



Saturs

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Padome

2015/C 18/01	Padomes secinājumi par to, kā veicināt jauniešu iespējas izmantot savas tiesības nolūkā palielināt savu autonomiju un līdzdalību pilsoniskajā sabiedrībā	1
--------------	--	---

Eiropas Komisija

2015/C 18/02	Euro maiņas kurss	5
--------------	-------------------------	---

V *Atzinumi*

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2015/C 18/03	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 ...	6
--------------	---	---

2015/C 18/04	Grozījumu 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	12
--------------	---	----

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

PADOME

Padomes secinājumi par to, kā veicināt jauniešu iespējas izmantot savas tiesības nolūkā palielināt savu autonomiju un līdzdalību pilsoniskajā sabiedrībā

(2015/C 18/01)

PADOME,

ATZĪSTOT, KA:

1. Padome saistībā ar Eiropas Savienības darba plānu jaunatnes jomā 2014.–2015. gadam⁽¹⁾ kā triju prezidentvalstu komandas (IT, LV, LU) vispārējo prioritāti noteica iespēju nodrošināšanu jauniešiem, koncentrējoties uz iespējām izmantot tiesības, autonomiju, politisko līdzdalību un aktīvu pilsonību;
2. jauniešus joprojām nelabvēlīgi skar ekonomikas un sociālā krīze, kas bijusi raksturīga pēdējo gadu iezīme. Demogrāfisku pārmaiņu, jauniešu bezdarba un nestabilu nodarbinātības apstākļu rezultātā viņiem ir kļuvis grūtāk panākt autonomiju un efektīvi izmantot savas tiesības;
3. augsts jauniešu bezdarba līmenis ir veicinājis nabadzības, marginalizācijas un sociālās atstumtības izplatīšanos, veselības problēmas, kā arī līcis zaudēt uzticību nākotnei. Pētījumi arī liecina par to, ka dažās dalībvalstīs pieaug tādu jauniešu skaits, kuri nav iesaistīti ne darba tirgū, ne izglītībā vai apmācībā (*NEET*)⁽²⁾, un ka pastāv spēcīga saikne starp sociālekonomisko stāvokli un politisko līdzdalību – jauniešiem, kuri nav iesaistīti ne darba tirgū, ne izglītībā vai apmācībā, ir tendence būt pasīvākiem vēlēšanās⁽³⁾, mazāk uzticēties politiskām organizācijām un būt mazāk iesaistītiem pilsoniskās sabiedrības līdzdalībā, salīdzinot ar pārējiem jauniešiem;
4. tomēr jaunieši ir vērtīgs sabiedrības resurss. To prasmes, kompetences un radošās un novatoriskās spējas būtu nemiēti jāņem vērā, īstenojot jaunatnes politikas stratēģijas Eiropas, valstu un vietējā līmenī,

APZINOTIES:

5. ka pastāv norādes uz to, ka jaunieši kļūst autonomi⁽⁴⁾ vēlākā posmā, nekā tas notika agrāk;
6. ka ekonomiskā lejupslīde ir saasinājusi nevienlīdzības starp paaudzēm un tai varētu būt ilgstoša ietekme uz mūsu sabiedrību sociālo kohēziju un solidaritāti;

⁽¹⁾ Padomes un Padomē sanākušo dalībvalstu valdību pārstāvju rezolūcija par Eiropas Savienības darba plānu jaunatnes jomā (2014/C 183/02).

⁽²⁾ EUROFOUND pētījums – “NEET – jaunieši, kas nav iesaistīti ne darba tirgū, ne izglītībā vai apmācībā: īpatnības, izmaksas un politikas risinājumi Eiropā” – <http://www.eurofound.europa.eu/publications/htmlfiles/ef1254.htm>

⁽³⁾ “Aprakstošā statistika attiecībā uz 15–29 gadus veciem iedzīvotājiem norāda, ka NEET ir būtiski mazāk iesaistīti politikā, salīdzinot ar pārējiem jauniešiem” (EUROFOUND pētījums “NEET – jaunieši, kas nav iesaistīti ne darba tirgū, ne izglītībā vai apmācībā: īpatnības, izmaksas un politikas risinājumi Eiropā”, 95. lpp.) – <http://www.eurofound.europa.eu/publications/htmlfiles/ef1254.htm>

⁽⁴⁾ Priekšnosacījums jauniešu autonomijai ietver vajadzību pēc atbalsta, resursiem un iespējām, lai jaunieši varētu izvēlēties dzīvot neatkarīgi, paši būt noteicēji pār savu dzīvi, realizēt pilnvērtīgu sociālo un politisko līdzdalību visās ikdienas dzīves jomās un spēt pieņemt neatkarīgus lēmumus. Jauniešu spēja kļūt autonomiem nav saistīta vienīgi ar profesionālo sfēru, bet ietver arī jauniešu spēju attīstīt savu potenciālu, izdarīt pašiem savas izvēles un dzīvot neatkarīgu dzīvi, kurā tie ir nodrošināti ar līdzekļiem, lai varētu kritiski un aktīvi piedalīties savu kopienu sociālajā, politiskajā un ekonomiskajā dzīvē.

7. ka pienācīga uzmanība jāpievērš pieaugošajai jauniešu mobilitātei Eiropā, kas saistīta arī ar darba meklēšanu citās valstīs, lai šo parādību pārvērstu par reālu personīgas un profesionālas attīstības iespēju jauniešiem. Šajā sakarā nozīmīga loma var būt programmai *Erasmus+* – lai ar mobilitātes palīdzību, kā arī uzlabojot prasmes un kompetences, kas svarīgas nodarbināmībai un pilsoniskumam, veicinātu gan jauniešu lielāku autonomiju, gan līdzdalību sabiedriskajā dzīvē;
8. ES Jaunatnes konferences kopīgos secinājumus ⁽¹⁾ (Roma, 2014. gada 13.–15. oktobris) ⁽²⁾,

ATZĪSTOT ŠĀDAS GALVENĀS GRŪTĪBAS:

9. kombinētā ietekme, ko radījuši tādi ekonomikas un sociālās krīzes izraisīti faktori kā ieņēmumu samazināšanās, darba vietu trūkums un lielāka nodarbinātības nestabilitāte, ir samazinājusi jauniešu spēju kļūt autonomiem ⁽³⁾;
10. tāpēc tagad ir jāizstrādā pienācīgi pasākumi un rīcībpolitika, lai atbalstītu jauniešu autonomiju un viņu pāreju uz pieaugušo dzīvi. Tas ietver ne tikai rīcību saskaņā ar politiku, kura veicina jauniešu pāreju no izglītības uz nodarbinātību, bet arī rīcību tādās saistītās jomās kā piekļuve finansējumam, veselības aprūpe un labklājība vai politiskā līdzdalība un līdzdalība pilsoniskajā sabiedrībā, lai nodrošinātu vajadzīgos instrumentus, kas palīdzētu jauniešiem iegūt autonomiju un spēt piedalīties sociālajā dzīvē;
11. lai nodrošinātu jauniešu iespējas izmantot savas tiesības, ES cita starpā ir jākoncentrējas uz cīņu pret jauniešu bezdarbu, aktīva pilsoniskuma veicināšanu, kā arī jāsamazina nesaskaņotība starp tām prasmēm, kuras jaunieši apgūst, un tām, kuras pieprasa darba tirgus, vienlaikus ļaujot tiem dot ieguldījumu noturīgu darba vietu izveidē, veicinot augstas kvalitātes izglītību, kā arī uzlabojot saziņu ar darba devējiem par absolventu prasmēm un kompetencēm.

ŠAJĀ SAKARĀ UZSKATA, KA:

12. saistībā ar pārnozaru sadarbību jaunatnes politikas jomā, ES un dalībvalstis savās attiecīgajās kompetences jomās un pienācīgi ievērojot subsidiaritātes principu varētu veicināt pasākumus, attiecīgos gadījumos pievēršoties šādiem jautājumiem:
 - atbalstīt jauniešu autonomiju un labklājību un risināt un novērst visus diskriminācijas veidus, ar ko saskaras daudzi jaunieši,
 - ieguldīt jauniešu informētībā par viņu tiesībām un to, kā tās aizstāvēt,
 - atbalstīt jauniešu iesaistīšanos lēmumu pieņemšanas procesā visos līmeņos un šim nolūkam atzīstot jauniešu organizācijas kā būtisku kanālu līdzdalībai un aktīvas pilsonības attīstīšanai,
 - turpināt iesākto, virzoties uz to, lai darbu ar jauniešiem atzītu par instrumentu līdzdalības veicināšanai un tādu prasmju un kompetenču apgūšanai, kuras ir svarīgas, lai panāktu autonomiju,
 - veicināt līdzdalības iespējas un jauniešu ieguldījumu kopienas dzīvē, šim nolūkam izmantojot arī plašsaziņas līdzekļus un informācijas tehnoloģiju, it īpaši attiecībā uz lēmumiem, kas skar tieši jauniešus,
 - atbalstīt plašsaziņas un digitālo līdzekļu lietotprasmes izglītību kā līdzekli, lai sekmētu jauniešu kritisko domāšanu un aktīvu pilsoniskumu,
 - atbalstīt to prasmju un kompetenču atzišanu un apstiprināšanu, kuras iegūtas formālās un neformālās mācīšanās laikā, piemēram, brīvprātīgajā darbā, un veicināt jauniešu līdzdalību pilsoniskajā, sociālajā un politiskajā dzīvē,

⁽¹⁾ Dok. 14429/14.

⁽²⁾ Šie kopīgie secinājumi tika pieņemti ES jauniešu konferencē Romā, kas ir atkārtots neformāls pasākums, ko ar Eiropas Komisijas atbalstu rīko prezidentvalstu komanda kā strukturētā dialoga būtisku daļu saskaņā ar Rezolūciju (2009/C 311/01) par atjauninātu regulējumu Eiropas sadarbībai jaunatnes jomā un Rezolūciju (2014/C 183/01) par pārskatu pār strukturētā dialoga procesu, tostarp jauniešu sociālo iekļaušanu.

⁽³⁾ <http://www.eurofound.europa.eu/publications/htmlfiles/ef1404.htm>

AICINA DALĪBVALSTIS, PIENĀCĪGI IEVĒROJOT SUBSIDIARITĀTES PRINCIPU:

13. turpināt centienus to šķēršļu apzināšanā, kuri jauniešiem traucē piedalīties sociālajā un politiskajā dzīvē, apsverot arī iespēju ieviest pasākumus, lai likvidētu šos šķēršļus;
14. censties veicināt to, lai jauniešiem būtu piekļuve kvalitatīvām darba vietām ar taisnīgu atalgojumu un sociālo aizsardzību, kas tiem ļautu būt autonomiem un dzīvot nodrošinātu un cieņpilnu dzīvi;
15. veicināt vienlīdzīgas iespējas un dzimumu līdztiesību jauniešu vidū, tostarp sociālajā, ekonomiskajā un politiskajā dzīvē; apsvērt pasākumus, kā nodrošināt, lai jaunieši varētu saskaņot darba un privāto dzīvi;
16. ieguldīt preventīvos un intervences pasākumos, lai samazinātu priekšlaicīgu mācību pārtraukšanu, it īpaši izstrādājot politikas pasākumus, kuru mērķis ir nodrošināt vienlīdzīgu piekļuvi kvalitatīvai izglītībai, un piedāvājot mērķtiecīgu atbalstu skolu vides uzlabošanai; uzmanība būtu jāpievērš arī tam, lai likvidētu šķēršļus, kas jauniešiem izglītībā traucē pilnībā īstenot savas spējas;
17. ņemot vērā secinājumus, kas izdarīti pētījumā par to, kāda vērtība ir darbam ar jauniešiem⁽¹⁾, veicināt darbu ar jauniešiem kā fundamentālu rīku, kas ļauj jauniešiem izstrādāt pašiem savas iniciatīvas un sniedz jauniešiem atbalstu pārejā uz pieaugušo dzīvi;
18. apsvērt iespēju izstrādāt sociālo mājokļu programmas⁽²⁾, kurās īpaša uzmanība ir veltīta tādiem jauniešiem ar zemiem ienākumiem kā studenti un stažieri un jaunieši – bezdarbnieki;
19. apsvērt iespējas, kā veicināt tādu sistēmu izveidi jauniešiem, kas būtu paredzētas viņu uzņēmējdarbības projektu atbalstam;
20. atbalstīt tādu jauniešiem labvēlīgu informācijas pakalpojumu izstrādi, kuri var palīdzēt informēt jauniešus par viņu iespējām izmantot tiesības;
21. atbalstīt jauniešu piekļuvi kultūras dzīvei, lai viņiem palīdzētu dot ieguldījumu saliedētākas sabiedrības veidošanā,

AICINA DALĪBVALSTIS UN KOMISIJU, ŅEMOT VĒRĀ TO ATTIECĪGĀS KOMPETENCES JOMAS, PIENĀCĪGI IEVĒROJOT SUBSIDIARITĀTES PRINCIPU UN IEVĒROJOT DALĪBVALSTU ATBILDĪBU JAUNATNES POLITIKAS PASĀKUMOS:

22. turpināt ieguldīt jauniešu autonomijas veicināšanā, izstrādājot un atbalstot jaunatnes politikas pasākumus un darbu ar jaunatni un attiecīgos gadījumos sniedzot pienācīgu atbalstu un finansējumu neatkarīgām un jauniešu organizācijām / jauniešu vadītām organizācijām;
23. sekmēt principu, ka jauniešu autonomija un līdzdalība ir uzskatāma par nozīmīgu aspektu, kas jāņem vērā, Eiropas Savienībā izstrādājot sociālas un ekonomiskas stratēģijas;
24. atbalstīt kampaņas un izglītības programmas, kuru mērķis ir vairot informētību par cilvēktiesībām (tostarp pilsoniskajām un politiskajām, ekonomiskajām, sociālajām un kultūras tiesībām), kā arī par to, kā jaunieši var pilnībā izmantot šādas tiesības, izmantojot arī pastāvošus tīklus; īpašs uzsvars būtu jāliek uz jauniešiem, kam ir mazāk iespēju;
25. veicināt to, lai tiktu izmantotas iespējas, kādas ir paredzētas programmā Erasmus+, tostarp tās, kas attiecas uz skola-tāju un jaunatnes darbinieku mācībām par cilvēktiesībām (tostarp pilsoniskajām un politiskajām, ekonomiskajām, sociālajām un kultūras tiesībām), tā, lai viņi savas zināšanas varētu nodot tālāk savās izglītības un mācību iestādēs;
26. nodrošināt, lai ES darba plāns jaunatnes jomā tiktu ātri īstenots patiesā pārnozaru sadarbībā;

⁽¹⁾ "Darbs ar jauniešiem. Kāda vērtība ir darbam ar jauniešiem Eiropas Savienībā" (Eiropas Komisija, 2014, http://ec.europa.eu/youth/library/study/youth-work-report_en.pdf).

⁽²⁾ Vietējo valdību piedāvāti risinājumi attiecībā uz mājokļiem, ko var irēt par nelielu naudas summu.

27. izmantot shēmu "Garantija jauniešiem" kā instrumentu, ar ko tiek veicinātas strukturālas reformas dalībvalstīs un paraugprakses apmaiņa starp dalībvalstīm, it īpaši par tās īstenošanas uzraudzību saistībā ar jauniešu pāreju no izglītības uz darba dzīvi;
28. esošajās struktūrās ieviest paraugprakses apmaiņu, lai izanalizētu un apspriestu jauniešu stāvokli attiecībā uz autonomiju, viņu līdzdalību pilsoniskajā sabiedrībā un viņu labklājību un lai visos līmeņos izstrādātu vajadzīgos uzlabojumus,

AICINA JAUNATNES ORGANIZĀCIJAS UN IEINTERESĒTĀS PERSONAS:

29. pēc iespējas pilnīgāk izmantot iespējas, ko piedāvā programma *Erasmus+*, un sekmēt šo programmu, lai jauniešiem nodrošinātu vajadzīgās prasmes un kompetences, kas palīdz viņu autonomijai un iedrošina viņus aktīvi piedalīties sabiedriskajā dzīvē;
30. informēt jauniešus par viņu iespējām izmantot tiesības gan kopumā, gan konkrētāk saistībā ar viņu darbībām un ieviest tādas konkrētas iniciatīvas kā informācijas pakalpojumi, lai uzlabotu informētību par jautājumiem, kas saistīti ar viņu autonomiju un iespējām izmantot tiesības,

AICINA KOMISIJU:

31. pamatojoties uz dalībvalstu brīvprātīgu ieguldījumu un iesaistot arī ekspertus, politikas veidotājus, jauniešu un citas pilsoniskās sabiedrības organizācijas, ar atjaunotās sistēmas piedāvātajiem instrumentiem analizēt situāciju un šķēršļus, ar kuriem saskaras jaunieši, cenšoties izmantot savas tiesības; turklāt šī analīze būtu regulāri jāpārskata, lai tā palīdzētu dalībvalstīm pieredzes un paraugprakses apmaiņā;
 32. pastiprināt pārnozaru pieeju jaunatnes politikai un nodrošināt, lai Komisija, izstrādājot politikas pasākumus un programmas, attiecīgajos gadījumos ņemtu vērā jauniešu iespējas izmantot savas tiesības;
 33. ar Eiropas Jaunatnes portāla starpniecību uzlabot informētību par jautājumiem, kas saistīti ar jauniešu līdzdalību, tostarp autonomiju un iespējām izmantot tiesības;
 34. ierosināt iespējamus pasākumus, kuru mērķis ir iedrošināt jauniešus piedalīties Eiropas demokrātiskajā dzīvē; saistībā ar to būtu jāapsver darbs, kas veikts Eiropas Padomē un Eiropas Komisijas un Eiropas Padomes partnerībā jaunatnes jomā;
 35. ņemt vērā Eiropas Komisijas un Eiropas Padomes partnerībā jaunatnes jomā norītošo saskaņoto darbu pie sociālās iekļaušanas, kurā īpaša uzmanība tiek pievērsta informēšanai, piekļuvei sociālajām tiesībām un cīņai pret jauniem ksenofobijas un diskriminācijas veidiem.
-

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2015. gada 20. janvāris

(2015/C 18/02)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,1579	CAD	Kanādas dolārs	1,3910
JPY	Japānas jena	137,37	HKD	Hongkongas dolārs	8,9772
DKK	Dānijas krona	7,4351	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,5014
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,76370	SGD	Singapūras dolārs	1,5502
SEK	Zviedrijas krona	9,4297	KRW	Dienvietkorejas vona	1259,61
CHF	Šveices franks	1,0087	ZAR	Dienvietāfrikas rands	13,4621
ISK	Islandes krona		CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,1948
NOK	Norvēģijas krona	8,8015	HRK	Horvātijas kuna	7,7015
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	14535,84
CZK	Čehijas krona	27,849	MYR	Malaizijas ringits	4,1771
HUF	Ungārijas forints	317,53	PHP	Filipīnu peso	51,632
PLN	Polijas zlots	4,3275	RUB	Krievijas rublis	75,3825
RON	Rumānijas leja	4,5093	THB	Taizemes bāts	37,845
TRY	Turcijas lira	2,7010	BRL	Brazīlijas reāls	3,0378
AUD	Austrālijas dolārs	1,4123	MXN	Meksikas peso	16,9308
			INR	Indijas rūpija	71,4500

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

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

(2015/C 18/03)

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

GROZĪJUMU 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

UVA DE MESA EMBOLSADA DEL VINALOPÓ

EK Nr.: ES-PDO-0117-01032-22.8.2012.

AĢIN () ACVN (X)

1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķēšana
- Valsts prasības
- 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

⁽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.

- 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)

1. Pirmais grozījums ir jaunu vīnogu šķirņu norādīšana: baltās vīnogas “Doña María”, “Dominga” un “Victoria” un tumšās vīnogas “Red Globe”.

Pamatojums: kopš cilmes vietas nosaukuma *Uva Embolsada del Vinalopó* radīšanas 1989. gadā reģionā ir notikušas daudzas pārmaiņas, kuras saistītas ar audzēšanas metožu attīstību un pārmaiņām patērētāju uzvedībā tirgū.

Sākotnēji tika audzētas šķirnes “Aledo”, “Italia” jeb “Ideal” un “Rossetti”. Lai gan šīs šķirnes tiek audzētas joprojām, jauna, vairāku hektāru liela platība ir apstādīta ar vēl citām šķirnēm.

Jauno šķirņu audzēšanā un maisiņu uzvilksnā vīnogu ķekariem tiek izmantotas līdzšinējās metodes. Samērā lielā platībā, kas apstādīta ar jaunajām šķirnēm šajā apgabalā, ļauj secināt, ka šīs šķirnes apgabala apstākļiem ir pielāgojušās veiksmīgi.

Augļi gandrīz pilnībā saglabā vaska apsarmi, tiem ir košāka krāsa un miza bez bojājumiem.

Kas attiecas uz organoleptiskajām īpašībām, šķirnēm “Victoria”, “Red Globe”, “Doña María” un “Dominga” ražas novākšanas laikā ir samērā augsts cukuru līmenis, kas atbilst sākotnēji aizsargātajām šķirnēm (“Aledo”, “Italia/Ideal” un “Rossetti”). Ražas novākšanas laikā visām šķirnēm cukuru līmenis ir vismaz 12,5° pēc Briksa skalas.

Visi šie fakti (cukuru līmenis, vaska apsarmes saglabāšana, košāka krāsa, miza bez bojājumiem, kā arī pielāgošanās videi un maisiņu uzvilksanas metodei) attaisno pieteikumu iekļaut jaunās šķirnes ACVN specifikācijā *Uva de mesa embolsada del Vinalopó*.

Šķirņu apraksts

“Victoria”. Ķekars liels, piramīdveida, ar samazinājumu apakšdaļā. Ogas vaskaini dzeltenas, lielas, eliptiskas. Kraukšķīgajam mīkstumam neitrāli salda garša. Augļi labi pacieš pārvadāšanu. Audzē uz pergolām un augstām špalerām. Ražu var novākt jūlija beigās, bet, audzējot siltumnīcās, pat jūnijā. Šī šķirne sniedz lielas priekšrocības, ja ķekariem uzvelk maisiņus, lai tos pasargātu no putniem un kukaiņiem, bet galvenokārt, lai nodrošinātu kvalitatīvu augļu ražu. Šī šķirne labi pacieš maisiņu uzvilksanu, un tādējādi iespējams gūt labus rezultātus.

“Dominga”. Ražu var ievākt no oktobra līdz novembra beigām. Ķekariem vienmēr uzvelk maisiņus, lai tādējādi iegūtu patērētāju īpaši iecienītas augstas kvalitātes augļus ļoti viendabīgos cukurniedru dzeltenos toņos.

“Doña María”. Ķekari lieli, koniski, ar ļoti skraji izvietotām ogām. Ogas sfēriski ovālas, bāli dzeltenas un sevišķi lielas. Garša ļoti salda. Nogatavojas no septembra sākuma līdz oktobra beigām. Audzē uz pergolām un augstām špalerām, veidojot divplecu kordonu. Šī šķirne ļoti labi pacieš maisiņu uzvilksanu.

“Red Globe”. Ķekari ļoti lieli, cilindriski koniski ar diezgan skraji izvietotām ogām, un tajos veidojas vidēji gari vai gari spārni. Ogas var būt sarkanā, sarkanvīna krāsā, sārtas vai sarkanīgi violetas, sfēriskas un sevišķi lielas, ar neitrālu garšu, kraukšķīgu mīkstumu un biezu, izturīgu, viegli nolobāmu mizu. Audzē uz pergolām un augstām špalerām, veidojot divplecu kordonu. Šī šķirne ir lieliski pielāgojusies apgabala klimatiskajiem apstākļiem un maisiņu uzvilksanai.

2. Otrais grozījums – svītrots apraksts par audzēšanas praksi, kas saistīta ar vīnogulāju apgriešanu.

Svītrotajā informācijā ir šāda:

“Audzējot uz špalerām, vīnogulājus apgriez pēc Gijo (*Guyot*) metodes līdz diviem augļzariem, kuros kopā ir 12–14 pumpuri uz vīnogulāju. Audzējot uz pergolām, vīnogulājiem ir četri augļzari, kuros ir 4–6 dzinumi vienā augļzarā un 2–4 pumpuri katrā dzinumā.”

Pamatojums: šī informācija attiecas uz apgriešanu, dzinumiem uz zaru un pumpuriem uz dzinumu, un tā neattiecas uz *Uva de mesa embolsada del Vinalopó* iegūšanu un produkta atšķirīgajām īpašībām. Turklāt, ņemot vērā pieredzi, kas kopš pieteikuma iesniegšanas 1996. gadā līdz pat mūsu dienām ir gūta attiecībā uz šā produkta audzēšanu, nav lietderīgi noteikt vīnogulājiem tikai viena veida apgriešanu, kas aprakstīta sākotnējā specifikācijā. Tā kā runa ir par ļoti specifisku praksi un, kā jau iepriekš minēts, tā neattiecas uz produkta iegūšanu ar tā atšķirīgajām īpašībām, tiek izvirzīta prasība svītrot šo informāciju jaunajā specifikācijā.

3. Trešais grozījums – svītrots apraksts, kas attiecas uz vīnogu kategorijām “augstākā šķira” un “I šķira”.

Svītrojamā informācija ir šāda:

“Vīnogu šķiras “augstākā šķira” un “I šķira”, kā definēts Regulā (EEK) Nr. 1730/87 un Ministra 1982. gada 24. novembra rīkojumā (*Spānijas Oficiālais Vēstnesis (B.O.E.)*, 1982. gada 27. novembris)

Augstākā šķira

Pie šīs šķiras pieder augstākās kvalitātes vīnogas. Ķekariem ir jāatbilst šķirnei raksturīgajai formai un attīstībai, tiem jābūt absolūti bez defektiem.

To krāsai jābūt viscaur vienādai – bālgani vaskaini dzeltenai.

Ogām jābūt stingrām, ķekarā vienmērīgi izvietotām un cieši piestiprinātām pie kātiņa, un to vaska apsarmei jābūt gandrīz pilnībā neskartai. Ķekara minimālais svars: 200 g ± 5 % no to ķekaru svara, kuri neatbilst šīs šķiras prasībām, taču atbilst I šķiras prasībām.

Augstākās šķiras vīnogu ķekariem pieļaujama 10 % pilaide attiecībā uz ķekaru svaru, ja tie neatbilst augstākās šķiras prasībām attiecībā uz lielumu kalibrējot, taču atbilst I šķiras iepakšanas prasībām.

I šķira

Pie šīs šķiras pieder labas kvalitātes vīnogas. Ķekariem ir jāatbilst šķirnei raksturīgajai formai un attīstībai. To krāsai jābūt viscaur vienādi vaskaini dzeltenai.

Ogām jābūt stingrām, ar pārsvarā neskartu vaska apsarmi, un tām jābūt cieši piestiprinātām pie kātiņa. Ogas ķekarā drīkst būt nevienmērīgāk izvietotas nekā augstākās šķiras vīnogām, kā arī pieļaujamas nelielas formas un krāsas nepilnības.

Ķekara minimālais svars: 150 g.”

Pamatojums: augstākās šķiras, I šķiras un to pielaižu definīcijas, kas norādītas vīnogu ar ACVN *Uva de mesa embolsada del Vinalopó* reģistrācijas pieteikumā, bija iekļautas Komisijas 1987. gada 22. jūnija Regulā (EEK) Nr. 1730/87⁽³⁾, kas tagad ir atcelta. Turklāt šāda veida noteikumi ir vispārēji, tātad piemērojami visām vīnogām, nevis tikai vīnogām ar ACVN *Uva de mesa embolsada del Vinalopó*. Visbeidzot, jāņem vērā, ka šāda veida normatīvi laika gaitā var tikt grozīti, tādēļ nav jēgas atspoguļot tos katras kvalitātes šķiras detalizētajā aprakstā.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību⁽⁴⁾

UVA DE MESA EMBOLSADA DEL VINALOPÓ

EK Nr.: ES-PDO-0117-01032-22.8.2012.

AĢIN () ACVN (X)

1. Nosaukums

Uva de mesa embolsada del Vinalopó

⁽³⁾ OV L 163, 23.6.1987., 25. lpp.

⁽⁴⁾ Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Spānija

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

Iekļaušanai aizsargātās cilmes vietas nosaukuma specifikācijā ir piemērotas tikai turpmāk norādītās šķirnes.

— Baltās šķirnes

“Aledo”. Ķekari lieli, ar skraji izvietotām ogām. Ogas vaskaini dzeltenas, eliptiskas. Miza bieza un kraukšķīga. Nogatavojas vēlu, no novembra līdz decembrim.

“Italia” jeb “Ideal”. Ķekari vidēja izmēra, ar lielām, zeltaini dzeltenām, eliptiskām ogām, kraukšķīgu mīkstumu un vieglu muskata garšu. Ražu novāc no septembra līdz oktobrim.

“Rosetti”. Ķekari lieli, cilindriski koniski vai piramīdveida. Ogu krāsa variējas no vaskaini dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai. Ogas lielas, ar neitrālu, taču ļoti saldu garšu un kraukšķīgu mīkstumu. Miza plāna un ar apsarmi. Ražu novāc no septembra sākuma līdz oktobra beigām.

“Victoria”. Ķekari lieli, piramīdveida, samazinās apakšdaļā. Ogas vaskaini dzeltenas, lielas, eliptiskas. Kraukšķīgam mīkstumam neitrāli salda garša. Izturīga šķirne, kuru var audzēt uz pergolām un augstām špalerām. Ražu var novākt jūlija beigās, bet, audzējot siltumnīcās, pat jūnijā.

“Dominga”. Ražu var ievākt no oktobra līdz novembra beigām. Patērētāju sevišķi iecienītās augstas kvalitātes ogas ir ļoti viendabīgos cukurniedru dzeltenos toņos.

“Doña María”. Ķekari lieli, koniski, ar ļoti skraji izvietotām ogām. Ogas sfēriski ovālas, bāli dzeltenas un sevišķi lielas. Garša ļoti salda. Nogatavojas no septembra sākuma līdz oktobra beigām. Audzē uz pergolām un augstām špalerām, veidojot divplecu kordonu.

— Tumšās šķirnes

“Red Globe”. Ķekari ļoti lieli, cilindriski koniski ar diezgan skraji izvietotām ogām, un tajos veidojas vidēji gari vai gari spārni. Ogas var būt sarkanas, sarkanvīna krāsā, sārtas vai sarkanīgi violetas, sfēriskas un sevišķi lielas, ar neitrālu garšu, kraukšķīgu mīkstumu un biezu, izturīgu, viegli nolibāmu mizu. Audzē uz pergolām un augstām špalerām, veidojot divplecu kordonu.

Raksturīgs augsts cukuru līmenis – vismaz 12,5° pēc Briksa skalas.

Augļiem, kuri pieder pie augstākās šķiras un pirmās šķiras, ir jābūt ar šādām īpašībām:

— nebojātiem,

— notīrītiem,

— bez svešķermeņiem,

— bez pazīmēm par kukaiņu klātbūtni vai infekcijām,

— bez pelējuma pazīmēm,

— bez pārmērīga virsmas mitruma,

— bez svešādas smaržas un/vai garšas.

Vīnogu augļiem ir jābūt:

— ar labu formu,

- normāli attīstītiem,
- ķekarā vienmērīgi izvietotiem.

Uva de mesa embolsada del Vinalopó augļi gandrīz pilnībā saglabā vaska apsarmi, tiem ir košāka krāsa un miza bez bojājumiem.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

—

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

—

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Audzēšana un ražas novākšana.

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

—

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Vīnogu *Uva de mesa embolsada del Vinalopó* identifikācijas uzrakstos, marķējumā vai etiķetēs obligāti jānorāda Eiropas Savienības ACVN simbols kopā ar norādi *Denominación de origen protegida* un *Uva de mesa embolsada del Vinalopó*.

Produktam jābūt arī atbilstīgi marķētam ar pārbaudes struktūras izdotu kontroleiķeti-bandroli un identificētam ar burtu un ciparu kodu, kuru nodrošina reģistrēts iepakojšanas uzņēmums veidā, kas nepieļauj atkārtotu izmantošanu un nodrošina produkta izsekojamību. Uz kontroleiķetēm jābūt vārdiem *Denominación de Origen Protegida*, *Uva de mesa embolsada del Vinalopó* un logotipam.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Vīnogu ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Uva de mesa embolsada del Vinalopó* audzēšanas apgabals aptver zemes gabalus, kas ierakstīti ACVN pārvaldības struktūras Zemes gabalu reģistrā un atrodas šādu Alikantes (Alicante) provinces pašvaldību teritorijā: *Agost*, *Aspe*, *Hondón de los Frailes*, *Hondón de las Nieves*, *Monforte del Cid*, *Novelda* un *La Romana*.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Dabas faktori

Vinalopó Medio apgabalā saduras trīs Vidusjūras klimata paveidi, kuri valda Alikantes provincē (piejūras, mērenais un subtropu).

Šo apstākļu dēļ reģionā temperatūra reti noslīd zem 0 °C, turklāt lielākais salnas risks pastāv zemākajos apgabalos ar nogāžu vērsumu pret ziemeļiem un ziemeļaustrumiem.

Nokrišņu daudzuma ziņā apstākļi ir kontrastaini: savstarpēji mijas sausuma periodi un plūdi, turklāt novērojamas lielas atšķirības dažādu gadu nokrišņu daudzumā un sausuma periodu ilgumā.

Augsnes ir kaļķainas. Litoloģiskajā ziņā šeit ir šķembainas terases, ko veido kontinentāli nogulumieži, jūras nogulumi, molases, kā arī kaļķakmens un merģelis ar smilšakmeni. Visām ielejas augsnēm ir augsts kalcija karbonāta saturs un maz organisko vielu.

Komarkas reljefu nosaka *Vinalopó* ieleja un blakusesošās ielejas, kuras veido šauru ziemeļaustrumu–dienvidaustrumu koridoru, kas šķēļ *Prebético* kalnu grēdas nogāzi un pa kuru plūst *Vinalopó* upe.

Cilvēkfaktori

Maisiņu uzvilksana galda vīnogu ķekariem vīnogulājos ir īpaša metode, ko veic "tikai un vienīgi" *Vinalopó Medio* apgabala iepriekš minēto pašvaldību teritorijā. Šī prakse aizsākās *Novelda* pašvaldībā 1920. gadā, un tās mērķis bija ar papīra turzām pasargāt vīnogu ķekarus no vīnogu kaitēkļu uzbrukumiem.

Šīs metodes pamatā ir katra vīnogu ķekara aplikšana ar papīra aizsargmaisiņu, kurā tas paliek līdz iepakošanas brīdim.

5.2. Produkta specifika

Galda vīnogas ar ACVN *Uva de mesa embolsada del Vinalopó* izceļas ar gandrīz pilnībā saglabātu vaska apsarmi. Šīs vīnogas atšķiras ar košāku krāsu un mizu bez bojājumiem.

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

Galda vīnogām *Uva de mesa embolsada del Vinalopó* ir īpašas pazīmes, kuras veidojas dabas faktoru un cilvēkfaktoru mijiedarbībā.

Aizsargātajā apgabalā valda Vidusjūras klimats, kura maigās temperatūras visa gada garumā piešķir ogām košāku krāsojumu.

Vinalopó komarkas reljefs, kurā izceļas ar koridoru savstarpēji savienotas ielejas, pasargā vīnogulājus no salnām, tādējādi arī ietekmējot to augļu košākas krāsas veidošanos.

Vīnogu ķekarus turklāt pasargā arī maisiņu uzvilkšana, kas ļauj ogām gandrīz pilnībā saglabāt vaska apsarmi un mizu bez defektiem.

Maisiņu uzvilkšana ir īpaša metode, turklāt laika gaitā noskaidrots, ka liela nozīme ir arī izmantotā papīra izvēlei: šo papīru ražo no garšķiedru celulozes ar melanīnu, kas pasargā papīru pret samirkšanu; tas ir satinēts, cukurniedru krāsā, un arī veicina košāka ogu krāsojuma iegūšanu.

Šis papīrs ir arī izturīgāks un mitrumizturīgāks, līdz ar to palīdz aizsargāt ogas pret mizas defektu rašanos. Tomēr dažkārt tas izraisa dažu ogu apdegšanu ķekara augšdaļā, ja maisiņu uzvilkšanas laikā gaisa temperatūra pieturas augsta. Tādēļ, lai maisiņu uzvilkšana noritētu pareizi, būtiska nozīme ir vietējo klimatu īpatnību pārzināšanai.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

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

http://www.agricultura.gva.es/pc_uvavinalopo

⁽³⁾ Skatīt 4. zemsvītras piezīmi.

Grozījumu 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

(2015/C 18/04)

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

GROZĪJUMU 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

PECORINO TOSCANO

EK Nr.: IT-PDO-0217-01228-16.5.2014.

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 fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

3. Grozījums(-i)

Produkta veids

Produkta apraksts

Mīkstajam sieram ir noteikts apzīmējums *Pecorino Toscano tenero* (mīkstsais Toskānas pekorīno), bet puscietajam sieram – *Pecorino Toscano stagionato* (puscietais Toskānas pekorīno).

⁽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.

Pievienota šāda frāze: "Ja izpildītas iepriekš minētās prasības attiecībā uz svaru un augstumu, pārstrādes atgriezumu samazināšanai *Pecorino Toscano* ir atļauts ražot ne tikai cilindriskā, bet arī citā formā, taču vienīgi tad, ja produkts ir paredzēts sākotnējai iesaiņošanai (sagriezts šķēlēs, kubiciņos vai sarīvēts)."

Pecorino Toscano ārējā izskata izmaiņas ir pieļaujamas tikai tādā gadījumā, ja produkts ir paredzēts sākotnējai iesaiņošanai sagriezts šķēlēs, kubiciņos vai sarīvēts.

Šīs izmaiņas neietekmē produkta iekšējās īpašības, jo svara un augstuma attiecība saglabājas nemainīga, mainās tikai apļveida formas diametrs attiecībā pret paralēlskalda malu. Tādējādi dabiskie nogatavināšanas procesi nemainās, taču ievērojami samazinās pārstrādes atgriezumus, kas rodas siera aplīdzināšanas procesā.

Ražošanas metode

Iekļauta iespēja izmantot augu izcelsmes recinātāju, ko Toskānā jau izsenis lieto pekorīno ražošanā (kā minēts jau 1985. gadā iesniegtajā valsts līmeņa reģistrācijas pieteikumā) un ko pēdējos gados atkal sāk pastiprināti praktizēt kā reģionālu metodi, ļaujot iegūt sierus, kas derīgi arī košera produktu tirgum.

Detalizētāk aprakstīta sausās sālīšanas iespēja, kas ar formulējumu "tieša sāls pievienošana" jau bija paredzēta arī līdz šim derīgajā specifikācijā.

Nogatavināšanas aprakstā vecajā specifikācijā izmantotais termins "telpas" aizstāts ar vārdiem "piemērota vide", maksimālā temperatūra no 12 °C paaugstināta līdz 15 °C, bet relatīvā mitruma maksimālā robeža no 90 % paaugstināta līdz 95 %.

Ar šiem grozījumiem nedaudz palielināts temperatūras un relatīvā mitruma intervāls *Pecorino Toscano* nogatavināšanas telpās, lai nogatavināšana varētu noritēt arī tādā vidē kā pagrabu un dabiskas vai mākslīgas velves, kur nav ārēju sistēmu temperatūras un gaisa relatīvā mitruma kontrolēšanai. Novērojot neskaitāmus pagrabus un velves, kas atzītas par piemērotām *Pecorino Toscano* nogatavināšanai un kurās ražotie sieri pilnībā atbilst produkta standartam, mērījumos konstatēts, ka gada gaitā šajās vidēs ir nedaudz augstāka temperatūra (maks. 15 °C) un relatīvais mitrums (maks. 95 %), nekā paredzēts līdzšinējā specifikācijā. Pagrabu un velvju izmantošana siera nogatavināšanai neaprobežojas ar *Pecorino Toscano*, bet gan ir tipiska sierniecības nozarei kopumā, tādēļ šādu telpu izmantošanas iespēja ne tikai veicina energoresursu taupīšanu, bet arī dāvā iespējas vairot produkta pievilcību.

Marķēšana

Lai logotipā vairāk izceltu *Pecorino Toscano* nosaukumu, ir mainīts etiķetēm piestiprināmais krāsainais marķējums.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

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

PECORINO TOSCANO

EK Nr.: IT-PDO-0217-01228-16.5.2014.

AĢIN () ACVN (X)

1. Nosaukums

Pecorino Toscano

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

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

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.3. grupa. Siers

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

Pecorino Toscano ir mīksts (*Pecorino Toscano tenero*) vai pusciets (*Pecorino Toscano stagionato*) raksturīgas konsistences siers, kas pagatavots no ražošanas apgabalā iegūta aitas pilnpiena. Sieram ir īss vai garš nogatavināšanas laiks, atkarībā no tā, vai tas paredzēts attiecīgi kā galda siers vai rīvēšanai. Tam ir cilindriska forma ar plakanām pusēm un mazliet izliektiem sāniem, un tā izmēri ir šādi: diametrs 15–22 cm, augstums 7–11 cm, svars 0,75–3,50 kg. *Pecorino Toscano* ir atļauts ražot ne tikai cilindriskā, bet arī citādā formā, taču vienīgi tad, ja produkts ir paredzēts sākotnējai iesaiņošanai (sagriezts šķēlēs, kubiciņos vai sarīvēts). Tauku saturs sausnā puscietajam sieram ir vismaz 40 %, mīkstajam sieram – vismaz 45 %. Miza dzeltena, ar toņu variācijām līdz pat koši dzeltenai. Mizas krāsu var ietekmēt siera apstrāde. Siera masas krāsa balta, mīkstajiem sieriem ar noslieci mazliet uz salmu krāsu, savukārt puscietajiem sieriem vairāk vai mazāk izteikta salmu krāsa. Puscieta siera masai ir kompakta struktūra, pēc sagriešanas siers ir stingrs; iespējams nevienmērīgs, sīks acojums. Savdabīgā, aromātiskā garša liecina par īpašajiem ražošanas procesiem. Nogatavināšanas periods ir vismaz 20 dienas mīkstajam sieram un ne mazāk kā četri mēneši puscietajam sieram.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Pecorino Toscano ir produkts, kas pagatavots no specifikācijā noteiktajā izcelsmes apgabalā iegūta aitas pilnpiena. Ražošanai var izmantot svaigu vai termiski apstrādātu, tostarp pasterizētu, pienu. Atļauts izmantot tikai no vietējiem baktēriju celmiem iegūtus fermentus.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

Aitu barības pamatā jābūt galvenokārt zaļai vai sausai lopbarībai no vietējām dabiskajām ganībām, ko var papildināt siens un vienkārši barības koncentrāti.

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visi piena un *Pecorino Toscano* ražošanas posmi jāveic noteiktajā izcelsmes apgabalā, līdz mīkstais siers sasniedz tirgus gatavību pēc 20 dienu nogatavināšanas, bet puscietais siers – pēc četrus mēnešu nogatavināšanas.

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

Pecorino Toscano var piedāvāt tirdzniecībā veselos rituļos, no rituļiem nogrieztās porcijās vai rīvētu.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Katram *Pecorino Toscano* ritulim jābūt marķētam ar ACVN identificējošo logotipu, mīkstajam sieram – ar tintes zīmoga nospiedumu, puscietajam sieram – ar iededzinātu zīmogu. Logotipā ir ietverts uzraksts *Pecorino Toscano DOP*, stilizēts burtu P un T attēls, kā arī tā siernieka/nogatavinātāja vai autorizētā iesaiņotāja identifikācijas numurs, kurš darbojas izcelsmes apgabalā. Ja iesaiņotājs nedarbojas izcelsmes apgabalā, ar numuru identificē siernieku vai nogatavinātāju.



Uz siera rituļiem, porcijām, šķēlētā vai rīvētā siera iepakojumiem jābūt etiķetei ar norādi *Pecorino Toscano D.O.P.* vai attiecīgi *Pecorino Toscano D.O.P. stagionato* (nogatavināts), kurai jāizceļas ar lielumu, šriftu un novietojumu. Trīskrāsu logotipam, kā norādīts ražošanas specifikācijas 5. pantā, jābūt atveidotam vismaz vienu reizi, un tā diametram jābūt vismaz 15 mm.



4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

ACVN *Pecorino Toscano* ražošanas apgabals aptver visu Toskānas (*Toscana*) reģionu un *Allerona* un *Castiglione del Lago* pašvaldības teritoriju Umbrijas (*Umbria*) reģionā, kā arī *Acquapendente*, *Onano*, *San Lorenzo Nuovo*, *Grotte di Castro*, *Gradoli*, *Valentano*, *Farnese*, *Ischia di Castro*, *Montefiascone*, *Bolsena* un *Capodimonte* pašvaldības teritoriju Lacio (*Lazio*) reģionā.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Dabas faktoru vidū minamas aītkopības apgabalu raksturīgās īpatnības: aitas gandrīz nepārtraukti uzturas brīvā dabā, dabiskajās ganībās, kas bagātas ar dažādu sugu savvaļas zāļaugiem, kuri piešķir sierā pārstrādājamajam pienam sevišķas īpašības.

Kas attiecas uz cilvēkfaktoriem, jānorāda, ka ganību saimniecībām papildus to ekonomiskajai nozīmei, kas apliecināta vēstures gaitā, ir arī būtiska sociāla nozīme, jo tās izmanto grūti apsaimniekojamus apgabalus, kuri citādi tiktu pakāpeniski pamesti un tam sekotu dabas resursu noplicināšanās.

Ražošanas metode, kura, sākot no pārstrādes temperatūrām un beidzot ar nogatavināšanu, ļauj pilnībā saglabāt aitas piena īpašības, kā arī audzēšanas metode un lopbarības pamatā esošie savvaļas augi vai kultūraugi piešķir pienam un galaproduktam specifiskās īpašības, kuru dēļ *Pecorino Toscano* vienmēr ir uzskatīts par "saldenu" sieru.

5.2. Produkta specifika

Miza dzeltena.

Garša saldena, nekad nav ne piesātināta, ne sīva.

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

Šis senās izcelsmes siers, kura sastopamību etrusku laikmetā pierāda neskaitāmas vēsturiskas liecības, gadsimtu gaitā ir izplatījies apgabalā, ko apzīmē ar nosaukumu *Maremma*, un tā lielākā daļa atrodas Toskānā. Tradicionāli šo produktu apzīmēja, atsaucoties uz tā izcelsmi vai pievienojot vispārējo norādi "no Toskānas" (*toscana*). Laika gaitā, pamatojoties uz būtiskākajām kopīgajām pazīmēm, tika ieviests vienots ražošanas standarts un apzīmējums, kas etimoloģiski saistīts ar tā vēsturiskajām vai ģeogrāfiskajām īpašībām.

Pecorino Toscano specifiskās īpašības nosaka aitas piens un ražošanas metode. Dzīvnieki, atrodoties ganībās gandrīz visu gadu, uzņem no savvaļas augiem un kultūraugiem vienlaikus maigas un izteiktas smaržas un aromātus, kas raksturīgi izcelsmes apgabala klimatiskajiem apstākļiem. Klimats un ganības labvēlīgi ietekmē aitu dzīves kvalitāti, palielinot izslaukumu un atmaidzinot aitas piena visai spēcīgo garšu. Piena raksturīgās īpašības tiek saudzētas, siera ražošanā izmantojot pienu ar tādu pašu temperatūru, kāda tam ir aitas tesmenī, saskaņā ar tradīciju pievienojot teļa himozīnu un nelielu daudzumu sāls, kā arī nogatavinot temperatūrā, kas neaptur fermentu dabisko aktivitāti. Pateicoties toskāniešu siera gatavošanas tradīcijai, *Pecorino Toscano* arī pēc ilgstošas nogatavināšanas saglabā savu izteikto, taču ne pārmērīgi spēcīgo garšu, kas ir saldena, bet ne sīva, tādējādi sagādājot baudījumu visiem gardēžiem.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

Valdība ir uzsākusi valsts iebildumu procedūru, ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Pecorino Toscano* apzīmētā produkta specifiskācijas grozījumu pieteikumu 2014. gada 29. martā publicējot *Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana)* 74. numurā.

(*) Skatīt 2. zemsvītras piezīmi.

Ražošanas specifikācijas 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 ministrijas tīmekļa vietnes mājaslapu (www.politicheagricole.it) un tad uzklikšķinot uz *Prodotti DOP e IGP* (ekrāna augšdaļas labajā pusē), tad uz *Prodotti DOP, IGP e STG* (ekrāna kreisajā malā) un, visbeidzot, uz *Disciplinari di produzione all'esame dell'UE*.

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



Eiropas Savienības Publikāciju birojs
2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV