



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

58. sējums

2015. gada 1. oktobris

Saturs

II Informācija

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2015/C 323/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.7733 – <i>Tokio Marine / HCC</i>) ⁽¹⁾	1
2015/C 323/02	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.7735 – <i>Fosun / BHF-KB</i>) ⁽¹⁾	1
2015/C 323/03	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.7712 – <i>KSPG/Hasco/Cosmo/JV</i>) ⁽¹⁾	2

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2015/C 323/04	Euro maiņas kurss	3
---------------	-------------------------	---

Eiropas Savienības Civildienesta tiesa

2015/C 323/05	Lietu nodošanas palātām kritēriji	4
---------------	---	---

V Atziniumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KOPĒJĀS TIRDZNIECĪBAS POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2015/C 323/06	Paziņojums uzņēmējiem – Jaunākā posma pieprasījumi par autonomo kopējā muitas tarifa nodokļu nepiemērošanu dažiem rūpniecības un lauksaimniecības produktiem	5
---------------	--	---

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2015/C 323/07	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.7788 – <i>Ardian / Electricité de France / Géoel</i>) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	6
---------------	--	---

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2015/C 323/08	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ...	7
2015/C 323/09	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ...	11

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.7733 – Tokio Marine / HCC)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2015/C 323/01)

Komisija 2015. gada 9. septembrī nolēma neiebildst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lv>) ar dokumenta numuru 32015M7733. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļu Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.7735 – Fosun / BHF-KB)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2015/C 323/02)

Komisija 2015. gada 15. septembrī nolēma neiebildst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lv>) ar dokumenta numuru 32015M7735. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļu Eiropas Kopienas tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.7712 – KSPG/Hasco/Cosmo/JV)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2015/C 323/03)

Komisija 2015. gada 25. septembrī nolēma neiebildst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanas sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lv>) ar dokumenta numuru 32015M7712. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Kopienų tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾**2015. gada 30. septembris**

(2015/C 323/04)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss
USD ASV dolārs	1,1203	CAD Kanādas dolārs	1,5034
JPY Japānas jena	134,69	HKD Hongkongas dolārs	8,6824
DKK Dānijas krona	7,4598	NZD Jaunzēlandes dolārs	1,7568
GBP Lielbritānijas mārciņa	0,73850	SGD Singapūras dolārs	1,5921
SEK Zviedrijas krona	9,4083	KRW Dienvidkorejas vona	1 328,27
CHF Šveices franks	1,0915	ZAR Dienvidāfrikas rands	15,4984
ISK Islandes krona		CNY Ķīnas juaņa renminbi	7,1206
NOK Norvēģijas krona	9,5245	HRK Horvātijas kuna	7,6445
BGN Bulgārijas leva	1,9558	IDR Indonēzijas rūpija	16 347,81
CZK Čehijas krona	27,187	MYR Malaizijas ringits	4,9237
HUF Ungārijas forints	313,45	PHP Filipīnu peso	52,347
PLN Polijas zlots	4,2448	RUB Krievijas rublis	73,2416
RON Rumānijas leja	4,4176	THB Taizemes bāts	40,712
TRY Turcijas lira	3,3903	BRL Brazīlijas reāls	4,4808
AUD Austrālijas dolārs	1,5939	MXN Meksikas peso	18,9768
		INR Indijas rūpija	73,4805

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

EIROPAS SAVIENĪBAS CIVILDIENESTA TIESA

Lietu nodošanas palātām kritēriji

(2015/C 323/05)

2015. gada 11. septembrī Civildienesta tiesa saskaņā ar Tiesas Statūtu I pielikuma 4. pantu un tās Reglamenta 13. panta 2. punktu nolēma prasības pieteikuma iesniegšanas brīdī nodot lietas pārmaiņus pirmajai, otrajai un trešajai palātai atkārtībā no to reģistrācijas kārtības kancelejā, neskarot lietu nodošanu plēnumam vai tiesnesim vienpersoniski.

Civildienesta tiesas priekšsēdētājs varēs atkāpties no iepriekš minētajiem sadales noteikumiem lietu saistības dēļ, kā arī lai nodrošinātu līdzsvarotu un saskaņotu darba slodzes sadalījumu Civildienesta tiesā.

Šo pašu iemeslu dēļ Civildienesta tiesas priekšsēdētājs var nolemt pārdalīt lietas tiesvedības laikā pēc apspriešanās ar attiecīgajiem tiesnešiem un pirms Civildienesta tiesas Reglamenta 58. pantā minētā ievadziņojuma sniegšanas.

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KOPĒJĀS TIRDZNIECĪBAS POLITIKAS
ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

**Paziņojums uzņēmējiem – Jaunākā posma pieprasījumi par autonomo kopējā muitas tarifa nodokļu
nepiemērošanu dažiem rūpniecības un lauksaimniecības produktiem**

(2015/C 323/06)

Uzņēmēji tiek informēti par to, ka Komisija ir saņēmusi 2016. gada jūlija posma pieprasījumus saskaņā ar administratīvo kārtību, kas paredzēta Komisijas paziņojumā par autonomo tarifu atcelšanu un kvotām (2011/C 363/02) ⁽¹⁾.

To izstrādājumu saraksts, kuriem tiek prasīta nodokļu nepiemērošana, tagad ir pieejams Komisijas tematiskajā (*Europa*) tīmekļa vietnē par muitas savienību ⁽²⁾.

Uzņēmēji tiek informēti arī par to, ka termiņš, līdz kuram iebildumiem pret jaunajiem pieprasījumiem ar valstu pārvaldes iestāžu starpniecību jāpasniedz Komisijai, ir 2015. gada 11. decembris – Ekonomikas un tarifu jautājumu darba grupas otrās plānotās sanāksmes datums.

Ieinteresētajiem uzņēmējiem tiek ieteikts sarakstā ieskatīties regulāri, lai saņemtu informāciju par pieprasījumu statusu.

Vairāk informācijas par tarifa autonomās atcelšanas procedūru var iegūt *Europa* tīmekļa vietnē:

http://ec.europa.eu/taxation_customs/customs/customs_duties/tariff_aspects/suspensions/index_en.htm.

⁽¹⁾ OV C 363, 13.12.2011., 6. lpp.

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/susp/susp_home.jsp?Lang=lv

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

(Lieta M.7788 – *Ardian / Electricité de France / Géosel*)

Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2015/C 323/07)

1. Komisija 2015. gada 22. septembrī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot 4. pantu Padomes Regulā (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾, kuras rezultātā uzņēmumi *Ardian France S.A.S.* (*Ardian*, Francija) un *Electricité de France S.A.* (*EDF*, Francija) Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē netieši iegūst kopīgu kontroli pār uzņēmumu *Géosel Manosque S.A.S.* (*Géosel*, Francija), iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *Ardian*: pašu kapitāla un aktīvu pārvaldība visā pasaulē saistībā ar tādām nozarēm kā veselības aprūpe, infrastruktūra, enerģētika, patēriņa preces un jaunās tehnoloģijas,
- *EDF*: elektroenerģijas ražošana un vairumtirdzniecība, elektroenerģijas pārvade, sadale un piegāde mazumtirdzniecībā, citi ar elektroenerģiju saistīti pakalpojumi, kā arī dabasgāzes vairumtirdzniecība un mazumtirdzniecība,
- *Géosel*: ogļūdeņražu pazemes uzglabāšana un transportēšana Francijā.

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 ⁽²⁾, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši procedūrai, kas paredzēta šajā paziņojumā.

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.7788 – *Ardian / Electricité de France / Géosel* uz šādu adresi:

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

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

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

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 323/08)

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

VIENOTS DOKUMENTS

DALMATINSKI PRŠUT

ES Nr.: HR-PGI-0005-01205-3.3.2014

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums

Dalmatinski pršut

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Horvātija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Dalmatinski pršut ir ilgi uzglabājams cietžāvēts gaļas produkts, kas izgatavots no cūkas kājas ar kaulu, ādu un zemādas speķi.

Dalmatinski pršut nesatur nekādas piedevas (nitrītus, nitrātus, kālija sorbātu, askorbīnskābi vai propānskābi), izņemot jūras sāli.

Produktam ir šādas organoleptiskās īpašības:

- a) ārējais izskats: bez ieplaisājumiem un iegriezumiem, bez noļukušiem muskuļaudu un ādas gabaliem un bez ādas krokojumiem;
- b) šķērsgriezumā: zemādas tauku slānis ir baltā līdz sārti baltā krāsā, savukārt muskuļaudu krāsa ir vienmērīgi sarkana līdz sārtā;
- c) smarža: fermentētas, sālītas, žāvētas un kūpinātas cūkgaļas smarža, bez svešām smakām (darvas, eļļas, jēlas gaļas, slapjas zāles vai siena smakas), ar maigu dūmu aromātu;
- d) garša: nedaudz sāļa līdz sāļa;
- e) konsistence: maiga.

Produktam ir šādas ķīmiskās īpašības:

- a) ūdens saturs 40–55 %;
- b) ūdens aktivitāte (aw): zemāka par 0,93;
- c) sāls (NaCl) saturs 4,5–7,5 %.

Patērētājiem piedāvātā *Dalmatinski pršut* minimālais svars ir 6,5 kg, un no apstrādes sākuma tas ir nogatavināts vismaz 12 mēnešus.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

3.3. Džīvnieku barība (tikai džīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Dalmatinski pršut tiek ražots no svaigām cūku ciskām ar kaulu, kas iegūtas no cūkām, kuras izaudzētas no komerciālu gaļas cūku šķirnēm, šo šķirņu krustojumiem vai tīrajām līnijām vai to krustojumiem jebkādā kombinācijā.

Minimālais aplīdzinātas ciskas svars ir 11 kg.

Gaļas kvalitāte: svaigai kājai jābūt bez saredzamām sasitumu pazīmēm. Ciskas gaļai jābūt sarkanīgi sārtā krāsā, ar blīvu struktūru un sausu virsmu (RFN).

Nedrīkst izmantot blāvas krāsas, mīkstu un ūdeņainu gaļu, izteikti tumšu, sīkstu un sausu gaļu, tāpat arī vēlamās krāsas gaļu, kas ir mīksta un ūdeņaina, kā arī stingru, neūdeņainu gaļu, kas ir blāva.

Šķiņķi ievēdot cehā, cūkas ciskas pH, ko mēra pusplēvainā muskuļa (*musculus semimembranosus*) apvidū, ir jābūt 5,5 līdz 6,1.

Tauku slānis: aplīdzinātās ciskas ārējā daļā esošās speķa kārtas biezumam, ko mēra vertikāli zem ciskas kaula galviņas, jābūt vismaz 15 mm.

Tauku pārklājums gar visu kājas noapaļoto malu ir pietiekams, lai novērstu ādas atdalīšanos no muskuļaudiem.

Gaļas temperatūra: šķiņķi ievēdot cehā, gaļas iekšējai temperatūrai jābūt no 1 līdz 4 °C.

Uzglabāšanas un pārvadāšanas laikā svaigās ciskas tiek glabātas 1–4 °C temperatūrā. Ciskas aizliegts saldēt.

Ciskas sāļšana jāveic laikposmā no 24 līdz 96 stundām pēc cūkas nokaušanas.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visiem *Dalmatinski pršut* ražošanas posmiem no svaigo cisku sāļšanas līdz to presēšanai, kūpināšanai, žāvēšanai un nogatavināšanai jānoris 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi

—

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Pēc nogatavināšanas posma beigām šķiņķiem iededzina preču zīmi, kurā attēlots *Dalmatinski pršut* logotips un norādīts ražotāja kods, kurš ir identisks ražotnes veterinārajam kontroles numuram.



Produktu piedāvājot tirgū, uz tā jābūt norādītam nosaukumam *Dalmatinski pršut* un logotipam. Nosaukumam jābūt skaidri salasāmam un neizdzēšamam, un norādītam ar pietiekami lieliem burtiem, kā arī ar krāsu un fontu izceltam tā, lai to varētu viegli atšķirt no citiem uzrakstiem.

Zīmola lietošanas tiesības ar vienādiem nosacījumiem piešķir visiem zīmola lietotājiem, kas laiž tirgū specifikācijai atbilstīgu produktu.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Šķiņķa *Dalmatinski pršut* ražošana norisinās Dalmācijā. Ražošanas apgabala ziemeļu robeža iet caur Novaljas pilsētu, Kolas pašvaldības teritoriju, Pagas pilsētu, Starigradas un Jasenices pašvaldības teritoriju, Obrovacas pilsētu, Ervenikas pašvaldības teritoriju un Kninas pilsētu. Austrumu robeža sakrīt ar Bosnijas un Hercegovinas un ar Melnkalnes valsts robežu. Dienvidos un rietumos apgabala robežu iezīmē valsts jūras robeža ar Itālijas Republiku.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Saikne starp *Dalmatinski pršut* un ģeogrāfisko apgabalu, kurā to ražo, balstās uz produkta īpašībām, kuras veidojušās tradicionālās ražošanas metodes izmantošanas rezultātā, un arī uz šā reģionālā produkta reputāciju, ko tas ir iemantojis valsts mērogā.

Apgabala specifika

Dabas faktori

Dalmatinski pršut ražo visā Dalmācijas ģeogrāfiskajā apgabalā, kas stiepjas gar Adrijas jūru un ietver Horvātijas piekrastes lielāko un garāko posmu. Dalmācijas reģions aptver salas, piekrasti un iekšzemi, kurā valda submediterānais klimats. Piekraste, salas un kalnainais apvidus atrodas paralēli cits citam no ziemeļrietumiem uz dienvidaustrumiem. Iekšzemes reljefs ir kalnains, ar tipiskām karsta iezīmēm.

Dalmācijā valda Vidusjūras klimats ar siltām, sausām vasarām un maigām, mitrām ziemām. Vidējā gaisa temperatūra ziemā ir 3,6–9 °C, savukārt vasaras vidējā temperatūra ir 24,7–25,3 °C. Gaisa relatīvais mitrums svārstās no 56 % līdz 76 %. Tipiska šā apgabala klimatiskā iezīme ir bora – sauss un auksts vējš, kas dominē ziemas periodā un pūš vidēji 130 dienas gadā. Šie klimatiskie faktori rada *Dalmatinski pršut* šķiņķim labvēlīgus žāvēšanas un nogatavināšanas apstākļus.

Cilvēkfaktori

Pateicoties labvēlīgam klimatam un allaž pieejamajam jūras sālīm, Dalmācijas iedzīvotāji no senajiem romiešiem ātri iemācījušies saglabāt cūkgaļu, izmantojot sālišanu un žāvēšanu. Kopš tiem laikiem šāda šķiņķa gatavošanas zināšanas tika nodotas no paaudzes paaudzei, ar laiku izstrādājot ražošanas procesu, ko Dalmācijā uzskata par tradicionālu.

Tradicionālā zinātība ir nepieciešama visos *Dalmatinski pršut* ražošanas posmos. Šķiņķa gatavošanas meistari Dalmācijā atlasa kvalitatīvus šķiņķa gabalus, kas sver vismaz 11 kg un ir ar vismaz 15 mm biezu speķu un ādas kārtu. Pirms sālišanas no šķiņķa tiek izmasētas asiņu paliekas, it īpaši no ciskas artērijas, lai novērstu gaļas bojāšanos žāvēšanas un nogatavināšanas posmā. Šķiņķa meistaru zinātība ir noteicošais faktors šķiņķa sālišanas un presēšanas ilguma noteikšanā, jo tas galvenokārt ir atkarīgs no šķiņķa svara.

Īpaša uzmanība tiek veltīta kūpināšanas metodei un ilgumam, kā arī malkas izvēlei. Faktiski ilgākai uzglabāšanai *Dalmatinski pršut* šķiņķi sākotnēji apstrādāja galvenokārt sālot un žāvējot, nevis kūpinot. *Dalmatinski pršut* kūpināšana žāvēšanas procesā, kas norisinājās seno virtuvju pavardu tuvumā vai žāvētavās ar mitrumu neaizturošiem jumtiem, tika ieviesta, lai mazinātu gaļas mitrumu lietaina un slapja laika gadījumā. Tiklīdz laikapstākļi mainījās un atsāka pūst bora, šķiņķus izkarināja žāvēties svaigā gaisā.

Dalmatinski pršut ražotāji nonāca pie atziņas, ka kūpinātā gaļa labāk nogatavinās un ir ilgāk uzglabājama, jo dūmiem piemīt antioksidējošas un antibakteriālas īpašības, tāpēc viņi sāka kūpināt šķiņķus pat sausā laikā, kad nebija īstas vajadzības karināt šķiņķus pavardu tuvumā. Lai gan šodienas ražošanas metodes vairs nerada nepieciešamību izmantot kūpināšanu par gaļas ilgākas uzglabāšanas metodi, to joprojām izmanto *Dalmatinski pršut* šķiņķa ražošanā, lai piešķirtu tam kūpinātas un žāvētas cūkgaļas neatkārtojamo un izteikto aromātu. Šodien kūpināšana ir atsevišķs ražošanas posms, kurā izmanto auksto kūpināšanu ar skābarža (*Carpinus* sp.), ozola (*Quercus* sp.) vai dižskābarža (*Fagus* sp.) malku vai skaidām, jo vietējās mājāsaimniecības apkurei tradicionāli izmantojušas tieši šādu malku.

Produkta specifika

Dalmatinski pršut unikalitāte galvenokārt izpaužas tā organoleptiskajās īpašībās, kas izveidojušās ražošanas procesā.

Šā šķiņķa raksturīgākā organoleptiskā īpašība ir tā aromāts apvienojumā ar fermentētas, žāvētas cūkgaļas garšu un maigajām kūpinājuma notīm. Pētījumi apliecina atšķirības *Dalmatinski pršut* un Eiropas valstu sešu citu šķiņķu gaistošo vielu sastāvā, proti, visos *Dalmatinski pršut* paraugos bija atrodami fenoli (gvajakols, fenols, o-krezols, m-krezols, 2,5-k silenols, 2,6-k silenols un 2,6-dimetoksifenols). Nemot vērā, ka citu šķiņķu ražošanas process norit bez kūpināšanas, tieši iepriekšminētie fenoli, visticamāk, rada minēto kūpinājuma aromātu (Igor Jerković, Josip Mastelić, Snježana Tartaglia: A study of volatile flavour substances in Dalmatian traditional smoked ham: Impact of drycuring and frying, Food Chemistry 104 (2007), 1038. lpp.).

Dalmācijas šķiņķim *Dalmatinski pršut* raksturīga arī viegli sāļa līdz sāļa garša, maiga konsistence un vienmērīga sarkana līdz sārta krāsa.

Cēloņsakarība starp apgabalu un produkta īpašībām

Saikne starp *Dalmatinski pršut* īpašībām un tā ražošanas apgabalu galvenokārt izpaužas tradicionālajā ražošanas metodē, kura tikusi nodota no paaudzes paaudzē. Tradicionālas ražošanas metodes ir veidojušas *Dalmatinski pršut* īpašo raksturu, kas tam palīdzējis iemantot tagadējo reputāciju.

Galvenā atšķirīgā *Dalmatinski pršut* raksturiezīme ir tā maigais kūpinājuma aromāts. Tāpēc kūpināšana ir sevišķi svarīgs ražošanas procesa posms, jo kūpināšanas laikā šķiņķa meistariem rūpīgi jāizvēlas piemērota malka, kā arī stingri jāregulē dūmu daudzums un kūpināšanas procesa ilgums, kas galvenokārt atkarīgs no šķiņķa svara un laikapstākļiem kūpināšanas laikā. Ja šo parametru noteikšanā pieļauj kļūdas, šķiņķim var izveidoties pārmērīgi izteikts kūpinājuma aromāts, pārāk tumša āda un blīvāka gaļas konsistence, un šķiņķis nebūs mutē kūstošs.

Šķiņķa meistarū prasmes nogatavināšanas laikā ir svarīgas, lai noteiktu optimālu gaisa plūsmu, temperatūru un relatīvo mitrumu, kas nodrošinātu piemērotu metabolisma procesu norises tempu un tādējādi novērstu strauju, pārmērīgu izžūšanu, kuras rezultātā gaļa kļūtu blīvāka un zaudētu savu vienmērīgo sarkano līdz sārtu krāsu visā muskuļaudu platumā, malējām daļām kļūstot tumšākām.

Pateicoties savam maigajam kūpinājuma aromātam, *Dalmatinski pršut* jau ilgu laiku bauda patērētāju atzinību ārpus ražošanas apgabala.

1930. gadu beigās Rūdolfs Bergšteins (*Rudolf Bergštajn*), kroga īpašnieks no Varaždinas pilsētas, vietējā nedēļas laikrakstā reklamēja, ka savā ēstuvē viņš klientiem piedāvā nobaudīt "īstu Dalmācijas šķiņķi" (*Hrvatsko jedinstvo, Varaždin*, 1938. gada 60. izdevums, 8. lpp.).

Dalmatinski pršut popularitāte strauji izplatījās 1960. gados, kad pieprasījuma kāpums veicināja plašāku ražošanu, kura noritēja kooperatīvos.

Gaļas pārstrādes nozares avīzē *Meso M. Krvavica* un *J. Đugum* 2006. gadā rakstīja, ka "Horvātijas tradicionālajiem šķiņķa veidiem, kuru vidū ir *Dalmatinski pršut*, (...) piemīt īpašības, kas tos ierindo augstākā labuma šķiņķu virsotnē (...)" Tas apliecina, ka *Dalmatinski pršut* arī šodien ir atzīts savas kvalitātes un tradicionālās ražošanas metodes dēļ.

Dalmatinski pršut šķiņķa ražotāji regulāri piedalās valsts mērogā notiekošajā Šķiņķa gadatirgū, kurš kopš 2006. gada norisinās *Sinj* pilsētā un kurā dalību ņem arī pārstāvji no ārvalstīm, un Starptautiskajā prošuto gadatirgū, kas kopš 2007. gada tiek organizēts *Tinjan* pašvaldībā, un šajos gadatirgos *Dalmatinski pršut* ražotāji bieži gūst balvas. *Dalmatinski pršut* ir ieguvis čempiona titulu un saņēmis zelta medaļas 2009., 2010. un 2013. gadā Starptautiskajā lauksaimniecības izstādē *Novi sad* pilsētā Serbijā.

Līdz ar tūrisma kāpumu 1990. gadu vidū un augošo pieprasījumu pēc tipiskiem vietējiem produktiem *Dalmatinski pršut* ir kļuvis par izteiktu Dalmācijas delikatesi un par ekonomikai svarīgu tradicionālu pārtikas produktu Horvātijā.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

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

<http://www.mps.hr/UserDocImages/HRANA/DALM%20PRŠUT/izmijenjena%20Specifikacija%20Dalmatinski%20pršut.pdf>

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 323/09)

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

VIENOTS DOKUMENTS

MOJAMA DE ISLA CRISTINA

EK Nr.: ES-PGI-0005-01211 – 10.3.2014.

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums

Mojama de Isla Cristina

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Spānija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.7. grupa. Svaigas zivis, gliemji un vēžveidīgie un to izstrādājumi

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Produktu *Mojama de Isla Cristina* gatavo no tunzivs augstvērtīgās daļas, ko dēvē par fileju, izmantojot gan augšējās, gan apakšējās filejas daļas, kuras nogatavina, pievienojot garšvielas un vītinot gaisā vai speciāli šim nolūkam izveidotos tuneļos.

Mojama de Isla Cristina klasificē augstākās šķiras vai I šķiras kategorijā.

Augstākā šķira: šo produktu gatavo no filejas iekšdaļas, t. i., mazāk treknās daļas, kas atrodas pie mugurkaula.

I šķira: šo produktu gatavo no filejas treknākajām daļām, kas atrodas blakus tām, kuras izmanto augstākās šķiras produkta gatavošanā.

Mojama de Isla Cristina ārpuse ir tumši brūna, savukārt iekšpusē ir redzamas tunzivs filejai raksturīgās svītras, kas I šķiras produktam ir izteiktākas nekā augstākās šķiras produktam. Griezuma vietā produkts ir dažādu toņu tumši sarkanā krāsā, filejas malās krāsa ir tumšāka; konsistence blīva un gluda, ne pārāk šķiedraina; produktam piemīt treknas zivs smarža un garša.

Sāls saturs ir no 3 % līdz 9 %, relatīvais mitrums – no 40 % līdz 50 %.

Produktu fasē vakuumpakojumā caurspīdīgos plastmasas maisos, sadalītu dažāda svara gabalos vai sagrieztu šķēlēs olīvu vai saulespuķu eļļā; uz iepakojuma piestiprina attiecīgo marķējumu. To var šķēlēs sagrieztu fasēt arī stikla tarā olīvu vai saulespuķu eļļā.

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

Produktu *Mojama de Isla Cristina* gatavo no tunzivs filejas, izmantojot šādu sugu tunzivis: *Thunnus albacares*, kas tirdzniecībā pazīstama kā dzeltenspuru tunzivs, gaišā tunzivs jeb *rabil* un *Thunnus thynnus*, kas tirdzniecībā pazīstama kā zilā tunzivs, kuras dzīvsvars pārsniedz 200 kg. Attiecībā uz izejvielas ieguves apgabalu ierobežojumu nav, taču ražošanā drīkst izmantot vienīgi savvaļas tunzivis.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā jāveic šādas darbības: tunzivs skalošana, sadalīšana (ko tradicionāli dēvē par “*ron-queo*”), pēc sadalīšanas iegūto gabalu skalošana, sāļošana, atkārtota skalošana vēlamās sāļjuma pakāpes iegūšanai, presēšana, tunzivs fileju nogatavināšana vītinot, aplīdzināšana un galīgā atlase iepakojšanai.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

3.5. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi*

Produktu fasē vakuumpakojumā caurspīdīgos plastmasas maisos, sadalītu dažāda svara gabalos vai sagrieztu šķēlēs olīvu vai saulespuķu eļļā; uz iepakojuma piestiprina attiecīgo marķējumu. To var fasēt arī stikla tarā sagrieztu šķēlēs olīvu vai saulespuķu eļļā.

Produkts jāiepako ražotnē, lai uzturētu ražošanas procesa beigās iegūtās fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības, it īpaši tā sāls saturu un relatīvo mitrumu.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Katram ražotājam, kurš tirgo *Mojama de Isla Cristina*, uz ko attiecas aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde, jāmarķē produkts ar etiķeti, kurā labi redzamā vietā iekļauta norāde *Mojama de Isla Cristina* un Eiropas Savienības AĢIN logotips. Marķējumā jābūt norādītam arī aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes logotipam:



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ražošanas apgabals ir Velvas (*Huelva*) provinces Islakristinas (*Isla Cristina*), Lepas (*Lepe*), Kartajas (*Cartaya*) un Ajamontes (*Ayamonte*) pašvaldības teritorija.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Mojama de Isla Cristina ir Spānijas tirgū atzīta delikatese, kas izceļas ar rūpīgo pagatavošanas veidu, augsto cenu un ekskluzīvo patēriņu. Dažādās Spānijas vietās to var iegādāties pārtikas veikalos, kuri specializējas reģionālās gastronomijas delikatesēs.

Produktu *Mojama de Isla Cristina* un ģeogrāfisko apgabalu vieno saikne, kuras pamatā ir prestižs un reputācija, ko šis produkts ieguvis, pateicoties minētā apgabala zivju sāļšanas tradīcijai. Ar tunzivju zveju ļaudis šajā apgabalā vienmēr ir nodarbojušies un nodarbojas joprojām. Apgabalā pastāv lietpratīgas šā produkta pagatavošanas metodes, kas sakņojas no paaudzes paaudzē pārmantotajās zināšanās un pieredzē.

Visā Kadisas līcī ir senas zvejošanas un tunzivju sāļšanas tradīcijas, kuru pirmsākumi meklējami fenīciešu un tartēsiešu laikos, kad viņi šā apgabala pirmajiem iedzīvotājiem iemācīja zvejas paņēmienus, un pastāv liecības, ka tajā laikā notikusi tunzivju zveja, kurā izmantoti tiklu labirinti.

Zvejniecība kā dzīvesveids piedzīvoja uzplaukumu, un, tā kā zivis bija nepieciešams iesālit, lai tās varētu tirgot, Islakristinas, Ajamontes un Kartajas apkaimē, kā arī citviet gar Velvas piekrasti izveidojās daudzi zivju sāļšanas uzņēmumi, kuros tika gatavotas visa veida tunzivis un skumbrijas eksportēšanai uz visu pasauli.

Iedzīvotāji, kuri vēlāk apmetās uz dzīvi Spānijas dienvidos, turpināja nodarboties ar zvejniecību, attīstot šo nozari, kas saglabājusies līdz mūsu dienām ar pārmantotām tradicionālajām amatniecības metodēm, kuras izmanto tunzivju fileju apstrādes un sāļšanas procesos.

Velvas tradicionālā sāļšanas nozare ir koncentrēta Islakristinas, Lepas un Ajamontes apgabalā, kur joprojām izmanto tradicionālos gatavošanas paņēmienus un kur valda sevišķi piemēroti klimatiskie apstākļi.

Mojama de Isla Cristina ir visnozīmīgākais sālitās tunzivs produkts, un tā ražošanas nozari galvenokārt veido mazi un vidēji ģimenes uzņēmumi, kurus vada to īpašnieki un dibinātāji vai viņu mantinieki, un tas ir ļāvis produkta izgatavošanas metodēm šajos uzņēmumos saglabāties līdz mūsdienām, sekojot senākajām tradīcijām un kvalitātes uzlabošanas nolūkos izmantojot tikai tās jaunās metodes, kuras uzlabo pārtikas produkta drošumu un nodrošina ražošanas procesa visaptverošu kontroli.

Produkta gatavošanas laikā ir nepieciešama zinātība un pieredze ikvienā procesa posmā: zivs liemeņa sadalīšanā, *Mojama de Isla Cristina* gatavošanai nepieciešamo fileju izgriešanā, griezumu veikšanā pareizajās vietās, sāļšanā, kur vajadzīga zinātība sāls daudzuma izvēlē, pēc tam skalošanā, kas jādarbo kontrolēti, lai nodrošinātu, ka tiek noskalots liekais (un vienīgi liekais) sāls daudzums, un visbeidzot vītīnāšanā, kura vietējā mikroklimata ietekmē notiek optimālos apstākļos vai nu dabiskā vidē, vai speciāli šim nolūkam izveidotos tuneļos.

Kopš 2001. gada Islakristinā tiek rīkots festivāls *Jornadas del Atún* ("Tunzivju dienas"), kurā pulcējas nozares eksperti no visas pasaules, lai dalītos zināšanās par šo zivju sugu, kas ir tik nozīmīga tūrismam, ekonomikai un bioloģiskās daudzveidības saglabāšanai. Šo notikumu organizē Zilās tunzivs un vīna draugu apvienība (*Muy Noble Sociedad de Amigos del Atún Thunnus Thynnus y Amantes del Vino*), un, cildinot tradicionālo virtuvi, tajā rīkoto pasākumu vidū ir arī vītināto tunzivju fileju profesionāla degustācija, kurā godalgas pasniedz par Islakristinas labākajām vītināto tunzivju filejām; notiek arī "Augstās gastronomijas nedēļa" (*Semana de Alta Gastronomía*), kurā piedalās slaveni restorānu īpašnieki ar izsmalcinātiem tunzivju ēdieniem, un "Tunzivju kulinārijas izstāde" (*Muestra Culinaria del Atún*), kurā iesaistās lielākā daļa Islakristinas bāru, krogu, restorānu un viesu namu, degustāciju sacensībās piedāvājot izcilākos tunzivju ēdienus, kuru receptes zvejnieku ģimenēs ir pārmantotas no paaudzes paaudzē.

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrijas publikācijā "Inventario Español de Productos Tradicionales" (1996) un *Fundación Unicaja* publicētajā pētījumā "Catalogación y Caracterización de los Productos Típicos Agroalimentarios de Andalucía" (II sējums, 2006) *Mojama de Isla Cristina* ir iekļauts tradicionālo produktu sarakstā.

Par produkta reputāciju kulinārijas aprindās ārpus šīs pašvaldības liecina laikraksta "ABC de Sevilla" 2003. gada 1. aprīļa numurā publicētā reportāža "III Jornadas Gastronómicas Andaluzas en el Ritz de Madrid: De Lepe a la Castellana". Minētajā rakstā teikts, ka pasākumu atklāja restorāns *Coral Playa* no Laantiljas, kas atrodas Lepē (Velvā), un tā ēdienkartē bija Arasenas kalnu šķiņķis, *Mojama de Isla Cristina* un Velvas slavenās garneles.

2010. gadā rīkotajā gastronomijas pasākumā XIX *Jornada Gastronómica de Granada* viens no degustēšanai piedāvātajiem ēdieniem bija "Mojama de Isla Cristina en tostas con Salmorejo".

Mojama de Isla Cristina ir minēts Spānijas un citu Eiropas zemju delikatesu izlasē "Anuario de la Cocina de la Comunidad Valenciana 2013", kuru 2012. gada 7. decembrī publicēja pavārmākslas cienītājs Hosē Manuels Ruvio (José Manuel Rubio).

Restorāns *Acánthum* savā ēdienkartē piedāvā *Mojama de Isla Cristina* kā vienu no iecienītākajām uzkodām.

Arī restorāna *Casa Machaquito* ēdienkartē *Mojama de Isla Cristina* ir iekļauts kā vietējā apgabala gastronomijas produkts.

Hotel Eurostar Tartessos piederošais restorāns *La Mirta* internetā piedāvā plašu ēdienkarti, kurā ir gan *Mojama de Isla Cristina*, gan vēl divi augstu vērtēti Velvas provinces produkti – garneles un šķiņķis.

Mojama de Isla Cristina iekļauts arī pārtikas produktu uzziņu krājumā "Gruta", kurā sniegts detalizēts apraksts ar produkta fizikālajām īpašībām un pagatavošanas norādījumi.

Produkta nosaukumu lieto arī sarunvalodā, kā par to liecina laikraksta "ABC de Sevilla" 2000. gada 7. augusta izdevumā publicēts raksts, kurā figurē izteiciens: "(...) tiesos cual mojama de Barbate o de Isla Cristina" (šis izteiciens nozīmē "pilnīgi izputējuši").

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

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

Ar produkta specififikācijas pilno tekstu var iepazīties, izmantojot šo saiti:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_mojama_islacristina.pdf

vai tieši apmeklējot Lauksaimniecības, zivsaimniecības un lauku attīstības ministrijas mājaslapu (<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>), klikšķinot uz: "Lauksaimniecības un pārtikas produktu nozares" ("Industrias Agroalimentarias"), tad uz "Kvalitāte un popularizēšana" ("Calidad y Promoción"), pēc tam uz "Kvalitātes nosaukumi" ("Denominaciones de Calidad") un uz "Zvejas produkti" ("Productos derivados de la pesca"); specififikācija ir iekļauta pie attiecīgā produkta nosaukuma.

