



Izdevums  
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

60. gadagājums

2017. gada 28. oktobris

Saturs

II *Informācija*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

**Eiropas Komisija**

2017/C 368/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.8607 – Warburg Pincus / Tata Motors / Tata Technologies) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	--	---

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

**Eiropas Komisija**

2017/C 368/02	Euro maiņas kurss .....	2
2017/C 368/03	Publikācija, kas dara zināmu, kā valsts valūtā konvertējamas euro izteiktās finanšu robežvērtības, kas minētas Padomes Regulas (EK) Nr. 116/2009 I pielikumā .....	3

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

2017/C 368/04	Informācija, kas jāiesniedz saskaņā ar 5. panta 2. punktu – Eiropas Teritoriālās sadarbības grupas (ETSG) izveide ( <i>Eiropas Parlamenta un Padomes 2006. gada 5. jūlija Regula (EK) Nr. 1082/2006 (OV L 210, 31.7.2006., 19. lpp.)</i> ) .....	4
---------------	--	---



<sup>(1)</sup> Dokuments attiecas uz EEZ.

## V Atzinumi

### ADMINISTRATĪVAS PROCEDŪRAS

#### **Eiropas Komisija**

2017/C 368/05	Uzaicinājumi iesniegt priekšlikumus un informācija par saistītām darbībām saskaņā ar pētniecības un inovācijas pamatprogrammas “Apvārsnis 2020” (2014–2020) 2018.–2020. gada darba programmu un Eiropas Atomenerģijas kopienas pētniecības un mācību programmas (2014–2018), kas papildina “Apvārsni 2020”, 2018. gada darba programmu .....	6
---------------	--	---

### PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

#### **Eiropas Komisija**

2017/C 368/06	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.8670 – CDPQ/GE/JV) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru <sup>(1)</sup> .....	7
2017/C 368/07	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.8562 – Cargill / Faccenda Investments / JV) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru <sup>(1)</sup> .....	9

### CITI TIESĪBU AKTI

#### **Eiropas Komisija**

2017/C 368/08	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 .....	10
2017/C 368/09	Grozījuma 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 .....	16

<sup>(1)</sup> Dokuments attiecas uz EEZ.

## II

(Informācija)

## EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

## EIROPAS KOMISIJA

**Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju****(Lieta M.8607 – Warburg Pincus / Tata Motors / Tata Technologies)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2017/C 368/01)

Komisija 2017. gada 12. oktobrī 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 <sup>(1)</sup> 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 32017M8607. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

---

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

## IV

(Paziņojumi)

## EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

## EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss <sup>(1)</sup>

2017. gada 27. oktobris

(2017/C 368/02)

1 euro =

	Valūta	Maiņas kurss		Valūta	Maiņas kurss
USD	ASV dolārs	1,1605	CAD	Kanādas dolārs	1,4961
JPY	Japānas jena	132,52	HKD	Hongkongas dolārs	9,0561
DKK	Dānijas krona	7,4407	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6975
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,88633	SGD	Singapūras dolārs	1,5899
SEK	Zviedrijas krona	9,7390	KRW	Dienvidkorejas vona	1 309,39
CHF	Šveices franks	1,1632	ZAR	Dienvidāfrikas rands	16,4855
ISK	Islandes krona		CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,7225
NOK	Norvēģijas krona	9,5348	HRK	Horvātijas kuna	7,5123
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	15 818,76
CZK	Čehijas krona	25,673	MYR	Malaizijas ringits	4,9228
HUF	Ungārijas forints	311,23	PHP	Filipīnu peso	60,174
PLN	Polijas zlots	4,2462	RUB	Krievijas rublis	67,8368
RON	Rumānijas leja	4,6010	THB	Taizemes bāts	38,645
TRY	Turcijas lira	4,4361	BRL	Brazīlijas reāls	3,8292
AUD	Austrālijas dolārs	1,5196	MXN	Meksikas peso	22,3514
			INR	Indijas rūpija	75,5020

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

**Publikācija, kas dara zināmu, kā valsts valūtā konvertējamas euro izteiktās finanšu robežvērtības,  
kas minētas Padomes Regulas (EK) Nr. 116/2009 I pielikumā**

(2017/C 368/03)

Saskaņā ar prasību I pielikuma B punktā Padomes Regulā (EK) Nr. 116/2009 <sup>(1)</sup> noteiktām kultūras priekšmetu kategorijām piemērojamās finanšu robežvērtības jākonvertē to valstu valūtā, kuru valūta nav euro, un jāpublicē *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Zemāk norādītās vērtības tika aprēķinātas, pamatojoties uz katras attiecīgās valūtas vidējo dienas vērtību, izteiktu euro, 24 mēnešu laikposmā, kas beidzās 2017. gada augusta pēdējā dienā. Šīs pārskatītās vērtības stājas spēkā 2017. gada 31. decembrī.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN Bulgārijas leva	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK Čehijas krona	26,8972	403 458	806 916	1 344 859	4 034 578
DKK Dānijas krona	7,4451	111 676	223 352	372 253	1 116 758
GBP Lielbritānijas sterliņu mārciņa	0,8204	12 305	24 611	41 018	123 055
HRK Horvātijas kuna	7,5154	112 731	225 462	375 771	1 127 313
HUF Ungārijas forints	310,6583	4 659 875	9 319 749	15 532 915	46 598 747
PLN Polijas zlots	4,3117	64 675	129 350	215 584	646 753
RON Rumānijas leja	4,5020	67 530	135 061	225 102	675 305
SEK Zviedrijas krona	9,4846	142 269	284 538	474 230	1 422 690

<sup>(1)</sup> OV L 39, 10.2.2009., 1. lpp.

## DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

### Informācija, kas jāiesniedz saskaņā ar 5. panta 2. punktu

#### Eiropas Teritoriālās sadarbības grupas (ETSG) izveide

(Eiropas Parlamenta un Padomes 2006. gada 5. jūlija Regula (EK) Nr. 1082/2006 (OV L 210, 31.7.2006., 19. lpp.))

(2017/C 368/04)

#### I.1) Nosaukums, adrese un kontaktpersona

Oficiālais nosaukums: MURABA Korlátolt Felelősségű Európai Területi Társulás

Juridiskā adrese: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Ungārija

Kontaktpersona: Veronika Huszár

Tālr.: +36 0694553074

E-pasts: palyazat3@szentgotthard.hu

Grupās tīmekļa vietnes adrese:

#### I.2) Grupas darbības ilgums:

Grupās darbības ilgums: nenoteikts laikposms

Reģistrācijas datums: 2017. gada 15. augusts

Publicēšanas datums:

## II. Mērķi

- 1.1. veicināt pārrobežu sociālo un ekonomisko sadarbību un palielināt teritoriālo kohēziju teritorijās, kurās vienviet dzīvo gan ungāru, gan slovēņu nacionālās kopienas;
- 1.2. uzlabot labklājību un dzīves kvalitāti ETSG teritorijā;
- 1.3. atvieglot ungāru un slovēņu nacionālajām minoritātēm tiesību efektīvu īstenošanu ETSG teritorijā; saglabāt tās locekļu nacionālo identitāti, kā arī saikni ar piederības valsti, konkrēti, attiecībā uz valodas un kultūras aizsardzību un saglabāšanu; paust nostāju un izstrādāt viedokli par minētajiem jautājumiem; sagatavot ieteikumus un iesniegt tos kompetentajām iestādēm;
- 1.4. piesaistīt un izmantot vietējos un cita veida pieejamos resursus (cilvēkresursus vai materiālos resursus), lai īstenotu nodomus, kas paredzēti iepriekš minētajā 1.1.–1.3. punktā.

## III. PAPILDINFORMĀCIJA PAR GRUPAS NOSAUKUMU

**Nosaukums angļu valodā:** MURABA European Grouping of Territorial Cooperation Limited

**Nosaukums franču valodā:** Groupement européen de coopération territoriale à responsabilité limitée MURABA

## IV. Locekļi

IV.1) Dalībnieku kopskaits grupā: 4

IV.2) Grupas dalībnieku valstspiederība: Slovēnija, Ungārija

IV.3) Informācija par dalībniekiem\*

Oficiālais nosaukums: Szentgotthárd Város Önkormányzata

Pasta adrese: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Ungārija

Tīmekļa vietnes adrese:

Dalībnieka veids: vietējā pašvaldība

Oficiālais nosaukums: Országos Szlovén Önkormányzat

Pasta adrese: 9985 Felsőszőlőnk, Templom utca 8., Ungārija

Tīmekļa vietnes adrese:

Dalībnieka veids: nacionālās minoritātes autonomā valdība

Oficiālais nosaukums: Lendavas komūna (*občina Lendava*)

Pasta adrese: Glavna ulica 20, 9220 Lendava, Slovēnija

Tīmekļa vietnes adrese:

Dalībnieka veids: vietējā pašvaldība

Oficiālais nosaukums: Pomurskas ungāru nacionālā autonomā kopiena (*Pomurska madžarska samoupravna narodna skupnost*)

Pasta adrese: Glavna ulica 124, 9220 Lendava, Slovēnija

Tīmekļa vietnes adrese:

Dalībnieka veids: nacionālās minoritātes autonomā valdība

---

## V

(Atzinumi)

## ADMINISTRATĪVAS PROCEDŪRAS

## EIROPAS KOMISIJA

**Uzaicinājumi iesniegt priekšlikumus un informācija par saistītām darbībām saskaņā ar pētniecības un inovācijas pamatprogrammas “Apvārsnis 2020” (2014–2020) 2018.–2020. gada darba programmu un Eiropas Atomenerģijas kopienas pētniecības un mācību programmas (2014–2018), kas papildina “Apvārsni 2020”, 2018. gada darba programmu**

(2017/C 368/05)

Ar šo aicinām iesniegt priekšlikumus un informāciju par saistītām darbībām saskaņā ar pētniecības un inovācijas pamatprogrammas “Apvārsnis 2020” (2014–2020) 2018.–2020. gada darba programmu un Eiropas Atomenerģijas kopienas pētniecības un mācību programmu (2014–2018), kas papildina pamatprogrammu “Apvārsnis 2020”, 2018. gada darba programmu.

Komisija ar 2017. gada 27. oktobra Lēmumu C(2017) 7123 un Lēmumu C(2017) 7124 ir pieņēmusi divas darba programmas, kurās paredzēti uzaicinājumi iesniegt priekšlikumus un informāciju par saistītām darbībām.

Minēto lēmumu īstenošana ir atkarīga no tā, vai būs pieejamas apropriācijas attiecīgajiem gadiem pēc budžeta pieņemšanas budžeta lēmējinstīcijā, vai, ja kāda gada budžets nebūs pieņemts, no apropriācijām, kas paredzētas provizorisks divpadsmitdaļu sistēmā.

Darba programmas, to termiņi, attiecīgajām darbībām paredzētie budžeti, kā arī sīkāka informācija par uzaicinājumiem un saistītām darbībām un norādījumi priekšlikumu iesniedzējiem par priekšlikumu iesniegšanu ir pieejami Dalībnieku portālā (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>). Vajadzības gadījumā šī informācija portālā tiks atjaunināta.

Šajā posmā priekšlikumus var iesniegt tikai attiecībā uz tematiem, kuri ir minēti Dalībnieku portālā publicētajos uzaicinājumos un kuriem ir pievienota norāde “2018”. Informācija par to, kad varēs iesniegt priekšlikumus par tematiem ar norādi “2019” un “2020”, Dalībnieku portālā tiks sniegta vēlāk.

---



## PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

## EIROPAS KOMISIJA

**Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju****(Lieta M.8670 – CDPQ/GE/JV)****Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2017/C 368/06)

1. Komisija 2017. gada 20. oktobrī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004<sup>(1)</sup> 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *Caisse de dépôt et placement du Québec* ("CDPQ", Kanāda),
- *GE Capital Aviation Services Limited* ("GECAS", Īrija/ASV), kuru kontrolē *General Electric Company* ("GE", ASV),
- *Einn Volant Aircraft Leasing Holdings Ltd* ("EVAL", Īrija).

CDPQ un GE Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 3. panta 4. punkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār EVAL.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas jaunizveidotā kopuzņēmumā.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- CDPQ: institucionālais ieguldītājs, kas pārvalda fondus, galvenokārt publisko pensiju un daļēji publisko pensiju un apdrošināšanas shēmu jomā,
- GE: plašas un daudzveidīgas darbības, ieskaitot GECAS, kurš darbojas pasaules komerciālo gaisa kuģu nomas un finanšu nozarē,
- EVAL: gaisa kuģu iegāde un noma.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts.

Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru dažu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 139/2004<sup>(2)</sup>, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši procedūrai, kas paredzēta šajā paziņojumā.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespēamos apsvērumus par ierosināto darbību.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā pēc šīs publikācijas datuma. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

M.8670 – CDOQ/GE/JV

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

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

Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa e-pastu, pa faksu vai pa pastu. Lūdzam izmantot šādu kontaktinformāciju:

E-pasts: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fakss: +32 22964301

Pasta adrese:

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

---

**Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju**  
**(Lieta M.8562 – Cargill / Faccenda Investments / JV)**  
**Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru**  
**(Dokuments attiecas uz EEZ)**  
(2017/C 368/07)

1. Komisija 2017. gada 19. oktobrī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004<sup>(1)</sup> 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *Cargill Incorporated* (“Cargill”, Amerikas Savienotās Valstis),
- *Faccenda Investments Ltd* (“Faccenda”, Apvienotā Karaliste).

*Cargill* un *Faccenda* Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 3. panta 4. punkta nozīmē iegūts kopīgu kontroli pār jaunizveidoto sabiedrību, kas veido pilnfunkciju kopuzņēmumu.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas jaunizveidotā kopuzņēmumā.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *Cargill*: pārtikas ražošana un pārdošana starptautiskā mērogā, tostarp graudu un preču virzīšana tirgū, eļļas sēkļaugu un graudu apstrāde un attīrīšana, miltu malšana un gaļas (tostarp vistas) pārstrāde,
- *Faccenda*: vistu, tītaru un pīļu selekcionešana, nobarošana, to gaļas pārstrāde un tirdzniecība.

Kopuzņēmumā tiks apvienota uzņēmumu *Cargill* un *Faccenda* Apvienotajā Karalistē bāzētā darījumdarbība svaigas mājputnu gaļas un jēlas mājputnu gaļas pusfabrikātu jomā, kas ietver vistu, tītaru un pīļu integrētās barošanas, selekcionešanas, audzēšanas, nobarošanas, kaušanas un pārstrādes darbības.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts.

Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru dažu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 139/2004<sup>(2)</sup>, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši paziņojumā paredzētajai procedūrai.

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

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā no šīs publikācijas datuma. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

M.8562 – *Cargill / Faccenda Investments / JV*

Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa e-pastu, pa faksu vai pa pastu. Lūdzam izmantot šādu kontaktinformāciju:

E-pasts: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fakss: +32 22964301

Pasta adrese:

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

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

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

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

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

(2017/C 368/08)

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

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

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

**“SALCHICHÓN DE VIC” / “LLONGANISSA DE VIC”**

**ES Nr.: PGI-ES-02158 – 4.7.2016.**

**ACVN ( ) AĢIN ( X )**

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

*Llonganissa de Vic* PGI Regulatīvā padome  
Ronda St. Pere, 19-21, 5-6  
08010 Barcelona  
ESPAÑA

info@lloganissadevic.cat  
www.lloganissadevic.cat

Aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes “Salchichón de Vic” / “Llonganissa de Vic” Regulatīvo padomi veido visi desu ražotāji, uz kuriem attiecas AĢIN “Salchichón de Vic” / “Llonganissa de Vic”, un tai ir likumīgas intereses iesniegt grozījuma pieteikumu.

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

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

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Cits [pārbaudes iestāde un likumdošanas prasības]

**4. Grozījuma(-u) veids**

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

<sup>(1)</sup> 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 (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

## 5. Grozījums(-i)

### Produkta apraksts

- Specifikācijā sniegtā produkta apraksta pirmās daļas formulējums ir pārskatīts un papildināts, lai panāktu tā atbilstu dažādām specifikācijas iedaļām un vienotajam dokumentam. Minētajā iedaļā netika norādīti ne tauki, lai gan tie ir būtiska produkta sastāvdaļa, ne cukurs, lai gan tā izmantošana vienmēr ir bijusi ierasta prakse. Turklāt iedaļās tika lietoti termini “kāju un muguras” vai “šķiņķis un plecu daļas šķiņķis”. Lai gan šie termini ir līdzvērtīgi, tika uzskatīts par lietderīgu standartizēt šos terminus, lai padarītu dokumentu vieglāk saprotamu. Tagad tas ir formulēts šādi:

“Salchichón de Vic” / “Llonganissa de Vic” ir tradicionāla desa no Katalonijas, kas izgatavota no liesas cūkgaļas (šķiņķa, plecu daļas šķiņķa un augstākās kvalitātes liesas gaļas), un vienīgās izmantotās garšvielas ir tauki, cukurs, sāls un pipari. Tā tiek sasmalcināta, izmērcēta, iepildīta dabīgā apvalkā un pēc tam žāvēta.”

- Tika paplašināts “Salchichón de Vic” ražošanā atļauto apvalku klāsts. Ir pievienota šujamo un atjaunoto apvalku izmantošana, kas līdz šim tika definēti kā dabiskas zarnas. Šis grozījums tiek veikts, lai pielāgotos izmaiņām, kas notikušas dabīgo desu apvalku tirgū. Šie jauninājumi neietekmē galaprodukta organoleptiskās īpašības.

Formulējums tagad skan šādi: “Dabīgi, plati, saspiesti, sašūti vai atjaunoti apvalki.”

- Specifikācijas apakšiedaļas “ķīmiskais sastāvs” virsraksts ir mainīts uz “fizikāli ķīmiskie parametri”, kas tika uzskatīts par piemērotāku tās saturam.
- Fizikāli ķīmiskie parametri ir daļēji grozīti, lai uzlabotu produkta aprakstu, uz kuru attiecas AĢIN “Salchichón de Vic” / “Llonganissa de Vic”. Šajā ziņā tiek skaidri noteikts, ka maksimālais “cukura” procentuālais saturs attiecas uz “kopējo cukuru saturu, kas izteikts kā glikoze”. Turklāt parametrs “mitrums (%)” ir aizstāts ar parametru “ūdens aktivitāte ( $A_w$ ) pie 20 °C”. Tiek pievienots arī pH rādītājs. Šie divi jaunie parametri sniedz precīzāku informāciju par produkta fizikāli ķīmiskajām un pārtikas nekaitīguma īpašībām.

Tiek noteiktas sekojošas vērtības, kurās tiek ņemts vērā mainīgais daudzums, ko izraisa žāvēšanas process.  
 $A_w$  (pie 20 °C) < 0,92 un  $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$ .

Formulējums tagad skan šādi:

- Maksimālais tauku saturs: 48 % (\*)
- Minimālais olbaltumvielu saturs: 38 % (\*)
- Maksimālā kolagēna/olbaltumvielu attiecība  $\times 100$ : 12
- Kopējais šķīstošo cukuru daudzums, kas izteikts kā maksimālais glikozes saturs: 3 % (\*)
- Pievienotās olbaltumvielas: Nav
- Ūdens aktivitāte 20 °C temperatūrā: mazāka par 0,92
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

(\*) Vērtība, kas izteikta, pamatojoties uz sausu.”

- Tiek norādīts, ka vienīgie cukuri, kurus atļauts izmantot kā sastāvdaļas, ir mono- un disaharīdi.
- Tiek norādītas piedevas, kas atļautas produkta, uz kuru attiecas AĢIN, ražošanā, jo šī informācija nebija norādīta iepriekšējā specifikācijas versijā. Vienīgās piedevas ir askorbīnskābe un tās nātrija sāls, kālija nitrāts, nātrija nitrāts, kālija nitrāts un nātrija nitrāts.

## — Izmēri un formāti

Reaģējot uz izmaiņām tirgū un jauno patērētāju pieprasījumu, ir paplašināts produkta, uz kuru attiecas AĢIN “Salchichón de Vic” / “Llonganissa de Vic”, svars un formāts. Konkrēti, tiek ieviesti mazāka svara gabali (sver mazāk nekā 300 g) un formāts, kad produkts ir iepakots jau sagriezts šķēlītēs. Tas nozīmē, ka mazajiem gabaliem tiek samazināts diametrs un minimālais žāvēšanas laiks, lai saglabātu produkta īpašības. Turklāt tiek dzēsta informācija par garumu, jo aizsargātā produkta izmēri ir pietiekami noteikti ar diametru un svaru.

Jaunā izmēra diapazons un atbilstošais žāvēšanas laiks ir šāds:

Svars (g)	Žāvētās desas diametrs (sausas) (mm)		Minimālais žāvēšanas laiks (dienās)
200–300	≥ 35	≤ 75	30 dienas
≥ 300	> 40	≤ 90	45 dienas

- Tiek dzēsta atsauce uz 1980. gada kvalitātes standartu, kas piemērojams neapstrādātiem, desas gaļas produktiem, jo šis standarts tika atcelts. Ņemot vērā, ka produktiem, uz kuriem attiecas AĢIN, pastāvīgi jāatbilst pašreizējiem nozaru tiesību aktiem, netika uzskatīts par nepieciešamu norādīt noteikumu, kas to aizstātu.

*Ražošanas metode*

Papildu turpmāk aprakstītajiem grozījumiem tekstā ir veiktas dažas formālas izmaiņas.

- Specifikācijas iedaļa “ražošanas metode” ir pārrakstīta, lai to uzlabotu un atstātu tikai nepieciešamo informāciju. Šajā sakarā ir dzēsta atsauce uz mērcēšanas nosacījumiem. Tas ir saistīts ar veikto pētījumu par laikapstākļu un mērcēšanas temperatūras ietekmi uz svaigas gaļas gabaliem un “Salchichón de Vic” sastāvdaļām pēc to samīcēšanas un pirms to iepildīšanas apvalkā. Šajā pētījumā tika secināts, ka šajā posmā, sagatavojot desas, šo faktoru ietekme attiecībā uz intensitāti, iestāšanās laiku un mijiedarbību starp tiem, būtiski neietekmē ražošanas procesu, gala produkta organoleptiskās un higiēniskās īpašības vai turpmāku produkta pārdošanu (derīguma termiņu), uz ko attiecas AĢIN “Salchichón de Vic” / “Llonganissa de Vic”.

- Žāvēšanas laiks tiek pielāgots jaunajam svara diapazonam.

- Turklāt tika uzsvērta un paplašināta ideja, ka “Salchichón de Vic” aromāts un garša ir saistīta ar fermentācijas un fermentatīviem procesiem, kurus rada Vikas līdzenumam raksturīgā mikrobioloģiskā flora.

Tiek ierosināts, ka specifikācijas iedaļas “ražošanas metode” teksts tiek formulēt šādi:

“Svaigās gaļas daļas attīra specializēti tehniķi, pēc tam tās sasmalcina un samaisa ar kubiņos sagrieztiem taukiem un pārējām sastāvdaļām, kuru starpā var būt iekļauts arī ieraugs, kas satur paša ražotāja bakteriālo floru. Tiklīdz ir izveidots nevainojams sastāvdaļu un gaļas maisījums, no tā tiek sagatavoti cieti bloki, kuros nav iekšēju gaisa kabatu. Tie tiek pakļauti mērcēšanas procesam, izmantojot tradicionālās zināšanas, lai ierosinātu pareizu fermentācijas procesu, par ko liecina raksturīgā aromāta un krāsas parādīšanās.

Gatavo gaļas maisījumu sapilda pilnīgi tīros un dabīgos apvalkos, kas tiek sagatavoti jau iepriekš. Gaļas maisījuma pildīšana apvalkā jāveic ļoti rūpīgi, pārlicinoties, vai netiek atstātas tukšas kabatas vai atstarpes (gaisa klātbūtne), jo tās var kaitēt stabilitātei un veicināt nepareizu fermentāciju.

Kad gaļa ir sapildīta apvalkos, desas ievieto žāvēšanas kamerās, kur tiek veikta to žāvēšana un atūdeņošana. Mazajiem gabaliem, kuru svars ir mazāks par 300 g, šis process aizņem vismaz 30 dienas, bet tiem, kuru svars ir 300 g vai lielāks, tas aizņem vismaz 45 dienas. Apkārtējos apstākļus žāvēšanas kamerās (temperatūru, relatīvo gaisa mitrumu un gaisa kustības ātrumu) var pēc izvēles pielāgot atbilstoši dominējošiem klimatoloģijas apstākļiem.

Desa ir jāsagriež tā, lai tā izskatītos vienveidīga, gluda un ar labi saplūdušām sastāvdaļām bez kontrastaina krāsojuma un skaidri nosakāmas atšķirības starp lieso gaļu un kubiņos sagrieztajiem taukiem. Tai ir jābūt ar raksturīgo smaržu un garšu, kas rodas fermentācijas un enzīmu metabolisma procesā, ko izraisa Vikas līdzenumam raksturīgā baktēriju un sēnišu flora.”

*Saikne ar apgabalu*

- Specifikācijas apakšiedaļā “dabīgs” tika labotas un precizētas dažas atsauces uz baktēriju floras veidu. Konkrēti runājot, ir veikti šādi grozījumi:
  - Frāze “(..) tipiska sēnīšu flora, kas attīstījusies šajā apgabalā un ir tam pielāgojusies (..)”, tiek grozīta uz “(..) tipiska bakteriālā flora, kas attīstījusies šajā apgabalā un ir tam pielāgojusies (..)”.
  - Frāze “(..) pienskābes sēnīšu floras rašanās nodrošina gaļas maisījuma paskābināšanos, ierobežojot nevēlamās floras rašanos, kas izraisa fermentāciju un liek tai pūt” tiek grozīta uz “(..) pienskābes sēnīšu floras rašanās nodrošina gaļas maisījuma paskābināšanos, ierobežojot nevēlamās floras rašanos, kas izraisa nevienmērīgu fermentāciju”.
- Šajā apakšiedaļā ir dzēsts šāds punkts, jo tas tika uzskatīts par nevajadzīgu:

“Ir bijuši mēģinājumi izveidot ierauga kultūras, lai mikroorganismu floru varētu izmantot arī citās ražošanas vietās, tomēr žāvēšanas process bija neveiksmīgs gan attīstības un izmantošanas ziņā, gan arī tas, ka gatavā desa nebija tāda pati kā tā, kas iegūta Vikas līdzenumā. Tas parādīja, ka “Salchichón de Vic” – “Llonganissa de Vic” ir iespējams ražot tikai tajā ģeogrāfiskajā apgabalā, uz kuru attiecas šī aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norāde.”

Šī iedaļa atšķiras starp vienoto dokumentu un kopsavilkuma lapu arī tādēļ, ka specifikācijas kopsavilkums bija pārāk īss, un tika pieliktas pūles, lai paplašinātu jauno vienoto dokumentu.

*Marķējums*

- Tiek atjaunināta marķējuma informācija. Konkrēti tika pievienota prasība iekļaut ES aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes simbolu un tika pievienots AĢIN “Salchichón de Vic” / “Llonganissa de Vic” logo.

*Cits*

- Pārbaudes iestāde. Tika atjaunināta informācija par pārbaudes iestādi.
- Valsts likumdošanas prasības. Šī iedaļa tika dzēsta, jo tā nav Regulas (ES) Nr. 1151/2012 prasība.

## VIENOTS DOKUMENTS

## “SALCHICHÓN DE VIC” / “LLONGANISSA DE VIC”

ES Nr.: PGI-ES-2158 – 4.7.2016.

ACVN ( ) AĢIN ( X )

**1. Nosaukums**

“Salchichón de Vic” / “Llonganissa de Vic”

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

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

1.2 klase. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. tml.)

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

“Salchichón de Vic” / “Llonganissa de Vic” ir tradicionāla desa no Katalonijas, kas izgatavota no liesas cūkgaļas, un vienīgās izmantotās garšvielas ir tauki, cukurs, sāls un pipari. Tā tiek sasmalcināta, izmērcēta, iepildīta dabīgā apvalkā un pēc tam žāvēta.

Kad tā ir sapildīta dabīgajos apvalkos, to raksturo krokains ārējais izskats, apvalkam cieši piekļaujoties gaļas maisījumam, vairāk vai mazāk regulāra cilindriskā forma un bālgana ārējā krāsa, ko rada sēnīšu flora, kura laika gaitā iegūst brūnganu nokrāsu. Iekšpusē ir redzami kubiņos sagriezti tauki un piparu graudiņi.

Raksturīgs un patīkams aromāts un garša, ko iegūst no garšvielām un žāvēšanas procesa.

Izmantotais apvalks nosaka AĢIN “Salchichón de Vic” / “Llonganissa de Vic” diametru un izmēru. Turpmāk ir norādīti izmēri nosūtīšanas laikā un žāvēšanas laiks:

Svars (g)	Žāvētās desas diametrs (sausas) (mm)		Minimālais žāvēšanas laiks (dienās)
200–300	≥ 35	≤ 75	30 dienas
≥ 300	> 40	≤ 90	45 dienas

Fizikāli ķīmiskie parametri:

- maksimālais tauku saturs: 48 % (\*),
- minimālais olbaltumvielu saturs: 38 % (\*),
- maksimālā kolagēna/olbaltumvielu attiecība × 100: 12,
- kopējais šķīstošo cukuru daudzums, kas izteikts kā maksimālais glikozes saturs: 3 % (\*),
- pievienotās olbaltumvielas: nav,
- ūdens aktivitāte 20 °C temperatūrā: mazāka par 0,92,
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$ .

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

Tiek izmantota atlasīta liesa cūkgaļa (šķiņķis, pleca daļas šķiņķis un augstākās kvalitātes liesa gaļa), tauki, sāls, pipari un dabīgie apvalki (plati, saspiesti, sašūti vai atjaunoti).

Citas sastāvdaļas: Vienīgās izmantojamās sastāvdaļas ir cukurs (mono- un disaharīdi), paša ražotāja ieraugs, kālija nitrāts, nātrija nitrāts, kālija nitrāts, nātrija nitrāts, askorbīnskābe un tās nātrija sāls.

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

Produkta ražošana (svaigas gaļas sagatavošana, attīrīšana un sasmalcināšana, samaisīšana, mīcīšana, mērcēšana, pildīšana apvalkā un žāvēšana-nogatavināšana) ir jāveic 4. punktā aprakstītajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

“Salchichón de Vic” ir atļauts tirgot sagrieztu šķēlēs un iepakotu, ko var veikt gan 4. punktā aprakstītajā ģeogrāfiskajā apgabalā, gan ārpus tā.

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

Uz iepakojuma jābūt skaidri norādītam “Salchichón de Vic” (spāņu valodā) vai “Llonganissa de Vic” (katalāņu valodā) aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukumam un logotipam, kā arī ES simbolam attiecībā uz AĢIN un Regulējošās padomes atļautam un numurētam marķējumam, kā arī citai informācijai, kas parasti tiek pieprasīta saskaņā ar spēkā esošajiem tiesību aktiem.

Logotipa atveidojums:



## 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Ar šo norādi apzīmētais apgabals ietver šādas Vikas līdzenuma pašvaldības, kas atrodas Osonas rajonā Barselonas provincē:

(\*) Vērtība, kas izteikta, pamatojoties uz sausnu.



*Aiguafreda, Sant Martí de Centelles, El Brull, Seva, Tona, Muntanyola, Malla, Taradell, Sant Julià de Vilatorrada, Santa Eugènia de Berga, Calldetenes, Folgueroles. Vic. Santa Eulàlia de Riuprimer, Gurb, Tavèrnoles, Roda de Ter, Manlleu, Santa Cecília de Voltregà, Sant Hipòlit de Voltregà, Les Masies de Voltregà, Orís, Torelló, Centelles, Balenyà, Les Masies de Roda, San Vicenç de Torelló un Sant Pere de Torelló.*

#### 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

“Salchichón de Vic” unikalitāte ir balstīta uz reputāciju un pazīstamību, ko šis produkts gadsimtu laikā ir ieguvis gan Katalonijā, gan pārējā Spānijā, it īpaši kopš 19. gadsimta. Tā ir arī saistīta ar vides un klimata apstākļiem ģeogrāfiskajā apgabalā, kas ļauj to ražot.

AĢIN ģeogrāfiskais apgabals, Vikas līdzenums, ir līdzenums ar izciliem lauksaimniecības apstākļiem un lielu skaitu saimniecību un maziem lauku centriem. Apgabals atrodas 400 līdz 600 metru augstumā, un to ieskauj *Guileries, Montseny, Collsacabra* un *Lluçanés* kalnu grēdas, un tas ir zināmā mērā izolēts. Tajā valda kontinentāls Vidusjūras klimats, taču, pateicoties tā atrašanās vietai, anticiklonisku laikapstākļu laikā gaisa plūsmi šajā apgabalā ir raksturīga stagnācija. Tādējādi rodas termiskā inversija, kad temperatūra līdzenumā ir līdz pat 20 °C zemāka nekā apkārtnēs teritorijās. Turklāt virs līdzenuma pastāvīgi klājas migla (vidēji 225 miglainas dienas gadā). Ņemot vērā visus minētos iemeslus, Vikas līdzenumā pastāv ļoti specifiski vides apstākļi, kurus ir grūti atkārtot. Tas veicina tipiskas baktēriju floras veidošanos, kas ir saistīta ar fermentācijas un fermentatīviem procesiem, kas piešķir “Salchichón de Vic” raksturīgo aromātu un garšu.

Rakstveida atsaucis par “Salchichón de Vic” ir atrodams jau kopš 1456. gada, lai arī tās izcelsmi var izsekot līdz pat 4. gadsimtam. Agrāk šis produkts tika izgatavots apgabala zemnieku mājās, lai saglabātu labākos gaļas izcirtņus. Kopš 19. gadsimta vidus līdz pat mūsdienām “Salchichón de Vic” ir atzinīgi novērtēta daudzos rakstos, un ir apliecināta tās labā slava. Piemēram, 1867. gada 29. maija laikrakstā *El Porvenir* ir teikts: “.. jau pazīstamās *salchichones de Vic*”. Ir pat zināms, ka viens no “Salchichón de Vic” cienītājiem bijis pats karalis Alfonso XIII. Tādējādi Vika un desa gadiem ilgi ir lietoti kopā tāpat kā lielo ģimeņu vārds un uzvārds, un laika gaitā tas ir kļuvis par mazu dārgumu.

Neraugoties uz vārda *salchichón* tradīcijām, kas apzīmē biezu, žāvētu desu, ir jānorāda, ka katalāņu valodā to dēvē par *llonganissa*, kas ir tās sākotnējais un vietējais nosaukums, kurš vēlāk spāņu valodā kļuva par *salchichón*. Tādēļ apzīmējumi “Salchichón de Vic” un “Llonganissa de Vic” tiek lietoti savstarpēji aizstājami.

Kopumā “Salchichón de Vic” ir produkts ar izcilu reputāciju, kas izriet no pieredzes, kas starp ražotājiem tiek nodota no paaudzes paaudzē, un īpašajiem vides apstākļiem ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā tas tiek ražots.

#### Atsaucis uz specifiskācijas publikāciju

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

<http://agricultura.gencat.cat/pliegosalchichonvic>

**Grozījuma 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 368/09)

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

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

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

**“SQUACQUERONE DI ROMAGNA”**

ES Nr.: PDO-IT-02292 – 22.2.2017.

ACVN ( X ) AĢIN ( )

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

*Associazione Squacquerone di Romagna DOP*  
c/o CNA Forlì-Cesena  
Via Pelacano 29  
47122 Forlì  
ITALIA

E-pasts: caseificiocomellini@pec.it

Siera “Squacquerone di Romagna” ražošanas apvienību (*Associazione Squacquerone di Romagna*) veido “Squacquerone di Romagna” ražotāji, un tai ir likumīgas tiesības iesniegt grozījuma pieteikumu atbilstīgi Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas 2013. gada 14. oktobra Dekrēta Nr. 12511 13. panta 1. punktam.

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

**3. Produkta specifiskācijas punkts, kurā izdarīti grozījumi**

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Citur: pielāgojums atsaucēs uz attiecīgajiem tiesību aktiem; drukas kļūdu labojumi; pārbaudes struktūras juridiskās adreses atjauninājums

**4. Grozījuma(-u) 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.

**5. Grozījums(-i)**

*Produkta apraksts*

Itāļu valodā labots teikums attiecībā uz svaru, nemainot norādītās skaitliskās vērtības: ir “dal hg a 2 Kg” (“no hg līdz 2 kg”), jābūt “da 1 hg a 2 Kg” (“no 100 g līdz 2 kg”).

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

Fizikālās un ķīmiskās īpašības: par dažiem procentpunktiem palielināts skaitlisko vērtību diapazons tauku saturam sausnā, mitruma saturam un pH, kā norādīts šē turpmāk.

Tauku saturs sausnā: maksimālais saturs no "46–55 %" paaugstināts līdz "46–59 %".

Produkta specifikācija ir spēkā jau vairākus gadus, un izrādījās, ka tās pareizai piemērošanai ikdienas praksē vajadzīgi konkrēti atjauninājumi. Parametru "tauku saturs sausnā" ietekmē izejvielas īpašības, kurai pilnīgi dabisku iemeslu dēļ ziemas periodos ir augstāks tauku saturs, kas var novest pie noteiktā ierobežojuma pārsniegšanas, it īpaši tajās sierotavās, kuras pārstrādā tikai vienas saimniecības vai nedaudzu saimniecību pienu. Tādos gadījumos faktiski nedrīkst apvienot dažādas izcelsmes piena produkcijas parametru attiecīgās skaitliskās vērtības.

Mitruma: no "58–65 %" tā saturs paaugstināts līdz "58–69 %", bet

pH: no "4,95–5,30" tas palielināts līdz "4,75–5,35".

Gatavajā produktā var svārstīties arī mitruma saturs un pH, kas ir lielumi, kuri, mainoties gada laikiem, nav pilnībā kontrolējami. Ikgadējās pH un mitruma svārstības, kas konstatētas pārbaūžu veikšanas gados, liecina, ka skaitlisko vērtību intervāls, kāds savulaik noteikts specifikācijas sagatavošanas posmā, ir pārāk niecīgs salīdzinājumā ar novērotajām svārstībām.

Turklāt svītrots apakšvirsraksts "Mikrobioloģiskās īpašības", kas nepareizi norādīts pirms pH.

#### Ražošanas metode

#### Izejviela

Svītrots teikums:

"Govis, kuras audzē attiecīgajā apgabalā un no kurām iegūto pienu izmanto ar ACVN "Squacquerone di Romagna" apzīmētā siera ražošanā, pieder pie Itālijas Frīzijas govju, Alpu brūno govju un *Romagnola* šķirnes."

Šā ACVN reģistrācijas pieteikuma iesniegšanas brīdī droši vien par zemu novērtēts piensaimniecību neviendabīgums. Tomēr ir atzīts, ka siera organoleptiskās īpašības galvenokārt ietekmē govju ēdināšanas režīms un izmantoto ieraugu fizioloģiskās un bioķīmiskās īpašības, un šādu apsvērumu dēļ uzskatīts par lietderīgu atsaukt uz obligātajām šķirnēm svītrot.

Izlabota drukas kļūda: "dehidrēta skābbarība" vietā turpmāk ir "dehidrēta barība un skābbarība".

Teikums: "Slaucamajām govīm, kuru pienu izmanto ar ACVN "Squacquerone di Romagna" apzīmētā siera ražošanā, aizliegts izēdināt kāpostu un lopbarības biešu pārstrādes blakusproduktus." specifikācijas tekstā ir pārvietots par divām rindām augstāk – tā, lai varētu to ievietot daļā, kas attiecas uz ēdināšanu, un lai specifikācija būtu saskaņīgāka un raitāk lasāma.

#### Pārstrādes posmi

#### Acidifikācija

Norādīts, ka specifikācijā minētās sugas baktērijas izmanto fermentācijas procesu uzsākšanai.

Tāpēc teikuma daļa

"izmantotā baktēriju suga ir *Streptococcus thermophilus*"

aizstāta ar šādu:

"fermentācijas procesu uzsākšanai izmanto *Streptococcus thermophilus* sugas baktērijas".

Šāds grozījums ir kļuvis vajadzīgs, jo pārbaudēs izrādījies, ka pat niecīga citu mikroorganismu celmu klātbūtne ir bijusi par iemeslu dažādām domstarpībām.

#### Recināšana

Izlabota drukas kļūda: bija "1:10 000; 1:40 000", jābūt "1:10 000 un 1:40 000".

Grozīts himozīna fermenta izmantojamā daudzuma diapazons:

bija "30–50 ml uz hl piena",

jābūt "15–50 ml uz hl piena".

Ar šādu grozījumu tiek labota kļūda spēkā esošajā specifikācijā; tam ir savs pamats – ja himozīna koncentrācija ir 1:40 000, tad 1 hektolitra piena sarecināšanai pietiek ar 15 ml šāda fermenta.

## Sāļšana

Teksts papildināts ar iespēju izmantot abas specifikācijā minētās sāļšanas metodes, arī savstarpēji kombinējot tās. Tātad teksts grozīts, papildinot to ar šādu teikumu par abu sāļšanas metožu apvienojumu:

“... papildinot vai aizstājot iepriekš minēto”.

Ja sāļšanas paņēmieni izmanto ne tikai sāļšanai, bet arī produkta temperatūras pazemināšanai un fermentācijas norises palēnināšanai, noteikta daudzuma sāls pievienošana siera vannā nodrošina sāļšanas laika saīsināšanu, uzlabojot gatavā produkta struktūru.

## Citur

Specifikācijas 1. pantā “Nosaukums”

atsauce uz Regulu (EK) Nr. 510/2006 aizstāta ar atsauci uz Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

Specifikācijas 7. pantā “Pārbaudes”

atsauce uz Regulu (EK) Nr. 510/2006 aizstāta ar atsauci uz Regulu (ES) Nr. 1151/2012. Atjaunināta pārbaudes struktūras juridiskā adrese, norādot to šādi: “Pārbaudes struktūra, kas atbild par produkta specifikācijas ievērošanas kontroli, ir *Kiwa Cermet Italia SpA, Via Cadriano 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIA*, tālr.: +39 514593303, fakss: +39 51763382.”

## VIENOTS DOKUMENTS

### “SQUACQUERONE DI ROMAGNA”

ES Nr.: PDO-IT-02292 – 22.2.2017.

ACVN ( X ) AĢIN ( )

#### 1. Nosaukums

“Squacquerone di Romagna”

#### 2. Dalībvalstis vai trešās valstis

Itālija

#### 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

Ar ACVN “Squacquerone di Romagna” apzīmētais produkts ir mīksta masas un strauji nogatavināts siers, kas ražots no govs piena, kurš iegūts 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Piedāvājot patērišanai, ACVN “Squacquerone di Romagna” sieram jābūt ar šādām īpašībām.

#### Morfoloģiskās īpašības

Svars: ACVN “Squacquerone di Romagna” siers sver no 0,1 kg līdz 2 kg.

Ārējais izskats: ACVN “Squacquerone di Romagna” siera masa ir baltā perlamutra krāsā, un sieram nav jābūt ne garozai, ne mizai.

Forma atkarīga no taras, kurā tas ievietots, jo siera krēmveida konsistence neļauj tam būt kompaktam.

Fizikālās un ķīmiskās īpašības. Tauku saturs sausnā: no 46–59 %; mitruma saturs: 58–69 %; pH: 4,75–5,35.

#### Organoleptiskās īpašības

Garša: patīkama, maiga, neredz ieskābena, sāļums jūtams, taču ne stipri.

Aromāts: izsmalcināts, tāds, kas tipiski raksturīgs pienam ar zāles smaržas niansi.

Siera masas konsistence: mīksta, krēmveida, līpoša, plūstoša, tāda, kas dara to viegli ziežamu.

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

Govīm izēdināmo kopējo barības devu 60 % apmērā veido lopbarība un skābbarība, ko vēl papildina cita dzīvniekiem izēdināma lopbarība.

Lopbarībā un skābbarībā ietilpst pākšaugi un graudaugi, kas pilnībā audzēti 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Daudzveidīgo lopbarības augu vidū īpašu vietu ieņem sējas lucerna; govīm izēdina galvenokārt šādu šķirņu lucernu: "Pomposa", "Classe", "Garisenda", "Delta" un "Prosementi".

Izmanto šādu lopbarību ar augstu barības un enerģētisko vērtību:

- 1) proteīnaugi – sēklu pākšaugi: soja, cūku pupas, saulgriezes, zirņi, kā arī sojas un saulgriežu sēklu ekstrakcijas milti;
- 2) šķiedrvielām bagāta barība – žāvēti augļu mikstumi, klijas un sojas sēklu miziņas;
- 3) enerģētiskā barība – kukurūzas graudi, mieži, sorgo, kvieši, auzas, augu eļļas, sojas eļļa, veselas ekstrudētas linsēklas.

Ar ACVN "Squacquerone di Romagna" apzīmētais produkts ir mīksts masas siers, kas gatavots no govju piņķa, kurš slaukts no 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā audzētām govīm.

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

Ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ir piena ieguve, piena pārstrāde.

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

"Squacquerone di Romagna" siera iepakšanas darbības jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, jo sieram nav garozas, tātad tas ir simtprocentīgi ēdams un tādēļ īpaši pakļauts turpmākai mikrobioloģiskai iedarbībai: tas var bojāties to vidē izplatīto mikroorganismu ietekmes dēļ, kuri var nonākt kontaktā ar siera virsmu dažādo posmu laikā. Turklāt, tā kā "Squacquerone di Romagna" ir svaigs produkts, ar to jārikojas tā, lai visā tā glabāšanas laikā tirdzniecības tīklā nepieļautu mikroorganismu savairošanos uz tā virsas. Lai nepieļautu bojāšanos, iepakšanas darbības jāveic pašā sertificētajā ražotnē. ACVN "Squacquerone di Romagna" sākotnējo iepakojumu veido pārtikas papīrs vai tara, kas piemērota īpaši mīksts un krēmveida konsistences produkta iepakšanai.

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

Uz tāda siera iepakojuma, kurš gatavots, ievērojot šo specifikāciju, ir jābūt norādei "Squacquerone di Romagna – Denominazione d'Origine Protetta" ("Squacquerone di Romagna – aizsargāts cilmes vietas nosaukums") vai "Squacquerone di Romagna -DOP" ("Squacquerone di Romagna – ACVN") un ES logotipam. Uz etiķetes turklāt jānorāda arī ražotāja/iesaiņotāja vārds un uzvārds vai nosaukums, uzņēmuma nosaukums un adrese. Produkts jāglabā temperatūrā no 0 °C līdz +6 °C. Maksimālā uzglabāšanas temperatūra jānorāda uz etiķetes. Uz marķējuma, kas atveidots uz siera ārējā aizsargapvalka, jābūt nosaukumam "Squacquerone di Romagna", ko atveido kursīvā *Sari Extra Bold* burtu salikumā un tikai zilajā *Pantone 2747* tonī un baltā krāsā; burtu lielumam jābūt proporcionālam iepakojumam. Nedrīkst pievienot nekādu apzīmējumu, kas nav skaidri paredzēts noteikumos.

## 4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

ACVN "Squacquerone di Romagna" ražošanas apgabalā ietilpst šādas Emīlijas Romāņas reģiona provinces: *Ravenna*, *Forlì-Cesena*, *Rimini* un *Bologna*; kā arī daļa *Ferrara* provinces, kuras rietumu robežu veido valsts nozīmes autoceļš Nr. 64 (*Porrettana*), bet ziemeļu pusē tā robeža ir Po upe.

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

ACVN "Squacquerone di Romagna" siera ražošanas apgabalā raksturīgi tas, ka izmantojamās zemes platības atrodas apvidū, kurš veido reljefa paaugstinājumus attiecībā pret aluviālo līdzenumu. Lauksaimnieciskajā ziņā zemes platības izmanto graudkopībai, lopbarības audzēšanai un speciālu kultūru intensīvai audzēšanai. Zemes siltuma režīms, kāds valda ACVN "Squacquerone di Romagna" ražošanas apgabalā, atbilst subkontinentālajam mērenajam klimatam. Ražošanas apgabalā jau izsenis pastāvējušas lauku saimniecības, kas nodarbojušās ar augkopību un mazapjoma lopkopību, kur nelielo skaitu lauksaimniecības dzīvnieku vienlaikus izmantoja gan piena ieguvei, gan lauku darbiem. Daļu pārtikā lietojamā piena pārstrādāja sierā "Squacquerone di Romagna" ar nolūku iemānīt to pret citiem produktiem un tādējādi papildināt lauksaimnieka ienākumus.

Pētījumos, kas veikti par ACVN "Squacquerone di Romagna" sieru, izceltas izmantoto dabīgo ieraugu īpašības, kas nenoliedzami liecina par vietējo baktēriju sugu viendabīgumu: izmantotas *Streptococcus thermophilus* vietējo biotipu kultūras. Šādu dabīgo ieraugu kultūras attīstītas ierauga sagatavošanas iekārtās, kas atrodas 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā; šo ieraugu sagatavošanai vienmēr izmanto tikai pienu, kas iegūts noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Ražošanas paņēmieni ir līdzīgi pagātnē lietotajiem paņēmieniem, un siera gatavošanas ilgums atkarīgs no gadalaika: ziemā ražošanas cikls ir garāks, bet vasarā – īsāks. Lai sieram būtu vajadzīgā konsistence, svarīga nozīme ir ražotāju kompetencei un pieredzei.

Raksturīgas īpašības, kas "Squacquerone di Romagna" atšķir no pārējiem sieriem ar mīkstu masu un īsu nogatavināšanas laiku, ir šā siera masas perlamutra baltā krāsa un tā izsmalcinātais, tipiskais piena aromāts ar zāles smaržas niansi.

Galvenā īpašība, kas visvairāk ietekmējusi "Squacquerone di Romagna" reputāciju, ir šā siera krēmveida un želatīnveida konsistence, kā arī labā ziežamība, jo nav sabiezējumu.

"Squacquerone" siera raksturīgās īpašības, jo sevišķi tā krēmīgums un labā ziežamība, ko tam piešķir sabiezējumu trūkums masā, ir siera pagatavošanā izmantotā piena īpašību ietekmes rezultāts – pienam ir sevišķas īpašības: tajā ir maz proteīnu un taukvielu govju barošanas režīma dēļ, kurā noteicoša nozīme ir minētajam ģeogrāfiskajam apgabalam.

Jānorāda, ka tās lopbarības specifiskās īpašības, kuru pilnībā izaudzē 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, – tajā ir daudz cukuru un viegli sagremojamu šķiedrvielu – nosaka šim govīm raksturīgo barības režīmu, kas izceļas ar to, ka enerģiju dzīvnieki mazāk uzņem no taukvielām un cietes, bet vairāk – no šim apgabalam tipiskās lopbarības. Tādējādi iegūtajā pienā ir maz proteīnu un tauku; tas nosaka "Squacquerone" siera tipisko īpašību – labo ziežamību. Rezultātā veidojas 3.2. punktā aprakstītās organoleptiskās īpašības, tostarp siera masas mīkstā un krēmveida konsistence, maigā, nedaudz skābenā garša, kā arī izsmalcinātais aromāts ar zāles smaržas niansi. Turklāt pieredzējušie ražotāji, kas pagatavošanas ilgumu veiksmīgi pielāgo attiecīgam gadalaikam, nepieļauj, ka siera masa kļūst kritveidīga vai pārāk bieza.

Cita svarīga saikne starp noteikto ģeogrāfisko apgabalu un "Squacquerone di Romagna" ir vietējo ierauga kultūru celmu izmantošana. Pēc taksonomiskā iedalījuma visās dabīgā ierauga kultūrās izmantoto mikroorganismu suga ir *Streptococcus thermophilus*, kas nosaka ACVN "Squacquerone di Romagna" sieram tipiskās piena mikrofloras īpašības. Dažādie izolētie biotipi uzrāda sevišķas fizioloģiskās un bioķīmiskās īpašības, kas nav salīdzināmas ar to celmu īpašībām, kuri selekcionēti starptautiskajās ieraugu kolekcijās; tas vēlreiz apstiprina "Squacquerone di Romagna" ražošanā izmantoto baktēriju kolekciju unikalitāti un tipiskumu. *Streptococcus thermophilus* vietējie biotipi tika izolēti no dažiem svaigpiena paraugiem, ko ņēma no vairākām kūtim siera tipiskajā ražošanas apgabalā, un tāpēc tiem ir vietēja izcelsme un tie kopumā veido tipisku mikroorganismu kombināciju, kas radusies dabiskās izlases un cilvēka selekcijas rezultātā, tādējādi radot īpašu, šim teritoriālajam apgabalam raksturīgu ekoloģisko nišu.

### Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

Produkta specifiskācijas konsolidētā redakcija ir pieejama šajā tīmekļa vietnē: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai

tieši atverot Lauksaimniecības un mežsaimniecības politikas ministrijas tīmekļa vietnes mājas lapu ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) un tad uzklikšķinot uz *Qualità e sicurezza* (ekrāna augšdaļas labajā pusē) un, visbeidzot, uz *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.



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



**Eiropas Savienības Publikāciju birojs**  
2985 Luksemburga  
LUKSEMBURGA

**LV**