



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

60. gadagājums

2017. gada 9. septembris

Saturs

II Informācija

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2017/C 299/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.8575 – OTHP/AlmCo/Borealis/KIA/LCY) ⁽¹⁾	1
2017/C 299/02	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.8592 – Centerbridge/EGPH/JV) ⁽¹⁾	1
2017/C 299/03	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.8596 – Colindale/Goldman Sachs/JRE) ⁽¹⁾	2
2017/C 299/04	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.8593 – CVC/PAI/Cortefiel) ⁽¹⁾	2

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2017/C 299/05	Euro maiņas kurss	3
---------------	-------------------------	---

V Atzinumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2017/C 299/06	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.8613 – <i>Konica Minolta / Innovation Network Corporation of Japan / Ambry Genetics</i>) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	4
2017/C 299/07	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta: M.8631 – <i>IFM/PSA/Mersin</i>) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	6

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2017/C 299/08	Grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām	7
---------------	---	---

Labojums

2017/C 299/09	Labojums Komisijas paziņojumā saskaņā ar 17. pantu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā – Uzaicinājums piedalīties konkursā par regulāro gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanu saskaņā ar sabiedrisko pakalpojumu saistībām (OV C 280, 24.8.2017.)	18
---------------	---	----

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.8575 – OTPP/AIMCo/Borealis/KIA/LCY)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2017/C 299/01)

Komisija 2017. gada 8. augustā nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lv>) ar dokumenta numuru 32017M8575. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.8592 – Centerbridge/EGPH/JV)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2017/C 299/02)

Komisija 2017. gada 4. septembrī nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lv>) ar dokumenta numuru 32017M8592. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.8596 – Colindale/Goldman Sachs/JRE)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2017/C 299/03)

Komisija 2017. gada 5. septembrī nolēma neiebildst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lv>) ar dokumenta numuru 32017M8596. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.8593 – CVC/PAI/Cortefiel)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2017/C 299/04)

Komisija 2017. gada 5. septembrī nolēma neiebildst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lv>) ar dokumenta numuru 32017M8593. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2017. gada 8. septembris

(2017/C 299/05)

1 euro =

	Valūta	Maiņas kurss		Valūta	Maiņas kurss
USD	ASV dolārs	1,2060	CAD	Kanādas dolārs	1,4577
JPY	Japānas jena	129,50	HKD	Hongkongas dolārs	9,4160
DKK	Dānijas krona	7,4402	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6502
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,91268	SGD	Singapūras dolārs	1,6124
SEK	Zviedrijas krona	9,5388	KRW	Dienvīdkorejas vona	1 363,52
CHF	Šveices franks	1,1405	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	15,5124
ISK	Islandes krona		CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,7926
NOK	Norvēģijas krona	9,3093	HRK	Horvātijas kuna	7,4315
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	15 874,85
CZK	Čehijas krona	26,099	MYR	Malaizijas ringits	5,0586
HUF	Ungārijas forints	306,46	PHP	Filipīnu peso	61,276
PLN	Polijas zlots	4,2534	RUB	Krievijas rublis	68,9650
RON	Rumānijas leja	4,6008	THB	Taizemes bāts	39,919
TRY	Turcijas lira	4,1191	BRL	Brazīlijas reāls	3,7256
AUD	Austrālijas dolārs	1,4881	MXN	Meksikas peso	21,3382
			INR	Indijas rūpija	76,9245

⁽¹⁾ Datu avots: atsaucies maiņas kursu publicējusi ECB.

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

(Lieta M.8613 – *Konica Minolta / Innovation Network Corporation of Japan / Ambry Genetics*)

Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2017/C 299/06)

1. Komisija 2017. gada 1. septembrī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *Konica Minolta, Inc.* ("KM", Japāna),
- *Innovation Network Corporation of Japan* ("INCJ", Japāna),
- *Ambry Genetics Corp* ("AG", ASV).

KM un INCJ Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē netieši iegūst kopīgu kontroli pār AG.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- KM: tehnoloģiju uzņēmums, kas specializējas attēlveidošanas produktu, datu analīzes optikas un nano-ražošanas jomā. KM izstrādā un ražo dažādus datortehnikas un programmatūras produktus, kas piedāvā risinājumus uzņēmumiem. KM darbojas 150 valstīs Eiropā un Āzijā, t. sk. Japānā un Ķīnā, ASV un citās valstīs,
- INCJ: publiskā un privātā partnerība starp Japānas valdību un 26 privātiem uzņēmumiem. INCJ veic ieguldījumu darbības, sniedzot finanšu, tehnoloģijas un vadības atbalstu jaunās paaudzes uzņēmumiem. INCJ vidējā termiņā un ilgtermiņā nodrošina riska kapitālu inovatīviem uzņēmumiem ar izaugsmes potenciālu, kuri dod labumu sabiedrībai,
- AG: veselības aprūpes uzņēmums, kura centrālais birojs ir ASV. AG sniedz ģenētiskās testēšanas pakalpojumus laboratorijās un piedalās ar tiem saistītās ģenētiskās pētniecības darbībās. AG darbojas Kalifornijā, vēršot savu darbību uz ASV un Kanādu, bet ES veic tikai maznozīmīgas darbības.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienotās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts.

Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru dažu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 139/2004 ⁽²⁾, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši procedūrai, kas paredzēta šajā paziņojumā.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. ("Apvienotās regula").

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus apsvērumus par ierosināto darījumu. Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā no šīs publikācijas datuma. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

M.8613 – *Konica Minolta / Innovation Network Corporation of Japan / Ambry Genetics*

Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa e-pastu, pa faksu vai pa pastu. Lūdzu, izmantojiet šādu kontaktinformāciju:

E-pasts: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta: M.8631 – IFM/PSA/Mersin)
Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru
(Dokuments attiecas uz EEZ)
(2017/C 299/07)

1. Komisija 2017. gada 31. augustā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- IFM Investors Pty Ltd (Austrālija),
- PSA International Pte Ltd (Singapūra), ko kontrolē Temasek Holdings (Singapūra),
- Mersin Uluslararası Liman İşletmeciliği A.Ş. (Turcija).

IFM Investors Pty Ltd ("IFM") un PSA International Pte Ltd ("PSA") Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār Mersin Uluslararası Liman İşletmeciliği A.Ş. ("MIP").

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- IFM: globāls ieguldījumu pārvaldnieks, kura centrālais birojs ir Austrālijā un kurš pārvalda aktīvus infrastruktūras, biržā kotētu kapitāla vērtspapīru, privātā kapitāla un parāda ieguldījumu jomā. IFM netieši pilnībā pieder 28 Austrālijas bezpeļņas pensiju fondiem,
- PSA: globāls kravu termināļu operators, kas galvenokārt sniedz stividoru pakalpojumus ostās, īpaši koncentrējoties uz termināļa pakalpojumu sniegšanu konteinerkuģiem. PSA, kura centrālais birojs atrodas Singapūrā, pilnībā pieder Temasek Holdings, Singapūras Republikas valsts ieguldījumu fondam,
- MIP: Mersinas starptautiskās ostas darbības nodrošinātājs un pārvaldnieks, kas atrodas Mersinā (Turcija).

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts.

Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru dažu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 139/2004 ⁽²⁾, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši procedūrai, kas paredzēta šajā paziņojumā.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus apsvērumus par ierosināto darījumu.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā no šīs publikācijas datuma. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

M.8631 – IFM/PSA/Mersin

Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa e-pastu, pa faksu vai pa pastu. Lūdzu, izmantojiet šādu kontaktinformāciju:

E-pasts:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fakss: +32 22964301

Pasta adrese:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. ("Apvienošanās regula").

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2017/C 299/08)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA/AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu

SAINT-NECTAIRE

ES Nr.: PDO-FR-02299 – 8.3.2017.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Ar *Saint-Nectaire* ražošanu saistīto uzņēmēju apvienība (*Interprofession du “Saint-Nectaire”*, saīsinājumā – ISN)

Adrese: 2 route des Fraux
63610 Besse-et-Saint-Anastaise
FRANCE

Tālr. +33 473795257
Fakss +33 473795172
E-pasts: contact@syndicatstnectaire.com

Grupu veido *Saint-Nectaire* ražotāji, piena savācēji, pārstrādātāji un siera nogatavinātāji, un tā ir tiesīga iesniegt grozījumu pieteikumu.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Produkta specififikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi

- ☐ Produkta nosaukums
- ☒ Produkta apraksts
- ☐ Ģeogrāfiskais apgabals
- ☒ Izcelsmes apliecinājums
- ☒ Ražošanas metode
- ☐ Saikne
- ☒ Marķēšana
- ☒ Citur: kontrole, valsts prasības, saikne

4. Grozījuma(-u) veids

- ☒ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specififikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

- ☐ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

5. Grozījums(-i)

Nodaļa “Produkta apraksts”

Iepriekšējā reizē, kad specifikācijā tika izdarīti grozījumi, siera rituļu vidējais svars tika aizstāts ar maksimālo svaru (1,850 kg lielajam ritulim un 0,650 kg samazināta lieluma ritulim). Šā noteikuma īstenošana kalpoja par iemeslu minētā kritērija paplašināšanai. Lai ņemtu vērā siera rituļu svara iespējamo dažādību un precīzi definētu produktu, siera rituļa maksimālais svars ir palielināts un papildināts ar minimālo vērtību. Tādējādi lielā *Saint-Nectaire* siera rituļa svars ir “no 1,450 kg līdz 1,950 kg”, nevis “nepārsniedz 1,850 kg”. Samazināta lieluma *Saint-Nectaire* siera rituļa svars ir “no 0,500 kg līdz 0,700 kg”, nevis “nepārsniedz 0,650 kg”.

Precizēts siera masas apraksts, pateicoties degustatoru uzkrātajai pieredzei. Proti, ar teikumu “Siera krēmīgā un elastīgā masa, kas, turot to pirkstos, noliecas, ir ziloņkaula krāsā, un tajā var būt daži nelielas, vienmērīgi izkliedētas acis” aizstāts teikums “Siera elastīgā un krēmīgā masa, turot to pirkstos, noliecas”. Šis jaunais apraksts ļauj produktu definēt precīzāk.

Lai labāk atspoguļotu *Saint-Nectaire* bagātīgo garšas buketi, garšas apraksts papildināts. Proti, teikumā pievienoti apzīmētāji “maīga” un “bez pārmērīga skābuma”, tādējādi tas skan šādi: “Sieram ir skaidri izteikta maīga, nedaudz sāļa garša, bez pārmērīga skābuma, ar dažādu nianšu pienskābes garšu (svaiga pienskābe, krējumu atgādināša, sviestu atgādināša) un nogatavināšanas vides aromātu (pagraba, nogatavināšanā izmantojamo salmu, zemes vai pameža aromātu); to visu bieži vien pastiprina izsmalcināta lazdu riekstu nianse.”

Visi šie grozījumi, kas izdarīti, lai uzlabotu produkta aprakstu, ir ietverti arī vienotajā dokumentā.

Nodaļa “Izcelsmes apliecinājums”

Norādīts, ka līdztekus paziņojumam ar identifikācijas datiem, kas iesniedzams, pirms atzīst uzņēmēju spēju izpildīt specifikācijas prasības, tadā pašā kārtā iesniedzams arī paziņojums par ražošanas neplānošanu un paziņojums par ražošanas atsākšanu, lai ļautu uzņēmējiem, ja viņi to vēlas, uz laiku apturēt *Saint-Nectaire* ražošanu.

Lai tekstu varētu labāk saprast, precizēts, ka statistikas dati par ražošanu un nogatavināšanu ik mēnesi ir jāziņo arī tiem ražotājiem lauku saimniecībās, kas siera nogatavināšanu veic saimniecībās.

Teksta papildināts ar pienākumu noteiktām uzņēmēju kategorijām (piena savācējiem, ražotājiem un nogatavinātājiem) papildus ikmēneša datu atskaitēm, kas daļai no tiem jau ir jāiesniedz, ik gadu iesniegt grupai statistikas rādītājus par savu darbību iepriekšējā gadā – par n gadu pirms n+1 gada 25. februāra, lai grupas rīcībā būtu uzņēmēju sagatavots gada kopsavilkums.

Lai atvieglotu arhīvu pārvaldīšanu kalendārājā gadā, noteikts, ka grupa saņemtos paziņojumus uzglabā vismaz divus gadus, neskaitot kārtējo gadu, nevis trīs gadus no konkrētā datuma.

Saistībā ar ieviestajiem grozījumiem attiecībā uz dzīvnieku barošanu precizēts, ka piena ražotāju sagatavotais kopsavilkums par ražām un iegādāto zāli attiecas uz visām ražām un visu iegādāto zāli, neraugoties uz izcelsmi, lai ņemtu vērā visu ražas un iegādātās zāles kopumu.

Turklāt, lai varētu novērtēt ražas kvalitāti un kontrolēt tās izēdināšanu, noteikumi par barības reģistru kārtošānu ir papildināti ar šādu teikumu: “Attiecībā uz lopbarību, kas konservēta ar fermentācijas metodi un paredzēta izbarošanai slaucamajām govīm, piena ražotājs ik gadu līdz 1. novembrim pasūta:

- pH vai sausnas satura analīzi katrā skābbarības tvertnē (tostarp skābbarībā, ko uzglabā ruļļos),
- sausnas satura analīzi citā lopbarībā, kas konservēta ar fermentācijas metodi, ik pa katrām 100 ballēm”.

Pievienots precizējums attiecībā uz ierakstiem par lopbarības krājumu uzskaiti. Tādējādi, lai atvieglotu kontroles veikšanu, uzskaitē ir jābūt norādītam arī, kādiem dzīvniekiem ir paredzēti atsevišķi lopbarības krājumi, ņemot vērā to uzglabāšanas veidu, iepakojumu un izcelsmi.

Lai nebūtu nekādu neskaidrību, precizēts, ka rēķini, kas attiecas uz iegādāto barību, attiecas uz iegādāto lopbarību un papildu barību.

Lai ļautu kontrolēt ganāmpulka atjaunošanai paredzēto telu pārvietošanos un barošanu, pievienots noteikums, ar kuru paredz pienākumu tiem piena ražotājiem, kuru ganāmpulka atjaunošanai paredzētās teles no dzimšanas līdz pirmajai atnešanās reizei nav nepārtraukti uzturējušās vienotā dokumenta 4. punktā noteiktajā apgabalā, kārtot reģistru, kurā norāda datumus, kad katra vaislas tele apgabalā ir pametusi un kad atgriezusies tajā, kā arī patērētās barības veidu un izcelsmi.

Saistībā ar specifikācijas nodaļā “Ražošanas metode” veikto grozījumu vairs nav atsevišķi pieprasīts apliecinājums par slaukšanas stobriņu un lokano cauruļvadu nomaīņu slaukšanas aparātos, jo slaukšanas stobriņu un cauruļvadu stāvokli pārbauda un apstiprina, veicot slaukšanas iekārtu darbības pārbaudi (regulāru slaukšanas iekārtu montāžas, stāvokļa un darbības pārbaudi veic pārbaudes ietvaros par to, kā tiek ievērota laba prakse attiecībā uz slaukšanas higiēnu).

Lai varētu labāk kontrolēt nenogatavināto siera rituļu vecumu, uzsākot to sasaldēšanu, reģistrā, kur norāda datus par sasaldēto baltsiera rituļu ievietošanu un izņemšanu, ir pievienota norāde par datumu, kad siera rituļi ir izņemti no veidnēm.

Lai nodrošinātu kontrolei nepieciešamos datus, teksts papildināts ar norādi par to, cik ilgu laiku uzņēmumiem, kas veic nogatavināšanu pagrabā, ir jāsaglabā nogatavināšanas apstākļu reģistrācijas dokumenti: “ne mazāk kā divus gadus pēc kārtējā gada”.

Kodu sarakstā, kas sastāv no viena vai vairākiem burtiem, kuri norādīti uz identifikācijas zīmēm, lai identificētu pašvaldību, kuras teritorijā siers ražots, ir svītrotā norāde uz kantonu nosaukumiem. Proti, tā kā administratīvais iedalījums kantonos pēc valstī veiktās reformas ir mainījies, šī neobligātā norāde ir kļuvusi lieka.

Mainīta pienotavā ražota *Saint-Nectaire* siera kazeīna plāksnītes krāsa: “zaļā tonī” ir aizstāts ar “bēšā krāsā”. Proti, zaļas kazeīna plāksnītes gabaliņu klātbūtne uz sākotnēji iepakotajām siera porcijām var būt par iemeslu patērētāju atteikumam sieru iegādāties vai sūdzībām. Turklāt uz bēšas krāsas kazeīna plāksnītes uzrakstītu norāžu salasāmība nogatavināšanas laikā saglabājas labāk vai pat uzlabojas.

Mainīts tā noteikuma formulējums, kas attiecas uz saimniecībās ražotu siera rituļu izsekojamību to nogatavināšanas laikā aukstajā telpā, lai veicinātu visu uzņēmēju labāku izpratni: teikums “katras partijas siera rituļus aukstuma kamerā identificē un kārtā atsevišķi uz restēm” ir aizstāts ar teikumu “aukstuma kamerā katru siera rituļu partiju identificē un novieto atsevišķi”, neprecizējot, kāda pamatne izmantojama, jo bez restēm var izmantot arī citas pamatnes, neietekmējot produkta specifiskās īpatnības.

Visbeidzot, attiecībā uz piena ražošanu ir svītrots precizējums, saskaņā ar kuru siera rituļus kārtā “grēdās”, jo siera rituļu izsekojamību var nodrošināt arī, nekārtojot siera rituļus grēdās.

Nodaļā “Izcelsmes apliecinājums” veikto grozījumu mērķis ir nodrošināt ar *Saint-Nectaire* ražošanu saistīto uzņēmēju darbības piemērotāku uzraudzību.

Nodaļa “Ražošanas metode”

Piena ražošana – Slaucamo govju ganāmpulks

Tā kā 2015. gada 1. janvāris ir pagājis, tad šis datums ir svītrots no noteikuma, kas attiecas uz slaucamo govju dzimšanu un audzēšanu vienotā dokumenta 4. punktā noteiktajā apgabalā.

Pievienots noteikums, kurā precizēts, ka ganāmpulka atjaunošanai paredzētajām telēm jāuzturas šajā apgabalā ne mazāk kā pusi no katra gada. Runa ir par to, ka ierobežotu laiku, kura ilgums nepārsniedz pusi no audzēšanas laikposma ilguma, ganāmpulka atjaunošanai paredzētās teles ļauts turēt un/vai ganīt ārpus attiecīgā apgabala. Šis noteikums ļauj nodrošināt pietiekama daudzuma ganību platību pieejamību attiecīgajā apgabalā slaucamo govju ēdināšanai, lai tādējādi labāk risinātu problēmas saistībā ar īslaicīgu lopbarības trūkumu neparedzētu laikapstākļu vai cita veida neparedzētu apstākļu dēļ. Šis noteikums neietekmē siera kvalitāti, jo, tiklīdz telei sākas laktācijas periods, tā kļūst par slaucamu govī, un uz to attiecas tie ražošanas nosacījumi, kas attiecas uz slaucamo govju barību.

Šie grozījumi ļauj uzņēmējiem savu slaucamo govju ganāmpulku pārraudzību labāk pielāgot neparedzētiem apstākļiem.

Vienotā dokumenta 3.3. punktā ir svītrots datums 2015. gada 1. janvāris, kā arī iepriekšminētais noteikums par vaislas telēm.

Piena ražošana – Lopbarības platības

Lai palielinātu lopbarības autonomiju saimniecībā, galvenās lopbarības platības noslodze no 1,4 ganāmpulka vienībām samazināta līdz 1,3 ganāmpulka vienībām uz hektāru.

Daži uzņēmēji, kas valstī noteiktajā iebildumu iesniegšanas periodā iesniedza iebildumu pret šo noteikumu un izpildīja Regulas (ES) Nr. 1151/2012 15. panta 4. punkta nosacījumus, izmanto pārejas periodu, kas beidzas 2021. gada 31. decembrī.

Piena ražošana – Dzīvnieku barība

Ir grozīti pašreizējie noteikumi attiecībā uz slaucamo govju ēdināšanu, kuros norādīts, ka slaucamo govju pamatbarību veido tikai vienotā dokumenta 4. punktā noteiktajā apgabalā iegūta zāle, un ka papildbarības īpatsvars visām slaucamajām govīm gada laikā nedrīkst pārsniegt 30 % no sausnā izteiktas kopējās barības devas. Slaucamo govju pamatbarību joprojām veido tikai zāle, un ir precizēts slaucamo govju barības kopējais sastāvs gadā: to veido ne mazāk kā 70 % zāles, kas izteikta sausnā un kas iegūta vienotā dokumenta 4. punktā noteiktajā apgabalā, pārējo daļu veido ne vairāk kā 1 800 kilogramu papildbarības uz vienu slaucamo govī gadā (to uzskaita neapstrādātā veidā, izņemot sūkulas, kukurūzas vāļītes un kukurūzas graudus, ko uzskaita, izsakot sausnā) un attiecīgā gadījumā zāle, ko izēdina kā sauso lopbarību ar vairāk nekā 80 % sausnas saturu, kurā lucernas siena un kaltēto garo lucernas stiebru izcelsme var būt ārpus noteiktā apgabala. Jaunā redakcija, kuras pamatā ir zālāju resursu lietderīga izmantošana, ļauj labāk precizēt vienotā dokumenta 4. punktā noteiktajā apgabalā ražotās barības proporciju, paturot iespēju papildināt slaucamo govju barības devu ar sauso lopbarību un kaltētiem garajiem lucernas stiebriem, kuru izcelsme var būt ārpus noteiktā apgabala. Tādējādi lucernas siens un kaltēti garie lucernas stiebi no papildbarības saraksta ir svītroti. Tas darīts ne bez pamata, jo tehniski tā ir rupjā lopbarība. Tāpēc ierosināts to uzskaitīt kā slaucamo govju pamatbarību, lai uzlabotu lasāmību un visu uzņēmēju izpratni par slaucamo govju pamatbarību. Turklāt, lai atvieglotu kontroli, atļautās papildbarības maksimālais daudzums ir izteikts kilogramos, nevis kā attiecība pret kopējo barības devu.

Tādējādi vienotajā dokumentā noteikums “Slaucamo govju pamatbarību veido vienīgi 4. punktā noteiktajā apgabalā iegūta zāle” ir aizstāts ar “Slaucamo govju pamatbarību veido vienīgi zāle. Slaucamo govju gada kopējās barības (pamatbarības un papildbarības) devu, kas izteikta sausnā, veido zāle, kas vismaz 70 % apmērā iegūta 4. punktā noteiktajā apgabalā”. Pievienota arī piebilde, ka izejmateriālu un piedevu izmantošana “ir ierobežota līdz 1 800 kg vienai slaucamai govij gadā, ko uzskaita neapstrādātā veidā, izņemot sūkulas, kukurūzas vāļītes un kukurūzas graudus, ko uzskaita, izsakot sausnā”, aizstājot teikumu “Jebkurā gadījumā slaucamajām govīm kopumā gadā papildbarības apjoms nedrīkst pārsniegt 30 % no sausnā izteiktas kopējās barības devas”.

Turklāt izrādās, ka daži ražotāji nevarēs pielāgot savu saimniecībā esošo sistēmu aizliegumam no 2017. gada 1. maija slaucamo govju ēdināšanā izmantot ar fermentācijas metodi konservētu rupjo lopbarību, jo, lai to izdarītu, ir vajadzīgi ieguldījumi, ko viņiem nebūs iespējas veikt. Turklāt iespēja ražotājam izvēlēties zāles konservēšanas metodi, veidojot savus rupjās lopbarības krājumus ziemai, ļauj labāk pielāgoties meteoroloģiskajiem apstākļiem un maksimāli uzlabot apgabalā pieejamo zāles resursu kvalitāti. Proti, klimatiskie apstākļi (ievērojams nokrišņu daudzums, ierobežots saulesgaismas daudzums) un lielais augstums virs jūras līmeņa (kalnu apgabali) reizēm apgrūtina zāles krājumu sagatavošanu vienīgi sausās lopbarības veidā. Noteikums “No 2017. gada 1. maija izēdināt slaucamajām govīm skābbarību ir aizliegts. Vienīgā konservētā lopbarība, ko atļauts izēdināt, ir zāle, kuru izdala sausās lopbarības veidā un kuras sausnas saturs pārsniedz 80 %” tādējādi ir svītrots tāpat kā vienotā dokumenta 3.3. punktā. Pievienots noteikums, ar ko paredz ierobežot ar fermentācijas metodi konservētas lopbarības izēdināšanu slaucamajām govīm līdz ne vairāk kā 15 % no gada kopējās barības devas, kas izteikta sausnā, lai atspoguļotu ar fermentācijas metodi konservētās lopbarības veidoto nelielo daļu slaucamo govju gada kopējā barības devā. Turklāt, ņemot vērā ar fermentācijas metodi konservētas lopbarības ierobežojumus līdz 15 % no gada kopējās barības devas, sausnā izteiktās sausās lopbarības daļa no esošajiem 50 % palielināta līdz 60 %, slaucamo govju pamatbarības dienas devā ārpus ganību perioda. Sausās lopbarības daļa slaucamo govju pamatbarības dienas devā ārpus ganību perioda ir grozīta arī vienotā dokumenta 3.3. punktā.

Minimālais ganīšanas laiks gadā ir pagarināts no 140 līdz 160 dienām, lai ļautu izaugt zālei, kas pieejama ganāmpulkam. Lai uzlabotu noteikuma lasāmību, precizēts, ka zaļbarības izēdināšana ir aizliegta “ganīšanas dienās”, nevis “šajā laika periodā”. Šie grozījumi ir veikti arī vienotā dokumenta 3.3. punktā.

Ir iekļauti ar fermentācijas metodi konservētas lopbarības glabāšanas nosacījumi, lai nodrošinātu tās kvalitāti: “Skābēto lopbarību, izņemot ruļļos sagatavoto skābbarību, uzglabā uz betonētas vai asfaltētas virsmas. Citu ar fermentācijas metodi konservēto lopbarību (tostarp skābbarību ruļļos) pirms katra gada 1. novembra novieto uzglabāšanai uz betonētām vai nostiprinātām virsmām.” “Skābētās lopbarības pH līmenis nepārsniedz 4,4 vai sausnas saturs pārsniedz vai ir vienāds ar 30 %. Pārējās ar fermentācijas metodi konservētas lopbarības sausnas saturs ir vismaz 50 %.”

Saglabājot atbilstību iepriekšējiem grozījumiem, no teikuma “Kā skābēšanas piedevas atļauts izmantot tikai fermentus un baktēriju uzsējumus” ir svītroti vārdi “līdz 2017. gada 30. aprīlim”.

Kontroles nolūkā precizēts, ka noteikumus par teļu pamatbarību nosaka reizi gadā. Pievienota iespēja teļu pamatbarībā iekļaut salmus, lai sausajos gados varētu kompensēt tādas lopbarības zudumus, kuras pamatā ir zāle. Turklāt ir tehniskā ziņā interesanti izmantot salmus teļu pamatbarībā, lai attīstītu šo dzīvnieku spurekļus un rīšanas spēju. Šie grozījumi ir veikti arī vienotā dokumenta 3.3. punktā.

Ir svītrots noteikums, ar kuru tika noteikts, ka “teles, kas paredzētas slaucamo govju ganāmpulka atjaunošanai saimniecībā, kura saņēmusi apstiprinājumu tāda piena iegūšanai, ko izmanto ar cilmes vietas nosaukumu *Saint-Nectaire* apzīmētā produkta ražošanai, tiek turētas saimniecībā, un tām piemēro tādus pašus ēdināšanas nosacījumus, kādi tie ir slaucamajām govīm, vēlākais, sākot no trīs mēnešiem pirms pirmās laktācijas”, jo šis noteikums rada grūtības ganāmpulku pārraudzības organizēšanā, taču tā svītrošana negatīvi neietekmē siera kvalitāti. Šis noteikums ir izņemts arī no vienotā dokumenta 3.3. punkta.

Noteikumā, ar ko tiek regulēta zaļbarības izēdināšanas prakse, vārdi “ganīšanas periodi” ir aizstāti ar vārdiem “ganīšanas dienas”, lai teksts būtu labāk saprotams.

Barībai, ko atļauts izēdināt dehidrētā veidā vai rehidrētu ar saimniecībā ražotām sūkālām, papildus biešu mīkstajai masai un kukurūzas drabiņām ir pievienotas kviešu drabiņas, jo arī tās ir dehidrētas. Tas ir redakcionāla rakstura kļūdas labojums specifikācijā.

Papildbarībā atļautās izejvielas un piedevas ir sadalītas divos atsevišķos atļauto vielu sarakstos. Šie saraksti atjaunināti, lai:

- uzlabotu to lasāmību,
- iekļautu dažas barības ražotāju vai bioloģiskajā lauksaimniecībā izmantotas izejvielas – pievienoti speltas kvieši, prosa un sorgo; visu atļauto graudu milti, kliju milti un klijas, kviešu lipekļi un kviešu un kukurūzas ciete; ķirbju, safloras un sezama sēklas un plāceņi; lēcas un vīķi,
- piedevās iekļautu aromātiskās vielas, ko izmanto barībā izmantotajās minerālvielās, lai tās padarītu garšīgākas un dzīvniekiem vieglāk norijamas, un zarnu mikrofloras stabilizatori, kurus izmanto, lai uzlabotu spurekļu ekosistēmas un attīstītu to mikrofloru,
- ņemtu vērā pieejamās zināšanas par dažu izejvielu ietekmi uz siera kvalitāti (no saraksta izņemtas sojas, rapša un saulespuķu eļļas, kas var negatīvi ietekmēt dažu veidu siera aromātu).

Turklāt no papildbarībā izmantoto atļauto izejvielu un piedevu saraksta ir svītrots lucernas siens un garie lucernas stiebri, jo tā ir rupjā lopbarība, kas ir pamatbarības sastāvdaļa. Precizēts arī, ka var izmantot arī ēteriskās eļļas, kas iegūtas no dabiskiem augu ekstraktiem, jo tās uzlabo ganāmpulka veselību.

Vienotā dokumenta 3.3. punktā iekļauts teikums “Atļauto vielu sarakstā ir precizētas slaucamo govju ganāmpulka papildbarībā izmantojamās izejvielas un piedevas”.

Pievienots teikums “Vienīgie apstrādes veidi, kas atļauti dzīvnieku barībā izmantotajām izejvielām, ir mehāniskā un/vai termiskā apstrāde”, lai ierobežotu iespējamās izejvielu apstrādes veidus.

Tā vietā, lai atļautu visiem piena ražošanas saimniecībā esošajiem atgremotājdzīvniekiem patērēt tikai tādas šķidrās sūkālas, kuru izcelsme ir konkrētajā saimniecībā, šis noteikums ir ierobežots tikai attiecībā uz slaucamajām govīm un telēm, ļaujot pārējiem saimniecībā esošajiem atgremotājdzīvniekiem patērēt sūkālas, neraugoties uz to izcelsmi.

Pievienots teikums “Papildbarības, izņemot šķidro sūkalu un kukurūzas vālišu vai graudu, saturs, kas izteikts sausnā, pārsniedz 85 %”, lai garantētu izēdināmās papildbarības kvalitāti un labu saglabāšanos.

Ir pievienots termins “piedevas”, papildinot izejvielas teikumā “Komplekso barību ražo vienīgi no iepriekšminētajā sarakstā atļautajām izejvielām”. Tas ir redakcionāls labojums spēkā esošajā specifikācijā, jo kompleksajā barībā bez izejvielām var būt iekļautas arī piedevas.

Lai veiktu precizējumus kontroles vajadzībām, pievienots teikums “saimniecībā turētiem dzīvniekiem nedrīkst izēdināt barību, kuras marķējumā ir ietvertas frāzes “satur” vai “var saturēt” ģenētiski modificētus organismus”.

Precizēti nosacījumi par norādes “Mūsu ganāmpulka(-u) barība sastāv vienīgi no ganību zāles un siena” izmantošanu marķējumā: šo norādi paredzēts lietot uz tiem siera rituļiem, kuri ražoti no piena, kas iegūts no saimniecībām, kurās ganāmpulku pamatbarībai izmanto vienīgi svaigu vai sausās lopbarības veidā konservētu zāli (ar sausnas saturu, kas pārsniedz 80 %), ko visu saimniecībā esošo atgremotājdzīvnieku vajadzībām uzglabā ēkā”. Šajos noteikumos izskaidroti nosacījumi, kas jāizpilda, lai varētu lietot minēto norādi, tādējādi atvieglojot kontroli.

Piena slaukšana, uzglabāšana un savākšana

Svītrots teikums “slaukšanas stobriņu un slaukšanas iekārtu cauruļvadus maina ne retāk kā reizi gadā”, jo atšķirīgo izmantoto materiālu (gumijas, silikona u. c.) nodiluma izturības atšķirības un materiālu izmantošanas biežuma dēļ specifikācijā nav iespējams precīzi norādīt vienotu nomaiņas biežumu. To, cik labā stāvoklī ir slaukšanas stobriņi un slaukšanas iekārtu cauruļvadi, pārbauda, veicot slaukšanas iekārtu darbības kontroli.

Ražošana

Attiecībā uz piena produktu ražošanai paredzētā piena standartizāciju teikumā “To [pienu] var standartizēt pēc tauku sastāva, bet ne pēc olbaltumvielu sastāva” teikuma daļa “bet ne pēc olbaltumvielu sastāva” ir pārformulēta šādi: “standartizācija pēc olbaltumvielu sastāva ir aizliegta”, lai teksts būtu labāk saprotams. Turklāt, tā kā piena savākšana arvien biežāk notiek 48 stundu laikā, lai samazinātu savākšanas izmaksas, var izrādīties nepieciešams veikt piena termisku apstrādi, lai to nokrežotu un iegūtu tādu pienu, kas būtu piemērots *Saint-Nectaire* ražošanai. Tādēļ ir pārformulēti noteikumi par piena termisko apstrādi, lai nokrejošanas laikā papildus pasterizācijai darītu iespējamu termisko apstrādi – teikums “Ja veic pasterizāciju, pienu var pasterizēt tikai vienreiz” aizstāj teikumu “Pienu var pasterizēt vai termiski apstrādāt tikai vienreiz”. Teikums “Ja veic piena termisku apstrādāti, termiskā apstrāde notiek ne vēlāk kā 24 stundas pēc piena nogādāšanas ražotnē” ir svītrots, lai dotu uzņēmumiem iespēju pielāgot savu darba organizāciju. Šie grozījumi atstāj iespēju uzņēmumiem savu darbību pielāgot pašreizējiem ierobežojumiem.

Nemot vērā ražotāju pieredzes rezultātā izdarītos novērojumus, piena recināšanas maksimālā temperatūra paaugstināta līdz 34 °C no 33 °C paaugstināta līdz 34 °C, lai uzlabotu siera struktūru, it īpaši, ja ražošanā izmantotā piena olbaltumvielu saturs ir zems un/vai ja tauku saturs ir paaugstināts.

Ir atjaunināta informācija par siera *Saint-Nectaire* ražošanas posmiem, kuru precīzs apraksts ir iekļauts spēkā esošajā specifikācijā, lai, ņemot vērā ražotāju novērojumus, korigētu konkrētas mērķa vērtības, taču neietekmējot sieram raksturīgās īpašības:

ražojot sieru pienotavā:

- precizēts laktozes atdalīšanas darbību regulējums, lai ļautu saglabāt siera rituļu kvalitāti un siera meistarū amatprasmī. Proti, teikums “daļu sūkalu var noliekt un pieliet ūdeni 30–33 °C temperatūrā” ir svītrots un aizstāts ar “Nolieto sūkalu daudzums nepārsniedz vai ir vienāds ar 30 % no ražošanā izmantotā piena apjoma. Var pieliet dzeramo ūdeni 30–34 °C temperatūrā, nepārsniedzot 30 % no ražošanā izmantotā piena apjoma”,
- palielināts sālsūdens maksimālais pH (5,20 aizstājot ar 5,50), lai nodrošinātu labāku atbilstību tādām pH, kādām jābūt pēc siera rituļu izņemšanas no veidnēm,
- korigēta nožāvēšanas maksimālā temperatūra (10 °C aizstājot ar 14 °C), ņemot vērā sāļšanas laikā novērotās vidējās temperatūras, lai nepieļautu pārāk lielas atšķirības starp siera temperatūru, kad tas tiek izņemts no sālsūdens, un tās telpas temperatūru, kurā notiek nožāvēšana. Turklāt šāda temperatūra ļauj produktā labāk iedzīvoties virsas florai un labāk veidoties aromātiem;

ražojot sieru saimniecībā:

- samazināts recināšanas ilguma intervāls ("25–50 minūtes" aizstājot ar "25–45 minūtes"), ļaujot sarecinātajai želejveida siera masai atgūt optimālu stingruma līmeni, lai iegūtu siera rituļus ar mīkstu masu,
- presēšanas minimālais ilgums 10 stundu vietā ir samazināts līdz 8 stundām, lai ļautu labāk pielāgoties izmaiņām izejvielu sastāvā laktācijas laikā un nodrošinātu darba organizācijas lielāku elastību (jo formas un presi var atkārtoti izmantot turpmākai siera ražošanai). Temperatūras amplitūda telpā, kurā notiek presēšana, 18–22 °C vietā ir noteikta 20–25 °C, jo tā ir piemērotāka izmantotajiem termofilajiem ieraugiem,
- dažiem sieriem, lai tos padarītu atbilstīgus prasībām, intervāls starp recināšanu un novietošanu pagrabā (vismaz 48 stundas) un siera rituļu nožāvēšanas ilgums (vismaz 24 stundas līdz ne vairāk par 8 dienām) un saistībā ar nogatavinātāju īstenoto saimniecībā ražotu nenogatavinātu siera rituļu (tā sauktā "baltsiera") savākšanas praksi ik pēc 7 dienām nedēļu ilgajā ražošanas posmā ir iespējama situācija, ka intervāls starp recināšanu un novietošanu pagrabā ir īsāks par 48 stundām. Tāpēc teikums "minimālais laiks starp recināšanas datumu un datumu, kad sieru novieto nogatavināšanas pagrabā, ir 48 stundas" ir papildināts ar: "izņemot gadījumus, ja ražošana notiek nedēļas laikā, kad minimālais laiks starp recināšanas datumu un datumu, kad sieru novieto nogatavināšanas pagrabā, baltsiera savākšanas prakses dēļ var būt īsāks par 48 stundām".

Nogatavināšana

Maksimālā temperatūra nogatavināšanas pagrabā 12 °C vietā ir paaugstināta līdz 14 °C, jo ir konstatēts, ka augstāka temperatūra ļauj labāk izveidoties siera rituļu miziņai, kā arī veicina aromātu veidošanos.

Atdzesēšana

Baltsiera definīcijā:

- maksimālais siera vecums – ne vairāk kā 10 dienas – norādīts, ņemot vērā datumu, kad sieru izņem no veidnēm, bet ne vairs recināšanas datumu, jo izņemšana no veidnēm notiek ražošanas posmā, kurā iegūst baltsieru, un tas ir viegli identificējams laika marķieris uzņēmējiem,
- maksimālā uzglabāšanas temperatūra aukstā telpā no 10 °C ir paaugstināta līdz 14 °C, lai tā būtu saskaņā ar maksimālo nožāvēšanas temperatūru, kas, sieru ražojot pienotavā, ir paaugstināta līdz 14 °C.

Lai uzlabotu saprotamību un nepieļautu produkta nosaukuma izmantošanu nenogatavināta siera apzīmēšanai, teikums "sasaldētā baltsiera marķējumā ietver produkta nosaukumu" ir aizstāts ar teikumu "sasaldētā baltsiera marķējumā ietver norādi "baltsiers"".

Lai uzlabotu lasāmību, apzīmējumi, ar kādiem var laist tirgū sasaldētu baltsieru – "saimniecībā ražots nenogatavināts siers no svaigpiena" vai "pienotavā ražots nenogatavināts siers no svaigpiena", vai "pienotavā ražots nenogatavināts siers no termiski apstrādāta piena", vai "pienotavā ražots nenogatavināts siers no pasterizēta piena", kam pievienota norāde par tiesībām izmantot cilmes vietas nosaukumu, ir aizstāti tikai ar vienu apzīmējumu, proti, "baltsiers, no kura var ražot produktu ar cilmes vietas nosaukumu *Saint-Nectaire*".

Nodaļa "Marķēšana"

Ir pievienota iespēja marķējumā izmantot atsauces:

- "Mūsu ganāmpulka(-u) lopbarību veido vienīgi ganību zāles un siens", lai atšķirtu sierus, kas ražoti no tādu saimniecību piena, kurās neizmanto ar fermentācijas metodi konservētu lopbarību,
- "ražots no piena, kas 100 % apmērā iegūts no *Ferrandaise* šķirnes govīm", lai atšķirtu sierus, kas ražoti vienīgi no *Ferrandaise* šķirnes (vietējā šķirne, kurā govīs ir samērā neliels skaits) govju piena.

Šie grozījumi ir veikti arī vienotā dokumenta 3.6. punktā.

No vienotā dokumenta 3.6. punkta ir svītrots teikums "Marķējumā Eiropas Savienības ACVN simbola norādīšana ir obligāta".

Citur

- Nodaļā “Atsauces uz kontroles struktūrām” pārbaudes organizācijas kontaktinformācija ir aizstāta ar to iestāžu kontaktinformāciju, kas ir atbildīgas par pārbaudi, lai nebūtu jāizdara grozījumi specifikācijā pārbaudes organizācijas maiņas gadījumā.
- Nodaļā “Valsts prasības” atjaunināta tabula, kurā norādīti galvenie pārbaudāmie punkti un to novērtēšanas metodes, ņemot vērā nodaļā “Ražošanas metode” veiktos grozījumus.
- Nodaļā “Saikne”, lai aprakstītu produkta specifiskumu, iekļauti elementi, kas pievienoti nodaļā, kura attiecas uz produkta *Saint-Nectaire* garšas aprakstu (maīga un bez pārmērīga skābuma). Šie grozījumi ir veikti arī vienotā dokumenta 5. punktā.

VIENOTS DOKUMENTS

SAINT-NECTAIRE**ES Nr.: PDO-FR-02299 – 8.3.2017.****ACVN (X) AĢIN ()****1. Nosaukums(-i)***Saint-Nectaire***2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. Produkta veids**

1.3. grupa. Siers

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Saint-Nectaire ir siers, ko ražo vienīgi no sarecināta govju piena un kam ir vidēji stingra, presēta, nekarsēta, fermentēta un sālīta masa. Pēc pilnīgas izžāvēšanas 100 gramos šāda siera ir vismaz 45 gramu tauku. Nogatavināta siera 100 gramos nedrīkst būt mazāk par 50 gramu sausas.

Sieru ražo cilindriskas formas rituļos ar nedaudz noapaļotiem sāniem, tā diametrs ir 20–24 cm, augstums 3,5–5,5 cm, bet tā svars ir no 1,450 kg līdz 1,950 kg. Pēc siera ievietošanas pagrabā tā minimālais nogatavināšanas ilgums ir 28 dienas.

Sieru *Saint-Nectaire* var ražot arī samazinātas formas cilindriskos rituļos, kuru diametrs ir 12–14 cm, augstums 3,5–4,5 cm, bet svars ir no 0,500 kg līdz 0,700 kg. Tādā gadījumā pēc ievietošanas pagrabā siera minimālais nogatavināšanas ilgums ir 21 diena.

Siera krēmīgā un elastīgā masa, kas, turot to pirkstos, noliecas, ir ziloņkaula krāsā, un tajā var būt dažas nelielas, vienmērīgi izkliedētas acis.

Siera ritulim ir abās pusēs līdzīga miza ar virsmai cieši pieklāvušos pelējumu. Atkarībā no nogatavināšanas pakāpes tas ir balts, brūns vai pelēks, tam var būt saskatāma krēmkrāsas līdz oranžas krāsas apakškārta, iespējami arī dzeltenīgi un/vai sarkani plankumiņi, ko sauc par “ziediem”. Vienmērīgi baltus, vienmērīgi oranžus un vienmērīgi melnus siera rituļus izbrāķē.

Sieram ir skaidri izteikta maīga, nedaudz sāļa garša, bez pārmērīga skābuma, ar dažādu nianšu pienskābes garšu (svaiga pienskābe, krējumu atgādinoša, sviestu atgādinoša) un nogatavināšanas vides aromātu (pagraba, nogatavināšanā izmantojamo salmu, zemes vai pameža aromātu); to visu bieži vien pastiprina izsmalcināta lazdu riekstu nianse.

Ar cilmes vietas nosaukumu *Saint-Nectaire* apzīmēto sieru var piedāvāt arī iesaiņotās porcijās, obligāti saglabājot tām mizu, kas raksturīga šā cilmes vietas nosaukuma sieram.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Katra ganāmpulka govīm, kas dod pienu *Saint-Nectaire* ražošanai, jābūt dzimušām un audzētām 4. punktā noteiktajā apgabalā.

Lai tās uzskatītu par “audzētām 4. punktā noteiktajā apgabalā”, telēm, kas paredzētas ganāmpulka atjaunošanai, ir jāatrodas šajā apgabalā ne mazāk kā pusi no katra gada.

Tomēr vai nu sanitāri higiēnisku apsvērumu dēļ, vai arī attiecībā uz šķirnēm *Salers*, *Ferrandaise*, *Abondance*, *Simmental Française* un *Brune*, pie kurām piederošas govīs 4. punktā noteiktajā apgabalā ir samērā niecīgā skaitā, bet pieprasījums pēc tām pārsniedz piedāvājumu saskaņā ar Valsts cilmes vietas nosaukumu un kvalitātes institūta (*Institut national de l'origine et de la qualité*) direktora atzinumu, uz šo noteikumu var attiecināt izņēmumu, ko var piešķirt Valsts cilmes vietas nosaukumu un kvalitātes institūta direktors.

Slaucamo govju pamatbarību veido vienīgi zāle.

Slaucamo govju gada kopējās barības (pamatbarības un papildbarības) devu, kas izteikta sausrā, veido zāle, kas vismaz 70 % apmērā iegūta 4. punktā noteiktajā apgabalā.

Slaucamās govīs vismaz 160 dienas gadā obligāti turamas ganībās. Ganīšanas laikā zaļbarības izēdināšana ir aizliegta.

Ārpus ganību perioda zāle, ko izēdina tādas sausrās lopbarības veidā, kuras sausras saturs pārsniedz 80 %, ik dienas veido vismaz 60 % slaucamo govju pamatbarības devas, kas izteikta sausrā.

Atļauto barības līdzekļu sarakstā ir precizētas slaucamo govju ganāmpulka papildbarībā izmantojamās izejvielas un piedevas. To izmantošana ir ierobežota līdz 1 800 kg uz vienu slaucamo govī gadā, to uzskaita neapstrādātā veidā, izņemot sūkālas, kukurūzas vāļītes un kukurūzas graudus, ko uzskaita sausrā.

Visas barības izcelsmei nav obligāti jābūt 4. punktā noteiktajā apgabalā, jo augstums un klimats tehniski neļauj to sagatavot pietiekamā daudzumā.

Teļu gada pamatbarību veido zāle, kas vismaz 40 % apmērā iegūta 4. punktā noteiktajā apgabalā, un, iespējams, salmi.

Dzīvnieku ēdināšanai atļauts izmantot tikai augu izcelsmes barības līdzekļus, blakusproduktus un papildbarību, kas iegūta no ģenētiski nemodificētiem produktiem. Ģenētiski modificētu kultūru ieviešana ir aizliegta visās tādas saimniecības platībās, kura iegūst pienu pārstrādei sierā, kas apzīmēts ar cilmes vietas nosaukumu *Saint-Nectaire*. Aizliegums attiecas uz visu sugu augiem, kas varētu nonākt lauku saimniecības dzīvnieku barībā, un uz jebkuru tādas sugas augu kultūru, kas varētu tos kontaminēt.

3.4. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Piena iegūšana, siera ražošana un nogatavināšana noris ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpaši noteikumi

—

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpaši noteikumi

Ar cilmes vietas nosaukumu *Saint-Nectaire* apzīmētā siera marķējumā jābūt cilmes vietas nosaukumam, kas atveidots ar burtiem, kuru lielums ir vismaz divas trešdaļas no lielākajiem burtiem, kas izmantoti marķējumā.

Neatkarīgi no normatīvajām norādēm, ko piemēro visiem siera veidiem, jebkādu apzīmējumu vai citu norāžu izmantošana kopā ar izcelsmes norādi marķējumā, reklāmā, rēķinos vai tirdzniecības dokumentos ir aizliegta, izņemot:

— īpašus tirdzniecības vai ražotāja zīmolus,

— norādes “Mūsu ganāmpulka(-u) lopbarība sastāv vienīgi no ganību zāles un siena”, “ražots no piena, kas 100 % apmērā iegūts no *Salers* šķirnes govīm”, “ražots no piena, kas 100 % apmērā iegūts no *Ferrandaise* šķirnes govīm”, “nogatavināts dabiskā pagrabā”, īpaša ilguma nogatavināšana, kas pārsniedz minimālo 28 dienu nogatavināšanas ilgumu, “nogatavināts uz salmiem”, “nogatavināts fermā”, “nogatavināts uz egles koksnes” un “nogatavināts uz dižegles koksnes”. Jebkurā gadījumā šādu burtu izmēri nepārsniedz divas trešdaļas no to burtu izmēra, kādi izmantoti nosaukuma *Saint-Nectaire* atveidei,

— norādes “ražots pienotavā” vai jebkura tāda uzraksta atveidei, kurā lasāma informācija, no kuras izriet, kas siers ražots pienotavā.

Siera rituļu marķējumā precīzi norādīts, vai tie ražoti saimniecībā vai pienotavā.

Burtu lielums norādēs, kurās precizēta siera ražošana saimniecībā vai pienotavā, ir vismaz divas trešdaļas no tādu burtu lieluma, ar kādiem atveidots nosaukums *Saint-Nectaire*.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ar cilmes vietas nosaukumu *Saint-Nectaire* apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskais apgabals aizņem *Cantal* departamenta un *Puy-de-Dôme* departamenta teritoriju.

Piena iegūšana un siera ražošana jāveic apvidū, kurā valda 5. punktā aprakstītie dabas faktori un cilvēkfaktori.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Dabas faktori

Saint-Nectaire ražošanas ģeogrāfiskais apgabals atrodas Francijas vidienē, Centrālajā masīvā.

Apvidū, kas atrodas augstāk par 700 m virs jūras līmeņa, piena iegūšanai un siera ražošanai ir īpaši apstākļi.

Dominējošie rietumu vēji nes daudz mitruma uz vulkānisko kalnu rietumu nogāzēm, mazāk – uz austrumu nogāzēm. Pateicoties ļoti auglīgai vulkāniskas izcelsmes augsnei, zāle aug visur un lekni, un augu botāniskais sastāvs ir dažāds: mazais māršils, dzeltenā drudzene, lāčsaknes, parastais pelašķis, Alpu āboliņš u. c. Lopbarības ražošanas pamatā ir galvenokārt pastāvīgo pļavu izmantošana, kuras ir bagātas ar ziedaugiem un aizņem vismaz 90 % saimniecību zālāju platības.

Cilvēkfaktori

Saint-Nectaire sieru Doras kalnu (*Monts Dore*) apkaimē ražo kopš vairākiem gadsimtiem. Tā nosaukums lasāms gastronomiskajā literatūrā jau 17. gadsimtā. Tas minēts vairākos izdevumos (it īpaši 1786. un 1787. gadā), un tā ražošana 19. un 20. gadsimtā uzplauka mazās kalnu saimniecībās ar mazu ganāmpulku, un tajās tā kļuva par zemnieču priekšrocību un attīstās amatprasmē. Paši ar sava siera nogatavināšanu ražotāji nodarbojušies vien retumis un bija ieraduši baltsiera rituļus nogādāt daudzajos apgabala tirgos. *Puy-de-Dôme* un *Cantal* departamenta specializētie nogatavinātāji, kuru rīcībā bija piemērotas iekārtas un attiecīga amatprasmē, iegādājās no ražotājiem šo produkciju, lai nogatavinātu to patērēšanas centru tuvumā. Šī tradīcija ir saglabājusies līdz mūsu dienām, kad tika organizēta baltsiera rituļu savākšana tieši ražošanas vietās.

Saint-Nectaire ir atzīts par cilmes vietas nosaukumu ar Isuāras (*Issoire*) tiesas 1955. gada lēmumu.

To slaucamo govju ēdināšanas pamatā, kuras dod *Saint-Nectaire* ražošanai paredzēto pienu, ir punktā "Dabas faktori" minētie resursi. Pamatbarību veido vienīgi zāle, un noteiktu gada laikposmu govīs obligāti turamas ganībās. Papildbarības izmantošana ir ierobežota.

Arī nogatavināšana ir svarīgs *Saint-Nectaire* gatavošanas posms. Nogatavinātāju amatprasmē ir būtisks faktors siera rituļu kopšanā. Tos vairākas reizes mazgā, tad sistemātiski berž un apvērš, lai uzaudzētu tiem mizu.

Produkta specifika

Saint-Nectaire ir govs piena siers ar presētu un nekarsētu masu. Pēc formas tas ir cilindrs ar nedaudz noapaļotiem sāniem, tā diametrs nepārsniedz 24 cm, bet augstums – 5,5 cm; tādējādi tam ir nelieli izmēri salīdzinājumā ar citu veidu sieru, ko ražo kalnu apvidos. Siera ritulim ir miza ar virsmi, kas ir piekļāvušos baltu, brūnu vai pelēku pelējumu, tam var būt saskatāma krēmkrāsas līdz oranžas krāsas apakškārta, iespējami arī dzeltenīgi un/vai sarkanīgi plankumiņi, ko sauc par "ziediem". Sieram ir skaidri izteikta maiga, nedaudz sāļa garša, bez pārmērīga skābuma, ar dažādu nianšu pienskābes garšu (svaiga pienskābe, krējumu atgādinoša, sviestu atgādinoša) un nogatavināšanas vides aromātu (pagraba, nogatavināšanā izmantojamo salmu, zemes vai pameža aromātu); to visu bieži vien pastiprina izsmalcināta lazdu riekstu nianse.

Saikne

Ģeogrāfiskais apgabals atbilst teritorijai, kurā vienmēr norisējuši dažādie *Saint-Nectaire* ražošanas posmi. Lai iegūtu *Saint-Nectaire* gatavošanai vajadzīgo pienu un ražotu šo sieru, vajadzīgi noteikti dabas faktori (ganību augstums virs jūras līmeņa un attiecīga augu valsts) apvienojumā ar attiecīgiem cilvēkfaktoriem.

Vulkāniskās augsnes apgabals ir labvēlīgs pastāvīgajām pļavām, kurās ir bagātīga augu valsts ar smaržīgiem ziedaugiem. Rietumu vēju dēļ, kuri dominē šajā vidēji augstu kalnu apvidū, bieži list lietus, un tas nodrošina pļavu ganībai nepārtrauktu apūdeņošanu, tādējādi vairojot šīs dabas bagātības. Šīs botāniskās dažādības dēļ ziedos sastopami daudzi aromātiskie savienojumi (piemēram, terpēni), ko govīs uzņem, ēdot no šīm pļavām iegūto lopbarību.

Šie faktori apvienojumā ar ražotāju prasmi, kā arī *Saint-Nectaire* rituļu kopšana siera nogatavināšanas laikā piešķir tam dažādu nianšu pienskābes garšu (svaiga pienskābe, krējumu atgādinoša, sviestu atgādinoša) un nogatavināšanas vides aromātu (pagraba, nogatavināšanā izmantojamo salmu, zemes vai pameža aromātu); to visu bieži vien pastiprina izsmalcināta lazdu riekstu nianse.

Turklāt *Saint-Nectaire* nogatavinātāju veiktā kopšana nosaka tā saziēdējušās mizas veidošanos, kura var būt pelēkbaltā līdz oranži kastaņbrūnā krāsā.

Saint-Nectaire forma ir saistīta ar šā siera vēsturi. Tā atbilda gan mazo ganāmpulku (dažas govīs) saimniecību rocībai, gan arī tādu lielāku saimniecību iespējām, kuras centās lietderīgi izmantot savu ziemas salīdzinoši ierobežotā apjoma produkciju, kurpretim vasaras bagātīgākā produkcija bija paredzēta *Fourme de Cantal* siera ražošanai.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7737d188-1884-4b45-9c2e-9d468ca2a5e8/telechargement

LABOJUMS

Labojums Komisijas paziņojumā saskaņā ar 17. pantu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā – Uzaicinājums piedalīties konkursā par regulāro gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanu saskaņā ar sabiedrisko pakalpojumu saistībām

(“Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis” C 280, 2017. gada 24. augusts)

(2017/C 299/09)

1. Uz vāka un 2. lappusē virsrakstu lasīt šādi:

“Komisijas paziņojums saskaņā ar 17. panta 5. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā – Uzaicinājums piedalīties konkursā par regulāro gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanu saskaņā ar sabiedrisko pakalpojumu saistībām”.

2. Tabulā 2. lappusē:

tekstu: “Konkursa uzaicinājumu un attiecīgos dokumentus var saņemt: www.etenders.ie”

lasīt šādi: “Konkursa uzaicinājumu un attiecīgos dokumentus var saņemt: www.etenders.gov.ie”.

