



Izdevums  
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

58. sējums

2015. gada 18. jūlijs

Saturs

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

**Eiropas Komisija**

|               |                         |   |
|---------------|-------------------------|---|
| 2015/C 235/01 | Euro maiņas kurss ..... | 1 |
|---------------|-------------------------|---|

V *Atzinumi*

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

**Eiropas Komisija**

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| 2015/C 235/02 | Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.7699 – CVC / Stage Entertainment) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru <sup>(1)</sup> .....    | 2 |
| 2015/C 235/03 | Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.7674 – Talanx / Nord/LB / Caplantic) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru <sup>(1)</sup> ..... | 3 |
| 2015/C 235/04 | Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.7687 – NH/HNA/JV) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru <sup>(1)</sup> .....                    | 4 |

CITI TIESĪBU AKTI

**Eiropas Komisija**

|               |   |    |
|---------------|---|----|
| 2015/C 235/05 | 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 ..... | 5  |
| 2015/C 235/06 | Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta b) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ..... | 16 |

## IV

(Paziņojumi)

## EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

## EIROPAS KOMISIJA

**Euro maiņas kurss <sup>(1)</sup>****2015. gada 17. jūlijs**

(2015/C 235/01)

**1 euro =**

| Valūta | Maiņas kurss           | Valūta  | Maiņas kurss |                       |           |
|--------|------------------------|---------|--------------|-----------------------|-----------|
| USD    | ASV dolārs             | 1,0889  | CAD          | Kanādas dolārs        | 1,4132    |
| JPY    | Japānas jena           | 135,01  | HKD          | Hongkongas dolārs     | 8,4394    |
| DKK    | Dānijas krona          | 7,4621  | NZD          | Jaunzēlandes dolārs   | 1,6619    |
| GBP    | Lielbritānijas mārciņa | 0,69830 | SGD          | Singapūras dolārs     | 1,4870    |
| SEK    | Zviedrijas krona       | 9,3435  | KRW          | Dienvietkorejas vona  | 1 249,02  |
| CHF    | Šveices franks         | 1,0431  | ZAR          | Dienvietāfrikas rands | 13,4191   |
| ISK    | Islandes krona         |         | CNY          | Ķīnas juaņa renminbi  | 6,7615    |
| NOK    | Norvēģijas krona       | 8,8805  | HRK          | Horvātijas kuna       | 7,6000    |
| BGN    | Bulgārijas leva        | 1,9558  | IDR          | Indonēzijas rūpija    | 14 529,02 |
| CZK    | Čehijas krona          | 27,054  | MYR          | Malaizijas ringits    | 4,1343    |
| HUF    | Ungārijas forints      | 308,84  | PHP          | Filipīnu peso         | 49,212    |
| PLN    | Polijas zlots          | 4,1053  | RUB          | Krievijas rublis      | 61,9170   |
| RON    | Rumānijas leja         | 4,4190  | THB          | Taizemes bāts         | 37,189    |
| TRY    | Turcijas lira          | 2,8862  | BRL          | Brazīlijas reāls      | 3,4455    |
| AUD    | Austrālijas dolārs     | 1,4712  | MXN          | Meksikas peso         | 17,2141   |
|        |                        |         | INR          | Indijas rūpija        | 69,1166   |

<sup>(1)</sup> Datu avots: atsaucies maiņas kursu publicējusi ECB.

## V

(Atzīnumi)

## PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

## EIROPAS KOMISIJA

**Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju****(Lieta M.7699 – CVC / Stage Entertainment)****Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2015/C 235/02)

1. Komisija 2015. gada 10. jūlijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 4. pantu, kuras rezultātā uzņēmums CVC Capital Partners SICAV-FIS S.A. (CVC, Luksemburga) Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār uzņēmumu Stage Entertainment B.V. (Stage Entertainment, Nīderlande), iegādājoties akcijas.
2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:
  - CVC: ieguldījumu fondu konsultēšana un pārvaldība,
  - Stage Entertainment: teātru darbības nodrošināšana, mūziklu un izrāžu rīkošana, kā arī mūzikas un ar to saistītā satura izplatīšanas tiesību piešķiršana.
3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienotās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts. Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru dažu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 139/2004 <sup>(2)</sup>, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši šajā paziņojumā paredzētajai procedūrai.
4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus apsvērumus par ierosināto darījumu.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā pēc šīs publikācijas datuma. Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru M.7699 – CVC / Stage Entertainment uz šādu adresi:

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

<sup>(1)</sup> OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. ("Apvienotās regula").

<sup>(2)</sup> OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

**Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju**  
**(Lieta M.7674 – *Talanx / Nord/LB / Caplantic*)**  
**Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru**  
**(Dokuments attiecas uz EEZ)**  
(2015/C 235/03)

1. Komisija 2015. gada 25. jūnijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 4. pantu, kuras rezultātā uzņēmums TAM (Vācija), ko kontrolē uzņēmumi *Talanx AG (Talanx)* un *Nord/LB* (Vācija), iegūst Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta izpratnē kopīgu kontroli pār uzņēmumu *Caplantic*, iegādājoties akcijas.
2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:
  - *TAM/Talanx*: aktīvu pārvaldība, kā arī nedzīvības apdrošināšana, dzīvības apdrošināšana un pārapirošināšana,
  - *Nord/LB*: komercbanku darījumdarbība un krājbanku apkalpošanas darbības,
  - *Caplantic*: alternatīvu aktīvu un ieguldījumu pārvaldība.
3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts. Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru dažu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 139/2004 <sup>(2)</sup>, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši šajā paziņojumā paredzētajai procedūrai.
4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus apsvērumus par ierosināto darījumu.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā pēc šīs publikācijas datuma. Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru M.7674 – *Talanx / Nord/LB / Caplantic* uz šādu adresi:

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

---

<sup>(1)</sup> OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. ("Apvienošanās regula").

<sup>(2)</sup> OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

**Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju**  
**(Lieta M.7687 – NH/HNA/JV)**  
**Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru**  
**(Dokuments attiecas uz EEZ)**  
(2015/C 235/04)

1. Komisija 2015. gada 9. jūlijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004<sup>(1)</sup> 4. pantu, kuras rezultātā uzņēmumi *NH Hotel Group SA* (NH, Spānija) un *HNA Hospitality Group Co., Ltd* (HNA, Ķīna) Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 3. panta 4. punkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār kopuzņēmumu *Beijing NH Grand China Hotel Management Co., Ltd* (Ķīna).

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

— NH: viesmīlības sektors Eiropā, Amerikā un Āfrikā,

— HNA: aviācija, finanses, nekustamais īpašums, tūrisms un loģistika. HNA ir liela viesnīcu pārvaldības sabiedrība Ķīnā un atsevišķas darbības šajā nozarē veic arī ES.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts. Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru dažu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 139/2004<sup>(2)</sup>, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši šajā paziņojumā paredzētajai procedūrai.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus apsvērumus par ierosināto darījumu.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā pēc šīs publikācijas datuma. Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru M.7687 – NH/HNA/JV uz šādu adresi:

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

<sup>(1)</sup> OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. ("Apvienošanās regula").

<sup>(2)</sup> OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**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 235/05)

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

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA/AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

**Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu**

**TORTA DEL CASAR****ES Nr.: ES-PDO-0105-01128 – 8.7.2013.****ACVN ( X ) AĢIN ( )****1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses**

*Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Torta Del Casar* (Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma *Torta del Casar* regulatīvā padome)

*Avda. de la Constitución*, 13. 10190  
*Casar de Cáceres*  
ESPAÑA

Tālr./fakss: +34 927290713/927291654  
E-pasts: info@tortadelcasar.eu

Regulatīvā padome ir bezpeļņas organizācija, ko dalībvalsts kompetentā iestāde ir atzinusi par ACVN pārvaldības struktūru. Padome darbojas saskaņā ar demokrātiskiem principiem un pārstāv savu biedru ekonomiskās un nozaru intereses, īpašu uzmanību pievēršot minoritāšu interesēm un tādējādi nodrošinot visu dažādo interešu vienlīdzīgu pārstāvību.

Saistībā ar šo pieteikumu regulatīvās padomes uzdevums ir ierosināt produkta specifiskācijas grozījumus un piedalīties visos procesos, kas saistīti ar šo mērķi, kā arī noteikt prasības attiecībā uz papildu etiķetēm, zīmogiem un citiem garantijas marķējumiem, kurus izmanto šim ACVN (tostarp marķējumiem, ko var ietvert etiķetē), un tos izdot.

Šis produkta specifiskācijas grozījumu pieteikums ir saskaņots ar Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma *Torta del Casar* regulatīvo padomi saskaņā ar tai deleģēto uzdevumu, tādēļ tās intereses ir pilnīgi likumīgas.

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

**3. Produkta specifiskācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi**

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Cits
  - Valsts prasības
  - Kontroles struktūra

#### 4. Grozījuma vai grozījumu veids

- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu.
- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

#### 5. Grozījums vai grozījumi

##### Levads

Sadaļu "Produkta apraksts" un "Ražošanas metode" grozījumi paredzēti, lai uzlabotu kvalitātes nodrošināšanu, sekmeņu izpratni un reaģētu uz jauno tirgus pieprasījumu, neskarot konkrētas produkta īpašības.

Sadaļu "Izcelsmes apliecinājums", "Marķējums" un "Cits" grozījumi ir vajadzīgi, lai nodrošinātu atbilstību Regulai (ES) Nr. 1151/2012. Produkta pašreizējā specifikācija tika izstrādāta pirms regulas publicēšanas, tādēļ dažas sadaļas neatbilst pašlaik spēkā esošajam tiesību aktam. Turklāt grozījumi ir ieviesti, lai uzlabotu atbilstības novērtēšanu saskaņā ar standartu UNE-EN ISO/IEC 17065/2012.

Pēc Eiropas Komisijas Lauksaimniecības un lauku attīstības ģenerāldirektorāta kompetento dienestu pieprasījuma ir pārstrādāta un uzlabota sadaļas "Saikne" struktūra.

Ieviestie grozījumi un to pamatojums ir izklāstīti turpmāk.

##### Produkta apraksts

- Ir precīzāk aprakstīti *Torta del Casar* fiziskie raksturlielumi, tostarp tā malas, kas oriģinālajam ritulim nav īpaši izteiktas. Tādēļ ir pievienoti vārdi "noapaļotām šķautnēm", lai parādītu, ka nogatavināšanas laikā sieri ir atbilstīgi apstrādāti.
- Ir ietverts jauns *Torta del Casar* izmērs. Tas raksturots kā "mazs" un sver 200–500 g. Jaunais izmērs ir ieviests, reaģējot uz jaunu tirgus pieprasījumu, kas konstatēts tirgus izpētē, kuru veica konsultanti AC Nielsen (*Estudio Notoriedad e Imagen de la Torta del Casar* (Pētījums par *Torta del Casar* reputāciju un tēlu), 2008. gada maijs) un Bureau Veritas (*Estrategias de mercados de quesos DOP Torta del Casar* (Mārketinga stratēģijas ACVN *Torta del Casar* sieriem), 2005. gads).

Ir veiktas pārbaudes, lai noteiktu, vai jaunais izmērs ir saglabājis tādas pašas fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības, kādas ir vidēja lieluma un lieliem sieriem, jo īpaši attiecībā uz nogatavināšanas periodu, ņemot vērā, ka produkta specifikācijā nav noteikts viens un tas pats nogatavināšanas periods visiem izmēriem, bet vien minimālais periods, kas vajadzīgs, lai sieri iegūtu to specifiskās īpašības un būtu gatavi tirdzniecībai. Minimāls 60 dienu nogatavināšanas periods ir arī sanitāra prasība svaigpiena izmantošanai, taču nogatavināšanas periodu var pagarināt līdz 90 vai 100 dienām atkarībā no siera izmēra un nogatavināšanas apstākļiem. Šo periodu ir pārbaudījis Estremaduras Lauksaimniecības un pārtikas produktu tehnoloģiju institūts (*Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura, INTAEX*), kā atspoguļots tā ziņojumā par siera izmēra izmaiņām. Taču nav veiktas pārbaudes, lai noteiktu, vai jaunā izmēra sieri var tikt nobriedināti īsākā laikposmā, jo attiecībā uz nogatavināšanas periodu netiek pieprasīti nekādi grozījumi.

Ir grozīti produkta specifikācijā norādītie svara diapazoni diviem esošajiem izmēriem (900–1 100 g lielajam sieram un 500–700 g vidēja lieluma sieram). Lielā siera svara diapazons ir palielināts par 100 g (801–1 100 g), kā arī vidēja lieluma siera svara diapazons ir palielināts par 100 g (501–800 g), tādējādi klasifikācijā ietverot sierus, kas sver 700–900 g un kas pirms tam neizskaidrojamā kārtā bija izslēgti no šīs klasifikācijas.



Šie trīs izmēri, proti, “mazs” (200–500 g), “vidēji liels” (501–800 g) un “liels” (801–1 100 g), ir definēti tāpēc, ka produkta atbilstība tiek novērtēta un sertifikācijas etiķetes tiek piešķirtas, pamatojoties uz saražoto siera rituļu skaitu, nevis uz to svaru. Tādējādi šie trīs atšķirīgie diapazoni ļauj apvienot divus izmērus un veikt pienācīgu atbilstības pārbaudi. Svaru pārbauda nogatavināšanas procesa beigās un pirms nosūtīšanas tirdzniecībai.

Izmēru sistēma ir mainīta, lai ietvertu jauno izmēru un lai nodrošinātu, ka tradicionālajā ražošanas sistēmā, kurā izmēri nav precīzi, iegūtais *Torta del Casar* vienmēr saglabātu savu tortei līdzīgo formu, kuras dēļ tas ieguvis savu nosaukumu, proti, galvenais, lai tā platums būtu lielāks par augstumu.

Pašlaik organoleptiskās īpašības ir lielā mērā definētas subjektīvi un nav vienmēr salīdzināmas ar objektīvākiem kritērijiem un metodiku, kas izmantota ISO standartos sensorās analīzes veikšanai, kuri būs pamatā sieru turpmākām pārbaudēm. Pašreizējā formulējumā ir ņemta vērā ne tikai attiecīgajos standartos noteiktā terminoloģija, bet arī publikācija *Guía de evaluación sensorial de los quesos* (Norādījumi sieru sensorajai novērtēšanai) (José González Crespo un Isidro Roa Ojalvo; Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura, Fondo Formación, 2000. gads).

Lai sensorais novērtējums būtu objektīvāks, siera ārpusē jeb mizas raksturlielumi ir nošķirti no siera iekšpusē jeb masas raksturlielumiem.

- Miza: krāsa bija raksturota kā “no dzeltenas līdz okera krāsai”, taču tagad dzeltenā krāsa vairs netiek minēta, jo tā jau ir ietverta okera krāsas definīcijā, tāpēc tās pieminēšana ir lieka un neuzlabo produkta aprakstu.
- Masa: izmantotais apraksts ir precizēts šādi:
  - masas konsistences apraksts mainīts uz “no mīksta līdz ļoti mīksta”. Ir svītrots termins “ziežama”, kas saistīts ar īpašību “viskozitāte” (ISO 5492:08; 3.48., viskozitāte),
  - struktūras definīcijā (ISO 5492:08; 3.55., tekstūra, struktūra) termins “griezums bez acojuma” ir aizstāts ar “viendabīga”, atsaucoties uz “iekšējo elementu izkārtojumu un sadalījumu” (*Guía de evaluación sensorial de los quesos*, 22. lpp.), un ir norādīts, ka sierā var būt “apaļi caurumi, kas ir raksturīgs nogatavināšanas procesa rezultāts”. Ir svītroti arī termini “mīksts un ziežams”, jo tie raksturo cietību (ISO 5492:08; 3.42., cietība) un viskozitāti (ISO 5492:08; 3.48., viskozitāte), kas jau definētas atsaucē uz masas konsistenci,
  - Ir svītroti vārdi “rezultātā masa dažreiz izsūcas pa mizas plaisām”, jo tie ir pretrunā mizas aprakstam, kas paredz vien nelielas siera virsmas plaisas,
  - tekstūras aprakstā ieviesti šādi grozījumi, lai to saskaņotu bez nepieciešamības pilnīgi pārrakstīt:
    - ir saglabāts termins “krēmīgums”, ko sākotnējā aprakstā izmantoja, lai raksturotu plūstamības pakāpi, nevis “viskozitāte” (ISO 5492:08; 3.48., viskozitāte), bet ir pievienots apstākļa vārds “mērena”, lai to tuvinātu pakāpei “viskozs”,
    - ir pievienota īpašība “neliela vai nekāda granularitāte” (ISO 5492:08; 3.54., granularitāte),
  - tā kā smarža un garša ir īpašības, kas raksturo tikai un vienīgi siera masu, tās ir ietvertas šajā sadaļā, nodalot no sadaļas, kurā raksturota miza, un skaidrības labad ir aprakstītas atsevišķi.
    - Attiecībā uz smaržu ir svītrots vārds “intensīva”, jo tas definē vien uztvertās sajūtas apmēru (ISO 5492:08; 2.8., intensitāte) un pats par sevi neraksturo aizsargātā produkta specifiskās īpašības. Šī intensitāte tagad ir kvantificēta ar raksturlielumiem, kas raksturīgi “piena” un “augu” izcelsmes produktam.
    - Attiecībā uz garšu ir svītrots vārds “nobriedusi”, jo tas nav definēts standartos. Ir kvantificēta pamatgarša “rūgtums” (ISO 5492:08; 3.5., rūgtums) un pievienotas kvantificētas divas papildu pamatgaršas, proti, “sāļums” (ISO 5492:08; 3.6., sāļums) un “skābums” (ISO 5492:08; 3.3., skābums). Ir svītroti vārdi “ko izraisījis izmantotais augu valsts izcelsmes recinātājs”, jo tā nav frāze, kas raksturo vai kvantificē garšu.

#### Izcelsmes apliecinājums

Dažas šīs sadaļas rindkopas ir grozītas, lai tās tuvinātu standartam UNE-EN ISO/IEC 17065/2012, proti, rindkopas, kas apraksta operatoru veiktās pārbaudes saskaņā ar produkta sertifikāciju un kas apraksta kontroles struktūras veikto atbilstības pārbaudi minētajai sertifikācijai.

### Ražošanas metode

Lai garantētu ACVN *Torta del Casar* siera ražošanai izmantotā piena izcelsmi, attiecībā uz lopkopības sistēmu ir ieviesta šāda prasība: “Visiem dzīvniekiem, kas deklarēti reģistrētās saimniecībās, jābūt Merino vai Entrefino šķirnes dzīvniekiem, un visām saimniecībām, kas izmanto kopīgas ražošanas un slaukšanas telpas/aprikojumu, jābūt reģistrētām attiecīgajā reģistrā.” Ir svītrotā šāda rindkopa: “Turklāt, ja reģistrā ierakstītas aitas tiek turētas kopā ar reģistrā neierakstītām aitām, ir skaidri jānošķir telpas/aprikojums, ko izmanto šīm aitām.”

Ir svītrotā rindkopa, kurā norādīts to dzīvnieku skaits, kas pašlaik veido Merino un Entrefino šķirnes slaucamo aitu ganāmpulku, un kurā sniegtas gadā saražotā piena aplēses, jo šie raksturlielumi laika gaitā var mainīties.

Ir aprakstīta atļautā lopkopības metode un barība. Termins “ganības” ir aizstāts ar terminu “dabas resursi”, kas ietver apgabala tradicionālo praksi, proti, tādu kultūraugu sēšanu, kurus var izmantot ganīšanai vai pēc novākšanas kā zaļbarību vai sausbarību. Ir arī uzskaitīti komponenti, ko var izmantot kā papildu barību, proti, lopbarība, salmi, kombinētā barība un koncentrāti. Ir svītroti vārdi “pārbaudījuši regulatīvās padomes tehniskie darbinieki”, jo tie neraksturo barošanas sistēmu.

Tā kā pēdējos gados ir pilnveidoti tiesību akti, bet tas tika veikts pēc ACVN *Torta del Casar* specifikācijas sākotnējās izstrādes un publicēšanas, bija jāmaina un jāpapildina punkts par procesiem, uz kuriem attiecas konkrētie tiesību akti, t. i., par piena slaukšanu, transportēšanu un glabāšanu. Ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulu (EK) Nr. 852/2004 par pārtikas produktu higiēnu<sup>(1)</sup> un Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulu (EK) Nr. 853/2004, ar ko nosaka īpašus higiēnas noteikumus attiecībā uz dzīvnieku izcelsmes pārtiku<sup>(2)</sup>, noteica aitas svaigpiena ražošanas higiēnas standartus. Pēc tam Kopienas noteikumi tika papildināti valsts līmenī ar karaļa 2011. gada 27. maija Dekrētu Nr. 752/2011, ar ko izveido kontroles pamatnoteikumus, kuri jāievēro aitas un kazas svaigpiena nozarē. Saskaņā ar šo dekrētu uz aitas piena nozari tagad attiecas arī pienākums obligāti paziņot *Letra Q* datubāzei dažādu pārbaudītu rezultātus, kas līdz šim tika piemērots tikai govju piena nozarei. Ņemot vērā iepriekš minēto, ir ieviesti turpmāk aprakstītie grozījumi.

- Ir ietverts šāds teksts, kurā noteiktas obligātās prasības attiecībā uz pienu, ko izmantos ACVN *Torta del Casar* sieru ražošanai: “*Torta del Casar* ražošanai izmantotā piena kvalitātei un sastāvam ir jebkurā gadījumā jāatbilst šādām prasībām: tam jābūt svaigpienam, pilnpienam, nestandartizētam un tīram pienam bez piemaisījumiem; tā tauku un olbaltumvielu saturam jābūt vismaz 11,0 % un olbaltumvielu saturam jābūt vismaz 4,8 %; tā pH jābūt no 6,6 līdz 6,9.”
- Primārajam ražotājam tagad ir atļauts noteikt pašam savu labāko lopkopības praksi, tādējādi nodrošinot individuālu elastību, bet vienmēr garantējot piena higiēnu. Šajā nolūkā ir svītrots teikums “Slaukšanu veic divreiz dienā”, kas aizstāts ar teikumu: “Slaukšanai jānotiek apstākļos, kas vienmēr garantē piena higiēnu, un vajadzības gadījumā piens ir jāsavāc un jātransportē atsevišķi no cita piena.”
- Piena apstrādes parametri attiecībā uz minimālo un maksimālo temperatūru un maksimālo glabāšanas laiku ir saskaņoti ar reālo situāciju, kurā jaunajos tiesību aktos noteiktās prasības par labākām telpām/aprikojumu un pārbaudi ļauj vienmēr garantēt optimālu piena kvalitāti. Šajā saistībā ir svītrots teksts “piena glabāšana 4 °C temperatūrā ne ilgāk kā 48 stundas un vajadzības gadījumā tā transportēšana higiēniskos apstākļos izolētos konteineros vai refrīžeratorkonteineros”, un pievienots šāds teksts: “Piena glabāšanas maksimālais periods pēc slaukšanas un pirms apstrādes nedrīkst pārsniegt 72 stundas, kuru laikā piens jātur no 1 līdz 6 °C temperatūrā dzesēšanas tvertnēs, kas paredzētas, lai glabātu tikai un vienīgi pienu no reģistrētām saimniecībām un kas atrodas operatoru deklarētajās telpās.”

Ir ietverta arī turpmāk izklāstītā prasība, kas liecina par ražošanas procesa uzlabojumu, kurš ietekmē un garantē ACVN *Torta del Casar* ražošanai izmantotā piena kvalitāti: “Visās siera ražotnēs uz vietas jābūt vismaz vienai dzesēšanas tvertnei, kas paredzēta tikai un vienīgi reģistrētu operatoru piena piegāžu pieņemšanai un glabāšanai.”

(1) OV L 139, 30.4.2004., 1. lpp.

(2) OV L 139, 30.4.2004., 55. lpp.

Grozīti ir arī daži ražošanas parametri, kas līdz šim bija noteikti kā unikālas absolūtās vērtības, kuras bija nesaderīgas ar ražošanas telpās tagad uzstādītajām mērierīcēm, kuru kalibrācija, pareizība un precizitāte ļauj iestatīt pielaides diapazonus, kas ne tikai neapdraud sākotnējo vērtību, bet arī uzlabo ražotnes spēju uzraudzīt procesu. Tagad, kad ražotnes var labāk uzraudzīt temperatūru (termometri recināšanas tvertnēs), spiedienu (manometri pneimatisķajās presēs) un relatīvo mitrumu (higrometri nogatavināšanas telpās) un var izmantot ārējas kalibrācijas un pārbaudes sistēmas, ko nodrošina neatkarīgas laboratorijas, procesa uzraudzīšanai ir iespējams iegūt precīzākus lasījumus, kas labāk atspoguļo patiesās vērtības. Tāpēc ir koriģētas vērtības attiecībā uz temperatūru (pazeminot minimālo temperatūru no 28 °C līdz 26 °C), recināšanas laiku (pagarinot maksimālo laiku no 80 līdz 90 minūtēm), presēšanu (paaugstinot maksimālo spiedienu no 2,5 kg/cm<sup>2</sup> līdz 3 kg/cm<sup>2</sup> un svītrotot minimālo presēšanas laiku, kas tagad ir “ne ilgāk kā 8 stundas”, nevis “3–8 stundas”) un relatīvo mitrumu nogatavināšanas laikā (paaugstinot tā maksimālo vērtību no 90 % līdz 95 %).

Attiecībā uz sāļšāšanas posmu termins “nātrija hlorīds” ir aizstāts ar terminu “pārtikas sāls”, lai izmantotu attiecīgās vielas tradicionālo nosaukumu, kas atspoguļo arī paša posma nosaukumu. Turklāt, lai gan siers joprojām var būt vai nu saussālīts, vai slapjsālīts, ir izdzēsta šī rindkopa: “Ja izmanto slapjsālīšanu, sieri jāievieto sālsūdenī ar maksimālo koncentrāciju 16 Bomē grādu apmērā aptuveni uz 5–6 stundām.” Tas tā ir tādēļ, ka nav garantijas, ka atsauce uz sāls šķīdumu ar 0–16 Bomē grādu koncentrāciju nodrošinātu sieru pareizu sāļšāšanu. Jānorāda arī tas, ka pārtikas sāls galvenā komponenta nātrija hlorīda maksimālā proporcija jau ir noteikta produkta aprakstā (specifikācijas B punkta 2. apakšpunkts: NaCl ne vairāk kā 3 %), tādēļ šo proporciju pārbauda galīgajās pārbaudēs.

Lai garantētu siera galīgo kvalitāti, ir ievietota rindkopa “Nogatavināšanas procesa laikā sieru virsmu drīkst apstrādāt ar bezkrāsainu fungicīdu”, tādējādi pieņemot apstrādi ar bezkrāsainiem fungicīdiem. *Penicillium*, *Aspergillus* un *Fusarium* pelējuma kultūras ir mikroorganismi, kas labi aug ļoti mitros, nedaudz skābos un barības vielām bagātos substrātos ar zemu sāls saturu, mērenā temperatūrā un ar piekļuvi skābeklim. Tie ir apstākļi, kādi viegli atrodami uz *Torta del Casar* virsmas, kur pelējuma kultūras var spēcīgi attīstīties un ietekmēt produkta kvalitāti. Turklāt dažas pelējuma kultūras var izstrādāt mikotoksīnus, kas ietekmētu produkta nekaitīgumu.

Turpmāk norādītās rindkopas ir svītrotas, jo neattiecas uz ražošanas procesu un atsaucas uz citiem dokumentiem (regulu, kvalitātes rokasgrāmatu, procedūru rokasgrāmatu):

- “Pēc nogatavināšanas produkti ar B sadaļā izklāstītajām īpašībām ir jāpārbauda regulatīvās padomes tehniskajiem darbiniekiem, kas veic atbilstīgās pārbaudes, paraugu ņemšanu un testēšanu, lai noteiktu, vai paraugi atbilst regulā, kvalitātes rokasgrāmatā un procedūru rokasgrāmatā noteiktajām prasībām. Kontroles process turpinās Sertifikācijas komitejā, kuras sastāvā ir trīs locekļi, kas pārstāv trīs interešu grupas, proti, lauksaimniekus un ražotājus, patērētājus un lietotājus, un tehniskos speciālistus. Komiteja informē regulatīvo padomi, vai tā piekrīt vai nepiekrīt veikto pārbažu rezultātiem.”
- “Sertifikācijas process ir pabeigts, kad uz katra verificētā siera rituļa ir izvietota numurēta papildu etiķete, kas garantē produkta izcelsmi un kvalitāti. Papildu etiķeti izdod regulatīvā padome, un šī etiķete ir cieši un neizdzēšami piestiprināta pie siera, līdz tas tiek pilnīgi patērēts.”

Tomēr, lai nodrošinātu atbilstību specifikācijai, ir noteikts, ka regulatīvā padome ir kontroles struktūra Regulas (ES) Nr. 1151/2012 37. un 39. panta nozīmē un ka tā ir attiecīgi akreditēta saskaņā ar standartu UNE-EN 45011/1998 kopš 2012. gada 20. jūlija, kā arī akreditācija joprojām nav zaudējusi spēku (Tehniskais pielikums, akreditācija Nr. 103/C-PR221, 2. red., 2014. gada 29. jūlijs). Tas nozīmē, ka regulatīvā padome ir apliecinājusi savu tehnisko kompetenci, neatkarību un objektivitāti, kā arī to, ka tās rīcībā ir vajadzīgie resursi, lai īstenotu produktu sertificēšanas struktūras funkcijas.

Tādējādi regulatīvā padome kā kontroles struktūra pārbauda operatoru ražošanas procesu, lai novērtētu, vai pārbažu rezultāti ir pareizi, un testē izejvielu un galīgā produkta paraugus, kas paņemti ražošanas laikā. Lai garantētu savu darbību neatkarību un objektivitāti, regulatīvajai padomei ir ieinteresēto personu komiteja (iepriekš – Sertifikācijas komiteja), kurā līdzsvaroti ir pārstāvētas trīs interešu grupas, t. i., piena piegādātāji un apstrādātāji, patērētāji un lietotāji, un tehniskie speciālisti.

