



Saturs

I Rezolūcijas, ieteikumi un atzinumi

IETEIKUMI

Eiropas Centrālā banka

2014/C 103/01	Eiropas Centrālās bankas Ieteikums (2014. gada 24. februāris) par sagatavošanās pasākumu organizēšanu kredītu mikrodatu vākšanai, ko veic Eiropas Centrālo banku sistēma (ECB/2014/7)	1
---------------	---	---

II Informācija

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2014/C 103/02	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta COMP/M.7205 – <i>Extra Holding / Dolphin / IDBD</i>) ⁽¹⁾	3
---------------	---	---

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2014/C 103/03	Euro maiņas kurss	4
---------------	-------------------------	---

2014/C 103/04	Komisijas Lēmums (2013. gada 19. augusts), ar kuru atzīst <i>Consorzio Servizi Legno-Sughero</i> (Itālija), C.F. 97331520151, P.IVA04882880962, par pārraudzības organizāciju atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (ES) Nr. 995/2010, ar ko nosaka pienākumus tirgus dalībniekiem, kas laiž tirgū kokmateriālus un koka izstrādājumus	5
2014/C 103/05	Komisijas Lēmums (2013. gada 19. augusts), ar kuru atzīst NEPCon (Dānija) par pārraudzības organizāciju atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (ES) Nr. 995/2010, ar ko nosaka pienākumus tirgus dalībniekiem, kas laiž tirgū kokmateriālus un koka izstrādājumus	7
2014/C 103/06	Komisijas Lēmums (2014. gada 27. marts), ar kuru organizāciju Bureau Veritas Certification Holding SAS atzīst par pārraudzības organizāciju atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (ES) Nr. 995/2010, ar ko nosaka pienākumus tirgus dalībniekiem, kas laiž tirgū kokmateriālus un koka izstrādājumus	9
2014/C 103/07	Komisijas Lēmums (2014. gada 27. marts), ar kuru organizāciju Control Union Certification B.V. (Nīderlande) atzīst par pārraudzības organizāciju atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (ES) Nr. 995/2010, ar ko nosaka pienākumus tirgus dalībniekiem, kas laiž tirgū kokmateriālus un koka izstrādājumus	11

V Atzinumi

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2014/C 103/08	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 ..	13
2014/C 103/09	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 ..	16

I

(Rezolūcijas, ieteikumi un atzinumi)

IETEIKUMI

EIROPAS CENTRĀLĀ BANKA

EIROPAS CENTRĀLĀS BANKAS IETEIKUMS

(2014. gada 24. februāris)

par sagatavošanās pasākumu organizēšanu kredītu mikrodatu vākšanai, ko veic Eiropas Centrālo banku sistēma

(ECB/2014/7)

(2014/C 103/01)

EIROPAS CENTRĀLĀS BANKAS PADOME,

ņemot vērā Eiropas Centrālo banku sistēmas un Eiropas Centrālās bankas Statūtus un jo īpaši to 5.1. pantu un 34.1. panta trešo ievilkumu,

ņemot vērā Padomes 1998. gada 23. novembra Regulu (EK) Nr. 2533/98 par statistiskās informācijas vākšanu, ko veic Eiropas Centrālā banka⁽¹⁾, un jo īpaši tās 8. panta 5. punktu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Lēmumu ECB/2014/6⁽²⁾ Eiropas Centrālā banka (ECB) var veikt noteiktus sagatavošanās pasākumus, lai konkrētiem statistiskiem mērķiem noteiktu ilgtermiņa regulējumu kredītu mikrodatu nosūtīšanai Eiropas Centrālo banku sistēmā (ECBS).
- (2) Šā ilgtermiņa regulējuma īstenošanas efektivitāte būs atkarīga no visu iesaistīto ECBS dalībnieku sadarbības un vienlīdzīgu kvalitātes principu piemērošanas. Dalībvalstu, kuru valūta nav euro, nacionālajām centrālajām bankām (NCB), kuras gatavojas piedalīties šajā sistēmā, piemērojot sagatavošanās pasākumus saskaņā ar Lēmumu ECB/2014/6, jāsadarbojas gan savstarpēji, gan ar NCB dalībvalstīs, kuru valūta ir euro, kā arī ar ECB,

IR PIENĒMUSI ŠO IETEIKUMU.

I

Definīcijas

Šajā ieteikumā terminam “kredītu mikrodati” ir tā pati nozīme kā Lēmumā ECB/2014/6.

II

Statistiskās informācijas sniegšana

Šā ieteikuma adresāti tiek lūgti piemērot noteikumus, kas saskaņā ar Lēmumu ECB/2014/6 adresēti NCB.

⁽¹⁾ OV L 318, 27.11.1998., 8. lpp.

⁽²⁾ 2014. gada 24. februāra Lēmums par sagatavošanās pasākumu organizēšanu kredītu mikrodatu vākšanai, ko veic Eiropas Centrālo banku sistēma (*Oficiālajā Vēstnesī* vēl nav publicēts).

III

Noslēguma noteikums

Šis ieteikums ir adresēts dalībvalstu, kuru valūta nav euro, NCB, kuras gatavojas piedalīties ilgtermiņa regulējumā kredītu mikrodatu nosūtīšanai ECBS ietvaros.

Frankfurtē pie Mainas, 2014. gada 24. februārī

ECB prezidents

Mario DRAGHI

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta COMP/M.7205 – *Extra Holding / Dolphin / IDBD*)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2014/C 103/02)

Komisija 2014. gada 28. martā nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/lv/index.htm>) ar dokumenta numuru 32014M7205. *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⁾**2014. gada 7. aprīlis**

(2014/C 103/03)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,3723	CAD	Kanādas dolārs	1,5084
JPY	Japānas jena	141,65	HKD	Hongkongas dolārs	10,6427
DKK	Dānijas krona	7,4658	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,5983
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,82710	SGD	Singapūras dolārs	1,7314
SEK	Zviedrijas krona	8,9733	KRW	Dienvidkorejas vona	1 449,08
CHF	Šveices franks	1,2202	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	14,4744
ISK	Islandes krona		CNY	Ķīnas juaņa renminbi	8,5266
NOK	Norvēģijas krona	8,2405	HRK	Horvātijas kuna	7,6333
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	15 510,31
CZK	Čehijas krona	27,444	MYR	Malaizijas ringits	4,4847
HUF	Ungārijas forints	306,50	PHP	Filipīnu peso	61,616
LTL	Lietuvas lits	3,4528	RUB	Krievijas rublis	48,9978
PLN	Polijas zlots	4,1746	THB	Taizemes bāts	44,581
RON	Rumānijas leja	4,4655	BRL	Brazīlijas reāls	3,0843
TRY	Turcijas lira	2,9103	MXN	Meksikas peso	17,9051
AUD	Austrālijas dolārs	1,4818	INR	Indijas rūpija	82,6010

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

KOMISIJAS LĒMUMS**(2013. gada 19. augusts),****ar kuru atzīst *Consorzio Servizi Legno-Sughero* (Itālija), C.F. 97331520151, P.IVA04882880962, par pārraudzības organizāciju atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (ES) Nr. 995/2010, ar ko nosaka pienākumus tirgus dalībniekiem, kas laiž tirgū kokmateriālus un koka izstrādājumus**

(2014/C 103/04)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2010. gada 20. oktobra Regulu (ES) Nr. 995/2010, ar ko nosaka pienākumus tirgus dalībniekiem, kas laiž tirgū kokmateriālus un koka izstrādājumus⁽¹⁾, un jo īpaši tās 8. panta 3. punktu,

tā kā:

- (1) Eiropas Komisija 2012. gada 5. decembrī saņēma pieteikumu atzīt *Consorzio Servizi Legno-Sughero* (Itālija), C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962, kas paziņoja, ka plāno darboties kā pārraudzības organizācija Itālijā.
- (2) Eiropas Komisija 2012. gada 5. decembrī apstiprināja minētā pieteikuma saņemšanu.
- (3) Saskaņā ar 2. panta 5. punktu Komisijas 2012. gada 23. februāra Deleģētajā regulā (ES) Nr. 363/2012 par pārraudzības organizāciju atzīšanas un atzīšanas atsaukšanas procedūras noteikumiem, kā paredzēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 995/2010, ar ko nosaka pienākumus tirgus dalībniekiem, kas laiž tirgū kokmateriālus un koka izstrādājumus⁽²⁾, Eiropas Komisija 2013. gada 25. janvārī nosūtīja šo pieteikumu apspriešanai attiecīgajām dalībvalstīm; komentāri netika saņemti.
- (4) 2013. gada 14. martā Briselē notika sanāksme, kuru organizēja Komisijas vadības grupa, kas īpaši izveidota, lai izvērtētu pieteikumus attiecībā uz pārraudzības organizācijām, un kurā pieteikuma iesniedzējs personiski iesniedza savu pieteikumu.
- (5) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 363/2012 3. pantu pieteikuma iesniedzējam 2013. gada 5. aprīļa e-pasta vēstulē lūdza sniegt papildu informāciju.
- (6) Pieteikuma iesniedzējs 2013. gada 3. maijā sniedza pieprasīto papildu informāciju un attiecīgi izdarīja grozījumus pieteikumā.
- (7) Pamatojoties uz visiem pieteikuma iesniedzēja iesniegtajiem dokumentiem, vadības grupa 2013. gada 20. jūnijā secināja, ka pieteikums atbilst Regulas (ES) Nr. 995/2010 8. panta 2. punkta prasībām un ka Komisija var atzīt pieteikuma iesniedzēju par pārraudzības organizāciju.
- (8) Eiropas Komisija, pamatojoties uz visiem iesniegtajiem dokumentārajiem pierādījumiem, ir izvērtējusi pieteikuma iesniedzēja atbilstību Regulas (ES) Nr. 995/2010 8. panta 2. punkta prasībām un uzskata, ka *Consorzio Servizi Legno-Sughero* (Itālija), C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962, atbilst Regulas (ES) Nr. 995/2010 8. panta 2. punkta prasībām,

IR NOLĒMUSI ŠĀDI.

*1. pants**Consorzio Servizi Legno-Sughero* (Itālija), C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962, ir atzīta par pārraudzības organizāciju saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 995/2010 8. panta 3. punktu.⁽¹⁾ OV L 295, 12.11.2010., 23. lpp.⁽²⁾ OV L 115, 27.4.2012., 12. lpp.

2. pants

Vides ģenerāldirektorāta ģenerāldirektoram ir dots rīkojums nodrošināt, lai šis lēmums tiktu paziņots pieteikuma iesniedzējam un kompetentajām iestādēm visās dalībvalstīs un lai tas nekavējoties tiktu publicēts Komisijas tīmekļa vietnē.

Briseļē, 2013. gada 19. augustā

Komisijas vārdā –

Komisijas loceklis

Janez POTOČNIK

KOMISIJAS LĒMUMS**(2013. gada 19. augusts),****ar kuru atzīst NEPCon (Dānija) par pārraudzības organizāciju atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (ES) Nr. 995/2010, ar ko nosaka pienākumus tirgus dalībniekiem, kas laiž tirgū kokmateriālus un koka izstrādājumus**

(2014/C 103/05)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā 2010. gada 20. oktobra Regulu (ES) Nr. 995/2010, ar ko nosaka pienākumus tirgus dalībniekiem, kas laiž tirgū kokmateriālus un koka izstrādājumus⁽¹⁾, un jo īpaši tās 8. panta 3. punktu,

tā kā:

- (1) Eiropas Komisija 2012. gada 22. martā saņēma pieteikumu atzīt NEPCon (Dānija), kas paziņoja, ka plāno darboties kā pārraudzības organizācija visās dalībvalstīs, izņemot Itāliju.
- (2) Eiropas Komisija 2012. gada 22. martā apstiprināja minētā pieteikuma saņemšanu.
- (3) Saskaņā ar 2. panta 5. punktu Komisijas 2012. gada 23. februāra Deleģētajā regulā (ES) Nr. 363/2012 par pārraudzības organizāciju atzīšanas un atzīšanas atsaukšanas procedūras noteikumiem, kā paredzēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 995/2010, ar ko nosaka pienākumus tirgus dalībniekiem, kas laiž tirgū kokmateriālus un koka izstrādājumus⁽²⁾, Eiropas Komisija 2012. gada 31. oktobrī nosūtīja šo pieteikumu apspriešanai attiecīgajām dalībvalstīm. Noteiktajā termiņā viena mēneša laikā komentāri tika saņemti no Vācijas, Francijas, Zviedrijas un Nīderlandes.
- (4) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 363/2012 3. pantu pieteikuma iesniedzējam 2013. gada 28. janvāra e-pasta vēstulē lūdza sniegt papildu informāciju.
- (5) Pieteikuma iesniedzējs 2013. gada 7. februārī sniedza pieprasīto papildu informāciju un iesniedza pārskatītu pieteikumu.
- (6) 2013. gada 14. martā Briselē notika sanāksme, kuru organizēja Komisijas vadības grupa, kas īpaši izveidota, lai izvērtētu pieteikumus attiecībā uz pārraudzības organizācijām, un kurā pieteikuma iesniedzējs personiski iesniedza savu pieteikumu.
- (7) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 363/2012 3. pantu pieteikuma iesniedzējam 2013. gada 26. marta e-pasta vēstulē lūdza sniegt papildu informāciju.
- (8) Pieteikuma iesniedzējs attiecīgi 2013. gada 29. aprīlī sniedza pieprasīto papildu informāciju un precizējumus, kā arī izdarīja grozījumus pieteikumā.
- (9) Pamatojoties uz pieteikuma iesniedzēja iesniegtajiem dokumentiem, vadības grupa 2013. gada 20. jūnijā secināja, ka pieteikums atbilst Regulas (ES) Nr. 995/2010 8. panta 2. punkta prasībām un ka Komisija var atzīt pieteikuma iesniedzēju par pārraudzības organizāciju.
- (10) Eiropas Komisija, pamatojoties uz visiem iesniegtajiem dokumentārajiem pierādījumiem, ir izvērtējusi pieteikuma iesniedzēja atbilstību Regulas (ES) Nr. 995/2010 8. panta 2. punkta prasībām un uzskata, ka NEPCon (Dānija), *Guldsmedgade 34, 1, 8000 Århus C*, atbilst Regulas (ES) Nr. 995/2010 8. panta 2. punkta prasībām,

⁽¹⁾ OV L 295, 12.11.2010., 23. lpp.⁽²⁾ OV L 115, 27.4.2012., 12. lpp.

IR NOLĒMUSI ŠADI.

1. pants

NEPCon (Dānija), *Guldsmedgade 34, 1, 8000 Århus C*, ir atzīta par pārraudzības organizāciju saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 995/2010 8. panta 3. punktu.

2. pants

Vides ģenerāldirektorāta ģenerāldirektoram ir dots rīkojums nodrošināt, lai šis lēmums tiktu paziņots pieteikuma iesniedzējam un kompetentajām iestādēm visās dalībvalstīs un lai tas nekavējoties tiktu publicēts Komisijas tīmekļa vietnē.

Briselē, 2013. gada 19. augustā

Komisijas vārdā –

Komisijas loceklis

Janez POTOČNIK

KOMISIJAS LĒMUMS**(2014. gada 27. marts),****ar kuru organizāciju Bureau Veritas Certification Holding SAS atzīst par pārraudzības organizāciju atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (ES) Nr. 995/2010, ar ko nosaka pienākumus tirgus dalībniekiem, kas laiž tirgū kokmateriālus un koka izstrādājumus****(2014/C 103/06)**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2010. gada 20. oktobra Regulu (ES) Nr. 995/2010, ar ko nosaka pienākumus tirgus dalībniekiem, kas laiž tirgū kokmateriālus un koka izstrādājumus⁽¹⁾, un jo īpaši tās 8. panta 3. punktu,

tā kā:

- (1) Eiropas Komisija 2012. gada 21. decembrī saņēma pieteikumu, kurā organizācija *Bureau Veritas Certification Holding SAS* lūdza atzīšanu un paziņoja, ka tā plāno darboties kā pārraudzības organizācija visās dalībvalstīs.
- (2) Pieteikuma iesniedzējs 2013. gada 22. janvārī iesniedza atjauninātu pieteikumu.
- (3) Saskaņā ar 2. panta 5. punktu Komisijas 2012. gada 23. februāra Deleģētajā regulā (ES) Nr. 363/2012 par pārraudzības organizāciju atzīšanas un atzīšanas atsaukšanas procedūras noteikumiem, kā paredzēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 995/2010, ar ko nosaka pienākumus tirgus dalībniekiem, kas laiž tirgū kokmateriālus un koka izstrādājumus⁽²⁾, Eiropas Komisija 2013. gada 9. jūlijā nosūtīja šo pieteikumu apspriešanai attiecīgajām dalībvalstīm. Noteiktajā termiņā (viens mēnesis) netika saņemts neviens komentārs.
- (4) 2013. gada 12. septembrī Briselē notika sanāksme, kuru organizēja Komisijas vadības grupa, kas īpaši izveidota, lai izvērtētu pieteikumus attiecībā uz pārraudzības organizācijām, un kurā pieteikuma iesniedzējs personiski iesniedza savu pieteikumu.
- (5) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 363/2012 3. pantu pieteikuma iesniedzējam ar 2013. gada 19. oktobra e-pasta vēstuli tika lūgts sniegt papildu informāciju.
- (6) Pieteikuma iesniedzējs prasīto papildu informāciju un skaidrojumu sniedza 2013. gada 25. oktobrī.

⁽¹⁾ OV L 295, 12.11.2010., 23. lpp.

⁽²⁾ OV L 115, 27.4.2012., 12. lpp.

- (7) Pamatojoties uz pieteikuma iesniedzēja iesniegtajiem dokumentiem, vadības grupa 2013. gada 19. decembrī secināja, ka pieteikums atbilst Regulas (ES) Nr. 995/2010 8. panta 2. punkta prasībām un ka Komisija pieteikuma iesniedzēju var atzīt par pārraudzības organizāciju.
- (8) Eiropas Komisija, pamatojoties uz visiem iesniegtajiem dokumentārajiem pierādījumiem, ir izvērtējusi pieteikuma iesniedzēja atbilstību Regulas (ES) Nr. 995/2010 8. panta 2. punkta prasībām un uzskata, ka organizācija *Bureau Veritas Certification Holding SAS* (Francija), *67-71 Boulevard du Château 92200 Neuilly-sur-Seine*, identifikācijas Nr. 775 690 621 R.C.S. *Nanterre*, atbilst Regulas (ES) Nr. 995/2010 8. panta 2. punkta prasībām,

IR NOLĒMUSI ŠĀDI.

1. pants

Organizācija *Bureau Veritas Certification Holding SAS* (Francija), *67-71 Boulevard du Château 92200 Neuilly-sur-Seine*, identifikācijas Nr. 775 690 621 R.C.S. *Nanterre*, ir atzīta par pārraudzības organizāciju saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 995/2010 8. panta 3. punktu.

2. pants

Vides ģenerāldirektorāta ģenerāldirektoram ir dots rīkojums nodrošināt, lai šis lēmums tiktu paziņots pieteikuma iesniedzējam un kompetentajām iestādēm visās dalībvalstīs un lai tas nekavējoties tiktu publicēts Komisijas tīmekļa vietnē.

Briselē, 2014. gada 27. martā

Komisijas vārdā –

Komisijas loceklis

Janez POTOČNIK

KOMISIJAS LĒMUMS**(2014. gada 27. marts),****ar kuru organizāciju Control Union Certification B.V. (Nīderlande) atzīst par pārraudzības organizāciju atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (ES) Nr. 995/2010, ar ko nosaka pienākumus tirgus dalībniekiem, kas laiž tirgū kokmateriālus un koka izstrādājumus****(2014/C 103/07)**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2010. gada 20. oktobra Regulu (ES) Nr. 995/2010, ar ko nosaka pienākumus tirgus dalībniekiem, kas laiž tirgū kokmateriālus un koka izstrādājumus⁽¹⁾, un jo īpaši tās 8. panta 3. punktu,

tā kā:

- (1) Eiropas Komisija 2012. gada 6. jūnijā saņēma pieteikumu, kurā organizācija *Control Union Certification B.V.* (Nīderlande) lūdza atzīšanu un paziņoja, ka tā plāno darboties kā pārraudzības organizācija visās dalībvalstīs.
- (2) Eiropas Komisija 2012. gada 6. jūnijā apstiprināja minētā pieteikuma saņemšanu.
- (3) Saskaņā ar 2. panta 5. punktu Komisijas 2012. gada 23. februāra Deleģētajā regulā (ES) Nr. 363/2012 par pārraudzības organizāciju atzīšanas un atzīšanas atsaukšanas procedūras noteikumiem, kā paredzēts Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 995/2010, ar ko nosaka pienākumus tirgus dalībniekiem, kas laiž tirgū kokmateriālus un koka izstrādājumus⁽²⁾, Eiropas Komisija 2012. gada 31. oktobrī nosūtīja šo pieteikumu apspriešanai attiecīgajām dalībvalstīm. Noteiktajā termiņā (viens mēnesis) tika saņemti komentāri no Vācijas, Francijas, Zviedrijas un Nīderlandes.
- (4) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 363/2012 3. pantu pieteikuma iesniedzējam ar 2013. gada 30. janvāra e-pasta vēstuli tika lūgts sniegt papildu informāciju.
- (5) Pieteikuma iesniedzējs prasīto papildu informāciju kopā ar pārskatītu pieteikumu iesniedza 2013. gada 25. februārī.
- (6) 2013. gada 14. martā Briselē notika sanāksme, kuru organizēja Komisijas vadības grupa, kas īpaši izveidota, lai izvērtētu pieteikumus attiecībā uz pārraudzības organizācijām, un kurā pieteikuma iesniedzējs personiski iesniedza savu pieteikumu.
- (7) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 363/2012 3. pantu pieteikuma iesniedzējam ar 2013. gada 5. aprīļa e-pasta vēstuli tika lūgts sniegt papildu informāciju un skaidrojumus.
- (8) Pieteikuma iesniedzējs prasīto papildu informāciju un skaidrojumus sniedza 2013. gada 3. maijā.
- (9) Trešais pieprasījums sniegt papildu informāciju un skaidrojumus saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 363/2012 3. pantu pieteikuma iesniedzējam tika nosūtīts ar 2013. gada 18. jūlija e-pasta vēstuli.
- (10) Pieteikuma iesniedzējs atbildēja uz jautājumiem un sniedza prasīto papildu informāciju 2013. gada 3. septembra e-pasta vēstulē.
- (11) Pēdējais pieprasījums sniegt papildu informāciju un skaidrojumus saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 363/2012 3. pantu pieteikuma iesniedzējam tika nosūtīts ar 2013. gada 4. decembra e-pasta vēstuli.

⁽¹⁾ OV L 295, 12.11.2010., 23. lpp.⁽²⁾ OV L 115, 27.4.2012., 12. lpp.

- (12) Pieteikuma iesniedzējs atbildēja uz jautājumiem un sniedza attiecīgo informāciju atbilžu pamatošanai 2013. gada 4. decembra e-pasta vēstulē.
- (13) Pamatojoties uz pieteikuma iesniedzēja iesniegtajiem dokumentiem, vadības grupa 2013. gada 19. decembrī secināja, ka pieteikums atbilst Regulas (ES) Nr. 995/2010 8. panta 2. punkta prasībām un ka Komisija pieteikuma iesniedzēju var atzīt par pārraudzības organizāciju.
- (14) Eiropas Komisija, pamatojoties uz visiem iesniegtajiem dokumentārajiem pierādījumiem, ir izvērtējusi pieteikuma iesniedzēja atbilstību Regulas (ES) Nr. 995/2010 8. panta 2. punkta prasībām un uzskata, ka organizācija *Control Union Certification B.V.* (Nīderlande), *Meeuwenlaan 4-6, 8011 BZ Zwolle*, atbilst Regulas (ES) Nr. 995/2010 8. panta 2. punkta prasībām,

IR NOLĒMUSI ŠĀDI.

1. pants

Organizācija *Control Union Certification B.V.* (Nīderlande), *Meeuwenlaan 4-6, 8011 BZ Zwolle*, ir atzīta par pārraudzības organizāciju saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 995/2010 8. panta 3. punktu.

2. pants

Vides ģenerāldirektorāta ģenerāldirektoram ir dots rīkojums nodrošināt, lai šis lēmums tiktu paziņots pieteikuma iesniedzējam un kompetentajām iestādēm visās dalībvalstīs un lai tas nekavējoties tiktu publicēts Komisijas tīmekļa vietnē.

Briselē, 2014. gada 27. martā

Komisijas vārdā –

Komisijas loceklis

Janez POTOČNIK

V

(Atzinumi)

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

(2014/C 103/08)

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

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽²⁾

PESCABIVONA

EK Nr.: IT-PGI-0005-01139-31.07.2013

AĢIN (X) ACVN ()

1. **Nosaukums***Pescabivona*2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

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 1. punktā minētais nosaukums*

Nosaukums *Pescabivona* attiecas uz šādu četru ekotipu persiku koku augļiem, kuru izcelsme ir ražošanas apgabalā un kuri tur ir izkopti:

Murtiddara vai *Primizia Bianca, Bianca, Agostina, Settembrina*.

Piedāvājot ar AĢIN *Pescabivona* apzīmētos augļus tirdzniecībā, tiem ir jāatbilst spēkā esošajiem noteikumiem par persiku un nektarīnu tirdzniecību un tiem jāpiemīt šādām kvalitātes īpašībām:

— apaļas formas persiki ar stingri pie kauliņa turošos baltu mīkstumu un baltdzelteni zaļu mizas pamatkrāsu ar sarkanu virskrāsu (ekotipa *Settembrina* augļiem ir sarkana svītra gar vīlīti),

— sarkanajai virskrāsei jāklāj ne vairāk kā 50 % no mizas,

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

— sekojošajā tabulā norādīti katra ekotipa minimālie fizikāli ķīmisko parametru lielumi.

Ekotips	Šķīstošās cietvielas	Šķīstošo cietvielu attiecība pret titrējamo skābumu	Mīkstuma konsistence
<i>Murtiddara</i> vai <i>Primizia Bianca</i>	> 10	> 1,20	> 3
<i>Bianca</i>	> 10	> 1,20	> 3
<i>Agostina</i>	> 10	> 1,20	> 3
<i>Settembrina</i>	> 10	> 1,20	> 3,5

Šķīstošās cietvielas izteiktas Briksa grādos; šķīstošo cietvielu attiecība pret titrējamo skābumu izteikta °Bx/mekv. uz 100 ml; mīkstuma konsistence mērīta ar penetrometru ar 8 mm uzgali un izteikta kg/0,5 cm².

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)*

—

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

—

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

Visi ražošanas posmi no audzēšanas līdz novākšanai jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

—

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai*

Uz etiķetes jābūt labi redzamai aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādei, Eiropas Savienības simbolam un logotipam, ar kuru identificē produktu un kurš sastāv no vārda “*pecabivona*”, kā norādīts attēlā.



Atļauts izmantot norādes, kurās ir atsaucē uz privātiem zīmoliem, ja vien tie nav lielāki par logotipu “*pecabivona*”, nav ar cildinošu nozīmi vai tādi, kas var maldināt patērētāju.

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija**

AĢIN *Pescabivona* ražošanas apgabals aptver vairākas pašvaldības *Bivona* (AG) teritorijas daļas un citu blakusesošu pašvaldību teritorijas daļas kā, piemēram, *Alessandria della Rocca* (AG), *S. Stefano Quisquina* (AG), *S. Biagio Platani* (AG) un *Palazzo Adriano* (PA).

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

Ģeogrāfiskajam apgabalam, kas atrodas Sicīlijas vidienē, ir raksturīgs paugurains un kalnains reljefs, to aizsargā *Monti Sicani* kalnu masīvs, un tas atrodas *Magazzolo* upes sateces baseina vidū. Rudens, ziemas un pavasara periodā klimats ir maigs, minimālā temperatūra nodrošina vajadzīgo aukstumu, vasaras ir sausas un ļoti karstas. Augsnes ziņā šim apgabalam raksturīgi tādi augsnes tipi kā *regosoli*, brūnzemju augsnes un *vertisoli*. Augsnes ir vidēji dziļas līdz dziļas, tās ir porainas, ūdenscaurlaidīgas, un to sastāvā ir organiskās vielas ar vāji sārmainu vai neitrālu reakciju.

5.2. Produkta specifika

Ar AĢIN *Pescabivona* apzīmēto augļu raksturīga īpašība ir tāda, ka sarkanā virskrāsa nedrīkst klāt vairāk par 50 % no augļa mizas, un tas, ka mīkstums ir īpaši salds un stingrs, ar augsto cukuru satura attiecību pret augsto skābju saturu. Katram no četriem ekotipiem ir savs nogatavošanās periods, un tas var ilgt no jūnija sākuma līdz oktobra beigām.

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

AĢIN *Pescabivona* reģistrācijas pieteikuma pamatā ir produkta reputācija, kas patērētāju apziņā asociējas gan ar raksturīgo sarkano virskrāsu, kas klāj ne vairāk par 50 % no mizas, gan ar īpaši patīkamo garšu, pateicoties īpašajam saldumam, kas saistīts ar augsto cukuru satura attiecību pret augsto skābju saturu un mīkstuma ievērojamo stingrumu. Tā kā nogatavošanās periods katram no četriem ekotipiem ir atšķirīgs, augstas kvalitātes augļi ir pieejami arī tādos mēnešos, kuros parasti klimata apstākļu dēļ persiku piedāvājums un kvalitāte pazeminās.

Persikus šajā ģeogrāfiskajā apgabalā sāka audzēt pagājušā gadsimta 50. gadu sākumā, un pirmās specializētās persiku audzes tika ierīkotas uz ziemeļiem no Bivonas (*Bivona*) pašvaldības, kā pavairošanas materiālu izmantojot labākās vietējās no sēklām izaudzētās šķirnes. Dažādo stādu vidū viens izrādījās īpaši vērtīgs, un, ņemot vērā nogatavošanās laiku (augusts), to nosauca par *Agostina*. Laika gaitā, pateicoties tam, ka ģeogrāfiskais apgabals bija labi piemērots persiku audzēšanai, lauksaimnieki selekcijas ceļā izkopa pārējos trīs ekotipus: *Murtiddara* un *Bianca* ar vidēju nogatavošanās periodu un *Settembrina* ar vēlāku nogatavošanās periodu.

Arī kultūras faktori ļauj rast skaidrojumu ar AĢIN *Pescabivona* apzīmēto augļu saistībai ar ģeogrāfisko apgabalu. Šā ģeogrāfiskā apgabala vēsturi, tradīcijas un saimniecību ir ietekmējusi Bivonas persiku (*Pescabivona*) reputācija. Par to liecina patērētāju pozitīvā attieksme persiku svētkos, kas kopš 1984. gada katru gadu notiek Bivonā (*Bivona*), kā arī publikācijas zinātniskajā literatūrā un plašai publikai domātos preses izdevumos. Rakstā *A Bivona c'è una pesca a polpa bianca che...* ("Bivonas persiks ar baltu mīkstumu, kas...") (publicēts žurnālā *L'informatore Agrario* – Verona, XXXVIII (24), 1982) Bivonas persiki (*Pescabivona*) minēti starp galvenajām Sicīlijas persiku šķirnēm ar baltu mīkstumu, kuri savu organoleptisko īpašību dēļ var aizpildīt konkrētu tirgus nišu lielākajās Sicīlijas pilsētās. Rakstā "*Vecchie*" *varietà per una nuova peschicoltura in Sicilia* ("Izmantojot 'vecās' šķirnes, tiek atjaunināta persiku audzēšana Sicīlijā"), kas publicēts žurnāla *L'informatore Agrario* pielikumā Nr. 27/2006, salīdzinot Sicīlijas persiku šķirnes ar starptautiskajām šķirnēm, tiek minēti Bivonas persiku (*Pescabivona*) ekotipi un vietējo lauksaimnieku centieni celt vietējo šķirņu vērtību. Visbeidzot, tūristiem domātos preses izdevumos publicēti raksti par šā Sicīlijas apgabala persiku audzēšanas tradīciju un par šo augļu nozīmi Bivonas pašvaldībai – kas tiek saukta par "persiku galvaspilsētu" –, jo ir devusi nosaukumu un veidojusi *Pescabivona* reputāciju (izdevumā *Terre del vino* Nr. 10, 2007. gada oktobris, 80. lpp., publicēts raksts ar nosaukumu *Ha il sapore dell'autunno la pesca di Bivona* ("Bivonas persikiem ir rudens garša"); *laRepubblica.it* 2012. gada 24. augustā publicēts raksts *In gita a Bivona per fare un pieno di pesche doc* ("Ceļā uz Bivonu pēc persikiem"); <http://www.lafrecciaverde.it> 2010. gada 20. novembrī publicēts raksts *Agroalimentare: Pescabivona-una storia nata lungo il Magazolo* ("Lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu nozare – Stāsts, kas dzimis pie Magazolo upes").

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006⁽³⁾ 5. panta 7. punkts)

Ražošanas specififikācijas konsolidētā redakcija ir pieejama internetā šādā tīmekļa vietnē: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai

tieši atverot Lauksaimniecības un mežsaimniecības politikas ministrijas tīmekļa vietnes mājaslapu (www.politicheagricole.it) un tad uzklikšķinot uz *Qualità e sicurezza* (ekrāna augšdaļas labajā pusē) un, visbeidzot, uz *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.

⁽³⁾ Skatīt 2. zemsvītras piezīmi.

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

(2014/C 103/09)

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

GROZĪJUMA PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību⁽²⁾

GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU

CROTTIN DE CHAVIGNOL / CHAVIGNOL

EK Nr.: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012

AĢIN () ACVN (X)

1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķēšana
- Valsts prasības
- Citas (norādīt sīkāk)

2. Grozījuma(-u) veids

- Grozījums vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- Grozījums 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 grozījums specifikācijā, kas saistīts ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

3. Grozījums(-i)

Produkta apraksts

Ieviestie precizējumi ļauj saglabāt produkta specifiskās īpašības un novērst jebkādas novirzes:

- Ir precizēts, ka piena recekli iegūst ar jaukta veida sarecināšanu, kurā galvenā nozīme ir pienskābes baktērijām.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

- Ir precizēta *Crottin de Chavignol / Chavignol* forma (noapaļotas malas, produkta diametrs viducī ir lielāks par diametru produkta augšmalā un apakšmalā). To pašā, obligāti veicot siera apvēršanu veidnē.
- Sausna un tauku satura līmenis ļoti ietekmē produkta organoleptiskās īpašības. Sausnas kopējais saturs katram siera ritulim ir noteikts 37 gramu un 45 gramu robežās.
- Bija nepieciešams noteikt siera gabalu maksimālo svaru (90 g), jo svars ietekmē arī nogatavināšanas procesu (un tāpat arī organoleptiskās īpašības), izmantojot virsas/apjoma attiecību.

Lai ņemtu vērā dažu siera nogatavinātāju un siera ražošanas saimniecību praksi, kuri izvēlējās palielināt dažu siera veidu nogatavināšanas laiku, neievērojot specifiskācijas ierobežojumus, ir ieviests tā dēvētā *repassé* siera veids, īstenojot tradicionālās prasmes – nogatavināšanu slēgtā atmosfērā. Lai gan tas attiecas tikai uz nelielu tirgū laisto *Crottin de Chavignol / Chavignol* daļu, grupa vēlējās specifiskācijā precizēt šo iespēju, lai turpinātu šo praksi, kura pozitīvi ietekmē siera garšu. Iegūtā siera īpašības tiek aprakstītas šādi: krāsa var kļūt košāka, pat kastaņbrūna, masas konsistence mīkstāka.

Izcelsmes apliecinājums

Saskaņā ar izmaiņām valsts tiesību aktos un normatīvajos aktos nodaļa "Pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā" ir konsolidēta, un tajā jo iekļauti īpaši obligātie noteikumi par deklarēšanu un reģistru kārtošānu attiecībā uz produkta izsekojamību un ražošanas apstākļu pārraudzību. Ar šo cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta pārbaudi veic, izmantojot pārbaudes struktūras izstrādātu pārbaudes plānu.

Ražošanas metode

Ganāmpulks, šķirne, ataudzēšana, barošana

Ir norādīts, ka ganāmpulkā vēlākais no 2017. gada 1. janvāra jābūt tikai Alpu šķirnes kazām. Agrāk tik izplatīta *Sancerro* kazu šķirne mūsdienās ir izzudusi. Tai vistuvākā ir Alpu kazu šķirne gan tās uzbūves, tās zemās produktivitātes ziņā, gan arī tāpēc, ka tās spēj pielāgoties paugurainajam krūmu klātajam reljefam. Citas kazu šķirnes, kuras ir daudz lielākas un produktīvākas, piemērotas līdzenuma teritorijām, un tām neder tā apgabala nelīdzena reljefs, kurā produkts ražots. Šīs šķirnes izmantošana atbilst praksei, kas šajā ģeogrāfiskajā apgabalā bija izplatīta, kad 1976. gadā tika atzīts cilmes vietas nosaukums, bet kas toreiz netika kodificēts.

Lai nodrošinātu to, ka tiek saglabāta piena dabīgajai mikroflorai labvēlīga ekosistēma, un lai uzlabotos dzīvnieku labturība, tikai noteiktas ar salmiem klātas platības un minimālā pastaigu teritorija vienai kazai. No 2017. gada 1. janvāra kazām, kuras pastāvīgi uzturas kazu kūtī, katrai kazai būs vismaz 2 m² liela salmiem klāta platība, kazām ganībās būs vismaz 1,5 m² liela salmiem klāta platība un kazām, kurām paredzēts pastaigu laukums, būs vismaz 1,5 m² liela salmiem klāta platība un vismaz 1,5 m² liela pastaigu teritorija.

Ir norādīti ganāmpulka barošanas noteikumi:

- Ganāmpulka barībā visnozīmīgākā ir rupjā lopbarība, lai stiprinātu saikni ar ģeogrāfisko apgabalu, izmantojot šo barību, kas iegūta šajā apgabalā. Ikdienas lopbarības devā ir vismaz 50 % sausnas, un vismaz 70 % no tās veido zāle, siens vai plēves ietinumos saglabāta lopbarība. Ir aizliegts kazām izbarot skābbarību. Lai nodrošinātu lopbarības piegādi saimniecībām, jo īpaši mitros pavasaros, ir atļauta plēves ietinumos saglabāta lopbarība, taču tās nedrīkst būt vairāk par 50 % no ikdienā patērētās lopbarības sausnas. Vēlākais no 2017. gada 1. janvāra visa lopbarība tiek audzēta *Crottin de Chavignol / Chavignol* ģeogrāfiskajā apgabalā.

- Barība, ar kuru papildina jaukto lopbarības koncentrātu un/vai kaltēto lopbarību, nepārsniedz 50 % no ikdienas devas sausnas, un to veido iekļaujamās izejvielas, ko nosaka saskaņā ar atļauto vielu sarakstu. Vismaz pusi no šīs papildbarības ražo ģeogrāfiskajā apgabalā.
- Tādējādi vēlākais no 2017. gada 1. janvāra vismaz 75 % kopējās ikdienas barības devas sausnas, kas piegādāta piena ganāmpulkam, ir ražoti ģeogrāfiskajā apgabalā.
- Turklāt ir ieviests noteikums par pieejamo lopbarības platību saimniecībā: vēlākais no 2017. gada 1. janvāra faktiski gadā kazu ganāmpulka barībai izmantotā lopbarības platība ir viens hektārs 12 kazām un tā atrodas ģeogrāfiskajā apgabalā. Ganību platībai saimniecībā jābūt vismaz vienam hektāram 24 kazām. Lai atbilstu šai prasībai, tomēr ir atļauta ģeogrāfiskajā apgabalā iegūtās lopbarības iepirkšana. Šajā gadījumā līdzvērtīgu platību nosaka, par pamatu ņemot šādu līdzvērtību: četras tonnas sausnas ir līdzvērtīgas vienam hektāram lopbarības platības. Šī līdzvērtība attiecas tikai uz pusi no gada patēriņa ganāmpulkā.

Piena pārstrāde

Ir norādīts, ka pārstrādātais piens ir sveigs neviendabīgs kazu pilnpiens, kas nav termiski nekādā veidā apstrādāts. Tādējādi tiek saglabāta piena dabīgā mikroflora. Piena uzglabāšanas laiks ir ierobežots, jo piena pārstrāde jāveic 24 stundu laikā pēc pēdējās slaukšanas reizes.

Ražošana

Recināšana tiek labi uzraudzīta, un tiek saglabāta jaukta veida sarecināšana, kurā galvenā nozīme ir pien-skābes baktērijām. Sākotnējās nogatavināšanas mērķis ir pavairot skābinošo piena floru. Tā kā šim recināšanas paņēmienam nepieciešama noteikta precizitāte, ir vajadzīgs sekot temperatūrai un laikam.

Iepriekšēja notecināšana caur audeklu, kam seko notecināšana nošķelta konusa veidnē, vismaz vienu reizi apgriežot sieru otrādi, ir īpaši svarīgs *Crottin de Chavignol* / *Chavignol* ražošanas procesa posms. Tas ietekmē siera konsistenci un formu.

Recekļa uzglabāšana sasaldējot ir atļauta, un to veic papildus tam, kas tiek darīts, lai produktu sadalītu un apmierinātu pieprasījumu ziemā svētku laikā gada nogalē. Iepriekšēja notecināšana caur audeklu atbilst recekļa uzglabāšanai sasaldējot. Pētījumos parādīts, ka recekļa saglabāšana sasaldējot neietekmē siera organoleptiskās īpašības gadījumos, kad iekļautā sasaldētā recekļa daudzums nepārsniedz 50 %. Lai izvairītos no sasaldētā recekļa īpašību izmaiņām uzglabāšanas laikā, sasaldētā recekļa uzglabāšanas laiks nedrīkst pārsniegt 15 mēnešus. No sasaldētā recekļa iegūtajam sieram nevarēs izmantot norādi *fermier* (ražots lauku saimniecībā) vai jebkādu citu norādi, kas liek noprast, ka siers ražots lauku saimniecībā. Ieviestais precizējums atbilst pašreizējai praksei.

Ir precizēti sāļšanas nosacījumi. Sāļšanai izmanto sauso sāli, to pievienojot masai vai uzberot. Šāda prakse ļauj labi pielāgoties sāls daudzumam, kas jāizmanto, ņemot vērā recekļa īpašību izmaiņas.

Nogatavināšana, iesaiņošana

Ir atļauts uzsēt daudzveidīgo virsas floru (rauga sēne un pelējuma sēnes). Tā ir nogatavināšanas vai siera mizas flora, ko veido dabīgā flora, kas atrodas nepārstrādātajā pienā, flora, kas attīstās sieriecību sūkālās ražošanas serumos, un tirdzniecībā pieejamā *Geotrichum* ģints pelējuma, *Penicillium* ģints un rauga sēņu mikroflora.

Iepriekš iesniegtajā specifikācijā ir kļūda, jo tajā minēts nogatavināšanas laika aprēķins, par pamatu ņemot siera izņemšanu no veidnes, taču atbilstīgajā valsts tekstā bija atsauce uz ražošanas dienu (kas no uzņēmēju viedokļa atbilst dienai, kad siers ievietots veidnē). Lai ieviestu skaidrību šajā punktā, ir izteikts priekšlikums precizēt, ka nogatavināšanas laiks tiek skaitīts no dienas, kad siers ievietots veidnē. Nekādā gadījumā runa nav par šā laikposma samazināšanu.

Nogatavināšanai ir svarīga nozīme produkta organoleptisko īpašību attīstībā. Žāvēšanas ātrums un apstākļi (temperatūra virs 10 °C un relatīvais gaisa mitrums vairāk nekā 70 %) ļauj regulēt mizas floras veidošanos, kas būs noteicošā turpmākajā nogatavināšanā. Otrs posms, kura parametrus novērtē siera ražotājs, izņemot obligāto noteikumu par pozitīvo temperatūru, ļauj nogatavināšanu virzīt tā, lai iegūtu *repassé* sieru. Šajā gadījumā pēc klasiskās nogatavināšanas posma, kas ļauj iegūt zilganu mizu, sieru nogatavina slēgtā atmosfērā.

Uzglabāšanas laikposms temperatūrā, kas ir zemāka par 10 °C (taču pozitīva temperatūra), ir atļauts ne vairāk kā 72 stundas, lai nogatavinātāji varētu savākt nenogatavināto sieru.

Marķēšana

Katrs siera ritulis vai siera partija jāmarķē ar marķējumu, kurā ir šādas noteiktas obligātas norādes.

Eiropas Savienības ACVN simbola piestiprināšana pie etiķetes ir obligāta, un ir svītrots INAO logotips.

Ir pievienoti precizējumi par nosaukuma izmantošanu, kā arī par reklāmā, rēķinos, tirdzniecības dokumentos atļautajiem apzīmējumiem.

Valsts prasības

Ir pievienota tabula ar galvenajiem pārbaudāmajiem elementiem.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību⁽³⁾

CROTTIN DE CHAVIGNOL / CHAVIGNOL

EK Nr.: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012

AĢIN () ACVN (X)

1. Nosaukums

Crottin de Chavignol / Chavignol

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.3. grupa. Siers

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

Sieru, kam piešķirts aizsargātais cilmes vietas nosaukums *Crottin de Chavignol / Chavignol*, iegūst no svaiga kazas pilnpiena, koagulācijai izmantojot pienskābes baktērijas, pievienojot nelielu himozīna ierauga. Recekli sākotnēji notecina caur audeklu. Nogatavināšanas minimālais ilgums ir 10 dienas, sākot no dienas, kad masa ievietota veidnē. Sieram ir plāna miza ziloņkaula krāsā vai bez baltā vai zilā pelējuma, tā dēvēto *repassé* sieru krāsa pakāpeniski kļūst spilgtāka, pat kastaņbrūna; tā kā izlīdzināto sieru klāj zilā penicilīna kārtiņa, kas nogatavināts slēgtā atmosfērā, kura piešķir tam mīkstumumu. *Crottin de Chavignol / Chavignol* ir saplacināta cilindra forma, tā malas nelielu izspiedušās. Malas ir noapaļotas. Siera vidusdaļas diametrs ir lielāks par virspuses un apakšpusē diametru.

Crottin de Chavignol / Chavignol sieram ir šādas analītiskās īpašības:

— sausnas kopējais saturs katram siera ritulim ir 37 gramu un 45 gramu robežās,

⁽³⁾ Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

- taukvielu saturs ir vismaz 45 % no sausnas,
- svars, izvedot no uzņēmuma, ir no 60 g līdz 90 g.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Vēlākais no 2017. gada 1. janvāra izmantotais piens jāiegūst tikai no Alpu šķirnes kazām.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

Ikdienas lopbarības devā ir vismaz 50 % sausnas, un vismaz 70 % no tās veido zāle, siens vai plēves ietīnumos saglabāta lopbarība.

Ietīnumos saglabātās lopbarības daudzums nepārsniedz 50 % no ikdienā izbarotās sausnas. Skābbarību izēdināt ir aizliegts.

Vēlākais no 2017. gada 1. janvāra visa lopbarība tiek audzēta ģeogrāfiskajā apgabalā.

Papildbarība, ar kuru papildina jaukto lopbarības koncentrātu un/vai kaltēto lopbarību, nepārsniedz 50 % no ikdienas devas sausnas, un to veido iekļaujamas izejvielas, ko nosaka saskaņā ar atļauto sastāvdaļu sarakstu.

Vismaz pusi no šīs papildbarības ražo ģeogrāfiskajā apgabalā.

Tādējādi vēlākais no 2017. gada 1. janvāra vismaz 75 % kopējās ikdienas barības devas sausnas, kas piegādāta piena ganāmpulkam, ir ražoti ģeogrāfiskajā apgabalā, kas noteikts turpmāk 4. punktā.

Turklāt vēlākais no 2017. gada 1. janvāra gadā kazu ganāmpulka barībai faktiski izmantotā lopbarības platība ir viens hektārs 12 kazām un tā atrodas ģeogrāfiskajā apgabalā. Ganību platībai saimniecībā jābūt vismaz vienam hektāram 24 kazām. Lai atbilstu šai prasībai, tomēr ir atļauta ģeogrāfiskajā apgabalā iegūtās lopbarības iepirkšana. Šajā gadījumā līdzvērtīgu platību nosaka, par pamatu ņemot šādu līdzvērtību: četras tonnas sausnas ir līdzvērtīgas vienam hektāram lopbarības platības. Šī līdzvērtība attiecas tikai uz pusi no gada patēriņa ganāmpulkā.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Piena ražošanu, siera izgatavošanu un nogatavināšanu veic ģeogrāfiskajā apgabalā, kas noteikts turpmāk 4. punktā.

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

Nav

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Katra ar cilmes vietas nosaukumu *Crottin de Chavignol / Chavignol* apzīmētā siera rituļa vai siera partijas marķējumā ir šādi elementi:

- ar cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta nosaukums, kas uzrakstīts ar burtiem, kuru izmērs ir vismaz divas trešdaļas no vislielākajiem uz marķējuma lietotajiem burtiem,
- vārdi "*appellation d'origine protégée*" (aizsargāts cilmes vietas nosaukums),
- Eiropas Savienības ACVN logotips.

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

— īpašus tirdzniecības vai ražotāja zīmolus,

— nogatavināšanas apzīmējumus.

Visam sieram, ko pārdod starpnieks, jābūt atsevišķai etiķetei.

Vārds *Crottin de Chavignol / Chavignol*, kam seko norāde “*Appellation d’origine protégée*” (aizsargāts cilmes vietas nosaukums), obligāti jānorāda rēķinos un tirdzniecības dokumentos.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Piena ražošanu, siera ražošanu un nogatavināšanu veic ģeogrāfiskajā apgabalā, kas atrodas *Pays-Fort sancerrois* lauksaimniecības reģionā un kaimiņu reģionos, kurus veido šādos departamentos esošās pašvaldības:

— Šēras (*Cher*) departamentā:

šādi kantoni: *Aix-d’Angillon, Baugy, La Chapelle-d’Angillon, Henrichemont, Léré, Levet, Mehun-sur-Yèvre, Nérondes, Saint-Doulchard, Saint-Martin-d’Auxigny, Sancergues, Sancerre, Vailly-sur-Sauldre* – visas pašvaldības,

kā arī šādu pašvaldību teritorija: *Argent-sur-Sauldre, Aubigny-sur-Nère, Blancafort, Bourges, Bussy, Cerbois, Civray, Corquoy, Lantan, Lazenay, Limeux, Lunery, Mareuil-sur-Arnon, Morthomiers, Nançay, Neuvy-sur-Barangeon, Oizon, Osmary, Plou, Poisieux, Preuilly, Primelles, Quincy, Raymond, Saint-Denis-de-Palín, Saint-Florent-sur-Cher, Saint-Germain-des-Bois, Saint-Laurent, Serruelles, Le Subdray, Villeneuve-sur-Cher, Vouzeron.*

— Luarē (*Loiret*) departamentā:

Châtillon-sur-Loire kantons: visas pašvaldības,

kā arī šādu pašvaldību teritorija: *Bonny-sur-Loire, Cerdon, Coullons, Faverelles, Ousson-sur-Loire, Poilly-lès-Gien, Saint-Brisson-sur-Loire, Saint-Martin-sur-Ocre, Thou.*

— Njevras (*Nièvre*) departamentā:

šādi kantoni: *Cosne-Cours sur Loire Nord* un *Cosne-Cours sur Loire Sud* – visas pašvaldības,

kā arī šādu pašvaldību teritorija: *Arquian, Bulcy, Donzy, Garchy, La Charité-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Narcy, Pouilly-sur-Loire, Raveau, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l’Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Quentin-sur-Nohain, Suilly-la-Tour, Saint-Vérain, Tracy-sur-Loire, Varennes-lès-Narcy.*

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Ģeogrāfiskais apgabala centrā ir *Pays-Fort sancerrois* lauksaimniecības reģions, un tas ietver šādus kaimiņu reģionus: *Champagne berrichonne, Coteaux de la Loire et Sologne*, ko raksturo pļavas mālainā un mālaini kalķainā augsne, kas ir labvēlīgas kazu ganīšanai ganībās.

Agrāk šī teritorija bija nabadzīgs lauksaimniecības rajons, kur jauktās augkopības saimniecības, lopbarības, vīnkopības, augļu dārzu saimniecības un nelielu lauku atgremotājdzīvnieku audzēšanas saimniecībās attīstīja kazu audzēšanu izdzīvošanai. Šajās saimniecībās kazu audzēšanu, kā arī siera pārstrādi veica sievietes. Iepriekšējās notecināšanas prakse bija viens no līdzekļiem, lai Berī sievietes varētu izvairīties no siera veidošanas radītajiem ierobežojumiem, sadalot šo uzdevumu laikā, lai labāk vadītu pārējos svarīgos daudzos mājas darbus vai profesionālo darbību, kas raksturīga jauktas augkopības vai lopkopības saimniecībām.

Termins *crottin* esot cēlies no Berī lietota termina *crot*, ar ko apzīmē caurumu un kas konkrēti apzīmēja upju krastus, kur sievietes mazgāja veļu. Mālaino zemi šo *crot* malās zemnieki izmantoja keramikā un no tās sākumā veidoja nelielas eļļas lampas, pēc tam neliela izmēra siera veidnes.

Kazu audzēšana un siera ražošanas atzīšana vismaz kopš XVI gadsimta bija ģeogrāfiskā apgabala lauksaimnieku resursu papildinājums. Berī lauku un vīnkopības saimniecībās šos mazos sierus bieži vien strādnieki vai dienas darba darītāji izmantoja pārtikai uz lauka vai vīna dārzos. Atkarībā no gadalaika un no tā, cik daudz bija piena, *Crottin de Chavignol / Chavignol* bija ražots ar balto vai zilo pelējumu vai bez tā, pat pašā ziemas vidū *repassé* (atjaunots).

Mūsdienās šā siera ražošanas tehnoloģiskie paņēmieni ir cēlušies no tiem, ko siernieki lietoja agrāk. Sieru iegūst, sarecinot kazu svaigu pilnpienu, izmantojot galvenokārt pienskābes baktērijas, pievienojot nelielu daudzumu himozīna ierauga. Pagatavošanas gaitā receklis obligāti tiek notecināts caur audeklu. Pēc tam recekli ievieto nošķelta konusa veidnē, vismaz vienu reizi to veidnē apgriežot. Nogatavināšana ilgst vismaz 10 dienas, kontrolējot mitrumu un temperatūru. Tas posms, kurā produkts atrodas veidnē, lai pagatavotu *repassé* sieru, ir papildu posms pēc minimālās nogatavināšanas perioda.

5.2. Produkta specifika

Crottin de Chavignol / Chavignol ir siers no svaiga kazas pilnpiena, tas ir neliela izmēra plakans cilindra veida siers, kurš centrālajā daļā ir nedaudz izliekts. Tam ir smalka miza ar balto vai zilo pelējumu vai bez tā.

Repassé veida sieru klāj zilā penicilīna kārtiņa, un tā masa ir mīksta.

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

Nošķelta konusa formas noteiktu izmēru veidnes izmantošana piešķir *Crottin de Chavignol / Chavignol* tam raksturīgo formu, ko izceļ tas, ka tas veidnē notecināšanas posma vidū tiek apgriezts otrādi. *Crottin de Chavignol / Chavignol* forma turklāt ir saistīta ar ražošanas grafiku, kurā paredzēta recekļa iepriekšēja notecināšana.

Iepriekšējās notecināšanas posms, kas piešķir svaigajam sieram sagaidāmo mitruma līmeni, kad to izņem no veidnes, tā forma (svara/virsas attiecība) nosaka nogatavināšanā iesaistītās mikrofloras darbību tā, lai *Crottin de Chavignol / Chavignol* piešķirtu tam raksturīgās īpašības. Forma saistīta arī to, ka tiek izmantotas veidnes, kuru vietējā izcelsme ir apstiprināta.

Crottin de Chavignol / Chavignol raksturo arī tā ārējā izskata dažādība (plānā miza ar balto vai zilo pelējumu vai bez tā, *repassé* – kastaņbrūns ar zilu pelējumu).

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006⁽⁴⁾ 5. panta 7. punkts)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCChavignol.pdf>

⁽⁴⁾ Skatīt 3. zemsvītras piezīmi.

ISSN 1977-0952 (elektroniskais izdevums)
ISSN 1725-5201 (papīra izdevums)



Eiropas Savienības Publikāciju birojs
2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV