

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 129



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

54. sējums
2011. gada 30. aprīlis

<u>Paziņojums Nr.</u>	Saturs	Lappuse
II <i>Informācija</i>		
EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI		
Eiropas Komisija		
2011/C 129/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta COMP/M.6144 – <i>Giesecke & Devrient/Wincor Nixdorf International/BEB Industrie-Elektronik</i>) ⁽¹⁾	1
2011/C 129/02	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta COMP/M.6202 – <i>Samsung LED/Sumitomo Chemical/JV</i>) ⁽¹⁾	1
IV <i>Paziņojumi</i>		
EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI		
Eiropas Komisija		
2011/C 129/03	Euro maiņas kurss	2

LV

Cena:
EUR 3

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ

(Turpinājums nākamajā lappusē)

V Atzinumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2011/C 129/04	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta COMP/M.6113 – DSM/Sinochem/JV) ⁽¹⁾	3
2011/C 129/05	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta COMP/M.6087 – Orkla/REC) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	4
2011/C 129/06	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta COMP/M.6123 – ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics) ⁽¹⁾	5
2011/C 129/07	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta COMP/M.6163 – AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams) ⁽¹⁾	6
2011/C 129/08	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta COMP/M.6148 – BMW/SIXT/DriveNow JV) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	7

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2011/C 129/09	Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību	8
2011/C 129/10	Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību	15
2011/C 129/11	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību	19



⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta COMP/M.6144 – Giesecke & Devrient/Wincor Nixdorf International/BEB Industrie-Elektronik)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2011/C 129/01)

Komisija 2011. gada 19. aprīlī nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar kopējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai vācu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanas 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/lv/index.htm>) ar dokumenta numuru 32011M6144. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Kopienu tiesību aktiem.

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta COMP/M.6202 – Samsung LED/Sumitomo Chemical/JV)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2011/C 129/02)

Komisija 2011. gada 13. aprīlī nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar kopējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 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 apvienošanas 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/lv/index.htm>) ar dokumenta numuru 32011M6202. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Kopienu tiesību aktiem.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2011. gada 29. aprīlis

(2011/C 129/03)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,4860	AUD	Austrālijas dolārs	1,3560
JPY	Japānas jena	120,67	CAD	Kanādas dolārs	1,4102
DKK	Dānijas krona	7,4576	HKD	Hongkongas dolārs	11,5427
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,89170	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,8414
SEK	Zviedrijas krona	8,9140	SGD	Singapūras dolārs	1,8205
CHF	Šveices franks	1,2867	KRW	Dienvietkorejas vona	1 588,61
ISK	Islandes krona		ZAR	Dienvietāfrikas rands	9,7994
NOK	Norvēģijas krona	7,7820	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	9,6456
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	HRK	Horvātijas kuna	7,3615
CZK	Čehijas krona	24,223	IDR	Indonēzijas rūpija	12 728,25
HUF	Ungārijas forints	264,50	MYR	Malaizijas ringits	4,4015
LTL	Lietuvas lits	3,4528	PHP	Filipīnu peso	63,475
LVL	Latvijas lats	0,7093	RUB	Krievijas rublis	40,6463
PLN	Polijas zlots	3,9356	THB	Taizemes bāts	44,387
RON	Rumānijas leja	4,0780	BRL	Brazīlijas reāls	2,3464
TRY	Turcijas lira	2,2580	MXN	Meksikas peso	17,1186
			INR	Indijas rūpija	65,7030

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

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

(Lieta COMP/M.6113 – DSM/Sinochem/JV)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2011/C 129/04)

1. Komisija 2011. gada 8. aprīlī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot 4. pantu Padomes Regulā (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾, kuras rezultātā uzņēmumi *Koninklijke DSM NV* (Nīderlande) un *Sinochem Group* (Ķīna) izveido kopuzņēmumu Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) nozīmē, iegādājoties akcijas esošam *Koninklijke DSM NV* (Nīderlande) uzņēmējdarbības atzaram, kas nodarbojas ar pretinfekcijas līdzekļiem.
2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:
 - *Koninklijke DSM NV*: pārtika un dzīvnieku barība, kosmētiskie līdzekļi, farmaceitiskie līdzekļi, automobiļi un transports, pārklājumi, mājokļi, elektropreces un elektronika,
 - *Sinochem Group*: lauksaimniecība, enerģētika, ķīmiskās vielas, nekustamais īpašums un finanses,
 - *DAI*: ražo beta laktāma antibiotikas, ģenēriskos farmācijas produktus, kā arī pretinfekcijas līdzekļus, ko pārdod kā farmācijas līdzekļu aktīvās vielas vai kā dozētas zāles.
3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas EK Apvienotās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts
4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus novērojumus par ierosināto darbību.

Novērojumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienas pēc šīs publikācijas datuma. Novērojumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru COMP/M.6113 – DSM/Sinochem/JV uz šādu adresi:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju**(Lieta COMP/M.6087 – Orkla/REC)****Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2011/C 129/05)

1. Komisija 2011. gada 15. aprīlī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu, kuras rezultātā uzņēmums *Orkla ASA* ("*Orkla*", Norvēģija) iegūst Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta izpratnē pilnīgu kontroli pār uzņēmumu *Renewable Energy Corporation ASA* ("*REC*", Norvēģija), iegādājoties akcijas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

— *Orkla*: zīmolas patēriņa preces, alumīnija sistēmas, atjaunojamie enerģijas avoti, īpašie materiāli un finanšu ieguldījumi,

— *REC*: saules enerģijas sistēmas.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas EK Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts. Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru noteiktu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar EK Apvienošanās regulu ⁽²⁾, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši paziņojumā paredzētajai procedūrai.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus novērojumus par ierosināto darbību.

Novērojumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienas pēc šīs publikācijas datuma. Novērojumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru COMP/M.6087 – *Orkla/REC* uz šādu adresi:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ OV C 56, 5.3.2005., 32. lpp. ("Paziņojums par vienkāršotu procedūru").

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju**(Lieta COMP/M.6123 – ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2011/C 129/06)

1. Komisija 2011. gada 18. aprīlī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu, kuras rezultātā uzņēmums *ArcelorMittal Bremen GmbH* (“*ArcelorMittal Bremen*”, Vācija), ko kontrolē uzņēmums *ArcelorMittal SA* (“*ArcelorMittal*”, Luksemburga), Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta izpratnē iegūst pilnīgu kontroli pār uzņēmumu *Kokerei Prosper* (“*Kokerei Prosper*”, Vācija), iegādājoties aktīvus. Vienlaikus *ArcelorMittal Bremen* plāno iegūt 27,95 % akciju uzņēmumā *Arsol Aromatics GmbH&Co.KG* (“*Arsol*”, Vācija).

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

— *ArcelorMittal*: tērauda produktu ražošana un tirdzniecība/izplatīšana un izrakteņu ieguve,

— *Kokerei Prosper*: koksa un koksa ražošanas procesa blakusproduktu ražošana un pārdošana.

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

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus novērojumus par ierosināto darbību.

Novērojumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienas pēc šīs publikācijas datuma. Novērojumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru COMP/M.6123 – *ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics* uz šādu adresi:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. (“EK Apvienotās regula”).

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta COMP/M.6163 – AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams)
(Dokuments attiecas uz EEZ)
(2011/C 129/07)

1. Komisija 2011. gada 19. aprīlī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 4. pantu ⁽¹⁾, kuras rezultātā uzņēmumi AXA Investment Managers Private Equity Europe ("AXA PE", Francija), kas pieder Francijas AXA grupai, un Permira Holdings Limited ("Permira", Gērnzija) iegūst Apvienotās Regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta izpratnē kopīgu kontroli pār uzņēmumiem Opodo Limited ("Opodo", Apvienotā Karaliste), GO Voyages group ("GO Voyages", Francija) un eDreams group ("eDreams", Spānija), iegādājoties akcijas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- Permira ir privāta kapitāla uzņēmums, kas cita starpā kontrolē eDreams,
- AXA PE ir privāta kapitāla uzņēmums, kas cita starpā kontrolē GO Voyages,
- Opodo, GO Voyages un eDreams strādā ceļojumu aģentūru jomā.

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

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus novērojumus par ierosināto darbību.

Novērojumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienas pēc šīs publikācijas datuma. Novērojumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru COMP/M.6163 – AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams uz šādu adresi:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta COMP/M.6148 – BMW/SIXT/DriveNow JV)
Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru
(Dokuments attiecas uz EEZ)
(2011/C 129/08)

1. Komisija 2011. gada 18. aprīlī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu, kuras rezultātā uzņēmumi *Bayerische Motorenwerke Aktiengesellschaft* ("BMW", Vācija) un *SIXT Aktiengesellschaft* ("SIXT", Vācija) Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār uzņēmumu *DriveNow GmbH & Co. KG* ("DriveNow", Vācija), iegādājoties akcijas jaunizveidotā kopuzņēmumā.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- BMW: automašīnu ražošana visā pasaulē, autoparka pārvaldība uzņēmumiem,
- SIXT: īstermiņa un ilgtermiņa automašīnu izīrēšana, līgumizīrēšana,
- DriveNow: automašīnu koplietošana (īstermiņa izīrēšana).

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas EK Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts. Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru noteiktu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar EK Apvienošanās regulu ⁽²⁾, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši paziņojumā paredzētajai procedūrai.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus novērojumus par ierosināto darbību.

Novērojumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienas pēc šīs publikācijas datuma. Novērojumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru COMP/M.6148 – BMW/SIXT/DriveNow JV uz šādu adresi:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ OV C 56, 5.3.2005., 32. lpp. ("Paziņojums par vienkāršotu procedūru").

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2011/C 129/09)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU

“NEUFCHÂTEL”

EK Nr. FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

AĢIN () ACVN (X)

1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi:

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķēšana
- Valsts prasības
- Citur (precizēt)

2. Grozījuma(-u) veids:

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- Grozījumi reģistrēta ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums
- Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fito-sanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

(1) OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

3. **Grozījums(-i):**

3.1. **Apraksts:**

Šis punkts kopumā ir pārstrādāts skaidrības un precizitātes labad.

Pievienoti termini "pienaina, pakļāvīga, nesaplok, nav pārāk stingra, nav lipīga, neizplūst un nav graudaina", lai precīzāk raksturotu siera masu.

Apraksts "Atkarībā no lietošanas veida to var veidot šādās formās ... 2,4 cm augstumā" ir aizstāts ar tekstu: "Neufchâtel" ir sastopams šādās formās – cilindriska tapa, kvadrātveida vai taisnstūra ķieģelītis, dubulta tapa, sirdsveidīgs, lielas sirds veidols, kura izmērs atkarīgs no 5. nodaļā aprakstīto veidņu formas un izmēriem."

Pievienots teksts "Kad beidzas minimālais nogatavināšanas laiks, kas paredzēts 5. nodaļā saistībā ar ražošanas metodi."

Pienākums ievērot minimālo nogatavināšanas laiku ir paredzēts 5. nodaļā. Ražošanas metodes apraksts ir labots, precizējot, ka pēc šā laika beigām gatavajam produktam ir jāatbilst prasībām attiecībā uz svaru un piena tauku vai sausnas minimālo saturu.

3.2. **Izcelsmes apliecinājums:**

Šī iedaļa precizē datus par visiem uzņēmējiem, kā arī reģistru un deklarāciju sistēmu, kas ļauj reģistrēt viņu pieredzi un/vai veikt produkcijas uzskaiti.

3.3. **Ražošanas metode:**

Šis punkts kopumā ir pārstrādāts skaidrības un precizitātes labad. Nepieciešams veikt šādus grozījumus:

- pievienot tekstu "Šīs specifikācijas izpratnē ganāmpulks ir visu saimniecībā esošo piena ieguvei izmantojamo liellopu ganāmpulks, ko veido slaucamās govīs un cietstāvošās govīs. Slaucamo govju ganāmpulkā, no kura iegūtais piens paredzēts "Neufchâtel" ražošanai, vismaz 60 % dzīvnieku pieder pie Normandijas šķirnes" un " "Neufchâtel" ražotnēs neatkarīgi no tā, kādu ražošanas posmu tur veic – sākot ar piena saņemšanu un beidzot ar siera nogatavināšanu –, drīkst ievest tikai to pienu, ko dod iepriekš noteikto ganāmpulku govīs".

Pievienotas arī prasības attiecībā uz piena ražošanu. Tās paredz, ka slaucamo govju ganāmpulkus pārsvarā ir jāveido govīm, kas pieder pie vietējās – Normandijas – šķirnes. Jāpiebilst, ka laikā, kad siers "Neufchâtel" 1969. gadā tika atzīts par produktu ar ACVN, speciālisti neuzskatīja par nepieciešamu ierakstīt savā lēmumā prasību izmantot Normandijas šķirnes govīs un barot tās pārsvarā ar zāli, jo tolaik tā darīja visi lopkopji un nekas neliecināja par citu paņēmieni izplatību. Laika gaitā radās jaunas lopkopības metodes, piemēram, sāka izmantot kukurūzas skābbarību un ieviesa šķirni "Prim'Holstein", un tās izplatījās tik plaši, ka ražotāji arvien lielāku uzmanību pievērsa tam, cik svarīga ir Normandijas šķirne un barošana ar zāli, lai saglabātu "Neufchâtel" raksturīgās īpašības un tēlu. Lai apturētu šādas novirzes, atgrieztos pie apstākļiem, kas noteica šā produkta izcilības veidošanos un vienlaikus pastiprinātu produkta saikni ar zemi, grupa vēlas saskaņot piena ieguves veidu, nosakot minimālo Normandijas šķirnes govju īpatsvaru ganāmpulkā un ganībām izmantojamās zāles platības. Minētie jaunie noteikumi arī ļautu norādei "Neufchâtel" labāk apliecināt saikni ar izcelsmes vietu, ņemot vērā attiecīgā reģiona lopkopju agrāko ciešo saistību ar šiem dzīvniekiem, vietējās šķirnes pielāgotību videi un šādi iegūtā piena piemērotību pārstrādei sierā;

- pievienot tekstu "Ganāmpulks uzturas ganībās vismaz sešus mēnešus gadā. Šajā laikā ganību zāle veido vairāk nekā 50 % pamatbarības, izsakot to sausnas īpatsvarā. (..) Izņēmuma gadījumos, ko rada, piemēram, neparedzēta laika apstākļu maiņa, var pieļaut pagaidu atkāpes, lai nodrošinātu ganāmpulka barošanas nepārtrauktību."

Šie noteikumi definē slaucamo govju barošanas nosacījumus, kā arī nostiprina saražotā siera saikni ar izcelsmes vietu. Tiek precizēts, ka saimniecībā iegūtai ganāmpulka pamatbarībai ir jāpārsniedz 80 %, izsakot to sausnas īpatsvarā. Tiek arī precizēti slaucamo govju ganīšanas nosacījumi, kā arī noteikumi par to izvietojuma blīvumu katrā saimniecībā (minimālā ganību pļavu platība uz vienu slaucamo govī, maksimālā platība, ko izmanto skābbarības kukurūzai, uz vienu slaucamo govī, pļavu apsaimniekošana). Šie noteikumi paredz arī saglabāt un paplašināt zāles īpatsvaru slaucamo govju barībā;

- pievienot tekstu “Ražojot pienu, tā uzglabāšanas laiks saimniecībā pirms piena savākšanas nedrīkst pārsniegt 48 stundas pēc pirmā slaukuma. (..) Svaigo sieru un nogatavināšanas procesā esošo sieru uzglabāšana modificētā atmosfērā ir aizliegta.”

Precizēts viss siera ražošanas apstākļu kopums, lai labāk saglabātu šā produkta īpašības – piena uzglabāšana saimniecībā līdz tā nodošanai ir laika ziņā stingri ierobežota, un tāpat arī apstākļi, kādos veic piena sarecināšanu ar himozīna fermentu, sūkalu notecināšanu un recekļa presēšanu. Precīzi definēti iegūtās masas veidošanas un pārvietošanas, kā arī nogatavināšanas apstākļi.

Turklāt vispārīgā veidā tiek reglamentēti siera apstrādes paņēmieni un piedevu pievienošana. Piemēram, novērojumi liecina, ka jaunie paņēmieni, kas zināmā mērā attiecas uz pārstrādes veidiem un piedevām – mikrofiltrēšana, piena daļēja kondensēšana vai nogatavināšanas fermentu izmantošana – var ietekmēt ar šo cilmes vietas nosaukumu apzīmētā siera īpašības. Dažas fermentu piedevas ir jo īpaši nesavienojamas ar būtisko īpašību saglabāšanu produktiem, ko apzīmē ar šo ACVN. Tāpēc katra ar cilmes vietas nosaukumu apzīmētā specifikācijā ir jāprecizē faktiski veicamās praktiskās darbības attiecībā uz piena pārstrādes un siera ražošanas paņēmieniem un izmantotajām piedevām, lai tādējādi arī nākotnē nepieļautu nereglamentētas prakses turpināšanos, kas apdraud ar šo nosaukumu apzīmētā siera īpašību saglabāšanu.

Visbeidzot, šī iedaļa precizē veidņu formātus. Šis grozījums ir veikts pēc grupas pieprasījuma jautājumā par izmantoto veidņu izmēriem, un tas piedāvā ar šiem precīzākajiem izmēriem aizstāt tos izmērus, kas iepriekš bija ierakstīti specifikācijā, attiecinot tos uz gatavo sieru.

3.4. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

Šis punkts ir precizēts un pārveidots par trim atsevišķiem punktiem. Tajos ir paskaidrots, kā saglabāt “Neufchâtel” tipa siera specifiku, kas iegūta ar daudzveidīgu atļauto praktisko paņēmienų palīdzību. Tur ir izklāstīta arī Normandijas šķirnes audzēšanas vēsture un uzsvērta tās nozīmība “Neufchâtel” specifikas nodrošināšanai (šī šķirne vēsturiski ir audzēta Brajā, un pie tās piederošo govju piens ir izcili piemērots pārstrādei sierā, jo ir ļoti bagāts ar kazeīnu un piena taukiem).

3.5. Marķēšana:

Precizētas norādes, kas obligāti jāiekļauj marķējumā. Atcelta prasība izmantot INAO logotipu.

Iekļauta prasība izmantot Kopienas logotipu.

3.6. Valsts prasības:

Iekļauta tabula, kurā izklāstīti galvenie uzraugāmie parametri, sniegtas to standartvērtības un novērtēšanas metodes.

4. Kopsavilkuma atjaunināšana (vajadzības gadījumā).

Atsauce uz specifikācijas publikāciju:

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Cahier-des-Charges-Neufchatel.pdf>

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“NEUFCHÂTEL”

EK Nr. FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

ACVN (X) AĢIN ()

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. Atbildīgais departaments dalībvalstī:

Nosaukums: *Institut national de l'origine et de la qualité*
Adrese: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tālr. +33 153898000
Fakss +33 153898060
E-pasts: info@inao.gouv.fr

2. Grupa:

Nosaukums: *Syndicat de défense et de qualité de la fromage Neufchâtel*
Adrese: Mairie — BP 88
76270 Neufchâtel
FRANCE

Tālr. +33 232975301
Fakss +33 232975306
E-pasts: syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org
Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ()

3. Produkta veids:

1.3. grupa. Siers

4. Specifikācija:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. Nosaukums:

“Neufchâtel”

4.2. Apraksts:

“Neufchâtel” ir siers, kas ražots tikai no tāda govs piena, kurš sarecināts ar himozīnu; tam ir mīksta, pienaina, viegli sālīta masa, bez ieplaisājumiem, tā ir samērā elastīga, nesaplok, nav pārāk stingra, ir valkana un gluda, nav lipīga, neizplūst un nav graudaina. Tam ir īpašu sēņu veidota baltas krāsas garoza bez iedobumiem.

“Neufchâtel” ražo šādās formās: cilindriska tapa, kvadrātveida vai taisnstūra ķieģelītis, dubulta tapa, sirdsveidīga un lielas sirds veidolā.

Kad beidzas minimālais nogatavināšanas laiks, katra “Neufchâtel” siera tapa, kvadrātveida vai taisnstūra ķieģelītis sver vismaz 100 g; sirds un dubultā tapa sver 200 g, bet lielā sirds – 600 g.

Pēc pilnīgas izžāvēšanas tajā ir vismaz 45 gramu piena tauku uz katriem 100 gramu siera un 40 gramu sausas uz katriem 100 gramu siera.

4.3. Ģeogrāfiskais apgabals:

Braya (Bray), kas aizņem daļu no Uāzas (Oise) un Piejūras Sēnas (Seine-Maritime) departamenta teritorijas. Uāzas departamentā (60) tajā ietilpst Quincampoix-Fleury pašvaldības teritorija; Piejūras Sēnas departamentā (76) tajā ietilpst šādu pašvaldību teritorijas: Argueil, Aubéguimont, Aubermesnil-aux-Érables, Aumale, Auwilliers, Avesnes-en-Bray, Bailleul-Neuville, Baillolet, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, Beauvoir-en-Lyons, La

Bellière, Bois-Guilbert, Bois-Hérault, Bosc-Bordel, Bosc-Édeline, Bosc-Mesnil, Bosc-Roger-sur-Buchy, Bouelles, Bradiancourt, Brémontier-Merval, Buchy, Bully, Bures-en-Bray, Callengeville, Le Caule-Sainte-Beuve, La Chapelle-Saint-Ouen, Clais, Compainville, Conteville, Criquiers, Croixdalle, Cuy-Saint-Fiacre, Dampierre-en-Bray, Dancourt, Doudeauville, Elbeuf-en-Bray, Ernemont-sur-Buchy, Esclavelles, Fallencourt, Ferrières-en-Bray, La Ferté-Saint-Samson, Fesques, La Feuillie, Flamets-Frétils, Fontaine-en-Bray, Forges-les-Eaux, Le Fossé, Foucar-mont, Fréauville, Fresles, Fresnoy-Folny, Freulleville, Fry, Gaillefontaine, Gancourt-Saint-Etienne, Gournay-en-Bray, Grandcourt, Graval, Grumesnil, La Hallotière, Haucourt, Haudricourt, Haussez, Héronchelles, Hodeng-Hodenger, Illois, Landes-Vieilles-et-Neuves, Londinières, Longmesnil, Lucy, Marques, Massy, Mathonville, Maucomble, Mauquenchy, Ménerval, Ménonval, Mésangueville, Mesnières-en-Bray, Mesnil-Follemprise, Le Mesnil-Lieubray, Mesnil-Mauger, Meulers, Molagnies, Montérolier, Mortemer, Nesle-Hodeng, Neufbosc, Neufchâtel-en-Bray, Neuville-Ferrières, Nolléval, Notre-Dame-d'Aliermont, Nullefont, Osmoy-Saint-Valery, Pomme-reux, Pommeréval, Preuseville, Puisenval, Quièvecourt, Réalcamp, Rétonval, Ricarville-du-Val, Richemont, Roncherolles-en-Bray, Ronchois, Rouvray-Catillon, Sainte-Agathe-d'Aliermont, Sainte-Beuve-en-Rivière, Sainte-Croix-sur-Buchy, Sainte-Geneviève, Saint-Germain-sur-Eaulne, Saint-Jacques-d'Aliermont, Saint-Léger-aux-Bois, Saint-Martin-au-Bosc, Saint-Martin-l'Hortier, Saint-Martin-Osmonville, Saint-Michel-d'Halescourt, Saint-Pierre-des-Jonquières, Saint-Riquier-en-Rivière, Saint-Saëns, Saint-Saire, Saint-Vaast-d'Équiqueville, Saumont-la-Poterie, Serqueux, Sigy-en-Bray, Smermesnil, Sommerey, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventès-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucar-mont un Wanchy-Capval.

4.4. Izcelsmes apliecinājums:

Visi piena ražotāji, visas piena pārstrādes ražotnes un visas nogatavināšanas ražotnes aizpilda identitātes deklarāciju, ko grupa reģistrē un kas ļauj grupai identificēt jebkuru uzņēmēju. Šīs deklarācijas ir jānodod kompetento reģistrācijas iestāžu rīcībā, tāpat kā visi dokumenti, kas nepieciešami piena un siera izcelsmes, kvalitātes un ražošanas apstākļu pārbaudīšanai.

Veicot uzraudzību attiecībā uz cilmes vietas nosaukuma produkta īpašībām, notiek analītiska un organoleptiska pārbaude, kuras mērķis ir pārliecināties par šai pārbaudei pakļauto produktu kvalitāti un tipiskumu.

Un, proti, ražošanas saimniecības kārtā reģistrus, kuros katru dienu atspoguļo sarecinātā piena daudzumu vai iegūtā recekļa svaru, saražotā siera daudzumu un veidu, tā siera daudzumu, ko pārdod ar nosaukumu "Neufchâtel", kā arī produkcijas saņēmējus, izņemot tiešajiem patērētājiem pārdoto produkciju, un to apliecina ar pavadzīmēm.

Piena pārstrādātāji jo īpaši kārtā reģistrus, kuros katru dienu atspoguļo iepirkta piena vai masas daudzumu, norādot ražotāju, piena vai masas daudzumu, kas laists tirdzniecībā, un saražotā siera daudzumu, visu jaukta tipa produkciju, kā arī tā siera daudzumu, ko pārdod ar nosaukumu "Neufchâtel", un produkcijas saņēmējus, apliecinot ar pavadzīmēm.

Piena vai siera masas pircēji nodod pārbaudes struktūru rīcībā piegādātāju sarakstu un informē par visām izmaiņām.

4.5. Ražošanas metode:

"Neufchâtel" ražo no tikko slaukta svaiga govju pilnpiena, ko iegūst no tāda ganāmpulka govīm, kuru vairums pieder pie Normandijas šķirnes un kuru pamatbarība ir zāle, ko govīs plūkušas, vismaz sešus mēnešus gadā uzturoties ganībās, kurās tām ir nodrošināts vismaz viens hektārs pļavu uz katrām četrām slaucamajām govīm slaukšanas telpu apkaimē un ir ievērots ierobežojums attiecībā uz spēkbarības daudzumu – 1 800 kg uz vienu govī gadā. Ganāmpulka pamatbarība vairāk nekā 80 % apjomā – izsakot sausnas īpatsvarā – ir iegūta pašā saimniecībā.

Šis piens, kam pievienotas ierauga kultūras un nedaudz himozīna, sarec 18 līdz 36 stundu laikā. No piena iegūto recekli ievieto notecināšanas maisos vai audeklā, tad presē, izmīca, ievieto veidnē un iesāla – no virspuses vai visā masā, pēc tam, ja vajadzīgs, nosusina un novieto nogatavināties. Pagrabā vai dzesētavā, kur temperatūra ir robežās no 10 līdz 14 °C, tas nogatavinās vismaz 10 dienas, skaitot no dienas, kad tas ievietots veidnē, un šai laikā to pārklāj raksturīgs baltas krāsas pelējums.

4.6. Saikne:

“Neufchâtel” siera pirmsākumi meklējami desmitajā gadsimtā. Kā atzīst Gislēns Godfrūā (*Ghislain Gaudefroy*), “Neufchâtel” ir viens no senākajiem Normandijas sieriem, un tā izcelsme saistās ar Brajā ražoto sieru, kas pirmoreiz minēts 1037. gadā izdotajā hartā, bet 1543.–1544. gadā “Neufchâtel” siers tika pirmo reizi īpaši pieminēts Ruānas Senamo (*Saint-Amand à Rouen*) abatijas rēķinvedībā – “runā par lielu pievedumu no Neišateles”.

Pēc Figjē (*Figuiet*), “Industrijas brīnumu” (“*Merveilles de l'industrie*”) (1876) autora, domām, “Neufchâtel” ir slavens jau kopš 16. gadsimta. Abats Dekords (*Decorde*) 1843. gadā rakstīja, ka 1700. gadā Neišatelē katru nedēļu bija trīs tirgus dienas, kurās noritēja ļoti aktīva tirdzniecība ar sieru.

1802. gadā Napoleons I kā dāvanu saņēma groziņu ar Neišateles sieru (siera izlasi). Neišateles kongress 1845. gadā atzina, ka Neišateles siera cena ir ļoti pieaugusi un četras reizes pārsniedz sviesta cenu.

19. gadsimts bija šā siera uzplaukuma laikmets, jo līdz ar transporta attīstību, un, proti, kad uzbūvēja dzelzceļu, pieprasījums krasi palielinājās. Tādējādi tas nonāca arī Parīzes tirgos (Usons (*Husson*) 1856. gadā norādīja, ka Parīzes gada patēriņš tuvojas trim miljoniem siera stienīšu), kā arī Beļģijā, Lielbritānijā un pat kolonijās. 1865. gadā “Neufchâtel” ieguva zelta medaļu konkursā Parīzē.

Lai nepieļautu nekādus atdarinājumus, “Neufchâtel” recepte tika noteikta ar īpašu 1936. gada 20. oktobra dekrētu. 1957. gadā “Neufchâtel” ražošanas saimniecības un piena pārstrādātāji nodibināja arodbiedrību.

“Neufchâtel” saikni ar zemi nodrošina šīs teritorijas piemērotība piena produkcijas ražošanai uz zāles bāzes, barojot ar to ganāmpulku, ko pārsvarā veido Normandijas šķirnes govīs, kuru pienu pārstrādā ar vienkāršu siera ražošanas tehnoloģiju, kas ir labi pielāgota lauku saimniecību apstākļiem. Piemērotību zāles izmantošanai galvenokārt nosaka apstākļi, ka augsnes ir pārsvarā mitras un mālainas, un tās regulāri bagātina biežie nokrišņi. Augsnes īpašības apvienojumā ar nelīdzeno reljefu veicina labvēlīgu apstākļu veidošanos zāles augšanai, neprasot uzaršanu. Turklāt ganāmpulku dzirdināšanu ganībās vienmēr ir atvieglojis ļoti biežais ūdensteču tīkls un daudzās peļķes. Tā kā ziemas ir ilgas un bargas, ietilgst arī lopu turēšana iekštelpu novietnēs, un Brajas lopkopjiem ir jāsadzīvo lieli siena un zāles krājumi, bet tiem ir vajadzīgas plašas pļavu platības. Turklāt augsnes ir veidojušās uz krīta perioda Cenomana stāva un Juras perioda Titona stāva zemāko slāņu kaļķakmens iežiem, tāpēc līdztekus pļavu izmantošanai ir iespējama arī zemes aršana, un tas sekmē piensaimniecību patstāvību lopbarības sagādē, ļaujot iegūt arī citu rupjo lopbarību, ne tikai zāli vien. Tādējādi ir uzkrātas arī plašas zināšanas un prasmes piena lopkopības jomā.

Normandijas šķirne ir Normandijas lauksaimnieku selekcijas darba auglis. Dzīvnieki ir pielāgoti Brajas lopkopības sistēmai (zāle un ganības) un dod pienu, kas bagāts ar piena taukiem un olbaltumvielām un ir viegli pārstrādājams sierā, veidojot mīkstu masu. Brajas lopkopji ir izstrādājuši un saglabājuši vienkāršu siera siešanas tehnoloģiju, līdzīgu svaigsiera ražošanas tehnoloģijai, un tā ir piemērota piena daudzumam un materiāliem, kas ir lopkopju rīcībā, kā arī viņu darba ritmam. Brajas siera ražotāju lietpratība, un, proti, viens otram sekojošie īsie darba procesi (izņemot ievietošanu veidnēs), ko atdala sešu līdz 24 stundu laikposmi, kā arī sūkalu notecināšana un recekļa presēšana pirms ievietošanas veidnēs piešķir “Neufchâtel” sieram tā īpatnējumu un neatkārtājamo vietu starp citiem mīkstas masas sieriem ar sēņu veidotu garozu. Šīs prasmes, ko raksturo straujā nogatavināšana, lielā mērā veidojušās saistībā ar Brajas ģeogrāfisko stāvokli, kas īpaši sekmē regulārus un ātrus tirdznieciskos sakarus. Šī ražošanas metode ir vislabāk piemērota daudzo nelielo lauku saimniecību apstākļiem, un “Neufchâtel” siera izgatavošanas īpatnības ļauj lopkopjiem izbrīvēt vajadzīgo laiku starp citiem lauku darbiem.

4.7. Pārbaudes struktūra:

Nosaukums: *Institut national de l'origine et de la qualité*

Adrese: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tālr. +33 153898000
Fakss +33 153898060
E-pasts: info@inao.gouv.fr

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) ir administratīva valsts iestāde ar juridiskas personas statusu, kas atrodas Lauksaimniecības ministrijas pārvaldībā.

INAO ir kompetentā iestāde 2004. gada 29. aprīļa Regulas (EK) Nr. 882/2004 nozīmē, un tā veic oficiālo uzraudzību, nodrošinot atbilstību tiesību aktiem jautājumā par lopbarību un pārtikas produktiem, kā arī tiesību aktu noteikumiem par dzīvnieku veselību un labturību.

Jo īpaši tās uzdevums ir nodrošināt uzraudzību jautājumā par specifiskāciju ievērošanu un vajadzības gadījumā, ja ir pārkāpumi, piemērot soda sankcijas.

Nosaukums: *Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)*

Adrese: 59 Boulevard Vincent Auriol
75703 Paris Cedex 13
FRANCE

Tālr. +33 144871717

Fakss +33 144973037

DGCCRF ir Ekonomikas, rūpniecības un nodarbinātības lietu ministrijas dienests.

4.8. Marķējums:

Papildus tiesību aktos paredzētajām norādēm, ko pievieno jebkura veida sieram, siers, kas apzīmēts ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Neufchâtel", tiek laists tirdzniecībā ar atsevišķu marķējumu, kurā iekļauts aizsargātais cilmes vietas nosaukums, kas rakstīts ar rakstzīmēm, kuru izmērs ir vismaz divas trešdaļas no vislielāko šajā marķējumā izmantoto rakstzīmju izmēra.

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Neufchâtel" apzīmētā siera marķējumā obligāti jāiekļauj norāde "Appellation d'origine protégée" ("Aizsargāts cilmes vietas nosaukums"), kā arī ES ACVN logotips.

Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2011/C 129/10)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret grozījumu pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU

“DAUNO”

EK Nr.: IT-PDO-0117-1517-31.07.2003

AĢIN () ACVN (X)

1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi:

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Valsts prasības
- Citur (precizēt)

2. Grozījuma(-u) veids:

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- Grozījumi reģistrētu ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums
- Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

3. Grozījums (-i):

3.1. Izcelsmes apliecinājums:

Regulā (EK) Nr. 1898/2006 paredzētajiem noteikumiem pielāgota gan specifikācija, gan kopsavilkums, iekļaujot procedūras, kuras uzņēmējiem jāizmanto, lai sniegtu izcelsmes pierādījumu vai pierādījumus.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

3.2. Ražošanas metode:

Ieviestas novatoriskas metodes to olīvu novākšanai, kuras paredzētas neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas ar ACVN iegūšanai, taču joprojām novācot olīvas tieši no koka, bet izmantojot mašīnas šīs darbības atvieglošanai, kas nekādi neiebojā augļus (kauleņus) un dod tos pašus rezultātus kā novākšana ar rokām tieši no koka. Neviens olīvu audzētājs, izņemot retus gadījumus lielākoties ģimenes vajadzībām, nenovāc olīvas tikai ar rokām – olīvu raža tiek novākta tieši no koka, izmantojot mašīnas, kas nodrošina tādu pašu standarta kvalitāti, taču ar stipri zemākām izmaksām.

Atcelta prasība eļļas spiešanu veikt dažādos apakšapgabalos, taču saglabājot nosacījumu, ka tai jānotiek produkta specifikācijā noteiktajā teritorijā. Jaunie spēkā esošie noteikumi, ar kuriem reglamentē pārstrādes darbības un tehnoloģiskos jauninājumus, noteica olīveļļas spiestuvju skaita samazināšanos un radīja nepieciešamību atcelt ierobežojošo prasību – eļļas spiešanu veikt atsevišķos apakšapgabalos. Tādējādi izspiest olīvas, lai iegūtu produktu ar ACVN "Dauno", turpmāk ir iespējams visā Fodžas (Foggia) provinces teritorijā.

3.3. Marķējums:

Ir noteikta obligāta prasība norādīt uz etiķetes gan olīvu izaudzēšanas gadu, gan arī iepakojuma partiju. Ir atļauts norādīt lauksaimniecības uzņēmuma nosaukumu, lauku īpašumu, zemnieku saimniecības un to teritoriālo izvietojumu, taču tikai tad, ja produkts iegūts vienīgi no olīvām, kas novāktas olīvbirzīs, kuras ir attiecīgā uzņēmuma daļa. Prasītie grozījumi atbilst patērētāju vajadzībai pēc labākas informācijas.

3.4. Valsts prasības:

Atceltas prasības, kas paredzētas ar 1992. gada 15. februāra likumu Nr. 169 par kārtību, kādā atzīstami neapstrādātai olīveļļai vai neapstrādātai augstākā labuma olīveļļai piešķirti kontrolētas cilmes vietas nosaukumi ("Disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini"), un ar ministra Dekrētu Nr. 573/93.

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

"DAUNO"

EK Nr.: IT-PDO-0117-1517-31.07.2003

ACVN (X) AĢIN ()

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. Atbildīgais departaments dalībvalstī:

Nosaukums: *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*

Adrese: *Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA*

Tālr. +39 0646655104
Fakss +39 0646655306
E-pasts: saco7@politicheagricole.gov.it

2. Grupa:

Nosaukums: *«Daunia Verde» — Consorzio di tutela della denominazione di origine protetta olio extravergine di oliva «Dauno»*

Adrese: *Via Dante 27
71100 Foggia FG
ITALIA*

Tālr. +39 0881707742
Fakss +39 0881707742
E-pasts: dauniaverde@tin.it
Sastāvs: *ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ()*

3. Produkta veids:

1.5. grupa. Eļļas un tauki (sviests, margarīns, eļļa u. c.)

4. Specifikācija:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. Nosaukums:

“Dauno”

4.2. Apraksts:

Piedāvājot tirdzniecībā neapstrādāto augstākā labuma olīveļļu “Dauno”, tai jābūt ar šādām ķīmiskajām un organoleptiskajām īpašībām:

- maksimālais skābums 0,6 %,
- peroksīda skaitlis ≤ 12 mekv. aktīvā O_2/kg ,
- kopējais polifenolu saturs ≥ 100 ppm,
- krāsa no zaļas līdz dzeltenai,
- aromāts augļains,
- garša augļaina ar iespējamu sīvuma vai rūgtenuma piegaršu.

Minētie rādītāji ir mainīgi, taču vienmēr šaurās robežās attiecībā uz katru atļauto ģeogrāfisko norādi.

Pārējie ķīmiski fizikālie parametri atbilst spēkā esošo ES tiesību aktu noteikumiem.

4.3. Ģeogrāfiskais apgabals:

Olīveļļas “Dauno” ražošanas apgabals atrodas Fodžas provincē.

4.4. Izcelsmes apliecinājums:

Visi nozares uzņēmēji (olīvu audzētāji, olīvu spiedēji un iepakotāji) katrs savā attiecīgajā ražošanas procesa posmā veic virkni pārbaūžu, lai nodrošinātu produkta izsekojamību. Konkrēti, olīvu audzētāji, kad tie nogādā olīvas spiestuvē, pārliecinās par to, ka ir ievērojuši noteiktos agrotehniskos norādījumus, ražas apjomus un novākšanas datumus, kā arī par to, ka tie nogādā olīvas spiestuvēs, kas reģistrētas kā ar šo ACVN apzīmētās olīveļļas spiestuves, sagatavojot attiecīgus transporta pavaddokumentus vai līdzvērtīgu dokumentāciju. Eļļas spiedējs, saņemot olīvu pievedumu, pārbauda produkta izcelsmi, olīvu identifikācijas pareizību, ražas novākšanas datumu ievērošanu, transporta pavaddokumentos vai līdzvērtīgā dokumentācijā norādīto datu atbilstību, pilnīgumu un precizitāti, kā arī gādā par produkta glabāšanu piemērotās vietās atkarībā no attiecīgā apakšapgabala. Olīvu saspaidīšanas laikā eļļas spiedējs izdara ierakstus par saspaidīšanas darbībām, kas nodrošina no saspaidīto olīvu partijām iegūtās olīveļļas partijas izsekojamību. Iegūto eļļu attiecīgi identificē un sašķiro atkarībā no apakšapgabala un specifikācijā paredzētajām olīvu šķirnēm. Visbeidzot, eļļu salej piemērotos rezervuāros ar šādu norādi: “Eļļa ar ACVN “Dauno” – olīvu šķirne, ģeogrāfiskā norāde” (“olio dop dauno- varietà delle olive, menzione geografica”). Visu informāciju par saspaidīšanas datumu, olīvu šķirnēm, ģeogrāfisko norādi, eļļas iznākumu utt. eļļas spiedējs reģistrē attiecīgos dokumentos un rūpīgi glabā. Iepakotājs, saņemot precī, pārbauda gan to, vai olīveļļas partija ir derīga apzīmēšanai ar ACVN “Dauno”, pārliecinoties, ka olīvas piegādājuši olīvu audzētāji, kas ir apstiprināti šā ACVN olīvu audzēšanai, ka olīvas izspieduši eļļas spiedēji, kas apstiprināti ar šo ACVN apzīmētās olīveļļas spiešanai, gan arī to, vai olīveļļas partijai ir attiecīga dokumentācija izsekojamības nodrošināšanai (transporta pavaddokumenti un attiecīgi ieraksti par olīveļļas partiju uzglabāšanas un pārvietošanas pasākumiem), kā arī iereģistrē datus par iepakojšanas darbībām, tādējādi nodrošinot attiecīgās olīveļļas partijas izsekojamību.

4.5. Ražošanas metode:

Neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa "Dauno" iegūta no veselām, neiebojātām olīvām, kas novāktas līdz 30. janvārim. Specializētajās olīvbirzīs izaudzēto olīvu raža nedrīkst pārsniegt 10 000 kg no hektāra, bet no tām izspiestās eļļas iznākums – 25 %. Eļļu drīkst ekstrahēt tikai ar mehāniskiem un fiziskiem līdzekļiem, kas ļauj iegūt olīveļļu, kurā iespējami labāk saglabājušās augļiem sākotnēji piemērošās raksturīgās īpašības.

4.6. Saikne:

Olīvas Fodžas provincē audzētas jau izsenis. Par to liecina romiešu laikmeta *trapetum* stilam līdzīgu mēbeļu fragmenti, kas saglabājušies Santandželo (*S. Angelo*) kalna (*Gargāno (Gargano)*) Pulsāno Svētās Marijas (*Santa Maria di Pulsano*) klostera noliktavā; klosteris atrodas ielejā, kuras lejasdaļa veido Manfredonijas līča krastu, kas pazīstams ar nosaukumu "Kampanīles ieleja" ("Valle del Campanile"). XVIII gadsimtā eļļas krājumu pārvaldību un tirdzniecību reglamentēja ar pāvesta izdotu bullu, kas bija sagatavota Santandželo kalna klosterī. Gadsimtu gaitā olīvu audzēšana šajā apgabalā plaši izplatījās un ievērojami attīstījās, līdz ieguva lielu tautsaimniecisku nozīmi apgabalā.

Daunija (*Daunia*) ir sens ģeogrāfiskais nosaukums, ar kuru apzīmēja šo Fodžas provinces teritoriju. Daunieši faktiski bija šā apgabala senie iedzīvotāji. Olīvkoku audzēšana ir viena no galvenajām lauksaimnieciskās ražošanas nozarēm šajā apgabalā. Olīvkoku audzēšana, kas aizsākās Gargāno, pamazām izplatījās pa visu provinces teritoriju. Visplašāk tā izplatījās XVII gadsimtā, kad olīvkoku stādījumu kopplatība sasniedza jau vairākus tūkstošus hektāru, un visā šajā platībā audzēšana bija specializējusies. Olīveļļas tirdzniecība noritēja ļoti rosīgi, īpaši pa jūras ceļiem. XVIII gadsimta beigās un visu XIX gadsimtu olīvu kultūra strauji izplatījās dažādās Daunijas apgabalos. Olīvu kultūras izplatīšanās sistēma Fodžas provincē, ievērojot teritorijas konfigurāciju, noteica to, ka ražošana sadrumstalojās ģeogrāfiskās vienībās, kā rezultātā, kaut arī bija vienota ražošanas bāze, izveidojās kvalitātes īpašību atšķirības atkarībā gan no dažādā to šķirņu olīvu procentuālā sastāvā, no kurām ražoja eļļu "Dauno", gan arī no reljefa konfigurācijas katrā no četriem audzēšanas apvidiem, kas atbilst četrām papildu ģeogrāfiskajām norādēm, kuras ierakstītas produkta specifikācijā. Tās ir šādas: "Dauno Alto Tavoliere", "Dauno Basso Tavoliere", "Dauno Gargano" un "Dauno Sub-Appennino". Minētās norādes galvenajā nosaukumā iekļautas vispirms tādēļ, lai ģeogrāfiskajā tēlā, kas saistīts ar olīveļļas "Dauno" ražošanas izcelsmi, tiktu saglabātas un precīzi norādītas dažādās ar ražošanu saistītās Fodžas provinces teritoriālās īpatnības, kas gadu gaitā ieguvušas lielu ainavisko vērtību un ļoti pievilina tūristus.

4.7. Pārbaudes struktūra:

Nosaukums: *Camera di Commercio Industria, Agricoltura e Artigianato di Foggia*

Adrese: *Via Dante 27*
71100 Foggia FG
ITALIA

Tālr. +39 0881797279
Fakss +39 0881726046
E-pasts: *eufrasia.spagnoli@fg.camcom.it*

4.8. Marķējums:

Visas ģeogrāfiskās norādes uz etiķetes atveidojamas ar burtiem, kas pēc lieluma nepārsniedz tos, ar kādiem norāda aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Dauno", kam līdzās ir viena no šādām papildu ģeogrāfiskajām norādēm: "Alto Tavoliere", "Basso Tavoliere", "Gargano" un "Sub-Appennino".

Ir atļauts norādīt lauksaimniecības uzņēmuma, lauku īpašuma un zemnieku saimniecības nosaukumu, kā arī to teritoriālo izvietojumu, taču tikai tad, ja produkts iegūts vienīgi no olīvām, kas novāktas olīvbirzīs, kuras ir attiecīgā uzņēmuma daļa; norādes atveidojamas ar burtiem, kuru lielums nepārsniedz pusi to burtu lieluma, kas izmantoti aizsargātā cilmes vietas nosaukuma apzīmēšanai.

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2011/C 129/11)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“FASOLA WRZAWSKA”

EK Nr.: PL-PDO-0005-0645-24.09.2007

AĢIN () ACVN (X)

1. Nosaukums:

“Fasola wrzawska”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Polija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:

3.1. Produkta veids:

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība 1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):

Ar nosaukumu “Fasola wrzawska” drīkst pārdot tikai kaltētas daudziedu kāršu pupiņu (*Phaseolus multiflorus*) sēklas.

Fizikālās īpašības

1 000 sēklu masa – atkarībā no augsnes veida un meteoroloģiskajiem apstākļiem veģetācijas periodā – ir no 2 100 līdz 2 900 g,

sēklas ir sānos saspīestas, nieres formas, tīras, veselas, nogatavojušās, labi veidotas, to mitrums nepārsniedz 18 %, nesakaltušas, bez kukaiņu radītiem caurumiem, mainoties temperatūrai, sēklu kvalitāte nepasliktinās un tās nesadīgst. Sēklām raksturīgs spīdīgs apvalks viendabīgā baltā krāsā.

Minimālās prasības attiecībā uz pupiņām pirms iepakšanas.

— šķeltu pupiņu (puse no veselas pupiņas) daudzums nepārsniedz 0,1 %,

— sažuvušu pupiņu daudzums nepārsniedz 0,3 %,

— pielaujamais svešķermeņu daudzums – līdz 0,05 % (augšnes paliekas – ne vairāk par 0,02 %),

— iepuvušas un sapelējušas pupiņas – ne vairāk par 0,2 %,

— citas krāsas pupiņu piejaukums – ne vairāk par 0,6 %, taču kopā pupiņu, kas neatbilst norādītajām prasībām, nedrīkst būt vairāk par 1,25 % no kopējās masas.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

—

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):*

—

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:*

Visiem "Fasola wrzawska" ražošanas posmiem jānotiek 4. punktā norādītajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Drīkst izmantot tikai daudzziedu kāršu pupiņu (*Phaseolus multiflorus*) sēklas, kas audzētas "Fasola wrzawska" audzēšanas apgabalā.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, smalcināšanai, iepakojšanai utt.:*

—

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

—

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

Pupiņas "Fasola wrzawska" audzē šādos Priekškarpatu vojevodistes apgabalos:

— Tarnobžegas apriņķa Gožices pašvaldības ciemos *Wrzawy, Gorzyce, Motycze Poduchowne, Trześń, Zalesie Gorzyckie,*

— Zaļešanu pašvaldības ciemos *Skowierzyn, Zaleszany, Majdan Zbydniowski, Motycze Szlacheckie,*

— Radomišļas pie Sanas pašvaldības ciemos *Dąbrówka, Pniowska, Pniów, Nowiny, Witkowiec, Chwałowice, Antoniów, Orzechów,*

Zaļešanu un Radomišļas pie Sanas pašvaldības atrodas Stalova Volas apriņķī.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika:*

5.1.1. *Dabīgais faktors*

Apgabals, kurā audzē pupiņas, atrodas Tarnobžegas līdzenuma un Sanas lejteces ielejas teritorijā. Ziemeļrietumos šo teritoriju norobežo Visla. Teritorijai gandrīz vai pa vidu tek Sana, kura netālu no Vžavas ietek Vislā. Šī teritorija veido Sandomežas baseina ziemeļu daļu.

Sandomežas baseina zemienes klimatam raksturīga gara, karsta vasara, silta ziema un samēra neliels nokrišņu daudzums. Gada vidējais nokrišņu daudzums šeit ir ap 600 mm (1985.–1996. gadā svārstījās 523–628 mm robežās), no tā veģetācijas periodā vairāk par 230 mm.

Gada vidējā temperatūra šeit ir 7,7–8,0 °C. Vasarā vidējā dienas temperatūra vissiltākajā mēnesī jūlijā ir + 18 °C. Gada visaukstākais mēnesis ir janvāris, kurā mēneša vidējā temperatūra ir – 4 °C.

Lielākā daļa dienu ir ļoti siltas un saulainas vai ar nelielu vispārēju debesu nomākšanos, kā arī ļoti siltas dienas bez nokrišņiem. Salīdzinoši nedaudz ir dienu ar mēreni siltu un saulainu laiku. Norādītajam reģionam ir raksturīgs ilgs periods bez salnām.

Divu lielo upju tuvums būtiski iespaido raksturīga, specifiska mikroklimata paveida izveidošanos Vislas un Sanas sazarojumos. Tas iespaido veģetācijas periodu (vidējā temperatūra 5 °C), kurš pavisam kopā ir 220 dienas un ir par 25 dienām garāks nekā blakus teritorijās. Sandomežas baseins atrodas teritorijā, ko ieskauj Mazpolijas augstiene, Roztoče un Karpatu priekškalne. Šāds reljefa veidojums ierobežo spēcīgu vēju iekļūšanu visā šajā teritorijā.

4. punktā norādītais apgabals atrodas zemāk par to ietverošajām teritorijām, kuras to pasargā no nelabvēlīgas spēcīga vēja iedarbības. Norādītajā apgabalā pārsvarā ir upju sanesu augsne, kas veidojusies, uzslāņojoties upju dūņu sanesumiem, pārplūstot Vislai, Sanai, kā arī mazākām upēm – kā Lengai, Tžešņovkai vai Osai –, kas bieži notika šajā teritorijā. Tā ir viena no visauglīgākajām augsnēm, kas lielākoties atrodas upju ielejās, ko veido t. s. pievislas dūņas un kura pārsvarā tiek pieskaitīta pie ļoti labām un labām kviešu un biešu kompleksa augsnēm, kā arī labām kviešu un ļoti labām un labām rudzu kompleksa augsnēm.

Norādīto ģeogrāfisko apgabalu raksturo arī bieža miglas veidošanās pavasarī un rudenī. Tas būtiski ierobežo strauju temperatūru maiņu starp dienas un nakts temperatūrām. Divu lielo upju Vislas un Sanas tuvuma rezultātā šeit neveidojas virszemes ūdens trūkums.

5.1.2. Cilvēkfaktors

Lauksaimnieki šajā teritorijā ilgu laiku ir pilnveidojuši pupiņu audzēšanas procesu. Tajā pat laikā viņi centās saglabāt tādu ražošanas procesu, kas neizjauktu vides dabīgo līdzsvaru. Vietējo iedzīvotāju prasme īpaši attiecas uz pupiņu audzēšanas principiem un metodēm, kāršu vai balstu izvēli un sagatavošanu, atbilstoša pupiņu sējas laika izvēli, pupiņu stīgu balstīšanas veidu, pupiņu novākšanas laika izvēli vai pākšu gatavības novērtēšanas principiem lobīšanai. Par vietējo ražotāju prasmi liecina arī virkne procedūru, kas, ražojot “Fasola wrzawska”, jāveic ar rokām. Ar rokām tiek veikta: kāršu sagatavošana, pupiņu sēšana, aprušināšana (nezāļu iznīcināšana un augsnes uzirdināšana), kāršu spraušana, pupiņu novākšana un to pārslāšana (šķirošana).

Katrs no “Fasola wrzawska” ražošanas procesiem balstās uz tradicionālu šī reģiona iedzīvotāju prasmi, un lielākā daļa darbu tiek veikta ar rokām. Tāpēc vietējo ražotāju prasmei ir nozīmīga loma. Pirms audzēšanas uzsākšanas jāizraugās un jāsapatavo kārtis (vai stabi), kas vēlāk kalpos augiem, kur vīties.

Šīs kārtis jāizvieto apstrādātajā laukā atbilstošos attālumos, kam ir būtiska nozīme pareizai pupiņu augšanai un attīstībai.

“Fasola wrzawska” balstīšanai izmanto dažādas metodes, piemēram, iespraužot vertikālas kārtis, kur pupiņām vīties, stieplē, kas novilkta starp stabiem, iekarot auklas, atbalstot pret nostieptu stiepli kārtis. “Fasola wrzawska” žāvē ārā, un to novākšana notiek pakāpeniski, atlasot ienākušās pākstis. Izžāvētas pupiņas izkuļ un ar rokām pārslā. Pupiņas jāuzglabā tīrās, sausās, labi vēdināmās telpās bez kaitēkļiem un svešām smakām. Pupiņas nedrīkst uzglabāt gaisu necaurīdīgos maisos.

5.2. Produkta specifika:

“Fasola wrzawska” pupiņām ir raksturīgi šādi parametri:

- liels sēklu izmērs – “Fasola wrzawska” sēklas atšķiras no citām daudzziēdu kāršu pupiņām (*Phaseolus multiflorus*) ar izmēriem. Atkarībā no augsnes veida un meteoroloģiskajiem apstākļiem veģetācijas periodā 1 000 pupiņu masa ir no 2 100 līdz 2 900 g; salīdzinot ar citām daudzziēdu kāršu pupiņām, “Fasola wrzawska” ir par 40 līdz 90 % lielākas,
- ūdens uzsūkšanas spēja – par 20 % lielāka nekā pupiņām, kuru izcelsmes vieta atrodas ārpus 4. punktā norādītā ģeogrāfiskā apgabala,
- sēklu apvalka biežums – “Fasola wrzawska” apvalks, mērot pēc tilpuma un svara, ir par 20 % mazāks nekā tās pašas šķirnes pupiņām, kuru izcelsmes vieta ir cits ģeogrāfiskais apgabals,
- salda garša – apliecināta laboratoriskā sensoriskā novērtējuma ceļā,

- specifiska smarža – dabiska, īpatnēja, bez pelējuma, sasmakuma vai citām svešām smakām,
- struktūra un konsistence – maiga, “kūst mutē”, bez miltainas pēcgaršas,
- vārīšanas laiks – par apm. 10 min. mazāks nekā daudzziēdu kāršu pupiņām, kuru izcelsmes vieta atrodas ārpus 4. punktā norādītā ģeogrāfiskā apgabala.

5.3. *Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):*

“Fasola wrzawska” ir produkts, kas radies vienīgi pateicoties specifiskā dabiskā faktora (t. i., klimata un augšņu) un vietējo audzētāju prasmes savienojumam. Vienīgi šāds savienojums garantē šī produkta neatkārtojamo kvalitāti.

Teritorijai, kurā audzē “Fasola wrzawska”, ir raksturīga augstas kvalitātes sanesumu augsne, labs hidroloģiskais režīms, kā arī divu lielu upju, Vislas un Sanas, tuvuma iespaidots mikroklimats. Šis ģeogrāfiskā apgabala īpašības savienojumā ar cilvēku prasmi, kas balstās uz attiecīgu principu ievērošanu, izvietojot kārtis, nospraužot attālumus starp rindām un attālumus starp kārtīm rindā, nosaka pareizu augu attīstību, kas savukārt atspoguļojas augstas “Fasola wrzawska” sēklu ražas iegūšanā, kura ievērojami pārsniedz šīs pašas šķirnes pupiņu sēklu ražu ārpus 4. punktā norādītā ģeogrāfiskā apgabala. Šis apgabals ir siltāks par kaimiņos esošajiem apgabaliem un atšķiras ar ilgu periodu bez salnām, kas pagarina veģetācijas periodu, un šai teritorijai raksturīgais novietojums zemiņē, kuru aizsedz kalnienes, nodrošina mazāku vēju stiprumu, kam ir būtiska nozīme, ņemot vērā pupiņu augu lielo jutīgumu pret vēju. Šie faktori savienojumā ar cilvēku prasmi, kas attiecas uz pakāpenisku sēklu novākšanu ar rokām atkarībā no to gatavības pakāpes, kā arī žāvēšanu svaigā gaisā, ļauj iegūt produktu ar plānu sēklas apvalku un atbilstošu struktūru un konsistenci.

Šis ģeogrāfiskā apgabala īpašības savienojumā ar cilvēku prasmi ļauj iegūt “Fasola wrzawska” specifiskās īpašības, kuras tiek ļoti augstu novērtētas kulinārijā. Pagarinātais veģetācijas periods, kura laikā pārsvarā ir saulainas dienas, ļauj sintezēties lielākam ogļūdeņražu daudzumam. Šī sakarība saistībā ar cilvēku prasmi izvēlēties pareizo novākšanas laiku atkarībā no sēklu attīstības fāzes, ļauj iegūt optimālo ogļūdeņražu daudzumu. Pateicoties tam, “Fasola wrzawska” izceļas ar specifisku saldu garšu. Žāvēšana atbilstošos apstākļos savienojumā ar pareizu uzglabāšanas vietas un apstākļu izvēli nodrošina specifisko “Fasola wrzawska” smaržu. Bet pupiņu kulšana ar rokām un pārslasīšana garantē noteikto kvalitātes prasību ievērošanu.

Dabiskais, mākslīgi nesteidzinātais žāvēšanas veids, kas garantē zemu mitruma pakāpi, ļauj izvairīties no šūnu sienīņu bojāšanās, kā arī attāluma samazināšanās starp šūnu sienīņām. Šie pasākumi garantē “Fasola wrzawska” lielu ūdens uzsūkšanas spēju, maigu struktūru un konsistenci, kā arī īsāku gatavošanas laiku, salīdzinot ar daudzziēdu pupiņu sēklām, kuru izcelsmes vieta ir ārpus 4. punktā norādītā ģeogrāfiskā apgabala.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId>

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2011/C 129/12)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“RHEINISCHES APFELKRAUT”

EK Nr.: DE-PGI-0005-0716-02.09.2008

AGIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums:

“Rheinisches Apfelkraut”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Vācija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:

3.1. Produkta veids:

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):

Iebiezināts sīrups no svaigi novāktiem āboliem un bumbieriem.

Tā ražošanā izmanto tikai veselus ābolus un bumbierus. Pārstrādei izvēlas tikai nebojātus, pilnīgi gatavus ābolus un bumbierus. Ja pārstrāde notiek ražas novākšanas periodā, proti, no vasaras beigām līdz novembra vidum, izmanto svaigus augļus. Arī tad, ja tā notiek pavasarī, izmanto tikai veselus augļus, nevis to daļas. Šādā gadījumā izmanto vienīgi aukstajās noliktavās uzglabātus augļus. Lai izgatavotu vienu kilogramu galaprodukta, nepieciešami vismaz 2,7 kg izejvielu (augļu), no kuriem vismaz 2,1 kg ir āboli. Atšķirībā no ievārījuma šo sīrupu gatavo tikai no augļu sulas, tātad tas nesatur citas augu daļas. Pieņemot augļus, tiek vizuāli pārbaudīts, vai ir ievērotas higiēnas prasības un vai augļiem nav iepuvumu vai kaitēkļu bojājumu.

Pirms pārstrādes augļus mazgā traukā ar ūdeni. Tad veselus ābolus un bumbierus saudzīgi vāra parastā katlā. Biezeni nospiež, un iegūto sulu izfiltrē.

Tvaicēšanas iekārtā vakuuma apstākļos no dzidrās sulas tiek saudzīgi iztvaicēts ūdens. Sausnas saturs pusfabrikātā ir vismaz 58–62 Briksa grādi. Pēc šā ražošanas posma un, ja vajadzīgs, starpprodukta uzglabāšanas lielās tvertnēs maksimāli 10 °C temperatūrā var pievienot cukuru un pektīnus, ievērojot tradicionālo firmas recepti.

Gatavo produktu kontrolē, nosakot sausnas saturu. Produktu var fasēt vēl karstu un laist tirdzniecībā.

Uz 1 000 g gatavā produkta drīkst pievienot ne vairāk kā 400 g cukura. Sīrupu “Rheinisches Apfelkraut” var izgatavot arī tikai no āboliem un bez cukura pievienošanas.

Izskats: tumši brūna želejveidīga masa

Garša: saldskāba ābolu garša

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Smarža: saldena

Cukura saturs gatavajā produktā (pielaide \pm 3 %):

Saharoze: 9 %

Glikoze: 21 %

Fruktoze: 28 %

Briksa grādi (gatavajā produktā): 65–68

pH: no 3,1 līdz 3,7

Ūdens saturs: 35 % (\pm 3 %)

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

—

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):*

—

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:*

Viss ražošanas process notiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, turklāt tiek pārstrādāti tikai veseli, nebojāti, pilnīgi gatavi āboli un bumbieri, kas ir svaigi vai glabāti aukstajā noliktavā.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai, u.c.:*

—

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

—

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

Reinzemē ietilpst Ziemeļreinas-Vestfālenes teritorijas daļa, ko veido Ķelnes administratīvais apgabals un Diseldorfas administratīvajā apgabalā ietilpstošais Metmanas apriņķis, Diseldorfas pilsēta, Neisas apriņķis, Menhengladbahas pilsēta, Firzenes apriņķis, Krēfeldes pilsēta, Klēves apriņķis un Vēzeles apriņķis, un Reinzemes-Pfalcas teritorijas daļa, ko veido Ārveileras apriņķis un Maienes-Koblencas apriņķis.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika:*

“Rheinisches Apfelkraut” ir tradicionāls Reinzemes produkts. Reinzemei ir visi priekšnoteikumi, lai tajā varētu augt augļu koki. Gadsimtu gaitā tā ir izveidojusies par spēcīgu augļkopības reģionu. Līdz pat mūsu dienām tajā saglabājušies daudzi pļavas tipa augļu dārzi un liela ābolu šķirņu dažādība. Klimatiskie apstākļi ir piemēroti tādu šķirņu audzēšanai, kuru augļos ir pareizais skābes un dabisko pektīnu saturs, kas nodrošina optimālu gatavā produkta ziežamību.

Tieši tādēļ, lai varētu uzglabāt kritušos augļus, šeit vienmēr tradicionāli ir vārīts ābolu sīrups. Pagājušajos gadsimtos praktiski katrā zemnieku saimniecībā lietoja pašu gatavotu saldu, aromātisku ābolu sīrupu, ar kuru ziemā varēja saldēt pārtikas produktus. Tradicionālā ražošanas metode, proti, saudzīga vārīšana parastā katlā, un jo īpaši zināšanas par to, kādā attiecībā jāizvēlas daudzo ābolu šķirņu augļi, lai panāktu pareizo pektīna un skābes attiecību, tika nodotas no paaudzes paaudzē. Ābolu sīrupa ražošanu īpaši veicināja Reinzemei raksturīgie klimatiskie, meteoroloģiskie un citi dabiskie apstākļi. Šie īpaši labvēlīgie faktori un tradīcijas ir iemesls, kāpēc vietējie iedzīvotāji ir uzkrājuši lielu pieredzi produkta ražošanā. Saldo sīrupu galvenokārt ziež uz maizes, lieto cepšanā un vārīšanā (piemēram, Reinzemei tipiskā marinētā cepeša gatavošanā) un kā piedevu ne mazāk tradicionālajām un Reinzemei tipiskajām kartupeļu pankūkām (vācu val.: *Reibekuchen*, dialektā: *Rievkooche*).

5.2. Produkta specifika:

“Rheinisches Apfelkraut” mūsdienās vēl joprojām gatavo saskaņā ar tradicionālo, no paaudzes paaudzē nodoto ražošanas metodi, proti, rūpīgi izvēloties daudzo šķirņu ābolu maisījuma attiecību un saudzīgi vārot parastā katlā. Ražošanā precīzi tiek ievērotas senču izmēģinātās receptes. Tas garantē izcīlu kvalitāti, proti, līdzsvarotu produkta garšu un optimālu ziežamību.

Gadsimtiem senais auglīkopības reģions un kopš daudzām paaudzēm izmantotā ābolu sīrupa ražošanas metode Reinzemē ražotajam ābolu sīrupam “Rheinisches Apfelkraut” nodrošina īpašu popularitāti. Tas ir labi pazīstams pašā Reinzemē, taču arī aiz tās robežām. To apliecina kompetentu organizāciju atzinumi un fakts, ka šā produkta nosaukums atrodams ēdienkartēs, ēdienu receptēs un tiešsaistes tirdzniecībā piedāvāto preču klāstā. Reinzemes virtuvē šis produkts ieņem stabili vietu – to gan ziež uz maizes, gan arī izmanto cepšanā un vārīšanā. Sīrupa “Rheinisches Apfelkraut” izmantošanai ir senas tradīcijas, un arī mūsdienās tas ir spēcīgi nostiprinājies gastronomu un patērētāju apziņā. Piemēram, tas ir minēts kā sastāvdaļa marinētā cepeša “Rheinischer Sauerbraten” receptē.

Tā ražošanā izmanto tikai veselus ābolus un bumbierus. Pārstrādei izvēlas tikai nebojātus, pilnīgi gatavus ābolus un bumbierus. Ja pārstrāde notiek ražas novākšanas periodā, proti, no vasaras beigām līdz novembra vidum, izmanto svaigus augļus. Arī tad, ja tā notiek pavasarī, izmanto tikai veselus augļus, nevis to daļas. Šādā gadījumā izmanto vienīgi aukstajās noliktavās uzglabātus augļus.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):

Īpašā saikne starp produktu un tā ražošanas apgabalu sakņojas sīrupa “Rheinisches Apfelkraut” reputācijā. Gadsimtiem senais auglīkopības reģions un kopš daudzām paaudzēm izmantotā ābolu sīrupa ražošanas metode Reinzemē ražotajam ābolu sīrupam nodrošina īpašu popularitāti. Tas ir labi pazīstams pašā Reinzemē, taču arī aiz tās robežām.

Atsauce uz specifیکācijas publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

“Markenblatt”, 4. sēj., 2008. gada 25. janvāris, 7.a-aa daļa, 26195. lpp.

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/86>

LABOJUMI

Labojums dalībvalstu sniegtajā informācijā par valsts atbalstu, kas piešķirts saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 800/2008, kas atzīst noteiktas atbalsta kategorijas par saderīgām ar kopējo tirgu, piemērojot Līguma 87. un 88. pantu (vispārējā grupu atbrīvojuma regula)

(“Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis” C 78, 2011. gada 11. marts)

(2011/C 129/13)

38. lappusē, valsts atbalsta numurs SA.32308 (11/X):

tekstu: “Tīmekļa saite uz atbalsta pasākuma pilnu tekstu:

http://www.bundesfinanzministerium.de/nm_53848/DE/BMFStartseite/Aktuelles/AktuelleGesetze/GesetzeVerordnungen/003a,property=publicationFile.pdf”

lasīt šādi: “Tīmekļa saite uz atbalsta pasākuma pilnu tekstu:

http://www.juris.de/jportal/docs/news_anlage/jpk/fub/mat/bgb110s1885.pdf

un

http://www.bundesanzeiger-verlag.de/old/banz/banzinha/BAnz_63_029.htm”.

2011/C 129/12	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību	23
---------------	--	----

Labojumi

2011/C 129/13	Labojums dalībvalstu sniegtajā informācijā par valsts atbalstu, kas piešķirts saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 800/2008, kas atzīst noteiktas atbalsta kategorijas par saderīgām ar kopējo tirgu, piemērojot Līguma 87. un 88. pantu (vispārējā grupu atbrīvojuma regula) (OV C 78, 11.3.2011.)	26
---------------	---	----



Abonementa cenas 2011. gadā (bez PVN, ieskaitot sūtīšanas izdevumus)

ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 1 100 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, papīra formātā + DVD, ikgadējs	22 oficiālajās ES valodās	EUR 1 200 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, L sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 770 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, DVD, ikmēneša (apkopojošs)	22 oficiālajās ES valodās	EUR 400 gadā
ES Oficiālā Vēstneša pielikums (S sērija) – Publiskā iepirkuma līgumu konkursi, DVD, viens izdevums nedēļā	daudzvalodu: 23 oficiālajās ES valodās	EUR 300 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, C sērija – Konkursi	valodā(-ās) saskaņā ar konkursu(-iem)	EUR 50 gadā

Eiropas Savienības Oficiālā Vēstneša, kas iznāk oficiālajās Eiropas Savienības valodās, abonements ir pieejams 22 valodās. Tajā ir L sērija ("Tiesību akti") un C sērija ("Paziņojumi un informācija").

Katrai valodas versijai nepieciešams atsevišķs abonements.

Saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 920/2005, kas publicēta 2005. gada 18. jūnijā *Oficiālajā Vēstnesī* L 156, Eiropas Savienības iestādes uz zināmu laiku nesaista pienākums visus tiesību aktus sagatavot īru valodā un tos publicēt šajā valodā. Tādēļ *Oficiālā Vēstneša* izdevumus īru valodā var iegādāties atsevišķi.

Oficiālā Vēstneša pielikumu (S sērija – "Publiskā iepirkuma līgumu konkursi") var abonēt 23 oficiālo valodu versijās vienā daudzvalodu DVD formātā.

Eiropas Savienības Oficiālā Vēstneša abonentiem ir tiesības saņemt dažādus *Oficiālā Vēstneša* pielikumus bez papildu samaksas. Abonentus informē par pielikumiem ar *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* iekļautiem paziņojumiem lasītājiem.

Pārdošana un abonementi

Dažādus maksas periodiskos izdevumus, tādus kā *Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis*, var abonēt pie mūsu komerciālajiem izplatītājiem. To saraksts ir pieejams šādā tīmekļa vietnē:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_lv.htm

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) piedāvā tiešu bezmaksas piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem. Šajā vietnē iespējams iepazīties ar *Eiropas Savienības Oficiālo Vēstnesi*, un tajā ir iekļauti arī līgumi, tiesību akti, tiesu prakse un sagatavošanā esošie tiesību akti.

Lai uzzinātu vairāk par Eiropas Savienību, skatīt: <http://europa.eu>