Viena no *Torta del Casar* pamatīpašībām ir tā krēmīgā tekstūra. Taču pēc tam, kad siers ir sasniedzis savu optimālo kondīciju, tas pakāpeniski zaudē krēmīgumu, kas var nozīmēt to, ka pēc kāda laika sieram vairs nav īpašību, kurām vajadzētu to raksturot. Tādēļ, lai nodrošinātu produkta optimālu kvalitāti, ir noteikts termiņš, kurā produkts ir jāpatērē, un pievienots šāds teksts: "Pirms nosūtīšanas tirdzniecībai sieriem, ko siera ražotnes ir novērtējušas par atbilstīgiem specifikācijai, ir jāpiestiprina sertifikācijas etiķetes, kas garantē to izcelsmi un izsekojamību. Uz katras etiķetes ir jānorāda vismaz produkta sērijas numurs, partijas numurs un derīguma termiņš, kas nedrīkst būt ilgāks par 210 dienām pēc ražošanas datuma," ar ko saprot datumu, kurā piens tiek sarecināts un tādējādi sākas siera gatavošanas process.

Reaģējot uz jauno tirgus pieprasījumu, kas konstatēts *Bureau Veritas* veiktajā pētījumā (*Estrategias de mercados de quesos con Denominación de Origen Protegida Torta del Casar*), tagad ir atļauts nosūtīt sierus tirdzniecībai, sagrieztus mazākās porcijās, tādēļ ir pievienots šāds teksts: "Sertificētus sierus var nosūtīt tirdzniecībai, sagriežot rituļus uz pusēm vai četrās daļās."

Lai garantētu labāku kvalitāti patērētājam, attiecībā uz iepakojumu ietverts šāds papildinājums: "Iepakojumam ir jā saglabā produkta viengabalainība un galīgā kvalitāte."

#### Saikne

Šīs sadaļas rindkopas ir pārkārtotas. Daļa, kas attiecas uz dabas faktoriem, nav grozīta, bet uzlabojumi ir ieviesti daļā par vēsturiskajiem un ekonomiskajiem faktoriem, kā arī ir ietverti cilvēciskie faktori, kas pastiprina saikni.

#### Marķējums

Teksts ir saskaņots ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012 un iepriekšējām sadaļām. Ir svītrots viss teksts, kas būtu jāietver zīmola izmantošanas procedūrā, ko noteikusi regulatīvā padome savos kvalitātes dokumentos.

Papildus iepriekšējām rindkopām, kā arī tāpēc, lai nodrošinātu sertificētu nesagrieztu un sagrieztu sieru izsekojamības pārbaudes, ir pievienots šāds teksts: "Galīgajam marķējumam jāietver siera ražotnes tirdzniecības etiķete un sertifikācijas etiķete, kas cieši un neizdzēšami jāizvieto uz katra sertificētā nesagrieztā siera rituļa un sagrieztā siera gabala; galīgo atbildību par tās pareizu izmantošanu uzņemas ražotājs." Attiecībā uz regulatīvās padomes izdoto obligāto sertifikācijas etiķeti padome izmanto datorizētu sertifikācijas etiķešu pieteikumu un piešķiršanas sistēmu, kas ir brīvi pieejama visiem operatoriem. Ārējais revidents ENAC ir veicis šīs sistēmas revīziju, pārbaudot tās efektivitāti, piemērotību automatiskai etiķešu piešķiršanai un izplatīšanai, kā arī tās nediskriminējošo attieksmi sertificēto produktu daudzuma dēļ.

Operatoru izmaksas par viņiem vajadzīgajām etiķetēm ir vienādas visiem operatoriem neatkarīgi no pieprasīto etiķešu skaita, un šīs izmaksas aprēķina kā procentuālo daļu no ražošanas izmaksām.

#### Cits

- Valsts prasības: pēc valsts kompetento iestāžu ierosinājuma šī sadaļa, kuras virsraksts specifikācijā ir "Tiesību aktu prasības", ir svītrotas, jo nav konkrētu prasību, kas attiektos uz aizsargāto produktu.
- Kontroles struktūra: ir atjaunināta informācija par kontroles struktūru, kuras funkcijas, kā iepriekš norādīts, pilda Aizsargāta cilmes vietas nosaukuma *Torta del Casar* regulatīvā padome.

VIENOTS DOKUMENTS

**TORTA DEL CASAR**

**ES Nr.: ES-PDO-0105-01128 – 8.7.2013.**

**ACVN ( X ) AĢIN ( )**

1. **Nosaukums**

*Torta del Casar*

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

### 3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

#### 3.1. Produkta veids

##### 1.3. Sieri

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

*Torta del Casar* ir siers, ko izgatavo no Merino un Entrefino šķirnes aitu svaigpiena. To sarecina ar augu valsts izcelsmes recinātāju, ko izgatavo no Spānijas artišoka (*Cynara cardunculus*), un nogatavina vismaz 60 dienas.

*Torta del Casar* ir jāpiemīt turpmāk norādītajām fiziskajām, fizikāli ķīmiskajām un organoleptiskajām īpašībām.

#### a) Fiziskās īpašības

— Forma: cilindriska ar samērā gludu augšējo un apakšējo malu, gludiem un izliektiem sāniem un noapaļotām šķautnēm.

— Izmēri:

- i) diametrs: vismaz 7 cm;
- ii) augstums: ne vairāk par 50 % no diametra.

— Svars: ir trīs svara diapazoni ar maksimālo pielaidi 5 % apmērā:

- i) liels – 801–1 100 g;
- ii) vidēji liels – 501–800 g;
- iii) mazs – 200–500 g.

#### b) Fizikāli ķīmiskās īpašības

— Tauku saturs sausnā: vismaz 50 %.

— Sausna: vismaz 50 %.

— pH: 5,20–5,90.

— NaCl: ne vairāk kā 3,0 %.

#### c) Organoleptiskās īpašības

— Miza: vidēji cieta, izteikti atšķiras no masas, vienmērīgā okera krāsā, bez krāsvielām un tradicionāli tiek piedāvāta ieziesta ar eļļu. Virsmā var būt nelielas plaisas.

— Masa:

- i) konsistence – no mīkstas līdz ļoti mīkstai;
- ii) krāsa – no baltas līdz dzeltenīgai;
- iii) struktūra – viendabīga, griezumā var būt apaļi caurumi, kas ir raksturīgs nogatavināšanas procesa rezultāts;
- iv) tekstūra – šā siera galvenā un unikālā īpašība ir tā krēmīgums, kas ir no mērena līdz intensīvam, kā arī taukaina un kūstoša tekstūra un neliela vai nekāda granularitāte;
- v) smarža – no vidējas intensitātes līdz zemei, raksturīga “piena” un “augu” izcelsmes produktiem;
- vi) garša – neliels vai mērens rūgtums, neliels sāļums, neliels vai nekāds skābums.

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

Reģistrētie aitu ganāmpulki ir jābaro saskaņā ar tradicionālo praksi, izmantojot ģeogrāfiskā apgabala dabas resursus un piekopjot ekstensīvu vai daļēji ekstensīvu lauksaimniecību. Vajadzības gadījumā kā papildu barību var izmantot lopbarību, salmus, kombinēto barību un koncentrātus.

Maksimālais ganāmpulka blīvums daļēji ekstensīvā lauksaimniecībā ir 1,8 nosacītās liellopu vienības uz hektāru (LU/ha). Tas nodrošina, ka papildu barības daudzums, ko iegūst ārpus ģeogrāfiskā apgabala, nepārsniedz piemērojamās tiesību aktos noteikto ierobežojumu.

Papildus dabīgajai veģetācijai, kas ir ekstensīvas vai daļēji ekstensīvas lauksaimniecības pamatā, ģeogrāfiskajā apgabalā pieejami arī siens, salmi, graudaugi un vīķi, kas izaudzēti no sēklām un ko var izmantot ganīšanai vai pēc novākšanas kā zaļbarību vai sausbarību.

Papildu barības pamatā galvenokārt ir olbaltumvielas (soja, rapsis > 50 %) un graudaugi (mieži, kukurūza, kvieši > 25 %). Galīgā kombinācija, ko saņem dzīvnieki, galvenokārt sastāv no minētās pamatbarības (> 25 %), lopbarības augiem (lucerna, vīķi > 30 %), graudaugiem (kukurūza, mieži > 20 %) un sēklām (kokvilna, saulespuķes > 6 %).

Ģeogrāfiskajā apgabalā tehniski nav iespējams iegūt soju, rapsi, saulespuķes, kokvilnu un lucernu.

*Torta del Casar* ražošanai izmantotais piens ir jāiegūst no Merino un Entrefino šķirnes aitām.

*Torta del Casar* ražošanai izmantotā piena kvalitātei un sastāvam jābūt piemērotiem siera ražošanai un jebkurā gadījumā:

- tam jābūt svaigpienam, pilnpienam, nestandartizētam un tīram pienam bez piemaisījumiem,
- tā tauku un olbaltumvielu saturam jābūt vismaz 11,0 % un olbaltumvielu saturam jābūt vismaz 4,8 %,
- tā pH jābūt no 6,6 līdz 6,9.

#### 3.4. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

ACVN *Torta del Casar* ģeogrāfiskais apgabals atrodas Kaseresas (*Cáceres*) provincē, kas ietilpst Estremaduras autonomajā kopienā (Spānija), un ir definēts šā dokumenta 4. punktā. Ražošanas posmi, kas jāveic šajā apgabalā, ir šādi:

- piena ražošana, kā noteikts 3.3. punktā,
- siera ražošana, tostarp sarecināšana, griešana, formēšana, presēšana, sāļšana un nogatavināšana.

#### 3.5. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai, u. c. attiecībā uz produktu, uz kuru attiecas reģistrētais nosaukums

Sertificētus sierus var nosūtīt tirdzniecībai, sagriežot rituļus uz pusēm vai četrās daļās. Iepakojumu var brīvi izvēlēties, ja vien tas saglabā produkta viengabalainību un galīgo kvalitāti.

