

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 312



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

65 metai

2022 m. rugpjūčio 17 d.

Turinys

II *Komunikatai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

Europos Komisija

2022/C 312/01	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.10835 – ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY) ⁽¹⁾	1
2022/C 312/02	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.10718 – KINGSPAN / ONDURA) ⁽¹⁾	2
2022/C 312/03	Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta (Byla M.10836 – EQUINOR / SSE / TRITON POWER) ⁽¹⁾	3

IV *Pranešimai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2022/C 312/04	2022 m. rugpjūčio 16 d. Euro kursas	4
---------------	---	---

V *Nuomonės*

KITI AKTAI

Europos Komisija

2022/C 312/05	Bendrojo dokumento, iš dalies pakeisto patvirtinus nereikšmingą pakeitimą pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą, paskelbimas	5
---------------	---	---

LT

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE.

II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta

(Byla M.10835 – ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY)

(Tekstas svarbus EEE)

(2022/C 312/01)

2022 m. rugpjūčio 10 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su vidaus rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu *EUR-Lex* svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lt>). Dokumento Nr. 32022M10835. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1.

Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta**(Byla M.10718 – KINGSPAN / ONDURA)****(Tekstas svarbus EEE)**

(2022/C 312/02)

2022 m. rugpjūčio 8 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su vidaus rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu *EUR-Lex* svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lt>). Dokumento Nr. 32022M10718. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1.

**Neprieštaravimas koncentracijai, apie kurią pranešta
(Byla M.10836 – EQUINOR / SSE / TRITON POWER)**

(Tekstas svarbus EEE)

(2022/C 312/03)

2022 m. rugpjūčio 11 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su vidaus rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
- elektroniniu formatu *EUR-Lex* svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lt>). Dokumento Nr. 32022M10836. *EUR-Lex* svetainėje galima rasti įvairių Europos Sąjungos teisės aktų.

⁽¹⁾ OL L 24, 2004 1 29, p. 1.

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾**2022 m. rugpjūčio 16 d.**

(2022/C 312/04)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas
USD JAV doleris	1,0131	CAD Kanados doleris	1,3076
JPY Japonijos jena	136,11	HKD Honkongo doleris	7,9449
DKK Danijos krona	7,4368	NZD Naujosios Zelandijos doleris	1,6012
GBP Svaras sterlingas	0,84218	SGD Singapūro doleris	1,3980
SEK Švedijos krona	10,5365	KRW Pietų Korėjos vonas	1 329,66
CHF Šveicarijos frankas	0,9625	ZAR Pietų Afrikos randas	16,6556
ISK Islandijos krona	140,30	CNY Kinijos ženminbi juanis	6,8767
NOK Norvegijos krona	9,8428	HRK Kroatijos kuna	7,5100
BGN Bulgarijos levas	1,9558	IDR Indonezijos rupija	14 968,68
CZK Čekijos krona	24,540	MYR Malaizijos ringitas	4,5245
HUF Vengrijos forintas	406,20	PHP Filipinų pesas	56,602
PLN Lenkijos zlotas	4,7043	RUB Rusijos rublis	
RON Rumunijos lėja	4,8820	THB Tailando batas	35,930
TRY Turkijos lira	18,1994	BRL Brazilijos realas	5,1835
AUD Australijos doleris	1,4463	MXN Meksikos pesas	20,1595
		INR Indijos rupija	80,3745

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

V

(Nuomonės)

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Bendrojo dokumento, iš dalies pakeisto patvirtinus nereikšmingą pakeitimą pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies antrą pastraipą, paskelbimas

(2022/C 312/05)

Europos Komisija patvirtino šį nereikšmingą pakeitimą Komisijos deleguotojo reglamento (ES) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ 6 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

Su šio nereikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiška galima susipažinti Komisijos duomenų bazėje *eAmbrosia*.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„RIGOTTE DE CONDRIEU“

ES Nr. PDO-FR-0782-AM02 — 11.5.2022

SKVN (X) SGN ()

1. Pavadinimas (-ai)

„Rigotte de Condrieu“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Prancūzija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.3 klasė. Sūriai

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

„Rigotte de Condrieu“ – tai nedidelis sūris, pagamintas iš šviežio nenugriebto ožkos pieno, kuriam nenustatyti jokie standartai. Jis gaunamas iš pienarūgštėmis bakterijomis rauginto ožkos pieno. Tai minkštas neslėgtas sūris.

Minimaliai subrandintas (8 dienos po išėmimo iš formų) sūris yra nedidelio plokščio disko formos, jo skersmuo – 4,2–5 cm, o aukštis – 1,9–2,4 cm. Jo svoris po ilgesnio brandinimo negali būti mažesnis nei 30 gramų.

Sūrio paviršius padengtas dramblio kaulo, baltos arba mėlynos spalvos pelėsiu. Sūris yra baltos arba dramblio kaulo spalvos, kietas ir lygaus paviršiaus. Po džiovinimo 100 gramų sūrio yra bent 40 g riebalų kiekis, o bendras sausosios medžiagos kiekis – ne mažiau kaip 40 g (100 g sūrio).

⁽¹⁾ OL L 179, 2014 6 19, p. 17.

Ragaujant juntami riešutų, pamiškio, išrūgų aromatai, sūrio skonis sūrokas.

3.3. *Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)*

Ožkų metinio šėrimo pagrindas – daugiausia stambieji pašarai, ruošiami geografinėje vietovėje.

Stambiuosius pašarus sudaro žolė ir šienas iš laikinų ar nuolatinių ganyklų, pirmiausia augalai, kuriuos ožkos randa besiganydamos, taip pat džiovinta liucerna, kurios baltymų kiekis mažesnis nei 20 proc., ir kiti nefermentuoti pašarai (kad pienas neigautų nemalonaus skonio): nesunokę grūdai, baltymingi augalai, aliejiniai augalai, gumbavaisiai ir ankštiniai augalai, duodami kartu su pašarais.

Kartu ožkoms galima duoti šienainio, su sąlyga, kad jame būtų ne mažiau kaip 55 proc. sausosios medžiagos ir kad jis būtų pagamintas iš vieną kartą nušienautos kiekvienos iš pievų.

Ožkos ne trumpiau kaip 120 dienų per metus ganosi pievose arba yra šeriamos geografinėje vietovėje nupjauta žole, kai tai įmanoma dėl klimato sąlygų.

Metinis ožkoms sušertų pašarų papildų kiekis negali viršyti 350 kg žaliavinės masės vienai ožkai. Nustatytas leidžiamų naudoti pašarų papildų sąrašas. Gyvulių pašaruose leidžiama naudoti tik iš netransgenetinių produktų gautus augalus, liekanas ir pašarų papildus.

Pageidaujama, kad pašarai ir pašarų papildai būtų iš geografinės vietovės.

Pašarai ir pašarų papildai ne iš geografinės vietovės kartu gali sudaryti ne daugiau kaip 20 proc. ožkoms sušeriamos sausosios medžiagos.

3.4. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje*

Pienas turi būti gaunamas ir perdirbamas, o sūriai brandinami nustatytoje vietovėje.

3.5. *Specialios produkto registruotu pavadinimu pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kitos taisyklės*

—

3.6. *Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės*

Be privalomos informacijos, numatytos su maisto produktų ženklinimu ir pateikimu susijusiuose reglamentuose, kiekvienas SKVN „Rigotte de Condrieu“ žymimas sūris arba bent kiekvienas vartotojams skirtas jo prekinis vienetas parduodamas su etikete, kurioje raidėmis, kurių dydis siektų bent du trečdalius didžiausių etiketės raidžių dydžio, tame pačiame matymo lauke būtų nurodytas kilmės vietos pavadinimas ir Europos Sąjungos SKVN simbolis.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas**

Sūris „Rigotte de Condrieu“ gaminamas Pila masyve, esančiame į pietvakarius nuo Liono miesto. Šis masyvas apima du departamentus – Ronos ir Luaros. Abu departamentai priklauso Ronos–Alpių regionui. Pienas gaminamas ir perdirbamas į sūrius bei sūriai brandinami toliau išvardytų komunų teritorijoje. Ronos departamento komunos:

Komunos, kurių visa teritorija patenka į geografinę vietovę: Ampuis, Condrieu, Echalas, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Trèves, Tupin-et-Semons.

Komunos, kurių dalis teritorijos (išskyrus miestų zonas) patenka į geografinę vietovę: Givors, Saint-Romain-en-Gier.

Luaros departamento komunos:

Komunos, kurių visa teritorija patenka į geografinę vietovę: Le Bessat, Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Châteauneuf, Chavanay, Chuyer, Colombier, Doizieux, Farnay, Graix, Lupe, Maclas, Malleval, Pavezin, Pelussin, Planfoy, Roisey, Saint-Appolinard, Sainte-Croix-en-Jarez, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-Sur-Rhône, Saint-Paul-en-Jarez, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Tarentaise, La Terrasse-sur-Dorlay, Thélis-la-Combe, La Valla-en-Gier, Veranne, Verin, La Versanne.

Komunos, kurių dalis teritorijos (išskyrus miestų zonas) patenka į geografinę vietovę: Saint-Chamond, Saint-Étienne.

5. Ryšys su geografinė vietovė

Gamtinės Pila masyvo savybės, susijusios su didele vietinių pašarų dalimi gyvulių pašare ir tradiciniais perdirbimo metodais, turi įtakos šio ilgiau nei šimtmetį garsėjančio mažo ožkų sūrio „Rigotte de Condrieu“ išskirtinumui ir aromatom.

Geografinė sūrio „Rigotte de Condrieu“ gamybos vietovė būdingi svarbūs gamtos ir žmogiškieji veiksniai. Dėl kalnų masyvo vietovėje susidaro įvairios klimato sąlygos, jos geomorfologija yra daugiausia šlaitinė, dirvožemiai – rūgštieji negilūs rudžemiai, vietovė pasižymi didele biologine įvairove.

Dėl to šiai geografinė vietovėi būdinga žemės ūkio veiklos įvairovė, o ožkų auginimui tradiciškai tenka svarbus vaidmuo. Ši veikla išliko labai populiari ir mūsų dienomis.

Pila masyvas – tai vidutinio aukščio kalnai, kuriuos iš šiaurės vakarų ir rytų supa slėniai (Žjė, Ondeno ir Ronos), o jų pietuose stūkso Etezo kalva. Pila yra Centrinio masyvo dalis, kuriai būdingos labai skirtingos sąlygos, sudėtinga geologija, rūgštūs ir lengvi dirvožemiai, itin kalnuotas kraštovaizdis ir statūs šlaitai. Šiam masyvui būdingos senos vulkaninės kilmės ir metamorfinės uolienos. Jame esama *chirats* – labai retų geologinių darinių, susidariusių iš vietovėi būdingų uolienų sangrūdų. Šių dirvožemių cheminė sudėtis yra gana vientisa: juose daug kvarco ir mažai geležies. Šie veiksniai yra palankūs rūgštiesiems dirvožemiams.

Pila masyve juntama Atlanto vandenyno, Viduržemio jūros ir žemyninio klimato veiksmų įtaka. Temperatūrai ir kritulių kiekiui labai didelę įtaką daro didelis vietovės kalvotumas. Kritulių kiekis išlieka vidutinis – 580–1000 mm, tačiau per metus pasiskirsto labai nevienodai, nes vasaromis kyla sausros. Be to, Pila masyvo klimatui būdingi dažni ir stiprūs vėjai.

Vietovėje natūraliai auga kalvotų ir kalnuotų vietovių augalija. Nors Pila masyvas nėra labai aukštas ir orientuotas į žemyną bei pietus, akivaizdu, kad čia auga kalnų tipo augalija.

Vietovės kraštovaizdis susitelkęs aplink viršukalnę. Miesteliai susitelkę ir išsidėstę aukštai (ant kyšulių), tarp uolėtų kalnų viržynais padengtų kalnagūbrių, sakingų miškų ir kalnais apsuptų slėnių.

Pusė teritorijos yra miškinga, o žemės ūkio paskirties plotas sudaro tik 36 proc. teritorijos; 80 proc. šio ploto užima pašarų plotai, iš kurių du trečdaliai – natūralios pievos.

Dėl didžiulės Pila masyvo floros įvairovės (kiekvieno tipo pievoje suskaičiuojama 40–60 augalų rūšių) dauguma pievų, remiantis direktyva dėl natūralių buveinių, buvo pripažintos Bendrijos svarbos natūraliomis buveinėmis.

Dauguma augalų yra acidofiliniai ir augantys rūgščiuosiuose dirvožemiuose. Dažniausiai pasitaikančios rūšys – tai žolės (pvz., aukštosios avižos), ankštiniai augalai (pvz., garždeniai) arba kiti augalai, tokie kaip miegalė arba buožainė.

Visame Pila masyve vyrauja vienoda ožkų auginimo tradicija: mišraus auginimo ūkiuose, kur ožkų auginimu iš pradžių užsiimdavo tik moterys, ilgainiui susidarė sąlygos įvairinti veiklą.

Ožkų auginimas jau nuo XVIII amžiaus pirmiausia paplito sausiausiose Pila masyvo vietovėse, kurios nepalankios galvijų auginimui. Paprastai vietovės ūkiuose gamintas ir karvės, ir ožkos pieno sūris. Karvės pieno sūris būdavo pirmiausia vartojamas ūkyje, kad brangiau kainuojantį ožkos pieno sūrį būtų galima parduoti.

Nedidelio produktyvumo vietovėse ožkas auginti buvo ekonomiškai naudingiau, nes joms tinka galvijams netinkamos ganyklos. Taip tame pačiame plote buvo galima pagaminti daugiau pieno.

Šis sūris gamintas nedidelio dydžio, kad greitai išdžiūtų ir subręstų, atsižvelgiant į tai, kad vartojimo vietos (Lionas ir Sen Etjenas) įsikūrusios visai netoli. Pasirinktos nedidelės sūrį formos (apie 7 cm skersmens), kad ožkos pieno sūrį būtų galima atskirti nuo karvės pieno sūrio, kuriam naudotos didesnio skersmens formos. Toks pasirinkimas susijęs su nedideliu ožkos pieno kiekiu pieno ūkiuose, nes augintos nedidelės ožkų bandos.

Tradiciskai naudotas žalias nenugriebtas ožkos pienas, kuriam nenustatyti jokie standartai. Perdirbimo procedūros pritaikytos pienarūgštėmis bakterijomis rauginto ožkos pieno gamybai su pieno brandinimu ir jo parūgštinimu. Pridedamos pieno rūgšties bakterijos, kurios (pageidautina) imamos iš ankstesnio rauginimo išrūgų. Formuojant sūrį reikia atsižvelgti į rūgpienio tekstūrą, rūgpienis neturi būti dalomas ar maišomas, skystis negali būti iš anksto nupilamas. Praėjus 12 valandų po įdėjimo į formas sūris apverčiamas ir abi jo pusės apibarstomos sausa druska.

Išėmus sūrį iš formos ir praėjus dar 8 dienoms, sūris „Rigotte de Condrieu“ pasižymi ypatingomis savybėmis.

Pagrindinės sūrio „Rigotte de Condrieu“ savybės:

- mažas dydis (nedidelis skritulys, sveriantis kiek daugiau nei 30 g),
- sūrio paviršiuje esantis pelėsio sluoksnis plonas, baltos, dramblio kaulo arba mėlynos spalvos,
- sūrio minkštumas tvirtas, lygus, be skylių, valgant minkštas,
- juntami riešutų, pomiškio, išrūgų aromatai, sūrio skonis sūrokas.

Dėl geografinės vietovės būdingų rūgščiųjų, smėlingų ir negilių dirvožemių ir ypatingų vietos klimato sąlygų, taip pat dėl ožkų auginimo įpročių išplito bei toliau naudojamos įvairiūrūšės ir rūgštiesiems dirvožemiams būdingos augalijos pievos.

Geografinės vietovės pievų floros ir jų botaninės sudėties įvairovė daro įtaką pieno sudedamųjų dalių, kurios tirpsta riebaluose, kiekiui ir sudėčiai. Visų pirma dėl jų vystosi mikroflora, kuri vėliau atsiduria serumuose, naudojamuose pieno pasėlyje prieš rauginimą, ir kuri padeda sūriams subręsti bei jų aromatams atsirasti.

Gaminant sūrį „Rigotte de Condrieu“ naudojami ožkų auginimo būdai – vietos ištekliai, pašaro gamyba vietoje, ožkų ganymas ir šėrimas žole, ožkų ganymas lauke – sudaro sąlygas geriausiai atskleisti geografinės vietovės ypatumus.

Be to, ši pieno mikroflora išsaugoma perdirbant šviežią ir nenugriebtą pieną ir pridėdant pieno rūgšties bakterijas, kurios (pageidautina) imamos iš ankstesnio rauginimo išrūgų.

Dėl pieno perdirbimo savybių ir sūrių formavimo nepažeidžiant rūgpienio struktūros sūrio „Rigotte de Condrieu“ minkštumas yra vientisas ir lygus. Išėmus iš formos sūris sūdomas, apibarstant abi pusės sausa druska, todėl druska pasiskirsto tolygiai. Dėl šių perdirbimo būdų sūrio minkštumas yra tvirtas ir vientisas, valgomas sūris minkštas.

Dėl geografinės Pila masyvo padėties netoli svarbių vartotojų centrų, vėjuotos geografinės vietovės (sūris „Rigotte de Condrieu“ nuo seno džiovinamas specialiose spintose su grotelėmis (*chasière*) gryname ore) ir gamybos ūkių veiklos organizavimo pradėti gaminti nedideli ožkos pieno sūriai. Nedideli sūriai gana greitai išdžiūva, paskui jie brandinami.

Dėl gamtos sąlygų, vietos pašarų svarbos šeriant ožkas ir perdirbimo praktinės patirties tradicijų (nusunkimas ir pieno floros išsaugojimas) šių nedidelių sūrių (4,2–5 cm skersmens) paviršius padengtas plonu ir skirtingos spalvos pelėsiu, kuris atitinka šios rūšies sūrių pardavimo skirtingais brandinimo etapais tradiciją, taip pat juntami riešutų, pomiškio, išrūgų aromatai, o sūrio skonis sūrokas.

Dėl savo savybių šis nuo XVIII amžiaus Pila masyve paplitęs sūris ilgainiui tapo žinomas visame regione. Jis vadintas „Rigotte“, vėliau – „Rigotte de Condrieu“; pastarasis pavadinimas kilo iš Kondrijė kantono, kuris iki XIX a. vidurio, kol nepaplitė garlaiviai, buvo svarbus prekybos centras prie Ronos, pavadinimo. J. Guicherd ir Ch. Ponsart 1927 m. paskelbtame tyrime „L'Agriculture du Rhône 1926“ „Rigotte de Condrieu“ jau minimas kaip vienas iš dviejų geriausių ožkos pieno sūrių regione.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-423d5444-b239-4166-96ee-327fe057d3a2.

Produkto specifikacijos reikšmingo pakeitimo patvirtinimo paraiškos paskelbimas pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 dėl žemės ūkio ir maisto produktų kokybės sistemų 50 straipsnio 2 dalies a punktą

(2022/C 312/06)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Europos Parlamento ir Tarybos reglamento (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 straipsnį per tris mėnesius nuo šio paskelbimo dienos.

PRODUKTO SU SAUGOMA KILMĖS VIETOS NUORODA ARBA SAUGOMA GEOGRAFINE NUORODA SPECIFIKACIJOS REIKŠMINGO PAKEITIMO PATVIRTINIMO PARAIŠKA

Pakeitimo patvirtinimo paraiška pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies pirmą pastraipą

„Pitina“

ES Nr.: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

SKVN () SGN (X)

1. Pareiškėjų grupė ir teisėtas interesas

Associazione Produttori Pitina
Via Roma, 1 - 33092 Meduno – PN
ITALIA

Tel. +39 3356987484

E. paštas: info@pitina-igp.it

„Associazione Produttori Pitina“ [„Pitina“ gamintojų asociacija] turi teisę teikti pakeitimo paraišką pagal 2013 m. spalio 14 d. Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos sprendimo Nr. 12511 13 straipsnio 1 dalį.

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Keičiama (-os) produkto specifikacijos dalis (-ys)

- ☐ Produkto pavadinimas
- ☒ Produkto aprašymas
- ☐ T Geografinė vietovė
- ☐ Kilmės įrodymas
- ☒ Gamybės būdas
- ☐ T Ryšys su geografinė vietove
- ☐ Ženklinimas
- ☐ T Kita [patikslinkite]

4. Pakeitimo (-ų) rūšis

- ☒ Produkto su registruota SKVN arba SGN specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.
- ☐ T Produkto su registruota SKVN arba SGN, kurio bendrasis (arba lygiavertis) dokumentas nepaskelbtas, specifikacijos pakeitimas, kuris nėra laikytinas nereikšmingu pagal Reglamento (ES) Nr. 1151/2012 53 straipsnio 2 dalies trečią pastraipą.

⁽¹⁾ OL L 343, 2012 12 14, p. 1.

5. Pakeitimas (-ai)

5.1. Esminių elementų pakeitimas. Produkto aprašymas

Produkto specifikacijos (Produkto aprašymas) 2 straipsnio 4 dalyje ir bendrojo dokumento 3.2 punkte (Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas) nurodytas didžiausias druskos ir baltymų kiekis iš dalies keičiamas taip:

Druskos kiekio ribinė vertė pakeista iš „< 3,5 %“ į „< 5,3 %“.

Šiuo pakeitimu ištaisoma į druskos parametro aprašymą įsivėlusį korektūros klaidą. Dabartinė vertė atsirado dėl spausdinimo klaidos abu skaitmenis sukeitus vietomis. Tai aiškiai matyti, kai šie skaičiai palyginami su produkto specifikacijos 5 straipsnio 2 dalies 5 punkte nurodytais skaičiais, iš kurių matyti, kad vienam kilogramui mėsos masės leidžiama naudoti ne mažiau kaip 15 g ir ne daugiau kaip 32 g druskos: kadangi brandinimo laikotarpiu svoris sumažėja 30–35 %, 32 g druskos, pridėtos su prieskoniais į kiekvieną kilogramą šviežios mėsos, tampa 47,5–49,2 g druskos brandintoje mėsoje, o tai beveik atitinka tinkamą 5,3 % ribą ir būtų nesuderinama su šiuo metu galiojančia neteisinga riba. Tinkamas skaičius atitinka mažą druskos dozę, nes tradiciškai natrio chloridas veikia kaip konservantas, kai mėsa rūkoma.

Baltymų kiekio ribinė vertė pakeista iš „< 28 %“ į „< 38 %“.

Šiuo pakeitimu siekiama pakeisti baltymų parametą. Nuo seno produkto „Pitina“ gamybai buvo naudojama senų, nebetinkamų auginti gyvūnų – avių ir ožkų – mėsa. Palaipsniui keičiantis supratimui apie tai, kas laikoma nebetinkamu auginti, imta naudoti jaunesnius gyvūnus, todėl baltymų kiekis paprastai būna didesnis.

Kai buvo atliekami pirmieji fizikiniai ir cheminiai produktų, pagamintų iš mažai baltymų turinčios senų gyvūnų mėsos, santykinų mėginių vertinimai, buvo įprasta, kad produkto „Pitina“ sudėtyje būtų mažiau nei 28 % baltymų. Gamybos plėtra, atsižvelgiant į nuolat besikeičiančius šiuolaikinius žemės ūkio ir maisto produktų vartojimo įpročius, ir gyvūnų po produkcijos (mėsos ir pieno) auginimo ciklą naudojimas pagerino naudojamos mėsos kokybę, todėl buvo suvienodintas baltymų kiekis, atsižvelgiant į dažniausiai naudojamos mėsos savybes, tačiau išlaikant tradicinius perdirbimo metodus.

Produkto „Pitina“ gamybos tradicija ir jo pirminės savybės yra išsaugomos, nes taisyklėse nurodomas ne minimalus, o maksimalus baltymų kiekis, kaip yra numatyta daugumoje mėsos gaminių ir (arba) kitų mėsos produktų aprašomųjų reikalavimų.

5.2. Neesminių elementų pakeitimas. Gamybos būdas

Produkto specifikacijos 5 straipsnio 2 dalies 5 punktas (Perdirbimo etapai ir metodai) ir bendrojo dokumento 3.3 punktas (Pašarai ir žaliavos) buvo iš dalies pakeisti nurodant, kad nitratų ir nitritų naudojimas prieskonių mišinyje yra pasirenkamas, o ne privalomas.

Šiuo pakeitimu į specifikaciją įtraukiamas žodis „pasirinktinai“ dėl nitritų ir nitratų naudojimo prieskonių mišinyje.

Šiuo pakeitimu siekiama aiškiai numatyti galimybę nenaudoti nitritų ir nitratų kaip konservantų ir (arba) stabilizatorių, nes kai kurie gamintojai nemano, kad ši praktika yra būtina gaminant reikalavimus atitinkantį produktą „Pitina“. Pakeitimu nereikalaujama keisti produkto aprašymo, nes galutinio produkto aprašyme nurodyta, kad šių priedų kiekis neviršija 100 mg/kg nitratų ir 25 mg/kg nitritų, todėl galima teigti, kad šių priedų produkte visiškai nėra.

5.3. Neesminių elementų pakeitimas. Gamybos būdas

Produkto specifikacijos 5 straipsnio 2 dalies 6 ir 7 punktai (Perdirbimo etapai ir metodai) buvo iš dalies pakeisti, kad būtų pateiktos išsamesnės rūkymo ir džiovinimo etapų specifikacijos.

Visų pirma, 6 punktas buvo iš dalies pakeistas nurodant, kad rūkymas „gali būti keičiamas džiovinimu“, o rūkymo aplinkos temperatūra buvo pakeista iš „18–30 °C“ į „neturi viršyti 30 °C“.

7 punkte džiovavimo trukmės apskaičiavimo pradžios laikas buvo pakeistas iš „24 val. džiovavimo pradžios dieną“ į „nuo džiovavimo pradžios valandos“.

Šiais pakeitimais aiškiai nurodoma galimybė keisti džiovavimo ir rūkymo etapus, nepažeidžiant jau nustatytų atitinkamų reikalavimų. Dėl žemo produkto „Pitina“ išrūkymo laipsnio ir subtilaus džiovavimo proceso nebūtina griežta šių dviejų veiksmų seka, tačiau prieš brandinimo etapą reikia užtikrinti visų būtinų poveikio elementų derinį. Gaminant produktą „Pitina“ kartais reikia sukeisti rūkymo ir džiovavimo etapus, išlaikant pradinę minimalią, maksimalią ir bendrą trukmę bei rūkymo trukmę, kurie bet kuriuo atveju turi būti atliekami prieš brandinimo etapą.

Minimali rūkymo patalpos temperatūros riba buvo panaikinta, nes tai nėra technologinis parametras, turintis įtakos gamybos proceso rezultatui, todėl taip pat galima įtraukti ir temperatūrą proceso pabaigoje, kuri gali nesiekti 18 °C, ypač šaltais žiemos mėnesiais. Siekiant užtikrinti tinkamą produkto rūkymą ir jo išsaugojimą, vienintelė svarbi temperatūros riba, kurios reikia laikytis, yra maksimali 30 °C temperatūra.

Galiausiai, siekiant pašalinti dabartinėje gaminio specifikacijoje esančią redakcinę klaidą, buvo pataisyta formuluotė, kurioje neteisingai nurodyta, kad džiovavimo etapo pradžia skaičiuojama praėjus 24 valandoms nuo faktinės džiovavimo pradžios.

Dėl aprašytų pakeitimų produkto sudėtis ar aprašymas nesikeičia.

BENDRASIS DOKUMENTAS

„PITINA“

ES Nr.: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

SKVN () SGN (X)

1. Pavadinimas (-ai)

„Pitina“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis

Italija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas

3.1. Produkto rūšis

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

3.2. Produkto, kurio pavadinimas nurodytas 1 punkte, aprašymas

Produktas „Pitina“ gaminamas iš masės, kurią sudaro:

- daugiausia liesoji dalis, gaunama iš vienos iš šių rūšių gyvūnų mėsos: avių, ožkų, stirnų, danielių, tauriųjų elnių arba kalnų ožkų;
- daugiausia riebioji dalis, gaunama iš kiaulienos papilvės arba mentės.

Produktas yra pusrutulio formos, jo išorinė spalva gali būti įvairi – nuo aukso geltonumo iki geltonai rudos spalvos;

prapjauto produkto spalva – nuo skaisčiai raudonos iki tamsiai vyšninės spalvos, spalva tamsesnė ties išoriniu kraštu. Prapjauto produkto masė yra liesa su labai smulkiomis granulėmis. Skonis sodrus ir aromatingas, jaučiamas stiprus dūmų kvapas.

Teikiamas vartoti produktas „Pitina“ turi pasižymėti šiomis cheminėmis ir fizinėmis savybėmis:

drėgnis – < 55 %

druska – < 5,3 %

baltymai – < 38 %

nitratai – < 100 mg/kg

nitritai – < 25 mg/kg

Produktas sveria 100–300 g.

3.3. Pašarai (taikoma tik gyvūniniams produktams) ir žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams)

— Žaliavos (mėsa):

Produkto „Pitina“ gamybos žaliavos – avių ar ožkų arba kanopinių laukinių gyvūnų (tik stirnų, danielių, tauriųjų elnių arba laukinių ožkų) mėsa – daugiausia liesosios dalies, taip pat kiaulienos papildvės ir (arba) mentės mėsa – daugiausia riebiosios dalies.

Liesoji dalis turi būti gaunama iš vienos rūšies pirmiau nurodytų gyvūnų mėsos.

Pagardai:

Naudojamas jūros druskos arba akmens druskos arba abiejų šių druskų mišinys su pipirais, česnakų, vynu ir kvapiais augalais; taip pat pasirinktinai naudojami nitritai ir nitratai.

Leidžiama naudoti šiuos kvapiuosius augalus: kadagius, kmynus arba laukinius pankolius, pankolio sėklas, muskusines kraujažoles.

Išorinis sluoksnis:

Kukurūzų miltai

Žaliavos turi atitikti šiuos reikalavimus:

- mėsos spalva ir savybės: liesa raudona mėsa, be riebalų sluoksnio, be mikrohemoragijos arba hematomos požymių;
- kiaulienos papildvės ir (arba) mentės spalva ir savybės: rausva liesa mėsa ir sniego baltumo riebalai.

Neleidžiama naudoti mechaniškai atskirtos mėsos.

Žaliavos turi atitikti šiuos procentinius dydžius:

	Ne mažiau kaip	Ne daugiau kaip
Liesoji dalis	70 %	90 %
Riebioji dalis	10 %	30 %

3.4. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje

Visi produkto „Pitina“ gamybos etapai nuo išorinių riebalų pašalinimo iš žaliavų iki produkto brandinimo vykdomi geografinėje gamybos vietovėje.

3.5. Specialios produkto, kurio pavadinimas nurodytas, pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės

Produktas „Pitina“ parduodamas nesmulkintas, supakuotas į vakuuminę pakuotę arba naudojant modifikuotą atmosferą. Jis gali būti pakuojamas tik gamybos vietovėje ir to paties gamybos proceso metu. Taip apriboti pakavimo procesą būtina siekiant užtikrinti specifines produkto savybes. Priešingai nei kiti brandinti produktai, produkto „Pitina“ masė nelaikoma apvalkale. Vienintelė produkto „įvyniojimo“ ir apsauginė medžiaga – kukurūzų miltai, esantys masės pusrutulio paviršiuje. Todėl pakuojant produktą „Pitina“ gamybos proceso metu užtikrinama, kad jis neprarastų savo formos ir pernelyg nesukietėtų veikiamas drėgmės ir nereguliuojamos temperatūros.

3.6. Specialios produkto registruotu pavadinimu ženklinimo taisyklės

Visos pakuotės turi būti paženklintos produkto logotipu ir ES simboliu. Saugomos geografinės nuorodos pavadinimas „Pitina“ etiketėje turi būti pateiktas aiškiai, neištrinamomis ir iš visų kitų etiketėje pateikiamų įrašų aiškiai išsiskiriančiomis raidėmis o iš karto po jo turi būti pateikiamas užrašas „Saugoma geografinė nuoroda“ ir (arba) trumpinys SGN.

Toliau pateikiamas produkto logotipas:



4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas

Produktas „Pitina“ gaminamas tik šiose Pordenonės provincijos savivaldybėse: Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra, Tramonti di Sotto.

5. Ryšys su geografine vietove

Produktas „Pitina“ išsiskiria savo būdingomis savybėmis ir autentiškumu, kuriuos galima apibendrinti taip: neįprastas laukinių gyvūnų, avių arba ožkų mėsos naudojimas, nebūdingas jokiai kitai Alpių vietai, ir konservavimo metodai, kuriuos taikant, priešingai nei kitų mėsos gaminių atveju, naudojamas ne apvalkalas ar žievelė, o plonas kukurūzų miltų sluoksnis. Dėl šio sluoksnio ir apgalvoto rūkymo proceso produktas gali būti brandinamas ir nesudžiūsta. Produktas „Pitina“ gaminamas vietovėje, pasižyminčioje savitomis ekologinėmis aplinkos sąlygomis, kurių regioninė meteorologijos stebėjimo tarnyba (OSMER, 2011 m.) apibrėžė taip: „priealpių anklavas su atskiru klimato profiliu, kuriam būdingas rekordinis vidutinis metinis kritulių kiekis ir dažnas oro masių maišymasis, taip pat kalnuoto kraštovaizdžio, kuriame yra „žemiausias nuolatinis sniegynas Alpėse“, ypatybės“. Geografiniu požiūriu produkto „Pitina“ gamybos vietovė išsidėsčiusi trijuose slėniuose – Čelinos, Kolveros ir Tramončio – kalnuotame regione virš vakarų Friulio aukštumų lygumų, tarp Taljamento ir Pjāvės upių. Dalis vietovės yra Friulio dolomitų gamtos parke. Senovėje regionas kentėjo nuo skurdo, emigracijos, vyravo natūrinis ūkis, mėsa čia buvo labai vertingas produktas, o kiaulės augintos ypač retai. Gyvūniniai baltymai buvo gaunami iš avių ir ožkų, paskerstų joms sulaukus reikiamo amžiaus ar galbūt sužeistų ar žuvusių tarpekliuose, arba kartais iš kanopinių laukinių gyvūnų, kuriuos dažniausiai sumedžiodavo brakonieriai. Reikėjo kuo ilgiau išsaugoti taip trūkstamą mėsą, ypač žiemą, todėl buvo sukurti konservavimo metodai, kurie tuo tikslu taikomi visame Alpių regione ir Šiaurės Europoje, pvz., mėsos rūkymas ir stabilizavimas naudojant kiaulienos riebalus. Gaminant produktą „Pitina“, likusi mėsa – dažniausiai ne tokios mėgstamos išpjovos – būdavo stambiai supjaustoma, nuo jos pašalinami riebalai ir sausgyslės ir ji sukapojama ant lentos, vadinamos *pestadoria*, naudojant sunkų peilį, vadinamą *manarin*; iš masės buvo formuojami mėsos kukuliai, pridedant druskos, prieskonių (kartais išmirkytų vyne) ir laukinių pankolių. Tada mėsos kukuliai (*pitine*) būdavo apvoliojami kukurūzų miltuose ir rūkomi krosnyje (*fogher* arba *fogolar*). Nuo 1978 m. vietos istorikai surinko įvairių žodinių pasakojimų (Renatos Ventorelli disertacijoje „La cultura popolare di Andreis e la sua valle“ („Populiarioji kultūra Andreise ir jo slėnyje“), Urbino universitetas, 1981–1982 mokslo metai), kurie leidžia pagrįstai manyti, kad XIX a. pradžioje produktas „Pitina“ buvo plačiu mastu gaminamas ir valgomas Tramončio slėnyje ir kaimyniniuose slėniuose. Taip pat svarbu paminėti, kad apie produktą „Pitina“ ir jo ypatybes rašoma knygoje „La valle del Colvera“ (Mazzoli, Maniagas, 1973 m.): „<...> Pitina buvo gaminama iš avių ir ožkų mėsos <...>“, be to, išsamesnis aprašymas pateikiamas 1979 m. išleistoje knygoje „Civiltà contadina del Friuli – architettura spontanea e lavoro a Navarons“ („Valstiečių gyvenimas Friulyje. Spontaniška architektūra ir darbas Navarone“): „Pitina yra avių, avinų, ožkų, ožių arba laukinių ožkų mėsos kukulis (aštuonių centimetrų skersmens ir trijų centimetrų storio). Iš mėsos išimami kaulai, pašalinami išoriniai riebalai, mėsa sumalama naudojant malimo prietaisą arba ranka, pagardinama druska, pipirais ir česnakais ir pridedamas tam tikras kiekis riebalų. Masė gerai išmaišoma ir apvoliojama kukurūzų miltuose. Kukuliai rūkomi virš kadagio žarijų. Pitini galima laikyti sausoje vietoje ilgiau kaip metus.“ (žodžiu *pitini* autorius siekia pateikti produkto pavadinimą daugiskaitos forma).

Produkto „Pitina“ tradicijos Tramončio slėnyje minimos 5-osios kalnų bendruomenės 1989 m. turistiniame vadove: „<...> visų pirma reikėtų paminėti *pitina* <...>, gaminamą iš avino mėsos, rūkytos su retais kvapiaisiais augalais ir prieskoniais, meistriškai pridedamais pagal seną akylai saugomą šeimos receptą“. Pavadinimas „Pitina“ kilęs iš Tramončio slėnio. Remiantis istoriniais šaltiniais, pirmieji šį produktą ėmė gaminti Inglandjos ir Frasaneto kaimų gyventojai Aukštutinio Tramončio savivaldybėje ir būtent čia asociacija „Pro Loco“ atgaivino vietos tradiciją – nuo

1969 m. organizuoja „Pitina“ festivalį, kuris iki šiol rengiamas kiekvienų metų liepos mėn. 1997–2000 m. laikotarpiu produktas „Pitina“ buvo įtrauktas į pirmąją organizacijos „Arcigola Slow Food“ nykstančių produktų sąrašą, buvo sukurtas filmas („Pieve immagini“, Maniagas, 1999 m.) ir įsteigtas „komitetas“ siekiant apsaugoti šio produkto tradicijas ir receptą. Beveik tuo pačiu metu produktas buvo įtrauktas į pirmąją tradicinių produktų sąrašą, sudarytą Friulio-Venecijos Džulijos regione pagal Ministro potvarkį Nr. 350/99.

Nuoroda į paskelbtą produkto specifikaciją

Visą produkto specifikacijos tekstą galima rasti interneto svetainėje: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

arba

tiesiogiai Žemės ūkio, maisto produktų ir miškų ūkio politikos ministerijos interneto svetainėje (www.politicheagricole.it), ekrano dešinėje viršuje spaudžiant nuorodą „Qualità“ (kokybė), paskui ekrano kairėje – nuorodą „Prodotti DOP IGP STG“ (SKVN, SGN, GTG nuorodomis žymimi produktai) ir galiausiai – nuorodą „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ (ES nagrinėjamos produktų specifikacijos).

ISSN 1977-0960 (elektroninis leidimas)
ISSN 1725-521X (popierinis leidimas)



■ Europos Sąjungos
leidinių biuras
L-2985 Liuksemburgas
LUXEMBURGAS

LT