

KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 723/2014**(2014. gada 23. jūnijs),****ar ko apstiprina maznozīmīgu specifikācijas grozījumu attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (Nieheimer Käse (AĢIN))**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ⁽¹⁾ un jo īpaši tās 53. panta 2. punkta otro daļu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Vācijas pieteikumu specifikācijas grozījuma apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi Nieheimer Käse, kas reģistrēta saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 414/2010 ⁽²⁾.
- (2) Pieteikums iesniegts, lai grozītu specifikāciju, precizējot vienkāršas fakultatīvās sastāvdaļas – ķimeņu – saturu.
- (3) Komisija ir izvērtējusi minēto grozījumu un nolēmusi, ka tas ir pamatots. Tā kā grozījums Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešās daļas nozīmē ir maznozīmīgs, Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot minētās regulas 50.–52. pantā izklāstīto procedūru,

IR PIEŅĒMUSI ŠO REGULU.

1. pants

Ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi Nieheimer Käse apzīmētā produkta specifikāciju groza saskaņā ar šīs regulas pielikumu.

2. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2014. gada 23. jūnijā

Komisijas
un tās priekšsēdētāja vārdā –
Komisijas loceklis
Dacian CIOLOȘ

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.⁽²⁾ OV L 119, 13.5.2010., 3. lpp.

PIELIKUMS

Attiecībā uz aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādi *Nieheimer Käse* apstiprina šādus specifikācijas grozījumus.

Ražošanas metode

Teikumā “Tad masai pievieno vārāmo sāli (2,5–3,5 %) un eventuāli arī ķīmenes (0,01–0,03) un maisa tik ilgi, līdz izveidojusies viendabīga masa” teksts iekavās “(0,01–0,03)” pēc vārda “ķīmenes” jāaizstāj ar “(0,1–0,3 %)”.

Pamatojums

Pieteikuma iesniedzējs, kas ir attiecīgā produkta ražotāju apvienība, apliecina, ka 65 gadu ilgajā siera *Nieheimer Käse* ražošanas laikā pievienoto ķīmeņu saturs vienmēr bijis 0,1–0,3 %.

Norāde “0,01–0,03”, kura iekļauta kopsavilkumā, kas šajā sakarā publicēts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*, ir redakcionāla kļūda. *Deutsches Markenblatt* 2005. gada 23. septembra publikācijā attiecīgajai norādei ir pievienota trūkstošā “%” zīme. Liekajām nullēm pēc komata būtu tādas sekas, ka, pievienojot ķīmenes norādītajā proporcionālajā daudzumā (tikai vienu tūkstošdaļu līdz trīs tūkstošdaļas no kopējā svara), produktā tās gandrīz nemaz nebūtu sajūtamas.
