



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

61. gadagājums

2018. gada 1. jūnijs

Saturs

II *Informācija*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

| | | |
|---------------|--|---|
| 2018/C 187/01 | Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.8833 – <i>Alps/Alpine</i>) ⁽¹⁾ | 1 |
| 2018/C 187/02 | Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.8895 – <i>3i Group / FSI / Hermes / Scandlines</i>) ⁽¹⁾ | 1 |

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

| | | |
|---------------|-------------------------|---|
| 2018/C 187/03 | Euro maiņas kurss | 2 |
|---------------|-------------------------|---|

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

| | | |
|---------------|--|---|
| 2018/C 187/04 | Komisijas informatīvais paziņojums saskaņā ar 17. panta 5. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā – Uzaicinājums piedalīties konkursā par regulāro gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanu saskaņā ar sabiedrisko pakalpojumu saistībām ⁽¹⁾ | 3 |
|---------------|--|---|

V Atzinumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

| | | |
|---------------|--|---|
| 2018/C 187/05 | Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.8901 – <i>HSBC / Global Payments</i>) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾ | 4 |
| 2018/C 187/06 | Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.8889 – <i>Teva / PGT OTC Assets</i>) ⁽¹⁾ | 6 |

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

| | | |
|---------------|---|----|
| 2018/C 187/07 | Maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām 53. panta 2. punkta otro daļu | 7 |
| 2018/C 187/08 | 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 ... | 13 |
| 2018/C 187/09 | Informatīvs paziņojums – Sabiedriskā apspriešana – Kolumbijas iesniegtās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes, kas Eiropas Savienībā aizsargājamas kā ģeogrāfiskās izcelsmes norādes | 18 |

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.8833 – Alps/Alpine)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2018/C 187/01)

Komisija 2018. gada 24. maijā nolēma neiebildst 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 32018M8833. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļu Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OVL 24, 29.1.2004., 1. lpp.

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.8895 – 3i Group / FSI / Hermes / Scandlines)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2018/C 187/02)

Komisija 2018. gada 25. maijā nolēma neiebildst 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 32018M8895. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļu Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OVL 24, 29.1.2004., 1. lpp.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾**2018. gada 31. maijs**

(2018/C 187/03)

1 euro =

| | Valūta | Maiņas kurss | | Valūta | Maiņas kurss |
|-----|------------------------|--------------|-----|----------------------|--------------|
| USD | ASV dolārs | 1,1699 | CAD | Kanādas dolārs | 1,5038 |
| JPY | Japānas jena | 127,33 | HKD | Hongkongas dolārs | 9,1818 |
| DKK | Dānijas krona | 7,4436 | NZD | Jaunzēlandes dolārs | 1,6681 |
| GBP | Lielbritānijas mārciņa | 0,87680 | SGD | Singapūras dolārs | 1,5656 |
| SEK | Zviedrijas krona | 10,2683 | KRW | Dienvidkorejas vona | 1 261,25 |
| CHF | Šveices franks | 1,1526 | ZAR | Dienvidāfrikas rands | 14,7031 |
| ISK | Islandes krona | 122,90 | CNY | Ķīnas juaņa renminbi | 7,4951 |
| NOK | Norvēģijas krona | 9,5375 | HRK | Horvātijas kuna | 7,3870 |
| BGN | Bulgārijas leva | 1,9558 | IDR | Indonēzijas rūpija | 16 269,80 |
| CZK | Čehijas krona | 25,797 | MYR | Malaizijas ringits | 4,6562 |
| HUF | Ungārijas forints | 318,89 | PHP | Filipīnu peso | 61,507 |
| PLN | Polijas zlots | 4,3058 | RUB | Krievijas rublis | 72,5759 |
| RON | Rumānijas leja | 4,6508 | THB | Taizemes bāts | 37,472 |
| TRY | Turcijas lira | 5,2628 | BRL | Brazīlijas reāls | 4,3626 |
| AUD | Austrālijas dolārs | 1,5414 | MXN | Meksikas peso | 23,2461 |
| | | | INR | Indijas rūpija | 78,8020 |

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

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

Komisijas informatīvais paziņojums saskaņā ar 17. panta 5. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā

Uzaicinājums piedalīties konkursā par regulāro gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanu saskaņā ar sabiedrisko pakalpojumu saistībām

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2018/C 187/04)

| | |
|--|--|
| Dalībvalsts | Zviedrija |
| Maršruti, uz ko attiecas šīs saistības | <i>Arvidsjaur–Arlanda (Stockholm)</i> <i>Gällivare–Arlanda (Stockholm)</i> |
| Līguma darbības periods | 2018. gada septembris – 2019. gada oktobris |
| Piedāvājumu iesniegšanas termiņš | Divi mēneši no šā paziņojuma publicēšanas dienas |
| Adrese, kurā var saņemt uzaicinājuma tekstu un visu attiecīgo informāciju un/vai dokumentus, kas saistīti ar uzaicinājumu iesniegt piedāvājumus un sabiedrisko pakalpojumu saistībām | Kontaktdrese sīkākas informācijas saņemšanai: <i>The Swedish Transport Administration</i> <i>SE-781 87 Borlänge</i> <i>SVERIGE</i> http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/ RFT atsauce: CTM: 184689 Tālr.: +46 771921921 Kontaktpersonas: <i>Håkan Jacobsson: hakan.jacobsson@trafikverket.se</i> <i>Lisa Berglund: lisa.a.berglund@trafikverket.se</i> |

V

(Atzīnumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju**(Lieta M.8901 – HSBC / Global Payments)****Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2018/C 187/05)

1. Komisija 2018. gada 28. maijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *HSBC Holdings plc.* (“HSBC”, Apvienotā Karaliste),
- *Global Payments Inc.* (“GP”, Amerikas Savienotās Valstis),
- *Joint Venture* (“JV”, Meksika).

HSBC un *GP* Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 3. panta 4. punkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār *JV*.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas jaunizveidotā kopuzņēmumā.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *HSBC* sniedz banku pakalpojumus privātpersonām, apkalpo korporatīvos klientus, piedāvā apdrošināšanas, aktīvu pārvaldības un globālās likviditātes, kā arī likviditātes pārvaldības produktus,
- *GP* sniedz karšu maksājumu apstrādes pakalpojumus, un
- *JV* sniedz maksājumu apkalpošanas pakalpojumus Meksikā.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienotās 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 procedūrai, kas paredzēta šajā paziņojumā.

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

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

M.8901 – *HSBC / Global Payments*

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

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa e-pastu, pa faksu vai pa pastu. Lūdzu, izmantojiet 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.8889 – Teva / PGT OTC Assets)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2018/C 187/06)

1. Komisija 2018. gada 25. maijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *Teva Pharmaceuticals Industries Ltd* (“Teva”, Izraēla),
- daļa no ārpusbiržas (“OTC”) uzņēmuma, ko *Teva* iepriekš atvēlēja kopuzņēmuma (“PGT”) izveidei un ko kontrolē uzņēmums *The Procter & Gamble Company* (“P&G”, Amerikas Savienotās Valstis) (“mērķuzņēmums”).

Teva Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst vienpersonisku kontroli pār mērķuzņēmumu.

Koncentrācija tiek veikta ar līgumu vai citā veidā.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *Teva*: pasaules līmeņa farmācijas uzņēmums, kas nodarbojas ar ģenērisko un patentēto zāļu, kā arī biofarmaceutisko produktu un zāļu aktīvo sastāvdaļu izstrādi, ražošanu un tirdzniecību,
- mērķuzņēmums: ražo vairākas OTC zāles, ko *Teva* iepriekš atvēlēja PGT, tostarp nelielos apjomos pārdod kosmētikas līdzekļus, medicīniskas ierīces, uztura bagātinātājus un vispārējas preces.

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

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

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

M.8889 – *Teva / PGT OTC Assets*

Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa e-pastu, pa faksu vai pa pastu. Lūdzu, izmantojiet 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

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

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

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

(2018/C 187/07)

Eiropas Komisija ir apstiprinājusi šo maznozīmīgo grozījumu Komisijas Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ 6. panta 2. punkta trešās daļas nozīmē.

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

“COMTÉ”

ES Nr.: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017.

ACVN (X) AĢIN () GTĪ ()

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Nosaukums: *Comité interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC)*

Adrese: *Avenue de la résistance*
BP 20026
39801 Poligny Cedex
FRANCE

Tālr.: +33 384372351

E-pasts: cigc@comte.com

Komiteju CIGC veido ACVN “Comté” ražošanas nozares piena ražošanas, pārstrādes un siera ražošanas uzņēmumi, un kā tādai tai ir likumīgas tiesības iesniegt šo pieteikumu.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

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

- Produkta apraksts
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Cits: [Redakcionāli grozījumi: ģeogrāfiskais apgabals, atsaucies uz kontroles struktūru]

4. Grozījuma vai grozījumu veids

- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru var uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, neveicot grozījumus publicētajā vienotajā dokumentā.

⁽¹⁾ OV L 179, 19.6.2014., 17. lpp.

⁽²⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specififikācijas grozījums, kuru var uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, veicot grozījumus publicētajā vienotajā dokumentā.
- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specififikācijas grozījums, kuru var 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.
- Ar reģistrētu GTĪ apzīmēta produkta specififikācijas grozījums, kuru var uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta ceturto daļu.

5. Grozījums vai grozījumi

5. nodaļa "Produkta iegūšanas metodes apraksts"

5.1.18. apakšnodaļa "Slaukšana"

Spēkā esošās specififikācijas noteikumu "Slaukšana jāveic divas reizes dienā – no rīta un vakarā – regulāros laikos, līdz ar to slaukšana brīvā režīmā nav iespējama." aizstāj ar šādu: "Slaukšana jāveic divas reizes dienā – no rīta un vakarā – regulāros laikos, līdz ar to slaukšana brīvā režīmā nav iespējama. Aizliegts izmantot slaukšanas robotu."

Spēkā esošajā specififikācijā ietvertā noteikuma "Slaukšana brīvā režīmā nav iespējama" nolūks ir saglabāt ACVN "Comté" amatprasmī un tēlu. Laikā, kad tika formulēts šis spēkā esošās specififikācijas noteikums, kas atbilst tam laikposmam, kad parādījās paši pirmie slaukšanas robotu prototipi, noteikums nevarēja būt konkrētāks. Mūsdienās slaukšanas robota izmantošanu vēlāmāk ir skaidri aizliegt.

Amatprasmes līmenī katrs "Comté" siera iegūšanas metodes posms ir saistīts ar noteiktu darbību:

- slaukšanu veic lauksaimnieki,
- sarecināšanu tvertnē veic siera meistari,
- siera rituļu šķirošanu veic nogatavinātāji.

Lai sieru varētu ražot no svaigpiena, slaukšana prasa no lopkopja īpašu amatprasmī. Šajā būtiski svarīgajā ražošanas procesa posmā ir jā saglabā svaigpiena mikroflora. Tāpēc izvēlēties pupu tīrīšanas metodi var vienīgi lopkopis katrā gadījumā atsevišķi, lai nodrošinātu to, ka piens atklāj visu savu potenciālu, kas ir siera tipiskuma pamatā. Turklāt slaukšana ir īpašs brīdis, kad cilvēks, esot klāt, var uzraudzīt sava ganāmpulka veselības stāvokli, pamanīt lietas, kam jāpievērš uzmanība dzīvnieku uzvedībā, un tādējādi veikt pasākumus, lai novērstu problēmas.

Tāpēc slaukšanas robota izmantošana daļēji liktu apšaubīt "Comté" siera ražošanas principu, jo tā ir balstīta uz tradicionālo amatprasmī, kas garantē "Comté" sieram raksturīgo tipiskumu.

Turklāt šis formulējums operatoram ļauj labāk izprast ražošanas nosacījumus un ļauj atvieglot kontroles veikšanu.

Citi: atjauninātie formulējumi

Punktā "Ģeogrāfiskais apgabals" pēc vairāku pašvaldību apvienošanās ir atjaunināts to pašvaldību saraksts, kuras veido ģeogrāfisko apgabalu, nemainot esošo perimetru.

Ir atjaunināts punkts "Atsauces uz kontroles struktūru":

- ir norādīts dalībvalsts kompetentā dienesta nosaukums un kontaktinformācija,
- sertifikācijas iestādes nosaukumu un kontaktinformāciju aizstāj ar: "Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 37. panta noteikumiem atbilstības specififikācijai pārbaudi pirms produkta laišanas tirgū veic produktu sertifikācijas struktūru, kuras nosaukums un kontaktinformācija ir pieejama INAO tīmekļa vietnē un Eiropas Komisijas datubāzē."

Vienots dokuments:

sakarā ar dažu kantonu perimetra grozīšanu ir atjaunināts publicētajā vienotajā dokumentā ievietotais ģeogrāfiskā apgabala apraksts, nemainot ģeogrāfiskā apgabala perimetru.

6. Atjauninātā specififikācija (vienīgi attiecībā uz ACVN un AĢIN)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd

VIENOTS DOKUMENTS

“COMTÉ”

ES Nr.: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Comté”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.3. grupa. Siers

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

“Comté” ir siers, ko ražo vienīgi no govju piena, kuru izmanto svaigu. Tas ir sildīts un presētas masas siers, ko sāla, ierīvējot rituļa virsu ar sausu sāli vai iegremdējot rituli sālijumā. Pēc vismaz 120 dienu ilgas nogatavināšanas piedāvājot sieru tirdzniecībā, tā masa ir ziloņkaula līdz dzeltenā krāsā, tajā parasti ir “atvere”, kuras platums var sasniegt mazas ķiršogas lielumu.

Pēc pilnīgas izžāvēšanas “Comté” siera 100 gramos ir vismaz 45 grami un ne vairāk par 54 gramiem tauku, bet sausas satur 100 gramos siera nedrīkst būt zemāks par 62 gramiem. Sāls saturs: 100 gramos siera nedrīkst būt mazāk par 0,6 gramiem nātrija hlorīda. Mitruma saturs attaukotā sierā nedrīkst pārsniegt 54 %.

Kad siers ir gatavs piedāvāšanai patērētājam, pēc formas tas ir ritulis, kas sver 32–45 kilogramus, un tā diametrs ir 55–75 centimetri, rituļa sāni ir taisni vai nedaudz izliekti, sānu augstums 8–13 centimetri, tā miza ir grubuļaina, cieta un graudaina, zeltaini dzeltenā līdz brūnā krāsā. Rituļa biezums tā centrā nepārsniedz rituļa sānu augstumu vairāk kā par daļu, kādu iegūtu, ja šo augstumu pareizinātu ar koeficientu 1,4.

“Comté” sieru var piedāvāt patērētājam arī fasētu porcijās vai rīvētu.

“Comté” garša ir daudzveidīga. Kaut arī garšas buķeti veidojošie elementi visiem šā siera rituļiem ir vieni un tie paši, jāatzīst, ka nav divu pilnīgi vienādu “Comté” rituļu. “Comté” sierā identificēti seši lieli aromātu kompleksi (augļainuma, pienskābes, grauzdējuma, augu, dzīvnieku, garšvielu), un tajos ietilpst vairāk nekā 90 nianšu.

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

Pienu iegūst no *Montbéliarde* šķirnes govīm (šķirnes tips – 46) vai *Simmental française* šķirnes govīm (šķirnes tips – 35), vai no govīm, kas izaudzētas, krustojot abas minētās šķirnes, kurām ir sertificētas pēcnācēju līnijas.

Pienu savāc apgabalā, kura robežas nepārsniedz iedomātu apli ne vairāk kā 25 kilometru diametrā. Šis noteikums, ar kuru ierobežo transportēšanas ilgumu, pasargā pienu no strukturālas degradācijas, kādai tas pakļauts. Tāpēc tas ļauj izmantot pienu saskaņā ar specifikācijā paredzētajiem nosacījumiem (pienam jābūt neapstrādātam), kuru mērķis ir veicināt vietējo pienskābes baktēriju attīstību.

Lai saglabātu produkta kvalitāti un specifiku, piena produktivitāte no hektāra potenciālās lopbarības platības ir ierobežota.

Lai garantētu produkta kvalitāti, siera vannu maksimālā jauda ir ierobežota tā, ka no vienas vannas nedrīkst iegūt vairāk nekā 12 siera rituļus. Katrā 24 stundu periodā vienā un tajā pašā siera vannā drīkst pārstrādāt tikai trīs piena daudzumus.

Lai, izmantojot īpašu ģeogrāfiskajā apgabalā iegūtu barību, nodrošinātu ciešu saikni ar vietējo zemi, vienai slaucamajai govij izēdināmās papildbarības daudzums ierobežots līdz 1 800 kg gadā. Vienā saimniecībā faktiski izmantotā zālaugu platība ir vismaz 1 hektārs uz vienu slaucamo govju. Dzīvnieki obligāti laižami ganībās tik ilgi, kamēr klimatiskie apstākļi, augsnes stāvoklis un zāles daudzums to atļauj. Šo noteikumu kopums ietver to, ka vismaz 70 % ganāmpulka barības izcelsmes ir ģeogrāfiskajā apgabalā. Pilnīgi visas slaucamo govju pamatbarības izcelsme ir ģeogrāfiskajā apgabalā.

Lai saglabātu tradicionālo ganīšanu, ir aizliegts saimniecībā izmantot ēdināšanas praksi, kad augu veģetācijas laikā visu lopbarību izēdina no silēm, un turēšana ganībās joprojām ir pārsvarā.

Slaucamo govju uzturam visu gadu aizliegts izmantot fermentētu barību, piemēram, skābbarību, jo šādas barības izmantošana var negatīvi iespaidot siera ražošanas un nogatavināšanas tehnoloģisko procesu.

Lai saglabātu tradicionālo barošanas praksi, ir atļauts saimniecībā izmantot vienīgi tādas izejvielas un papildu barību, kas iegūtas no ģenētiski nemodificētiem produktiem.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Piena ražošana, sieru ražošana un nogatavināšana notiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

Darbība, kuru veic, lai "Comté" sagrieztu porcijās un ievietotu tās fasējumā, ir siera nogatavināšanas turpinājums. Tās veikšanai vajadzīga īpaša amatprasmē, un tai ir tieša un noteikta ietekme uz produkta kvalitāti tādā ziņā, ka rituļi ir jāšķiro, lai atsijātu tos, kuri iepriekšējai fasēšanai nav piemēroti. Šie nosacījumi tādējādi ļauj labāk rīkoties, lai tiktu ievēroti vispiemērotākie apstākļi siera uzglabāšanai, kad tas vairs nav veselos rituļos, un garantēt patērētājam, ka "Comté" saglabā visas savas fizikālās un organoleptiskās īpašības.

Šie iemesli pamato to, ka iepriekšējās fasēšanas gadījumā siera sagriešanai un/vai sarīvēšanai jānoris ģeogrāfiskajā apgabalā.

Iepriekšējās fasēšanas gadījumā:

- rituļus var sagriezt vēlākais piecpadsmit pilnās dienās pēc to izņemšanas no nogatavināšanas pagraba. Šajā laikposmā tie jāuzglabā 4–8 °C temperatūrā un vismaz 85 % gaisa mitrumā,
- porcijas, kuru vienības svars ir mazāks par 40 gramiem, vai tās, kuras paredzētas rīvēšanai, var būt bez mizas. Ja miza ir pārāk mitra vai bojāta, to atdala uzreiz pēc rituļa sagriešanas. Ja miza ir veselīga, tās atdalīšanu paveic vēlākais 8 stundas pēc rituļa pirmās sagriešanas. Gabalus ar atdalītu mizu var uzglabāt saskarē ar gaisu ne ilgāk par 72 stundām; pēc tam to novieto vakuumā. Turēt sieru vakuumā nedrīkst ilgāk par 15 dienām,
- ar griešanas un iepakšanas iekārtām drīkst vienlaicīgi apstrādāt tikai "Comté" sieru un nevienu citu produktu.

Ja griešanu un rīvēšanu veic patērētāja klātbūtnē, tad to var darīt arī ārpus ģeogrāfiskā apgabala.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Ar cilmes vietas nosaukumu "Comté" apzīmētā siera marķējumā nosaukumu atveido ar burtiem, kuru lielums ir vismaz divas trešdaļas no lielākajiem burtiem, kas izmantoti marķējumā.

Marķējumā ietilpst Eiropas Savienības ACVN (AOP) simbols. Marķējumā var būt arī norāde "*appellation d'origine protégée*" (aizsargāts cilmes vietas nosaukums).

Ražotājs, nogatavinātājs vai fasētājs skaidri saskatāmā veidā piestiprina savu vārdu [un uzvārdu] un adresi, kurai obligāti jāatrodas noteiktajā apgabalā.

Jebkādu apzīmējumu vai citu norāžu izmantošana kopā ar minēto nosaukumu marķējumā, reklāmā, rēķinos vai tirdzniecības dokumentos ir aizliegta, izņemot īpašus tirdzniecības vai ražotāja zīmolus.

Rituļi, kurus pārdod ar cilmes vietas nosaukumu "Comté", ir ar paredzētajām identifikācijas zīmēm. Uz katra rituļa sāniem pirms tā izvešanas no nogatavināšanas pagraba jāpiestiprina zaļas vai ķieģeļsarkanas krāsas marķējuma lenta. Katra iepakotā porcija ir ar "Comté" *clochettes vertes* ("Comté" zaļo zvaniņu) logotipu. Patērētāju labad uz pakalpusēm jābūt "Comté" *clochette verte* logotipam un apzīmējumam "Comté" ar burtiem, kas pēc lieluma ir vismaz divas trešdaļas no vislielāko burtu lieluma, un ar kodu *Pantone 349C* zaļās krāsas tonī.

Ja sieru pārdod veselā rituļi, pie tā sāniem zem ķieģeļsarkanās krāsas marķējuma lentas ir piestiprināta eliptiskas formas kazeīna plāksnīte zaļā krāsā, uz kuras ar melnas krāsas burtiem ir atveidoti šādi uzraksti: *France* (Francija), "Comté", ražotnes numurs un pagatavošanas mēnesis. Pagatavošanas datumu norāda ar kazeīna plāksnīti, kas novietota zaļās kazeīna plāksnītes tuvumā.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ain departamentā:

Bellegarde-Sur-Valserine, Nantua, Oyonnax, Pont-d'Ain un Thoiry kantons;

Ambérieu-En-Bugey kantons, izņemot *Château-Gaillard* un *Saint-Maurice de Remens* pašvaldības teritoriju; *Gex* kantons, izņemot *Sauverny* un *Versonnex* pašvaldības teritoriju; *Hauteville-Lompnes* kantons, izņemot *Armix* pašvaldības teritoriju; *Saint-Etienne-Du-Bois* kantons, izņemot *Marboz, Cormoz* un *Beaupont* pašvaldības teritoriju;

Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoit (vienīgi *Groslée*), *Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Seillonnaz, Serrières-De-Briord, Souclin, Villebois* pašvaldības teritorija.

Doubs departamentā:

Besançon, Frasne, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit un *Valdahon* kantons;

Baume-Les-Dames kantons, izņemot *Abbenans, Avilley, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Monthy, Gondenans-Monthy, Gondenans-les-Moulins, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mesandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle* un *Viethorey* pašvaldības teritoriju; *Maiche* kantons, izņemot *Bondeval, Thulay, Meslières* un *Abbevillers* pašvaldības teritoriju; *Valentigney* kantons, izņemot *Bourguignon, Écot, Mandeuire* un *Mathay* pašvaldības teritoriju;

Anteuil, Belvoir, Branne, Chaux-lès-Clerval, Chazot, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Fontaine-lès-Clerval, (L') Hôpital-Saint-Lieffroy, Hyémondans, Lanans, Lanthenans, Orve, Pays de Clerval, Pompierre-sur-Doubs, Rahon, Randevillers, Roche-lès-Clerval, Saint-Georges-Armont, Sancey, Servin, Surmont, Valonne, Vaudrivillers, Vellerot-lès-Belvoir, Vellevans, Vernois-lès-Belvoir un *Vyt-lès-Belvoir* pašvaldības teritorija.

Jura departamentā:

viss departaments, izņemot *Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Peseux, Petit-Noir, Saint-aubin, Saint-Loup* un *Tavaux* pašvaldības teritoriju.

Saône-et-Loire departamentā:

Beaurepaire-En-Bresse, Beauvernois, Bellevesvre, Fretterans, Mouthier-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Saillenard, Torpes, Flacey-en-Bresse, Joudes, Cuiseaux, Champagnat un *Sagy* pašvaldības teritorija.

Haute-Savoie departamentā:

Challonges pašvaldības teritorijā – vienīgi 2 zemesgabalos.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Ģeogrāfisko apgabalu veido Juras kalnu loks, kaļķakmens plakankaļņu kopums un to turpinājums nelielā blakus esošajā līdzenuma daļā.

Attiecīgie lauksaimniecības apgabali izceļas ar nabadzīgām augsnēm un ievērojamu reljefainību, kā arī ģeoloģiskās pamatnes kaļķaino un molasa [irdena smilšakmens] raksturu.

Apgabalam ir raksturīgs gan kontinentālais klimats ar lielām gadalaiku temperatūras atšķirībām un visa gada garumā vienmērīgi sadalītu nokrišņu daudzumu, kas tomēr vasarās ir īpaši nozīmīgs, gan arī zema vidējā gaisa temperatūra gadā un biežām salnām.

Tas ir kalnu vai kalnu piekājes apgabals, kam raksturīgs klimats ar lielu gada vidējo nokrišņu daudzumu, kas vienmēr pārsniedz 900 mm un parasti pārsniedz 1 000 mm. Lietus ir bieža parādība jau zemā augstumā virs jūras līmeņa, bet dziļāk masīvā tas vērojams vēl biežāk. Nokrišņu daudzuma vienmērīgais sadalījums pa gadalaikiem ir bez izteiktas sausās sezonas.

Šo dabas telpu vienādā daudzumā aizņem gan meži, gan arī ganības. Apgabala īpašie ģeoloģiskie un klimatiskie apstākļi (spēcīgi nokrišņi, vasaras sausuma trūkums u. c.) ir ļoti labvēlīgi augstas kvalitātes lopbarības ražošanai. Šādi apstākļi ļauj attīstīt dabiskās pļavas ar ļoti bagātīgu botānisko sastāvu (it īpaši divdīgļlapju) un savdabīgu, galvenokārt kaļķainu augšņu mīlošu floru.

Šajā ganībām labvēlīgajā dabas telpā šis slaucamo govju ganišanas veids ir pārsvarā tik ilgi, kamēr vien klimatiskie apstākļi, augsnes stāvoklis un zāles daudzums to atļauj. Lopkopji selekcijas ceļā ir izaudzējuši *Montbéliarde* govju šķirni, kas pielāgojusies vides apstākļiem un no kā šā ģeogrāfiskā apgabala slaucamo govju ganāmpulki veidoti gandrīz pilnībā. Pļavu ekstensīvā izmantošana ir aizsargāta (ierobežojumi attiecībā uz noslogojumu, slāpekli, koncentrātiem u. c.). Turklāt ģeogrāfiskajam apgabalam ir sava īpaša "sierniecības kultūra". Tā tikusi izveidota, vācot pienu kopīgai izmantošanai, lai pagatavotu lielizmēra siera rituļus, un tādējādi dzima un stiprinājās saliedētība un izveidojās kopīgas dzīves noteikumi.

Kopš XI gadsimta šā reģiona lauksaimnieki ir apvienojušies, lai diendienā savāktu kopā pienu, ko deva to dažādie ganāmpulki, un lai ražotu liela izmēra siera rituļus. Arī šodien piensaimnieki lielākoties ir organizējušies kooperatīvos un savu kopā savāktu pienu nogādā pārstrādes ražotnē, ko toreiz sauca par *fruitière* (siernīcu).

Tradicionālie praktiskie paņēmieni šā siera ražošanā vienmēr izmantoti līdz mūsu dienām arī dzīvnieku audzēšanas līmenī – ar ganību attiecīgu pārvaldību un nopļautās zāles žāvēšanu – un ražošanas līmenī – ar prasmīgu piena recekļa griešanas brīža izraudzīšanos, recekļa maisīšanu un sildīšanu, kā arī ar siera masas izņemšanu, presēšanu, tad sālišanu, priekšnogatavināšanu un, visbeidzot, nogatavināšanu.

“Comté” ir govs svaigpiena siers ar presētu un karsētu masu; pēc formas tas ir liels un plakans cilindrs 55–75 centimetru diametrā, un ilgstošā nogatavināšana dara to par uzglabājamu sieru.

“Comté” sieram ir ierobežots tauku saturs, kas to atšķir no citiem presētas un karsētas masas sieriem.

“Comté” garša ir daudzveidīga. Kaut arī garšas buķeti veidojošie elementi visiem šā siera rituļiem ir vieni un tie paši, jāatzīst, ka nav divu pilnīgi vienādu “Comté” rituļu. Sierā identificēti seši lieli aromātu kompleksi (augļainuma, pienskābes, graudzējuma, augu, dzīvnieku, garšvielu), un tajos ietilpst vairāk nekā 90 nianšu.

Šādā grūti apsaimniekojamā vidē, kur dabas telpu aizņem meži un ganības un kur nav iespējams attīstīt citus resursus, apstākļi ir spieduši gatavot lielus cietas masas siera rituļus. Cilvēkiem, kas šajā teritorijā apmetušies uz dzīvi, ražot uzglabājamu sieru bija vienīgais veids, kā sagādāt tādu saglabājamu pārtiku uz vasarā bagātīgi pieejamā piena bāzes, kura varētu “pārdzīvot” garās ziemas. Tāpēc reģiona lopkopji selekcijas ceļā izkopuši govju šķirni, kas sevišķi labi piemērota vides apstākļiem un īpaša siera ražošanai. Pienu savāca kopā siernīcās, lai pagatavotu lielizmēra rituļu veida un ilgi uzglabājamu sieru, kas šīs vides bagātībām nodrošināja lielu vērtību arī ārpus šā apgabala. Izšķiršanos par labu siera masas karsēšanai veicināja lielā malkas pieejamība tuvākajā apkaimē.

Ļāvu raksturīgo īpašību piemītību siera garšai veicina īpašu amatprasmju izmantošana visos produkta gatavošanas posmos.

Pirmām kārtām lielā augu sugu dažādība, kas saistīta ar ģeogrāfiskā apgabala dabas vidi, ir ļoti labvēlīga siera sastāvā esošo aromātisko vielu attīstībai. Šo dažādību ir nosargājis lopkopju izvēlētais ļāvu ekstensīvās izmantošanas veids. Turklāt šo ciešo saikni starp botānisko dažādību un “Comté” sieram piemītošo aromātu bagātību pierāda divi 1994. gada zinātniskie pētījumi. Ražošanas procesa līmenī tauku satura ierobežošana ļauj novērst lipolīzei piemītošās garšas iezīmes un izcelt “Comté” specifiskās aromāta nianšes. Minimālais sausnas saturs un maksimālais mitruma saturs attaukotā sierā ļauj ierobežot liekā ūdens daudzumu sierā un veicina aromātu izpaušanos. Aromāta niansēm labāk atklāties ļauj arī minimālais sāls saturs. Obligātais pienākums izmantot vaļējas siera vannas ļauj saglabāt tādu sierniecības zināšanu izmantošanu kā, piemēram, prasmi izraudzīties pareizo recekļa griešanas brīdi un siera masas izņemšanas brīdi. Visbeidzot, nogatavinātājs liek lietā savu amatprasmu, precīzi pielāgojot katras partijas nogatavināšanas apstākļus. Siera aromātu bagātība, kas izveidojusies tādu dabas faktoru ietekmē kā zāle un mikrobu ekosistēma, pilnīgi izpaužas tikai pēc ilgas nogatavināšanas, kuras norisi veicina egles dēļi, kas sevišķi labi piemēroti “Comté” nogatavināšanai. “Comté” ražošana ļauj saglabāt tradicionālās lauksaimnieciskās darbības un dod lielu ieguldījumu vietējās tautsaimniecības līdzsvara nodrošināšanā.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd

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

(2018/C 187/08)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret grozījumu 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

“MAHÓN-MENORCA”

ES Nr.: PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Mahón-Menorca (Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta “Mahón-Menorca” Regulatīvā padome)

Ctra. Des Grau, km. 0,5

07700-Mahón (Menorca)

Baleares

ESPAÑA

Tālr.: +34 971362295

E-pasta adrese: quesomahon@infotelecom.es

Ražotāju un pārstrādātāju pārstāvības struktūra aizsargātā cilmes vietas nosaukuma un ar to apzīmētā produkta pārstāvēšanai, aizsargāšanai, garantēšanai un popularizēšanai.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Spānija

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

— Produkta nosaukums

— Produkta apraksts

— Ģeogrāfiskā zona

— Izcelsmes apliecinājums

— Ražošanas metode

— Saikne

— Marķējums

— Cits [norādīt]

4. Grozījuma vai grozījumu veids

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

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

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

5. Grozījums vai grozījumi

5.1. Grozījums

Specifikācijas B sadaļa – Produkta apraksts – tiek grozīta šādi:

— Svara diapazons no 1 kg līdz 4 kg mainīts uz 0,6 kg līdz 4 kg.

Mainīts ar šo nosaukumu aizsargātā siera kluču svars, saglabājot augšējo robežu 4 kg, bet apakšējo robežu no 1 kg uz mainot 0,6 kg.

Iepriekšējais teksts: “Svars: no 1 kg līdz 4 kg.”

Grozītais teksts: “Svars: no 0,6 kg līdz 4 kg.”

Pamatojums

Produkta svars ir grozīts, jo pēdējos gados nozīmīgā tirgus daļā ir vērojams pieaugošs pieprasījums pēc mazākiem siera klučiem.

Siera klučiem, kuru svars ir no 0,6 kg līdz 1 kg, jāatbilst visiem pārējiem raksturlielumiem, kas noteikti ar ACVN “Mahon-Menorca” apzīmētā produkta specifikācijā.

Šā iemesla dēļ nolūkā pārbaudīt, vai nemainās organoleptiskās īpašības (smarža, konsistence un garša), Baleāru salu universitātes Ķīmijas fakultāte veica pētījumu par siera paraugiem, kuru svars pārsniedz 0,6 kg, bet ir mazāks par 1 kg, un ko uzņēmumi, kas reģistrēti kā ACVN “Mahon-Menorca” siera ražotāji, ražojuši saskaņā ar specifikāciju izejvielu, ražošanas apstākļu un nogatavināšana ziņā.

Pētījuma mērķi bija, no vienas puses, analizēt, vai siera klučiem, kuru svars ir mazāks par 1 kg un kurus ražojuši uzņēmumi, kas reģistrēti kā ACVN “Mahon-Menorca” ražotāji, organoleptiskās īpašības atšķiras no tām, kādas ir tiem, kuru svars atbilst aizsargātā siera pašreizējam svara intervālam, un, no otras puses, analizēt siera nogatavinājuma pakāpi, pamatojoties uz vidējo mitruma saturu, mitruma sadalījumu (mitruma profiliem) un konsistenci. Tajā tika izvērtēts arī laiks, kāds vajadzīgs, lai siera kluči, kas ir mazāki par 1 kg, sasniegtu to pašu nogatavinājuma pakāpi, kāda ir reprezentatīvajiem ACVN “Mahón-Menorca” siera klučiem.

Pētījumā tika secināts, ka siera klučiem, kuru svars ir no 0,6 kg līdz 1 kg, nav atšķirīgas organoleptiskās īpašības no tām, kādas ir tiem, kuru svars atbilst aizsargātā siera pašreizējam svara intervālam. Tajā arī konstatēja, ka tāpat kā vidējais mitruma saturs, arī nogatavinājuma pakāpe sieriem, kuru svars ir no 0,6 kg līdz 1 kg, ir līdzīga tai, kāda tā ir ar ACVN “Mahón-Menorca” aizsargātā siera klučiem pašreizējā svara intervālā.

Tādējādi tika apstiprināts, ka siera minimālā svara samazināšana līdz 0,6 kg neietekmēs specifikācijā noteikto īpašību ievērošanu.

5.2. Grozījums

Specifikācijas H sadaļa – Marķēšana – tiek grozīta šādi:

— ACVN “Mahón-Menorca” logotipa un marķējuma veida maiņa

Iepriekšējais teksts: “Uz patēriņam paredzētā siera klučiem jābūt numurētām kontroleiķetēm, ko izdod Regulatīvā padome. “Mahon” un “Mahón Artesano” sieram ir paredzēti divi dažādi kontroleiķetes veidi.”

Grozītais teksts: “Uz patēriņam paredzētā siera etiķetes jābūt ACVN logotipam un kontroles numuram:



Pamatojums

ACVN logotips ir atjaunināts, lai atvieglotu produkta identificēšanu, ir ieviests skaidrāks dizains, kas patērētājiem padara to vieglāk atpazīstamu.

No otras puses, prasība par logotipa iekļaušanu Regulatīvās padomes izdotajā kontroleiķetē ir aizstāta ar iespēju logotipu iekļaut paša produkta marķējumā.

VIENOTS DOKUMENTS

“MAHÓN-MENORCA”

ES Nr. PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Nosaukums

“MAHÓN-MENORCA”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Spānija

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

Produkts ir presētas masas siers, kas pagatavots no *Frisona*, *Mahonesa* vai *Menorquina* un/vai *Parda alpina* šķirnes govu pilnpiena, iespējams, pievienojot *Menorquina* šķirnes aitas pienu, kura īpatsvars nepārsniedz 5 %.

Izšķir divus šā aizsargātā siera paveidus: “Mahón-Menorca Artesano” tiek pagatavots amatniecības mēroga sierotavās no svaiga piena, savukārt “Mahón-Menorca” tiek ražots rūpnieciskās sierotavās no piena, kas apstrādāts, izmantotot kādu procesu un/vai metodi, ar ko panāk, ka tas ir ilgāk uzglabājams.

Abiem paveidiem ir noteikti divi apzīmējumi: “semicurado” (daļēji nogatavināts), ja tas ir nogatavināts mazāk nekā 150 dienas, un “curado” (nogatavināts), ja tas ir nogatavināts ilgāk par minēto periodu, ievērojot, ka “Mahón-Menorca Artesano” minimālais nogatavināšanas periods ir 60 dienas.

Pēc siera nogatavināšanas tā īpašību vidējie rādītāji ir šādi:

Forma: paralēlskaldņa veida klucis ar kvadrātisku pamatu un noapaļotiem stūriem un malām.

Augstums: 5–9 cm.

Svars: 0,6–4 kg.

Miza ir kompakta, taukaina un dzeltenā vai dzeltenīgi brūnā krāsā, ar nospiedumiem no auduma (“fogasser”) uz *artesano* paveida siera kluču virsas.

Siera masa ir stingra, paliek stingra griezuma vietā un ir dzeltenā krāsā.

Garšai ir vieglas skābenuma nianšes, nedaudz izteikta piena piegārša, bet *curado* sierā dominē asums, kas, sieru nogatavinot ilgāk, kļūst arvien izteiktāks. Siera masā ir izveidojušies caurumi, kas ir vairāk vai mazāk ieapaļi, izvietoti neregulāri un nelielā skaitā, un izmēra ziņā tie nav lielāki par zirņiem.

Sausnā ir ne mazāk kā 38 % tauku, kopējais sausā ekstrakta saturs ne mazāk kā 50 %.

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

Dzīvniekus baro atbilstoši tradicionālajai praksei, izmantojot rajona labākās ganības.

Dabiskās pļavas galvenokārt atrodas zemesgalalos, kas agrāk bija apstrādāti un kur zemkopība tika aizstāta ar lopkopību. Tajās ir dabiski veidojušies, blīvi un augstu saauguši zāles kušķi, kuros dominē graudzāles un pākšaugi ar lielu barības vērtību.

Galvenie audzētās lopbarības veidi ir vainagveidīgā hedisārija, mieži, auzas, kukurūza, āboliņš un ganību airene.

Ganības parasti izmanto no novembra līdz maijam. Lopbarības pārpalikumu pavasarī (aprīlī–maijā) pārstrādā par skābbarību vai sienu, lai barotu ganāmpulku mēnešos, kad ganības ir ierobežotas. Šo lopbarību papildina barības koncentrāti un blakusprodukti.

Nokrišņu daudzuma un it sevišķi to sadalījuma mainīgums visa gada garumā līdz ar stipro vēju, kas pazīstams kā *tramontana*, neļauj katrā lauksaimniecības sezonā nodrošināt to, ka visa patērētā lopbarība tiek saražota salā. Jebkurā gadījumā 70 % no lopbarības, ko izēdina ganāmpulkam, audzē Menorkas salā.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Piena ieguvei, siera ražošanai un nogatavināšanai jānotiek ģeogrāfiskajā apgabalā, kas ir visa Menorkas sala.

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

—

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Uz etiķetēm jābūt šādi norādei: Queso “Mahón-Menorca” (Siers “Mahón-Menorca”).

Uz patēriņam paredzētā siera etiķetes jābūt ACVN logotipam un kontroles numuram:



4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Apgabals, kurā iegūst pienu un ražo un nogatavina sieru, ir Menorkas sala. Tas atrodas 18 jūras jūdzes no Maljorkas un 130 jūras jūdzes no Barcelonas ar šādām koordinātām: no 39° 48' līdz 40° 05' ziemeļu platumam un no 3° 47' līdz 4° 20' austrumu garumam.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Nemot vērā augsnes un klimatiskos apstākļus, jo īpaši vēja ietekmi, Menorkas salā lopkopībai vienmēr ir bijusi lielāka nozīme nekā zemkopībai.

Menorkas salas platība ir apmēram 689 kvadrātkilometri, un to iedala divās atšķirīgās teritorijās: *Tramontana* ziemeļos, kas ir skarbāka, un *Migjorn* dienvidos, kas ir maigāka un vienmērīgāka, lai gan ar dziļākām gravām. Augstākais salas punkts ir *Monte Toro* 358 m augstumā virs jūras līmeņa.

Klimats ir labvēlīgs, vasarā temperatūra nepārsniedz 34 °C, bet ziemā nenokrītas zem 5 °C. Vidējā temperatūra ir 23 °C vasarā un 10 °C ziemā.

Vidējais nokrišņu daudzums nedaudz pārsniedz 600 mm. Apvienojumā ar bagātīgo rasu, ko jūras tuvuma dēļ rada samērā liels mitrums, šāds nokrišņu daudzums nodrošina salā pietiekami daudz ganību resursu, lai barotu gandrīz 20 000 liellopu, no kuriem aptuveni 15 000 ir slaucamas govīs.

Ganības izmanto no novembra līdz maijam. Lopbarības pārpalikumu pavasarī (aprīlī–maijā) pārstrādā par skābbarību vai sienu, lai barotu ganāmpulku mēnešos, kad ganības ir ierobežotas.

Vietējo augu valsti veido galvenokārt vainagveidīgās hedisārija, airesnes, pavārpatas, miežie, auzas, āboliņš un ganību airene.

Lauku īpašums ir sadalīts *llocs* – lauku saimniecībās, kuras parasti vada viena ģimene, kas dzīvo lauku mājā, kopj zemi un audzē mājlopus saskaņā ar tradicionālo praksi.

Lielāko daļu gada Menorkas ainavai ir raksturīga dažādu zaļo toņu kombinācija, atkarībā no audzētajiem kultūraugiem, ganībām vai meža masīviem, ko sadala blīvs akmens sienu tīkls, kas saistīts ar salas specializāciju lopkopībā un kam par iemeslu ir seklā augsne un klinšu atsegumu pārpilnība. Tiek lēsts, ka akmens sienu, kuras veido aplokus, kopgarums pārsniedz 15 000 km, tādējādi atvieglojot ganību lietderīgu izmantošanu, kā arī ietaupot darbspēku, kas nepieciešams dzīvnieku aprūpei.

5.2. Produkta specifika

“Mahón-Menorca” siers pēc formas ir paralēlskaldņa veida klucis ar kvadrātisku pamatu un noapaļotiem stūriem un malām. Mizas krāsa ir no dzeltenas līdz dzeltenīgi brūnai. Garšai ir viegla skābenuma nianse, nedaudz izteikta piena piegārša, bet *curado* sierā dominē asums, kas, sieru nogatavinot ilgāk, kļūst arvien izteiktāks.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN)

Fizisko vidi veido galvenokārt Vidusjūras klimats ar gada vidējo nokrišņu daudzumu, kas nedaudz pārsniedz 600 mm. Apvienojumā ar bagātīgo rasu, ko jūras tuvuma dēļ rada samērā liels mitrums, šāds nokrišņu daudzums nodrošina salāaugstas kvalitātes rupjo lopbarību, kā rezultātā piens un siers, kas iegūti no dzīvniekiem, kuriem izēdina galvenokārt šo lopbarību, iegūst dažādas fizikāli ķīmiskās un organoleptiskās īpašības, kas raksturīgas šā veida sieram.

Siera kluča īpašā forma ir saistīta ar tradicionālo siera recekļa formas veidošanas metodi, proti, ievietošanu kvadrātveida kokvilnas audeklā, ko sauc par “fogasser” un kurš to satur no četriem stūriem.

“Mahón-Menorca Artesano” siera pagatavošanas praksē izmanto vēl arī vēl citu īpašu paņēmieni: nogatavināšanas stadijā siera mizu berzē ar sviestu, kas iegūts no govju piena, olīveļļu vai olīveļļas un paprikas maisījumu. Šī darbība, kas nogatavināšanas procesā tiek atkārtota vairākas reizes, nepieļauj siera mizas strauju sažūšanu un piešķir tai raksturīgu krāsu un ārējo izskatu.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

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

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge_mahon-menorca-46241

INFORMATĪVS PAZIŅOJUMS – SABIEDRISKĀ APSPIEŠANA**Kolumbijas iesniegtās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes, kas Eiropas Savienībā aizsargājamas kā ģeogrāfiskās izcelsmes norādes**

(2018/C 187/09)

Saistībā ar Tirdzniecības nolīgumu starp Eiropas Savienību un tās dalībvalstīm un Kolumbiju ⁽¹⁾, Peru un Ekvadoru ⁽²⁾ Kolumbijas iestādes ir iesniegušas pielikumā pievienoto tādu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu sarakstu, kas aizsargātas kā ģeogrāfiskās izcelsmes norādes Kolumbijā un kas jāaizsargā saskaņā ar nolīgumu. Eiropas Komisija patlaban apsver, vai šīs ģeogrāfiskās izcelsmes norādes ir jāaizsargā arī ES.

Komisija aicina jebkuru dalībvalsti vai trešo valsti, vai jebkuru fizisko vai juridisko personu, kurai ir likumīgas intereses vai kura ir pastāvīgais iedzīvotājs vai veic uzņēmējdarbību dalībvalstī vai trešā valstī, attiecīgā gadījumā celt iebildumus pret šādu aizsardzību, iesniedzot pienācīgi pamatotu paziņojumu.

Paziņojumi par iebildumiem Komisijai jāsaņem divu mēnešu laikā no šā paziņojuma publicēšanas dienas. Paziņojumi par iebildumiem jānosūta uz šādu e-pasta adresi: AGRI-A3@ec.europa.eu

Paziņojumi par iebildumiem tiks izskatīti vienīgi tad, ja tie būs saņemti minētajā termiņā un ja šajos paziņojumos būs norādīts, ka ierosinātā nosaukuma aizsardzība var izraisīt šādas situācijas:

- a) nosaukums atgādina augu šķirnes vai dzīvnieku šķirnes nosaukumu un tāpēc var maldināt patērētāju par produkta patieso izcelsmi;
- b) nosaukums ir pilnībā vai daļēji homonīms tādām nosaukumiem, kas Savienībā jau ir aizsargāti atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulai (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ⁽³⁾, vai ir iekļauts nolīgumos, kurus Savienība noslēgusi ar šādām valstīm:

— DAK EPN valstis (proti, Botsvāna, Lesoto, Mozambika, Namībija, Svazilenda un Dienvidāfrika) ⁽⁴⁾,

— Šveice ⁽⁵⁾,

— Korejas Republika ⁽⁶⁾,

— Centrālamerika ⁽⁷⁾,

— Kolumbija, Peru un Ekvadora ⁽⁸⁾,

⁽¹⁾ OV L 354, 21.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 356, 24.12.2016., 1. lpp.

⁽³⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽⁴⁾ Padomes 2016. gada 1. jūnija Lēmums (ES) 2016/1623 par to, lai Eiropas Savienības vārdā parakstītu un provizoriski piemērotu Ekonomisko partnerattiecību nolīgumu starp Eiropas Savienību un tās dalībvalstīm, no vienas puses, un DAK EPN valstīm, no otras puses (OV L 250, 16.9.2016., 1. lpp.).

⁽⁵⁾ Padomes un attiecībā uz nolīgumu par zinātnisku un tehnoloģisku sadarbību arī Komisijas 2002. gada 4. aprīļa Lēmums 2002/309/EK par septiņu nolīgumu noslēgšanu ar Šveices Konfederāciju (OV L 114, 30.4.2002., 1. lpp.) un jo īpaši Eiropas Kopienas un Šveices Konfederācijas Nolīguma par tirdzniecību ar lauksaimniecības produktiem 7. pielikums.

⁽⁶⁾ Padomes 2010. gada 16. septembra Lēmums 2011/265/ES par to, lai Eiropas Savienības vārdā parakstītu un provizoriski piemērotu Brīvās tirdzniecības nolīgumu starp Eiropas Savienību un tās dalībvalstīm, no vienas puses, un Korejas Republiku, no otras puses (OV L 127, 14.5.2011., 1. lpp.).

⁽⁷⁾ Padomes 2012. gada 25. jūnija Lēmums 2012/734/ES par to, lai Eiropas Savienības vārdā parakstītu Nolīgumu, ar ko izveido asociāciju starp Eiropas Savienību un tās dalībvalstīm, no vienas puses, un Centrālameriku, no otras puses, un provizoriski piemērotu tā IV daļu par tirdzniecības jautājumiem (OV L 346, 15.12.2012., 1. lpp.).

⁽⁸⁾ Padomes 2012. gada 31. maija Lēmums 2012/735/ES par to, lai Savienības vārdā parakstītu un provizoriski piemērotu Tirdzniecības nolīgumu starp Eiropas Savienību un tās dalībvalstīm, no vienas puses, un Kolumbiju un Peru, no otras puses (OV L 354, 21.12.2012., 1. lpp.), un Padomes 2016. gada 11. novembra Lēmums (ES) 2016/2369 par to, lai Savienības vārdā parakstītu un provizoriski piemērotu Pievienošanās protokolu Tirdzniecības nolīgumam starp Eiropas Savienību un tās dalībvalstīm, no vienas puses, un Kolumbiju un Peru, no otras puses, lai ņemtu vērā Ekvadoras pievienošanos (OV L 356, 24.12.2016., 1. lpp.).

- Kanāda ⁽¹⁾,
 - Gruzija ⁽²⁾;
- c) nosaukums, ņemot vērā preču zīmes reputāciju, atpazīstamību un lietošanas ilgumu, var maldināt patērētāju attiecībā uz produkta patieso identitāti;
- d) nosaukuma reģistrācija var apdraudēt pilnīgi vai daļēji identiska nosaukuma vai preču zīmes pastāvēšanu vai tādu produktu pastāvēšanu, kas likumīgi tirgoti vismaz piecus gadus pirms šā paziņojuma publicēšanas dienas;
- e) ja minētajos paziņojumos par iebildumiem sniegta sīkāka informācija, no kuras iespējams secināt, ka nosaukums, kura aizsardzība ir pieprasīta, uzskatāms par parastu nosaukumu.

Iepriekš minētos kritērijus izvērtē attiecībā uz Savienības teritoriju, kas intelektuālā īpašuma tiesību gadījumā nozīmē vienīgi teritoriju vai teritorijas, kur minētās tiesības ir aizsargātas. Šo nosaukumu aizsardzība Eiropas Savienībā ir iespējama ar nosacījumu, ka minētā procedūra tiek sekmīgi pabeigta un tiek pieņemts attiecīgs tiesību akts, ar ko šos nosaukumus pievieno minētajiem nolīgumiem.

To Kolumbijas iesniegto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu saraksts, kuras Eiropas Savienībā aizsargājas kā lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norādes ⁽³⁾

| Nosaukums | Īss apraksts |
|--------------------------------|--------------|
| “CAFÉ DE SANTANDER” | Kafija |
| “ARROZ DE LA MESETA DE IBAGUÉ” | Rīsi |

⁽¹⁾ Padomes Lēmums (ES) 2017/37 par to, lai Eiropas Savienības vārdā parakstītu Visaptverošu ekonomikas un tirdzniecības nolīgumu (CETA) starp Kanādu, no vienas puses, un Eiropas Savienību un tās dalībvalstīm, no otras puses (OV L 11, 14.1.2017., 1. lpp.).

⁽²⁾ Padomes 2014. gada 16. jūnija Lēmums 2014/494/ES par to, lai Eiropas Savienības vārdā parakstītu un provizoriski piemērotu Asociācijas nolīgumu starp Eiropas Savienību un Eiropas Atomenerģijas kopienu un to dalībvalstīm, no vienas puses, un Gruziju, no otras puses (OV L 261, 30.8.2014., 1. lpp.).

⁽³⁾ Sarakstu sagatavojušas Kolumbijas iestādes.

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



Eiropas Savienības Publikāciju birojs
2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV