

Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

60. gadagājums

2017. gada 18. novembris

Saturs

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2017/C 391/01	Euro maiņas kurss	1
---------------	-------------------------	---

Revīzijas palāta

2017/C 391/02	Īpašais ziņojums Nr. 17/2017 – “Komisijas intervence Grieķijas finanšu krīzē”	2
---------------	---	---

V *Atzinumi*

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KOPEJĀS TIRDZNIECĪBAS POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2017/C 391/03	Paziņojums par galīgo antidempinga maksājumu, kas noteikts Ķīnas Tautas Republikas izcelsmes citronskābes importam – Adrešu maiņa uzņēmumam, uz ko attiecas individuālā antidempinga maksājuma likme	3
---------------	--	---

2017/C 391/04	Paziņojums par saistībām, kuras piedāvātas sakarā ar antidempinga procedūru attiecībā uz Ķīnas Tautas Republikas izcelsmes citronskābes importu – Adrešu maiņa uzņēmumam, kurš saistības piedāvāja	4
---------------	--	---

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2017/C 391/05	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.8681 – <i>Endowment Strategies / Benvic Europe</i>) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	5
2017/C 391/06	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.8727 – <i>CGE/EDPR/TrustWind/DGE/Repsol/WindPlus</i>) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	7
2017/C 391/07	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.8711 – <i>Macquarie / Oiltanking / Oiltanking Odjfell Terminal Singapore</i>) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	9

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2017/C 391/08	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ...	11
2017/C 391/09	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	14

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2017. gada 17. novembris

(2017/C 391/01)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,1795	CAD	Kanādas dolārs	1,5053
JPY	Japānas jena	132,82	HKD	Hongkongas dolārs	9,2144
DKK	Dānijas krona	7,4410	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,7372
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,89385	SGD	Singapūras dolārs	1,5998
SEK	Zviedrijas krona	9,9443	KRW	Dienvidkorejas vona	1 293,09
CHF	Šveices franks	1,1696	ZAR	Dienvidāfrikas rands	16,5285
ISK	Islandes krona		CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,8239
NOK	Norvēģijas krona	9,7163	HRK	Horvātijas kuna	7,5663
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	15 955,69
CZK	Čehijas krona	25,588	MYR	Malaizijas ringits	4,9079
HUF	Ungārijas forints	311,58	PHP	Filipīnu peso	59,952
PLN	Polijas zlots	4,2342	RUB	Krievijas rublis	70,0461
RON	Rumānijas leja	4,6470	THB	Taizemes bāts	38,723
TRY	Turcijas lira	4,5846	BRL	Brazīlijas reāls	3,8658
AUD	Austrālijas dolārs	1,5632	MXN	Meksikas peso	22,4603
			INR	Indijas rūpija	76,6820

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

REVĪZIJAS PALĀTA

Īpašais ziņojums Nr. 17/2017

“Komisijas intervence Grieķijas finanšu krīzē”

(2017/C 391/02)

Eiropas Revīzijas palāta informē, ka ir publicēts īpašais ziņojums Nr. 17/2017 “Komisijas intervence Grieķijas finanšu krīzē”.

Ziņojums ir pieejams lasīšanai vai lejupielādei Eiropas Revīzijas palātas tīmekļa vietnē: <http://eca.europa.eu>

V

(Atzīnumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KOPĒJĀS TIRDZNIECĪBAS POLITIKAS
ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

**Paziņojums par galīgo antidempinga maksājumu, kas noteikts Ķīnas Tautas Republikas izcelsmes
citronskābes importam****Adreses maiņa uzņēmumam, uz ko attiecas individuālā antidempinga maksājuma likme**

(2017/C 391/03)

Uz Ķīnas Tautas Republikas izcelsmes citronskābes importu attiecas antidempinga maksājums, kas noteikts ar Īstenošanas regulu (ES) 2015/82 ⁽¹⁾.

Uzņēmums RZBC (*Juxian*) Co., Ltd, Taric papildu kods A877, kuram saskaņā ar Regulu (ES) 2015/82 piemēro individuālo antidempinga maksājuma likmi 36,8 % apmērā, paziņojis Komisijai, ka tā adrese mainīta no "No 209 Laiyang Road (West Side of North Chengyang Road), Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, ĶTR" uz "No 209 Laiyang Road, Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, ĶTR".

Minētais uzņēmums apgalvo, ka adreses maiņa neietekmē uzņēmuma tiesības arī turpmāk izmantot individuālo antidempinga maksājuma likmi.

Komisija ir pārbaudījusi iesniegto informāciju un secinājusi, ka uzņēmuma adreses maiņa nekādi neietekmē konstatējumus, kas izklāstīti Regulā (ES) 2015/82.

Tādējādi Regulas (ES) 2015/82 1. pantā ietvertā norāde

RZBC (<i>Juxian</i>) Co., Ltd – No 209 Laiyang Road (West Side of North Chengyang Road), Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, ĶTR	A877
--	------

būtu jālasa šādi:

RZBC (<i>Juxian</i>) Co., Ltd – No 209 Laiyang Road, Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, ĶTR	A877
--	------

⁽¹⁾ OV L 15, 22.1.2015., 8. lpp.

Paziņojums par saistībām, kuras piedāvātas sakarā ar antidempinga procedūru attiecībā uz Ķīnas Tautas Republikas izcelsmes citronskābes importu

Adreses maiņa uzņēmumam, kurš saistības piedāvāja

(2017/C 391/04)

Saistības, kuras piedāvātas sakarā ar antidempinga procedūru attiecībā uz Ķīnas Tautas Republikas izcelsmes citronskābes importu, tika pieņemtas ar Īstenošanas lēmumu (ES) 2015/87⁽¹⁾.

Uzņēmums RZBC (*Juxian*) Co., Ltd, Taric papildu kods A927, kurš atrodas Ķīnas Tautas Republikā un kura saistības tika pieņemtas ar Lēmumu (ES) 2015/87, paziņoja Komisijai, ka tā adreses mainīta no “No 209 Laiyang Road (West Side of North Chengyang Road), Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, ĶTR” uz “No 209 Laiyang Road, Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, ĶTR”.

Uzņēmums apgalvo, ka adreses maiņa neietekmē uzņēmuma tiesības arī turpmāk gūt labumu no tādu saistību noteikumiem, kas pieņemtas, kad uzņēmumam bija iepriekšējā adrese.

Komisija pārbaudīja iesniegto informāciju un secināja, ka uzņēmuma adreses maiņa nekādi neietekmē konstatējumus, kas izklāstīti Lēmumā (ES) 2015/87.

Tādējādi Lēmuma (ES) 2015/87 1. pantā ietvertā norāde

Ražojis RZBC (<i>Juxian</i>) Co., Ltd – No 209 Laiyang Road (West Side of North Chengyang Road), Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, ĶTR, un pārdevis tā saistītais tirdzniecības uzņēmums RZBC Imp. & Exp. Co., Ltd – No 66 Lvzhou South Road, Rizhao City, Shandong Province	A927
--	------

būtu jālasa šādi:

Ražojis RZBC (<i>Juxian</i>) Co., Ltd – No 209 Laiyang Road, Juxian Economic Development Zone, Rizhao City, Shandong Province, ĶTR, un pārdevis tā saistītais tirdzniecības uzņēmums RZBC Imp. & Exp. Co., Ltd – No 66 Lvzhou South Road, Rizhao City, Shandong Province	A927
--	------

⁽¹⁾ OV L 15, 22.1.2015., 75. lpp.

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

(Lieta M.8681 – *Endowment Strategies / Benvic Europe*)

Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2017/C 391/05)

1. Komisija 2017. gada 13. novembrī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *Endowment Strategies SARL* (“*Endowment Strategies*”, Luksemburga), kas pieder uzņēmumam *Investindustrial Group* (“*Investindustrial*”, Luksemburga),
- *Benvic Europe* uzņēmumi Beļģijā, Francijā, Vācijā, Itālijā un Spānijā (“*Benvic Europe*”).

Endowment Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār katru no iepriekš minētajiem *Benvic Europe* uzņēmumiem.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *Endowment Strategies* ir daudzveidīgu ieguldījumu veikšanas uzņēmums Luksemburgā. Tā ir sabiedrība ar ierobežotu atbildību, kurai ir mainīgs kapitāls un kuru kontrolē uzņēmums *Investindustrial*,
- *Investindustrial* ir ieguldījumu grupa, kas koncentrējas uz kontroles iegūšanu mazos līdz vidēji lielos uzņēmumos, kuri darbojas dažādās rūpniecības nozarēs,
- *Benvic Europe* uzņēmumi galvenokārt darbojas *PVH* savienojumu tirgū un Beļģijā, Francijā, Vācijā, Itālijā un Spānijā izstrādā, ražo un pārdod premiksus/sausos maisījumus, savienojumus un sakausesījumus.

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

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

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

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

M.8681 – *Endowment Strategies / Benvic Europe*

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

⁽²⁾ 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.8727 – CGE/EDPR/TrustWind/DGE/Repsol/WindPlus)
Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru
(Dokuments attiecas uz EEZ)
(2017/C 391/06)

1. Komisija 2017. gada 13. novembrī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *Chiyoda Generating Europe Limited* (“CGE”, Apvienotā Karaliste), kas pieder *Chiyoda Corporation* (Japāna),
- *EDP Renewables, SGPS, SA* (“EDPR”, Portugāle), kas pieder *Energias de Portugal* (“EDP”, Portugāle),
- *TrustWind BV* (Nīderlande), ko kontrolē *Engie SA* (“Engie”, Francija) un *Marubeni Corporation* (“Marubeni”, Japāna),
- *Diamond Generating Europe Limited* (“DGE”, Apvienotā Karaliste), kas pieder *Mitsubishi Corporation* (Japāna),
- *Repsol Nuevas Energias SA* (Spānija), kas pieder *Repsol SA* (Spānija),
- *WindPlus SA* (Portugāle).

CGE, EDPR, TrustWind BV, DGE un Repsol Nuevas Energias SA Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 3. panta 4. punkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār WindPlus SA.

Koncentrācija tiek veikta ar vadības līgumu vai citā veidā.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- CGE darbojas kā Japānas inženiertehniskā uzņēmuma *Chiyoda Corporation* elektroenerģijas ražošanas uzņēmums Eiropā,
- EDPZ darbojas elektroenerģijas ražošanas no atjaunojamiem energoresursiem jomā, un to kontrolē EDP, komunālo pakalpojumu uzņēmums, kas nodarbojas ar elektroenerģijas ražošanu, sadali un piegādi Portugālē un Spānijā,
- TrustWind BV pārvalda TrustEnergy BV vēja enerģijas ražošanas aktīvus; tas ir kopuzņēmums starp Engie – globālu enerģētikas jomas uzņēmumu – un Marubeni – integrētu tirdzniecības un ieguldījumu uzņēmējdarbības konglomerātu,
- DGE darbojas kā elektroenerģijas ražošanas uzņēmums, cita starpā, EEZ *Mitsubishi Corporation*; tas ir globāls integrētas darījumdarbības uzņēmums,
- Repsol Nuevas Energias SA izstrādā darījumdarbības, kas saistītas ar atjaunojamiem enerģijas avotiem, un tas pieder Repsol SA – integrētam enerģētikas uzņēmumam, kas darbojas naftas un gāzes rūpniecībā,
- WindPlus SA izstrādās jūras vēja enerģijas projektu un aktīvi darbosies elektroenerģijas ražošanas un vairumtirdzniecības piegādes jomā Portugālē.

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

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

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

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

M.8727 – CGE/EDPR/TrustWind/DGE/Repsol/WindPlus

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

⁽²⁾ 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.8711 – *Macquarie / Oiltanking / Oiltanking Odfjell Terminal Singapore*)
Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru
(Dokuments attiecas uz EEZ)
(2017/C 391/07)

1. Komisija 2017. gada 13. novembrī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *Macquarie Asia Infrastructure Investments 2 Pte. Ltd* (“MAIF2”, Singapūra), kas pieder *Macquarie Group Limited* (“*Macquarie Group*”, Austrālija),
- *Oiltanking GmbH* (“*Oiltanking*”, Vācija), ko kontrolē *Marquard & Bahls AG* (“*M&B*”, Vācija),
- *Oiltanking Odfjell Terminal Singapore Pte. Ltd* (“*OOTS*”, Singapūra), ko pašlaik kopīgi kontrolē *Oiltanking* un *Odfjell Terminals B.V.*

MAIF2 un *Oiltanking* Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 3. panta 4. punkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār OOTS.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- MAIF2 ir infrastruktūras fonds, to pārvalda un kontrolē *Macquarie* grupas *Macquarie Infrastructure and Real Assets* vienība; *Macquarie* grupa visā pasaulē sniedz banku, finanšu, konsultāciju, ieguldījumu un fondu pārvaldības pakalpojumus, ir kotēta Austrālijas biržā,
- *Oiltanking* naftas produktu, augu eļļu, ķīmisko vielu, citu šķidrumu un gāzu, sauso kravu uzglabāšanas pakalpojumu sniedzējs; *Oiltanking* kontrolē M&B, kurā galvenā darbība saistīta ar naftas tirdzniecību, atjaunojamiem energoresursiem, beramkravu pārkraušanu, oglekļa emisiju kvotu tirdzniecību, gāzes piegādi un naftas analīzi,
- OOTS īpašumā un pārziņā ir naftas ķīmijas produktu glabāšanas iekārtas, kas atrodas uz *Jurong* salas, Singapūrā.

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

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

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

M.8711 – *Macquarie / Oiltanking / Oiltanking Odfjell Terminal Singapore*

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

⁽²⁾ 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*

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

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

(2017/C 391/08)

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

VIENOTS DOKUMENTS

“AMÊNDOA COBERTA DE MONCORVO”

ES Nr.: PGI-PT-02235 – 28.10.2016.

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums

“Amêndoa Coberta de Moncorvo”

2. Pieteikuma iesniedzēja valsts vai valstis

Portugāle

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

2.3. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

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

Ar nosaukumu “Amêndoa Coberta de Moncorvo” apzīmē konditorejas izstrādājumu, kas saskaņā ar produkta specifikāciju gatavots no saldajām mandelēm (*Prunus dulcis* (Mill) D. A. Webb), kuras ir lobītas, grauzdētas un klātas ar cukura masu. Tirgū var laist trīs “Amêndoa Coberta de Moncorvo” mandeļu variantus: baltās jeb parastās; tumšās jeb šokolādē; lobītās.

“Amêndoa Coberta de Moncorvo” ir mandeles kodola formā, taču cukura kārtiņas dēļ izmērā ir nedaudz lielāka. Parastajam produkta variantam ir balta ārpusē ar raksturīgajām cukura smailēm, kas veidojas, gatavošanas gaitā. Atkarībā no izmēra 100 gramos produkta ir ne vairāk kā 40 mandeļu kodolu. Tumšās mandeles no parastā varianta atšķiras tikai ar šokolādes sīrupa izmantošanu gatavošanas beigu posmā, kas piešķir izstrādājuma ārējai kārtai brūnu šokolādes krāsu. Lobītajam produkta variantam ārējā kārtā ir bālganā krāsā, ko rada plānā cukura glazūra, kura neveido pārējiem variantiem raksturīgās smailes. Šajā variantā, ņemot vērā izstrādājuma mazāko izmēru, 100 gramos produkta ir vismaz 40 mandeļu kodolu.

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

“Amêndoa Coberta de Moncorvo” gatavo vienīgi no šādām izejvielām:

- lobītas, veselas, nebojātas saldās mandeles, kuru minimālais izmērs ir 12 mm,
- rafinēts baltais cukurniedru cukurs,
- ūdens,
- olas baltums (pēc izvēles),
- šokolāde vai kakao pulveris (tikai tumšajam variantam).

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ir jānorit šādiem ražošanas posmiem:

- mandeļu grauzdēšanai,
- cukura un šokolādes sīrupu sagatavošanai,
- mandeļu glazēšanai.

(¹) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

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

—

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

“Amêndoa Coberta de Moncorvo” marķējumā aiz produkta nosaukuma jābūt norādei “Indicação Geográfica Protegida” [“Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde”] vai akronīmam “IGP” [“AĢIN”].

Marķējumā jānorāda “Amêndoa Coberta de Moncorvo” produkta variants (izņemot parasto jeb balto variantu, kam tas nav obligāti).

Marķējumā obligāti jābūt zemāk norādītajam “Amêndoa Coberta Moncorvo” simbolam.



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

“Amêndoa Coberta Moncorvo” ražošanas/apstrādes ģeogrāfiskais apgabals ir tikai Torredemonkorvu (*Torre de Moncorvo*) pašvaldība.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Starp “Amêndoa Coberta Moncorvo” un tā ražošanas apgabalu pastāvošās saiknes pamatā ir produkta reputācija.

Izgatavošanas process piešķir “Amêndoa Coberta Moncorvo” īpašu izskatu, kas padara produktu viegli atpazīstamu un atšķiramu no citiem cukurotu mandeļu izstrādājumiem. Šis izgatavošanas process ir cēlies Torredemonkorvu pašvaldības teritorijā, kur tas pastāvīgi un nepārtraukti piekopts jau gadsimtiem ilgi ciešā saiknē ar Lieldienām un citiem svētkiem. 1908. gada izdevumā “*Ilustração Transmontana*” dokumentēts “glazētāju” (*cobrideiras*) darbs, līdz ar to zināms, ka vismaz kopš tā laika produkta “Amêndoa Coberta Moncorvo” izgatavotājas ir pazīstamas ar šo vārdu. 1936. gada Lielajā Portugāles un Brazīlijas enciklopēdijā (*Grande Enciclopédia Portuguesa e Brasileira*) arī minēts, ka “Monkorvu cukurotās mandeles ir slavenas [visā] Portugālē”.

Tāpat arī 1942. gadā izdotajā grāmatā “*Livro do Segundo Congresso Transmontano*” vēstīts par to, ka Torredemonkorvu pastāv neliela “cukurotu mandeļu” nozare, kuras produkti ir “ļoti interesanti ar savu oriģinalitāti” un “gandrīz visiem pazīstami pēc to raksturīgā izskata”. Šajā pašā grāmatā ietverts šāds produkta “Amêndoa Coberta Moncorvo” ražošanas metodes apraksts: “Mandeles apstrādā šādi: pēc nolobīšanas (izmantojot karstu ūdeni mizas atdalīšanai) tās viegli apgrauzdē. Pēc grauzdēšanas tās pārber uz lielām vara paplātēm, kas tiek nepārtraukti karsētas uz mazas uguns. Pēc tam uz šīm paplātēm esošās mandeles *cobrideira* (glazētāja – tā tika dēvētas šī darba veicējas) apkaisa ar cukuru un pastāvīgi maisa, pacietīgi atkārtojot šo kustību vairākas stundas pēc kārtas, līdz mandeles ir pilnīgi gatavas, ieguvušas raksturīgo teju visiem pazīstamo izskatu.” Šī ražošanas metode visādā ziņā ir līdzīga tai, ko izmanto joprojām.

Turpinājumā grāmata vēsta: “Mandeles tiek gatavotas dažādos veidos, taču, manuprāt, vislabākās ir tās, ko dēvē par “*peladinha*” [“lobītajām”]. Šim veidam ir mazāk cukura, bet tas, nenoliedzami, ir ar vispatīkamāko garšu.” Šajā dokumentā ir sniegta liecības par dažādu mandeļu veidu tradicionālo gatavošanu, kas turpinās līdz pat mūsdienām, kā apstiprina, piemēram, raksts avīzē “*Jornal de Notícias*”, kurā norādīts, ka “cukurotās mandeles pieder pie pazīstamākajām vietējām delikatesēm, [kas pastāv] trijos veidos: baltās, tumšās un “*peladinha*” (*Torre de Moncorvo: o Concelho*, 7.2.2008.).

Torredemonkorvu veltītajā dokumentālajā filmā “*O Homem e a Cidade*”, ko 1996. gadā pārraidīja televīzijas kanāls *Radio Televisão Portuguesa (RTP)*, minēts, ka “nepastāvot ievērojamiem rūpnieciskiem resursiem, Torredemonkorvu galvenokārt pārtiek no dažādām privātām iniciatīvām, kas gandrīz vienmēr sakņojas tradīcijās. Viens no šādiem ražošanas piemēriem ir cukurotās mandeles – gards reģionālās konditorejas izstrādājums. Senā un pacietības pilnā māksla šo tradicionālo saldumu izstrādē ir gadsimtiem izkoptas prasmes rezultāts.”

Maria de Lurdes Modesto un Afonso Praça savā grāmatā “Festas e Comeres do Povo Português” (1999) norāda, ka Portugālē ir “meistarīgi izgatavotas mandeles, kuras ir pelnījušas īpašu uzslavu, proti, Monkorvu “cukurotās mandeles”. Tās ir mazpilsētas īpašais produkts, kas plaši pazīstams visā reģionā, jo “Monkorvu konditore” tās reklamē dažādās svētku un svētceļojumu vietās, kur ierodas ar savu leti.”

Minētie autori arī vērš uzmanību uz Cabral Adão sarakstīto grāmatu “Paisagens do Norte” (1954), kurā autors atsaucas uz kādu cukuroto mandeļu gatavotāju (*encobrideira de amêndoas*), veltot viņai šādus vārdus: [A]tceros, ka redzēju viņu pie liela pavarda, kurā kvēloja karstas ogles; viņa, plati izplestām kājām, ar svārkjiem līdz potītēm nosegtām, sēdēja, maisīja un pārmaisīja pusgatavās mandeles uz vara paplātes, pirkstus ar uzpirksteņiem sargādama, lai pirkstu galus pret karsto pannu neapsvīlinātu, kad ar rokām bija jāapvērš cukurotās bumbiņas uz otru pusi, kas radīja briesmīgu un nemītu troksni, liekot viņai runāt paceltā balsī, lai varētu skaidrot man šī garduma gatavošanas norisi.”

Rakstā, kas publicēts 2007. gadā notikušā semināra “Monkorvu. No tradīcijām līdz modernizācijai” (“*Moncorvo. Da tradição à modernidade*”) materiālos, vēsturnieks un pētnieks Virgílio Tavares no Iedzīvotāju, ekonomikas un sabiedrības studiju centra (*Centro de Estudos da População, Economia e Sociedade (CEPESE)*) minēja Monkorvu cukuroto mandeļu ražošanu kā daļu no tipiskajiem mājamatniecības izstrādājumiem, kuri piesaista tūristus un apmeklētājus un ir Monkorvu identitātes neatņemama sastāvdaļa.

Atsauces uz “Amêndoa Coberta de Moncorvo” ir atrodamas visdažādākajās, tostarp prestižās, publikācijās par reģionālo un nacionālo gastronomiju, piemēram, Alfredo Saramago darbā “*Cozinha Transmontana*” (tajā iekļautas visu trīs produkta veidu dokumentālas fotogrāfijas) un Maria de Lurdes Modesto darbā “*Cozinha Tradicional Portuguesa*”.

Torredemonkorvu pašvaldībā pēdējo gadu laikā ir sagatavoti vairāki izglītojoši kursi, kur šī zinātība tiek nodota tālāk jaunām “glazētājām” (*cobrideiras*), tādējādi modinot jaunākās paaudzes interesi par šo darbu, ar ko tradicionāli nodarbojās vecāka gadagājuma cilvēki.

“Amêndoa Coberta de Moncorvo” kvalitāte, oriģinalitāte un patēriņa tradīcija ir atnesusi produktam lielu slavu un atpazīstamību, ko pierāda neskaitāmas atsauces medijos, kur tas bieži dēvēts par vienu no Torredemonkorvu simboliem.

Daži medijos atspoguļoto atsauču piemēri: “*Os segredos de uma cobrideira de amêndoas*” (*Jornal do Nordeste*, 27.2.2007.), “*Às voltas com a amêndoa*” (*Jornal do Nordeste*, 16.10.2007.), “*As amêndoas*” (*Público*, 30.3.2013.), “*Amêndoa coberta de Moncorvo é especialidade da Páscoa transmontana*” (*SIC*, 20.4.2014.), “*Produzir amêndoa coberta em Torre de Moncorvo tem que se lhe diga*” (*RTP*, 5.4.2015.), “*Páscoa para lá do compasso*” (*Correio da Manhã*, 28.3.2016.).

Atsauce uz specifیکācijas publikāciju

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

http://tradicional.dgadr.pt/images/prod_imagens/docs/docs/CE_Amendoa_Coberta.pdf

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 391/09)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret grozījuma 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

“PATATA DELL'ALTO VITERBESE”

ES Nr.: PGI-IT-01038-AM01 – 5.5.2017.

ACVN () AĢIN (X)

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

CO.P.VIT Soc. Coop. Agr.
Via Rugarella 8
01021 Acquapendente (VT)
ITALIA

Tālr. +39 0763733264
Fakss +39 0763731064
E-pasts: info@copavit.it

CO.P.VIT Soc. Coop. Agr ir tiesības iesniegt grozījuma pieteikumu Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas 2013. gada 14. oktobra Dekrēta Nr. 12511 13. panta 1. punkta nozīmē.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

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

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Cits: [Iesaiņošana]

4. Grozījuma vai grozījumu veids

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

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

5. Grozījums vai grozījumi

Produkta apraksts

- 1) Norādi, kas ievietota produkta specifikācijas 2. pantā un vienotā dokumenta 3.2. punktā, –

“Ar nosaukumu “Patata dell’Alto Viterbese” apzīmē bumbuļus, kuri 3. punktā minētajā apgabalā izaudzēti no *Solanum tuberosum* sugas ‘Monalisa’, ‘Amber’, ‘Agata’, ‘Vivaldi’, ‘Finka’, ‘Marabel’, ‘Universa’, ‘Chopin’, ‘Arizona’ un ‘Agrida’ šķirnes kartupeļiem un kurus piedāvā tirdzniecībā, ja tiem ir šādas īpašības:”

groza šādi:

“Ar nosaukumu “Patata dell’Alto Viterbese” apzīmē bumbuļus, kuri 3. punktā minētajā apgabalā izaudzēti no *Solanum tuberosum* sugas sēklas kartupeļiem, kas pieder pie kopējā lauksaimniecības augu šķirņu katalogā ierakstītām šķirnēm, un kuriem, piedāvājot tos tirdzniecībā, ir šādas īpašības:”.

Atļauts izmantot arī citas šķirnes, kas ierakstītas kopējā lauksaimniecības augu šķirņu katalogā. Grozījums ļauj lauksaimniekiem, ja vien tiek saglabātas produkta raksturīgās īpašības, kas gadu gaitā veidojušas tā reputāciju, izmantot šķirnes, ko ik gadu laiž klajā zinātniskā pētniecība.

- 2) Specifikācijas 5. panta teikums

“Ja izmanto veselus bumbuļus, to lielums, ko nosaka kalibrējot, nedrīkst pārsniegt 55 mm.”

grozīts šādi:

“Ja izmanto veselus bumbuļus, to lielums, ko nosaka kalibrējot, nedrīkst pārsniegt 65 mm.”

Sēklas kartupeļu maksimālais lielums, ko nosaka kalibrējot, palielināts par 10 mm. Šis grozījums ļauj produkta specifikāciju pielāgot lauksaimniecības praksei, kas nozarē attīstījusies pēdējos gados.

- 3) Specifikācijas 5. panta teikums

“Septembrī un oktobrī augsne jāuzar vismaz 30 cm dziļi – tas ļauj iedarboties tādiem laika apstākļus veidojošiem faktoriem ziemā kā lietum, salam un sniegam, kas sairdina lielākās zemes pikas, tādējādi nodrošinot sēklas bumbuļu stādīšanai piemērotu augsnes irdenumu.”

grozīts šādi:

“Pirmssējas gada pēdējos četros mēnešos (no septembra līdz decembrim) augsne jāuzar vai jāuzirdina vismaz 30 cm dziļi – tas ļauj iedarboties tādiem laikapstākļus veidojošiem faktoriem ziemā kā lietum, salam un sniegam, kas sairdina lielākās zemes pikas, tādējādi nodrošinot sēklas bumbuļu stādīšanai piemērotu augsnes irdenumu.”

Teikumā iekļauta augsnes dziļjirdināšanas iespēja, kas iesakāma bioloģiskajā lauksaimniecībā un ko iesaka citi agrovīdes un klimata pasākumi, kas ļauj novērst augsnes sablīvēšanos zem aramkārtas un noplicināšanos, tai zaudējot organisko vielu.

Palielināts laika periods augsnes apstrādes veikšanai (aršanai un dziļjirdināšanai), lai atbilstu augsnes apstrādāšanas prasībām, kas saistītas ar klimata pārmaiņām pēdējos gados.

- 4) Specifikācijas 5. panta teikums

“Izmantojot grieztus bumbuļus, izsējas norma ir 1 000–1 200 kg sēklas materiāla uz hektāru, bet, izmantojot veselus bumbuļus, – 1 800–3 000 kg sēklas kartupeļu uz hektāru.”

grozīts šādi:

“Izmantojot grieztus bumbuļus, izsējas norma ir 800–1 200 kg sēklas materiāla uz hektāru, bet, izmantojot veselus bumbuļus, – 1 500–3 000 kg sēklas kartupeļu uz hektāru.”

Samazināts sēklas kartupeļu minimālais daudzums gan grieztiem, gan veseliem bumbuļiem, lai lauksaimnieki, kas reģistrēti AGIN “Patata dell’Alto Viterbese” sertifikācijas sistēmā, varētu izmantot praksē jaunus agrotehnikos paņēmienus, kas ļauj samazināt stādīšanas izdevumus.

5) Specifikācijas 5. panta teikums

“audzēt kartupeļus vienā un tajā pašā zemesgabalā atļauts pēc tam, kad vienu gadu tajā bijušas audzētas citas kultūras.”

grozīts šādi:

“audzēt kartupeļus vienā un tajā pašā zemesgabalā atļauts pēc tam, kad vienu gadu tajā bijušas audzētas citas kultūras, kas nepieder pie *Solanaceae* [nakteņu] dzimtas.”

Ar grozījumu norādīts, ka augsekā noteikti jāiekļauj citas kultūras, kas nepieder pie nakteņu dzimtas. Šāds precizējums paver iespēju labāk kontrolēt kaitēkļus.

6) Svītrots šāds teikums:

“Augsnes dezinfekciju atļauts veikt laikā, kad stāda kartupeļus klajā laukā vai vagās.”

Augsnes dezinficēšana ietilpst Lacio reģiona komplekso augu aizsardzības pasākumu specifikācijās, tāpēc tās ievērošana “Patata dell’Alto Viterbese” ražotājiem jau ir obligāta.

7) Specifikācijas 5. panta teikums

“Ravēšana jāveic neilgi pēc tam, kad uzdīgušas atvases, un tai seko rušināšana.”

grozīts šādi:

“Ravēšana jāveic neilgi pēc tam, kad uzdīgušas atvases, un tai seko vienreizēja vai vairākkārtēja rušināšana.”

Paredzēta iespēja rušināt vairākkārt. Grozījums ļauj labāk kontrolēt nezāles.

8) Specifikācijas 5. pantā un vienotā dokumenta 3.6. punktā teikums

“Pēc otrās šķirošanas ar rokām vai ar specializētu iekārtu kartupeļi tiek ievietoti ar ozonu bagātinātā ūdenī, lai palēninātu oksidācijas procesu.”

grozīts šādi:

“Pēc otrās šķirošanas ar rokām vai ar specializētu iekārtu kartupeļi tiek ievietoti attiecīgos šķīdumos, lai palēninātu oksidācijas procesu.”

Grozījums, ņemot vērā tehnoloģisko attīstību, ļauj iepakotājiem kartupeļu oksidācijas procesa palēnināšanai izmantot arī citus risinājumus, ne tikai ar ozonu bagātinātu ūdeni.

Saikne

9) Specifikācijas 6. pantā un vienotā dokumenta 5.1. punktā teikums

“Augsnes ir skābas – to pH ir no 5,0 līdz 6,5 –, un kartupeļi tām labi pielāgojas, jo šī kultūra labi pacieš skābu vidi; turklāt augsnē ir augsts kālija un mikroelementu saturs (600–1 000 ppm).”

grozīts šādi:

“Augsnes ir skābas – to pH ir no 5,5 līdz 7,5 –, un kartupeļi tām labi pielāgojas, jo šī kultūra labi pacieš skābu vidi; turklāt augsnē ir augsts kālija (600–1 300 ppm) un mikroelementu saturs.”

Grozījums ir pielāgojums augsnes ķīmisko īpašību aprakstam, kāds tas sagatavots pēc augsnes analīžu rezultātiem, kas veiktas “Patata dell’Alto Viterbese” audzētāju izmantotajās zemes platībās. Grozījums neietekmē ne produkta īpašības, kas paliek bez izmaiņām, ne nosaukuma reputāciju, kas ir būtisks elements, kurš veido saikni starp produktu un tā ražošanas ģeogrāfisko apgabalu.

Cits**Iesaiņošana**

10) Specifikācijas 8. pantā un vienotā dokumenta 3.6. punktā teikumi

“Lietošanai gataviem produktiem:

— *vert-bag*, *girsac*, kartona maisos un kastēs pa 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg, 5 kg,

— tīkliņos pa 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg,

— maisos pa 2,5 kg, 3 kg, 4 kg, 5 kg, 10 kg,

— kartona kastēs pa 5 kg, 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg,

— koka kastēs pa 12,5 kg, 15 kg, 18 kg, 20 kg, 25 kg,

— grozos pa 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg, 25 kg;”

“Tūlītējam patēriņam:

— caurspīdīgos pārtikai izmantojamas plastmasas maisos, kas pildīti ar kontrolēta sastāva gaisu un aizdarīti, – pa 0,5 kg, 1,0 kg, 2 kg, 5 kg un 10 kg;

— caurspīdīgos plastmasas pārtikas maisos, kas aizdarīti vakuumā, – pa 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg;

— caurspīdīgos plastmasas pārtikas maisos, kas aizdarīti, produktu iemērcot ūdenī, – pa 0,5 kg, 1 kg, 2 kg, 5 kg, 10 kg, – pēc aizdarīta fasējuma svara.”

aizstāti ar šādiem teikumiem:

“Lietošanai gataviem produktiem:

— *vert-bag*, *girsac*, kartona maisos, tīkliņos, maisos, koka kastēs, grozos, – pa 1 kg līdz 25 kg.”

“Tūlītējam patēriņam:

— caurspīdīgos pārtikai izmantojamas plastmasas maisos, kas pildīti ar kontrolēta sastāva gaisu un aizdarīti, – pa 0,5 kg līdz 10 kg,

— caurspīdīgos plastmasas pārtikas maisos, kas aizdarīti vakuumā, – pa 0,5 kg līdz 10 kg,

— caurspīdīgos plastmasas pārtikas maisos, kas noslēgti, produktu iemērcot ūdenī, pa 0,5 kg līdz 10 kg, – pēc aizdarīta fasējuma svara.”

Grozījuma mērķis ir apvienot visu galveno veidu fasējumus, tādējādi lietošanai gataviem produktiem paredzot iepakojumus ar 1 kg līdz 25 kg lielu svaru, bet tūlītējam patēriņam [*IV gamma*] – iepakojumus ar 0,5 kg līdz 10 kg lielu svaru, lai labāk atbilstu tirgus prasībām.

11) Specifikācijas 8. pantā un vienotā dokumenta 3.6. punktā teikums

“Kartupeļus nedrīkst pārdot bez iepakojuma, izņemot gadījumu, ja saskaņā ar šajā punktā paredzēto kārtību ir marķēts katrs bumbulis.”

grozīts šādi:

“Kartupeļus nedrīkst pārdot bez iepakojuma.”

Svītrots nosacījums, kas paredzēts kartupeļu pārdošanai bez iepakojuma, jo praksē to nelieto.

VIENOTS DOKUMENTS

“PATATA DELL'ALTO VITERBESE”

ES Nr.: PGI-IT-01038-AM01 – 5.5.2017.

ACVN () AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Patata dell'Alto Viterbese”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

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

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

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

Ar nosaukumu “Patata dell'Alto Viterbese” apzīmē bumbuļus, kuri noteiktajā apgabalā izaudzēti no *Solanum tuberosum* sugas sēklas kartupeļiem, kas pieder pie kopējā lauksaimniecības augu šķirņu katalogā ierakstītām šķirnēm, un kurus piedāvā tirdzniecībā, ja tiem ir šādas īpašības.

Fizikālās īpašības:

- forma ovāla vai iegareni ovāla,
- lielums kalibrējot: 40–75 mm,
- miza dzeltena, gluda,
- masa dzeltena,
- ēdamā daļa ne mazāk par 97 %.

Produktiem, kas paredzēti tūlītējam patēriņam [IV gamma], nav ierobežojumu attiecībā uz izmēru un formu. Šie produkti ir bez mizas, un tie ir sagriezti atbilstoši tirgus prasībām.

Ķīmiskās īpašības (uz 100 gramiem ēdamās daļas):

- mitruma saturs 75–85 %,
- ciete vismaz 10 g.

Kvalitātes pielaides:

bojājumi, kas nav dziļāki par 3 mm, tiek uzskatīti par virspusējiem un netiek ņemti vērā, izņemot kraupi, kas klāj vairāk nekā 15 % no bumbuļa virsas.

Turklāt katrā tirgoto produktu iepakojumā ir pieļaujamas šādas pielaides attiecībā uz kvalitāti:

- bumbuļu ārējie defekti:
 - nenogatavojušies, gabalos, savītuši un deformēti: 1 % no svara,
 - vietām zaļi: 3 % no svara,
 - ar virsas kraupi: 3 % no svara,
 - ar mehāniskiem iebojājumiem: 3 % no svara,
 - sēņu slimību bojāti: 2 % no svara,

- bumbuļu iekšējie defekti:
 - ar rūsas plankumiem: 3 % no svara,
 - ar zemzīdas plankumiem: 5 % no svara,
 - ar tukšu vidu: 3 % no svara,
- ar apstrādes laikā radītiem bojājumiem:
 - aplipuši ar zemi: 1 % no svara,
 - zemjaini un netīri: 0 % no svara.

Kvalitātes pielāde nekādā gadījumā nedrīkst pārsniegt 10 % no kopējā svara; attiecībā uz neraksturīgu smaržu vai garšu nekāda pielāde nav atļauta.

Ja produkts paredzēts tūlītējam patēriņam, tad plankumainu bumbuļu īpatsvars iepakojuma vienībā nedrīkst pārsniegt 5 % no iepakojuma satura kopējā svara.

Lieluma pielādes:

ja produktu tirgū piedāvā svaigu, tad iepakojumā drīkst būt bumbuļi, kas pēc kalibra ir lielāki vai mazāki par norādīto izmēru, taču to saturs nedrīkst pārsniegt 5 %.

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

—

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visiem "Patata dell'Alto Viterbese" audzēšanas posmiem jānoris 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā ražošanas apgabalā.

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

Produktu var laist tirdzniecībā uzreiz vai novietot aukstās noliktavās, kas aizsargātas no gaismas, un kur temperatūra ir 5–8 °C, bet relatīvais mitrums – no 88 % līdz 93 %. Kartupeļus nedrīkst uzglabāt aukstumā ilgāk kā 9 mēnešus.

Kartupeļus var apstrādāt ar pretasnošanas līdzekļiem.

Tūlītēja patēriņa tirgus

Kartupeļus mazgā ar ūdeni, lai noskalotu augsni un citus piemaisījumus.

Pēc tam kartupeļi tiek laisti caur mehānisku mizotāju un pirmoreiz šķiroti, lai atlasītu tos bumbuļus, kuri nav lietojami pārtikā, kā arī citus piemaisījumus, kas vēl nav atdalīti (akmeņi, dažādas augu atliekas u. c.).

Pēc tam tos sagriež vai turpina apstrādāt kā veselus bumbuļus.

Pēc otrās šķirošanas ar rokām vai ar specializētu iekārtu kartupeļi tiek ievietoti attiecīgos šķīdumos, lai palēninātu oksidācijas procesu.

Kartupeļus nosver un iepako pārtikas uzglabāšanai piemērotā tarā.

"Patata dell'Alto Viterbese" iepakojšanai jāizmanto viens no turpmāk norādītajiem iepakojumu veidiem.

Lietošanai gataviem produktiem:

- *vert-bag*, *girsac*, kartona maisos, tīkliņos, maisos, koka kastēs, grozos, – pa 1 kg līdz 25 kg."

Tūlītējam patēriņam:

- caurspīdīgos pārtikai izmantojamas plastmasas maisos, kas pildīti ar kontrolēta sastāva gaisu un aizdarīti, – pa 0,5 kg līdz 10 kg; caurspīdīgos pārtikai izmantojamas plastmasas maisos, kas noslēgti vakuumā, – pa 0,5 kg līdz 10 kg; caurspīdīgos pārtikai izmantojamas plastmasas maisos, kas noslēgti, produktu iemērcot ūdenī, – pa 0,5 kg līdz 10 kg; caurspīdīgos pārtikai izmantojamas plastmasas spaiņos, kas noslēgti, produktu iemērcot ūdenī, – pa 5 kg un 10 kg.

Kartupeļus nedrīkst pārdot bez iepakojuma.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Papildus ES simbolam, attiecīgajām atsaucēm un tiesību aktos noteiktajai informācijai, uz iepakojuma etiķetes atveidojamas šādas norādes: “Patata dell’Alto Viterbese” un AĢIN vai “aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde”; nedrīkst pievienot nekādu apzīmējumu, kas nav skaidri paredzēts noteikumos.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ar šo AĢIN apzīmētā produkta ražošanas apgabals atrodas *Viterbo* provincē un ietver šādu pašvaldību teritoriju: *Acquapendente, Bolsena, Gradoli, Grotte di Castro, Latera, Onano, S. Lorenzo Nuovo, Valentano un Proceno*.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Apgabals, kurā audzē ar AĢIN “Patata dell’Alto Viterbese” apzīmēto produktu, atrodas uz ziemeļiem no *Lacio, Viterbo* provincē starp *Bolsēnas (Bolsena)* ezeru, *Umbriju* un *Toskānu*. Apvidus atrodas *Vulsini* vulkānu kompleksā, un tam ir raksturīga ar kāliju bagāta augsne un klimats, ko ietekmē *Bolsēnas* ezers. Apvidus vulkāniskajai augsnēm ir īpaši raksturīga un lavas veidojumu un vulkānisko izmešu klātbūtne; pēc mehāniskā sastāva tās ir vieglas smilšu augsnes ar augstu caurlaidību un šķietami nelielu blīvumu. Augsnes ir vāji skābas līdz viegli sārmainas – to pH ir no 5,5 līdz 7,5 –, un kartupeļi tām labi pielāgojas, jo šī kultūra labi pacieš skābu vidi; turklāt augsnē ir augsts kālija (600–1 300 ppm) un mikroelementu saturs.

Klimatiskos apstākļus ietekmē tuvumā esošais *Bolsēnas* ezers – iespaidīgs ezera baseins –, kurš ar savu regulējošo ietekmi rada mikroklimatu, kas “Patata dell’Alto Viterbese” audzēšanai ir īpaši labvēlīgs. Nokrišņi šajā apvidū ir no 850–1 200 mm gadā, un tie galvenokārt izkrīt rudenī un pavasarī, bet vasarā valda sausums. Gada vidējā temperatūra ir no 13,5 °C līdz 15,5 °C. Par apvidus augsnes un klimatisko apstākļu viendabīgumu liecina *Lacio* reģiona fitoklimatiskā karte, kas ar AĢIN “Patata dell’Alto Viterbese” apzīmēto kartupeļu audzēšanas apgabalu klasificē vienā un tajā pašā apvidū – piekaļņu apgabals ar mēreni siltu perhumīdo klimatu.

“Patata dell’Alto Viterbese” ir šādas īpašības:

- mīkstums ir viscaur izteikti dzeltens,
- mizas krāsa ir viendabīga un vienmērīga,
- smarža ir spēcīga un patīkama,
- produktu var plaši izmantot gastronomijā.

Ar AĢIN “Patata dell’Alto Viterbese” apzīmētajiem kartupeļiem šīs īpašības piešķir vide, kurā tos audzē (augsnē, klimats, agrotehniskie paņēmieni, uzglabāšanas veids), kas skaidri liecina par saikni starp produktu “Patata dell’Alto Viterbese” un tā audzēšanas apgabalu. Panākumi šo kartupeļu audzēšanā ir tieši saistīti ar augsnes ķīmisko sastāvu, pH, augsnē esošajiem mikroelementiem un minerāliem, kā arī ar *Bolsēnas* ezera tuvumu. Pavasarī (aprīlī/maijā), kad kartupeļi sāk dīgt un augt, temperatūra ar šo AĢIN apzīmētā produkta audzēšanas apvidū ir 12–14,5 °C, un tā ir optimāla temperatūra šajos kartupeļu fizioloģiskās attīstības posmos. Pateicoties *Bolsēnas* ezera tuvumam, vasarā šajā apvidū temperatūra jūlijā parasti pakāpeniski paaugstinās no 17 °C līdz aptuveni 24 °C; šajā laikā noslēdzas pilns kartupeļa bioloģiskais cikls un sākas nogatavošanās posms. Apvidus optimālie klimatiskie apstākļi (temperatūra zem 24 °C) nodrošina ogļhidrātu un minerālelementu labāku piegādi auga bumbuļiem. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir 800–1 200 mm gadā, taču augustā nokrišņu nav, un tas apvienojumā ar augstu gaisa temperatūru (līdz pat 30 °C) sekmē nogatavošanos. Turklāt sausums ražas novākšanas laikā nodrošina “Patata dell’Alto Viterbese” kvalitātes īpašības, piemēram, viendabīga mizas krāsa un bumbuļu vispārējais izskats (no lietus kartupeļu mizā veidojas tumši plankumi).

Pateicoties produkta "Patata dell'Alto Viterbese" raksturīgajām īpašībām, kas iegūtas apkārtējās vides ietekmē, tā atpazīstamību pierāda vairāki dokumenti (pavadzīmes, rēķini u. c.), kas arī apliecina produkta ilgo vēsturisko, kultūras un sociālo saistību ar tā audzēšanas apgabalu. Jau kopš 20. gs. sākuma liecības par "Patata dell'Alto Viterbese" audzēšanu ir rodamas tirdzniecības žurnālos, fotogrāfijās, vietējo autoru stāstos un audiovizuālos materiālos. Par "Patata dell'Alto Viterbese" ir izteiktas atzinīgas atsauksmes daudzās publikācijās, rakstos un receptēs. Divas nozīmīgākās publikācijas ir sagatavojuši *Comunità Montana Alta Tuscia Laziale*, proti, *L'Alta Tuscia nel Piatto – Guida ai Sapori e ai Sapori dell'Alta Tuscia* (2008) un *I Prodotti Agroalimentari Tipici Dell'alta Tuscia* (2001); šajās publikācijās "Patata dell'Alto Viterbese" tiek minēts kā tipisks reģionālais produkts, un tā raksturīgajām garšas īpašībām, lietošanai un izmantošanai vietējās receptēs tiek veltīta atsevišķa nodaļa. "Patata dell'Alto Viterbese" tiek minēts arī saistībā ar ēdienu un vīna svētkiem *Golosando tra le Specialità della Comunità Montana Alta Tuscia Laziale*, kas notika 2004. gada 9. oktobrī. *Italo Arieti* ceļvedi *Tuscia a tavola – ricette, curiosità, prodotti tradizionii gastronomiche della provincia di Viterbo* (ed. *Primaprint editori in Viterbo VI edizione*, 2005) viena nodaļa ir veltīta "Patata dell'Alto Viterbese". Turklāt žurnāla *Informatore Agrario* rakstā *Ma quante belle patate ... viaggio in Italia tra le patate di grande tradizione* (22.–27. lpp., 2008. g. novembris–decembris) "Patata dell'Alto Viterbese" tiek minēts kā tipisks Lacio pārtikas produkts. Jāmin arī atsauksmes internetā par "Patata dell'Alto Viterbese", kuras jo īpaši cildina šo kartupeļu pastveida konsistenci, jo tādēļ tie ir lieliski piemēroti kartupeļu klimpu (*gnocchi*) pagatavošanai. Tradicionālajos svētkos tiek apliecināta šā produkta nozīme vietējās tradīcijās: gan Klimpu svētkos (*la Sagra degli Gnocchi*), kas 1977. gadā notika *St. Lorenzo Nuovo*, gan Kartupeļu svētkos (*la Sagra della Patata*), kas kopš 1985. gada norisinās *Grotte di Castro* pašvaldības teritorijā, un to organizēšanā ir aktīvi piedalījušies vietējie iedzīvotāji. Jāmin vēl kāda nozīmīga iniciatīva – "Patata dell'Alto Viterbese" reklāmas pasākums, ko kopš 2001. gada jau piekto reizi organizē vietējo lauksaimnieku kooperatīvi, veidojot dārzkopības izstādes gan ar jau zināmām, gan arī eksperimentālām kartupeļu šķirnēm. Kultūras saikni apstiprina arī šo kartupeļu plašais izmantojums daudzās citās vietējās gastronomijas tipiskajās receptēs, piemēram, zupa ar "pulksteņiem" (*Minestra con "l'orloge"*), ko tā dēvē sagrieztu kartupeļu formas dēļ, "pasta un kartupeļi" (*Pasta e patate*) – *Alto Viterbese* apvidum raksturīgs vienkāršs lauku ēdiens, un "kartupeļu omlete" (*Frittata di patate*), ko gatavo bez olām.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

Valdība ir uzsākusi valsts iebildumu procedūru, ar AĢIN "Patata dell'Alto Viterbese" apzīmētā produkta specifiskācijas grozījumu pieteikumu 2017. gada 20. martā publicējot Itālijas Republikas *Oficiālā Vēstneša (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana)* 66. numurā.

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, pārtikas un mežsaimniecības politikas 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*.

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



Eiropas Savienības Publikāciju birojs
2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV