



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

61. gadagājums

2018. gada 17. aprīlis

Saturs

II Informācija

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2018/C 135/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.8853 – AXA / CDC / Cible dans Toulon Grand Var) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2018/C 135/02	Euro maiņas kurss	2
2018/C 135/03	Atzinums, ko sniegusi Aizliegtu vienošanos un dominējoša stāvokļa padomdevēja komiteja 2017. gada 20. novembra sanāksmē par pagaidu lēmuma projektu lietā AT.39881 – Pasažieru drošības sistēmas, kas piegādātas Japānas automobiļu ražotājiem – Ziņotājs: Luksemburga	3
2018/C 135/04	Uzklausīšanas amatpersonas nobeiguma ziņojums – Pasažieru drošības sistēmas, kas piegādātas Japānas automobiļu ražotājiem (Lieta AT.39881)	4
2018/C 135/05	Komisijas lēmuma kopsavilkums (2017. gada 22. novembris) par procedūru saskaņā ar Līguma par Eiropas Savienības darbību 101. pantu un EEZ līguma 53. pantu (Lieta AT.39881 – Pasažieru drošības sistēmas, kas piegādātas Japānas automobiļu ražotājiem) (izziņots ar dokumenta numuru C(2017) 7670)	5

V *Atzinumi*

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2018/C 135/06	Paziņojums uzņēmējiem – Jaunākā posma pieprasījumi par autonomo kopējā muitas tarifa nodokļu piemērošanas apturēšanu dažiem rūpniecības un lauksaimniecības izstrādājumiem	10
---------------	--	----

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2018/C 135/07	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 ...	11
---------------	---	----

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.8853 – AXA / CDC / Cible dans Toulon Grand Var)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2018/C 135/01)

Komisija 2018. gada 10. aprīlī 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 franču 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 32018M8853. *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⁾

2018. gada 16. aprīlis

(2018/C 135/02)

1 euro =

	Valūta	Maiņas kurss		Valūta	Maiņas kurss
USD	ASV dolārs	1,2370	CAD	Kanādas dolārs	1,5596
JPY	Japānas jena	132,77	HKD	Hongkongas dolārs	9,7104
DKK	Dānijas krona	7,4473	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6853
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,86465	SGD	Singapūras dolārs	1,6221
SEK	Zviedrijas krona	10,4045	KRW	Dienvīdkorejas vona	1 328,33
CHF	Šveices franks	1,1878	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	14,9467
ISK	Islandes krona	122,00	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,7726
NOK	Norvēģijas krona	9,5950	HRK	Horvātijas kuna	7,4128
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	17 039,98
CZK	Čehijas krona	25,265	MYR	Malaizijas ringits	4,8057
HUF	Ungārijas forints	310,30	PHP	Filipīnu peso	64,387
PLN	Polijas zlots	4,1627	RUB	Krievijas rublis	76,9420
RON	Rumānijas leja	4,6508	THB	Taizemes bāts	38,644
TRY	Turcijas lira	5,0816	BRL	Brazīlijas reāls	4,2300
AUD	Austrālijas dolārs	1,5928	MXN	Meksikas peso	22,3399
			INR	Indijas rūpija	81,0175

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

**Atzinums, ko sniegusi Aizliegtu vienošanos un dominējoša stāvokļa padomdevēja komiteja
2017. gada 20. novembra sanāksmē par pagaidu lēmuma projektu lietā AT.39881 – Pasažieru
drošības sistēmas, kas piegādātas Japānas automobiļu ražotājiem**

Ziņotājs: Luksemburga

(2018/C 135/03)

1. Padomdevēja komiteja piekrīt Komisijai, ka pret konkurenci vērstā rīcība, uz kuru attiecas lēmuma projekts, ir četras atsevišķas vienošanās un/vai saskaņota rīcība starp uzņēmumiem LESD 101. panta un EEZ līguma 53. panta nozīmē.
2. Padomdevēja komiteja piekrīt Komisijas novērtējumam par četru lēmuma projektā iekļauto vienošanos un/vai saskaņotās rīcības produktu un ģeogrāfisko tvērumu.
3. Padomdevēja komiteja piekrīt Komisijai, ka uzņēmumi, uz kuriem attiecas lēmuma projekts, piedalījās četros vienos un turpinātos LESD 101. panta un EEZ līguma 53. panta pārkāpumos, kā izklāstīts lēmuma projektā.
4. Padomdevēja komiteja piekrīt Komisijai, ka četru minēto vienošanos un/vai saskaņotās rīcības mērķis bija ierobežot konkurenci LESD 101. panta un EEZ līguma 53. panta nozīmē.
5. Padomdevēja komiteja piekrīt Komisijai, ka četras minētās vienošanās un/vai saskaņotā rīcība varēja būtiski ietekmēt tirdzniecību starp ES dalībvalstīm.
6. Padomdevēja komiteja piekrīt Komisijas novērtējumam attiecībā uz četru minēto pārkāpumu ilgumu.
7. Padomdevēja komiteja piekrīt Komisijas lēmuma projektam attiecībā uz katra no četru minēto pārkāpumu adresātiem.
8. Padomdevēja komiteja piekrīt Komisijas lēmuma projektam attiecībā uz uzņēmuma *Marutaka* starpnieka lomu vienā no četriem minētajiem pārkāpumiem.
9. Padomdevēja komiteja piekrīt Komisijai, ka lēmuma projekta adresātiem būtu jāpiemēro naudas sods par katru no četriem pārkāpumiem, kuros tie bija iesaistīti.
10. Padomdevēja komiteja piekrīt Komisijai, ka ir jāpiemēro 2006. gada Pamatnostādnes naudas soda aprēķināšanai saskaņā ar Padomes Regulas (EK) Nr. 1/2003 (⁽¹⁾) 23. panta 2. punkta a) apakšpunktu.
11. Padomdevēja komiteja piekrīt Komisijai attiecībā uz naudas sodu pamatsummām.
12. Padomdevēja komiteja piekrīt Komisijai attiecībā uz konstatēto pārkāpuma ilgumu, kas izmantojams naudas sodu aprēķināšanas nolūkā.
13. Padomdevēja komiteja piekrīt Komisijai, ka šajā lietā nepastāv atbildību pastiprinoši vai mīkstinoši apstākļi.
14. Padomdevēja komiteja piekrīt Komisijai attiecībā uz naudas sodu samazināšanu, pamatojoties uz 2006. gada Paziņojumu par iecietības programmu.
15. Padomdevēja komiteja piekrīt Komisijai attiecībā uz naudas sodu samazināšanu, pamatojoties uz 2008. gada Paziņojumu par izlīgumu.
16. Padomdevēja komiteja piekrīt Komisijai par naudas sodu galīgajām summām.
17. Padomdevēja komiteja iesaka publicēt savu atzinumu *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

(¹) OV L 1, 4.1.2003., 1. lpp.

Uzklausīšanas amatpersonas nobeiguma ziņojums ⁽¹⁾
Pasažieru drošības sistēmas, kas piegādātas Japānas automobiļu ražotājiem
(Lieta AT.39881)
(2018/C 135/04)

Komisija 2016. gada 4. aprīlī atbilstoši Padomes Regulas (EK) Nr. 1/2003 ⁽²⁾ 11. panta 6. punktam un Komisijas Regulas (EK) Nr. 773/2004 ⁽³⁾ 2. panta 1. punktam sāka procedūru pret uzņēmumiem *Tokai Rika* ⁽⁴⁾, *Takata* ⁽⁵⁾, *Autoliv* ⁽⁶⁾, *Toyota Gosei* ⁽⁷⁾ un *Marutaka* ⁽⁸⁾ (kopā “puses”).

Pēc izlīguma apspriešanas ⁽⁹⁾ un izlīguma iesniegumu iesniegšanas ⁽¹⁰⁾ saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 773/2004 10.a panta 2. punktu Komisija 2017. gada 26. septembrī nosūtīja iebildumu paziņojumu (“IP”). Saskaņā ar iebildumu paziņojumu puses piedalījās vienā vai vairākos no četriem vienotiem un turpinātiem LESD 101. panta un EEZ līguma 53. panta pārkāpumiem attiecībā uz konkrētu, vieglajiem automobiļiem paredzētu pasažieru drošības sistēmu (PDS) piegādi Japānas automobiļu ražotājiem.

Savās atbildēs uz IP puses saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 773/2004 10.a panta 3. punktu apstiprināja, ka IP atspoguļo pušu iesniegto izlīguma iesniegumu saturu.

Komisijas lēmuma projektā secināts, ka puses pārkāpa LESD 101. pantu un EEZ līguma 53. pantu, jo tās piedalījās vienā vai vairākos no četriem vienotiem un turpinātiem pārkāpumiem, kas laikposmā no 2004. gada jūlija līdz 2010. gada jūlijam izpaudās kā cenu saskaņošana un tirgus sadale attiecībā uz vieglajiem automobiļiem paredzētu, konkrēta veida PDS izstrādājumu (proti, drošības jostu, drošības gaisa spilvenu un/vai stūres ratu) piegādi vairākiem Japānas automobiļu ražotājiem, kuri darbojas Eiropas Ekonomikas zonā.

Saskaņā ar Lēmuma 2011/695/ES 16. pantu es pārbaudīju, vai lēmuma projekts skar vienīgi tādus iebildumus, par kuriem pusēm tika dota iespēja paust savu viedokli. Es secinu, ka tas tā ir.

Nemot vērā iepriekš minēto un paturot prātā to, ka puses nav vērsušās pie manis ar lūgumiem vai sūdzībām ⁽¹¹⁾, es uzskatu, ka šajā lietā tika nodrošināta procedūrā iesaistīto pušu procesuālo tiesību efektīva īstenošana.

Briselē, 2017. gada 21. novembrī

Joos STRAGIER

⁽¹⁾ Saskaņā ar 16. un 17. pantu Eiropas Komisijas priekšsēdētāja 2011. gada 13. oktobra Lēmumā 2011/695/ES par uzklausīšanas amatpersonas amatu un darba uzdevumiem noteiktu konkurences lietu izskatīšanā (OV L 275, 20.10.2011., 29. lpp.).

⁽²⁾ Padomes 2002. gada 16. decembra Regula (EK) Nr. 1/2003 par to konkurences noteikumu īstenošanu, kas noteikti Līguma 81. un 82. pantā (OV L 1, 4.1.2003., 1. lpp.).

⁽³⁾ Komisijas 2004. gada 7. aprīļa Regula (EK) Nr. 773/2004 par lietas izskatīšanu saskaņā ar EK Līguma 81. un 82. pantu, ko vada Komisija (OV L 123, 27.4.2004., 18. lpp.).

⁽⁴⁾ *Tokai Rika Co., Ltd.*

⁽⁵⁾ *Takata Corporation*

⁽⁶⁾ *Autoliv, Inc.* un *Autoliv Japan Ltd.*

⁽⁷⁾ *Toyota Gosei Co., Ltd.*

⁽⁸⁾ *Marutaka Co., Ltd.*

⁽⁹⁾ Tikšanās par izlīgumu notika laikā no 2016. gada jūlija līdz 2017. gada maijam.

⁽¹⁰⁾ Pušu izlīguma iesniegumi tika iesniegti [...].

⁽¹¹⁾ Saskaņā ar Lēmuma 2011/695/ES 15. panta 2. punktu kartēju lietās iesaistītās puses, kuras piedalās izlīguma sarunās saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 773/2004 10.a pantu, var vērsties pie uzklausīšanas amatpersonas jebkurā izlīguma procedūras stadijā, lai nodrošinātu savu procesuālo tiesību efektīvu īstenošanu. Skatīt arī 18. punktu Komisijas paziņojumā 2008/C 167/01 par izlīguma procedūras kārtību kartēju lietās, lai pieņemtu lēmumus saskaņā ar Padomes Regulas (EK) Nr. 1/2003 7. un 23. pantu (OV C 167, 2.7.2008., 1. lpp.).

Komisijas lēmuma kopsavilkums**(2017. gada 22. novembris)****par procedūru saskaņā ar Līguma par Eiropas Savienības darbību 101. pantu un EEZ līguma 53. pantu****(Lieta AT.39881 – Pasažieru drošības sistēmas, kas piegādātas Japānas automobiļu ražotājiem)**

(izziņots ar dokumenta numuru C(2017) 7670)

(Autentisks ir tikai teksts angļu valodā)

(2018/C 135/05)

Komisija 2017. gada 22. novembrī pieņēma lēmumu par procedūru saskaņā ar Līguma par Eiropas Savienības darbību 101. pantu un EEZ līguma 53. pantu. Atbilstoši Padomes Regulas (EK) Nr. 1/2003 ⁽¹⁾ 30. panta noteikumiem Komisija ar šo publicē pušu nosaukumus un lēmuma galveno saturu, tostarp visus uzliktos sodus, ņemot vērā uzņēmumu likumīgās intereses savu komercnoslēpumu aizsargāšanā.

1. IEVADS

- (1) Komisija 2017. gada 22. novembrī pieņēma lēmumu par četriem vienotiem un turpinātiem Līguma par Eiropas Savienības darbību 101. panta un EEZ līguma 53. panta pārkāpumiem. Pārkāpumi izpaudās kā cenu saskaņošana un tirgus sadale attiecībā uz vieglajiem automobiļiem paredzēto pasažieru drošības sistēmu pārdošanu vairākiem Japānas automobiļu ražotājiem, kas darbojas Eiropas Ekonomikas zonā.
- (2) Ražojumi, uz kuriem attiecas šie pārkāpumi, ir pasīvās drošības sistēmas, piemēram, drošības jostas, drošības gaisa spilveni un stūres rati. Tās ir svarīgas ierīces, kas paredzētas tam, lai sadursmes gadījumā palielinātu transportlīdzekļī esošo personu aizsardzību.
- (3) Šis lēmums ir adresēts uzņēmumiem *Tokai Rika* ⁽²⁾, *Takata* ⁽³⁾, *Autoliv* ⁽⁴⁾, *Toyota Gosei* ⁽⁵⁾ un *Marutaka* ⁽⁶⁾ ("puses").

2. LIETAS APRAKSTS**2.1. Procedūra**

- (4) Pēc tam, kad *Tokai Rika* 2011. gada februārī iesniedza pieteikumu par atbrīvojumu no naudas soda saskaņā ar 2006. gada Paziņojumu par iecietības programmu, kurš attiecās uz karteli drošības jostu piegādē uzņēmumam *Toyota*, un *Takata* 2011. gada martā iesniedza šādu pieteikumu saistībā ar pārkāpumiem, kas attiecās uz drošības jostu, drošības gaisa spilvenu un stūres ratu piegādi dažādiem automobiļu ražotājiem, tostarp *Toyota* un *Suzuki*, Komisija 2011. gada jūnijā saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1/2003 20. panta 4. punktu veica nepaziņotas pārbaudes uzņēmuma *Autoliv* telpās Vācijā. *Autoliv* 2011. gada 4. jūlijā iesniedza lūgumu piemērot iecietības režīmu. *Toyota Gosei* 2013. gada 12. novembrī iesniedza lūgumu piemērot iecietības režīmu.
- (5) Pamatojoties uz Regulas (EK) Nr. 1/2003 11. panta 6. punktu, Komisija 2016. gada 4. aprīlī ierosināja lietu pret pusēm nolūkā veikt ar tām sarunas par izlīgumu.
- (6) Komisija 2017. gada 26. septembrī pieņēma pusēm adresētu iebildumu paziņojumu. Visas puses atbildēja uz iebildumu paziņojumu, apstiprinot, ka tas atbilst to iesniegto izlīguma pieteikumu saturam un ka tās joprojām apņemas ievērot izlīguma procedūru.
- (7) Aizliegtu vienošanos un dominējoša stāvokļa padomdevēja komiteja 2017. gada 20. novembrī sniedza labvēlīgu atzinumu.
- (8) Komisija 2017. gada 22. novembrī pieņēma šo lēmumu.

2.2. Pārkāpumu kopsavilkums

- (9) Visi četri atsevišķie pārkāpumi attiecas uz vieglajiem automobiļiem paredzēto pasažieru drošības sistēmu sastāvdaļu piegādi Eiropas Ekonomikas zonā. Pārkāpumu apmērs ir šāds.

I pārkāpums: koordinācija starp *Tokai Rika*, *Takata*, *Autoliv* un *Marutaka* attiecībā uz konkrētām drošības jostu piegādēm uzņēmumam *Toyota*.

⁽¹⁾ OV L 1, 4.1.2003., 1. lpp. Regulā grozījumi izdarīti ar Regulu (EK) Nr. 411/2004 (OV L 68, 6.3.2004., 1. lpp.).

⁽²⁾ Attiecīgā juridiskā persona ir *Tokai Rika Co., Ltd.*

⁽³⁾ Attiecīgā juridiskā persona ir *Takata Corporation*.

⁽⁴⁾ Attiecīgās juridiskās personas ir *Autoliv, Inc.* un *Autoliv Japan Ltd.*

⁽⁵⁾ Attiecīgā juridiskā persona ir *Toyota Gosei Co., Ltd.*

⁽⁶⁾ Attiecīgā juridiskā persona ir *Marutaka Co., Ltd.*

II pārkāpums: koordinācija starp *Takata*, *Toyota Gosei* un *Autoliv* attiecībā uz konkrētām drošības gaisa spilvenu piegādēm uzņēmumam *Toyota*.

III pārkāpums: koordinācija starp *Takata* un *Tokai Rika* attiecībā uz konkrētām drošības jostu piegādēm uzņēmumam *Suzuki*.

IV pārkāpums: koordinācija starp *Takata* un *Autoliv* attiecībā uz konkrētām drošības jostu, drošības gaisa spilvenu un stūres ratu piegādēm uzņēmumam *Honda*.

2.2.1. I pārkāpums

(10) *Tokai Rika*, *Takata* un *Autoliv* apspriedās par cenām un drošības jostu piegādes sadali uzņēmumam *Toyota*. Apspriedes aptvēra šādus jautājumus: komerciālo tiesību saglabāšana, vienošanās par konkrētiem pieprasījumiem par cenu piedāvājumiem (RFQ), sensitīvas komercinformācijas apmaiņa, koordinācija saistībā ar *Toyota* periodiskajiem pieprasījumiem par cenu pārskatiem/izmaksu samazinājumiem, kā arī jautājumi saistībā ar izejmateriālu izmaksu pieaugumu. Saziņa notika gan ar e-pasta starpniecību, gan tiekoties personīgi vai sazinoties pa tālruni.

(11) *Marutaka* piedalījās sanāksmēs starp uzņēmumiem *Takata* un *Tokai Rika* un atvieglināja šo sanāksmju organizēšanu; turklāt uzņēmuma *Takata* uzdevumā *Marutaka* sazinājās ar *Tokai Rika* un *Autoliv*, lai apmainītos ar konfidenciālu informāciju saistībā ar konkurenci un organizētu sanāksmes.

2.2.2. II pārkāpums

(12) *Takata*, *Toyota Gosei* un *Autoliv* apspriedās par drošības gaisa spilvenu pārdošanu uzņēmumam *Toyota*. Apspriedes aptvēra šādus jautājumus: komerciālo tiesību saglabāšana, konkrētu RFQ koordinācija un sensitīvas komercinformācijas apmaiņa, kā arī koordinācija saistībā ar *Toyota* periodiskajiem pieprasījumiem par cenu pārskatiem/izmaksu samazinājumiem. Saziņa notika gan ar e-pasta starpniecību, gan sazinoties pa tālruni un tiekoties personīgi; visbiežāk tā notika divpusējā mērogā, savukārt dažkārt saziņā bija iesaistīti visi trīs konkurenti.

2.2.3. III pārkāpums

(13) *Takata* un *Tokai Rika* apspriedās par drošības jostu pārdošanu uzņēmumam *Suzuki*. Apspriedes aptvēra šādus jautājumus: komerciālo tiesību saglabāšana, konkrētu RFQ koordinācija un sensitīvas komercinformācijas apmaiņa, kā arī koordinācija saistībā ar periodiskiem pieprasījumiem par cenu pārskatiem. Saziņa notika gan ar e-pasta starpniecību, gan tiekoties personīgi vai sazinoties pa tālruni.

2.2.4. IV pārkāpums

(14) *Takata* un *Autoliv* apspriedās par drošības jostu, drošības gaisa spilvenu un stūres ratu pārdošanu uzņēmumam *Honda*. Apspriedes aptvēra šādus jautājumus: projektu piešķiršana (ievērojot "dominējošā uzņēmuma tiesības"), ar cenu noteikšanu saistītas informācijas apmaiņa un informācijas apmaiņa par izejmateriālu cenām (un dažos gadījumos to koordinācija), kā arī sensitīvas komercinformācijas apmaiņa par izmaksu samazināšanu. Saziņa notika gan ar e-pasta starpniecību, gan tiekoties personīgi vai sazinoties pa tālruni.

2.3. Ilgums

(15) Turpmāk ir norādīts katras puses dalības ilgums pārkāpumos.

Tabula

Pārkāpums	Uzņēmums	Sākums	Beigas
I	<i>Tokai Rika</i>	6.7.2004.	11.2.2010.
	<i>Takata</i>	6.7.2004.	25.3.2010.
	<i>Autoliv</i>	18.12.2006.	25.3.2010.
	<i>Marutaka</i>	6.7.2004.	15.4.2009.
II	<i>Takata</i>	14.6.2005.	26.7.2010.
	<i>Autoliv</i>	18.7.2006.	26.7.2010.
	<i>Toyota Gosei</i>	14.6.2005.	15.7.2009.
III	<i>Takata</i> , <i>Tokai Rika</i>	14.2.2008.	18.3.2010.
IV	<i>Takata</i> , <i>Autoliv</i>	28.3.2006.	22.5.2010.

2.4. Adresāti

2.4.1. Tokai Rika

- (16) Tokai Rika Co., Ltd. ir atbildīgs par I un III pārkāpumu.

2.4.2. Takata

- (17) Takata Corporation ir atbildīgs par I, II, III un IV pārkāpumu.

2.4.3. Autoliv

- (18) Autoliv Japan Ltd. kā tieši tas uzņēmums, kas veica darbību un Autoliv, Inc. kā mātesuzņēmums ir solidāri atbildīgi par I, II un IV pārkāpumu.

2.4.4. Toyota Gosei

- (19) Toyota Gosei Co., Ltd. ir atbildīgs par II pārkāpumu.

2.4.5. Marutaka

- (20) Marutaka Co., Ltd. ir atbildīgs par I pārkāpumu.

2.5. Tiesiskās aizsardzības līdzekļi

- (21) Ar lēmumu piemēro 2006. gada Pamatnostādnes naudas soda aprēķināšanai ⁽¹⁾.

2.5.1. Naudas soda pamatsumma

- (22) I pārkāpuma gadījumā pārdošanas apjoma vērtība tika aprēķināta, pamatojoties uz to drošības jostu gada vidējo pārdošanas apjomu Eiropas Ekonomikas zonā, kuras pārkāpuma laikposmā bija paredzētas Toyota transportlīdzekļiem. Marutaka neveic pārdošanu Eiropas Ekonomikas zonā, jo tas darbojas tikai Japānā kā uzņēmuma TAKATA izplatītājs. Ņemot vērā to, ka Marutaka atbalstīja šo pārkāpumu, uzņēmuma pārdošanas apjoma vērtība tika aplēsta, pamatojoties uz i) Toyota transportlīdzekļiem paredzēto drošības jostu pārdošanas apjomu, ko Eiropas Ekonomikas zonā sasniedz pārējās puses, un ii) viņu apgrozījumu pasaulē. Iegūtā summa tad tika samazināta, ņemot vērā Marutaka ierobežoto starpnieka lomu.
- (23) II pārkāpuma gadījumā pārdošanas apjoma vērtība tika aprēķināta, pamatojoties uz to drošības gaisa spilvenu gada vidējo pārdošanas apjomu Eiropas Ekonomikas zonā, kuri pārkāpuma laikposmā bija paredzēti Toyota transportlīdzekļiem.
- (24) III pārkāpuma gadījumā pārdošanas apjoma vērtība tika aprēķināta, pamatojoties uz to drošības jostu gada vidējo pārdošanas apjomu Eiropas Ekonomikas zonā, kuras pārkāpuma laikposmā bija paredzētas Suzuki transportlīdzekļiem.
- (25) IV pārkāpuma gadījumā pārdošanas apjoma vērtība tika aprēķināta, pamatojoties uz to drošības jostu, drošības gaisa spilvenu un stūres ratu pārdošanas apjomu Eiropas Ekonomikas zonā, kuri pārkāpuma laikposmā bija paredzēti Honda transportlīdzekļiem.
- (26) Ņemot vērā pārkāpumu raksturu un to ģeogrāfisko mērogu, naudas sodu mainīgā summa, kā arī papildu summa ("preventīvais komponents") ir noteikta 17 % apmērā no pārdotā apjoma vērtības par pārkāpumiem.
- (27) Mainīgā summa tiek reizināta ar gadu skaitu vai attiecīgi ar gada daļu skaitu, kuru laikā katra puse piedalījās pārkāpumā(-os). Ilguma palielinājums tiek aprēķināts uz dienu pamata.

2.5.2. Pamatsummas korekcijas

- (28) Šajā lietā nav atbildību pastiprinošu vai mīkstinošu apstākļu.
- (29) Šajā lēmumā nav nepieciešams koriģēt naudas soda pamatsummu preventīvā nolūkā.

2.5.3. Apgrozījuma 10 % robežas piemērošana

- (30) Neviens no aprēķinātajiem naudas sodiem nepārsniedz 10 % no attiecīgā uzņēmuma kopējā apgrozījuma 2016. gadā.

⁽¹⁾ OV C 210, 1.9.2006., 2. lpp.

2.5.4. Paziņojuma par iecietības programmu piemērošana – naudas sodu samazināšana

- (31) *Tokai Rika* bija pirmais uzņēmums, kas iesniedza informāciju un pierādījumus, kuri I pārkāpuma gadījumā atbilda 2006. gada Paziņojuma par iecietības programmu 8. punkta a) apakšpunkta nosacījumiem. Tāpēc uzņēmumam *Tokai Rika* atbrīvo no naudas soda par I pārkāpumu.
- (32) Turklāt *Tokai Rika* bija pirmais uzņēmums, kas attiecībā uz III pārkāpumu izpildīja 2006. gada Paziņojuma par iecietības programmu 24. un 25. punkta prasības. Tādēļ uzņēmumam *Tokai Rika* tiek noteikts naudas soda samazinājums 46 % apmērā par III pārkāpumu.
- (33) *Takata* bija pirmais uzņēmums, kas iesniedza informāciju un pierādījumus, kuri II, III un IV pārkāpuma gadījumā atbilda 2006. gada Paziņojuma par iecietības programmu 8. punkta a) apakšpunkta nosacījumiem. Tāpēc uzņēmumam *Takata* atbrīvo no naudas soda par II, III un IV pārkāpumu.
- (34) Turklāt *Takata* bija pirmais uzņēmums, kas attiecībā uz I pārkāpumu izpildīja 2006. gada Paziņojuma par iecietības programmu 24. un 25. punkta prasības. Tādēļ uzņēmumam *Tokai Rika* tiek noteikts naudas soda samazinājums 50 % apmērā par I pārkāpumu.
- (35) *Autoliv* bija pirmais uzņēmums, kas attiecībā uz II un IV pārkāpumu izpildīja 2006. gada Paziņojuma par iecietības programmu 24. un 25. punkta prasības, un otrais uzņēmums, kurš attiecībā uz I pārkāpumu izpildīja Paziņojuma par iecietības programmu 24. un 25. punkta prasības. Tādēļ uzņēmumam *Autoliv* tiek noteikts naudas soda samazinājums 30 % apmērā par I pārkāpumu un samazinājums 50 % apmērā par II un IV pārkāpumu.
- (36) *Autoliv* bija pirmais uzņēmums, kas iesniedza tādus pārliecinošus pierādījumus 2006. gada Paziņojuma par iecietības programmu 25. punkta nozīmē, kuri ļāva Komisijai pagarināt I, II un IV pārkāpuma periodus. Saskaņā ar 2006. gada Paziņojuma par iecietības programmu 26. punktu minētie periodi nav ņemti vērā, nosakot uzņēmumam *Autoliv* piemērojamo naudas sodu par I, II un IV pārkāpumu.
- (37) *Toyota Gosei* bija otrais uzņēmums, kas attiecībā uz II pārkāpumu izpildīja Paziņojuma par iecietības programmu 24. un 25. punkta prasības. Tādēļ uzņēmumam *Toyota Gosei* tiek noteikts naudas soda samazinājums 28 % apmērā par II pārkāpumu.
- (38) *Toyota Gosei* bija pirmais uzņēmums, kas iesniedza tādus pārliecinošus pierādījumus 2006. gada Paziņojuma par iecietības programmu 25. punkta nozīmē, kuri ļāva Komisijai pagarināt II pārkāpuma ilguma periodu. Saskaņā ar 2006. gada Paziņojuma par iecietības programmu 26. punktu Komisija neņem vērā minēto periodu, nosakot uzņēmumam *Toyota Gosei* piemērojamo naudas sodu par II pārkāpumu.

2.5.5. Paziņojuma par izlīgumu piemērošana

- (39) Paziņojuma par izlīgumu piemērošanas rezultātā katrai pusei uzliekamā naudas soda apmērs tika samazināts par 10 %. Šis samazinājums tika piemērots papildus samazinājumam, kuru šiem uzņēmumiem piešķīra saskaņā ar Paziņojumu par iecietības programmu.

3. SECINĀJUMS

- (40) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1/2003 23. panta 2. punktu tika uzlikti šādi naudas sodi.

Par I pārkāpumu:

- a) uzņēmumam *Tokai Rika Co., Ltd.*: EUR 0;
- b) uzņēmumam *Takata Corporation*: EUR 12 724 000;
- c) solidāri uzņēmumiem *Autoliv, Inc.* un *Autoliv Japan Ltd.*: EUR 265 000;
- d) uzņēmumam *Marutaka Co., Ltd.*: EUR 156 000.

Par II pārkāpumu:

- a) uzņēmumam *Takata Corporation*: EUR 0;
- b) solidāri uzņēmumiem *Autoliv, Inc.* un *Autoliv Japan Ltd.*: EUR 4 957 000;
- c) uzņēmumam *Toyota Gosei Co., Ltd.*: EUR 11 262 000.

Par III pārkāpumu:

- a) uzņēmumam *Takata Corporation*: EUR 0;
- b) uzņēmumam *Tokai Rika Co., Ltd.*: EUR 1 818 000.

Par IV pārkāpumu:

- a) uzņēmumam *Takata Corporation*: EUR 0;
 - b) solidāri uzņēmumiem *Autoliv, Inc.* un *Autoliv Japan Ltd.*: EUR 2 829 000.
-

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Paziņojums uzņēmējiem – Jaunākā posma pieprasījumi par autonomo kopējā muitas tarifa nodokļu piemērošanas apturēšanu dažiem rūpniecības un lauksaimniecības izstrādājumiem

(2018/C 135/06)

Uzņēmēji tiek informēti par to, ka Komisija ir saņēmusi 2019. gada janvāra posma pieprasījumus saskaņā ar administratīvo kārtību, kas paredzēta Komisijas paziņojumā par autonomo tarifu atcelšanu un kvotām (2011/C/363/02) ⁽¹⁾.

To izstrādājumu saraksts, kuriem tiek prasīta nodokļu piemērošanas apturēšana, tagad ir pieejams Komisijas tematiskajā (*Europa*) tīmekļa vietnē par muitas savienību ⁽²⁾.

Uzņēmēji tiek informēti arī par to, ka termiņš, līdz kuram iebildumiem pret jaunajiem pieprasījumiem ar valstu pārvaldes iestāžu starpniecību jāsniedz Komisijai, ir 2018. gada 15. jūnijs – Ekonomikas un tarifu jautājumu darba grupas otrās plānotās sanāksmes datums.

Lai saņemtu informāciju par pieprasījumu statusu, ieinteresētajiem uzņēmējiem ieteicams sarakstā ieskatīties regulāri.

Vairāk informācijas par autonomā tarifa apturēšanas procedūru var iegūt tīmekļa vietnē *Europa*:

http://ec.europa.eu/taxation_customs/customs/customs_duties/tariff_aspects/suspensions/index_en.htm

⁽¹⁾ OV C 363, 13.12.2011., 6. lpp.

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/susp/susp_home.jsp?Lang=lv.

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

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

(2018/C 135/07)

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

“BLEU DES CAUSSES”

ES Nr.: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Syndicat du Bleu des Causses
BP 9 12004 Rodez Cedex
FRANCE

Tālr. +33 565765353
Fakss +33 565765300
E-pasts: helene.salinier@lactalis.fr

“Bleu des Causses” apvienībā ir uzņēmēji, kas saistīti ar ACVN “Bleu des Causses” (ražotāji, savācēji, apstrādātāji un nogatavinātāji), un tai ir likumīgas tiesības iesniegt specifikācijas grozījumu pieteikumu.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi

- ☐ Produkta nosaukums
- ☒ Produkta apraksts
- ☒ Ģeogrāfiskais apgabals
- ☒ Izcelsmes apliecinājums
- ☒ Ražošanas metode
- ☐ Saikne
- ☒ Marķējums
- ☒ Citur: kontrole, saikne, kontroles struktūras

4. Grozījuma vai grozījumu veids

- ☒ 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.
- ☐ 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.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

5. Grozījums vai grozījumi

Punkts “Produkta apraksts”

Punkts “Produkta apraksts” ir papildināts, lai tas būtu precīzāks:

- lai novērstu jebkādas neskaidrības, vārdus “govs piena siers” aizstāj ar vārdiem “siers ražots tikai no govs piena”,
- atsaucoties uz ražošanas metodi, pievienots vārds “sarecināts ar himozīnu”,
- lai raksturotu siera masu, pievienoti vārdi “fermentēts un sāļts”.

Tā kā piena sastāvā ir palielinājies tauku daudzums un tā kā sieru “Bleu des Causses” gatavo no pilnpiena, ir palielināts siera minimālais tauku saturs pēc pilnīgas izžūšanas 100 gramos šāda produkta ir vismaz 50 grami tauku (proti, 50 %) agrāko 45 % vietā. Proti, tika regulāri konstatēts, ka tauku saturs sierā “Bleu des Causses” pēc pilnīgas izžūšanas pārsniedz 50 %.

Tāpēc ar teikumu ““Bleu des Causses” ir siers, ko gatavo tikai no nenokrejota, ar himozīnu sarecināta govs piena, tā masa ir ar zilā pelējuma marmorējumu, nepresēta, nevārīta, fermentēta un sāļta; pēc pilnīgas izžūšanas 100 gramos šāda siera ir vismaz 50 grami tauku, un tā sausnas saturs ir vismaz 53 grami uz 100 gramiem produkta.” aizstāj spēkā esošās specifikācijas teikumu ““Bleu des Causses” ir siers, ko gatavo no nenokrejota govs piena, tā masa ir ar zilā pelējuma marmorējumu, nepresēta un nevārīta, ar 45 % tauku saturu attiecībā pret piena sausnu, kuras proporcija ir vismaz 53 grami uz 100 gramiem siera”.

Ir norādīts, ka siera minimālais diametrs ir 19 cm, bet maksimālais diametrs ir 21 cm. Ar šīm vērtībām aizstāj vārdus “aptuveni 20 cm”, ieviešot lielāku precizitāti. Rituļa maksimālais augstums ir palielināts par diviem centimetriem, lai tas sasniegtu 12 centimetrus (10 centimetru vietā), un ir nedaudz paplašināts svara intervāls: 2,3–3 kg vietā tas ir noteikts 2,2–3,3 kg. Šīs vērtības precīzāk atspoguļo siera rituļu reālos izmērus. Visbeidzot, lai nepieļautu siera rituļu formas defektus, ir pievienota piebilde, ka siera ritulim ir “regulāra forma”.

Ir pievienots garšas, siera masas un struktūras apraksts: “Siera masa ir viendabīgā zilonkaula baltā krāsā, tā ir krēmveida, izsmalcināta, ar zilganzaļu, vienmērīgi izkliedētu pelējuma marmorējumu, tajā var būt ar adatu izdurtu caurumu pēdas. Tās konsistence ir krēmveida un kūstoša. Garša ir tīra, izteikta, ar zilajam sieram raksturīgiem aromātiem, var būt mazliet rūgtena, bez pārmērīga pikantuma vai pārmērīga sāls daudzuma.” Šo aprakstu var izmantot, kontroles ietvaros pārbaudot produkta organoleptiskās īpašības.

Pievienots teikums “Sieru var apzīmēt ar cilmes vietas nosaukumu “Bleu des Causses” tikai, sākot no 70. dienas pēc piena masas sarecināšanas ar himozīnu”, ar ko aizstāj teikumus “Kopējais nogatavināšanas laiks dažādiem ražotājiem un nogatavinātājiem ir atšķirīgs. Tas ilgst 70–130 dienas”, kas bija ietverti spēkā esošās specifikācijas punktā “Ražošanas metode”. Minimālais ilgums, sākot no kura sieru var apzīmēt ar ACVN, nav grozīts. Tomēr ir precizēts, ka šo termiņu skaita no sarecināšanas datuma. Svītrots 130 dienu ilga maksimālais nogatavināšanas termiņš, kas bija indikatīvs.

Precizēts, ka ““Bleu des Causses” sagriešana ir atļauta tad, ja tās ietekmē nemainās siera konsistence. “Bleu des Causses” var piedāvāt pārdošanai gabalos, kas iegūti pēc pieprasījuma veiktas mehāniskas sagriešanas rezultātā”. Ņemot vērā siera patēriņa veidu nepārtraukto attīstību, ar šo noteikumu ir radīts regulējums, lai novērstu pārkāpumus saistībā ar sagriešanas veidu.

Punkts “Ģeogrāfiskā apgabala definīcija”

Svītrotas šādas rindkopas specifikācijā un attiecīgās rindkopas tās publicētajā kopsavilkumā “Ražošanas apgabals aptver kalņakmens klinšu reģionu, proti, daļu no Aveyron departamenta un no kaimiņos esošajiem departamentiem Lot, Lozère, Gard un Hérault, kur sastopamas reģionam raksturīgās kalņakmens klintis” un “Siera nogatavināšana notiek kalņakmens klinšu iedobumu veidotajos pagrabos ģeogrāfiskajā apgabalā, kura robežas veido Campagnac, Cornus, Millau, Peyreleau un Saint-Affrique (Aveyron) kantons, Trèves pašvaldība (Gard) un Pégairolles-de-l'Escalette (Hérault) pašvaldība”, aizstājot tās ar šādām rindkopām: “Piena ražošana, siera “Bleu des Causses” ražošana, nogatavināšana un beidzamā nogatavināšana notiek ģeogrāfiskajā apgabalā, kas ir kā mozaīka no zemes gabaliem, kurus veido magmatiskie, metamorfie vai kalņakmens ieži. Šīs teritorijas ainavai raksturīga iezīme ir kalņakmens klintis. Tām ir raksturīgi dabiski iedobumi, kuros ir atveres, kas ļauj tajos dabiski regulēt mitrumu un gaisa apmaiņu. Šie iedobumi ir izrādījušies īpaši piemēroti siera “Bleu des Causses” nogatavināšanai, kas tur tiek praktizēta jau sen” un “Ar cilmes vietas nosaukuma “Bleu des Causses” apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskais apgabals aptver gandrīz visu Aveyron departamentu un daļu no Lot, Lozère, Gard un Hérault departamenta”, kas ir precīzākas un ļauj īsi definēt ģeogrāfisko apgabalu, kura raksturīgā iezīme ir kalņakmens klintis. Ģeogrāfiskā apgabala robežas nav mainītas.

Lai ģeogrāfisko apgabalu aprakstītu precīzi un nepārprotami, specifikācijā ir uzskaitītas pašvaldības, kuru teritorija to veido. Šis apraksts ir publicētajā kopsavilkumā ietvertā apraksta īsāka versija. Veicot šo redakcionālo darbu, atklājās izlaidums spēkā esošās specifikācijas ģeogrāfiskā apgabala aprakstā. Proti, trūka piecu Aveyron departamenta pašvaldību, kuru teritorija atrodas ģeogrāfiskā apgabala vidienē: *Druelle-Balsac*, *Luc-la-Primaube*, *Le Monastère*, *Olemps* un *Sainte-Radegonde*. Šīs pašvaldības ir iekļautas specifikācijā. Runa ir par būtiskas kļūdas izlabošanu, neapšaubot produkta saikni ar tā ģeogrāfisko izcelsmi.

Punkts “Elementi, kas pamato produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā”

Paziņošanas saistības

Ir paredzēta uzņēmēju identifikācijas deklarācija, ar ko aizstāj deklarāciju par piemērotību. Uzņēmēju identifikācija ir priekšnoteikums to licencēšanai, kā rezultātā tiek atzīta to piemērotība izpildīt ar to nosaukumu apzīmētā produkta specifikācijas prasības, kuru tie vēlas izmantot.

Specifikācijas teksts papildināts arī ar informāciju par iepriekšējiem paziņojumiem par nodomu atteikties no ražošanas un iepriekšējiem paziņojumi par nodomu atsākt ražošanu, ļaujot precīzi veikt tādu uzņēmēju uzraudzību, kas vēlas īslaicīgi pārtraukt ar šo cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta ražošanu, tādējādi atvieglojot cilmes vietas nosaukuma pārvaldīšanu, proti, produkta ražošanas kontroli un organoleptisko īpašību pārbaudi.

Pievienota arī informācija par paziņojumu saturu un noteikumi par to iesniegšanu, lai būtu zināmi un uzraudzīti produkti, kurus paredzēts tirgot ar cilmes vietas nosaukumu. Apvienībai šie paziņojumi ļauj nodrošināt cilmes vietas nosaukuma izmantošanas pārraudzību.

Reģistri

Pievienots saraksts ar ierakstiem, kas jāveic uzņēmējiem, lai atvieglotu specifikācijā paredzēto izsekojamības un ražošanas apstākļu kontroli.

Punkts “Ražošanas metode”

Piena ražošana

Pievienota slaucamo govju ganāmpulka definīcija. Runa ir par “visām saimniecībā esošajām slaucamajām govīm un telēm, kas paredzētas ganāmpulka atjaunošanai”, precizējot, ka “slaucamās govīs ir dzīvnieki laktācijas periodā un cietstāvošie dzīvnieki” un “teles ir dzīvnieki posmā no zīdīšanas līdz to pirmajai atnešanās reizei”. Šīs definīcijas mērķis ir skaidri noteikt, uz kādiem dzīvniekiem ir izdarīta atsauce, specifikācijas turpinājumā izmantojot terminus “slaucamo govju ganāmpulks”, “slaucamās govīs” un “teles”, lai nepieļautu nekādu sajaukšanu un atvieglotu kontroli.

Tā kā spēkā esošajā specifikācijā nav noteikumu attiecībā uz slaucamo govju barības izcelsmi, ir pievienots noteikums, kurā paredzēts, ka “slaucamo govju pamatbarības sausas izcelsme vidēji gadā un vidēji uz visām slaucamajām govīm vismaz 80 % apmērā ir ģeogrāfiskajā apgabalā”, lai nostiprinātu saikni ar ģeogrāfisko apgabalu. Šī robežvērtība 80 % ir noteikta, ņemot vērā “Bleu des Causses” ražošanas ģeogrāfiskā apgabala klimatiskos apstākļus (strauji samazinās mitrums, viegli iestājas sausums).

Ir pievienots slaucamo govju pamatbarības sastāva apraksts. Runa ir par “visu veidu lopbarību, izņemot krustziežu dzimtas augus zaļbarības veidā”. Krustziežu dzimtas augi ir aizliegti sakarā ar to negatīvo ietekmi uz piena organoleptiskajām īpašībām (rada kāpostu garšu).

Pievienota arī piebilde, ka “ārpus ganību perioda ganāmpulkā katra slaucamā govīs ik dienu saņem vismaz trīs kilogramus siena sausas”. Šo noteikumu papildina ar teikumu “Siens ir nopļauta un izžāvēta zāle, kura sastāvā ir vismaz 80 % sausas”. Šī definīcija palīdz veikt kontroli.

Ieviests pienākums laktācijas periodā esošās slaucamās govīs turēt ganībās ne mazāk par 120 dienām gadā; tas ir papildināts ar noteikumu, kurā paredzēts, ka ganīšanas periodā vienas govīs rīcībā jābūt ne mazāk kā vidēji 30 āriem ganību platības. Turklāt pievienota piebilde, ka “ganības ir dzīvniekiem pieejamas”. Šo nosacījumu mērķis ir palielināt ganību nozīmi slaucamo govju ēdienkartē un tādējādi nostiprināt saikni ar ģeogrāfisko apgabalu.

Teļu un cietstāvošo govju ēdienkartē ir ieviesti šādi noteikumi: “Ne vēlāk kā vienu mēnesi pirms laktācijas sākšanās teles un cietstāvošās govīs nogādā saimniecībā, un to ēdienkarte tad atbilst specifikācijā norādītajiem noteikumiem attiecībā uz laktācijas periodā esošo slaucamo govju ēdienkarti.” Līdz ar to šiem dzīvniekiem ir vismaz vienu mēnesi ilgs adaptācijas periods, pirms to pienu sāk izmantot siera “Bleu des Causses” ražošanai.

Ieviests aizliegums turēt slaucamās govīs ārpus dabiskās vides, lai nodrošinātu saikni ar teritoriju, pateicoties dzīvnieku ēdienkartei.

Pievienots noteikums, saskaņā ar kuru papildbarības un piedevu deva vidēji uz visām slaucamajām govīm tiek ierobežota līdz 1 800 kilogramiem sausrināta uz vienu slaucamo govī gadā, lai nepieļautu situācijas, kad šī barība ēdienkartē ieņem pārāk nozīmīgu vietu. Turklāt gan slaucamajām govīm izbarojamajā papildu barībā atļautajiem izejmateriāliem, gan atļautajām piedevām ir pozitīva iedarbība, tās ir vajadzīgas, lai labāk pārvaldītu, nodrošinātu un kontrolētu ēdienkarti.

Lai saglabātu tradicionālo ēdināšanas veidu, ir pievienots aizliegums izmantot ĢMO dzīvnieku barošanā un saimniecībā audzēt ĢMO kultūras.

Izmantotais piens

Ir ieviesti šādi noteikumi: “Pēc izslaukšanas pienu uzglabā atvēsinātā tvertnē” un “Uzglabāšanu fermā veic ne ilgāk par 48 stundām pēc pirmā slaukuma”. Šie precizējumi ir veikti nolūkā ierobežot piena kvalitātes pasliktināšanos.

Pievienota piebilde, ka “Cisternu izliešana nostiprinātās tvertnēs obligāti jāveic ar šo nosaukumu apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā”. Ar šo noteikumu nodrošina savāktā piena izsekojamību un atvieglo kontroles veikšanu.

Tā kā spēkā esošajā specifikācijā attiecīga noteikuma nav, tā papildināta, pievienojot teikumu “piens, ko izmanto “Bleu des Causses” ražošanai, var būt svaigs vai termiski apstrādāts”. Turklāt, papildinot produkta aprakstu, kurā norādīts, ka ““Bleu des Causses” ir siers, ko ražo tikai no nenokrejeta govju piena”, pievienota piebilde, ka “siera ražošanā izmanto tikai pilnpienu, kas nav standartizēts tauku un olbaltumvielu satura ziņā un nav homogenizēts”. Tas atbilst praksei, kādu siera “Bleu des Causses” ražošanai paredzētā piena apstrādē īsteno daudzus gadus.

Ražošana

Lai nepieļautu izejmateriāla sabojāšanos, ieviests 36 stundu liels maksimālais termiņš – no piena pieņemšanas pieņemšanas līdz tā sarecināšanai ar himozīnu.

Recināšanas temperatūra ir nedaudz paaugstināta un ierobežota, norādot minimālo vērtību un maksimālo vērtību – attiecīgi 31 °C un 35 °C, aizstājot norādi “aptuveni 30 °C” un tādējādi ieviešot lielāku precizitāti. Recināšanas temperatūra lielā mērā ietekmē himozīna fermenta aktivitāti, un tās korekcija masas iekšpusē “31 °C–35 °C”, kas atbilst parastī sastopamajām vērtībām, ir svarīgs ražošanas meistarības rādītājs.

Precizēts, ka recināšana veicama “vienīgi ar himozīnu”, aizstājot teikumus “Koagulāciju izraisa himozīna fermenti” un “Piena sarecināšana veicama vienīgi ar himozīnu”. Tas ir formāls grozījums, joprojām saglabājot tradicionālo piena koagulācijas metodi, kurā izmanto himozīnu.

Pēc norādes “nekaitīgas baktēriju, raugu, pelējumu kultūras”, lai precizētu nozīmi, pievienoti vārdi “kuru nekaitīgumu pierāda to izmantojums”.

Sīkāk aprakstīti pēc koagulācijas sekojošie sarecinātās siera masas sadalīšanas un maisīšanas posmi, aizstājot teikumu “Siera masu sagriež kvadrātos, pēc tam seko maisīšana un atpūtināšanas laiks”:

- pievienota norāde par sarecinātās siera masas gabalu (siera graudu) lielumu pēc masas sagraušanas – tie ir 1–3 centimetru lielumā,
- iekļauta norāde, ka iegūtajiem siera graudiem jābūt klātiem ar “plēvīti”; šis punkts ir svarīgs, lai siera masā veidotos atveres: proti, “ar plēvīti klātie” recekļa graudi, ievietojot veidnēs, nesalīp kopā,

- iekļauta norāde par sūkalu notecināšanu tvertnē un/vai uz notecināšanas paklājiņa pirms masas ievietošanas veidnēs. Šis posms pirms ievietošanas veidnēs ļauj notecināt daļu sūkalu, nesadragājot siera masas graudus.

Teikumu “Siera masas un sūkalu maisījumu ievieto veidnēs un notecina 2–4 dienas, vairākkārt dienā tos apgrozot” aizstāj ar šādiem sīkāk izstrādātiem noteikumiem:

- “Siera masas un sūkalu maisījumu ievieto veidnēs. Ievietojot veidnē, to var samaisīt un sajaukt”: šo darbību mērķis ir suspendēt siera graudus,
- “Ievietošana veidnēs notiek ne agrāk kā 1 stundu un 30 minūtes un ne vēlāk kā 3 stundas pēc sarecināšanas ar himozīnu”. Ar šo noteikumu precizē laika robežas, kuras neievērojot, sarecināšana un ievietošana veidnēs vairs nav optimāla siera “Bleu des Causses” ražošanai,
- “Pēc tam seko notecināšana smaguma spēka iedarbībā un bez presēšanas. Sieru regulāri apgroza, lai nodrošinātu vēlamo notecināšanu; tas notiek telpā, kur temperatūra ir 15–22 °C, un process ilgst 36–72 stundas, sākot no veidnē ievietošanas brīža”. Šie noteikumi, kas ir precīzāki, atbilst ierastajam ražošanas procesam. Temperatūras rādītāju un notecināšanas ilguma norādīšana ir svarīga siera “Bleu des Causses” paskābināšanās regulēšanā, kas notiek siera mikrofloras atlases laikā.

Pievienots noteikums “Pēc tam seko veidnēs ievietotā siera sāļšanas temperatūras nodrošināšanas posms, kas ilgst 15–30 stundas un notiek telpā, kur temperatūra ir no 7 °C līdz 14 °C”. Šis posms, kad siers tiek turēts sāļšanai labvēlīgā temperatūrā, ļauj pakāpeniski samazināt siera temperatūru un nodrošina pāreju no notecināšanas uz sāļšanas posmu.

Teikumu “Pēc izņemšanas no veidnēm sāļšana notiek ar rupjo sāli” aizstāj ar rindkopu “Pēc izņemšanas no veidnēm sāļšana notiek ar sāli telpā, kur temperatūra ir no 7 °C līdz 14 °C. To dara vai nu ar rokām, vai mehāniski, uzberot sāli uz virsmas, veicot 2 darbības: sāļa vienu pusi un malu, pēc tam sāļa otru pusi un atkal malu. Iegremdēšana sāļjumā nav atļauta”. Tādējādi ir precizēta sāļšanas metode un temperatūra. Sāļšana pēc būtības ir nepieciešams posms, lai sierā “Bleu des Causses” attīstītos *Penicillium roqueforti*. Turklāt, tā kā var izmantot gan rupjo sāli, gan smalko sāli un gatavā produktā garšā nesajust atšķirību, ir svītrots precizējums attiecībā uz “rupjā” sāls izmantošanu. Skaidri norādīts, ka nav atļauta iegremdēšana sāļjumā.

Iekļauti noteikumi “Pagrabā vai siernīcā laikā starp 5. dienu un 12. dienu no sarecināšanas sieru sadursta, lai tajā izveidotu atveres gaisa apmaiņai. Laiks starp siera sadurstīšanu un ievietošanu pagrabā ir ne ilgāks par piecām dienām” un svītrots teikums “Novietojot pagrabā, sieru sadursta, lai tajā izveidotu atveres gaisa apmaiņai”. Šie grozījumi ļauj:

- no vienas puses, labāk definēt sadurstīšanas brīdi, ja tas parasti netiek darīts, ievietojot pagrabā – proti, to var izdarīt arī siernīcā,
- no otras puses, noteikt laika intervālu starp sarecināšanu un sadurstīšanu, lai labāk aprakstītu produkta izveides procesu,
- visbeidzot, precizēt maksimālo laika intervālu starp siera sadurstīšanu un ievietošanu pagrabā. Proti, tā kā sadurstīšana ļauj siera masā iekļūt skābeklim, ir svarīgi, lai siers tiktu ievietots pagrabā laikposmā, kas ir īsāks par vai vienāds ar piecām dienām, lai *Penicillium roqueforti* varētu attīstīties optimālos apstākļos.

Nogatavināšana un beidzamā nogatavināšana

Tā kā sāls notīrīšana no virsmas pirms siera ievietošanas pagrabā nav sistemātiski nepieciešama darbība, ir pievienota piebilde, ka šis posms ir “neobligāts”.

Vārdus “dabiski veidojušies pagrabi, ko izmanto nogatavināšanai un kas atrodas noteiktajā teritorijā” aizstāj ar vārdiem “dabiski veidojušies klinšu iedobumi aizū izvagotās kalķakmens plakankalnēs, kuras veido apvidu, ko sauc par Kosu (Causses), tajos dabiskā kārtā cirkulē svaiga un mitra gaisa plūsmas, kas nāk pa plaisām, kuras izveidojušās kalķakmens klintīs un kuras sauc par fleurines”, lai iekļautu dabisko iedobumu sīku aprakstu, uzsverot īpašo gaisa apmaiņas sistēmu, ko nodrošina klinšu sabrukšanas rezultātā dabiski veidojušās plaisas, kuras sauc par fleurines. Atsauc uz iedobumu atrašanos noteiktajā teritorijā ir svītrots, jo tie ražošanas posmi, kas notiek ģeogrāfiskajā apgabalā, jau ir precizēti punktā “Ģeogrāfiskā apgabala definīcija”.

Svītrots precizējums, ka siera rituļus novieto uz plauktiem, jo sieru šādos pagrabos var izvietot dažādi, taču šis izvietojums nekādā veidā neietekmē produktu.

Teikumu "Pēc tam sieru aptuveni desmit dienas nogatavina gaisa iedarbībā 8–13 °C temperatūrā atkarībā no gada-laika" aizstāj ar teikumu "Lai ļautu pareizi attīstīties *Penicillium roqueforti*, siera rituļus bez iesaiņojuma un aerobos apstākļos šajos dabiskajos pagrabos nogatavina vismaz 12 dienas, skaitot no to ievietošanas pagrabā":

- tādējādi precizēts, ka nogatavināšanas laikā dabiskajā pagrabā siera rituļi atrodas bez iesaiņojuma; tas ir svarīgi, lai attīstītos *Penicillium roqueforti*,
- nepietiekami precīzā norāde "aptuveni desmit dienas" aizstāta ar minimālā ilguma noteikšanu, proti, 12 dienām, skaitot no ievietošanas pagrabā. Šis termiņš atbilst praksei, ja nogatavināšana pagrabā tiek veikta siltajā gada-laikā (aukstajā gadalaikā nogatavināšanas laiks dabiskajā pagrabā pagarinās);
- svītrots noteikums, kurā bija precizēts, ka temperatūra dabiskajā pagrabā ir 8–13 °C. Proti, šo temperatūras rādītāju nevar reglamentēt, jo tas ir atkarīgs no dabiskās gaisa apmaiņas, ko nodrošina *fleurines*, un atšķiras atkarībā no ārējās vides klimatiskajiem apstākļiem.

Teikumu "Pēc tam notīra virskārtni ("epidermu") un pirms novietošanas aukstā telpā, lai nogatavināšanu turpinātu anaerobā vidē, ievieto īpašā iepakojumā" aizstāj ar teikumiem "Pēc tam pirms ievietošanas atvēsinātā telpā, lai veiktu nogatavināšanu anaerobā vidē, siera rituļus ievieto atsevišķā, neitrālā pagaidu iepakojumā (šo darbību sauc par "plombēšanu"). Šis telpas temperatūra nedrīkst būt zemāka par - 4 °C un augstāka par +4 °C":

- tā kā epidermas tīrīšanas darbība pirms iesaiņošanas var netikt veikta sistemātiski, jo tā neietekmē siera īpašības, noteikums "notīra "epidermu"" ir svītrots,
- jēdzienu "īpašā iepakojumā" aizstāj ar iepakojuma precīzāku aprakstu, proti, tas ir atsevišķs, neitrāls (t. i., bez uzrakstiem, izņemot tos, kas vajadzīgi, lai nodrošinātu izsekojamību) un ar pagaidu raksturu, un šo darbību sauc par "plombēšanu",
- posms "nogatavināšana aukstā telpā" tagad ir aprakstīts tehniski precīzāk "nogatavināšana atvēsinātā telpā", kas notiek anaerobā vidē,
- lai labāk uzraudzītu "Bleu des Causses" ražošanas apstākļus, ir precizēts šā nogatavināšanas posma temperatūras intervāls (no - 4 °C līdz +4 °C).

Pievienota piebilde, ka "siera rituļus izņem no nogatavināšanas telpas ne agrāk kā 70. dienā un ne vēlāk kā 190. dienā, skaitot no himozīna pievienošanas datuma". Ar šo teikumu aizstāj teikumu "Kopējais nogatavināšanas ilgums dažādiem ražotājiem un nogatavinātājiem ir atšķirīgs. Tas ilgst 70–130 dienas", kas nebija tik precīzs. Svītrots kopējais maksimālais nogatavināšanas ilgums – 130 dienas. Tā vietā maksimālā ilguma (190 dienu atvēsinātā telpā, skaitot no himozīna pievienošanas datuma) noteikšana nodrošina produktam raksturīgo organoleptisko īpašību saglabāšanu.

Aizliegums nogatavināšanas laikā uzglabāt svaigu sieru modificētā atmosfērā ir paplašināts un attiecināts arī uz nogatavināšanas procesā esošu sieru, jo uzglabāšana modificētā atmosfērā nav savienojama ar nogatavināšanas procesu.

Teikumi "Pēc izņemšanas siera rituļus uz 4–6 dienām ievieto "atpūtas telpā". Pēc tam notīra to virsmas un sagrupē pēc svara, formas, kvalitātes kritērijiem" ir svītroti. Tam ir savs pamats, jo ievietošanu atpūtas telpā (telpā, kurā siera rituļus uzglabā pēc to izņemšanas no nogatavināšanas telpas, kamēr tie vēl nav iepakoti), virsmas tīrīšanu un sagrupēšanu pēc svara, formas un kvalitātes kritērijiem var neveikt sistemātiski, bet gan atbilstīgi siernīcas vajadzībām, taču tas neietekmē produkta raksturīgās īpašības.

Punkts "Marķēšana"

Svītrots pienākums izvietot logotipu INAO, un iekļauts pienākums izvietot Eiropas Savienības ACVN simbolu.

Lai precizētu norādes, kas var tikt pievienotas cilmes vietas nosaukumam, ir iekļauts šāds teikums: “Bez normatīvajos aktos paredzētajām norādēm, kas lietojamas uz visiem sieriem, uz marķējuma, reklāmā, rēķinos vai tirdzniecības dokumentos aizliegts izmantot jebkādu citu pie cilmes vietas nosaukuma tieši pievienotus apzīmējumus, izņemot īpašas preču vai ražotāja zīmes un norādi “nogatavināts dabiskos pagrabos”.” Runa ir par iespēju izdarīt atsauci uz nogatavināšanu dabiskos pagrabos, kas ir viena no “Bleu des Causses” specifiskajām īpatnībām.

Citur

Apakšpunktā “Produkta pārbaude” ir iekļauta piebilde, ka produkta analītisko un organoleptisko pārbaudi “veic, atbilstīgi pārbaudes plānā paredzētajām procedūrām izdarot ieurbumus siera rituļos, kas ir vismaz 70 dienas veci, skaitot no himozīna pievienošanas datuma”. Šo informāciju izmanto cilmes vietas nosaukuma pārbaudes plānā, ko sagatavo kontroles struktūra.

Punkts “Elementi, kas pamato saikni ar ģeogrāfisko vidi” ir formulēts no jauna un sadalīts trijās sadaļās, lai labāk uzsvērtu saikni ar dažādiem elementiem, kas veido saikni ar ģeogrāfisko vidi. Tādējādi sadaļā “ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīgās īpašības” ir iekļauti dabas faktori, īpaši uzsverot kalņakmens klinšu eroziju, kā rezultātā rodas iedobumi un *fleurines*, bet sadaļā “cilvēkfaktori” apkopoti vēsturiskie aspekti un uzsvērtas “Bleu des Causses” ražotāju īpašās prasmes (starp kurām ir liellopu audzēšana attiecīgajā teritorijā, pilnpiena ražošana, sarecinātās masas gabalu samaisīšana ražošanas tvertnē, notecināšana bez presēšanas, sadurstīšana, nogatavināšana dabiskā pagrabā, nogatavināšana anaerobā vidē). Sadaļa “produktam raksturīgās īpašības” ir atjaunināta, produkta aprakstā iekļaujot papildu elementus. Visbeidzot, sadaļā “cēloņsakarību saikne” ir izskaidrota savstarpējā saistība starp produktu, dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem.

Atjauninot informāciju punktā “Atsauces uz kontroles struktūru”, veikti labojumi oficiālo struktūru nosaukumā un kontaktinformācijā.

Visbeidzot, atbilstīgi spēkā esošajiem valsts noteikumiem pievienota tabula, kurā norādīti galvenie pārbaudāmie parametri un to novērtēšanas metode.

VIENOTS DOKUMENTS

“BLEU DES CAUSSES”

ES Nr.: PDO-FR-0108-AM02 – 31.3.2017.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Bleu des Causses”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.3. grupa. Siers

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

“Bleu des Causses” ir siers, ko gatavo tikai no nenokrejota, ar himozīnu sarecināta govs piena, tā masa ir ar zilā pelējuma marmorējumu, nepresēta, nevārīta, fermentēta un sālīta; pēc pilnīgas izžūšanas 100 gramos šāda siera ir vismaz 50 gramu tauku, un tā sausnas saturs ir vismaz 53 gramu uz 100 gramu produkta.

Sieru ražo plakanas cilindriskas formas rituļos, to forma ir regulāra, to diametrs ir 19–21 cm, augstums 8–12 cm, bet to svars ir 2,2–3,3 kg.

Siera virsma ir tīra, bez pārliekas glemes, kā arī bez plankumiem.

Siera masa ir viendabīgā ziloņkaula baltā krāsā, tā ir krēmveida, izsmalcināta, ar zilganzaļu, regulāri izkliedētu pelējuma marmorējumu, tajā var būt ar adatu izdurtu caurumu pēdas. Tās konsistence ir krēmveida un kūstoša.

Garša ir tīra, izteikta, ar zilajam sieram raksturīgajiem aromātiem, var būt mazliet rūgtena, bez pārmērīga pikantuma vai pārmērīga sāls daudzuma.

Sieru var apzīmēt ar cilmes vietas nosaukumu "Bleu des Causses" tikai no 70. dienas, skaitot no himozīna pievienošanas datuma.

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

Izcelsme slaucamo govju pamatbarībai, ko kopumā vidēji gadā izēdina visām slaucamajām govīm, sausnas izteiksmē vismaz 80 % apmērā ir ģeogrāfiskajā apgabalā.

Slaucamo govju pamatbarība sastāv no visu veidu lopbarības, izņemot krustziežu dzimtas augus zaļbarības veidā.

Ārpus ganību perioda ganāmpulkā katra slaucamā govs ik dienu saņem vismaz trīs kilogramus siena sausnas. Siens ir nopļauta un izžāvēta zāle, kura sastāvā ir vismaz 80 % sausnas.

Sezonā, kad ir pieejama zāle, tiklīdz klimatiskie apstākļi ļauj, slaucamo govju turēšana ganībās ir obligāta. Jebkurā gadījumā ganīšanas ilgums nedrīkst būt mazāks par 120 dienām gadā.

Vidēji visu slaucamo govju piebarošana ar papildu barību un piedevām ir ierobežota līdz 1 800 kilogramiem, kas izteikti sausnā, uz vienu slaucamo govi gadā.

No iepriekš minētajiem noteikumiem izriet, ka vismaz 56 % no kopējās slaucamajām govīm izēdināmās gada barības devas sausnas ir ražoti ģeogrāfiskajā apgabalā. Visas barības un jo īpaši papildbarības izcelsmei noteikti nav jābūt ģeogrāfiskajā apgabalā, jo tajā ir maz augšņu, kas piemērotas lopbarības kultūru audzēšanai, un klimatiskie apstākļi ar reljefu, kuram raksturīgi nokrišņi un sausas kalņakmes plakankalnes, ierobežo to audzēšanu.

Slaucamo govju ganāmpulka papildbarībā atļauts izmantot tikai tādas izejvielas un piedevas, kas norādītas attiecīgā sarakstā.

Dzīvnieku barošanai atļauts izmantot tikai augu izcelsmes barības līdzekļus, blakusproduktus un papildbarību, kas iegūta no ģenētiski nemodificētiem produktiem. Ģenētiski modificētu kultūru ieviešana ir aizliegta visās tādu saimniecību platībās, kurās iegūst pienu pārstrādei sierā, kas apzīmēts ar cilmes vietas nosaukumu "Bleu des Causses". Aizliegums attiecas uz visu sugu augiem, kas varētu nonākt saimniecībā esošo dzīvnieku barībā, un uz jebkuru tādas sugas augu kultūru, ar kuru varētu tos piesārņot.

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Piena ražošana, siera ražošana, nogatavināšana un beidzamā nogatavināšana noris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

Sagriezt "Bleu des Causses" ir atļauts tad, ja tas nemaina tā konsistenci. "Bleu des Causses" var piedāvāt tirgū gabalos, kas iegūti pēc pieprasījuma veiktas mehāniskas sagriešanas rezultātā.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Siera marķējumā ietverts ar cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta nosaukums "Bleu des Causses", kas uzrakstīts ar burtiem, kuru izmērs ir vismaz divas trešdaļas no vislielākajiem uz marķējuma lietotajiem burtiem.

Bez normatīvajos aktos paredzētajām norādēm, kas lietojamas uz visiem sieriem, uz marķējuma, reklāmā, rēķinos vai tirdzniecības dokumentos aizliegts izmantot jebkādu citu pie cilmes vietas nosaukuma tieši pievienotus apzīmējumus, izņemot īpašas preču vai ražotāja zīmes un norādi "nogatavināts dabiskos pagrabos".

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

“Bleu des Causses” ģeogrāfiskais apgabals ir mozaīkas formā, ko veido zemesgabali, kuri radušies no magmatisku, metamorfo vai kalņakmens iežu klintīm. Šīs teritorijas ainavai raksturīga iezīme ir kalņakmens klintis. Tām raksturīgi dabiski iedobumi, kuros ir atveres, kas ļauj tajās dabiski regulēt mitrumu un gaisa apmaiņu. Šie dobumi ir īpaši piemēroti siera “Bleu des Causses” nogatavināšanai, kā to veic jau izsenis.

Ar cilmes vietas nosaukuma “Bleu des Causses” apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskais apgabals aptver gandrīz visu Aveyron departamentu un daļu no Lot, Lozère, Gard un Hérault departamenta. Tas plešas šādā teritorijā:

Aveyron departamentā

Šādi kantoni: Aveyron et Tarn, Causse-Comtal, Causses-Rougiers, Ceor-Ségala, Enne et Alzou, Lot et Dourdou, Lot et Montbazinois, Lot et Palanges, Lot et Truyère, Millau-1, Millau-2, Monts du Réquistanais, Nord-Lévezou, Raspes et Lévezou, Rodez-1, Rodez-2, Rodez-Onet, Saint-Affrique, Tarn et Causses, Vallon, Villefranche-de-Rouergue, Villeneuve et Villefrancois;

šādu pašvaldību teritorija: Campouriez, Cassuéjols, Condom-d'Aubrac, Curières, Florentin-la-Capelle, Huparlac, Laguiole, Montézie, Montpeyroux, Saint-Amans-des-Cots, Saint-Chély-d'Aubrac, Saint-Symphorien-de-Thénières, Soulagues-Bonneval.

Gard departamentā

Trèves pašvaldības teritorija.

Hérault departamentā

Pégairolles-de-l'Escalette pašvaldības teritorija.

Lot departamentā

Šādi kantoni: Cahors-1, Cahors-2, Cahors-3, Causse et Vallées, Luzech, Marches du Sud-Quercy;

komūnas: Boissières, Le Boulvé, Boussac, Calamane, Calès, Cambes, Cassagnes, Catus, Cœur-de-Causse, Corn, Crayssac, Duravel, Durbans, Espère, Flaujac-Gare, Floressas, Francoulès, Gignac, Gigouzac, Ginouillac, Grézels, Les Junies, Labastide-du-Vert, Lacapelle-Cabanac, Lachapelle-Auzac, Lagardelle, Lamothe-Cassel, Lamothe-Fénelon, Lanzac, Lherm, Livernon, Loupiac, Mauroux, Maxou, Mechemont, Montamel, Montcabrier, Montfaucon, Montgesty, Nadaillac-de-Rouge, Nuzéjols, Payrac, Pescadoires, Pontcirq, Prayssac, Puy-l'Évêque, Reilhac, Reilhaguet, Le Roc, Saint-Chamarand, Saint-Cirq-Souillaguet, Saint-Denis-Catus, Saint-Martin-le-Redon, Saint-Matré, Saint-Médard, Saint-Pierre-Lafeuille, Saint-Projet, Saux, Séniergues, Sérignac, Soturac, Soucirac, Souillac, Touzac, Ussel, Uzech, Le Vigan, Vire-sur-Lot.

Lozère departamentā

Šādi kantoni: La Canourgue, Chirac, Saint-Chély-d'Apcher;

šādu pašvaldību teritorija pilnībā: Allenc, Antrenas, Aumont-Aubrac, Badaroux, Les Bessons, Brenoux, Le Buisson, Chadenet, Chaulhac, La Chaze-de-Peyre, La Fage-Saint-Julien, Fau-de-Peyre, Fraissinet-de-Fourques, Gatuzières, Hures-la-Parade, Ispagnac, Javols, Julianges, Lanuéjols, Le Malzieu-Forain, Le Malzieu-Ville, Marvejols, Mas-Saint-Chély, Mende, Meyrueis, Montbrun, Les Monts-Verts, Paulhac-en-Margeride, Quézac, Recoules-de-Fumas, Le Rozier, Saint-Bauzile, Saint-Étienne-du-Valdonnez, Saint-Laurent-de-Muret, Saint-Léger-de-Peyre, Saint-Léger-du-Malzieu, Saint-Pierre-de-Nogaret, Saint-Pierre-des-Tripiers, Saint-Privat-du-Fau, Saint-Sauveur-de-Peyre, Sainte-Colombe-de-Peyre, Sainte-Hélène, Vebron;

šādu pašvaldību teritorija daļēji: Cans-et-Cévennes (vienīgi deleģētās pašvaldības Saint-Laurent-de-Trèves teritorija), Florac-Trois-Rivières (vienīgi deleģētās pašvaldības Florac teritorija).

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Ar cilmes vietas nosaukumu “Bleu des Causses” apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskais apgabals atrodas Centrālā masīva dienvidaustrumu galā. Apgabala ziemeļu, austrumu un dienvidu robežas iezīmē kalnaini apvidi: Aubrac kalni ziemeļos, Margeride un Cévennes austrumos un Lacaune kalni dienvidos. Robežu rietumos iezīmē Akvitānijas baseina austrumu mala. Ģeogrāfiskā apgabala reljefu veido galvenokārt kalni vidējā augstumā virs jūras līmeņa, turklāt šis augstums rietumu virzienā, saskaroties ar Akvitānijas baseinu, samazinās. Tāpēc tajā ir zināma ainavu dažādība, kurām ir raksturīgas daudzas augstas kalņakmens klinšu plakankalnes, ko sauc par Causses.

Apgabalā galvenokārt ūdensteču ietekmē noris erozijas procesi, kuru rezultātā veidojas karsta iedobumi. Šajos lielos iedobumos, kas atrodas pazemē zem kaļķakmens klintīm, parādās daudzas tā sauktās *fleurines*, proti, plaisas, caur kurām iekļūst auksta un mitra gaisa plūsmas. Āra gaiss, kas iekļūst pazemē pa daudzajām zemes virsas plaisām, saskaroties ar klinšu mitrajām sienām vai apakšzemes ūdeņiem, kļūst mitrs un atdziest; tas kļūst blīvāks, un tam ir dabiska tendence izplūst pa zemākām atverēm, t. i., pa iedobumu plaisām. Jo āra gaiss ir sausāks un karstāks, jo aktīvāk notiek šī kustība, un iedobumu temperatūra ir zemāka.

Klimatu veido galvenokārt okeāna un Vidusjūras ietekme. Ģeogrāfiskā apgabala ziemeļu malā un augstienēs jūtama arī Centrālā masīva kalnu klimata ietekme. Reizumis reljefa dažādība un vēju ietekme rada kontrastus starp nokrišņiem bagātāko reljefu un sausākajām kaļķakmens plakankalnēm. Laiks visā ģeogrāfiskajā apgabalā ir ļoti saulains, saules spīdēšanas ilgums tajā parasti lielāks vairāk par 2 000 stundām gadā. Piensaimniecības izvietotas galvenokārt zemo un sauso kaļķakmens augšņu apvidū, bet arī lielā daļā pagulslāņa vai merģeļa-kaļķakmens un smilšakmens augsnēs, kas ļauj tajās augt zālei un kukurūzai.

“Bleu des Causses” no laika gala ir ticis gatavots kaļķakmens klinšu reģionā, kas aptver Averonas departamentu un blakusesošos departamentus. “Bleu des Causses” ražošana jo īpaši attīstījās pēc 1925. gada 26. jūlija likuma pieņemšanas, ar kuru Rokforas (*Roquefort*) pašvaldības teritorijā atļāva ražot un nogatavināt tikai sierus, kas iegūti vienīgi no aitas (bet it īpaši ne no govīm) piena. Šis faktors veicināja to, ka “Bleu des Causses” ģeogrāfiskajā apgabalā izveidojās govīm piena zilā siera ražošanas nozare. Šis siers tika precīzi aprakstīts 1945. gada dekrētā, un sākotnēji tā nosaukums bija “Bleu de l'Aveyron”. Ar 1979. gada 21. maija dekrētu to atzina par produktu ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu “Bleu des Causses”.

Apgabalā, kur dominē aitikopība, liellopu audzēšana ir saglabāta, balstoties uz lopbarības kultūrām, kas piemērotas ģeogrāfiskā apgabala augsnei un klimatam, ļaujot nodrošināt slaucamajām govīm pamatbarību 80 % apmērā.

Mūsdienās “Bleu des Causses” ražošanā liek lietā īpašas prasmes. Izmanto pilnpienu, kas nav homogenizēts. Pēc sagraušanas piena recekļa graudus ražošanas tvertnē samaisa, lai tie iegūtu pārklājumu, proti, lai uz tiem veidotos plāna plēvīte, kas tiem neļautu salipt kopā, kamēr tie atrodas veidnē. Pēc ievietošanas veidnē sieru bez presēšanas notecina ar pašvaru, tādējādi starp siera masas gabaliem paliek brīvas vietas. Pirms nogatavināšanas dabiskā iedobuma veidotā pagrabā veic sadurstišanu ar adatām, kā rezultātā izveidojas ventilācijas ceļi, kas ļauj skābeklim iekļūt siera masā.

Pēc tam sieru nogatavina dabiskā pagrabā, kurš ir mitrs un kurā gaisa apmaiņa notiek caur dabiskām spraugām, tādējādi ļaujot attīstīties *Penicillium roqueforti*. Kad šis pelējums ir pietiekami attīstījies, tiek veikta siera “plombēšana”, proti, tā iesaiņošana atsevišķā iepakojumā, lai beidzamo nogatavināšanu veiktu anaerobā vidē.

“Bleu des Causses” ir no govīm pilnpiena ražots siers, kura masa ir viendabīgā ziloņkaula baltā krāsā, tā ir ar zilganzaļu, vienmērīgi izkliedētu pelējuma marmorējumu. Tai ir kūstoša krēmveida konsistence.

Siera garša ir tīra, izteikta, ar zilajam sieram raksturīgajiem aromātiem, var būt mazliet rūgtena, bez pārmērīga pikantuma vai pārmērīga sāls daudzuma.

No govīm piena ražotā zilā siera “Bleu des Causses” atpazīstamību veidojusies pateicoties tam, ka organizēti apvienojušies tādi cilvēki, kuri, reaģējot uz stingriem noteikumiem, ar kuriem tiek regulēta Rokforas siera (zilais siers no aitas piena) ražošana, vēlējušies attīstīt govīm piena ražošanu apgabalā, kurā pārsvarā nodarbojas ar aitikopību.

“Bleu des Causses” ražošanā izmanto ģeogrāfiskajā apgabalā attīstītās prasmes, kas ļauj iegūt sieru, kura masa ir ziloņkaula baltā krāsā ar vienmērīgi izkliedētu pelējumu. Nehomogenizēta pilnpiena izmantošana veicina siera masai raksturīgās krāsas veidošanos. Tvertnē esošo piena recekļa graudu pārklāšana ar plēvīti, sūkalu notecināšana ar masas pašvaru bez presēšanas un sadurstišana siera masā veido regulārus atvērumus, kur nogatavināšanas laikā attīstās *Penicillium roqueforti*, tādējādi ļaujot iegūt vienmērīgi izkliedētu pelējumu.

“Bleu des Causses” nogatavināšana ir cieši saistīta ar ģeogrāfisko apgabalu, kas ir bagāts ar kaļķakmens klintīm, kurās ir iedobumi ar dabiskām atverēm, kuru izveidošanās ir saistīta ar grunts ģeoloģisko veidošanos. Pateicoties šīm atverēm, plaisām, kas kaļķakmens klintīm raksturīgajā kaļķakmens gruntī laika gaitā ir izveidojušās dabiski, notiek gaisa plūsmu apmaiņa starp plato virsmu un apakšzemes iedobumiem, tajos ienesot svaigumu un mitrumu. Šis gaisa plūsmas veicina tādas vides izveidošanos, kas ir labvēlīga *Penicillium roqueforti* attīstībai siera iekšpusē. Šis pelējums veido “Bleu des Causses” zilganzaļo pelējuma marmorējumu.

Beidzamā nogatavināšana anaerobā vidē, kas seko pēc nogatavināšanas dabiski veidojušās iedobuma pagrabā, ļauj palēnināt *Penicillium roqueforti* attīstīšanos, taču nodrošina šīs sēnes izdalītajiem fermentiem iespēju turpināt iedarboties (veikt olbaltumvielu un tauku noārdīšanu). Tieši šajā posmā siers iegūst krēmveida un kūstošo konsistenci, zilajam sieram raksturīgos aromātus, un izzūd tā rūgtenums, saglabājoties tīrajai un gardajai garšai.

Tādējādi “Bleu des Causses” sieram raksturīgās galvenās organoleptiskās īpašības lielā mērā ir atkarīgas no pelējuma *Penicillium roqueforti* iedarbības nogatavināšanas laikā dabiskajā iedobumā un beidzamās nogatavināšanas posmā.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-4a26bad1-2827-4edb-b58e-b06c876f6781/telechargement

