



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

59. sējums

2016. gada 10. septembris

Saturs

II Informācija

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2016/C 334/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.8154 – Alpiq / GETEC Energie / JV) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2016/C 334/02	Euro maiņas kurss	2
2016/C 334/03	Eiropas Savienības Kombinētās nomenklatūras skaidrojumi	3
2016/C 334/04	Atzinums, ko sniegusi Aizliegtu vienošanos un dominējoša stāvokļa padomdevēja komiteja savā 2015. gada 30. novembra sanāksmē par lēmuma projektu lietā AT.39767 – BEH Electricity – Ziņotājs: Beļģija	4
2016/C 334/05	Uzklausīšanas amatpersonas nobeiguma ziņojums – BEH Electricity (AT.39767)	5

2016/C 334/06	Komisijas lēmuma kopsavilkums (2015. gada 10. decembris) par procedūru saskaņā ar Līguma par Eiropas Savienības darbību 102. pantu (Lieta AT.39767 – BEH Electricity) (izziņots ar dokumenta numuru C(2015) 8860)	6
---------------	---	---

V Atzīnumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2016/C 334/07	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.8183 – Avnet / Premier Farnell) ⁽¹⁾	8
---------------	--	---

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2016/C 334/08	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	9
2016/C 334/09	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 ...	17

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.8154 – *Alpiq / GETEC Energie / JV*)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2016/C 334/01)

Komisija 2016. gada 25. augustā nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai vācu 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 32016M8154. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2016. gada 9. septembris

(2016/C 334/02)

1 euro =

	Valūta	Maiņas kurss		Valūta	Maiņas kurss
USD	ASV dolārs	1,1268	CAD	Kanādas dolārs	1,4600
JPY	Japānas jena	115,85	HKD	Hongkongas dolārs	8,7393
DKK	Dānijas krona	7,4428	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,5299
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,84558	SGD	Singapūras dolārs	1,5280
SEK	Zviedrijas krona	9,5020	KRW	Dienvīdkorejas vona	1 244,18
CHF	Šveices franks	1,0969	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	16,1404
ISK	Islandes krona		CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,5276
NOK	Norvēģijas krona	9,2470	HRK	Horvātijas kuna	7,4838
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	14 796,65
CZK	Čehijas krona	27,022	MYR	Malaizijas ringits	4,6100
HUF	Ungārijas forints	308,61	PHP	Filipīnu peso	53,337
PLN	Polijas zlots	4,3345	RUB	Krievijas rublis	72,5475
RON	Rumānijas leja	4,4495	THB	Taizemes bāts	39,201
TRY	Turcijas lira	3,3440	BRL	Brazīlijas reāls	3,6552
AUD	Austrālijas dolārs	1,4836	MXN	Meksikas peso	21,1869
			INR	Indijas rūpija	75,2030

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

Eiropas Savienības Kombinētās nomenklatūras skaidrojumi

(2016/C 334/03)

Saskaņā ar Padomes Regulas (EEK) Nr. 2658/87 ⁽¹⁾ 9. panta 1. punkta a) apakšpunktu Eiropas Savienības Kombinētās nomenklatūras skaidrojumus ⁽²⁾ ar šo groza šādi:

16. lappusē 2. nodaļas skaidrojumos zem virsraksta **“Vispārīgie skaidrojumi”** pievieno šādu 6. punktu:

“6. Gaļa un gaļas subprodukti, kas satur konservantus, stabilizētājus vai antioksidantus, kuri pievienoti, lai apturētu šo produktu kvalitātes samazināšanos, joprojām tiek klasificēti šajā nodaļā.”

⁽¹⁾ Padomes 1987. gada 23. jūlija Regula (EEK) Nr. 2658/87 par tarifu un statistikas nomenklatūru un kopējo muitas tarifu (OV L 256, 7.9.1987., 1. lpp.).

⁽²⁾ OV C 76, 4.3.2015., 1. lpp.

**Atzinums, ko sniegusi Aizliegtu vienošanos un dominējoša stāvokļa padomdevēja komiteja savā
2015. gada 30. novembra sanāksmē par lēmuma projektu lietā AT.39767 – BEH Electricity**

Ziņotājs: Beļģija

(2016/C 334/04)

1. Padomdevēja komiteja piekrīt Komisijas bažām, kuras tā puda savā lēmuma projektā, kas Padomdevējai komitejai iesniegts 2015. gada 15. novembrī saskaņā ar Līguma par Eiropas Savienības darbību ("LESD") 102. pantu.
2. Padomdevēja komiteja piekrīt Komisijai, ka izmeklēšanu attiecībā uz *Bulgarian Energy Holding EAD* ("BEH") var izbeigt, pieņemot lēmumu saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1/2003 9. panta 1. punktu. Dalībvalstu mazākums atturas. Lielākā daļa dalībvalstu piekrīt.
3. Padomdevēja komiteja piekrīt Komisijai, ka *BEH* piedāvātās saistības ir piemērotas un samērīgas, un tās būtu jāpadara tiesiski saistošas *BEH*.
4. Padomdevēja komiteja piekrīt Komisijai, ka, ņemot vērā *BEH* ierosinātās saistības un neskarot Regulas (EK) Nr. 1/2003 9. panta 2. punktu, Komisijas rīcībai attiecībā uz *BEH* vairs nav pamata.
5. Padomdevēja komiteja iesaka publicēt tās atzinumu *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Uzklausīšanas amatpersonas nobeiguma ziņojums ⁽¹⁾**BEH Electricity****(AT.39767)**

(2016/C 334/05)

1. Eiropas Komisija ("Komisija") 2012. gada 27. novembrī uzsāka procedūru saskaņā ar Padomes Regulas (EK) Nr. 1/2003 ⁽²⁾ 11. panta 6. punktu un Regulas (EK) Nr. 773/2004 ⁽³⁾ 2. panta 1. punktu pret *Bulgarian Energy Holding EAD* ("BEH") par iespējamu LESD 102. panta pārkāpumu attiecībā uz elektroenerģijas piegādi vairumtirdzniecības tirgū par brīvi nolīgām cenām Bulgārijā.
2. Komisija 2014. gada 12. augustā pieņēma iebildumu paziņojumu ("IP"). Saskaņā ar IP BEH ieņem dominējošu stāvokli konkrētajā tirgū, un teritoriālo ierobežojumu iekļaušana BEH meitasuzņēmumu NEK EAD, *Thermal Power Plant Maritsa East 2 EAD* un *Nuclear Power Plant Kozloduy EAD* elektroenerģijas tālākpārdošanas līgumos uzskatāma par šā dominējošā stāvokļa ļaunprātīgu izmantošanu.
3. BEH 2014. gada 25. augustā saņēma piekļuvi Komisijas lietas materiāliem un pēc tam, par četrām nedēļām pagarinot Komisijas noteikto sākotnējo 9 nedēļu laikposmu, 2014. gada 25. novembrī iesniedza savu atbildi uz IP. Savā rakstiskajā atbildē uz IP BEH lūdza iespēju izklāstīt savus argumentus mutiskā uzklausīšanā.
4. Mutiskā uzklausīšana notika 2015. gada 16. janvārī.
5. Lai kļiedētu IP paustās bažas, BEH 2015. gada 15. maijā piedāvāja saistības saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1/2003 9. pantu. Saskaņā ar 27. panta 4. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 1/2003 Komisija 2015. gada 19. jūnijā publicēja paziņojumu, kurā tika sniegts Komisijas bažu un BEH 2015. gada 15. maijā iesniegto saistību kopsavilkums un aicinājums ieinteresētajām trešām personām iesniegt apsvērumus viena mēneša laikā pēc šīs publikācijas ⁽⁴⁾. Kopumā tika saņemtas 7 būtiskas atbildes.
6. Komisija 2015. gada 8. septembrī informēja BEH par tirgus izpētes rezultātu. BEH 2015. gada 16. oktobrī iesniedza pārskatītu saistību redakciju.
7. Lēmuma projektā pārskatītās saistības nosaka par saistošām BEH un jebkurai tās kontrolē esošai juridiskai personai un secina, ka, ņemot vērā šīs saistības, Komisijas rīcībai vairs nav pamata, un tādēļ šīs lietas izskatīšana būtu jābeidz.
8. Attiecībā uz iesniegtajām saistībām es neesmu saņēmis nevienu pieprasījumu vai sūdzību ⁽⁵⁾.
9. Saskaņā ar Lēmuma 2011/695/ES 16. pantu esmu pārbaudījis, vai lēmuma projektā ir iekļauti vienīgi tie iebildumi, par kuriem pusēm ir bijusi dota iespēja paust savu viedokli, un mans secinājums ir apstipriņošs.
10. Visbeidzot, uzskatu, ka šajā lietā ir tikusi nodrošināta procesuālo tiesību efektīva īstenošana.

Briselē, 2015. gada 2. decembrī

Wouter WILS

⁽¹⁾ Saskaņā ar 16. un 17. pantu Eiropas Komisijas priekšsēdētāja 2011. gada 13. oktobra Lēmumā 2011/695/ES par uzklausīšanas amatpersonas amatu un darba uzdevumiem noteiktu konkurences lietu izskatīšanā (OV L 275, 20.10.2011., 29. lpp.).

⁽²⁾ Padomes 2002. gada 16. decembra Regula (EK) Nr. 1/2003 par to konkurences noteikumu īstenošanu, kas noteikti Līguma 81. un 82. pantā (OV L 1, 4.1.2003., 1. lpp.).

⁽³⁾ Komisijas 2004. gada 7. aprīļa Regula (EK) Nr. 773/2004 par lietas izskatīšanu saskaņā ar EK Līguma 81. un 82. pantu, ko vada Komisija (OV L 123, 27.4.2004., 18. lpp.).

⁽⁴⁾ OV C 202, 19.6.2015., 2. lpp.

⁽⁵⁾ Saskaņā ar Lēmuma 2011/695/ES 15. panta 1. punktu procesa puses, kuras piedāvā uzņemties saistības saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1/2003 9. pantu, var vērsties pie uzklausīšanas amatpersonas jebkurā procedūras posmā, lai nodrošinātu savu procesuālo tiesību efektīvu īstenošanu.

Komisijas lēmuma kopsavilkums
(2015. gada 10. decembris)
par procedūru saskaņā ar Līguma par Eiropas Savienības darbību 102. pantu
(Lieta AT.39767 – BEH Electricity)
(izziņots ar dokumenta numuru C(2015) 8860)
(Autentisks ir tikai teksts angļu valodā)
(2016/C 334/06)

Komisija 2015. gada 10. decembrī pieņēma lēmumu par procedūru saskaņā ar Līguma par Eiropas Savienības darbību 102. pantu. Saskaņā ar Padomes Regulas (EK) Nr. 1/2003⁽¹⁾ 30. pantu Komisija, ņemot vērā attiecīgo uzņēmumu likumīgās intereses attiecībā uz komercnoslēpuma aizsardzību, ar šo publicē pušu nosaukumus un lēmuma galveno saturu, tostarp visus uzliktos sodus.

1. Ievads

- (1) Lieta attiecas uz teritoriāliem tālākpārdošanas ierobežojumiem līgumos par elektroenerģijas pārdošanu tirgū, kas aptver elektroenerģijas vairumtirdzniecības piegādi Bulgārijā par brīvi noligtām cenām, ko veic uzņēmumam *Bulgarian Energy Holding EAD* ("BEH") pilnībā piederoši meitasuzņēmumi *Natsionalna Elektricheska Kompania EAD* ("NEK"), *TPP Maritsa East 2 EAD* ("TPP Maritsa East 2") un *NPP Kozloduy EAD* ("NPP Kozloduy") (kopā – "BEH meitasuzņēmumi").

2. Procedūra

- (2) Komisija 2012. gada 27. novembrī sāka lietas izskatīšanu ar mērķi pieņemt lēmumu saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1/2003 III nodaļu, un Komisija 2014. gada 12. augustā pieņēma iebildumu paziņojumu ("IP"), kurā paustas tās sākotnējās bažas par konkurenci; šīs bažas ir saistītas ar teritoriālajiem elektroenerģijas tālākpārdošanas ierobežojumiem, kas ietverti līgumos, kurus BEH meitasuzņēmumi noslēguši ar trešām personām. Iebildumu paziņojums ir sākotnējais novērtējums Regulas (EK) Nr. 1/2003 9. panta 1. punkta nozīmē. Šis novērtējums tika paziņots BEH ar vēstuli 2014. gada 14. augustā.
- (3) BEH 2014. gada 25. novembrī sniedza savu atbildi uz IP. Mutiskā uzklauššana notika 2015. gada 16. janvārī.
- (4) BEH 2015. gada 15. maijā piedāvāja uzņemties saistības, lai kļiedētu Komisijas paustās bažas ("sākotnējās saistības").
- (5) Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1/2003 27. panta 4. punktu Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī 2015. gada 19. jūnijā tika publicēts paziņojums⁽²⁾, kurā sniegts lietas un sākotnējo saistību kopsavilkums un aicinājums ieinteresētajām trešām personām viena mēneša laikā no paziņojuma publicēšanas iesniegt apsvērumus par šīm saistībām.
- (6) Komisija 2015. gada 8. septembrī informēja BEH par apsvērumiem, kas pēc paziņojuma publicēšanas saņemti no ieinteresētajām trešām personām. BEH 2015. gada 16. oktobrī piedāvāja pārskatītas saistības ("galīgās saistības").
- (7) Komisija 2015. gada 30. novembrī apspriedās ar Padomdevēju komiteju aizliegtu vienošanos un dominējoša stāvokļa jautājumos. Uzklauššanas amatpersona pieņēma nobeiguma ziņojumu 2015. gada 2. decembrī.

3. Sākotnējā novērtējumā paustās bažas

- (8) Saskaņā ar sākotnējo novērtējumu par konkrēto produktu tirgu tika uzskatīts tirgus elektroenerģijas vairumtirdzniecības piegādei par brīvi noligtām cenām. Komisija turklāt izteica sākotnēju viedokli, ka tirgus elektroenerģijas vairumtirdzniecības piegādei par brīvi noligtām cenām ir valsts mēroga tirgus. ņemot vērā BEH meitasuzņēmumu tirdzniecības apjomu elektroenerģijas piegādē par brīvi noligtām cenām un jebkāda nozīmīga citu ražotāju radīta vai importa izraisīta konkurences spiediena neesamību, Komisija sākotnēji novērtēja, ka BEH Bulgārijā ieņem dominējošu stāvokli tirgū elektroenerģijas vairumtirdzniecības piegādei par brīvi noligtām cenām.
- (9) Saskaņā ar sākotnējo novērtējumu BEH ļaunprātīgi izmantoja savu dominējošo stāvokli brīvajā elektroenerģijas piegādes vairumtirdzniecības tirgū Bulgārijā un pārkāpa Līguma 102. pantu, iekļaujot galamērķa klauzulas ar BEH meitasuzņēmumiem noslēgtajos līgumos elektroenerģijas vairumtirdzniecības piegādei par brīvi noligtām cenām uzņēmumiem, ka nav galalietotāji.

⁽¹⁾ OV L 1, 4.1.2003., 1. lpp.

⁽²⁾ Komisijas paziņojums, kas publicēts saskaņā ar Padomes Regulas (EK) Nr. 1/2003 27. panta 4. punktu lietā AT.39767 – BEH Electricity (OV C 202, 19.6.2015., 2. lpp.).

- (10) Komisija uzskata, ka *BEH* nav iesniedzis pietiekamus pierādījumus par to, ka tā darbības būtu objektīvi pamatotas vai ka tās ir nepieciešamas efektivitātes uzlabošanai, kas, nelikvidējot efektīvu konkurenci, neitralizētu jebkādu iespējami kaitīgu ietekmi uz konkurenci.
- (11) Komisijas sākotnējā novērtējumā tiek secināts, ka *BEH* rīcība varētu radīt šķēršļus tirdzniecībai starp Bulgāriju un citām dalībvalstīm, tādējādi kavējot elektroenerģijas izplatīšanu vienotajā tirgū un ietekmējot elektroenerģijas tirgu likviditāti un efektivitāti.

4. Saistības un tirgus izpēte

- (12) *BEH* nepiekrīta Komisijas sākotnējam novērtējumam. Tomēr tas piedāvāja saistības, kuru galvenās sastāvdaļas bija šādas:
- a) ar neatkarīgas trešās personas palīdzību, kurai ir pieredze elektroenerģijas biržas darbībā, *BEH* Bulgārijā izveidos elektroenerģijas biržu;
 - b) biržas nākamās dienas tirgū *BEH* piedāvās vismaz prasīto elektroenerģijas daudzumu (kas katru gadu pieaugs atbilstīgi daudzumam, kuru savas darbības pirmajos gados tirgo elektroenerģijas biržas reģionā), noslēdzot starp *BEH* un tā meitasuzņēmumiem un elektroenerģijas biržu likviditātes piešķiršanas nolīgumus; piedāvātais elektroenerģijas daudzums mainīsies mēneša, dienas un stundas griezumā atkarībā no slodzes profila tendences Bulgārijā;
 - c) *BEH* un tā meitasuzņēmumi biržas nākamās dienas tirgū piedāvās elektroenerģijas daudzumu par maksimālo piedāvājuma cenu, kuras pamatā ir *BEH* meitasuzņēmumu izmaksas;
 - d) *BEH* un tā meitasuzņēmumu piedāvātais elektroenerģijas daudzums sākotnēji būs vienīgi stundas produkti (*hourly products*); sākot no otrā darbības gada, daļu no elektroenerģijas var piedāvāt kā blokveida produktus (*block products*) (3 līdz 24 stundu intervālā);
 - e) sešu mēnešu laikā pēc Komisijas lēmuma oficiālās paziņošanas *BEH* pārdos īpašumtiesības elektroenerģijas biržā un pārskaitīs tās kapitālu Bulgārijas valstij, kuras tiesības īsteno Finanšu ministrija.
- (13) Saistības stāsies spēkā dienā, kad tiek paziņots lēmums par saistībām, un beigsies piecus gadus pēc elektroenerģijas biržas darbības sākšanas. *BEH* arī iecels pilnvaroto, kas uzraudzīs saistību ievērošanu.
- (14) Turklāt *BEH* un tā meitasuzņēmumi savos divpusējos elektroenerģijas piegādes līgumos vairs neiekļaus galamērķa klauzulas vai jebkādas citus pasākumus ar līdzvērtīgu iedarbību.
- (15) Saņemtajos apsvērumos saistībā ar tirgus izpēti paziņojumu saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1/2003 27. panta 4. punktu bija paustas zināmas bažas par pietiekamām likviditātes garantijām nākamās dienas tirgū. Lai ņemtu vērā tirgus izpēti rezultātus, *BEH* piedāvāja uzņemties saistības elektroenerģijas biržas nākamās dienas tirgū piedāvāt tikai stundas produktus un nodrošināt, ka trešās personas var iegādāties pietiekamus *BEH* un tā meitasuzņēmumu nākamās dienas tirgū piedāvātos daudzumus.
- (16) *BEH* pēc tam grozīja savas sākotnējās saistības un 2015. gada 16. oktobrī iesniedza pārskatītu priekšlikumu.

5. Secinājumi

- (17) Komisija uzskata, ka *BEH* piedāvātās galīgās saistības ir piemērotas un nepieciešamas, lai kliedētu Komisijas sākotnējā novērtējumā paustās bažas. Reaģējot uz sākotnējo novērtējumu, *BEH* nav piedāvājis mazāk apgrūtināšas saistības, ar kurām pienācīgi kliedētu Komisijas bažas.
- (18) *BEH* piedāvātās galīgās saistības, lai kliedētu Komisijas sākotnējā novērtējumā paustās bažas, Komisija nosaka par saistošām.
-

V

(Atzīnumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju**(Lieta M.8183 – Avnet / Premier Farnell)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2016/C 334/07)

1. Komisija 2016. gada 1. septembrī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004⁽¹⁾ 4. pantu, kuras rezultātā uzņēmums *Avnet, Inc.* ("Avnet", ASV) Padomes Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār uzņēmumu *Premier Farnell plc* ("Premier Farnell", Apvienotā Karaliste) publiskā izsolē, kas izziņota 2016. gada 28. jūlijā.
2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu darījumdarbību:
 - *Avnet*: elektronisko sastāvdaļu, uzņēmumu un datu centru produktu un programmatūras globālais izplatītājs. *Avnet* piedāvā arī salikšanas un citus pievienotās vērtības pakalpojumus, tostarp inženierijas un dizaina atbalstu, materiālu pārvaldības un loģistikas pakalpojumus, sistēmu integrāciju un konfigurāciju, kā arī piegādes ķēdes pakalpojumus, kas individualizēti atbilstoši klientu un piegādātāju īpašajām prasībām,
 - *Premier Farnell*: elektronisko sistēmu dizaina, ražošanas, apkopes un remonta tehnoloģijas produktu un risinājumu globāls augstas kvalitātes izplatītājs. *Premier Farnell* izplata elektroniskas sastāvdaļas un saistītus produktus, kā arī gatavus elektriskos un elektroniskos produktus.
3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienotās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts.
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.8183 – *Avnet / Premier Farnell* 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. ("Apvienotās regula").

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

(2016/C 334/08)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 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
SPECK ALTO ADIGE / SÜDTIROLER MARKENSPECK / SÜDTIROLER SPECK

ES Nr.: PGI-IT-02125 – 14.3.2015.

PDO () PGI (X)

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Consorzio Tutela Speck Alto Adige
Via Portici n. 71
39100 Bolzano
ITALIA

Tālr. +39 0471 300381
Fakss +39 0471 302091
info@speck.it

AGIN Tutela Speck Alto Adige ir tiesības iesniegt grozījuma pieteikumu Lauksaimniecības un mežsaimniecības politikas ministrijas 2013. gada 14. oktobra Dekrēta Nr. 12511 13. panta 1. punkta nozīmē.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

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

- ☐ Produkta nosaukums
- ☐ Produkta apraksts
- ☐ Ģeogrāfiskais apgabals
- ☐ Izcelsmes apliecinājums
- ☒ Ražošanas metode
- ☐ Saikne
- ☒ Marķējums
- ☐ Cits [precizēt]

4. Grozījuma vai grozījumu veids

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

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

- ☐ 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

5. **Grozījums vai grozījumi**

Ražošanas metode

Specifikācijas 4. pants

- 4. panta 8. punktu:

“8) piegādes brīdī augšstilbu temperatūrai jābūt no 0 °C līdz 4 °C, mērot viducī;”

groza šādi:

“8) piegādes brīdī augšstilbu temperatūrai jābūt no 0 °C līdz 7 °C, mērot viducī;”.

Paplašināts temperatūras diapazons, lai pielāgotu to kopējiem *Speck Alto Adige* ražošanai paredzēto svaigo kāju piegādes nosacījumiem.

Tas nepieciešams, lai novērstu kāju pārvadāšanu temperatūrā, kas ir ievērojami zemāka par 0 °C pirms piegādes, tādēļ, iespējams, nepieciešams šaurāks temperatūras diapazons, piemēram, pašlaik piemērojamais diapazons ir no 0 °C līdz 4 °C.

- Teikumu:

“tiek nogatavināts istabas temperatūrā 10–15 °C un 60–90 % mitrumā;”

groza šādi:

“tiek nogatavināts istabas temperatūrā 10–16 °C un 55–90 % mitrumā;”.

Paplašināti gaļas nogatavināšanas vides temperatūras un mitruma nosacījumi. Šie pasākumi ievieš nelielas izmaiņas, pieļaujot gan plašāku apkārtējās temperatūras diapazonu, kas palīdz aktivizēt osmozes norises, kuras ir būtiskas ražošanas procesam, gan zemāku mitruma līmeni telpās, kas reizēm ir vajadzīgs, lai to labāk pielāgotu nogatavināšanas procesam.

- Daļu:

“Sālīšanai un aromatizēšanai, izmantojot sauso metodi, jānotiek četru dienu laikā no ražošanas sākuma datuma, kas ir neizdzēsami jāmarķē tieši uz katra šķiņķa gabala tādā veidā, ka to var noteikt līdz ražošanas procesa beigām.”

groza šādi:

“Sālīšanai un aromatizēšanai, izmantojot sauso metodi, jānotiek četru dienu laikā no ražošanas sākuma datuma. Ražotājiem jāizveido reģistrācijas sistēma, kas ļauj katram šķiņķa gabalam skaidri noteikt ražošanas sākuma datumu, iekļaujot atsauci uz attiecīgo vienoto partiju, līdz ražošanas procesā beigām.”

Grozījums ļauj ražotājiem – saskaņā ar uzņēmuma iekšējo izsekojamības procedūru – izmantot drīzāk jaunākās sistēmas šķiņķa gabalu noteikšanai, nevis laikietilpīgo un neregulāro laikspliedola uzlikšanas procedūru uz ādas, dodot iespēju izmantot pilnu mūsdienīgu risinājumu klāstu, ko sniedz tehnoloģiskais progress, tādējādi uzlabojot visu ražošanas procesu.

Specifikācijas 5. pants

- Daļu:

“*Speck Alto Adige* AĢIN / *Südtiroler Markenspeck* AĢIN / *Südtiroler Speck* AĢIN produktam jābūt nogatavinātam saskaņā ar vietējo praksi un tradīcijām telpās, kur tiek garantēta pietiekama gaisa cirkulācija, no 10 °C līdz 15 °C temperatūrā un 60–90 % mitrumā.”

groza šādi:

“*Speck Alto Adige* AĢIN / *Südtiroler Markenspeck* AĢIN / *Südtiroler Speck* AĢIN produktam jābūt nogatavinātam saskaņā ar vietējo praksi un tradīcijām, telpās, kur tiek garantēta pietiekama gaisa cirkulācija, no 10 °C līdz 16 °C temperatūrā un 55–90 % mitrumā.”

Grozījumā ņem vērā un atspoguļo 4. pantā minētās apstrādes vides temperatūras un mitruma izmaiņas.

— Daļu:

“Turklāt jāpanāk minimālā svara samazināšanās par 35 % atkarībā no šādām dažādām svara kategorijām:

Šķiņķa gabala svars kilogramos	Minimālais laiks panākt samazinājumu par 35 %	Minimālais nogatavināšanas laiks nedēļās
3,4 līdz < 4,3	vismaz 15 nedēļas	vismaz 20 nedēļas
4,3 līdz < 4,9	vismaz 17 nedēļas	vismaz 22 nedēļas
4,9 līdz < 5,5	vismaz 18 nedēļas	vismaz 24 nedēļas
5,5 līdz < 6,0	vismaz 20 nedēļas	vismaz 26 nedēļas
6,0 līdz < 6,5	vismaz 21 nedēļas	vismaz 28 nedēļas
6,5 līdz < 7,0	vismaz 23 nedēļas	vismaz 30 nedēļas
7,0 līdz < 7,5	vismaz 24 nedēļas	vismaz 32 nedēļas”

groza šādi:

“Turklāt jāpanāk minimālā svara samazināšanās par 35 % atkarībā no dažādām svara kategorijām un atbilstoši turpmāk tabulā norādītajam minimālajam nogatavināšanas laikam:

Šķiņķa gabala svars kilogramos	Termiņš līdz beidzamās nogatavināšanas sākumam, skaitot no visa nogatavināšanas procesa sākuma	Minimālais nogatavināšanas laiks nedēļās
3,4 līdz < 4,3	vismaz 15 nedēļas	vismaz 20 nedēļas
4,3 līdz < 4,9	vismaz 17 nedēļas	vismaz 22 nedēļas
4,9 līdz < 5,5	vismaz 18 nedēļas	vismaz 24 nedēļas
5,5 līdz < 6,0	vismaz 20 nedēļas	vismaz 26 nedēļas
6,0 līdz < 6,5	vismaz 21 nedēļas	vismaz 28 nedēļas
6,5 līdz < 7,0	vismaz 23 nedēļas	vismaz 30 nedēļas
7,0 līdz < 7,5	vismaz 24 nedēļas	vismaz 32 nedēļas

Kad šķiņķis zaudējis 35 % no svara, atļauts veikt tā beidzamo nogatavināšanu, kuras sākums norādīts iepriekšējā tabulā un izteikts nedēļās pēc visa nogatavināšanas procesa sākuma atkarībā svara kategorijas.”

Ražotāji uzskata par vajadzīgu norādīt, ka svara minimālajam samazinājumam par 35 % jānotiek atbilstoši spēkā esošās specifikācijas tabulas trešajā ailē minētajam minimālajam nogatavināšanas laikam, un nomainīt vidējās ailes nosaukumu “Minimālais laiks panākt samazinājumu par 35 % no svara” ar “Termiņš līdz beidzamās nogatavināšanas sākumam, skaitot no visa nogatavināšanas procesa sākuma”, pēc tam nākamajā rindkopā izskaidrojot beidzamās nogatavināšanas sākuma nosacījumus. Šis grozījums ļauj novērst ierobežojumus sakarā ar minimālā svara zuduma panākšanu noteiktā laika posmā, no vienas puses, un, no otras puses, noteikt integrālā nogatavināšanas procesā, kura minimālais laiks paliek nemainīgs, beidzamās nogatavināšanas posmu, kas sākas dažas nedēļas pēc visa nogatavināšanas procesa uzsākšanas, kura ilgums savukārt mainās atbilstoši tabulas otrajā ailē minētajam šķiņķa sveram.

Beidzamās nogatavināšanas perioda noteikšana ļauj ražotājiem īstenot virkni labas prakses pasākumu, kas aprakstīti turpmāk un kuru mērķis ir piešķirt produktam tā specifiskās īpašības.

— Pēc iepriekšējā grozījuma produkta specifikācija papildināta ar beidzamās nogatavināšanas posma īpašu aprakstu.

“Beidzamā nogatavināšana noris pēc vēlāmā minimālā svara samazinājuma sasniegšanas un pirms minimālā nogatavināšanas laika beigām. Tās mērķis ir iegūt produkta īpašības, kas aprakstīts šā produkta specifikācijas 6. pantā, kad ir konstatēts, ka ir sasniegts norādītais svara samazinājums.

Beidzamās nogatavināšanas paņēmiens izmanto specifisku aizsargplēvi, kas paredzēta lietošanai pārtikā.”

Šajā rindkopā tiek izskaidroti un precizēti beidzamās nogatavināšanas posma nosacījumi. Beidzamās nogatavināšanas laikā produkts tiek iesaiņots aizsargplēvē, kas ļauj produktam palikt mīkstākam un panākt, ka gaļai ir laba konsistence, kā arī nepieļaut malu sažūšanu un kroku veidošanos, kas rodas, svaram samazinoties.

— Nākamo teikumu:

“Svars attiecināms gan uz atsevišķa šķiņķa vidējo svaru, gan uz attiecīgās ražojumu partijas svaru.”

groza šādi:

“Svars attiecināms uz ražojumu partijas vidējo svaru.”

Ar šo grozījumu ievieš unikālu svara noteikšanas veidu, balstoties uz ražojumu partiju un nevis atsevišķu šķiņķa gabalu, vienkāršojot šo ražošanas posmu un saskaņojot to ar citiem posmiem, kur ražojumu partijas arī kalpo par atsauci.

— Nākamo teikumu:

“Visā *Speck Alto Adige* AČIN / *Südtiroler Markenspeck* AČIN / *Südtiroler Speck* AČIN produkta nogatavināšanas laikā gaļas viduļa temperatūra ir 10–15 °C, un tās amplitūda nedrīkst būt lielāka.”

groza šādi:

“Visā *Speck Alto Adige* AČIN / *Südtiroler Markenspeck* AČIN / *Südtiroler Speck* AČIN produkta nogatavināšanas laikā gaļas viduļa temperatūra ir 10–16 °C, un tās amplitūda nedrīkst būt lielāka.”

Grozījumā ņem vērā un atspoguļo 4. pantā minētās apkārtējās apstrādes vides temperatūras un mitruma izmaiņas.

Specifikācijas 8. pants

— Nākamo teikumu:

“Speķim, kas atbilst šīs specifikācijas prasībām, jābūt identificējamam pēc vismaz četriem neizdzēšamiem marķējumiem uz ādas obligātā nogatavināšanas perioda beigās, kad sasniegts minimālais 35 % svara samazinājums;”

groza šādi:

“Speķim, kas atbilst šīs specifikācijas prasībām, jābūt identificējamam pēc vismaz viena neizdzēšama marķējuma uz ādas obligātā nogatavināšanas perioda beigās, kad sasniegts minimālais 35 % svara samazinājums;”.

Atbilstošais neizdzēšamais marķējums tiek iespiests uz ādas vismaz vienu reizi četrus vietās; Šāds noteikums nosacījumi atbilst *Speck Alto Adige IGP*, *Südtiroler Markenspeck g.g.A.* jeb *Südtiroler Speck g.g.A.* ražotāju izteiktajām vēlmēm attiecībā uz produktu iepakojšanu un sadalīšanu porcijās. Produkcija galvenokārt nonāk tirdzniecībā safasēta un sadalīta porcijās, tās etiķetes satur visu informāciju, lai identificētu produktu, tostarp produkta logo-tipu, kas tiek drukāts un četrus krāsus salikumā un ir grafiski labāk saskatāms nekā tumši brūnais marķējums uz ādas, kas tāpat jau ir tumšā krāsā. Turklāt marķējums kļūst lieks, ņemot vērā to, ka viss šķiņķis var tikt sagriezts pat trīsdesmit daļās vai pat šķēlēs. Turklāt tikai viena marķējuma iespiešana uz ādas vienkāršo ražošanu un ir pietiekama, lai garantētu produkta izcelsmi, kad tas tiek nodots iekšējai un starpposma pārstrādei, līdz brīdim, kad tas beidzot ir iepakots un sagriezts porcijās.

— Nākamo punktu:

“Šo marķējums veido kontūras ierāmējums ar stilizētu kalnu attēlojumu tā lejasdaļā un vārdu “SÜDTIROL” augšdaļā, kā atveidots šē turpmāk:



groza šādi:

“Šo marķējums veido vairogs, kura centrā stilizēti attēloti kalni un vārds “SÜDTIROL” augšpusē, kā atveidots šē turpmāk:



Šis grozījums ienes izmaiņas marķējuma grafiskajā atveidojumā, kas produkta logotipu padara vēl redzamāku.

— Nākamo teikumu:

“Tas jānorāda uz etiķetes ar skaidriem un neizdzēšamiem burtiem, kurus var skaidri atšķirt no visiem citiem uzrakstiem uz etiķetes; obligāti jāseko frāzei “aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde” un saīsinājumam “AGIN”, kas ir jāpārtulko tās valsts valodā, kurā produkts tiks pārdots.”

groza šādi:

“Tas jānorāda uz etiķetes ar skaidriem un neizdzēšamiem burtiem, kurus var skaidri atšķirt no visiem citiem uzrakstiem uz etiķetes; obligāti jāseko frāzei “aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde” vai un/saīsinājumam “AGIN”, kas ir jāpārtulko tās valsts valodā, kurā produkts tiks pārdots.”

Šis grozījums ļauj saīsinājumu AĢIN izmantot kā alternatīvu frāzei “Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde” saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

— Nākamie punkti:

“Vairogs centrā atveidots kā taisnstūrveida laukums ar izliektām malām, kurā lasāms vārds “SÜDTIROL”, kas atveidots ar stilizētiem drukātiem burtiem, kuri izvietoti pār stilizētu, daudzkrāsainu kalnu grēdas atveidojumu, kuram abās pusēs ir divas stilizētas zīles pa vairoga horizontālo asi; vairoga izliekumā augšējā malā vārdi “Speck Alto Adige AĢIN Südtiroler Speck AĢIN” ir rakstīti stilizētiem burtiem, bet vairoga izliekuma apakšējā malā ar stilizētiem burtiem ir frāze “aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde”; dekoratīva apmale gar vairoga malām veido līniju paralēli malai un trīs ziedlapu simboli sakārtoti secībā; visu to ieskauj balta mala paralēli vairoga malai.”

“Krāsu elementi logotipa centrā tiek atveidoti CMYK četru krāsu iespaidumā trīs krāsu komponentiem centrā un tumši zaļā Pantone 575C vai Pantone 3435C, izmantojot atbilstošas drukas plates;”



groza šādi:

“Logotipu veido stilizēts “vairogs”, kam centrā ir taisnstūra formas laukums ar izliektu augšējo un apakšējo malu un līniju gar kontūrām. Taisnstūris atveidots kā balts fons, uz kura izdalās daudzkrāsaina, stilizēta kalnu grēda, virs kuras attēlots uzraksts “SÜDTIROL”. Paralēli izliektajai malai attiecīgi atrodas uzraksti “Südtiroler Speck AĢIN” un “Speck Alto Adige AĢIN”, kas visi atveidoti stilizētā rakstā. “Vairoga” dekoratīvo apmali paralēli kontūrai veido balta secīgu punktu līnija.

Logotipa centra četru krāsu elementi atveidoti CMYK četru krāsu iespaidumā, bet zaļās krāsas elementi – Pantone 575C vai Pantone 3435C.”



Produkta logotips ir pārveidots, lai uzsvērtu ar cilmes nosaukumu saistītos elementus. Tā apraksts un grafikas līdzekļi ir atbilstoši atjaunināti.

VIENOTS DOKUMENTS

SPECK ALTO ADIGE / SÜDTIROLER MARKENSPECK / SÜDTIROLER SPECK

ES Nr.: PGI-IT-02125 – 14.3.2015.

PDO () PGI (X)

1. Nosaukums(-i)

Speck Alto Adige / Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.2. grupa. Gaļas izstrādājumi (vārīti, sālīti, kūpināti u. c.)

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

Speck Alto Adige (itāļu valodā), *Südtiroler Markenspeck / Südtiroler Speck* (vācu valodā) tiek ražoti no cūkgaļas šķiņķa ar kauliem, mēreni sālīti un papildināti ar garšvielām, auksti kūpināti īpašās telpās, kurās maksimālā temperatūra ir 20 °C, un pienācīgi nogatavināti saskaņā ar vietējām paražām un tradīcijām. Produktam ir īpašas organoleptiskās īpašības.

Produktu *Speck Alto Adige*, *Südtiroler Markenspeck* jeb *Südtiroler Speck* laižot tirdzniecībā, tas ir brūns no ārpuses, tā šķēles ir sarkanas ar sārti baltām daļām. Tam ir patīkams dūmu un garšvielu aromāts, un raksturīga intensīva garša. Tā ķīmiskās, ķīmiski fiziskās un mikrobioloģiskās īpašības ir šādas:

proteīni kopā nepārsniedz 20 %;

ūdens un olbaltumvielu attiecība ir mazāka par vai vienāda ar 2,0;

tauku un olbaltumvielu attiecība ir mazāka par vai vienāda ar 1,5;

nātrijs hlorīds nepārsniedz 5 %;

kālija nitrāts mazāk par 150 mg/kg;

nātrijs nitrīts mazāk par 50 mg/kg;

mezofilo mikrobu saturs saskaņā ar standartu ISO 4833 UNI (2003);

pienskābes baktēriju maksimālais līmenis 1×10^8 kolonijas veidojošo vienību uz gramu (CFU/g).

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

Pirms atkaulošanas veseliem augšstilbiem, kas paredzēti *Speck Alto Adige*, *Südtiroler Markenspeck* jeb *Südtiroler Speck* produkcijas ražošanai, būtu noteikti jāsver vismaz 10,5 kg; atkaulotiem un sagrieztiem augšstilbiem (ko sauc arī par *baffe*), jābūt vismaz 5,2 kg svarā; temperatūrai to viducī piegādes brīdī ir jābūt diapazonā no 0 °C līdz 7 °C.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Speck Alto Adige AGIN, *Südtiroler Markenspeck* g.g.A. jeb *Südtiroler Speck* g.g.A. izstrādājumiem ir jābūt: apgrieztiem saskaņā ar tradicionālo metodi, ar vai bez riekstiem, sālītiem un aromatizētiem sausā veidā; kūpinātiem un izturētiem temperatūrā, kas nepārsniedz 20 °C; nogatavinātiem vidē no 10 °C līdz 16 °C temperatūrā un 55–90 % mitrumā.

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

Speck Alto Adige, *Südtiroler Markenspeck* jeb *Südtiroler Speck* izstrādājumus var tirgot veselus, kubiņos vai šķēlēs, nefašētus vai iepakotus vakuuma iepakojumā vai izmainītā atmosfērā.

Speck Alto Adige, *Südtiroler Markenspeck* jeb *Südtiroler Speck* izstrādājumu sadalīšanas, šķēlēs griešanas un iepakojšanas darbības jāveic tikai 4. punktā definētā ražošanas ietvarā, lai galīgajam patērētājam nodrošinātu raksturīgo aromātiskā profila un izsmalcinātā aromāta saglabāšanu.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes *Speck Alto Adige*, *Südtiroler Markenspeck* jeb *Südtiroler Speck* nosaukumi var tikt tulkoti citās valodās.

Tas jānorāda uz etiķetes ar skaidriem un neizdzēšamiem burtiem, kurus var skaidri atšķirt no visiem citiem rakstiem uz etiķetes, obligāti jāseko frāzei "aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde" vai un/saīsinājumam "AGIN", kas ir jāpārtulko tās valsts valodā, kurā produkts tiks pārdots.

Katrai uzlīmei jābūt logo AGIN *Speck Alto Adige*, *Südtiroler Markenspeck* jeb *Südtiroler Speck*.



Atļauts arī pievienot vārdus "kalnu produkts", ja ražošana notiek teritorijās, kuru augstumā virs jūras līmeņa ir vismaz 600 m un kuras tādēļ ģeogrāfiski klasificē kā kalnu apvidus.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Cūku augšstilbu pārstrādi un transformāciju veic tikai uzņēmumi Autonomās *Bolzano Alto Adige* provinces teritorijā.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Speck Alto Adige IGP / *Südtiroler Markenspeck* / *Südtiroler Speck* ražošanas teritorija ir pilnīgi pauguraina vai kalnaina. Pateicoties mainīgām vēsmām un vējiem, kas pūš cauri daudzām Alpu ielejām, reģiona klimatiskie apstākļi ir mēreni sausi; Turklāt tajā ir vairāk nekā 300 saulainu dienu gadā.

Turklāt šī pierobežas teritorija vienmēr ir bijusi Vidusjūras valstu un Centrāleiropas valstu kultūras tikšanās punkts. Šī ir vienīgā vieta, kur varēja izveidot labvēlīgus apstākļus ļoti īpašas cūkgaļas konservēšanas metodes attīstībai, kas apvieno Centrāleiropas kūpināšanas metodi ar Vidusjūras nogatavināšanas metodi.

Atšķirībā no Po ielejas apgabala *Speck Alto Adige* / *Südtiroler Markenspeck* / *Südtiroler Speck* šķiņķis tiek ražots no atvērtas un izķidātas cūkas kājas ar kaulu, kas vēlāk tiek kūpināta un konservēta apsālot. Tās izskatu raksturo brūna ārējā krāsa, kas rodas kūpināšanas procesā. Kad tā tiek sagriezta šķēlēs, liesā daļa ir sarkanā krāsā, kamēr tauku daļai ir izsmalcināta sārti balta krāsa. *Speck Alto Adige* / *Südtiroler Markenspeck* / *Südtiroler Speck* izstrādājumiem ir tipisks aromāts no gaļas konservēšanas apsālot, ko raksturo patīkama, dūmakaina nianse. Gaļas garša ir izteikta, kaut gan nav sāļa.

Tās saiknes pamatā, kāda pastāv starp *Speck Alto Adige*, *Südtiroler Markenspeck* jeb *Südtiroler Speck* un tās ražošanas apgabalu, ir īpaši mikroklimatiskie apstākļi *Alto Adige* reģionā, kura priekšrocības izmantoja Dienvidtirole, pierobežas teritorija, kas vienmēr ir bijusi par vēsturiskās, etniskās, ekonomiskās un kultūras pārejas zonu starp Ziemeļeiropu un Alpu dienvidiem, kas deva atbalstu divām attīstības zonām. Vēsmas un vēji, kas pūš *Alto Adige* ielejās no ziemeļu un dienvidu kalnu grēdām, padara šo klimatu par īpaši piemērotu *Speck Dell'alto Adige*, *Südtiroler Markenspeck* jeb *Südtiroler Speck* izstrādājumu nogatavināšanai, veicinot to, ka nostiprinājās šī gaļas pārstrādes metode, kuras izcelsme rodama Alpu kalnu saimniecību (*masi*) tradīcijā. Konservēšanas metode apvieno Ziemeļu izcelsmes koku malkas dūmu intensīvu izmantošanu un Po apgabala izcelsmes sāls izmantošanu dabiskos lēnas dehidratācijas apstākļos: iegūtais produkts ir ar ļoti līdzsvarotu garšu, mīkstāks nekā neapstrādāts šķiņķis, kas stipri kūpināti pēc Ziemeļeiropas metodes, un ar izteiktāku garšu nekā maigais šķiņķis Vidusjūras reģionā, kas ir pilnīgi nogatavināts, piesūcies ar smaržīgām vielām un bagātinājies ar vietēju sugu augu aromātiem, ko nes gan apkārtējais gaiss nogatavināšanas procesa laikā, gan izmantotā apstrāde beidzamās nogatavināšanas sākumposmā.

Šo iemeslu dēļ *Speck Alto Adige*, *Südtiroler Markenspeck* jeb *Südtiroler Speck* produkta reputācija simbolizē izcelsmes apgabalu.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

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

Valdība ir uzsākusi valsts iebildumu procedūru ar AĢIN *Speck Alto Adige*, *Südtiroler Markenspeck* jeb *Südtiroler Speck* apzīmētā produkta specififikācijas grozījumu pieteikumu 2016. gada 18. janvārī publicējot *Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša* (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) 13. numurā.

Ar ražošanas specififikāciju konsolidēto tekstu var iepazīties interneta vietnē
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai

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

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

(2016/C 334/09)

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

OSSAU-IRATY

ES Nr.: FR-PDO-0517-01391 – 21.10.2015.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Syndicat de défense du fromage d'appellation d'origine contrôlée OSSAU - IRATY (Kontrolēta cilmes vietas nosaukuma siera aizsardzības apvienība OSSAU-IRATY)

Maison Apezetxea
64120 Ostabat-Asme
FRANCE

Tālr.: +33 0559378661
Fakss: +33 0559378104
E-pasts: <mailto:contact@ossau-iraty.fr>

Sastāvs: Ražotājgrupu veido piensaimnieki, pārstrādātāji un nogatavinātāji. Tai ir likumīgas tiesības ierosināt grozījumu pieteikumu.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Produkta specifiskācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi

- ☐ Produkta nosaukums
- ☒ Produkta apraksts
- ☒ Ģeogrāfiskais apgabals
- ☒ Izcelsmes apliecinājums
- ☒ Ražošanas metode
- ☐ Saikne
- ☒ Marķēšana
- ☒ Cita: ražotājgrupas kontaktinformācija, pārbaude

4. Grozījuma vai grozījumu veids

- ☒ Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifiskācijas 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 specifiskācijas 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

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

5. Grozījums vai grozījumi

1. Produkta apraksts

- Veidņu izmērus svītrot un aizstāj ar siera rituļu izmēriem, un attiecīgais punkts ir šāds: “Siera rituļu izmēri un masa:
 - siera rituļiem, kas pēc nogatavināšanas sver 3,8–6 kilogramus, diametrs ir 22,5–27 cm, augstums 8–14 cm,
 - siera rituļiem, kas pēc nogatavināšanas sver 1,8–3,3 kilogramus, diametrs ir 17–21 cm, augstums 7–13 cm.”

Grozījumi saistīti ar Komisijas 2015. gada 5. februāra Īstenošanas regulas (ES) 2015/194 apstiprināto noteikumu piemērošanu, kas precizēja dažādos formātus, bet atklāja grūtības. Jo īpaši attiecībā uz šobrīd noteikto veidņu izmēriem (jāatgādina, ka siera rituļi, kas gatavoti veidnēs, kuru diametrs ir 25,5–26 cm, bet augstums 9–12 cm, pēc nogatavināšanas sver 4–5 kg, savukārt siera rituļi, kas gatavoti veidnēs, kuru diametrs ir 18–20 cm, bet augstums 7–10 cm, pēc nogatavināšanas sver 2–3 kg) radās problēmas ar tādu siera rituļu ražošanu, kuru minimālā masa pēc nogatavināšanas ir vismaz 2 kg: veidnes ir jāpiepilda maksimāli, savukārt vēlāk rodas problēmas presējot. Tāpēc, lai nebūtu šāda veida problēmu, šķita lietderīgi definēt siera rituļu izmērus un svaru.

Turklāt prakses pārskatīšana atklāja sieram noteiktā svara diapazona neatbilstības tā nogatavošanās beigās. Šie diapazoni ir nedaudz paplašināti, vienlaikus saglabājot esošo formātu. Sevišķi liela formāta veidnes, kas paredzētas līdz pat 7 kg smaga siera izgatavošanai lauku saimniecībā, vairs neizmanto, un šis formāts ir svītrots.

- Labākai produkta raksturošanai ir papildināta mizas definīcija: “Miza ir dabiska, tā sastāv no dzīvas mikrofloras. Tā ir vienā gabalā ar masu, mikroorganismiem nesagreimojama, neatdalās, nezvīņojas. Pēc taustes tā ir sausa vai viegli mitra, nav lipīga. Tā var būt oranždzeltenā līdz pelēkā krāsā.”
- Noteikums par porciju tirdzniecību ir papildināts ar: “Atļauta sagriešana porcijās vai kubiņos, nūjiņās, strēmelēs, skaidās, šķēlēs, kā arī rīvēšana. Izņemot šos piedāvājuma veidus un porcijas, kas sver mazāk par 50 gramiem, vienai siera gabala pusei obligāti jābūt ar šim cilmes vietas nosaukumam raksturīgo mizu.”

Specifikācijas teksts papildināts ar jauniem noformējuma veidiem (kubiņi, nūjiņas, strēmeles, skaidas, šķēles, rīvsiers) ļaus uzņēmējiem dažādot tirdzniecības tīklu, tādā veidā pielāgojoties patērētāju vajadzībām. Turklāt pēc iepriekšējās izmaiņu ieviešanas specifikācijā tirdzniecībā esošajām porcijām nepieciešams šķīrums atkarībā no to svara (mazāks par 50 g vai lielāks svars).

Tāpat nav atzīts par vajadzīgu saglabāt fasēšanas jēdzienu, jo tas nav precīzi definēts.

2. Ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Apgabals paplašināts, iekļaujot tajā vairākas pašvaldību teritorijas Pau pilsētas ziemeļrietumu apkaimē:

- to pašvaldību teritoriju sarakstam, kuras ģeogrāfiskajā apgabalā iekļautas pilnībā, pievienotas *Billère* un *Lons*,
- to pašvaldību teritoriju sarakstam, kuras apgabalā iekļautas daļēji, pievienotas *Poey-de-Lescar*, *Sauvagnon*, *Serres-Castet*, *Uzein*.

Šīs pašvaldību teritorijas, kas ar šo cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā bija iekļautas tad, kad tam bija sākotnējās robežas, pēc grozījumu izdarīšanas specifikācijā ar Komisijas 2003. gada 14. maija Regulu (EK) Nr. 828/2003, no ģeogrāfiskā apgabala bija tikušas svītrotas.

Tomēr, kad pēc specifikācijas izmaiņu apstiprināšanas saskaņā ar 2015. gada 5. februāra Komisijas Īstenošanas regulu (ES) 2015/194 uzņēmēji pakāpeniski ieviesa noteikumu par raudzētas lopbarības izēdināšanas aizliegumu slaukšanas sezonas laikā, atklājās, ka nepieciešams atgriezties pie šā konkrētā apvidus ģeogrāfiskajā apgabalā, jo īpaši tāpēc, lai nodrošinātu ganāmpulkiem šim ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīgās barības pieejamību.

Šis apvidus atbilst *Gave de Pau* (Po Straujupes) nogulu izveidotai ģeomorfoloģiskai vienībai, kas salīdzināma ar citām ACVN *Ossau-Iraty* ģeogrāfiskā apgabala ielejā pašreiz iekļautajiem apvidiem. Tā maigais un mitrais klimats līdzinās pašreizējā apgabala ziemeļiem, ko ietekmē tie paši vēji, un tajā gandrīz visu gadu lekni zeļ zāle. Šis apvidus izsenis un cieši saistīts ar *Ossau* ieleju, un to izmanto lopkopji, lai šajā ielejā ražotu lopbarību un graudus. Ģeogrāfiskajam apgabalam ir piesaistītas *Billère*, *Lons* un *Pau* pašvaldību teritorijas gar ceļu, ko vēsturiski izmantoja ganāmpulku pārvietošanai ziemā.

Šādas izmaiņas attiecībā uz ģeogrāfisko apgabalu neietekmē saikni starp ģeogrāfisko apgabalu un produktu.

3. *Elementi, kas pierāda, ka produkts ir cēlies no attiecīgā apgabala*

- Lai uzlabotu produkta identifikāciju, ļaujot uzņēmējiem pielāgot siera rituļu identifikācijas veidu pēc to mizas un nogatavināšanas prakses, vienlaicīgi saglabājot vizuālo vienotību, 4.3. punkts "Produkta identifikācija" grozīts šādi:

Teksta daļa "Katra siera rituļa identificēšana ir obligāta. To nodrošina ar reljefā iespiestu marķējumu veidnes papildīšanas posmā. No izbrāķētajiem siera rituļiem šo marķējumu norīvē." aizstāta ar šādu: "Katra siera rituļa identificēšana ir obligāta. To nodrošina ar ražotājgrupas apstiprinātu iespiestu vai kazeīna plāksnītes marķējumu, kas tiek veikts posmā starp veidnes papildīšanu un izņemšanu no veidnes, un uz marķējuma vizuāli atveidota aitas galva, kuras attēls atkarībā no attiecīgā piensaimnieka un siera ražotāja. No izbrāķētajiem siera rituļiem šo marķējumu noņem."

Kalnu ganībās vasarā ražotajiem siera rituļiem ir īpaša ražotājgrupas apstiprināta identifikācija."

Tādējādi tiek atļauts otrs marķējuma veids ar kazeīna plāksnīti. Turklāt ir norādīts, ka marķēšana tiek veikta posmā starp veidnes papildīšanu un izņemšanu no veidnes. Pievienots arī īpašs identifikācijas veids, kas ļauj atšķirt vasaras ganībās ražotos siera rituļus. Aitas galvas atveids ir vizuāli atšķirīgs (atkarībā no attiecīgā piensaimnieka un siera ražotāja), un specifikācijā norādīts, ka attiecīgo attēlu apstiprina ražotājgrupa.

- Papildinājums veikts, lai nodrošinātu konsekveni starp nodaļām "Ražošanas metode" un "Deklarēšanas pienākumi". Pievienots arī "paziņojums par pārdzīšanu" ražotājiem, kuri vēlas slaukt aitas un ražot pienu vasaras ganībās.

4. *Ražošanas metode*

Noteikumi par dzīvnieku barību ir papildināti un ievietoti punktā "Dzīvnieku barība".

- Jaunajā punktā "Pamatbarība" ir izdarīti tehniski grozījumi, kā arī papildinājums par to, ka atļauts jaukt barības līdzekļus saimniecībā uz vietas. Paredzēts, ka "– viena izejmateriāla maisījumu vairākos veidos (piemēram, garštiebru lopbarība un granulas) neuzskata par maisījumu, kas veidots 5.3.2. punktā sarakstā paredzētu pamatbarību un sastāvdaļas."

Ar specifikācijas iepriekšējo grozījumu ieviešot noteikumā par barības maisījumiem, radās nepieciešamība izdarīt šādus precizējumus. Šis papildinājums ir paredzēts, lai precizētu, kas ir aizliegts un kas ir atļauts attiecībā uz barības maisījumiem.

- Lai atvieglotu kontroli, ir vienkāršots dzīvnieku papildbarībai atļauto izejvielu saraksts, kas ir balstīts uz pārtikas klasifikāciju, kura noteikta ar Komisijas 2013. gada 16. janvāra Regulu (ES) Nr. 68/2013, ar ko izveido barības sastāvdaļu reģistru:
 - Papildus labības graudiem ir atļauti no labības graudiem "iegūti produkti". Turklāt ir noteikts, ka kukurūzas vāļītes var izmantot veselas, bez miziņām.
 - Noteikts, ka lupīna, lauku pupas un vīķi pieder pie pākšaugu kategorijas.
 - Atzīme "nemiecēti formalīnā", kas attiecas uz rapšu sēklām, linsēklām, sojas pupiņām, saulespuķu sēklām, ir aizstāta ar vārdiem "ko var aizsargāt no sagraušanas spureklī ar paņēmienu, kurā netiek izmantoti aldehīdi."
 - Barības līdzekļu sarakstam pievienots no esterificētas augu eļļas iegūts glicerīns. Glicerīnu izmanto gan tā saldās garšas dēļ, gan mitruma saglabāšanai, gan kā šķīdinātāju, emulgatoru; tam ir jau apstiprinātajai mela-sei līdzīgas īpašības.

Turklāt atļauto piedevu kategorijas ir noteiktas, pamatojoties uz Eiropas Parlamenta un Padomes 2003. gada 22. septembra Regulu (EK) Nr. 1831/2003 par dzīvnieku ēdināšanā lietotām piedevām. Pievienota "tehnoloģisko piedevu" kategorija, kā arī aminoskābes un gremošanas veicinātāji, turklāt arī zootehnisko piedevu kategorijas zarnu floras stabilizatori.

Šīs piedevas plaši izmanto dzīvnieku barības maisījumos.

- Lai nostiprinātu tradicionālās īpašības ražošanas sistēmā, kurā dzīvniekiem izēdina papildbarību uz labības bāzes, un saskaņojot to ar aizliegumu barot ar raudzētu lopbarību slaukšanas periodā pēc specififikācijas grozījuma apstiprināšanas atbilstoši Komisijas 2015. gada 5. februāra Īstenošanas regulai (ES) 2015/194, piebarošana papildus lopbarības izēdināšanai ir vērsta uz sauso produktu izmantošanu. Sausnas saturs ir vismaz 84 %, kas ir noteikts vairumam izejvielu un piedevu. Sausnas saturs izslēdz noteiktas raudzētas izejvielas (tādas kā, piemēram, šķidro miežu/kviešu cieti, brāgu, šķīstošos spirta destilācijas blakusproduktus, kukurūzas lipekli, lipekli saturošu barību, kukurūzas dīgļus, graudu mērcēšanas ūdens sirups u. c.).
- To piedevu saraksts, kuras atļauts izēdināt jēriem pirms to atšķiršanas no mātes, papildināts ar zootehnisko piedevu (amonija hlorīdu), ko izmanto urīnākmēņu profilaksei.

Daļā “Siera ražošana un nogatavināšana”:

- atbilstoši izmaiņām iedaļā “Produkta apraksts” pievienoti termini “cilindriskas formas, ar plakanām pusēm un noapaļotu vai nenoapaļotu šķautni”, ar to aizstājot teikuma daļu “kura izmēri ir noteikti 2. nodaļā”,
- attiecībā uz minimālo nogatavināšanas periodu, minimālais un maksimālais svars, uz kuru attiecas ilgums, ir grozīts atbilstoši izmaiņām par siera svaru nodaļā “Produkta apraksts”: siera rituļiem, kuri sver no 3,8 līdz 6 kg, minimālais nogatavināšanas ilgums ir 120 dienas, bet rituļiem, kuri sver no 1,8 līdz 3,3 kg, – 80 dienas,
- punktā par nogatavināšanas praksi pievienots “Mizas apstrādē var izmantot augu eļļu (rapšu, olīvu vai saulespuķu) vai spirta etiķi”. Prakses pārskatīšana ļāva secināt, ka šādas par novecojušām uzskatītas prakses tiek izmantotas joprojām, un ražotājgrupa vēlējās tās nepārprotami atļaut. Eļļa un etiķis tiek lietoti, lai cīnītos pret atsevišķu veidu ērcēm, kas bojā siera mizu, jo īpaši ilgstošas nogatavināšanas gadījumā (3–4 mēnešu ilga nogatavināšana). Turklāt, pārklājot siera mizu ar eļļu, samazinās skābekļa apgāde, bet etiķis neļauj attīstīties ērcēm un atsevišķām baktērijām, kā arī rauga vai pelējuma sēnēm, kas nepiecieš skābi.

Ražotājgrupa, novērojot vasaras ganību prakses atdzimšanu, konstatēja nepieciešamību atšķirt sierus, kas ražoti šajos īpašajos “vasaras ganību” apstākļos. Precizēta arī prakse, kas ganiem jāievēro ne vien attiecībā uz dzīvnieku ēdināšanu, bet arī uz siera ražošanu:

“Vasaras ganības atbilst šādām platībām:

- vasaras kalnu ganības ganāmpulku ēdināšanai, ar privātas vai kolektīvas izmantošanas statusu, ievērojot dabas veidotos ierobežojumus,
- tās uztur ar noganīšanu, krūmu izciršanu un koksainu augu izpļaušanu un/vai kūlas dedzināšanu,
- izmantošanas laiku vasaras sezonā nosaka ganību vadītāji.

Ganībās aitu barību veido ganību zāle. Piebarot var tikai ar 5.3.2. punktā atļautajiem labības graudiem un minerālvielām.

Piena ieguve, slaukšana un siera gatavošana notiek turpat uz vietas ganu būdā (*cayolar*, *etxola* vai *cuyala*), turklāt šī vieta nedrīkst atrasties turpat, kur pārziemošanas vieta un minētās darbības tur veicamas vienīgi, sākot no datuma, kas norādīts 4.4. punktā paredzētajā ganāmpulku pārdzīšanas deklarācijā.

Svaigpienu pārstrādā katru dienu, un himozīnu pievieno ne vēlāk kā 24 stundas pēc visvecākā slaukuma.”

5. Īpaši noteikumi marķēšanai

Pievienots punktā par iespēju piestiprināt apzīmējumu “vasaras ganības”: “Norādi “vasaras ganības”, ko var papildināt ar ganību nosaukumu, drīkst izmantot tikai attiecībā uz siera rituļiem, kurus gatavo un kuru gatavošanā izmantotajam pienu iegūst, slauc un pārstrādā vasaras ganībās apstākļos, kādi aprakstīti šīs specififikācijas 4.3. un 5.4. punktā.”

Lai izceltu šā siera izteikti specifisko vērtību, norāde “Vasaras ganības” izmantojama saskaņā ar īpašajiem nosacījumiem, kas izklāstīti specififikācijā.

6. Cita (ražotājgrupas kontaktinformācija, pārbaude)

Atjaunināta ražotājgrupas kontaktinformācija.

Atjaunināta arī pārbaudes struktūras kontaktinformācija.

Galveno pārbaudāmo parametru tabula atjaunināta atbilstoši attiecīgajās nodaļās izdarītajiem grozījumiem attiecībā uz:

- produkta aprakstu un ražošanas metodi: veidņu izmēru atcelšana, sieru rituļu svara un izmēru precizēšana,
- nodaļā par elementiem, kas pierāda, ka produkts ir cēlies no attiecīgā apgabala: identificēšana ar marķēšanu.

VIENOTS DOKUMENTS

OSSAU-IRATY

ES Nr.: FR-PDO-0517-01391 – 21.10.2015.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Nosaukums

Ossau-Iraty

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. Produkta veids**

1.3. grupa. Siers

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

Ossau-Iraty ir siers, ko ražo vienīgi no neapstrādāta, nenormalizēta aitas piena, ko sarecina ar himozīnu. To sāla un nogatavina, pēc formas tas ir cilindrisks, tā masa ir viegli presēta, nekarsēta; siera rituļa sāni ir taisni vai viegli izliekti; siera masas kopējā sausnā ir vismaz 50 procentu tauku, un 100 gramos siera nedrīkst būt mazāk par 58 gramiem sausnas.

Saimniecībā uz vietas ražotu *Ossau-Iraty* sieru gatavo vienīgi no svaigpiena.

Siera rituļu izmēri un svars:

- siera rituļiem, kas pēc nogatavināšanas sver 3,8–6 kilogramus, diametrs ir 22,5–27 cm, augstums 8–14 cm,
- siera rituļiem, kas pēc nogatavināšanas sver 1,8–3,3 kilogramus, diametrs ir 17–21 cm, augstums 7–13 cm.

Siera masa atkarībā no nogatavināšanas var būt dažāda – ziloņkaula baltā krāsā līdz dzintarainā krēmkrāsā. Siera masa ir gluda, stingra un krēmīga. Tajā var būt dažas nelielas acis.

Miza ir dabiska, tā sastāv no dzīvas mikrofloras. Tā ir vienā gabalā ar masu, mikroorganismiem nesagremojama, neatdalās, nezvīņojas. Pēc taustes tā ir sausa vai viegli mitra, nav lipīga. Tā var būt oranždzeltenā līdz pelēkā krāsā.

Siera rituļiem, kas sver 1,8–3,3 kilogramus, nogatavināšana ilgst vismaz 80 dienas; bet rituļiem, kas sver 3,8–6 kilogramus, nogatavināšana ilgst 120 dienas.

Katra siera rituļa identificēšana ir obligāta. To nodrošina ar iespiestu vai kazeīna plāksnītes marķējumu, kurš tiek veikts posmā starp veidnes piepildīšanu un izņemšanu no veidnes un uz kura vizuāli attēlota dažādiem piensaimniekiem un siera ražotājiem atšķirīga aitas galva. No izbrāķētajiem siera rituļiem šo marķējumu noņem. Vasaras kalnu ganībās ražotiem sieri ir īpaša identifikācija.

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

Ganāmpulkam izēdina galvenokārt noteiktā ģeogrāfiskā apgabala izcelsmes barību. Daži barības līdzekļi nedrīkst nākt no ģeogrāfiskā apgabala atsevišķos ģeogrāfiskā apgabala sektoros esošā reljefa un augstuma dēļ. Piegādājot barību (ārpus ganībām), kuras izcelsme nav noteiktajā apgabalā, tās apjoms sausnā vidēji katrai aintai lopkopības gadā nedrīkst pārsniegt 280 kg. Tā kā saskaņā ar aprēķiniem katra slaucamā aita gadā patērē 840 kg sausnas, tiek lēsts, ka ģeogrāfiskā apgabala izcelsmes barības līdzekļu proporcija ir vismaz 67 %.

Pamatbarību veido ganībās uzņemtā barība, svaiga, sausa un dehidratēta lopbarība, salmi un skābbarība. Ganāmpulka ēdināšanā gan pamatbarībai, gan papildbarībai izmanto barības līdzekļus, kas uzskaitīti izejvielu sarakstā. Ganāmpulkam izēdina vienīgi barību, kas iegūta no ģenētiski nemodificētiem produktiem.

Lopkopības gadā aitas uzturas ganībās vismaz 240 dienas. Tajās slaukšanas perioda dienās, kad aitas neuzturas ganībās, tās saņem ikdienas barības devu, kas satur vismaz 600 gramu tādas barības sausnas, kuras izcelsme ir ģeogrāfiskajā apgabalā.

Attiecībā uz ganāmpulka ēdināšanu slaukšanas periodā:

- līdz 2018. gada 31. janvārim skābbarības apjoms katrai aitai vidēji dienā ir ierobežots šādi: nepārsniedzot 1,5 kg bruto kukurūzas skābbarības un 1 kg bruto plēvē iesaiņota skābsiena vai skābbarības,
- sākot no 2018. gada 1. februāra izēdināt skābbarību aizliegts, bet izēdināmās plēvē iesaiņotās zāles apjoms katrai aitai vidēji dienā nedrīkst pārsniegt 1 kg bruto.

Šos abus noteikumus piemēro ar nosacījumu, ka plēvē iesaiņotās zāles minimālais sausnas saturs ir 70 %.

Barības koncentrātu izēdināšana ikdienas devā katrai aitai vidēji nedrīkst pārsniegt apjomu, kas atbilst 800 gramiem sausnas. Lopkopības gada laikā katrai aitai vidēji drīkst izēdināt ne vairāk par 150 kg barības koncentrātu sausnas.

Izejvielas un piedevas, kuras atļauts izmantot kā pamata barības piedevu, ir uzskaitītas attiecīgajā sarakstā. Sausnas saturs vismaz 84 % apmērā ir noteikts vairumam šo izejvielu un piedevu, un pirms barošanas tās nedrīkst rehidratēt.

Ģenētiski modificētu kultūru ieviešana ir aizliegta visās tādas saimniecības platībās, kura iegūst pienu pārstrādei ar šo ACVN apzīmētā sierā. Aizliegums attiecas uz visu sugu augiem, kas varētu nonākt lauku saimniecības dzīvnieku barībā, un uz jebkuru tādas sugas augu kultūru, kas varētu tos kontaminēt.

Ossau-Iraty sieru gatavo vienīgi no tādas aitas piena, kura pieder pie basku Bearnas (*Basco-béarnaise*) vai Manech melngalvju, vai Manech sarkangalvju aitū šķirnes.

Pienkopības gada laikā (no 1. novembra līdz nākamā gada 31. oktobrim) ganāmpulka vidējais izslaukums no aitas nepārsniedz 300 litrus. Piena ražošanai ir sezonas raksturs: slaukšanas dienu skaits ganāmpulkā nedrīkst pārsniegt 265 dienas gadā, bet septembrī un oktobrī slaukšana ir aizliegta.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Aitas piena ieguve, siera ražošana un nogatavināšana jāveic ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

Atļauta sagriešana porcijās vai kubiņos, nūjiņās, strēmelēs, skaidās, šķēlēs, kā arī rīvēšana. Izņemot šos piedāvājuma veidus un porcijas, kas sver mazāk par 50 gramiem, vienai siera gabala pusei obligāti jābūt ar šim cilmes vietas nosaukumam raksturīgo mizu.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Neatkarīgi no norādēm, kas tiesību aktos prasītas attiecībā uz visiem sieriem, katra siera rituļa marķējumā jānorāda cilmes vietas nosaukums, kas uzrakstīts ar burtiem, kuru izmērs ir vismaz divas trešdaļas no vislielākajiem uz marķējuma lietotajiem burtiem.

Norādi "vasaras ganības", ko var papildināt ar ganību nosaukumu, drīkst izmantot tikai attiecībā uz siera rituļiem, kurus gatavo un kuru gatavošanā izmantojamo pienu iegūst, slauc un pārstrādā vasaras ganībās šādos apstākļos:

- aitu uzturs veidojas no ganībām, piebarot var tikai ar attiecīgajā sarakstā atļautajiem labības graudiem un minerālvielām,
- Piena ieguve, slaukšana un siera gatavošana notiek turpat uz vietas ganu būdā (*cayolar*, *etxola* vai *cuyala*), turklāt šī vieta nedrīkst atrasties turpat, kur pārziemošanas vieta un minētās darbības tur veicamas vienīgi, sākot no datuma, kas norādīts ganāmpulku pārdzīšanas deklarācijā,
- svaigpienu pārstrādā katru dienu, un himozīnu pievieno ne vēlāk kā 24 stundas pēc visvecākā slaukuma.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ģeogrāfiskais apgabals aptver šādu pašvaldību teritoriju (pilnībā vai daļēji):

— *Pyrénées-Atlantiques* departamentā:

- visa pašvaldību teritorija šādos kantonos: *Baigura* un *Mondarrain*; *Biarritz*; *Hendaye – Côte Basque-Sud*; *Montagne Basque*; *Oloron-Sainte-Marie* 1 un 2; *Ouzom*, *Gave un Rives du Nééz*; *Pays de Bidache*, *Amikuze* un *Ostibarre*; *Saint-Jean-de-Luz*; *Ustaritz - Vallées de Nive* un *Nivelle*,
- visa šādu pašvaldību teritorija: *Abitain*, *Andrein*, *Angaïs*, *Anglet*, *Angous*, *Arau-juzon*, *Araux*, *Athos-Aspis*, *Aubertin*, *Audaux*, *Auterrive*, *Autevielle-Saint-Martin-Bideren*, *Bardos*, *Barraute-Camu*, *Bastanès*, *Baudreix*, *Bellocq*, *Bénéjacq*, *Bérenx*, *Beuste*, *Billère*, *Boeil-Bezing*, *Bordères*, *Bordes*, *Briscous*, *Bugnein*, *Burgaronne*, *Cardesse*, *Carresse-Cassaber*, *Castagnède*, *Castetnau-Camblong*, *Castetbon*, *Castetner*, *Charre*, *Coarraze*, *Cuqueron*, *Dognen*, *Escos*, *Espiute*, *Gelos*, *Gestas*, *Guiche*, *Guinarthe-Parenties*, *Gurs*, *Hours*, *Igon*, *Jasses*, *Jurançon*, *Laà-Mondrans*, *Laàs*, *Labastide-Villefranche*, *Labatmale*, *Lacommande*, *Lagos*, *Lahonce*, *Lahourcade*, *Lanne-plaà*, *Lay-Lamidou*, *Léren*, *Lestelle-Bétharram*, *L'Hôpital-d'Orion*, *Lons*, *Loubieng*, *Lugarier*, *Lucq-de-Béarn*, *Mazères-Lezons*, *Méritein*, *Mirepeix*, *Monein*, *Montaut*, *Montfort*, *Mouguerre*, *Mourenx*, *Nabas*, *Narp*, *Navarrenx*, *Noguères*, *Ogenne-Camptort*, *Oraàs*, *Orion*, *Orriule*, *Ossenx*, *Ozenx-Montestrucq*, *Parbayse*, *Préchacq-Navarrenx*, *Rivehaute*, *Saint-Dos*, *Saint-Faust*, *Saint-Gladie-Arrive-Munein*, *Saint-Pé-de-Léren*, *Saint-Pierre-d'Arube*, *Saint-Vincent*, *Salies-de-Béarn*, *Salles-Mongiscard*, *Sames*, *Sarpourenx*, *Sauvelade*, *Sauveterre-de-Béarn*, *Sus*, *Sus-miou*, *Tabaille-Usquain*, *Viellenave-de-Navarrenx*, *Viellèségure*, *Villefranche*,
- šādu pašvaldību teritorija daļēji: *Abos*, *Abidos*, *Arbus*, *Argagnon*, *Artigueloutan*, *Artiguelouve*, *Barzun*, *Bayonne*, *Bézingrand*, *Biron*, *Bizanos*, *Castétis*, *Denguin*, *Es-poey*, *Gomer*, *Idron*, *Lacq*, *Labastide-Cézeracq*, *Lagor*, *Lahontan*, *Laroin*, *Lée*, *Lescar*, *Livron*, *Maslacq*, *Mont*, *Nousty*, *Orthez*, *Os-Marsillon*, *Ousse*, *Pardies*, *Pau*, *Poey-de-Lescar*, *Pontacq*, *Sauvagnon*, *Serres-Castet*, *Siros*, *Soumoulou*, *Tarsacq*, *Urcuit*, *Urt*, *Uzein*.

Šo pašvaldību teritorijas kartes glabājas mērijā;

— *Hautes-Pyrénées* departamentā gar *Pyrénées-Atlantiques* departamenta robežu: *Arbéost*, *Arrens-Marsous* un *Ferrières*.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Šā nosaukuma produkta ražošanas apgabalā ietilpst kalnu un basku zemes un Bearnas kalnu piekājes apvidus.

Ģeogrāfiskā apgabala dabas apstākļi, tā klimats, ko okeāna tuvums ietekmē ar regulāriem nokrišņiem, kuru daudzums ir samērā liels (vismaz 1 200 un līdz pat 1 800 mm gadā), un salīdzinoši nelielās temperatūras svārstības veicina zāles augšanu un līdz ar to arī piena aitkopību. Līdzīgā kārtā arī reljefs, pauguri, zemie un vidēji augstie kalni un augstums virs jūras līmeņa ir faktori, kas noteikuši lauksaimniecisko ražošanu lopkopības, it īpaši ekstensīvas lopkopības, virzienā.

Aitas, ko izmanto piena iegūšanai, pieder pie tradicionālajām šķirnēm. Šīs aitu šķirnes – *Manech* melngalvju, *Manech* sarkangalvju un Basku Bearnas (*Basco-béarnaise*) – ir sevišķi labi pielāgojušās ģeogrāfiskā apgabala dabas apstākļiem: kā pamatbarību šo šķirņu aitas ēd zāli un sienu, un šo aitu īpaši blīvi augošā vilna labi aizsargā tās pret ļoti lietaino klimatu. Tās ganās katru dienu, pat ziemā, izņemot tad, ja snieg vai iestājas ārkārtas apstākļi; tās ir pielāgojušās pārdzišanai, kuru praktizē trīs ceturtdaļas ganāmpulku. Pienu šo vietējo šķirņu aitas dod tikai ziemā, pavasarī un vasaras sākumā.

Piena iegūšanas metode ir pielāgota šim sezonālajam ciklam: slaukt aitas un gatavot sieru septembrī un oktobrī ir aizliegts.

Ģeogrāfiskā apgabala aitu piens ir sevišķi bagātīgs; un iegūšanas metode garantē vidējo noderīgās sausnas (tauki plus olbaltumvielas) saturu, kas pārsniedz 110 gramus uz litru piena.

Šim bagātīgajam pienam ir attiecīgi pielāgoti siera ražošanas praktiskie paņēmieni un parametri. Tāpēc, novietojot siera rituļus pagrabā, siera masa ir gatava pārveidei, lipolīzei un proteolīzei, kas noris nogatavināšanas laikā.

Uzņēmēju lietotie nogatavināšanas paņēmieni (rituļu apvēršana, sukāšana, fungicīdu izmantošanas aizlieguma ieviešana) veicina to, ka uz rituļu virsas savairojas pārsvarā dažāda noderīgā flora, kas nodrošina aromātu attīstību.

Produkta specifika

Ossau-Iraty ir aitas piena siers, tā masa ir viegli presēta, pēc formas tas atgādina savdabīgu cilindru, ko sauc par *tomme*, ar taisniem vai viegli izliektiem sāniem. Siera miza ir cieta, dažu milimetru biezumā, tā var būt oranždzeltenā līdz pelēkā krāsā. *Ossau-Iraty* ritulis sver vismaz 1,8 kilogramus; tas ļauj nodrošināt ilgu nogatavināšanu – 80–120 dienas atkarībā no izmēriem.

Siera masa atkarībā no nogatavināšanas var būt dažāda – zilopkaula baltā krāsā līdz dzintarainā krēmkrāsā. Pēc konsistences siera masa ir gluda, stingra, mutē kūstoša un krēmīga līdz cieta. Tajā var būt dažas nelielas acis (neliels caurumojs).

Siera smarža ir izsmalcināta, reizēm atgādina ziedus vai augļus. Garša ir līdzsvarota, garšas nianšes var būt skābenas līdz taukainas; garša ir stipra, sāļa, taču ne pārāk sāļa, bieži vien sajūtamās lazdu riekstu un augļu nianšes.

Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām

Ģeogrāfisko apgabalu veido kalni un basku zemes un Bearnas kalnu piekājes apvidus, kuru sedz galvenokārt dabiskās vai pagaidu pļavas, kas sastopamas gan vasaras ganību platībās, uz kuriem katru vasaru tiek pārdzīts vairākums ganāmpulku, gan arī saimniecībās, kur lopkopji priekšroku dod lopbarības augu audzēšanai noganīšanas un vītīšanas vajadzībām.

Šī augu sega nodrošina ģeogrāfiskā apgabala izcelsmes lopbarību, ko veido pārsvarā siens, atāls un dažādu sugu ganību augi.

Šos lopbarības resursus lietderīgi izmanto lopkopībā, audzējot vienīgi vietējo šķirņu aitas (*Manech* melngalvju, *Manech* sarkangalvju, un Basku Bearnas aitas).

Vietējo šķirņu izmantošana, pamatbarības iegūšana ganībās, siena patērēšana un intensifikāciju ierobežojot audzēšanas apstākļi ļauj garantēt tāda piena ieguvu, kurš ir labi piemērots pārstrādei sierā.

Aitas piena siera ražošana Pireneju rietumdaļā pastāv jau kopš Viduslaikiem. XIV gadsimta pusgraudniecības līgumi un XV gadsimta sākuma notariālie dokumenti liecina par aitas siera ražošanu reģionā.

Grūtie pārvadāšanas apstākļi kalnu vai vasaras ganībās augstu kalnos un ielejās jau ļoti drīz lika ganiem turpat uz vietas pārstrādāt pienu sierā, ko varēja nogādāt uz ielejām pārdošanai.

Ossau-Iraty pieder pie “presētas un nekarsētas masas” sieru kategorijas: šā siera vairākus kilogramus smagā un presētā masa, forma un ilgā nogatavināšana piešķir tam salīdzinoši cietu mizu un dara to par viegli transportējamu produktu, tādējādi sasniedzot noteikto mērķi. Tā piemērotība uzglabāšanai nodrošināja ganu un viņa ģimeni ar olbaltumvielām bagātu barību visa gada garumā.

Kaut arī transportēšana šodien ir vieglāka, ilgās nogatavināšanas tradīcija ir saglabājusies. Siera raksturīgās īpašības un aromātu dažādība tiek panāktas, izmantojot visu attiecīgi pielāgoto gatavošanas paņēmieni kopumu, kurā īpaša nozīme ir ilgajai nogatavināšanai.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f4d1060d-6774-4b84-9770-8bf826b9e892/telechargement