#### 3.6. Īpaši noteikumi marķēšanai attiecībā uz produktu, uz kuru attiecas reģistrētais nosaukums

Nesagriezti siera rituļi un sagriezti siera gabali sertificētiem operatoriem ģeogrāfiskajā apgabalā ir jāmarķē ar etiķeti, kas garantē produkta izcelsmi un autentiskumu. Kā norādīts šā dokumenta 3.2. punkta c) apakšpunktā, *Torta del Casar* ir siers ar vidēji cietu mizu, tāpēc uz mizas nav atļauts piestiprināt noņemamus identifikatorus, piemēram, kazeīna etiķetes, lai nodrošinātu izsekojamību. Tādējādi vienīgais, kas garantē produkta autentiskumu un izcelsmi, ir sertifikācijas etiķete, kas ietver uzdrukātu partijas numuru un unikālu sērijas numuru un kas operatoriem pirms nosūtīšanas tirdzniecībai jāizvieto uz katra siera gabala, lai nodrošinātu regulatīvās padomes veiktu kontroli un lai neapdraudētu izsekojamību. Tādēļ tas nav vienotā tirgus ierobežojums.

Galīgajam marķējumam jāietver siera ražotnes tirdzniecības etiķete un sertifikācijas etiķete, kas cieši un neizdzēsami jāizvieto uz katra sertificētā nesagrieztā siera rituļa un sagrieztā siera gabala; galīgo atbildību par tās pareizu izmantošanu uzņemas reģistrētais operators.

Galīgajam marķējumam jāietver arī partijas numurs, derīguma termiņš, kas nedrīkst būt ilgāks par 210 dienām pēc ražošanas datuma, un cita informācija, kas noteikta attiecīgajos tiesību aktos.

#### ACVN *Torta del Casar* logotips



#### Denominación de Origen Protegida

#### 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Piena ražošanas un *Torta del Casar* izgatavošanas ģeogrāfiskais apgabals atrodas *Los Llanos de Cáceres*, *Sierra de Fuentes* un *Montánchez* apgabalos, kas ir Kaseresas provinces dienvidu centrālajā daļā un ietilpst Estremaduras autonomajā kopienā (Spānija).

Apgabala teritorija ir aptuveni 400 000 ha un ietver šādas pašvaldības:

*Albalá, Alcuéscar, Aldea del Cano, Aliseda, Almoharín, Arroyo de la Luz, Arroyomolinos, Benquerencia, Botija, Brozas, Cáceres, Casar de Cáceres, Casas de Don Antonio, Garrovillas, Herrerueta, Hinojal, La Cumbre, Malpartida de Cáceres, Monroy, Montánchez, Navas del Madroño, Plasenzuela, Ruanes, Salvatierra de Santiago, Santa Ana, Santa Marta de Magasca, Santiago del Campo, Sierra de Fuentes, Talaván, Torreorgaz, Torrequemada, Torre de Santa María, Valdefuentes, Valdemorales, Zarza de Montánchez.*

#### 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

*Ģeogrāfiskā apgabala specifika*

##### a) Dabīgie faktori

- Reljefs: ražošanas apgabals atrodas uz ziemeļiem no *Sierra de San Pedro* kalnu grēdas un robežojas ar Badahosas provinci, Magaskas un Almontes upēm austrumos un Taho ziemeļos. Ģeogrāfiskā apgabala stepjveidīgo līdzenumu sadala *Sierra de Fuentes* kalnu grēda, kas stiepjas no ziemeļrietumiem līdz dienvidaustrumiem un kuras augstums virs jūras līmeņa ir no 250 līdz 450 m.
- Augsne: augsne ir smilts, smilšmāls vai māls, ne pārāk auglīga un samērā plāna, veidojas no granīta augsnes apakškārtas trūdēšanas. Ir vairāki akmeņaini atsegumi, kas veido tā saucamos *berrocales* vai *barruecos*, kuru labi zināms piemērs atrodas *Malpartida de Cáceres*. Maz vietu ir piemērotas kultūraugu audzēšanai, un lielākā daļa platības tiek izmantota aitu ganišanai.
- Klimats: apgabalā valda kontinentālais klimats ar garām, karstām vasarām un īsām, maigām ziemām. Gada vidējā temperatūra ir 15–18 °C, bet temperatūra vasarā var pārsniegt 40 °C. Lietus, kas ir diapazonā no 300 līdz 500 ml, līst neregulāri un galvenokārt pavasarī un rudenī.
- Hidrogrāfija: papildus iepriekš minētajām ūdenstecēm, kas veido apgabala perimetru, ir arī citas ūdensteces.
- Flora un dabīgās pļavas: floru galvenokārt veido zālaugi, piemēram, *Gramineae* (*Poa*, *Festuca* un *Agrostis* ģintis), *Leguminosae* (*Medicago* un *Trifolium* ģintis) un *Compositae*, kas ir sugas ar augstu uzturvērtību, bet ar lēnu audzību. Ir arī krūmi, piemēram, *Genista* un dzeloņainā irbulene, jo īpaši augstienēs, un *Quercus* ģints koki (akmens ozols, Kermes ozols, korķozols).

##### b) Vēsturiskie un ekonomiskie faktori

Kopš seniem laikiem ACVN *Torta del Casar* ģeogrāfiskajā apgabalā, kas definēts šā dokumenta 4. punktā, ir piekopta lopu sezonāla pārvietošana un ganišana. Tās ir darbības, kas ir savstarpēji cieši saistītas un dziļi sakņojas to apgabalu tradīcijās, kuri veido ģeogrāfisko apgabalu, jo iepriekš aprakstīto dabīgo faktoru dēļ šeit apmetušās tautas bija spiestas maksimāli izmantot pieejamos resursus, lai uzturētu savas tautsaimniecības.

Dabas resursu trūkums apgabalā sekmēja lopkopības, jo īpaši aitkopības, attīstību. Ir pieejamas liecības, ka apgabalā lopi ir tikuši turēti kopš senatnes, un darbā *Interrogatorios de la Real Audiencia. Extremadura al final de los tiempos modernos. Partido Judicial de Cáceres* (Karaliskās tiesas sēdes. Estremadura modernā laikmeta beigās. Kaseresas juridiskais apgabals) ir liecības par siera ražošanu kopš 1791. gada, kad sieru izmantoja, lai baznīcai samaksātu desmito tiesu, un par aitām, kuras ražoja pienu, bet kuras galvenokārt turēja vilnas ieguvei.

Tomēr, krītoties vilnas vērtībai, piena un siera ražošana ieguva aizvien lielāku nozīmi, *Torta del Casar* ražošanai kļūstot par vietējās ekonomikas būtisku elementu.

c) Cilvēciskie faktori

*Torta del Casar* specifiskās īpašības ir saglabātas, pateicoties dabīgajiem faktoriem, vēsturiskajiem un ekonomiskajiem faktoriem un cilvēciskajiem faktoriem, proti, siera gatavošanas meistariem. Lai gan ražošanas procesā ir notikušas izmaiņas, jo siera gatavošanas prakse pašpatēriņam aitkopības saimniecībās ganāmpulku tuvumā ir pavērusi ceļu mūsdienu siera ražotnēm, kuras izveidotas tā, lai atbilstu jaunajām prasībām un tirgus pieprasījumam, siera gatavošanas meistars joprojām ir svarīgs elements, jo aizvien ir vajadzīgas meistara īpašās zināšanas par *Torta del Casar* ražošanas izejvielām, procesiem un vēlamo rezultātu. Jānorāda, ka siera gatavošanas meistars kontrolē dažādus mainīgus faktoros, par kuriem vajadzīgas īpašas zināšanas, jo:

- darbs ar svaigpienu, pilnpienu un nestandartizētu pienu, kas ražots dažādos gada periodos, nozīmē, ka piena sastāvs un bakterioloģija var būtiski atšķirties, ietekmējot visu procesu,
- neekstrahēta un nestandartizēta dabīgā *Cynara cardunculus* izmantošana īpaši sarežģī sarecināšanas posmu un padara to par izšķirošu optimāla recekļa izveidošanai,
- lēmumu par to, kad griezt recekli un cik lieliem jābūt iegūtajiem graudiem, ietekmē iepriekš uzskaitītie faktori, un šo lēmumu pieņem, pamatojoties uz pieredzi,
- formēšana ar rokām un presēšana ir procesi, kam vajadzīgas precīzas zināšanas par to, cik daudz recekļa ievietot katrā veidnē un kādu spiedienu piemērot, lai iegūtu vajadzīgo mitruma saturu,
- daudzo vides izmaiņu dēļ, kas notiek gada laikā un ietekmē nogatavināšanas procesu, siers ir nemitīgi jāuzrauga, lai nodrošinātu tā pareizu attīstību.

Tikai pārzinot šos faktoros, ir iespējams panākt intensīvu proteolīzi, kas ir process, kurā sadalās piena olbaltumvielas, un kas, ja tas notiek, pirms miza pilnīgi izveidojusies, nodrošina *Torta del Casar* raksturīgo tekstūru un formu.

*Produkta specifika*

Specifiskās īpašības, kas *Torta del Casar* ļauj atšķirties no citiem sieriem, ir tā neparastā forma, kas atgādina *torta de pan* (maizes pudīņa torti), proti, tā platumas ir lielākas par augstumu un tam ir noapaļotas malas gandrīz bez šķautnēm, kā arī tā masas krēmīgā tekstūra un tam raksturīgā nedaudz rūgtenā garša. Turklāt no citiem sieriem atšķiras šā siera patēriņa veids, jo siera virsējā kārtā ir jānogriež kā vāciņš, lai piekļūtu sieram bez masas iztecēšanas. Noņemtais "vāciņš" ir jānovieto uz rituļa, lai sieru uzglabātu.

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

Tā kā 5.1. punkta a) apakšpunktā aprakstīto īpašību dēļ ģeogrāfiskajā apgabalā ir maz dabas resursu, iedzīvotāji ir savu tautsaimniecību pakārtojuši lopkopībai, jo īpaši aitkopībai, jo aitas ir labi pielāgojušās ģeogrāfiskajam apgabalam. Aitas audzē piena un siera ražošanai, jo ir samazinājusies vilnas vērtība.

Izturīgās un viegli adaptējušās Merino un Entrefino šķirnes aitas ir pilnīgi aklimatizējušās dzīvei ģeogrāfiskā apgabala stepjveida līdzenumos un ražo pienu, kas tiek apstrādāts bez karsēšanas, tādēļ saglabā visu daudzveidīgo baktēriju floru, kuru iegūst lopkopības metodes rezultātā. Tas sieram piešķir tam raksturīgās "piena" un/vai "augu" izcelsmes produkta smaržas.

Līdzīgi *Torta del Casar* raksturīgo neparasto formu nosaka tā neparastais nogatavināšanas veids, kas neļauj saglabāt formu, kura ir tradicionāli raksturīga citiem sieriem.



Dabīga augu valsts izcelsmes recinātāja izmantošana, ko iegūst no vietējā artišoka (*Cynara cardunculus*), kopā ar siera gatavošanas meistara zināšanām nodrošina intensīvu proteolīzi nogatavināšanas procesā, kad miza vēl nav pilnīgi izveidojusies, un tā rezultātā sieri nespēj izturēt paši savu svaru un mēdz saplakt un izspiesties uz malām, tādējādi rodas to neparastā forma, kura siera gatavotājiem atgādināja *torta de pan*, no kā ir cēlies *Torta del Casar* nosaukums.

Šī intensīvā proteolīze arī piešķir *Torta del Casar* masai tai raksturīgo krēmīgo tekstūru.

Visbeidzot, *Torta del Casar* raksturīgo nedaudz rūgteno garšu nosaka vietējais artišoks (*Cynara cardunculus*), kuru izmanto piena sarecināšanai.

Tādēļ tieši svaigpiens, kas iegūts no ACVN ģeogrāfiskajā apgabalā audzētām Merino un Entrefino šķirnes aitām, kopā ar vietējo artišoku (*Cynara cardunculus*) kā dabīgo recinātāju un ar tradicionālajām zināšanām, kuras uzkrājis siera gatavošanas meistars, ļauj nodrošināt siera ražošanu ar *Torta del Casar* raksturīgo formu, tekstūru, smaržu un garšu.

### **Atsauce uz specifikācijas publikāciju**

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

<http://pame.gobex.es/NR/rdonlyres/0C950236-7397-4C23-94BD-99772603F0DD/0/PliegoCondicionesTortaCasarModif.pdf>

---

**Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta b) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2015/C 235/06)

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

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, GARANTĒTAS TRADICIONĀLĀS ĪPATNĪBAS GADĪJUMĀ

**Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu**

**PREKMURSKA GIBANICA**

**ES Nr.: SI-TSG-0107-01313 – 19.2.2015.**

**1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un likumīgās intereses**

Grupas nosaukums *Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot*

Adrese: *Ulica Štefana Kovača 40  
SI-9000 Murska Sobota  
SLOVENIJA*

Tālr. +386 25261435

E-pasts: *dpzpd@siol.net*

Grozījumu pieteikumu iesniedza tā pati ražotāju grupa, kas iesniedza arī *Prekmurska gibanica* reģistrācijas pieteikumu.

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Slovēnija

**3. Produkta specifiskācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi**

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ražošanas metode
- Cita: prasību minimums un procedūras specifisko iezīmju pārbaudei

**4. Grozījuma vai grozījumu veids**

- Ar reģistrētu GTĪ apzīmēta produkta specifiskācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta ceturto daļu.

**5. Grozījums vai grozījumi**

**5.1. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

Punkta pirmā daļa skaidrības labad papildināta ar norādi, ka divas filo mīklas kārtas tiek novietotas uz pēdējās pildījuma kārtas un ka ar taukvielu vai krējuma garnējumu tiek pārlieta priekšpēdējā kārtā, bet ar taukvielu garnējumu vai taukvielu un krējuma garnējumu maisījumu – pēdējā kārtā. Minētās sastāvdaļas, proti, skābais vai saldais krējums un olas dzeltenums, faktiski ir krējuma garnējuma sastāvdaļas, tāpēc atsaucē uz tām ir svītrotas un ir pievienoti vārdi “vai krējuma un taukvielu garnējumu maisījums”.

Atsaucē uz *gibanica* cepšanu apaļā vai taisnstūrveidīgā veidnē ir svītrotas, jo tā atkārtojas punkta trešajā daļā.

Otrā daļa “Ārējais apraksts” ir svītrotas, jo attiecīgais teksts ir jau iekļauts trešajā daļā.

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Trešajā daļā svītrotā atsauce uz to, ka *Prekmurska gibanica* sagriež trīsstūrīgos gabalos, ja veidne ir apaļa, un taisnstūrīgos gabalos, ja veidne ir taisnstūrīga. *Prekmurska gibanica* var sagriezt gan trīsstūrīgos, gan taisnstūrīgos gabalos neatkarīgi no veidnes formas (vai tā ir apaļa, vai taisnstūrīga).

Daļas priekšpēdējais teikums ir grozīts, lai to varētu pareizi saprast: nav domāts, ka visām pildījuma kārtām jābūt vienādā biežumā, bet gan ka katra pildījuma, piemēram, magoņu sēkļu pildījuma, abām kārtām jābūt vienādā biežumā; tas pats attiecas uz ābolu, biezpiena un valriekstu pildījumu.

## 5.2. Ražošanas metodes apraksts

Lai *Prekmurska gibanica* pagatavošana būtu vieglāk saprotama, katram tās ražošanas posmam ir ietverts jauns nosaukums (pildījumu un garnējumu pagatavošana, kūkas sagatavošana, cepšana, sagriešana un sasaldēšana).

Pirmajā teikumā tagad ir sīkāk norādīti veidnes izmēri saistībā ar izmantojamo sastāvdaļu daudzumu (apaļas veidnes izmērs 30–35 cm), un ražotāji pielāgo recepti izmantotās veidnes izmēram.

Terminoloģijas konsekvences labad vārds, ar kuru apzīmē kūkas veidni slovēņu valodā, visos gadījumos ir *pekač*, un netiek nosaukts modelis.

Kārtainās mīklas recepte un filo mīklas recepte, un to pagatavošanas apraksti ir svītroti, jo tie ir mīklu pamatveidi, kurus pagatavo, izmantojot standarta receptes un ražošanas procesus.

Teikums, ar kuru tiek aizliegta saldētas mīklas izmantošana, ir svītrots. Ir atklāts, ka pareizi atkausēta mīkla saglabā svaigi pagatavotas mīklas īpašības un šādi netiek ietekmētas *Prekmurska gibanica* organoleptiskās īpašības. Saldētas mīklas izmantošana būtiski neietekmē produkta aromātu un konsistenci, kā arī galaprodukta izskatu.

Vaniļas cukurs ir svītrots no dažādu pildījumu sastāvdaļu saraksta, jo tā izmantošana nav obligāta.

Attiecībā uz biezpiena pildījumu sāli izmanto pēc vajadzības, jo biezpiens jau var saturēt pietiekami daudz sāls.

Attiecībā uz ābolu pildījumu, lai varētu pareizi saprast, ir sīkāk norādīts, ka āboli ir jāriņvē. Atsauce uz sāls izmantošanu ir svītrotā, jo atklāts, ka praksē ābolu pildījuma sagatavošanā sāli neizmanto.

Attiecībā uz krējuma garnējumu tagad ir sīkāk norādīts, ka tam var izmantot skābo un/vai saldo krējumu, jo tirdzniecībā ir arī citi krējuma veidi, kas nav piemēroti.

Smalkais cukurs joprojām tiek norādīts kā viena no sastāvdaļām, lai šajā pirmajā daļā būtu norādītas visas sastāvdaļas; tā lietošana aprakstīta specifiskāk.

Ir arī precizēts, ka atsevišķu sastāvdaļu daudzums var atšķirties (par 10 %), lai pieļautu noteiktu izejvielu dažādību (piemēram, āboli var būt vairāk vai mazāk sulīgi, saldi vai skābi, biezpiens var būt sauss vai mitrs, bet valriekstu pildījums un magoņu sēkļu pildījums tiek pielāgots citu pildījumu proporcijām).

Ābolu pildījuma sagatavošanā var izmantot gan mizotus, gan nemizotus ābolus. Nav svarīgi tas, kāda ir riņvēto ābolu ģeometriskā forma: svarīgi, lai tie būtu riņvēti, tādēļ vārdi “nomizo” un “sīkās skaidiņās” ir svītroti.

Krējuma garnējumu var pagatavot no skābā krējuma un/vai no saldā krējuma, vai no šo abu maisījuma, tādēļ ir pievienots vārds “vai”.

Lai uzlabotu saprotamību un standartizētu terminoloģiju, ir ieviestas maznozīmīgas korekcijas attiecībā uz taukvielu garnējuma sagatavošanu: termins “augu tauki” ir aizstāts ar terminu “augu eļļa”, kas jau ir norādīta kā taukvielu garnējuma sastāvdaļa.

*Prekmurska gibanica* sagatavošana bija atsevišķi aprakstīta saistībā ar apaļas vai taisnstūrīgas veidnes izmantošanu, jo dažādu kārtu uzklāšana nedaudz atšķiras, ja izmanto mājas apstākļos pagatavotu filo mīklu. Tā kā var izmantot arī iegādātu mīklu, šis apraksts ir vienkāršots un pielāgots, lai tas attiektos uz abiem kūkas veidnes veidiem. Tādēļ ir svītroti visi teksta fragmenti, kuros aprakstīta *Prekmurska gibanica* cepšana apaļā vai taisnstūrīgā veidnē un kas atkārtojas.

Lai uzlabotu saprotamību, pēc kārtainās mīklas biežuma norādes “nedrīkst pārsniegt 5 mm” ir pievienoti vārdi “pēc izcepšanas”, jo kārtainās mīklas biežumu novērtē gatavam produktam.

Lai vienkāršotu aprakstu, ir noteikts vienāds atsevišķa kūkas gabala svars *Prekmurska gibanica* kūkai gan individuāliem ražotājiem, gan rūpnieciskiem ražotājiem, tādēļ ir norādīts, ka atsevišķa gabala minimālais svars ir “vismaz 170 g”. Izceptas *Prekmurska gibanica* pārkaisīšana ar smalko cukuru neietekmē galaprodukta īpašības, tādēļ ir iekļauti vārdi “var tikt”.

*Prekmurska gibanica* kūku var sasaldēt gan pirms, gan pēc cepšanas, tādēļ tagad specifikācijā ir norādīta iespēja sasaldēt *Prekmurska gibanica* pēc izcepšanas. Vienu un to pašu izstrādājumu nedrīkst sasaldēt divas reizes. Tā kā *Prekmurska gibanica* pagatavošanā var izmantot saldētu mīklu, ir pievienots noteikums, kurā ir norādīts, ka tad, ja tiek izmantota saldēta mīkla, *Prekmurska gibanica* ir jācep uzreiz un to nedrīkst sasaldēt neceptā veidā, kaut arī pēc cepšanas to vajadzības gadījumā var sasaldēt.

### 5.3. Prasību minimums un procedūras specifisko iezīmju pārbaudei

Šis punkts ir grozīts vienīgi tādēļ, lai uzlabotu saprotamību: pirmajā ievilkumā ir pievienoti vārdi “un ir jāievēro paredzētais tehnoloģiskais process”, bet otrais ievilkums ir svītrots.

Lai uzlabotu saprotamību, pašreizējais trešais ievilkums ir papildināts tā, lai atsauce uz vienādu pildījuma kārtu biežumu attiektos uz vienādām viena pildījuma abām kārtām, nevis vienādām visu pildījumu visām kārtām. Ir svītroti vārdi “aromāts, smarža, konsistence un galaprodukta izskats”, jo to visu pārbauda organoleptisko īpašību novērtējumā.

Trešajā daļā ir svītrots teksta fragments saistībā ar atbilstību Eiropas standartam EN 45011, jo tas jau ir noteikts tiesību aktos.

IESTĀDES VAI INSTITŪCIJAS, KURAS PĀRBAUDA ATBILSTĪBU PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAI

## PREKMURSKA GIBANICA

ES Nr.: SI-TSG-0107-01313 – 19.2.2015.

### Slovēnija

#### 1. Reģistrējama nosaukums

*Prekmurska gibanica*

#### 2. Produkta veids

2.24. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, cepumi un citi konditorejas izstrādājumi

#### 3. Reģistrācijas pamatojums

##### 3.1. Produkts

- iegūts ar minētajam produktam vai pārtikas produktam paredzētajai tradicionālajai praksei atbilstošu ražošanas veidu, pārstrādi vai sastāvu;
- ražots no tradicionāli izmantotām izejvielām vai sastāvdaļām.

*Prekmurska gibanica* pagatavo no divu veidu mīklas un četru dažādu veidu divkārša pildījuma, kas kūkai piešķir tai raksturīgo izskatu un īpašo garšu. *Prekmurska gibanica* ir specifiska pati par sevi, un tās sastāvs tai piešķir arī raksturīgās īpašības.

##### 3.2. Nosaukums

- ir tradicionāli lietots attiecībā uz šo īpašo produktu;
- identificē produkta tradicionālo raksturu vai specifiskās iezīmes.

Saskaņā ar slovēņu valodas etimoloģisko vārdnīcu *gibanica* ir *potica* (kūka), ko cep Slovēnijas austrumos. Termins cēlies no *gibāničnik*, *gibāničnjak* (kūku grozs) vai *gibāničar* (maiznieks). Rakstu avotos nosaukums minēts kopš 18. gadsimta, kad Pohljns (*Pohljn*) to min, lietodams terminu *gebanza*. Nosaukums cēlies no vārda *gybati*, jo *gibanica* ir kūka, kas veidota no vairākām mīklas kārtām, – *gyūba*.

#### 4. Apraksts

- 4.1. Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts, tostarp tā galvenās fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās vai organoleptiskās īpašības, kas ir produkta specifiskas pamatā (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

*Prekmurska gibanica* ir kūka, kas cepta no divu veidu mīklas (kārtainā mīkla pamatnei un filo (strūdeļu) mīkla starp pildījumu kārtām), ko garnē ar četru dažādu veidu pildījumu (ar magoņu sēklām, biezpienu, valriekstiem un āboliem), kuru uzliek noteiktā secībā un starp kura kārtām liek filo mīklas kārtas. Šo darbību atkārto tādā pašā secībā, lai *gibanica* kūkai būtu divas kārtas no katra pildījuma. Divas filo mīklas kārtas tiek novietotas uz pēdējās pildījuma kārtas, taukvielu vai krējuma garnējums tiek pārliets pār priekšpēdējo kārtu, un taukvielu garnējums vai taukvielu un krējuma garnējumu maisījums – pār pēdējo kārtu.

Izskats: *Prekmurska gibanica* var cept apaļā vai taisnstūrīnā veidnē. *Prekmurska gibanica* kūkas un tās šķēles augstums ir 5–7 cm. Šķēles pēc formas var būt trīsstūrīnais vai taisnstūrīnais. Tai jābūt pienācīgi izceptai, pildījums nedrīkst iztecēt, un virsmai jābūt viendabīgai, gludai, viegli viļņotai un bez ieplaisājumiem. Visām pildījuma kārtām jābūt skaidri atdalītām vienai no otras ar filo mīklas kārtu. Katram pildījumam raksturīga sava krāsa (biezpiena pildījums ir krēmbalts, valriekstu un ābolu – zeltaini brūns, bet magoņu sēklu – zaigojoši melns). Virsējā filo mīklas kārtā nedrīkst atdalīties no pēdējās pildījuma kārtas. Tādējādi *Prekmurska gibanica* šķēlei ir astoņas pildījuma kārtas noteiktā secībā (magoņu sēklas, biezpiens, valrieksti, āboli). Viena pildījuma abas kārtas ir vienādā biezumā.

Aromāts: izstrādājums ir ļoti aromātisks un ar garšu un smaržu, kādas raksturīgas svaigām magoņu sēklām, biezpienam, maigiem valriekstiem un mazliet skābeniem āboliem. *Prekmurska gibanica* jābūt sulīgai, ne pārāk taukainai un līdzsvaroti saldai.

Konsistence: pēc konsistences šķēle ir mīksta, maiga, smalka, gluda un viegla. Pēc tekstūras kūkai jābūt tādai, kurā visas sastāvdaļas ir sabalansētas pareizās attiecībās.

- 4.2. Apraksts (vajadzības gadījumā ar norādījumiem par izmantoto izejvielu vai sastāvdaļu raksturu un īpašībām) par ražošanas metodi, kas jāievēro ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta ražotājiem, un par produkta sagatavošanas metodi (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

Sastāvdaļas, kas vajadzīgas, lai piepildītu apaļu kūkas veidni 30–35 cm diametrā

Mīkla:

- kārtainā mīkla,
- filo mīkla.

Pildījumi:

- magoņu sēklu: 300 g maltu magoņu sēklu, 100 g smalkā cukura,
- biezpiena: 1,2 kg pilnpiena biezpiena, 100 g smalkā cukura, 2 olas un šķipsna sāls pēc nepieciešamības,
- valriekstu: 300 g maltu valriekstu, 100 g smalkā cukura,
- ābolu: 1,5 kg rīvētu ābolu – viegli skābena šķirne, 120 g smalkā cukura, kanēlis.

Ja vēlas, ikvienam pildījumam var pievienot vaniļas cukuru.

Garnējumi:

- krējuma garnējums (8 dl skābā un/vai saldā krējuma, 3 olas) un
- taukvielu garnējums (250 g margarīna, sviesta, cūku tauku vai augu eļļas).

Izceptu *Prekmurska gibanica* var pārkaisīt ar smalko cukuru pēc vēlēšanās.

Atsevišķu sastāvdaļu daudzums var atšķirties no norādītā daudzuma par maksimāli 10 %.

*Prekmurska gibanica* ražošanas metode

Pildījumu un garnējumu sagatavošana

Magoņu sēklu pildījums: lai sagatavotu magoņu sēklu pildījumu, izmanto smalki samaltas magoņu sēklas. Samaltajām magoņu sēklām pievieno smalko cukuru un (ja vēlas) vaniļas cukuru un visu labi samaisa. Pildījumu sadala divās daļās.

Biezpiena pildījums: biezpienam pievieno olas, smalko cukuru un (ja vēlas) vaniļas cukuru, un šķipsnu sāls pēc vajadzības. Visu labi samaisa, līdz iegūst viendabīgu un ziežamu maisījumu. Pildījumu sadala divās daļās.

Valriekstu pildījums: to veido uz smalki samaltu valriekstu bāzes. Malto valriekstu masā iemaisa smalko cukuru un (ja vēlas) vaniļas cukuru. Pildījumu sadala divās daļās.

Ābolu pildījums: ābolus sarīvē un pievieno smalko cukuru un (ja vēlas) vaniļas cukuru, kā arī kanēli. Visu viegli samaisa. Ja āboli ir ļoti sulīgi, tad tos sarīvē un masu uz laiku atstāj. Tā āboli atsulojas, un tikai pēc tam pievieno pārējās sastāvdaļas. Pildījumu sadala divās daļās.

Krējuma garnējums: veselās olas viegli saputo ar skābo un/vai saldo krējumu. Ar iegūto masu pārlej katru *Prekmurska gibanica* pildījuma kārtu. Tā kā visām pildījuma kārtām nevajag vienādu krējuma garnējuma daudzumu, tā kopējais daudzums attiecīgi jāsadala. Abām “sausā” pildījuma kārtām (magoņu sēklu un valriekstu pildījumam) jāizlieto lielākais krējuma garnējuma daudzums. Biezpiena pildījumam vajag mazāk garnējuma, bet ābolu pildījumam garnējumu vajag pavisam maz vai – ja āboli ir ļoti sulīgi – to nevajag nemaz.

Taukvielu garnējums: taukvielu garnējumam var izmantot kausētu sviestu vai margarīnu, cūku taukus vai arī augu eļļu. Tāpat kā krējuma garnējumu arī taukvielu garnējumu pārlej visām *Prekmurska gibanica* pildījumu kārtām. Izmantotā daudzuma sadale atkarībā no pildījuma veida ir tāda pati, kā krējuma garnējuma gadījumā.

#### *Prekmurska gibanica* sastāvs

Kārtaino mīklu izveltnē atbilstoši veidnes formai, kurā cep *Prekmurska gibanica* (taisnstūrīnā vai apaļā veidnē). Kārtainās mīklas biežums pēc izcepšanas nedrīkst pārsniegt 5 mm. Veidni ieziež ar taukvielām, ievieto tajā izveltnēto kārtaino mīklu, vairākās vietās sadursta to ar dakšiņu. Veidni ar mīklas masu uz dažām minūtēm ievieto sakarsētā cepeškrāsnī, lai mīklu viegli iedzeltinātu (šis posms nav obligāts).

Filo mīklu ievieto sagatavotā veidnē, kur jau ir kārtainā mīkla. Pusi magoņu sēklu pildījuma uzklāj uz filo mīklas kārtas un pārlej krējuma garnējumu un taukvielu garnējumu. Magoņu sēklu pildījumu pārsedz ar jaunu filo mīklas kārtu. Uzklāj pusi biezpiena pildījuma, un tam pārlej attiecīgu daudzumu krējuma un taukvielu garnējuma. Uzklāj trešo filo mīklas kārtu, uz tās izlīdzina pusi valriekstu pildījuma un tam pārlej tādu pašu garnējumu daudzumu kā magoņu sēklu pildījumam. Uzliek ceturto filo mīklas kārtu. Ja nepieciešams, pārlej pavisam nelielu daudzumu krējuma un taukvielu garnējuma. Uzliek vēl vienu filo mīklas kārtu, un visas darbības atkārto vēlreiz tādā pašā secībā kā iepriekš, proti, vispirms magoņu sēklu, tad biezpiena, valriekstu un ābolu masu. Katru attiecīgā pildījuma kārtu pārklāj ar filo mīklas kārtu.

Kad visas astoņas pildījuma kārtas ir iepildītas un katra no tām attiecīgi atdalīta ar filo mīklas kārtu, pēdējo pildījuma kārtu pārsedz ar devīto filo mīklas kārtu, kuru pārlej ar krējuma garnējumu vai taukvielu garnējumu; visbeidzot, visu pārsedz ar pēdējo filo mīklas kārtu. Filo mīklas virsējo kārtu pārsedz ar taukvielu garnējumu vai taukvielu un krējuma garnējumu maisījumu. Tad ar garu un tievu adatu vairākās vietās sadursta *Prekmurska gibanica* līdz veidnes pamatam.

#### *Prekmurska gibanica* cepšana un sagriešana

Sagatavoto *Prekmurska gibanica* (svaigu vai sasaldētu) cep cepeškrāsnī, līdz tā pilnīgi izcepusies. Cep stundu 200 °C temperatūrā un vēl stundu 170 °C līdz 180 °C temperatūrā. Neatkarīgi no šā ieteikuma temperatūru un cepšanas laiku var pielāgot atbilstīgi krāsns veidam. Ja pirms cepšanas *Prekmurska gibanica* pārklāj tikai ar taukvielu garnējumu, pēc izņemšanas no cepeškrāsns cepšanas beigās tā noteikti jāpārklāj ar skābo vai saldo krējumu. Pēc izcepšanas *Prekmurska gibanica* atdzesē, vairākas stundas atstājot to istabas temperatūrā.

Kūku *Prekmurska gibanica* nedrīkst griezt šķēlēs karstu. To sagriež trīsstūrīnā vai taisnstūrveida gabalos. *Prekmurska gibanica* šķēles augstumam jābūt no 5 līdz 7 cm, un tā minimālais svars ir 170 g. Pasniedzot kafejnīcā vai restorānā, *Prekmurska gibanica* var sagriezt mazākos gabaliņos. Šķēles virsu var pārkaisīt ar smalko cukuru.

#### *Prekmurska gibanica* sasaldēšana

*Prekmurska gibanica* var sasaldēt uzreiz pēc sagatavošanas (neizceptu) vai tad, kad tā ir izcepta; vienu un to pašu izstrādājumu nedrīkst sasaldēt divas reizes.

Ja *Prekmurska gibanica* pagatavošanā izmanto saldētu mīklu, to nedrīkst sasaldēt neizceptā veidā pēc sagatavošanas, tā ir jāizcep. Ja kūku nepieciešams sasaldēt pēc izcepšanas, tas ir atļauts, jo ir notikusi termiskā apstrāde.

#### 4.3. Apraksts par galvenajiem elementiem, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

Nosaukums *gibanica* cēlies no lietvārda *gíba* (ieloce, kroka) un darbības vārda *gibati* (ielocīt). Daudzi vēsturiski avoti liecina, ka šā veida kūka *Prekmurje* reģionā radusies senos laikos. Vissenākais rakstu avots datējams ar 1828. gadu, kad pedagogs un priesteris Jožefs Košičs (*Jožef Košič*) pēc slovāku izcelsmes etnogrāfa Johana Čaploviča no Ješenovas (*Johann Csaplovics E. V. Jeszenov*) lūguma sagatavoja to pārtikas produktu sarakstu, kurus pirms simts gadiem *Prekmurjes* ciematos visbiežāk lietoja uzturā, īpašu uzmanību pievēršdams tādiem produktiem kā *hajdinjača*, *Prekmurska gibanica*, *krapci* un *vrtnaki*. Darbu publicēja ungāru un vācu valodā (*A magyaroszági Vendus – tótokról, Croaten und Wenden in Ungern*). Šajā darbā Košičs apraksta dažus ēdienus, ko *Prekmurjē* pasniedz kāzu galdā. Viens no ēdieniem, kura kāzu mielastā nedrīkstēja pietrūkt, bija *gibanica*. Viņš paskaidro, ka *gibanica* nosaukuma pamatā ir kūkas daudzās (10–11) mīklas kārtas (*gyüba*). *Gibanica* grieza trīsstūrainos gabalos un cēla galdā, veidojot palielas kaudzītes. Šajā dokumentā minēti arī pirmie rakstu avoti, kuros aprakstīta *gibanica* gatavošanas un pasniegšanas paraža *Prekmurjē*.

Pirmais, kas plaši un sistemātiski apskatīja *Prekmurjes* iedzīvotāju pārtikas tradīcijas, bija doktors Vilko Novaks (*Dr. Vilko Novak*). Savā etnogrāfiskajā pētījumā *Ljudska prehrana v Prekmurju* ("Prekmurjes vietējie ēdieni"), kas datēts ar 1947. gadu, viņš iepazīstina lasītāju ar *Prekmurska gibanica* kā ceptu konditorejas izstrādājumu un apraksta tā gatavošanas veidu. Ir sniegts arī gatavošanas apraksts: "*Gibanica* gatavo no kārtainās mīklas, izmantojot sviestu vai taukus. Apakšējo kārtu sauc par "pazoli", uz kuras liek biezpienu, valriekstus, magoņu sēklas un rozīnes. Uz pildījuma kārtas liek plānu mīklas kārtiņu, kuru savukārt pārklāj ar jaunu pildījuma kārtu, katru kārtu pārlejot ar krējumu. Šādi kārtu, līdz iegūst deviņas kārtas vai ieloces – *gibanica* ar deviņām ielocēm. Kūku cep apaļā māla traukā, ko sauc par *tepsija*, un pasniedz kristībās, viesībās un svēto aizbildņu atceres svinībās." Šis darbs vēl šodien ir atsauces avots daudziem šajā jomā strādājošiem pētniekiem.

*Prekmurska gibanica* pagatavošanas recepti ļoti sīki aprakstījuši Andreja Grūma (*Andreja Grum*) un Ivans Vozeljs (*Ivan Vozelj*) grāmatā *Slovenske narodne jedi* ("Slovēņu nacionālie ēdieni"), kas izdota 1964. gadā. Grāmatā ietvertas divas *Prekmurska gibanica* receptes. Abās rakstīts šādi: "Lai pagatavotu *Prekmurska gibanica*, vajadzīga divu veidu mīkla. Apakšējā kārtā ir gatavota no kārtainās mīklas, un tā ir arī nedaudz biežāka. To sauc par "pazoli". Pārējās mīklas kārtas, kuras uzliek pēc tam, ir gatavotas no filo mīklas. Apakšējā kārtā ir biežāka arī tad, ja visa *gibanica* ir pagatavota no viena veida mīklas, proti, filo mīklas."

*Prekmurska gibanica* pieminējis arī visslavenākais *Prekmurjes* dzejnieks Miško Krančec (*Miško Kranjec*) savā daiļdarbā *Povest o dobrih ljudeh* ("Stāsts par labiem ļaudīm") (1972), kurā viņš to apraksta šādi: "Jāatzīst, ka patiesi svētki mājās ir tikai tad, ja galdā ceļ *gibanica*. Kaut arī nabags var to atļauties tikai reizi gadā, tā ir zīme tam, ka neviens nevar nodzīvot gadu, kurā nebūtu kaut vienas svētku dienas. Pa to laiku Anna izņēma no cepeškrāsns *gibanica* un nolika uz galda, turēdama cepšanas veidni ar drānu, lai neapdedzinātos. Jožefs palika zem tās koka paliktņi, uz kura parasti atradās ūdens krūka. Pēc tam viņš sāka cieši aplūkot *gibanica*. Tā stāvēja uz galda viņa priekšā daudzkrāsaina, dzeltenīgi balta, vietvietām ar magoņu sēklām, vēl pilnīgi kūpoša, ieziesta ar krējumu un apkaisīta ar cukuru. Viņš nogrozīja galvu, sacīdams: "Tā ir laba. Es ēstu to arī tad, ja gulētu uz nāves gultas, labi zinot, ka tā man nekādu labumu nenesīs. Pat debesīs es to apraudātu, ja man tā būtu vesela jāatstāj pasaulē.""

Pēdējos 15 gados izdotas vairākas grāmatas, kurās aprakstīta *Prekmurska gibanica*. Kulinārijas izdevumu jomā kūku *Prekmurska gibanica* aprakstījusi Cilka Sukiča (*Cilka Sukič*) grāmatā *Jedi nekdanjih in sedanjih dni. Prekmurska, prleška in štajerska kuhinja* ("Ēdienu gatavošana vakar un šodien. *Prekmurjes*, *Prleškas* un *Štajerskas* virtuve") (1997), Jože Zadravec (*Jože Zadravec*) grāmatā *Značilnosti ljudske prehrane v Prekmurju* ("Prekmurjes vietējo ēdienu īpatnības") (1998) un Branko Časars (*Branko Časar*) grāmatā *Boug žegnjjaj* ("Svētītie ēdieni") (2000). Šīs kūkas pagatavošanas tehnoloģija un tās vērtīgās organoleptiskās īpašības aprakstītas Stanko Renčeļa (*Stanko Renčelj*) un Romanas Karasas (*Romana Karas*) grāmatā *Prekmurske dobrote* ("Prekmurjes gardumi") (2001).











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



**Eiropas Savienības Publikāciju birojs**  
2985 Luksemburga  
LUKSEMBURGA

**LV**