

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 356



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

62. gadagājums

2019. gada 21. oktobris

Saturs

II Informācija

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2019/C 356/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.9453 – Phillips 66 / Fortress Investment Group / United Pacific) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2019/C 356/02	Euro maiņas kurss — 2019. gada 18. oktobris	2
2019/C 356/03	Apgrozībai paredzēto euro monētu jauna valsts puse	3
2019/C 356/04	Apgrozībai paredzēto euro monētu jauna valsts puse	4
2019/C 356/05	Apgrozībai paredzēto euro monētu jauna valsts puse	5
2019/C 356/06	Apgrozībai paredzēto euro monētu jauna valsts puse	6

LV

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

V Atzinumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2019/C 356/07	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.9409 – <i>Aurubis / Metallo Group Holding</i>) ⁽¹⁾	7
2019/C 356/08	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.9449 – <i>VAG / Varta (Consumer Battery, Chargres and Portable Power and Lighting Business)</i>) ⁽¹⁾	9

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2019/C 356/09	Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām	10
---------------	---	----

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.9453 – Phillips 66 / Fortress Investment Group / United Pacific)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2019/C 356/01)

Komisija 2019. gada 11. oktobrī nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽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 32019M9453. *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

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾**2019. gada 18. oktobris**

(2019/C 356/02)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,1144	CAD	Kanādas dolārs	1,4639
JPY	Japānas jena	120,97	HKD	Hongkongas dolārs	8,7396
DKK	Dānijas krona	7,4702	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,7488
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,86435	SGD	Singapūras dolārs	1,5214
SEK	Zviedrijas krona	10,7742	KRW	Dienvikorejas vona	1 314,33
CHF	Šveices franks	1,0996	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	16,4566
ISK	Islandes krona	139,10	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,8941
NOK	Norvēģijas krona	10,2198	HRK	Horvātijas kuna	7,4418
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	15 773,15
CZK	Čehijas krona	25,659	MYR	Malaizijas ringits	4,6654
HUF	Ungārijas forints	330,62	PHP	Filipīnu peso	57,070
PLN	Polijas zlots	4,2843	RUB	Krievijas rublis	71,3066
RON	Rumānijas leja	4,7565	THB	Taizemes bāts	33,761
TRY	Turcijas lira	6,4447	BRL	Brazīlijas reāls	4,6363
AUD	Austrālijas dolārs	1,6278	MXN	Meksikas peso	21,3875
			INR	Indijas rūpija	79,2735

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

Apgrozībai paredzēto euro monētu jauna valsts puse

(2019/C 356/03)



Valsts puse jaunajai 2 euro piemiņas monētai, kuru paredzēts laist apgrozībā un kuru emitē Portugāle

Apgrozībai paredzētajām euro monētām ir likumīga maksāšanas līdzekļa statuss visā eurozonā. Komisija publicē visu jauno euro monētu dizainparaugu aprakstus ⁽¹⁾, lai informētu visas personas, kuru profesionālā darbība ir saistīta ar monētām, un sabiedrību kopumā. Saskaņā ar Padomes 2009. gada 10. februāra secinājumiem ⁽²⁾ eurozonas dalībvalstīm un valstīm, kuras ar Eiropas Savienību noslēgušas monetāro nolīgumu, ar ko paredz euro monētu emisiju, ir atļauts laist apgrozībā piemiņas euro monētas, ievērojot konkrētus nosacījumus, jo īpaši to, ka var emitēt tikai monētas 2 euro nominālvērtībā. Šīm monētām ir tādas pašas tehniskās pazīmes kā citām 2 euro monētām, bet valsts pusē tās rotā piemiņas monētas dizains, kam ir izteikti simboliska nozīme valsts vai Eiropas mērogā.

Emitentvalsts: Portugāle

Piemiņas monētas tematika: 600 gadi kopš Madeiras arhipelāga atklāšanas, ko izdarīja portugāļu jūrasbraucēji Bartolomēu Pereštrēlu un Trištāns Vašs.

Dizainparauga apraksts: Šis notikums, ko uzskata par pirmo Portugāles teritoriālo atklājumu, bija vēsturisks pavērsiens, kas nostiprināja Portugāles kā jūras lielvalsts statusu un aizsāka Portugāles atklājumu laikmetu (1418–1522).

Dizainparaugā attēlots Madeiras arhipelāgs un Portusantu sala. Puslokā redzami uzraksti “600 anos do Descobrimento da Madeira e de Porto Santo” un “PORTUGAL 2019”.

Ap monētas ārējo uzmalu izvietotas Eiropas Savienības karoga 12 zvaigznes.

Emisijas lēstais apjoms: 500 000

Emisijas datums: 2019. gada otrā puse

⁽¹⁾ Informāciju par visu 2002. gadā emitēto monētu valsts pusēm skatīt OVC 373, 28.12.2001., 1. lpp.

⁽²⁾ Skatīt Ekonomikas un finanšu padomes 2009. gada 10. februāra sanāksmes secinājumus un Komisijas 2008. gada 19. decembra Ieteikumu par kopīgām pamatnostādņēm attiecībā uz apgrozībai paredzēto euro monētu emisiju un to valsts pusēm (OV L 9, 14.1.2009., 52. lpp.).

Apgrozībai paredzēto euro monētu jauna valsts puse

(2019/C 356/04)



Valsts puse jaunajai divu euro piemiņas monētai, kuru paredzēts laist apgrozībā un kuru emitē Portugāle

Apgrozībai paredzētajām euro monētām ir likumīga maksāšanas līdzekļa statuss visā eurozonā. Komisija publicē visu jauno euro monētu dizainparaugu aprakstus ⁽¹⁾, lai informētu visas personas, kuru profesionālā darbība ir saistīta ar monētām, un sabiedrību kopumā. Saskaņā ar Padomes 2009. gada 10. februāra secinājumiem ⁽²⁾ eurozonas dalībvalstīm un valstīm, kuras ar Eiropas Savienību noslēgušas monetāro nolīgumu, ar ko paredz euro monētu emisiju, ir atļauts laist apgrozībā piemiņas euro monētas, ievērojot konkrētus nosacījumus, jo īpaši to, ka var emitēt tikai monētas divu euro nominālvērtībā. Šīm monētām ir tādas pašas tehniskās pazīmes kā citām divu euro monētām, bet valsts pusē tās rotā piemiņas monētas dizains, kam ir izteikti simboliska nozīme valsts vai Eiropas mērogā.

Emitentvalsts: Portugāle

Piemiņas monētas tematika: pieci simti gadu kopš pirmā brauciena apkārt zemeslodei, kuru organizēja un vadīja portugāļu pētnieks un jūras braucējs Fernāns Magelāns.

Dizainparauga apraksts: Spānijas ekspedīcija uz Austrumindiju sākās 1519. gadā un beidzās 1522. gadā, un tā bija pirmā reize, kad kādam izdevās apkuģot apkārt zemeslodei.

Dizainparaugā attēlota Fernāna Magelāna ģimete. Labajā pusē puslokā ir uzraksts "CIRCUM NAVEGAÇÃO" (apbraukšana) un zem tā – uzraksts "1519 FERNÃO DE MAGALHÃES" (Fernāns Magelāns). Kreisajā pusē puslokā redzams emisijas gads "2019" un zem tā – emitentvalsts nosaukums "PORTUGAL".

Ap monētas ārējo uzmalu izvietotas Eiropas Savienības karoga 12 zvaigznes.

Emisijas lēstais apjoms: 750 000

Emisijas datums: 2019. gada otrā puse

⁽¹⁾ Informāciju par visu 2002. gadā emitēto monētu valsts pusēm skatīt OVC 373, 28.12.2001., 1. lpp.

⁽²⁾ Skatīt Ekonomikas un finanšu padomes 2009. gada 10. februāra sanāksmes secinājumus un Komisijas 2008. gada 19. decembra lēmumu par kopīgām pamatnostādnēm attiecībā uz apgrozībai paredzēto euro monētu emisiju un to valsts pusēm (OV L 9, 14.1.2009., 52. lpp.).

Apgrozībai paredzēto euro monētu jauna valsts puse

(2019/C 356/05)



Jaunās divu euro piemiņas monētas, kuru laidīs apgrozībā un emitēs Sanmarīno Republika, valsts puse

Apgrozībai paredzētās euro monētas ir likumīgs maksāšanas līdzeklis visā eurozonā. Komisija publicē visu jauno euro monētu dizainparaugu aprakstus, lai informētu visas personas, kuru profesionālā darbība ir saistīta ar monētām, un sabiedrību kopumā ⁽¹⁾. Saskaņā ar Padomes 2009. gada 10. februāra secinājumiem ⁽²⁾ eurozonas dalībvalstis un valstis, kuras ar Eiropas Savienību noslēgušas monetāro nolīgumu, ar ko paredz euro monētu emisiju, ir pilnvarotas laist apgrozībā piemiņas euro monētas, ievērojot konkrētus nosacījumus, jo īpaši to, ka var emitēt tikai monētas divu euro nominālvērtībā. Šīm monētām ir tādas pašas tehniskās pazīmes kā citām divu euro monētām, bet valsts pusē tās rotā piemiņas monētas dizains, kam ir izteikti simboliska nozīme valsts vai Eiropas mērogā.

Emitentvalsts: Sanmarīno Republika

Piemiņas monētas tematika: Filipo Lipi (*Filippo Lippi*) nāves 550. gadadiena

Dizainparauga apraksts: monētas centrā attēlota Madonna ar bērnu – fragments no Filipo Lipi darba “Madonna ar bērnu un diviem eņģeļiem”; augšpusē – uzraksts “SAN MARINO” un “FILIPPO LIPPI”, un kreisajā pusē – gadskaitlis “1469” un burts R, ar ko apzīmē Romas monētu kaltni. Apakšējā kreisajā pusē redzami dizainparauga autores *Maria Angela Cassol* iniciāļi “M.A.C.” un centrā – gadskaitlis “2019”.

Ap monētas ārējo uzmalu izvietotas Eiropas Savienības karoga 12 zvaigznes.

Emisijas apjoms: 60 500 monētu

Emisijas datums: 2019. gada septembris

⁽¹⁾ Informāciju par visu 2002. gadā emitēto monētu valsts pusēm skatīt OVC 373, 28.12.2001., 1. lpp.

⁽²⁾ Skatīt Ekonomikas un finanšu padomes 2009. gada 10. februāra sanāksmes secinājumus un Komisijas 2008. gada 19. decembra lēmumu par kopīgām pamatnostādnēm attiecībā uz apgrozībai paredzēto euro monētu emisiju un to valsts pusēm (OV L 9, 14.1.2009., 52. lpp.).

Apgrozībai paredzēto euro monētu jauna valsts puse

(2019/C 356/06)



Valsts puse jaunajai divu euro piemiņas monētai, kuru paredzēts laist apgrozībā un kuru emitē Vatikāna Pilsētvalsts

Apgrozībai paredzētajām euro monētām ir likumīga maksāšanas līdzekļa statuss visā eurozonā. Komisija publicē visu jauno euro monētu dizainparaugu aprakstus ⁽¹⁾, lai informētu visas personas, kuru profesionālā darbība ir saistīta ar monētām, un sabiedrību kopumā. Saskaņā ar Padomes 2009. gada 10. februāra secinājumiem ⁽²⁾ eurozonas dalībvalstīm un valstīm, kuras ar Eiropas Savienību noslēgušas monetāro nolīgumu, ar ko paredz euro monētu emisiju, ir atļauts laist apgrozībā piemiņas euro monētas, ievērojot konkrētus nosacījumus, jo īpaši to, ka var emitēt tikai monētas divu euro nominālvērtībā. Šīm monētām ir tādas pašas tehniskās pazīmes kā citām divu euro monētām, bet valsts pusē tās rotā piemiņas monētas dizains, kam ir izteikti simboliska nozīme valsts vai Eiropas mērogā.

Emitentvalsts: Vatikāna Pilsētvalsts

Piemiņas monētas tematika: Siksta kapela. 1994.–2019. gada restaurācijas noslēgums.

Dizainparauga apraksts: dizainparaugā redzams Siksta kapelas gleznojums “Pastarā tiesa”. Kreisajā pusē puslokā ir emitentvalsts uzraksts “CITTÀ DEL VATICANO”. Labajā pusē puslokā ir uzraksti “CAPPELLA SISTINA – FINE DEI RESTAURI” un “1994–2019”. Labajā pusē ir monētu kaltnes zīme “R”, bet apakšējā daļā – mākslinieka vārds “D. LONGO”.

Ap monētas ārējo uzmalu izvietotas Eiropas Savienības karoga 12 zvaigznes.

Emisijas apjoms: 91 000

Emisijas datums: 2019. gada 1. oktobris

⁽¹⁾ Informāciju par visu 2002. gadā emitēto monētu valsts pusēm skatīt OVC 373, 28.12.2001., 1. lpp.

⁽²⁾ Skatīt Ekonomikas un finanšu padomes 2009. gada 10. februāra sanāksmes secinājumus un Komisijas 2008. gada 19. decembra lēmumu par kopīgām pamatnostādnēm attiecībā uz apgrozībai paredzēto euro monētu emisiju un to valsts pusēm (OV L 9, 14.1.2009., 52. lpp.).

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

(Lieta M.9409 – *Aurubis / Metallo Group Holding*)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2019/C 356/07)

1. Komisija 2019. gada 14. oktobrī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *Aurubis AG* ("Aurubis", Vācija),
- *Metallo Group Holding N.V.* ("Metallo", Beļģija).

Uzņēmums *Aurubis AG* Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār uzņēmumu *Metallo Group Holding N.V.*

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Par to pašu koncentrāciju Komisijai jau tika paziņots 2019. gada 30. augustā, taču 2019. gada 25. septembrī paziņojums tika atsaukts.

3. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *Aurubis* ir krāsaino metālu piegādātājs. Proti, *Aurubis* pārstrādā vara koncentrātus un vara lūžņus, ražo vara katodus un vara attīrīšanas procesā iegūtus blakusproduktus, kā arī piegādā vara veidnes un vara un vara sakausējumu pusfabrikātus, piemēram, plakanus velmējumus, stieņus un stieples,
- *Metallo* darbojas krāsaino metālu reciklēšanas, pārstrādes un tirdzniecības jomā. Proti, uzņēmums *Metallo* attīra vara lūžņus, lai ražotu vara katodus un attīrīšanas procesa blakusproduktus.

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

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

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

M.9409 – *Aurubis / Metallo Group Holding*

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

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

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

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta M.9449 – VAG / Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business))
(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2019/C 356/08)

1. Komisija 2019. gada 14. oktobrī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu un pēc lietas nodošanas izskatīšanai atbilstoši 4. panta 5. punktam.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- Varta Aktiengesellschaft (“VAG”, Vācija),
- Varta Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business (“Varta Business”), kas ir daļa no uzņēmuma Energizer Holdings, Inc. (“Energizer”, ASV).

Uzņēmums VAG Apvienšanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār Varta Business.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- VAG ražo un piegādā vairumtirdzniecībā baterijas, kas Eiropas Savienībā un visā pasaulē tiek izmantotas autobūvē, rūpniecībā un patēriņa precēs,
- Varta Business ir uzņēmuma Energizer daļa, kas ietver agrāko uzņēmuma Spectrum mājsaimniecības izmantojamam paredzētu Varta bateriju, lādētāju un pārnēsājamu apgaismes ierīču darījumdarbību Eiropas, Tuvo Austrumu un Āfrikas reģionos.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienšanās 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 pēc šīs publikācijas datuma. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

M.9449 – VAG / Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)

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

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

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

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

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Nosaukuma reģistrācijas 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

(2019/C 356/09)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

“MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE”**ES Nr.: PDO-IT-02384 – 29.12.2017.****ACVN (X) AĢIN ()****1. Nosaukums vai nosaukumi**

“Mozzarella di Gioia del Colle”

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

“Mozzarella di Gioia del Colle” ir staipītas masas svaigsiers, kas gatavots tikai no govju pilnpiena un kam pievienotas sūkalu ierauga kultūras. Tam piemīt turpmāk norādītās raksturīgās īpašības.

- a) Ķīmiskais sastāvs (norādītās vērtības attiecas uz svaigu sieru): laktoze ≤ 0,6 %, pienskābe ≥ 0,20 %, mitrums 58–65 %, tauku saturs 15–21 % – mitram produktam.
- b) Garša atgādina nedaudz ieskābenu pienu, turklāt produktam ir patīkama pēcgarša, kas rodas no fermentācijas vai skābenām sūkalām un kas tikko pagatavotam sieram ir stiprāk izteikta; produktam raksturīgs pienskābei piemītošs aromāts, ko dažkārt papildina viegli izteikta sviestam piemītoša nianse.
- c) Nekādi konservanti, piedevas un pārstrādes palīg līdzekļi izmantoti netiek.

“Mozzarella di Gioia del Colle” virsa ir gluda vai nedaudz šķiedraina. Tā ir spīdīga, bet nav gluma vai plēkšņaina. Produkts ir balts siers, taču atkarībā no gadalaika iespējama viegli izteikta salmdzeltena nokrāsa. Kad siers ir sagriezts, tam ir jābūt ar elastīgu konsistenci un bez defektiem. No sagrieztā siera sūcas nedaudz baltu sūkalu.

“Mozzarella di Gioia del Colle” ir trīs formas: siers var būt apaļš, savīts mezgļos vai pīts. Atkarībā no formas un izmēra porcijas svars ir no 50 g līdz 1 000 g. Sieru laiž tirgū iegremdētu konservējošā šķidrumā (ūdenī, kas var būt ar sāli un nedaudz paskābināts).

(1) OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

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

Šo sieru pagatavo tikai no svaiga govju pilnpiena, kas savākts no diviem atsevišķiem slaukumiem. Piens var būt termiski apstrādāts vai pastērisēts.

Sieru gatavo saskaņā ar tradicionālo sūkalu ierauga kultūru lietošanas praksi.

“Mozzarella di Gioia del Colle” gatavošanai izmantotais piens iegūts no tādu govju ganāmpulkiem, kas pieder pie Itālijas brūno, Frīzijas, Itālijas sarkanraibo vai Džersejas govju šķirnes un to krustojumiem un kam izēdināti barības līdzekļi, kuru kopējo sausnu vismaz 60 % apmērā veido zāle un/vai siens no pļavām ar daudzveidīgu sugu sastāvu.

Govīm izēdina arī barības koncentrātus uz graudaugu (kukurūzas, miežu, kviešu, auzu) un pākšaugu (sojas, cūku pupu, lauka pupu, lauka zirņu) bāzes, rupja maluma miltus vai pārslas, ko var dot arī kā papildbarību. Var izēdināt arī ceratonijas un labības pārstrādes blakusproduktus – mīksto kviešu klijas un graudu atsijas, cieto kviešu atsijas – ja vien to apjoms nepārsniedz 40 % no sausnas. Visbeidzot, govju barību var papildināt ar vitamīnu un minerālvielu kompleksu.

Lai nekaitētu kvalitātes īpašībām, kādas produktam “Mozzarella di Gioia del Colle” piešķir tā saikne ar vietējo apgabalu, vismaz 60 % produktu, ko izmanto govju ēdināšanā, jābūt no 4. punktā aprakstītā apgabala. Prasība par šādu procentuālo daudzumu tiek izpildīta, izmantojot zāli un/vai sienu no pļavām, kas atrodas noteiktajā apgabalā. Tā ir daļa no barības, kura ir saistīta ar sagremojamām šķiedrvielām un kuras vispārīgais apzīmējums ir “lopbarība” (zāle un/vai siens, ganību augi u. c.), un tā būtiski ietekmē piena ķīmiskās un organoleptiskās īpašības.

Ģeogrāfisko, augsnes un klimatisko apstākļu dēļ apgabals nekad nav bijis un nekad nebūs piemērots graudaugu, piemēram, kukurūzas, vai proteīnbarības iegūšanai izmantojamu eļļasaugu, piemēram, sojas, audzēšanai. Tā kā šos barības līdzekļus nevar aizstāt ar kvalitatīvu lopbarību, kas iegūta šajā apgabalā, ir jāatļauj izmantot papildu koncentrātus un barību, kas iegūta ārpus tā. Šo produktu noārdīšanās ātrums ir lielāks, un tie šķīst spureklī (barības daļiņas, kuru izmērs ir mazāks par 0,8 cm un kuras tādējādi nespēj stimulēt spurekļa kontrakcijas), tādā tie nodrošina enerģiju (galvenokārt no ogļhidrātiem, piemēram, cietes), un spurekļa mikrobiomai viegli pieejamas olbaltumvielas. Taču, ievērojot to, ka tiem ir tikai fizioloģiska mikrobiomas atbalsta funkcija, tie nekādi neietekmē piena vai mocarellas īpašības. Tāpēc govju obligātā ganīšanās laikā, kad ganības ir faktiski pieejamas (150 dienas), un to barošana, bagātīgi izmantojot apgabalā ražoto lopbarību, ir šo dzīvnieku ēdināšanas faktori, kas veicina iegūstamā produkta izejvielas un gatavā produkta ķīmisko īpašību un garšas īpašību veidošanos. Tādēļ šie faktori ir divi pamatelementi, kas izejvielu un gatavo produktu saista ar noteikto apgabalu.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visi ražošanas procesa posmi – govju audzēšana un slaukšana, piena savākšana un pārstrāde, kā arī paša siera gatavošana – noris 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

Tā kā “Mozzarella di Gioia del Colle” ir svaigs produkts, kas var strauji bojāties, tas jāiepako tajās pašās telpās, kurās tas ražots un kuras atrodas 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

“Mozzarella di Gioia del Colle” var tirgot dažāda lieluma iepakojumos atkarībā no to satura masas, un/vai porcijās. Šo sieru laiž tirgū iegremdētu konservējošā šķidrūmā (ūdenī, kas var būt ar sāli un neredz paskābināts).

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Uz iepakojuma, ko izmanto “Mozzarella di Gioia del Colle” laišanai tirgū, uzdrukā logotipu (1. attēls) un pagatavošanas datumu.

Logotipam, kas redzams 1. attēlā, uz marķējuma vai iepakojuma jābūt atveidotam tā, ka tas labi saskatāms gan uz iepakojuma vienības augšpusi, gan uz tās sāniem. Logotipam, kas atveidots 1. attēlā, ir jābūt uz katras ietītās porcijas abām pusēm.

1. attēls

Logotips



4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ražošanas apgabalā ietilpst šādas teritorijas: Bari provincē – *Acquaviva delle Fonti, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Gravina in Puglia, Locorotondo, Monopoli, Noci, Putignano, Sammichele di Bari, Santeramo in Colle* un Turi pašvaldības teritorija; Taranto provincē – *Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra* un *Mottola* pašvaldības teritorija; kā arī daļa no *Matera* pašvaldības teritorijas, kas atrodas blakus *Altamura, Santeramo in Colle* un *Laterza* pašvaldības teritorijai un ko norobežo valsts nozīmes ceļi nr. 99 (SS 99) un nr. 7 (SS 7).

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Ģeogrāfiskais apgabals, kurā ražo šo sieru, aptver *Bari* un *Taranto* provinces daļas, kas atrodas Lemurdzes (*Le Murge*) plato, kur ir daudz piensaimniecību ("govkopības saimniecības", kuru izcelsmi saista ar Frīdriha I laiku). Šajā apgabalā, kur fermas un pienotavas atrodas diezgan tuvu kopā (daudzas pat vienās un tajās pašās telpās), mozzarella pēc vietējās tradīcijas no govju piena ražota jau izsenis: atsaucēs, kas datējamas ar 1885. gadu, par "izsmalcināto mozarellu no Apūlijas" minēts izdevumā ar nosaukumu *L'Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* ("Lauksaimnieciskā Itālija – žurnāls, kas veltīts lauku iedzīvotāju morāliskā un ekonomiskā stāvokļa uzlabošanai") (*Redaelli*, Milāna). Šī teritorija līdztekus ar noteiktām ģeogrāfiskās, augšnes un klimata īpatnībām izceļas arī ar senajām sierniecības tradīcijām, kas ir dziļi iesakņojušas un izturējušas laika pārbaudi un tiek pārmantotas no paaudzes paaudzē. Abiem šiem aspektiem ir būtiska ietekme uz piena un siera īpašībām, un tie ir galvenie faktori, kas "Mozzarella di Gioia del Colle" saista ar apgabalu.

Dzīvniekiem izēdināmās barības dēļ un – plašākā ietvarā – vides dēļ, kādā tie tiek audzēti, īpaša saikne ar šo apgabalu ir piena fizikāli ķīmiskajām īpašībām un uzturvērtībai. Ir labi zināms, ka piena sastāvs parasti ir cieši saistīts ar zootehniskajiem apstākļiem, kādos dzīvnieki uzturas, un ka ļoti svarīgs faktors tā sastāvam ir gaistošo savienojumu veids. Piena aromātiskās īpašības ir atkarīgas no šiem savienojumiem, kurus daļēji veido dzīvnieka vielmaiņa un daļēji – vide. No vides gaistošie savienojumi pienā var nokļūt vai nu caur gremošanas sistēmu (atgremošanu), vai caur plaušām (ieelpojot). Ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā ražo ACVN "Mozzarella di Gioia del Colle", ģeogrāfiskie, augšnes un klimatiskie apstākļi ir bijuši par iemeslu tādu noteiktu savvaļas augu vai kultūraugu attīstībai, kas ir izturīgi pret karstumu un sausumu, kādi valda savdabīgo Vidusjūras reģiona stepju (*pseudo steppa*) ganību vides apstākļos. Dabisko augu valsti šeit veido galvenokārt sausmīļi augi, un tajā ietilpst arī aromātiski augi, piemēram, *Thymus striatus* (svītrainais mārsils), *Ferula communis* (parastā ferula) un *Foeniculum vulgare* (parastais fenhelis). Gan šie augi, gan sausmīļi vispār ir sevišķi bagāti ar polifenoliem, terpēniem, karbonilsavienojumiem un citiem gaistošajiem savienojumiem, kam var būt tieša vai netieša ietekme uz piena garšu. Šī ietekme ir tieša, ja tie bez jebkādam izmaiņām pāriet attiecīgā produktā, un netieša, ja tie ir citu gaistošo metabolītu prekursori, kuriem ir ietekme uz aromātu. Pastāvīgi turot dzīvniekus šajā vidē, it īpaši noteiktos gadalaikos, tiek veicināts tas, ka pienā pāriet gaistošas vielas ar aromātiskām īpašībām. Kopumā skatot, obligātā dzīvnieku turēšana ganībās un apgabalā iegūtas bagātīgas lopbarības izēdināšana tiem nodrošina, ka pienam ir raksturīgā uzturvērtība un funkcionālās īpašības, it sevišķi lipīdu profila un gaistošo sastāvdaļu ziņā. Vietējiem vides apstākļiem un dzīvnieku audzēšanas metodēm ir svarīga nozīme piena mikrobiotas veidošanā. Visi šie faktori kopā būtiski ietekmē "Mozzarella di Gioia del Colle" organoleptiskās īpašības.

Turklāt sava nozīme ir apstrādes paņēmieni ietekmei, jo tradicionālā, vēsturiskā metode ļauj izmantot tikai svaigpienu un pievienot tikai vietējās sūkalas (ierauga kultūras). Saikni ar vietējo teritoriju veido arī sūkalu ieraugs, ko pievieno pienam, jo tādā pašā veidā tas tiek darīts jau ļoti ilgu laiku: izmanto iepriekšējās dienas sūkalas, kas bijušas atstātas skābēties, lai tās bagātinātos ar sierotavas videi raksturīgajām pienskābes baktērijām. Šie aspekti garantē ciešu saikni ar apgabalu, jo to dēļ vietēja izcelsme ir arī lielākajai daļai mikrobioloģisko komponentu. Mikroflorai ir svarīga nozīme organoleptisko īpašību ziņā, jo tā nosaka produkta "sekundāro aromātu" veidošanos. Vietējās izcelsmes mikrobioloģisko profilu sūkalu ierauga kultūrām daļēji garantē tā piena īpašības, no kura tās iegūtas, kā arī – un tas ir vēl svarīgāk – produkta gatavošanas metode un vide, kurā šīs kultūras attīstās. "Vietējo mikroorganismu kopums", kas ietilpst ierauga kultūru sastāvā, atspoguļo visus ražošanas procesa posmus un katru dienu pāriet pienā un līdz ar to arī gatavajā produktā, tādējādi pastāvīgi saglabājot saikni ar apgabalu. Vēl viena saikne ar vietējo apvidu ir tā, kuru veido šādu faktoru kopums: siera meistaru rīcībā esošās metodes, kādas tie izmanto, rīkojoties ar sūkalām piena sildīšanas laikā siera vannā, iegūtās svaigsiera masas nogatavināšana un beidzamā apstrāde. Visi produkta apstrādes parametri kopā faktiski ietekmē mikroorganismu ekosistēmu, kas jau tā ir diezgan atšķirīga, tādējādi nosakot fermentācijas gaitu. Siera meistara pieredze šajā ziņā ir būtiska, jo tā ļauj mikrobiem attīstīties unikālā un neatkārtojamā veidā, tādējādi nodrošinot, ka mocarella iegūst tai raksturīgākās organoleptiskās īpašības. Savukārt attiecībā uz garšu ir tā, ka šie fermentācijas procesi piešķir produktam vāji izteikta skābuma nianse ar patīkamu raudzējumam raksturīgu pēcgaršu, kas izteiktāka ir tikko pagatavotam sieram. Siera ražošanas procesā iegūtā aromāta nianse apvienojas ar tām, kas iegūtas no piena, proti, ar tām, kas rodas fermentācijas procesā ("sekundārais aromāts"), – svaigām piena, sviesta un skābenu sūkalu niansēm, savukārt izejvielai ("primārajam aromātam") raksturīgas izsmalcinātas nianse, kas atgādina augus un dzīvnieku izcelsmes produktus. Kopsavilkumā – primārā aromāta nianse atspoguļo apstākļus, kādos govīs audzētas, un tur svarīga nozīme ir barības līdzekļiem uz vietējās (svaigā vai siera veidā izmantotās) lopbarības bāzes, bet sekundāro aromātu buķete ir saistīta ar vietējo mikrobiotu.

Turklāt sava nozīme ir ne tikai īpatnībām, kas raksturīgas dzīvnieku audzēšanā izmantotajiem paņēmieniem un siera gatavošanas metodēm, bet arī videi un vēsturiskajiem un kultūras aspektiem. Faktori ar ievērojamu nozīmi ir arī ainava (*Natura 2000*), vietējās ģeoloģiskās īpatnības (Apūlijas reģiona Lemurdžes plato apvidus, krīta perioda kaļķakmens, kalnu iežu atsegumi un reducēties māls), kā arī klimatiskie apstākļi. Vēstures un kultūras ziņā dziļi iesakņojusies saikne produktam ir arī ar apgabala pastāvošo lauksaimnieciskās darbības veidu: mazās un vidējās lopkopības saimniecības, kas lielākoties ir ģimenes saimniecības un ir strukturētas pēc vietējām paražām, saskaņā ar kurām liellopi ilgu laiku pavada ganībās. Visbeidzot, ir daudz pierādījumu, kas apliecina, ka mocarella ir bijusi daļa no Džoiņas del Kolles (*Gioia del Colle*) vēstures, tostarp arī dokumentālā filma, ko Džoiņas del Kolles "Gaismas institūts" (*Istituto Luce*) demonstrēja 1950. gada 28. augustā. Citi dokumenti liecina, ka XX gadsimta pirmajās desmitgadēs "lauksaimnieks, vārdā *Clemente Milano*, kas Džoiņas del Kolles apgabalā audzējis Alpu brūnās govīs, ir bijis pirmais, kas pienu no saviem krājumiem izmantojis, lai iegūtu īpašo svaiga piena produktu, kas pazīstams kā mocarella" (*Gioia del Colle, oggi* ("Šodienas Džoiņa del Kollē"), ko 1970. gadā Bari pilsētā izdevniecības *Japigia Editrice* apgādā izdevis *Giovanni Bozzo*). Savukārt 1922. gadā autors *Giovanni Carano Donvito* savā rakstā norāda, ka "... "Mozzarella di Gioia (del Colle)" tika augstu vērtēta, ļoti pieprasīta un par labu samaksu dabūjama ne tikai Romas un Neapoles tirgū, bet arī *Taranto, Lecce, Foggia* un citās mazajās pilsētās" (*La riforma sociale* ("Sociālā reforma"), *F. S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi – Roux e Viarengo*, Turīna). Visbeidzot, ir pierādījumi tam, ka kopš pagājušā gadsimta 60. gadiem ir notikuši daudzi vietēja mēroga pasākumi, kuru mērķis ir bijis mocarellas popularizēšana un pārdošanas veicināšana.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

Produkta specifiskācijas konsolidētais teksts ir aplūkojams tīmekļa vietnē <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai

tieši atverot Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas tīmekļa vietnes mājaslapu (www.politicheagricole.it), uzklīkšķinot uz *Prodotti DOP IGP* (ekrāna augšdaļas labajā pusē), tad uz *Prodotti DOP IGP 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

