

Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

61. gadagājums

2018. gada 13. aprīlis

Saturs

II *Informācija*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2018/C 132/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.8830 – <i>Strategic Value Partners / Vita Group</i>) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Padome

2018/C 132/02	Paziņojums to personu ievēribai, kurām piemēro pasākumus, kas paredzēti Padomes Lēmumā 2011/235/KĀDP, kurā grozījumi izdarīti ar Padomes Lēmumu (KĀDP) 2018/568, un kas paredzēti Padomes Regulā (ES) Nr. 359/2011, kuru īsteno ar Padomes Īstenošanas regulu (ES) 2018/565 attiecībā uz ierobežojošiem pasākumiem, kas vērsti pret konkrētām personām, vienībām un struktūrām saistībā ar situāciju Irānā	2
2018/C 132/03	Paziņojums to datu subjektu ievēribai, kuriem piemēro ierobežojošos pasākumus, kas paredzēti Padomes Regulā (ES) Nr. 359/2011 par ierobežojošiem pasākumiem, kas vērsti pret konkrētām personām, vienībām un struktūrām saistībā ar situāciju Irānā	3
2018/C 132/04	Paziņojums konkrēto personu ievēribai, kurām piemēro ierobežojošos pasākumus, kas paredzēti Padomes Lēmumā 2013/255/KĀDP un Padomes Regulā (ES) Nr. 36/2012 par ierobežojošiem pasākumiem saistībā ar situāciju Sīrijā	4

Eiropas Komisija

2018/C 132/05	Euro maiņas kurss	5
---------------	-------------------------	---

Revīzijas palāta

2018/C 132/06	Īpašais ziņojums Nr. 8/2018 – “ES atbalsts produktīvām investīcijām uzņēmumos – lielāka uzmanība jāpievērš noturībai”	6
---------------	---	---

V *Atzinumi*

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2018/C 132/07	Maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar 53. panta 2. punkta otro daļu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām	7
---------------	--	---

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju
(Lieta M.8830 – *Strategic Value Partners / Vita Group*)
(Dokuments attiecas uz EEZ)
(2018/C 132/01)

Komisija 2018. gada 3. aprīlī nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai 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 32018M8830. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

PADOME

Paziņojums to personu ievēribai, kurām piemēro pasākumus, kas paredzēti Padomes Lēmumā 2011/235/KĀDP, kurā grozījumi izdarīti ar Padomes Lēmumu (KĀDP) 2018/568, un kas paredzēti Padomes Regulā (ES) Nr. 359/2011, kuru īsteno ar Padomes Īstenošanas regulu (ES) 2018/565 attiecībā uz ierobežojošiem pasākumiem, kas vērsti pret konkrētām personām, vienībām un struktūrām saistībā ar situāciju Irānā

(2018/C 132/02)

Personām, kuras iekļautas pielikumā Padomes Lēmumam 2011/235/KĀDP⁽¹⁾, kurā grozījumi izdarīti ar Padomes Lēmumu (KĀDP) 2018/568⁽²⁾, un I pielikumā Padomes Regulā (ES) Nr. 359/2011⁽³⁾, kuru īsteno ar Padomes Īstenošanas regulu (ES) 2018/565⁽⁴⁾ attiecībā uz ierobežojošiem pasākumiem, kas vērsti pret konkrētām personām, vienībām un struktūrām saistībā ar situāciju Irānā, dara zināmu šādu informāciju.

Eiropas Savienības Padome ir nolēmusi, ka minētajos pielikumos norādītās personas būtu jāturpina iekļaut tādu personu un vienību sarakstā, kurām piemēro ierobežojošus pasākumus, kas paredzēti Lēmumā 2011/235/KĀDP un Regulā (ES) Nr. 359/2011.

Attiecīgo personu uzmanību vērš uz to, ka pastāv iespēja iesniegt pieteikumus attiecīgās(-o) dalībvalsts(-u) kompetentajās iestādēs, kas norādītas Regulas (ES) Nr. 359/2011 II pielikumā minētajās tīmekļa vietnēs, lai saņemtu atļauju izmantot iesaldētos līdzekļus pamatvajadzību nodrošināšanai vai konkrētiem maksājumiem (sk. Regulas 4. pantu).

Attiecīgās personas līdz 2018. gada 31. decembrim, pievienojot apliecinātos dokumentus, var iesniegt Padomei lūgumu pārskatīt lēmumu par viņu iekļaušanu minētajā sarakstā, lūgumu nosūtot uz šādu adresi:

*Council of the European Union
DG C 1C - Horizontal Issues Unit
General Secretariat
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË*

E-pasts: sanctions@consilium.europa.eu

Attiecīgo personu uzmanība tiek vērsta arī uz iespēju apstrīdēt Padomes lēmumu Eiropas Savienības Vispārējā tiesā saskaņā ar nosacījumiem, kas paredzēti Līguma par Eiropas Savienības darbību 275. panta otrajā daļā un 263. panta ceturtajā un sestajā daļā.

⁽¹⁾ OV L 100, 14.4.2011., 51. lpp.

⁽²⁾ OV L 95, 13.4.2018., 14. lpp.

⁽³⁾ OV L 100, 14.4.2011., 1. lpp.

⁽⁴⁾ OV L 95, 13.4.2018., 1. lpp.

Paziņojums to datu subjektu ievērbai, kuriem piemēro ierobežojošos pasākumus, kas paredzēti Padomes Regulā (ES) Nr. 359/2011 par ierobežojošiem pasākumiem, kas vērsti pret konkrētām personām, vienībām un struktūrām saistībā ar situāciju Irānā

(2018/C 132/03)

Datu subjektu uzmanība tiek vērsta uz šādu informāciju saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 45/2001 ⁽¹⁾ 12. pantu.

Šīs apstrādes darbības juridiskais pamats ir Padomes Regula (ES) Nr. 359/2011 ⁽²⁾.

Šīs apstrādes darbības pārzinis ir Eiropas Savienības Padome, ko pārstāv Padomes Ģenerālsēkretariāta C ĢD (Ārlietas, paplašināšanās un civilā aizsardzība) ģenerāldirektors, un struktūrvienība, kurai uzticēta apstrādes darbība, ir C ĢD 1C nodaļa, ar ko var sazināties:

*Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C - Horizontal Issues Unit
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË*

E-pasts: sanctions@consilium.europa.eu

Apstrādes darbības mērķis ir izveidot un atjaunināt sarakstu ar personām, uz kurām attiecas ierobežojošie pasākumi saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 359/2011.

Datu subjekti ir fiziskas personas, kuras atbilst minētajā regulā izklāstītajiem sarakstā iekļaušanas kritērijiem.

Savāktie personas dati aptver datus, kas vajadzīgi, lai pareizi identificētu attiecīgo personu, pamatojumu iekļaušanai sarakstā un citus ar to saistītus datus.

Savāktos personas datus var pēc vajadzības sniegt arī Eiropas Ārējās darbības dienestam un Komisijai.

Neskarot ierobežojumus, kas paredzēti Regulas (EK) Nr. 45/2001 20. panta 1. punkta a) un d) apakšpunktā, uz piekļuves lūgumiem, kā arī uz lūgumiem veikt labojumu vai uz iebildumiem atbilde tiks sniegta saskaņā ar Padomes Lēmuma 2004/644/EK ⁽³⁾ 5. iedaļu.

Personas datus saglabā piecus gadus no brīža, kad datu subjekts ir svītrots no tādu personu saraksta, uz kurām attiecas aktīvu iesaldēšana, vai ja ir beidzies pasākuma derīguma termiņš vai uz tiesvedības laiku, ja tāda bija sākta.

Datu subjekti var vērsties pie Eiropas Datu aizsardzības uzraudzītāja saskaņā ar Regulu (EK) Nr. 45/2001.

⁽¹⁾ OV L 8, 12.1.2001., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 100, 14.4.2011., 1. lpp.

⁽³⁾ OV L 296, 21.9.2004., 16. lpp.

Paziņojums konkrēto personu ievēribai, kurām piemēro ierobežojošos pasākumus, kas paredzēti Padomes Lēmumā 2013/255/KĀDP un Padomes Regulā (ES) Nr. 36/2012 par ierobežojošiem pasākumiem saistībā ar situāciju Sīrijā

(2018/C 132/04)

Turpmāk izklāstītā informācija tiek darīta zināma šādu personu ievēribai: *Abd Al-Fatah Qudsiyah* kungs (Nr. 9), *Zoulhima Chalice* kungs (Nr. 23), ģenerālmajors *Rafiq Shahadah* (Nr. 37), ģenerālmajors *Talal Makhluף* (Nr. 79), ģenerālmajors *Nazih Hassun* (Nr. 80), *Emad Abdul-Ghani Sabouni* kungs (Nr. 114), *Tayseer Qala Awwad* kungs (Nr. 116), ģenerālis *Amer al-Achi* kungs (Nr. 147) un ģenerālmajors *Muhamad Mahalla* (Nr. 206); šīs personas ir norādītas I pielikumā Padomes Lēmumam 2013/255/KĀDP ⁽¹⁾ un II pielikumā Padomes Regulai (ES) Nr. 36/2012 ⁽²⁾ par ierobežojošiem pasākumiem saistībā ar situāciju Sīrijā.

Padome gatavojas saglabāt ierobežojošos pasākumus pret minētajām personām, pievienojot jaunus paskaidrojuma rakstus. Ar šo minētās personas tiek informētas, ka, lai saņemtu paredzētos paskaidrojuma rakstus attiecībā uz viņu iekļaušanu sarakstā, tās pirms 2018. gada 19. aprīļa var iesniegt lūgumu Padomei, nosūtot to uz šādu adresi:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-pasts: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ OV L 147, 1.6.2013., 14. lpp.

⁽²⁾ OV L 16, 19.1.2012., 1. lpp.

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2018. gada 12. aprīlis

(2018/C 132/05)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,2323	CAD	Kanādas dolārs	1,5517
JPY	Japānas jena	132,04	HKD	Hongkongas dolārs	9,6734
DKK	Dānijas krona	7,4451	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6700
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,86745	SGD	Singapūras dolārs	1,6155
SEK	Zviedrijas krona	10,3723	KRW	Dienvidkorejas vona	1 319,86
CHF	Šveices franks	1,1876	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	14,7838
ISK	Islandes krona	122,00	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,7452
NOK	Norvēģijas krona	9,5973	HRK	Horvātijas kuna	7,4213
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	16 968,15
CZK	Čehijas krona	25,316	MYR	Malaizijas ringits	4,7770
HUF	Ungārijas forints	311,40	PHP	Filipīnu peso	64,102
PLN	Polijas zlots	4,1844	RUB	Krievijas rublis	75,8954
RON	Rumānijas leja	4,6615	THB	Taizemes bāts	38,448
TRY	Turcijas lira	5,0473	BRL	Brazīlijas reāls	4,1482
AUD	Austrālijas dolārs	1,5893	MXN	Meksikas peso	22,3815
			INR	Indijas rūpija	80,4170

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

REVĪZIJAS PALĀTA

Īpašais ziņojums Nr. 8/2018

“ES atbalsts produktīvām investīcijām uzņēmumos – lielāka uzmanība jāpievērš noturībai”

(2018/C 132/06)

Eiropas Revīzijas palāta informē, ka ir publicēts īpašais ziņojums Nr. 8/2018 “ES atbalsts produktīvām investīcijām uzņēmumos – lielāka uzmanība jāpievērš noturībai”.

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

V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas pieteikuma publikācija saskaņā ar 53. panta 2. punkta otro daļu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām

(2018/C 132/07)

Eiropas Komisija ir apstiprinājusi šo maznozīmīgo grozījumu saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014⁽¹⁾ 6. panta 2. punkta trešo daļu.

MAZNOZĪMĪGA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS

Maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012⁽²⁾ 53. panta 2. punkta otro daļu**“PARMIGIANO REGGIANO”****ES Nr.: PDO-IT-02202 – 14.11.2016.****ACVN (X) AĢIN () TGĪ ()****1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses***Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano**Via J.F. Kennedy 18**42124 Reggio Emilia RE**ITALIA*

Tālr.: +39 0522307741

Fakss: +39 0522 307748

E-pasts: staff@parmigianoreggiano.it

Apvienību *Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano* veido siera “Parmigiano Reggiano” ražotāji, un tai ir likumīgas 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 apraksts— Izcelsmes apliecinājums— Ražošanas metode— Saikne— Marķējums— Cits: [iepakošana, tiesiskā regulējuma atjaunināšana, govju ēdināšana]

⁽¹⁾ OV L 179, 19.6.2014., 17. lpp.

⁽²⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

4. Grozījuma vai grozījumu veids

- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kurš uzskatāms par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu un kura dēļ publicētais vienotais dokuments nav jāgroza.
- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kurš uzskatāms par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu un kura dēļ publicētais vienotais dokuments ir jāgroza.
- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kurš uzskatāms 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.
- Ar reģistrētu GTĪ apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kurš uzskatāms par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta ceturto daļu.

5. Grozījums vai grozījumi

Punkts “Izcelsmes apliecinājums”

“Siera ražošanas standarts”

Pievienoti vairāki noteikumi, lai nostiprinātu produkta izsekojamību, kad sieru “Parmigiano Reggiano” rīvē un sadala porcijās, un lai izpildītu Komisijas Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 ⁽¹⁾ 4. panta noteikumus.

- Specifikācijas 3. lappusē aiz daļas “Lai garantētu siera kvalitāti, izsekojamību un kontroli, rīvēts un porcijās sadalīts siers “Parmigiano Reggiano”, ar mizu vai bez tās, ir jāiepacko izcelsmes apgabalā.” tiek iekļauta šāda daļa:

“Šajā nolūkā attiecībā uz sieru “Parmigiano Reggiano”, ar kuru jāveic iepriekš minētās darbības, ir vienmēr jāgarantē attiecīgo rituļu izsekojamība (reģistrācijas numurs, pagatavošanas mēnesis/gads un svars).”

Ieviesta prasība, ka tālab, lai uzlabotu kontroles un pašu izsekojamību, attiecībā uz sieru “Parmigiano Reggiano”, ar kuru jāveic griešanas, rīvēšanas un iepakšanas darbības noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, uzņēmējam vienmēr jāspēj garantēt to “Parmigiano Reggiano” rituļu izsekojamība, no kuriem siers ņemts (reģistrācijas numurs, pagatavošanas mēnesis/gads un svars), “rīvēto” un “porcijās sadalīto” veidu.

Minētais grozījums ir uzskatāms par maznozīmīgu, jo nav saistīts ne ar vienu no Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešajā daļā uzskaitītajām situācijām, un – jo īpaši – nepalielina ierobežojumus saistībā ar produkta laišanu tirdzniecībā.

- Specifikācijas 4. lappusē iekļauj šādu daļu:

“Uzņēmēji (lopkopji–piensaimnieki, siernieki, siera nogatavinātāji, rīvētāji un sadalītāji) ir iekļauti kontroles sistēmā un ierakstīti atbilstošos kontroles struktūru pārvaldītos sarakstos un, paškontrolēti kārtojot reģistrācijas dokumentus, ko kontroles struktūras pārbauda, nodrošina izcelsmes apliecinājumu attiecībā uz dzīvnieku barību, izejvielām un produktiem, kas saņemti no izcelsmes apgabala, kā arī attiecībā uz piegādātāju un saņēmēju, par katru posmu dokumentējot ievestās partijas, izvestās partijas un attiecību starp tām.”

Minētais grozījums ir iekļauts, lai izpildītu Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 4. panta noteikumus, un tāpēc ir uzskatāms par maznozīmīgu, jo nav saistīts ne ar vienu no Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešajā daļā uzskaitītajām situācijām.

Punkts “Ražošanas metode”

“Siera ražošanas standarts”

Grozīti vairāki noteikumi attiecībā uz slaukšanas procesu, piena transportēšanu un pārvaldību sierotavā; turklāt tiek iekļauti noteikumi par piena tauku/kazeīna attiecību un par specifiskiem siera “Parmigiano Reggiano” analīzes parametriem, lai nodrošinātu patērētājam labāku aizsardzību un garantijas.

- Specifikācijas 1. lappusē daļu:

“Attiecībā uz visu ganāmpulku slaukšanas laikam katrā no divām atļautajām dienām slaukšanas reizēm ir jāiekļaujas četrās stundās.”

⁽¹⁾ OV L 179, 19.6.2014., 36. lpp.

groza šādi:

“Visā ganāmpulkā ar šo ACVN apzīmētā produkta ražošanai paredzētā piena slaukšanas laikam katrā no divām atļautajām dienas slaukšanas reizēm, ieskaitot attiecīgo transportēšanu uz sierotavu, ir jāiekļaujas septiņās stundās.”

Precizējumu “ar šo ACVN apzīmētā produkta ražošanai paredzētais piens” iekļauj ar mērķi paskaidrot, ka laika ierobežojums neattiecas uz to piena daļu, kas, iespējams, netiks izmantota siera “Parmigiano Reggiano” ražošanai. Tas ir vienkāršs precizējums paskaidrošanas nolūkā, kas neattiecas uz siera “Parmigiano Reggiano” ražošanu, un tātad ir maznozīmīgs grozījums.

Turklāt pieļaujama slaukšanas laiks no pašreizējām četrām stundām tiek paildināts līdz septiņām stundām (kas tomēr ietver transportēšanu, kura nekādā ziņā nedrīkst pārsniegt divas stundas, kā tas specifikācijā pašreiz jau noteikts), lai garantētu lielāku elastīgumu attiecībā uz faktiskajiem slaukšanas laikiem un lai dotu iespēju izmantot jaunās slaukšanas tehnoloģijas un labāk optimizēt iekārtu izmantošanu un piena higiēnisko kvalitāti.

Grozījums saistībā ar pašreizējā četru stundu ilgā slaukšanas laika palielināšanu līdz septiņām stundām ir uzskatāms par maznozīmīgu, jo neietekmē piena pārstrādes un siera nogatavināšanas procesu un tātad produkta pamatīpašības, ievērojot apstākli, ka šodien baktēriju daudzums vienā piena tilpuma vienībā ir ļoti neliels, kas ļauj uzglabāt pienu ilgākas stundas 18 °C temperatūrā (pēdējos piecos gados baktēriju vidējais daudzums tilpuma vienībā ir krasī samazinājies un noslīdējis līdz aptuveni 30 000 baktērijām mililitrā; tas ir krietni mazāk nekā tiesiskajā regulējumā paredzētā robeža 100 000 baktēriju mililitrā). Šā iemesla dēļ kopš 2014. gada attiecībā uz sieru “Parmigiano Reggiano” nevar izmantot sanitārajās normās paredzēto atkāpi par mikrobu daudzumu tilpuma vienībā (9. pants Itālijas Republikas prezidenta dekrētā Nr. 54/97 par Padomes Direktīvu 92/46/EEK⁽¹⁾ un 92/47/EEK⁽²⁾ īstenošanas noteikumiem piena un piena produktu ražošanas un tirdzniecības jomā).

— Specifikācijas 1. lappusē pievieno šādu daļu (daļa tiek pievienota arī vienotā dokumenta 3.4. punktā):

“Tauku/kazeīna attiecība siera vannā esošajā pienā, kas aprēķināta kā vannas partiju vidējā svērtā vērtība vienā apstrādes dienā, nedrīkst pārsniegt 1,1 + 12 %.”

Tiek iekļauts skaitlis, kas raksturo siera vannā esošā piena tauku/kazeīna attiecību. Šī konkrētā atsauce ir vienīgais ticamais un indikatīvais parametrs, kas liecina par taukvielu saturu galaproduktā, kurā to vērtība nedrīkst pārsniegt 1,1 + 12 %. Šī vērtība (1,1) ir vidējais skaitlis, kas gadu gaitā ir nostabilizējies siera “Parmigiano Reggiano” ražošanas tradīcijā. Savukārt 12 % pielaide ir saistīta ar lielo dažādību, kas sastopama siera “Parmigiano Reggiano” nerūpnieciskajās apstrādēs un ir atkarīga gan no tām, gan no izmantotajā pienā esošo tauku satura atšķirībām, ko ietekmē gan sezonālitate, gan ganāmpulka veids. Šis grozījums izriet no nepieciešamības nepieļaut tādas apstrādes veidus, kas varētu sabojāt produkta pamatīpašības: pārāk augsta apstrādes pakāpe (kas pārsniedz 1,23) apdraudētu siera masas tipisko struktūru (smalkgraudaina, lūzuma vieta zvīņojas).

Tāpēc konkrētā parametra iekļaušana ir uzskatāma par maznozīmīgu grozījumu, jo nerada nekādas izmaiņas siera “Parmigiano Reggiano” pamatīpašībās; gluži otrādi, tas ir objektīvs un analizējams parametrs, kas var garantēt un nodrošināt siera masas tipiskās struktūras saglabāšanu.

— Specifikācijas 1. lappusē daļu:

“Ir iespējams saglabāt daļu – maksimāli 15 % – no rīta slaukuma piena, lai to sarecinātu nākamajā dienā. Tādā gadījumā piens ir jāuzglabā sierotavā atbilstošās tērauda tvertnēs; atdzesēšanas gadījumā temperatūra nedrīkst būt zemāka par 10 °C.”

groza šādi:

“Ir iespējams saglabāt daļu – maksimāli 15 % – no rīta slaukuma piena, lai to sarecinātu nākamajā dienā. Tādā gadījumā piens, kas ir jāuzglabā sierotavā atbilstošās tērauda tvertnēs temperatūrā, kas nav zemāka kā 10 °C, kopā ar vakara slaukuma pienu jāievieto siera vannās piena tauku dabiskai nostādināšanai.”

Precizējumu par piena (konkrēti par minētās rīta slaukuma piena daļas) uzglabāšanu, proti, par to, ka vakarā šāds piens ir jāievieto siera vannās piena tauku dabiskai nostādināšanai, iekļauj ar mērķi novērst to, ka šo pienu šādā stāvoklī (kā pilnpienu) uzglabā līdz nākamajam rītam.

(1) OV L 268, 14.9.1992., 1. lpp.

(2) OV L 268, 14.9.1992., 33. lpp.

Minētais grozījums ir uzskatāms par maznozīmīgu, jo neietekmē produkta pamatīpašības, bet tikai labāk definē noteiktu ar ražošanas metodi saistītu posmu.

- Specifikācijas 2. lappusē daļā ““Parmigiano Reggiano” ir ar šādām īpašībām: ...” pievieno šādu daļu:

“— piedevas: netiek pievienotas;”.

Parametru, kas norāda, ka piedevu nav, siera “Parmigiano Reggiano” īpašību sarakstā iekļauj ne bez pamata – pašreizējā specifikācijā šāds parametrs ir uzskaitīts tikai saistībā ar šā siera “rīvēto” veidu, bet tā tomēr ir īpašība, kas raksturo visu sieru “Parmigiano Reggiano” neatkarīgi no veida, kādā to sagatavo tirdzniecībai.

Parametrs par piedevu neesību ir paredzēts jau pašreizējā vienotā dokumenta 3.3. punktā “Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)”, norādot, ka “nav atļauts izmantot piedevas”. Tomēr, tā kā runa, kā jau sacīts, ir par īpašību, kas raksturo visu sieru “Parmigiano Reggiano”, parametrs “piedevas: netiek pievienotas;” tagad tiek iekļauts vienotajā dokumenta 3.2. punktā “Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums”. Attiecīgi, lai novērstu atkārtošanos, tiek svītrotas atsauce vienotā dokumenta 3.3. punktā.

Minētais grozījums ir uzskatāms par maznozīmīgu, jo tas veikts tikai ar mērķi, lai siera “Parmigiano Reggiano” īpašības tiktu sakārtotas attiecīgā secībā, un tas neietekmē produkta pamatīpašības.

- Specifikācijas 2. lappusē daļā ““Parmigiano Reggiano” ir ar šādām īpašībām: ...” pievieno parametru, kas raksturo aminoskābju sastāvu, un tā aprakstu – “aminoskābju sastāvs: īpatnējs, ar sieram “Parmigiano Reggiano” piemītošu specifiku.”

groza šādi:

“— kopējās brīvās aminoskābes: vairāk nekā 15 % no kopējām olbaltumvielām (HPLC metode un jonapmaiņas hromatogrāfija);”.

Aminoskābju sastāvu raksturojoša parametra iekļaušanu siera “Parmigiano Reggiano” īpašību sarakstā pamato tas apstākļi, ka pašreizējā specifikācijā šāds parametrs ir uzskaitīts tikai saistībā ar siera “rīvēto” veidu, bet tā tomēr ir īpašība, kas raksturo visu sieru “Parmigiano Reggiano” neatkarīgi no tā, kādā veidā tas sagatavots tirdzniecībai.

Ar grozījumu ir precizēts kopējo brīvo aminoskābju satura minimums, proti “kopējās brīvās aminoskābes: vairāk nekā 15 % no kopējām olbaltumvielām”, jo aminoskābes ir galaprodukts, kas rodas, kad siera nogatavināšanas laikā notiekošajos proteolīzes procesos fermenti noārda proteīnus, un tāpat tām ir tieša saistība ar attiecīgā siera vecumu. Šis minimālais saturs ir jāievēro siera “Parmigiano Reggiano” raksturošanai: ja tiek konstatēts, ka tas ir zemāks, tad tas liecina par to, ka siera nogatavināšanas ilgums ir mazāks nekā 12 mēneši.

Minētais grozījums ir uzskatāms par maznozīmīgu, jo neietekmē produkta pamatīpašības, bet vienkārši labāk definē kādu specifikācijā jau iekļautu parametru.

- Specifikācijas 2. lappusē daļā ““Parmigiano Reggiano” ir ar šādām īpašībām: ...” pievieno šādas daļas (otrā daļa tiek pievienota arī vienotā dokumenta 3.2. punktā):

“— izotopu un minerālu sastāvs: tipiski raksturīgs sieram “Parmigiano Reggiano”; tāds tas iesniegts apvienībai *Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano*, kontroles struktūrai un Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijā un noteikts ar izotopu attiecību masspektrometrijas (IRMS) metodēm;

- taukskābes ar ciklopropāna ciklu: mazāk nekā 22 mg uz 100 g tauku (zināma mērīšanas nenoteiktības pakāpe jau ir iekļauta šajā vērtībā, kas noteikta ar hromatogrāfijas metodi gāzes fāzē kopā ar masas spektrometriju (GC-MS)).”

Lai garantētu, ka kontroles iestādes un kontroles struktūra veic efektīvāku siera “Parmigiano Reggiano” autentiskuma kontroli, jo īpaši attiecībā uz porcijām bez mizas un rīvētu sieru, tiek iekļauti specifiski analīzes parametri, kas iegūti pētniecības un eksperimentu rezultātā, kā arī no attiecīgajā jomā sarakstītās literatūras par siera “Parmigiano Reggiano” ražošanu, uzticīgi un nelokāmi ievērojot vietējās paražas. Jo īpaši, ņemot vērā “nenoteikta nosaukuma” cieto sieru aizvien lielāku klātbūtni pasaules tirgos, ir jāievieš jauni analīzes parametri, kas ļauj konstatēt siera “Parmigiano Reggiano” specifiskās īpašības.

Veicot stabilo izotopu attiecību un makroelementu un mikroelementu analīzi, tika izveidota datubāze, kas nosaka un raksturo sieru "Parmigiano Reggiano" un kas ļauj noteikt, vai produkts ir vai nav no izcelsmes apgabala. Tas ir iespējams tāpēc, ka pienu veidojošie īpašie bioķīmiskie un fizioloģiskie mehānismi tajā izraisa to, ka nozīmīga daļa no uzturvielām, kas uzņemtas ar barību (dzīvnieku barība, lopbarība, ūdens utt.), pēc tam izdalās pienā, un turklāt ikvienai barības sastāvdaļai ir tāds minerālu un stabilo izotopu sastāvs, kas ir atkarīgs no attiecīgās augu sugas un/vai šķirnes raksturīgajām īpašībām (piemēram, kukurūzai ir ievērojami augstāks izotopa ^{13}C saturs, nekā tas parasti sastopams citās augu sugās, ko izmanto pārtikā vai dzīvnieku barībā), un no tās ģeogrāfiskās izcelsmes. Analogi, dažu minerālu pārpilnība var atšķirties vienā un tajā pašā augu sugā atkarībā no konkrētā ģeogrāfiskā apgabala, jo zināmā mērā atspoguļo tās augsnes īpašības, kurā šie augi tiek kultivēti vai savākti, un arī dzeramajam ūdenim, kas izskalo no iežiem to sastāvdaļas, ir kvalitātes un kvantitātes ziņā atšķirīgs sastāvs atkarībā no avota ģeogrāfiskās atrašanās vietas.

Savukārt, analizējot taukskābes ar ciklopropāna ciklu, var pārbaudīt, vai siers ir iegūts no piena, kas izslaukts no govīm, kuras barotas ar skābbarību, kas ir aizliegta specifikācijā. Taukskābes ar ciklopropāna ciklu ir mikrobioloģiskas izcelsmes taukskābes, kas izdalās lopbarībā raksturīgās baktēriju izraisītās fermentācijas laikā lopbarības skābēšanas procesā. Tā kā tās tiek šādā veidā absorbētas un izmantotas piena tauku sintēzei, tās identificētas to govju pienā, kurām ir izēdināta skābbarība (konkrēti, kukurūzas skābbarība), un šā piena produktos (saldajā krējumā, sviestā, sierā), turpretim tā kā to nav citos produktos, ko izmantoja govju barošanai, to nekad nav bijis arī no tām govīm slauktajā pienā, kurām netiek izēdināta skābbarība. Tāpēc specifikācijā tiek norādīts maksimālais īpatsvars, kāds taukskābēm ar ciklopropāna ciklu pieļaujams sierā "Parmigiano Reggiano", proti, 22 mg/100 g, un šajā vērtībā jau ir iekļauta zināma mērīšanas nenoteiktības pakāpe. Minēto lielumu nosaka, izmantojot hromatogrāfijas metodi gāzes fāzē kopā ar masas spektrometriju (GC-MS).

Iepriekš aprakstīto parametru iekļaušana neizraisa nekādas izmaiņas siera pamatīpašībās, bet tikai dod iespēju pārbaudīt produkta autentiskumu, un tāpēc iepriekš aprakstītie grozījumi ir uzskatāmi par maznozīmīgiem.

— Specifikācijas 3. lappusē daļu:

"Šo apzīmējumu drīkst izmantot vienīgi attiecībā uz rīvētu sieru, kam ir šādi tehniskie un tehnoloģiskie parametri: ..".

groza šādi:

"Šo apzīmējumu drīkst izmantot vienīgi attiecībā uz rīvētu sieru, kam ir arī šādi tehniskie un tehnoloģiskie parametri: ..".

Partikulas "arī" iekļaušanas pamatā ir vēlme uzsvērt, ka papildus dažām specifikācijā jau agrāk uzskaitītām kopīgām īpašībām, kas piemīt visu veidu "Parmigiano Reggiano" sieram, attiecībā uz "rīvēto" sieru ir paredzētas dažas šim veidam specifiskas īpašības – mitruma vērtības minimums, izskata apraksts un maksimālais mizas daudzums –, kas jau uzskaitītas pašreizējā specifikācijā.

Minētais grozījums ir uzskatāms par maznozīmīgu, jo neietekmē siera "Parmigiano Reggiano" pamatīpašības.

— Specifikācijas 3. lappusē daļā "Šo apzīmējumu drīkst izmantot vienīgi attiecībā uz rīvētu sieru, kam ir arī šādi tehniskie un tehnoloģiskie parametri: .." svītroti šādus parametrus:

— "— piedevas: netiek pievienotas;

— "— aminoskābju sastāvs: īpatnējs, ar sieram "Parmigiano Reggiano" piemītošu specifiku."

Minētie parametri iepriekš minētajā daļā ir svītroti, jo, kā norādīts iepriekš, tās ir īpašības, kas raksturo visu veidu "Parmigiano Reggiano" sieru, nevis tikai tā "rīvēto" veidu, tāpēc minētie parametri ir atbilstīgi iekļauti daļā, kura attiecas uz siera "Parmigiano Reggiano" īpašībām.

Punkts "Marķējums"

"Siera ražošanas standarts"

Ieviesti vairāki noteikumi marķējuma jomā, lai patērētājam būtu labāka pārredzamība.

- Specifikācijas 3. lappusē pievieno šādu daļu (daļa tiek pievienota arī vienotā dokumenta 3.6. punktā):

“Lai dotu patērētājam iespēju pareizi identificēt tāda “Parmigiano Reggiano” nogatavināšanas pakāpi, ko piedāvā tirgū iepakotu porcijās, kuru svars pārsniedz 15 gramus, marķējumā ir jābūt norādītam siera minimālajam vecumam.”

Lai nodrošinātu patērētājiem lielāku aizsardzību un sniegtu labāku pārredzamību, tiek ieviests pienākums marķējumā norādīt tāda “Parmigiano Reggiano” minimālo vecumu, ko piedāvā tirgū iepakotu porcijās, kuru svars pārsniedz 15 gramus. Nogatavināšana, kas ilgst vismaz 12 mēnešus līdz vairāk nekā 36 mēnešus, ir mainīgais lielums, kas stipri ietekmē siera “Parmigiano Reggiano” strukturālās un organoleptiskās īpašības. Šo iemeslu dēļ tiek uzskatīts par lietderīgu un nepieciešamu informēt patērētāju par tā siera nogatavināšanas pakāpi, kuru viņš grasās pirkt.

Minētais grozījums ir uzskatāms par maznozīmīgu, jo nav saistīts ne ar vienu no Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešajā daļā uzskaitītajām situācijām.

- Specifikācijas 4. lappusē pievieno šādu daļu:

“Sierotavas reģistrācijas numura vai nosaukuma norāde marķējumā ir obligāta tikai tad, ja rīvetais siers/porcijas ir iegūti no rituļiem ar marķējumu “Premium” saskaņā ar Marķēšanas noteikumu 15. pantu.”

Specifikācijā attiecībā uz sieru “Parmigiano Reggiano”, kuram piemēro jauno fakultatīvo marķējumu “Premium”, ievieš pienākumu attiecīgajā iepakotā, rīvētā un porcijās sadalītā siera “Parmigiano Reggiano” marķējumā norādīt sierotavas reģistrācijas numuru vai nosaukumu, lai informētu patērētāju par minētā siera ražotāju.

Minētais grozījums acīmredzami ir maznozīmīgs, jo nav saistīts ne ar vienu no Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešajā daļā uzskaitītajām situācijām.

“Marķēšanas noteikumi”

Grozīts noteikums par procedūru, saskaņā ar kuru ir ceļama prasība pret eksperta pārbaudes darbību rezultātu; turklāt ir ticis uzskatīts par lietderīgu nostiprināt jēdzienu par to, kad un ar kādiem nosacījumiem siers var saņemt ACVN. Tiek grozīti arī noteikumi par attiecīgajiem fakultatīvajiem marķējumiem un par attiecīgajiem nosacījumiem to iegūšanai.

- Specifikācijas 11. panta “Prasības” daļu:

“1. Sierotavas var celt prasību pret eksperta pārbaudes rezultātiem, četrās dienās pēc šīs pārbaudes beigām nosūtot konsorcijam ierakstītā vēstulē atbilstīgu paziņojumu;”

groza šādi:

“1. Sierotavas var celt prasību pret eksperta pārbaudes rezultātiem, četrās dienās pēc katras atsevišķās eksperta pārbaudes sesijas beigām nosūtot konsorcijam ierakstītā vēstulē atbilstīgu paziņojumu.”

Pēc saskaņā ar praktiskām problēmām saistībā ar procedūru, saskaņā ar kuru ceļ prasību pret eksperta pārbaudes darbību rezultātu, tiek precizēts, ka prasība ir jānosūta pēc katras atsevišķās eksperta pārbaudes sesijas beigām, nevis pēc visas partijas pārbaudes beigām: tam ir sava pamats, jo vidējās/lielās sierotavās, kurās eksperta pārbaudžu darbību izpildei ir nepieciešamas vairākas dienas, zīmogošanas vai marķējuma atcelšanas darbības ir jāveic pēc katras eksperta pārbaudes sesijas beigām, lai nenobloķētu visu partiju.

Minētais grozījums ir uzskatāms par maznozīmīgu, jo nav saistīts ne ar vienu no Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešajā daļā uzskaitītajām situācijām, un attiecas savukārt tikai uz prasības celšanas procedūru saistībā ar ekspertu pārbaudēm.

- Specifikācijas 14. pantā “Rituļu nodošana pirms divpadsmitā mēneša” iekļauj šādu daļu, kas tagad ir “1. punkts”:

“1. Siers var tikt laists apgrozībā ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu “Parmigiano Reggiano” tikai tad, ja uz rituļa ir ovāls atlasē zīmogs un ja ir beidzies 12 mēnešu ilgais minimālais nogatavināšanas periods.”

Lielākas skaidrības labad precizēts, ka tam, lai ritulis atbilstu ACVN prasībām un lai to varētu laist apgrozībā ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Parmigiano Reggiano", uz rituļa ir jābūt ovālajam atlasē zīmogam un ir jābūt pagājušam 12 mēnešu ilgajam minimālajam nogatavināšanas periodam.

Minētais grozījums ir uzskatāms par maznozīmīgu, jo tikai precīzē specifikācijā jau iekļautus aspektus.

Specifikācijas 14. pantā jau esošā daļa tagad ir "2. punkts".

— "15. pants

Marķējumi "Export" un "Extra"

Sākot no nogatavināšanas 18. mēneša, siera "Parmigiano Reggiano" turētāji var lūgt aizsardzības apvienībai uzlikt marķējumu "Parmigiano-Reggiano Export" (sal. ar 3. attēlu) vai "Parmigiano-Reggiano Extra" (sal. ar 4. attēlu). Lai sieram varētu piešķirt minētos marķējumus, tam ir jābūt ar komerciālajām pazīmēm, kas paredzētas sieram "Parmigiano Reggiano" "*scelto sperlato*", kā noteikts 7. pantā. Sertificētie rituļi, kas nogatavināti 18 mēnešus, var kļūt atbilstīgi iepriekš minēto marķējumu iegūšanai arī tad, ja nogatavināšana ir veikta ārpus ražošanas apgabala; šajā pēdējā minētajā gadījumā būs jāparaksta attiecīgas aizsardzības vienošanās ar apvienību, lai tā varētu veikt uzraudzības funkciju. Izdevumus par marķēšanas darbībām sedz prasītāji."

groza šādi:

"15. pants

Marķējumi "Export" un "Premium"

1. Sākot ar nogatavināšanas 18. mēnesi, siera "Parmigiano Reggiano" turētāji var lūgt konsorcijs uzlikt marķējumu "Export". Lai sieram varētu piešķirt minēto marķējumu, tam ir jābūt ar komerciālajām pazīmēm, kas paredzētas sieram "Parmigiano Reggiano" "*scelto sperlato*", kā noteikts minētā pielikuma 7. pantā.

2. Sākot ar nogatavināšanas 24. mēnesi, siera "Parmigiano Reggiano" turētāji var lūgt apvienībai uzlikt marķējumu "Premium". Lai sieram varētu piešķirt minēto marķējumu, tam ir jābūt ar komerciālajām pazīmēm, kas paredzētas sieram "Parmigiano Reggiano" "*scelto sperlato*", kā noteikts minētā pielikuma 7. pantā. Turklāt par katru nogatavināto partiju ir jāsniedz siera sensorās analīzes atzinums, un atbilstību piešķirs tikai tam sieram, atzinums par kuru sniegtajā atzinumā būs uzrādīti dati, kas atbilst rādītājiem, kuri ir labāki par siera "Parmigiano Reggiano" vidējiem rādītājiem saskaņā ar apvienības noteikto operatīvo procedūru.

3. Iepriekšējās daļās minētie sertificētie rituļi var kļūt atbilstīgi iepriekš minēto marķējumu iegūšanai arī tad, ja nogatavināšana ir veikta telpās ārpus ražošanas apgabala.

4. Izdevumus par marķēšanas darbībām sedz prasītāji."

Tiek mainīts panta nosaukums, vārda "Extra" vietā iekļaujot vārdu "Premium". Fakultatīvo marķējumu "Extra" kā mazlietotu marķējumu svītro, ņemot vērā tā savstarpējo aizstājamību funkciju un īpašību ziņā ar fakultatīvo marķējumu "Export", ko lieto vairāk. Marķējuma "Extra" aizstāšanai tiek ieviests jauns fakultatīvs marķējums "Premium", kura mērķis ir stimulēt uzņēmējus uzlabot siera "Parmigiano Reggiano" ražošanu (kvalitātes un nogatavināšanas nozīmē). Lai izveidotu augstākas kvalitātes kategoriju, marķējumu "Premium" piemēro rituļiem, kuriem ne tikai ir komerciālās pazīmes, kas paredzētas sieram "Parmigiano Reggiano" "*scelto sperlato*", bet arī kas ir nogatavināti vismaz 24 mēnešus. Turklāt par katru nogatavināto partiju būs jānovērtē sensorā atbilstība salīdzinājumā ar siera "Parmigiano Reggiano" vidējiem rādītājiem. Fakultatīvajos marķējumos vairs nav frāzes "Parmigiano Reggiano", jo tā ir lieka: marķējumus siera "Parmigiano Reggiano" rituļiem uzliek fakultatīvi. Svītrota arī atsaucē uz "Marķēšanas noteikumus" norādītajiem fakultatīvo marķējumu attēliem, lai nebūtu saiknes ar konkrētu grafisku attēlu. Svītrota atsaucē uz nepieciešamību noslēgt attiecīgas vienošanās ar aizsardzības apvienību ["Consorzio di tutela"], lai tā varētu veikt uzraudzības funkciju, jo konkrētajā gadījumā runa ir nevis par uzraudzības darbību, bet gan par fakultatīvu marķējumu nodošanu lietošanā, ja ir izpildītas noteiktas prasības.

Minētais grozījums ir uzskatāms par maznozīmīgu, jo runa ir par marķējumiem, ko varēs uzlikt fakultatīvi jau pēc produkta sertificēšanas.

"Pielikums: Siera komerciālā klasifikācija"

Pievienots noteikums, lai paskaidrotu, uz kuru siera rituļa "dzīves" brīdi attiecas "Siera komerciālā klasifikācija".

— Pievieno šādu daļu:

“Klasifikācija attiecas uz sieru kvalitātes pārbaūžu laikā.”

“Marķēšanas noteikumu” 6. pantā “Siera klasificēšana” ir paredzēts, ka eksperta pārbaūžu veikšanas nolūkā ir jāievēro šajā pielikumā paredzētā siera klasifikācija “Pielikums: Siera komerciālā klasifikācija”.

Minētajā pielikumā iekļauts precizējums attiecībā uz komerciālo klasifikāciju: konkrēti, tiek paskaidrots, ka komerciālā klasifikācija attiecas uz sieru tikai tajā brīdī, kad eksperts pārbauda tā kvalitāti. Minētā klasifikācija nevar garantēt, ka sierā nav nekādu apslēptu trūkumu vai ka tajā ar laiku nevar attīstīties bojājumi, kas varētu notikt jau pēc marķēšanas un visdažādāko iemeslu dēļ, kuru vidū īpašu vietu ieņem neatbilstīgi siera nogatavināšanas un uzglabāšanas apstākļi, kas varētu pastiprināt vai pasliktināt siera masas vai mizas īpašības vai dažus vieglus defektus, kas konstatēti eksperta pārbaudes laikā. Pēdējos gados pārbaudes iestādes ir iesniegušas vairākas sūdzības par to, ka pēc pārbaudēm, kuras veiktas vairākus mēnešus pēc eksperta veiktās pārbaudes, dažiem rituļiem bija strukturālās īpašības, kuras vairs neatbilda specifikācijā noteiktajām komerciālajām prasībām: kā jau sacīts iepriekš, eksperta pārbaudes darbība attiecas uz brīdī, kad rituļi tiek pārbaudīti, un nav iespējams garantēt šo īpašību saglabāšanu visu rituļa “dzīves” laiku.

Minētais grozījums ir uzskatāms par maznozīmīgu, jo neietekmē produkta pamatīpašības, bet tikai sniedz precizējumu saistībā ar siera klasifikāciju.

Punkts “Cits”

Punktā “Iepakošana”

“Siera ražošanas standarts”

Iekļauts grozījums, lai spēkā esošajā specifikācijā izmantoto terminoloģiju saskaņotu ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 noteikumiem.

— Specifikācijas 3. lappusē daļu:

“Lai garantētu siera kvalitāti, izsekojamību un kontroli, rīvēta un porcijās sadalīta siera “Parmigiano Reggiano” (ar mizu vai bez tās) iepakošana (*condizionamento*) ir jāveic izcelsmes apgabalā.”

groza šādi:

“Lai garantētu siera kvalitāti, izsekojamību un kontroli, rīvēta un porcijās sadalīta siera “Parmigiano Reggiano” (ar mizu vai bez tās) iesaiņošana (*confezionamento*) ir jāveic izcelsmes apgabalā.”

Lai lietoto terminoloģiju saskaņotu ar to, kas izmantota Regulas (ES) Nr. 1151/2012 7. panta 1. punkta e) apakšpunktā, vārds “iepakšana” (*condizionamento*) aizstāts ar vārdu “iesaiņošana” (*confezionamento*).

Šis grozījums ir uzskatāms par maznozīmīgu, jo attiecas uz vienkāršu termina aizstāšanu, lai panāktu saskaņotību ar spēkā esošajos tiesību aktos izmantoto terminoloģiju.

Punktā “Tiesiskā regulējuma atjaunināšana”

“Marķēšanas noteikumi”

— Marķēšanas noteikumu 2. panta “Apvienības “Consorzio del Formaggio Parmigiano-Reggiano” uzdevumi” 1. punkta otro daļu:

“Ja kompetentās struktūras konstatē, ka tiek nepareizi izmantoti cilmes vietas marķējumi vai kā citādi netiek ievērota specifikācija, kas iesniegta saskaņā ar Regulu (EEK) Nr. 2081/92 un turpmākajiem grozījumiem, apvienība liek izņemt marķēšanas matrices un plāksnītes un/vai piemērot soda pasākumu saskaņā ar spēkā esošajām tiesību normām.”

groza šādi:

“Ja kompetentās struktūras konstatē, ka tiek nepareizi izmantoti cilmes vietas marķējumi vai kā citādi netiek ievērota specifikācija, kas iesniegta saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012 un turpmākajiem grozījumiem, apvienība liek izņemt marķēšanas matrices un plāksnītes un/vai piemērot soda pasākumu saskaņā ar spēkā esošajām tiesību normām.”

Pēc Regulas (ES) Nr. 1151/2012 stāšanās spēkā tika uzskatīts par nepieciešamu atjaunināt normatīvās atsaucenes uz atsauci uz Regulu (EEK) Nr. 2081/92 aizstāt ar atsauci uz Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

Punktā “Govju ēdināšana”

“Govju ēdināšanas noteikumi”

Iekļauti grozījumi par to, kā pārvaldāmas tādas iespējamās lauksaimnieciskās darbības, kuras nav slaucamo govju audzēšana, par kompleksās barības izēdināšanu un par izejvielu devām slaucamo govju ēdināšanā.

— Šādas govju ēdināšanas noteikumu 5. panta “Aizliegtā lopbarība un subprodukti” daļas:

“Iespējamajai gaļas dzīvnieku šķirņu audzēšanai ir jānotiek teritorijā, kas atrodas atsevišķi un ir nošķirta no teritorijas, kurā audzē dzīvniekus, kas ir iesaistīti piena produktu pārtikas ķēdē.

Katrā ziņā ir aizliegts vienkārši turēt saimniecībā zāles skābbarību un skābbarību no subproduktiem, kā, piemēram, biešu izspaidām, tomātu mizām utt., ko uzglabā sasietos rituļos, tranšejās, stīrpās vai ar citām metodēm.”

groza šādi:

“Slaucamo govju audzēšanas saimniecībām ir jānodrošina to, ka iespējamās “citu nozaru” lauksaimnieciskās darbības (gaļas šķirņu liellopu audzēšana, biogāzes reaktori utt.) notiek nošķirtās un atšķirīgās vietās; minētajās citās nozarēs ir atļauts turēt un izmantot labības un subproduktu skābbarību.

Tomēr ir aizliegts arī vienkārši turēt saimniecībā zāles skābbarību, ko uzglabā sasietos rituļos, tranšejās, stīrpās vai ar citām metodēm.”

Tiek precizēts, ka saimniecībām, kurās audzē slaucamās govīs, ir jānodrošina, ka gan iespējamā gaļas dzīvnieku šķirņu audzēšana, gan jebkura cita iespējama lauksaimnieciskā darbība (piemēram, pēdējos gados attīstījušās lauksaimnieciskās darbības, piemēram, saistībā ar biogāzes reaktoriem) notiek atšķirīgās un nošķirtās vietās. Precizēts arī, ka tajās ir atļauts turēt un izmantot labības un subproduktu skābbarību, jo, tā kā darbība notiek nošķirtās un atšķirīgās vietās, nepastāv risks, ka tāda veida produkti varētu nonākt saskarē ar pienu un, attiecīgi, sieru, kuru paredzēt apzīmēt ar nosaukumu “Parmigiano Reggiano”. Tā paša iemesla dēļ nākamajā daļā svītrots aizliegums vienkārši turēt saimniecībā subproduktu, piemēram, biešu izspaidu, tomātu mizu utt., skābbarību, ko uzglabā sasietos rituļos, tranšejās, stīrpās vai citādā veidā, ja vien tā tiek turēta atšķirīgās un nošķirtās vietās lietojumiem, kas saistīti ar iespējamām “citu nozaru” lauksaimnieciskajām darbībām, tādā pašā kārtā tas darīts arī attiecībā uz labības un subproduktu skābbarību. Tomēr arī šādās nošķirtās un atšķirīgās vietās ir aizliegts vienkārši turēt zāles skābbarību, ko uzglabā sasietos rituļos, tranšejās, stīrpās vai citādā veidā.

Šādi grozījumi neietekmē nedz pienu, ko pārstrādē izmantos kā izejvielu siera “Parmigiano Reggiano” ražošanai, nedz attiecīgi sieru “Parmigiano Reggiano”, un tāpēc tie ir maznozīmīgi grozījumi.

— Šādu 6. panta “Izejvielas dzīvnieku barībai” daļu:

“Slaucamo govju barošanai var izmantot šādas izejvielas pielikumā norādītajos veidos:”

groza šādi:

“Slaucamo govju barošanai var izmantot šādas izejvielas:”.

Svītrots pielikums “Dzīvnieku barībai atļautās izejvielas un pieļaujamās devas” pašreizējā specifikācijā aiz 11. panta “Jaunie produkti un tehnoloģijas”, kurā bija norādītas atļautās izejvielas un pieļaujamās devas. Šāds grozījums izriet no nepieciešamības vienkāršot, no vienas puses, slaucamo govju barības devu aprēķina procedūru, un, no otras puses, kontroles, tomēr saglabājot neskartu specifikācijā ietvertu ievirzi, kas pamatojas uz aizliegto barības līdzekļu un atļauto barības līdzekļu norādi, attiecīgi norādot arī dažām no tām piemērojamos ierobežojumus. Minētais pielikums savulaik tika ieviests, lai apmierinātu nepieciešamību “veidot” un vienveidot uzņēmēju *modus operandi* attiecībā uz atļautajām izejvielām dzīvnieku barībai un attiecīgajām maksimāli pieļaujamajām devām. Mūsdienu reālajā dzīvē šādas “obligātas” nepieciešamības – kuras dēļ turklāt pārbaudes iestādei bija jāveic sarežģītas un dārgas pārbaudes, – vairs nav, jo slaucamo govju ēdināšanas parametrus tagad garantē nostiprinājusies paraugprakse, labāka lauksaimnieku sagatavotība un lielāks nozares speciālistu atbalsts. Tomēr minētais pielikums tiks atveidots paraugprakses rokasgrāmatā, kas lopkopjiem būs pieejama uzziņai.

Šāds grozījums neietekmē nedz pienu, ko pārstrādē izmantos kā izejvielu siera "Parmigiano Reggiano" ražošanai, nedz attiecīgi sieru "Parmigiano Reggiano", un tāpēc tas ir maznozīmīgs grozījums.

- Govju ēdināšanu noteikumu 7. pantā "Koncentrētas un nekonzentrētas papildu barības un barības maisījumu izmantošana" svītrotā šāda daļa:

"Lopbarības izēdināšanai ir jānotiek, ievērojot turpmāk pielikumā uzskaitītās norādes."

Šāds grozījums ir nepieciešams, jo minētais pielikums, kā jau sacīts iepriekš, ir svītrots.

- Noteikumu 10. pantā "Ēdināšana ar vienotu barības devu" daļu:

"(..) ja masa tiek mitrināta, tad maisīšana ir jāveic vismaz divreiz dienā un izdalei ir jāseko tūlīt pēc sagatavošanas;"

groza šādi:

"(..) ja masa tiek mitrināta (mitrums pārsniedz 20 %), tad maisīšana ir jāveic vismaz divreiz dienā un izdalei ir jānotiek tūlīt pēc sagatavošanas;"

Attiecībā uz maisījuma sagatavošanu, ja gadījumā masa tiek mitrināta (maisījumam var būt pievienots ūdens, lai samazinātu iespēju masai sabirzt pulverī un novērstu sastāvdaļu atdalīšanās risku), tiek precizēts, ka masu var uzskatīt par mitrinātu tikai tad, ja mitruma saturs tajā pārsniedz 20 %.

Kopējais barības masas mitruma saturs, no kā var secināt, ka ūdens ir pievienots kā sastāvdaļa, ir noteikts 20 % apmērā šādu iemeslu dēļ:

- 1) ja izmanto vienīgi tādas barības līdzekļus, kas definējami kā sausā barība (siens un lopbarība), galīgā maisījuma mitruma saturs sasniedz 13–16 %, kas atbilst šādos barības līdzekļos esošajam mitruma saturam;
- 2) specifikācijā ir atļauts izmantot (ierobežojot līdz kopējam daudzumam 800 g vienam dzīvniekam dienā) "cukuru saturošus preparātus arī šķidrā veidā uz melases (no cukurbietēm vai cukurniedrēm), iesala ekstrakta, propilēnglikola un glicerīna bāzes", kuros ūdens saturs vidēji ir ap 50 % un kuri tāpēc var piešķirt masai 1,5–2 procentpunktus mitruma;
- 3) gan paņemtajam masas reprezentatīvajam paraugam, gan pašai analīzei ir noteikta kļūdas varbūtība, kas uzskatāma par normālu.

Šo trīs faktoru summa ir devusi pamatu uzskatīt, ka 20 % ir tāds mitruma saturs, kuru pārsniedzot, var droši apgalvot, ka barības masa ir mitrināta, un tāpēc "maisīšana ir jāveic vismaz divreiz dienā un izdalei ir jānotiek tūlīt pēc sagatavošanas".

Šāda noteikuma iemesls ir meklējams apstākļi, ka paaugstināts mitruma saturs var izraisīt rūgšanas procesus produktā ietilpstošo cukuru dēļ, kā rezultātā barības masā var notikt gan ķīmiskas, gan mikrobioloģiskas pārmaiņas: barības maisījuma sagatavošana divreiz dienā un drīza izēdināšana samazina tā uzglabāšanas laikus, tādējādi mazinot šādu rūgšanas norišu iespēju.

Tajā pašā daļā, lai precizētu brīdi, kurā jāveic sagatavotā maisījuma izdale, frāzi ".. izdalei jāseko uzreiz pēc sagatavošanas;" groza šādi: ".. izdalei ir jānotiek tūlīt pēc sagatavošanas;". Šāds grozījums neietekmē nedz pienu, ko pārstrādē izmantos kā izejvielu siera "Parmigiano Reggiano" ražošanai, nedz attiecīgi sieru "Parmigiano Reggiano", un tāpēc tas ir maznozīmīgs grozījums.

6. Produkta atjaunināta specifikācija (tikai ACVN un AĢIN)

VIENOTS DOKUMENTS

“**PARMIGIANO REGGIANO**”

ES Nr.: PDO-IT-02202 – 14.11.2016.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Parmigiano Reggiano”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

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

“Parmigiano Reggiano” ir karsētas, cietas masas siers, kas nogatavināts lēnām un ražots no govju svaigpiena, kurš daļēji nokrejots ar dabiskās nostādināšanas paņēmieni. Pienu nedrīkst termiski apstrādāt, un tas jāiegūst no govīm, kam izēdina barību, kuras pamatā ir siera izcelsmes apgabalā iegūta lopbarība. Nogatavināšanai ir jāilgst vismaz 12 mēnešus. Sieru “Parmigiano Reggiano” var laist tirdzniecībā veselos rituļos, sadalītu porcijās vai rīvētu.

Sieram “Parmigiano Reggiano” ir šādas īpašības:

- ritulim ir cilindriska forma, rituļa sāni nedaudz izliekti vai gandrīz taisni, cilindra abas puses ir plakanas un nedaudz “apvīlētas”,
- izmēri: plakano pušu diametrs ir no 35 cm līdz 45 cm, cilindra augstums no 20 cm līdz 26 cm,
- ritulis sver vismaz 30 kilogramus,
- ārējais izskats: miza ir dabiskā salmu dzeltenā krāsā,
- mizas biezums: aptuveni 6 mm,
- siera masas krāsa: no bāli salmu dzeltenas līdz salmu dzeltenai,
- siera masai raksturīgais aromāts un garša: aromātiska, smalka, izteikta, taču ne pikanta,
- siera masas struktūra: smalkgraudaina, lūzuma vietā zvīņojas,
- tauku saturs sausnā: vismaz 32 %,
- piedevas: netiek pievienotas,
- taukskābes ar ciklopropāna ciklu: mazāk nekā 22 mg uz 100 g tauku (zināma mērīšanas nenoteiktības pakāpe jau ir iekļauta šajā vērtībā, kas noteikta ar hromatogrāfijas metodi gāzes fāzē kopā ar masas spektrometriju (GC-MS)).

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

Govīm izēdina barību, kuras pamatā ir noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā iegūta lopbarība noteiktā daudzumā un kvalitātē.

Izēdināmajai lopbarībai vismaz 75 % apjomā no sausnas jābūt ražotai attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Dzīvnieku barība drīkst veidot ne vairāk par 50 % no barības devas sausnas.

Ir aizliegts izmantot jebkāda veida skābbarību.

Govs piens, sāls, teļa [kuņģa glumenieka] himozīns.

Pienu slauc no govīm, kas audzētas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Lopkopības saimniecības, kurās audzē slaucamās govīs, kas dod pienu pārstrādei "Parmigiano Reggiano" sierā, atrodas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Piens jāiegūst un jāpārstrādā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Rīta un vakara slaukuma pienu svaigu un nenokreļotu nogādā sierotavā saskaņā ar ražošanas specifiku. Rīta slaukuma pienu ieļej vara vannās un sajauc ar vakara slaukuma pienu, kas daļēji nokreļots ar dabiskās nostādināšanas paņēmieni (ņemot pienu taukus, kuri dabiski nostājušies pienu virspusē). Tauku/kazeīna attiecība siera vannā esošajā pienā, kas aprēķināta kā vannas partiju vidējā svērtā vērtība vienā apstrādes dienā, nedrīkst pārsniegt 1,1 + 12 %. Pienam pievieno uz vietas iegūtas sūkalas. Nav atļauts lietot atlasē ceļā izraudzītus fermentus. Pēc sarecināšanas, ko panāk, izmantojot vienīgi teļa himozīnu, recekli sadrupina un uzsilda. Pēc sablīvēšanas siera graudu masu iepilda īpašās veidnēs, lai masa iegūtu attiecīgu formu. Tad piestiprina marķējumu. Pēc dažām dienām masu iegremdē sāļūmā un tad sieru atstāj nogatavināties, nogatavināšanai jāilgst vismaz 12 mēnešus.

Vismaz 12 mēnešus ilgajai nogatavināšanai ir jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Pēc minimālā nogatavināšanas perioda beigām eksperti veic kontroles, lai pārbaudītu siera atbilstību produkta specifiku.

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

Sieru "Parmigiano Reggiano" var laist tirdzniecībā veselos rituļos, sadalītu porcijās vai rīvētu.

Patērētāja aizsardzības nolūkos, lai garantētu tāda siera "Parmigiano Reggiano" autentiskumu, kas laists tirgū fasēts, rīvēts un sadalīts porcijās, rīvēšanas un sadalīšanas porcijās procedūrām un turpmākajai iesaiņošanai ir jānotiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Šādas prasības pamatā ir tas, ka siers, rīvēts vai sadalīts porcijās, zaudē produkta atšķirības zīmes, kuras bija norādītas uz siera "Parmigiano Reggiano" veselā rituļa, vai arī minētās zīmes vairs nav redzamas, un līdz ar to arī tas, ka jāgarantē fasētā produkta izcelsme. No garantijas nepieciešamības izriet arī prasība, ka produkta iepakojšanai porcijās ir jānotiek īsā laikā pēc sadalīšanas porcijās, ievērojot tādu praksi, lai novērstu atūdeņošanu, oksidāciju un katrā ziņā siera "Parmigiano Reggiano" sākotnējo organoleptisko īpašību zudumu. Siera rituli sagriežot, siers zaudē dabisko aizsargātību, ko tam nodrošināja miza, kura, būdama stipri izžuvusi, ļoti labi izolē sieru no apkārtējās vides iedarbības.

Rīvēt drīkst vienīgi veselu siera rituli, kas apzīmēts ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Parmigiano Reggiano", un uzreiz pēc tam sarīvētais siers jāiesaiņo bez jebkādas apstrādes un nepievienojot vielas, kas var ietekmēt tā uzglabāšanas ilgumu un sākotnējās organoleptiskās īpašības.

Mazumtirgotājiem ir atļauts pēc "Parmigiano Reggiano" rituļa sadalīšanas iesaiņot sieru porcijās.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Siera "Parmigiano Reggiano" atšķirības zīmes ir šādas: punktēts uzraksts "Parmigiano Reggiano" kopā ar sierotavas-ražotājas reģistrācijas numuru, pagatavošanas gads un mēnesis, ko uzspiež tikai uz siera rituļa sāniem ar īpašām matricēm (apdrukas lentēm), apaļš zīmogs ar uzrakstu "Parmigiano Reggiano Consorzio Tutela", kazeīna plāksnīte ar veidnes identifikācijas kodu un – attiecībā uz tā sauktajām otrās kategorijas veidnēm – to identifikācijas marķējums.

Tirdzniecībā laistā fasētā, rīvētā vai porcijās sadalītā siera "Parmigiano Reggiano" atšķirības zīmi veido marķējums, kura augšdaļā attēlots no rituļa izgriezts siera "Parmigiano Reggiano" gabals, vesels ritulis un neliels nazis, bet apakšdaļā norādīts uzraksts "PARMIGIANO REGGIANO". Šāda atšķirības zīme ir marķējuma obligāta daļa, un tā jāatveido saskaņā ar tehniskajiem noteikumiem, kas izklāstīti attiecīgā apvienības konvencijā.

Lai dotu patērētājam iespēju pareizi identificēt tirgū laista, par 15 gramiem smagākās porcijās iesaiņota siera "Parmigiano Reggiano" nogatavinājuma pakāpi, marķējumā ir jābūt norādītam siera minimālajam vecumam.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst Bologna provinces teritorija Reno upes kreisajā krastā, Mantova teritorija Po upes labajā krastā, Modena, Parma un Reggio nell'Emilia.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Dabas faktoru vidū īpaši atzīmējamas augsnes īpašības, kas raksturīgas ģeogrāfiskajam apgabalam, kuru ierobežo Apenīnu kalnu grēda un Po upe, apvienojumā ar klimatiskajiem apstākļiem, kas tieši ietekmē apgabala augu dabisko botānisko sastāvu un arī nosaka produktam raksturīgās fermentatīvo procesu īpatnības. Attiecībā uz cilvēkfaktoriem līdztekus siera ražošanas svarīgajai nozīmei, kāda tai vēsturiski bijusi vietējā ekonomikā, minamas arī sarežģītās darbības, kas veicamas “Parmigiano Reggiano” pagatavošanā un kas veido tradicionālo siera gatavošanas mākslu, kura gadsimtu gaitā izkopta šajā ražošanas apgabalā un pārmantota, uzticīgi un nelokāmi ievērojot vietējās paražas.

Siera “Parmigiano Reggiano” specifiskās īpašības ir tā masas smalkgraudainā struktūra un raksturīgā zvīņošanās lauzuma vietās, smaržīgais aromāts un smalkā, izteiktā, bet ne pikantā garša, labā šķīdība un lieliskā sagremojamība.

Šīs īpašības atkarīgas no tā svaigpiena atlases kritērijiem, kuru ik dienas iepilda vara vannās un sarecina ar teļa kuņģa izstrādātu fermentu, kurā ir augsts himozīna saturs, sāļa koncentrētā sāļjumā un ilgstoši nogatavina dabiskos apstākļos.

Piena fizikāli ķīmiskās un mikrobioloģiskās īpatnības, kas nodrošina siera “Parmigiano Reggiano” specifiskās un kvalitātes īpašības, ir atkarīgas galvenokārt no govīm izēdināmās barības, kuras pamatu veido izcelsmes apgabalā ražota lopbarība, stingri aizliedzot izmantot jebkāda veida skābbarību. Vismaz 12 mēnešu ilgā nogatavināšana, kuru veic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ar īpatnējiem klimatiskajiem apstākļiem, ir vajadzīga, lai piena pārstrādē iegūtais produkts īpašajos fermentatīvajos procesos iegūtu īpašības, kas raksturīgas sieram “Parmigiano Reggiano”.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

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

Specifikācijas konsolidētā redakcija ir pieejama šādā 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 sākulapu (www.politicheagricole.it), uzklikšķinot uz *Qualità* (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