



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

60. gadagājums

2017. gada 13. septembris

Saturs

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2017/C 302/01	Euro maiņas kurss	1
2017/C 302/02	Komisijas paziņojums par pašreizējām valsts atbalsta atgūšanas procentu likmēm un atsauces/diskonta likmēm 28 dalībvalstīm, ko piemēro no 2017. gada 1. oktobra (<i>Publicēts saskaņā ar 10. pantu Komisijas 2004. gada 21. aprīļa Regulā (EK) Nr. 794/2004 (OV L 140, 30.4.2004., 1. lpp.)</i>)	2

V Atzinumi

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2017/C 302/03	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	3
---------------	---	---

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2017. gada 12. septembris

(2017/C 302/01)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,1933	CAD	Kanādas dolārs	1,4477
JPY	Japānas jena	130,93	HKD	Hongkongas dolārs	9,3235
DKK	Dānijas krona	7,4400	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6343
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,89878	SGD	Singapūras dolārs	1,6074
SEK	Zviedrijas krona	9,5355	KRW	Dienvidkorejas vona	1 346,05
CHF	Šveices franks	1,1444	ZAR	Dienvidāfrikas rands	15,4800
ISK	Islandes krona		CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,8024
NOK	Norvēģijas krona	9,3593	HRK	Horvātijas kuna	7,4513
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	15 751,56
CZK	Čehijas krona	26,105	MYR	Malaizijas ringits	5,0120
HUF	Ungārijas forints	307,11	PHP	Filipīnu peso	60,765
PLN	Polijas zlots	4,2549	RUB	Krievijas rublis	68,3844
RON	Rumānijas leja	4,6018	THB	Taizemes bāts	39,522
TRY	Turcijas lira	4,0948	BRL	Brazīlijas reāls	3,7117
AUD	Austrālijas dolārs	1,4847	MXN	Meksikas peso	21,1297
			INR	Indijas rūpija	76,4385

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

**Komisijas paziņojums par pašreizējām valsts atbalsta atgūšanas procentu likmēm un atsaucēs/
diskonta likmēm 28 dalībvalstīm, ko piemēro no 2017. gada 1. oktobra**

(Publicēts saskaņā ar 10. pantu Komisijas 2004. gada 21. aprīļa Regulā (EK) Nr. 794/2004 (OV L 140, 30.4.2004., 1. lpp.))

(2017/C 302/02)

Bāzes likmi aprēķina saskaņā ar Komisijas paziņojumu par atsaucēs likmes un diskonta likmes noteikšanas metodes pārskatīšanu (OV C 14, 19.1.2008., 6. lpp.). Atkarībā no atsaucēs likmes pielietojuma vēl ir jāpievieno šajā paziņojumā noteiktā rezerve. Diskonta likmei ir jāpievieno rezerve 100 bāzes punktu apmērā. Komisijas 2008. gada 30. janvāra Regula (EK) Nr. 271/2008, ar kuru groza Regulu (EK) Nr. 794/2004, paredz, ka ja nav citādi noteikts īpašā lēmumā, arī atgūšanas likmi aprēķina, bāzes likmei pieskaitot 100 bāzes punktus.

Grozītās likmes ir norādītas treknrakstā.

Iepriekšējā tabula publicēta OV C 278, 22.8.2017., 12. lpp.

No	Līdz	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK		
1.10.2017	...	-0,15	-0,15	0,76	-0,15	0,45	-0,15	0,09	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	0,59	0,30	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	-0,15	1,83	-0,15	1,10	-0,36	-0,15	-0,15	0,65	
1.9.2017	30.9.2017	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	0,65
1.8.2017	31.8.2017	-0,13	-0,13	0,76	-0,13	0,45	-0,13	0,12	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	0,59	0,30	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	-0,13	1,83	-0,13	1,10	-0,36	-0,13	-0,13	0,78
1.6.2017	31.7.2017	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	0,37	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78
1.5.2017	31.5.2017	-0,10	-0,10	0,76	-0,10	0,45	-0,10	0,12	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	0,70	0,44	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	-0,10	1,83	-0,10	1,10	-0,36	-0,10	-0,10	0,78
1.4.2017	30.4.2017	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	0,83	0,44	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78
1.3.2017	31.3.2017	-0,08	-0,08	0,76	-0,08	0,45	-0,08	0,16	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,05	0,53	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	-0,08	1,83	-0,08	1,10	-0,36	-0,08	-0,08	0,78
1.1.2017	28.2.2017	-0,07	-0,07	0,76	-0,07	0,45	-0,07	0,16	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	1,05	0,75	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	-0,07	1,83	-0,07	1,10	-0,36	-0,07	-0,07	0,78

V

(Atzinumi)

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

(2017/C 302/03)

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

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

Padomes Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽²⁾

GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU

BAYERISCHES RINDFLEISCH / RINDFLEISCH AUS BAYERN

EK Nr.: DE-PGI-0105-01219 – 7.4.2014.

AĢIN (X) ACVN ()

1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu
- Marķēšana
- Valsts prasības
- Citur [precizēt]

2. Grozījuma(-u) veids

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- Grozījumi reģistrēta ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

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

- Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

3. **Grozījums(-i)**

Pieprasītie grozījumi:

b) *Produkta apraksts*

3.2. punktu groza šādi:

1) teikumā:

“Turklāt “Bayerisches Rindfleisch” ir jāatbilst Kopienas klasifikācijas skalas E, U un R liemeņu uzbūves klases kritērijiem un 2.–4. taukaidu klasei.”

frāzi “un R” aizstāj ar “, R un O”;

2) rindkopā:

“Teļš: dzīvnieks, kurš atšķirts no zīdītājmātes vismaz piecu mēnešu vecumā un kura vecums kaušanas laikā nepārsniedz astoņus mēnešus, un kura minimālais svars ir 120 kg un maksimālais – 220 kg” frāzi “vismaz piecu mēnešu” aizstāj ar “vismaz sešu mēnešu”;

3) rindkopā, kas seko frāzei “Pieaudzis liellops:”, teikuma daļā:

“Buļļu maksimālais kautsvars ir 430 kg”

skaitli “430” aizstāj ar “480”;

4) pēdējo teikumu:

“Govju maksimālais kaušanas vecums ir septiņi gadi un maksimālais kautsvars 450 kg.” groza šādi:

“Govju maksimālais kaušanas vecums ir vienpadsmit gadi un maksimālais kautsvars 500 kg.”

Pamatojums

Par 1. punktu

Attiecībā uz visām kategorijām papildus ir jāiekļauj O liemeņu uzbūves klase, jo šīs uzbūves klases gaļa jau pirms AĢIN reģistrācijas vienmēr ir tirgota kā “Bayerisches Rindfleisch”. Tas nerada nelabvēlīgu ietekmi uz gaļas kvalitāti.

Pērkot liellopu gaļu, patērētāji ņem vērā pavisam citus kritērijus, nevis liemeņu uzbūves klases. Galvenie iegādes kritēriji drīzāk ir liemeņa attiecīgā daļa, gaļas izcelsme un ražošanas veids.

Par 2. punktu

Teļi ir jāsāk barot ar rupjo lopbarību. Laiku, kad to jāsāk darīt, var noteikt, pirmkārt, pēc gaļas krāsas un, otrkārt, pēc gremošanas sistēmas attīstības. Ja minimālo kaušanas vecumu palielina tikai par vienu mēnesi, var skaidrāk noteikt gan gaļas krāsu, gan gremošanas sistēmas attīstību. Tas būtiski atvieglo kontroli.

Ar to nav saistīta nelabvēlīga ietekme uz gaļas kvalitāti un vērtību patērētāju acīs.

Par 3. punktu

Sākotnēji iesniegtajā pieteikumā bija noteikts pārāk mazs buļļu maksimālais svars, proti, 430 kg. Nav paredzams, ka maksimālā svara palielināšana līdz 480 kg radīs nelabvēlīgu ietekmi uz gaļas kvalitāti un vērtību patērētāju acīs.

Par 4. punktu

Gaļas "Bayerisches Rindfleisch" ražošanai atļauto šķirņu liellopiem ir ilgs mūžs. Daudzas piena govīs sasniedz pat 10 līdz 20 laktācijas. Arī šādu dzīvnieku gaļa vienmēr ir tirgota kā "Bayerisches Rindfleisch". Govju kaušanas vecuma septiņu gadu robeža šaubu gadījumā novestu pie agrākas dzīvnieku aizstāšanas, kas ir pretrunā ilgtspējas principam. Vienlaikus vecuma robežas palielināšana no septiņiem līdz vienpadsmit gadiem radīs nevis nelabvēlīgu, bet gan drīzāk labvēlīgu ietekmi uz gaļas kvalitāti, ko jau tāpat nodrošina citi noteikti parametri (bez DFD gaļas, maksimālais pH 6,0). Kā liecina darba grupas Arge ALPEN-ADRIA locekļu J. Kögel, A. Petautschnig, P. Stückler, I. Andrighetto un Ch. Augustini veiktie pētījumi "Saikne starp kaušanas vecumu un liellopu gaļas kvalitātes īpašībām" (*Beziehungen zwischen Schlachalter und Merkmalen der Rindfleischqualität*), *Fleckvieh* piena govju gaļas maigums laikā no 3,2 gadu kaušanas vecuma līdz 6,6 gadu kaušanas vecumam samazinās. Kad ir sasniegts aptuveni 7,9 gadu kaušanas vecums, bīdes pretestība un maigums vairs praktiski nemainās. Vecumgrupā līdz 10,4 gadiem *Fleckvieh* govju gaļas bīdes pretestība un maigums uzlabojas. Tātad šāds kaušanas vecuma palielinājums līdz vienpadsmit gadiem faktiski nevar pazemināt gaļas kvalitāti.

Govju maksimālā kausvara palielināšana līdz 500 kg, tāpat kā bulļu kausvara palielināšana, ir nepieciešama, jo īpaši ņemot vērā gaļas "Bayerisches Rindfleisch" ražošanai izmantoto *Fleckvieh* šķirnes lopu lielo augumu un svara pieaugumu. *Fleckvieh* govīs sasniedz 800 kg un lielāku dzīvsvaru, un kausvara iznākums var būt līdz 60 %.

5.3. punktu groza šādi:

teikumu:

"Patērētāji augstu vērtē gaļu "Bayerisches Rindfleisch" tās īpašās kvalitātes, reputācijas un garšas dēļ, un to noteicošie faktori ir iepriekš minētās tipiskās Bavārijas šķirnes, kā arī iepriekš aprakstītajiem vecuma un svara kritērijiem atbilstošu kaujamo dzīvnieku gaļas kvalitāte."

aizstāj ar:

"Patērētāji augstu vērtē gaļu "Bayerisches Rindfleisch" tās īpašās kvalitātes, reputācijas un garšas dēļ, un to noteicošie faktori ir iepriekš minētās tipiskās Bavārijas šķirnes, liellopu gaļas ražošanai labvēlīgie dabiskie apstākļi, kā arī iepriekš aprakstītajiem kritērijiem atbilstošu kaujamo dzīvnieku gaļas kvalitāte."

Pamatojums:

5.2. punktā "Produkta specifika" ir norādīti galvenie produkta kvalitātes kritēriji. "Bayerisches Rindfleisch" kvalitātes, reputācijas un garšas noteicošie faktori ir liellopu šķirnes, liellopu gaļas ražošanai labvēlīgie dabiskie apstākļi un iepriekš aprakstītie kaujamo dzīvnieku kritēriji. Šajā saistībā jānorāda, ka *Fleckvieh* šķirnes dzīvnieki vienmēr ir bijuši ļoti lieli un smagi, un šīs ģenētiskās pamatīpašības tiek arī izmantotas.

VIENOTS DOKUMENTS

Padomes Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽³⁾

BAYERISCHES RINDFLEISCH / RINDFLEISCH AUS BAYERN

EK Nr.: DE-PGI-0105-01219 – 7.4.2014.

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums

Bayerisches Rindfleisch / Rindfleisch aus Bayern

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Vācija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.1. grupa. Svaīga gaļa (un subprodukti)

⁽³⁾ Skatīt 2. zemsvītras piezīmi.

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

Bayerisches Rindfleisch ir tādu liellopu (visu kategoriju) liemeņi vai izcirtņi, kas dzimuši, audzēti, nobaroti un līdz nokaušanai turēti Bavārijā. *Bayerisches Rindfleisch* liemenis nedrīkst uzrādīt nekādas DFD gaļas pazīmes, un pH nedrīkst pārsniegt 6,0. Apzīmējums DFD nozīmē to, ka gaļa ir tumša (*dark*), cieta (*firm*) un sausa (*dry*). Šāda gaļa tiek uzskatīta par nepilnvērtīgu. Turklāt *Bayerisches Rindfleisch* ir jāatbilst Kopienas klasifikācijas skalas E, U, R un O liemeņu uzbūves klases kritērijiem un 2.–4. taukaudu klasei.

Dabiskās vides un klimata apstākļu dēļ Bavārijā audzētās šķirnes ievērojami atšķiras no citos Vācijas apgabalos audzētajām šķirnēm. Īpaši spilgti izteikta ir atšķirība ar Ziemeļvācijas federālajām zemēm, kurās pārsvarā audzē Holšteinas–Frīzijas šķirnes liellopus, kamēr Bavārijā ļoti plaši izplatīta ir *Fleckvieh* kombinētā piena-gaļas tipa liellopu šķirne (80%), kam seko *Braunvieh* un *Gelbvieh* šķirne. Bavārijā ir arī liellopu šķirnes, kas īpaši pielāgotas Bavārijas apstākļiem, – *Murnau-Werdenfelser* un *Pinzgauer*. Tomēr *Bayerisches Rindfleisch* drīkst iegūt tikai no tradicionālo Bavārijas šķirņu *Fleckvieh*, *Braunvieh*, *Gelbvieh*, *Pinzgauer* un *Murnau-Werdenfelser* liellopiem.

Lai liellopu gaļa atbilstu *Bayerisches Rindfleisch* specifiskajām, tai atkarībā no kaujamo dzīvnieku kategorijas ir jāatbilst arī šādām papildu prasībām attiecībā uz vecumu un kautsvaru.

Telšs: dzīvnieks, kurš atšķirts no zīdītājmātes vismaz sešu mēnešu vecumā un kura vecums kaušanas laikā nepārsniedz astoņus mēnešus, un kura minimālais svars ir 120 kg un maksimālais – 220 kg.

Jaunlops: liellops vecumā no astoņiem līdz divpadsmit mēnešiem, kura minimālais svars ir 150 kg un maksimālais – 300 kg.

Pieaudzis liellops: vīriešu vai sieviešu kārtas liellops, kura vecums pārsniedz divpadsmit mēnešus un kura minimālais svars ir 220 kg. Bullu maksimālais kautsvars ir 480 kg un maksimālais kaušanas vecums 24 mēneši. Govju maksimālais kaušanas vecums ir vienpadsmit gadi un maksimālais kautsvars 500 kg.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

—

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

—

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Dzīvniekiem jābūt dzimušiem, audzētiem un nobarotiem Bavārijā, tātad tajā jānoris visam to dzīves ciklam.

Dzīvnieku kaušanai netiek piemēroti nekādi ģeogrāfiski ierobežojumi. Tomēr kaujamajiem liellopiem kautuve jāsniedz trīs stundu laikā pēc iekraušanas transportlīdzeklī. Tas nodrošina augstu gaļas kvalitāti, no kā ir atkarīga *Bayerisches Rindfleisch* laba reputācija, jo pārāk ilgs transportēšanas laiks var pasliktināt gaļas īpašības (piem., DFD).

Attiecībā uz galvenajiem ar nosaukumu *Bayerisches Rindfleisch* apzīmētas gaļas kvalitātes nodrošināšanas faktoriem visos tirgus posmos ir jāievēro šādi noteikumi. Ar nosaukumu *Bayerisches Rindfleisch* drīkst apzīmēt tikai tādu liellopu gaļu, kuru Bavārijas izcelsmi bez pārtraukumiem var pierādīt no dzimšanas līdz nobarošanas beigām un kuri visos posmos atbilst Vienotā dokumenta kritērijiem. Augsto un noturīgo kvalitāti garantē tas, ka ikviens liellops ir reģistrēts dzīvnieku izcelsmes un informācijas datubāzē (sk. <http://www.hi-tier.de/>) vai līdzvērtīgās sistēmās un ka to līdz kaušanas vietai pavada tā izcelsmes apliecinājums.

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

—

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

—

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Bavārijas brīvvalsts (Bavārija)

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Liellopu audzēšana un ar to saistītā ganību izmantošana jau gadsimtiem ilgi dominē lielā daļā Bavārijas ainavas. Tas jo īpaši attiecas uz Bavārijas kalnājiem un Alpu kalnu pakājēm, kur ir vairāk pļavu un ganību nekā aramzemes un kur klimatiskie un topogrāfiskie apstākļi ir labvēlīgi tipiskai Bavārijas liellopu audzēšanai. No seniem laikiem Alpu kalnu pakājes zālāju josla ir bijusi mazo zemnieku saimniecību galvenais balsts. Ir jāpiebilst, ka arī citos Bavārijas reģionos liellopus tradicionāli audzē nebūt ne mazos apjomos un ka arī šo liellopu gaļu tradicionāli tirgo ar nosaukumu *Bayerisches Rindfleisch*.

5.2. Produkta specifika

Liellopu audzēšana

Bavārijas lopkopība ir slavēta un atzīta visā pasaulē. Tā, piemēram, Bavārijas vaislas liellopus eksportē uz visām pasaules daļām. Ļoti sekmīgi darbojas Veilheimas (*Weilheim*) un Mīsbahas (*Miesbach*) liellopu audzētāju apvienības. Bavārijas liellopus augstu vērtē visā pasaulē, jo no tiem var iegūt gan daudz gaļas, gan daudz piena.

Tipisko Bavārijas šķirņu *Fleckvieh*, *Braunvieh*, *Gelbvieh* un *Murnau-Werdenfelser*, kā arī *Pinzgauer* liellopi veido vairāk nekā 90 % ganāmpulka. Visu šo šķirņu izcelsmes vieta ir galvenokārt vai vienīgi Bavārija.

Fleckvieh, vissvarīgākās Bavārijas liellopu šķirnes, liellopu un teļa gaļas ražošanas sākās, kad Makss Obermaiers (*Max Obermaier*) un Johans Fišbahers (*Johann Fischbacher*) no *Gmund am Tegernsee* 1837. gadā dzimtajā Mīsbahā no Šveices iveda dažus slavenos Simentāles šķirnes liellopus.

Mūsdienās Mīsbahas liellopu audzētāju apvienība ir nozīmīgākā apvienība, kas pārdod *Fleckvieh* šķirnes teles un teļus. Šo liellopu audzēšanas apgabals sniedzas no Mīnhenes līdz Austrijas robežai, rietumos tas robežojas ar Veilheimas audzēšanas apgabalu, bet austrumos ar Traunšteinas audzēšanas apgabalu. Šajā apgabalā ir teju 50 000 ciltsgrāmatā reģistrētu govju un 1 800 saimniecību. Jaunlopus audzē galvenokārt pļavu un kalnu ganībās, lai gan tas nav obligāts noteikums. Vaislas liellopu priekšrocības ir šādas: liela ražība, laba veselība, vislabākie tesmeņi un vislabākā ķermeņa uzbūve. *Fleckvieh* liellopi spēj pielāgoties visiem saimniecību apstākļiem. Liellopu audzētāju apvienība ir padarījusi Mīsbahas vārdu slavenu Eiropā un visā pasaulē.

Citas tipiskās Bavārijas liellopu šķirnes (piem., *Allgäuer Braunvieh*, *Fränkisches Gelbvieh*, *Pinzgauer* un *Murnau-Werdenfelser*) tika izveidotas tajā pašā laikā, kad izveidoja *Fleckvieh* šķirni. *Braunvieh* šķirnes liellopi sastopami galvenokārt Alpojā, skarabajā un kalnainajā Alpu reģionā, kā arī zālāju un ganību apvidū, kas plešas kalnu pakājē.

Bayerisches Rindfleisch reputācija

Gaļa *Bayerisches Rindfleisch* ir labi pazīstama, tai ir laba reputācija Vācijā un ārvalstīs, un to lielos daudzumos eksportē galvenokārt uz Itāliju un Franciju. Piemēram, Francijā *Bayerisches Rindfleisch* jau tirgo kā *boeuf de Bavière*, lai tādā veidā mērķtiecīgi varētu izmantot apstākli, ka franču patērētāji to ir iecienījuši.

Patēriņa pētījumi, ko Mīnhenes Tehniskā universitāte veica 1998., 2003. un 2007. gadā, skaidri apliecināja, ka patērētāji augstu vērtē gaļu *Bayerisches Rindfleisch*. 2003. un 2007. gadā veiktie pētījumi liecina, ka *Bayerisches Rindfleisch* ir laba reputācija, proti, patērētāji ir gatavi par kilogramu liellopu cepeša gaļas maksāt 85 centus vai attiecīgi 65 centus vairāk. 2003. gadā Vācijas mēroga pētījumā aptuveni 65 % aptaujāto (Vācijas dienvidos 88 %) atzina, ka *Bayerisches Rindfleisch* ir augstas vai ļoti augsta kvalitātes gaļa. Tajā pašā pētījumā 75 % aptaujāto patērētāju Dienvidvācijā piekrita, ka Bavārijā ir labi dabiskie apstākļi liellopu gaļas ražošanai, 63 % apgalvoja, ka Bavārijas daba vēl arvien ir pirmatnēja un neskarta un ka tas ir iemesls *Bayerisches Rindfleisch* augstajai kvalitātei un labajai garšai.

Tātad augstā kvalitāte, ko piedēvē *Bayerisches Rindfleisch*, balstās uz saikni starp tās izcelsmi un kvalitāti patērētāju uztverē. Šā produkta īpašā reputācija un cēloniskā saikne starp tā reputāciju un Bavārijas reģionu ir daudzkārt pierādīta reprezentatīvās aptaujās, arī pavisam nesen veiktās.

Saikne ar Bavārijas virtuvi

Bavārijā liellopu gaļu parasti pasniedz svētku mielastos – Lieldienās, Vasarsvētkos, baznīcas gadatirgos un Ziemassvētkos. Kopš seniem laikiem vārītai liellopu gaļai šādos svētkos ir bijusi liela nozīme Bavārijas kulinārijā. Piemēram, vārīta liellopu gaļa (vērsogaļa) ir tipisks un populārs ēdiens visā Bavārijā. Citi tipiski Bavārijas liellopu gaļas ēdieni ir *Tellerfleisch*, *Münchner Kronfleisch* un *Bofflamot* (*Boeuf à la mode*). Liellopu un teļa gaļu izmanto arī, lai pagatavotu vienu no Bavārijas visslavenākajām desu šķirnēm – *Münchner Weisswurst*. Tā satur vismaz 51 % teļa gaļas, kas piešķir šim produktam tipisku garšu, kura to ir padarījusi slavenu visā pasaulē.

Augstas kvalitātes gaļa, pamatojoties uz kvalitātes nodrošinājumu visos tirdzniecības posmos

Pēdējos 20 gados šā produkta īpašo reputāciju garantēja un stiprināja mērķtiecīga kvalitātes nodrošināšanas sistēma visos tirgus posmos.

Pateicoties tam, ka zemākas kvalitātes DFD gaļa (*dark, firm, dry*) tika atšķirotā un tika mērīts un ievērots maksimālais pH 6,0, kas bija viens no obligātajiem kvalitātes nodrošināšanas kritērijiem, lielā mērā tika panākts tas, ka *Bayerisches Rindfleisch* kļuva pazīstama un iecienīta patērētāju vidū, un šis apstāklis palīdzēja izdarīt izvēli liellopu gaļas iegādē.

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

Vairumu liellopu Bavārijā audzē Alpu kalnu reģionā, Alpu kalnu pakājēs, Priekšalpu paugurainē un Austrumbavārijas kalnājos. Arī citos Bavārijas apgabalos gadsimtiem ilgā tradīcija un liellopu audzēšanas, kā arī liellopu gaļas ražošanas lielā nozīme Bavārijas zemkopībā ir padarījusi liellopu audzētājus un gaļas ražotājus par speciālistiem savā nozarē. Patērētāji augstu vērtē gaļu *Bayerisches Rindfleisch* tās īpašās kvalitātes, reputācijas un garšas dēļ, un to noteicošie faktori ir iepriekš minētās tipiskās Bavārijas šķirnes, liellopu gaļas ražošanai labvēlīgie dabiskie apstākļi, kā arī iepriekš aprakstītajiem kritērijiem atbilstošu kaujamo dzīvnieku gaļas kvalitāte. Šis apstāklis un vietējās liellopu gaļas lielā nozīme Bavārijas virtuvē ir palīdzējuši *Bayerisches Rindfleisch* kļūt par īpašu reģionam raksturīgu produktu, kas ir labi pazīstams ārpus Bavārijas robežām un ir jo īpaši iecienīts. Bavārija ir Vācijas galvenais liellopu audzēšanas reģions, kā arī pasaules līdere *Fleckvieh*, *Braunvieh* un *Gelbvieh* liellopu šķirņu audzēšanā. No 12,7 miljoniem visu šķirņu liellopu Vācijā aptuveni 3,5 miljonus (ap 27 %) audzē Bavārijas saimniecībās.

Bayerisches Rindfleisch labā reputācija patērētāju vidū ir panākta ar kvalitātes nodrošināšanas pasākumiem (*Gepriüfte Qualität – Bayern*), kas gadu desmitiem īstenoti Bavārijas lauksaimniecības un pārtikas nozarē. Šī kvalitāte vairākas reizes ir nepārprotami apstiprināta iepriekš minētajās patērētāju aptaujās 1998., 2003. un 2007. gadā.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

Markenblatt 39. sējums, 27.9.2013., 7.a-bb daļa

<https://register.dpma.de/DPMAregister/blattdownload/marken/2017/36/Teil-7/20170908>

(*) Skatīt 2. zemsvītras piezīmi.

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



Eiropas Savienības Publikāciju birojs
2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV