



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

63. gadagājums
2020. gada 7. aprīlis

Saturs

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2020/C 115/01	Euro maiņas kurss — 2020. gada 6. aprīlis	1
---------------	---	---

V *Atzinumi*

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2020/C 115/02	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.9753 – <i>Hexcel/Woodward</i>) Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	2
---------------	---	---

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2020/C 115/03	Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu	4
2020/C 115/04	Paziņojums uzņēmumiem, kuri plāno 2021. gadā Eiropas Savienībā importēt vai no tās eksportēt ozona slāni noārdošas kontrolējamās vielas, un uzņēmumiem, kuri plāno 2021. gadā šādas vielas ražot vai importēt būtiskiem laboratoriskiem un analītiskiem lietojumiem	14
2020/C 115/05	Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta b) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām	16

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾**2020. gada 6. aprīlis**

(2020/C 115/01)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,0791	CAD	Kanādas dolārs	1,5280
JPY	Japānas jena	117,54	HKD	Hongkongas dolārs	8,3651
DKK	Dānijas krona	7,4660	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,8200
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,87800	SGD	Singapūras dolārs	1,5480
SEK	Zviedrijas krona	10,9788	KRW	Dienvīdkorejas vona	1 326,04
CHF	Šveices franks	1,0560	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	20,3534
ISK	Islandes krona	155,50	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,6519
NOK	Norvēģijas krona	11,3875	HRK	Horvātijas kuna	7,6255
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	17 710,73
CZK	Čehijas krona	27,603	MYR	Malaizijas ringits	4,7097
HUF	Ungārijas forints	365,24	PHP	Filipīnu peso	54,667
PLN	Polijas zlots	4,5643	RUB	Krievijas rublis	82,4810
RON	Rumānijas leja	4,8335	THB	Taizemes bāts	35,459
TRY	Turcijas lira	7,3136	BRL	Brazīlijas reāls	5,7056
AUD	Austrālijas dolārs	1,7790	MXN	Meksikas peso	27,0896
			INR	Indijas rūpija	82,1060

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

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju**(Lieta M.9753 – Hexcel/Woodward)****Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2020/C 115/02)

1. Komisija 2020. gada 27. martā 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:

- *Hexcel Corporation* (“Hexcel”, ASV),
- *Woodward, Inc.* (“Woodward”, ASV).

Uzņēmums *Hexcel* īsteno pilnīgu apvienošanu Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta a) apakšpunkta nozīmē ar uzņēmumu *Woodward*.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *Hexcel* izstrādā, ražo un piegādā vieglus, augstas veiktspējas struktūrmateriālus, tostarp oglekļa šķiedras, speciālus stiegrojumus, iepriekš piesūcinātas šķiedras (pregregus) un citus stiegrotus matricas materiālus, limvielas un kompozītmateriālu struktūras, ko izmanto civilajā aviācijā, kosmosa un aizsardzības nozarē, kā arī citās rūpniecības nozarēs,
- *Woodward* izstrādā, ražo, piegādā un apkopj kontroles risinājumus, kas tiek izmantoti aviācijā un citās rūpniecības nozarēs.

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

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

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

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

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

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

M.9753 – *Hexcel/Woodward*

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

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

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

**Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta
specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33
17. panta 2. un 3. punktu**

(2020/C 115/03)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 ⁽¹⁾ 17. panta 5. punktu.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANU

“GAILLAC”

PDO-FR-A0502-AM03

Paziņojuma datums: 19.12.2019.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Atsauce uz administratīvi teritoriālo vienību oficiālo klasifikatoru

1. nodaļas IV iedaļas 1. punkta a) un b) apakšpunktā pēc vārda “Tarna” iekļauj vārdkopu “pamatojoties uz administratīvi teritoriālo vienību 2019. gada oficiālo klasifikatoru”.

Atsauce uz ģeogrāfisko apgabalu dota atbilstoši INSEE ik gadu publicētā administratīvi teritoriālo vienību oficiālā klasifikatora spēkā esošajai redakcijai. Ģeogrāfiskā apgabala teritorija nekādā veidā netiek mainīta.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

2. Redakcionāls labojums

1. nodaļas IV iedaļas 1. punkta b) apakšpunktā pievienota komūna *Bellegarde-Marsal* un svītrotas komūnas *Bellegarde* un *Marsal*.

Šis grozījums atbilst šo divu komūnu apvienošanai. Ģeogrāfiskais apgabals netiek mainīts.

Attiecīgi grozīts vienotā dokumenta 6. punkts.

3. Noteiktais zemesgabalu apgabals

1. nodaļas IV iedaļas 2. punktā pēc vārdkopas “2014. gada 6. novembrī” iekļauj vārdkopu “un 2019. gada 18.–19. jūnijā”.

Šis grozījums izdarīts, lai pievienotu datumus, kuros kompetentā valsts iestāde apstiprinājusi ģeogrāfiskajā ražošanas apgabalā ietilpstošā noteiktā zemesgabalu apgabala izmaiņas. Zemesgabalu apgabala robežu noteikšana nozīmē ar attiecīgo aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmētā produkta ražošanai piemērotu zemesgabalu noteikšanu ģeogrāfiskajā ražošanas apgabalā.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

(1) OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. Aprīte starp apstiprinātiem noliktavu turētājiem

Svītrots 1. nodaļas IX iedaļas 5. punkta b) apakšpunkts attiecībā uz datumu, no kura atļauta vīnu laišana aprītē starp apstiprinātiem noliktavu turētājiem.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

5. Pārejas pasākums

Svītrots 1. nodaļas XI iedaļas 4. punkts.

Šis grozījums atbilst pārejas pasākuma, kura termiņš ir beidzies, atcelšanai.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

6. Atsauce uz INAO

Specifikācijas 3. nodaļas II iedaļā komūna *Montreuil sous-bois* aizstāta ar komūnu *Montreuil*.

Šā grozījuma mērķis ir ņemt vērā komūnas nosaukuma izmaiņas.

Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. Produkta nosaukums

“Gaillac”

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns

6. Augstas kvalitātes aromātiskais dzirkstošais vīns

4. Vīna vai vīnu apraksts

Nedzirkstošie baltvīni

Nedzirkstošajiem baltvīniem minimālais spirta dabiskais saturs ir 10,5 %.

Fermentējamo cukuru saturs tajos (partijās, ko pārdod nefasētas vai safasētas) ir ≤ 4 gramu uz litru.

Pēc bagātināšanas spirta kopējais saturs šajos vīnos nepārsniedz 13 %.

Šiem vīniem raksturīgi augļu un ziedu aromāti un mērens skābums. Tiem var izmantot norādi “primeur” (agrīnais), tātad tos vinificē drīzām patēriņam nākamajos mēnešos pēc to gatavošanas beigām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Nedzirkstošie baltvīni ar norādi “doux” (saldais)

Nedzirkstošajiem baltvīniem ar norādi “doux” minimālais spirta dabiskais saturs ir 12,5 %.

Fermentējamo cukuru saturs tajos (partijās, ko pārdod nefasētas vai safasētas) ir ≥ 45 gramu uz litru.

Pēc bagātināšanas spirta kopējais saturs šajos vīnos nepārsniedz 15 %.

Šiem vīniem bieži attīstās nogatavojušos ābolu, bumbieru un eksotisku augļu aromāts, un tos var uzglabāt līdz pieciem gadiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	10
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliiekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Nedzirkstošie baltvīni ar norādi "vendanges tardives" (vēlīnas ražas)

Nedzirkstošajiem baltvīniem ar norādi "vendanges tardives" minimālais spirta dabiskais saturs ir 17 %.

Fermentējamo cukuru saturs tajos (partijās, ko pārdod safasētas) ir ≥ 100 gramu uz litru.

Šiem vīniem attīstās žāvētu vai sukāžu veidā sagatavotu augļu vai medus aromāts. Skābuma, spirta un krēmīguma līdzsvars dod vīniem iespēju gadu gaitā kļūt komplicētākiem.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	11
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliiekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Nedzirkstošie sarkanvīni

Minimālais spirta dabiskais saturs vīnos ir 11 %.

Vīnos ar norādi "primeur" minimālais spirta dabiskais saturs ir 10,5 %.

Vīnos, kuros minimālais spirta dabiskais saturs (partijās, ko pārdod nefasētas vai safasētas) ir ≤ 14 %, fermentējamo cukuru saturs ir $\leq 2,5$ gramu uz litru.

Vīnos, kuros minimālais spirta dabiskais saturs (partijās, ko pārdod nefasētas vai safasētas) ir > 14 %, fermentējamo cukuru saturs ir ≤ 4 gramu uz litru.

Vīnos ar norādi "primeur" (partijās, ko pārdod safasētas) fermentējamo cukuru saturs ir ≤ 2 gramu uz litru.

Vīnu partijās, kuras ir gatavas pārdošanai nefasētas vai safasētas, ābolskābes saturs ir $\leq 0,4$ gramu uz litru.

Vīnu partijām, kuras tiek pārdotas vairumā, un kurām var būt norāde "primeur", gaistošais skābuma saturs ir $\leq 10,2$ miliiekvivalenti uz litru.

Pēc bagātināšanas spirta kopējais saturs šajos vīnos nepārsniedz 13,5 %.

Vīnos ar norādi "primeur" pēc bagātināšanas spirta kopējais saturs nepārsniedz 13 %.

Baudot vīniem bieži raksturīgi sarkano augļu aromāti un pikantas notis. Ir sajūtami tanīni, un izturēšanas gaitā tie vīnam piešķir struktūru un pilnmiesīgumu. Šos vīnus ir patīkami dzert jaunus, un tiem ir arī labs izturētības potenciāls.

Vīni ar norādi "primeur" ir līdzsvaroti vīni, kuriem raksturīgi augļu aromāti, kuros apvienojies vieglums un aromātu izsmalcinātība, un tos ražo tikai no vīnogu šķirnes 'Gamay N'.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Nedzirkstošie sārtvīni

Nedzirkstošajiem sārtvīniem minimālais spirta dabiskais saturs ir 11 %.

Fermentējamo cukuru saturs tajos (partijās, ko pārdod nefasētas vai safasētas) ir ≤ 4 gramu uz litru.

Pēc bagātināšanas spirta kopējais saturs šajos vīnos nepārsniedz 13,5 %.

Sārtvīni ir vairāk vai mazāk intensīvā ķiršsarkanā krāsā. Tie atklājas ar augļu aromātu un patīkamu svaigumu.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Dzirkstošie vīni

Dzirkstošajiem vīniem minimālais spirta dabiskais saturs ir 9 %.

Dzirkstošajos vīnos, kas gatavoti ar otrējo fermentēšanu pudelē, (pēc putu veidošanās un, ja nepieciešams, beidzamā saldīnātāja pievienošanas) fermentējamo cukuru saturs ir < 50 gramu uz litru.

Ja misa tiek bagātināta, vīnos kopējais spirta saturs nepārsniedz 13 %.

Dzirkstošajiem vīniem, kas gatavoti ar otrējo fermentēšanu pudelē, galvenokārt raksturīga skābena dominante, kura vīniem piedod raksturīgu svaigumu un izsmalcinātību. Šo skābenumu papildina augļu notis.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (mīliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Dzirkstošie vīni ar norādi "méthode ancestrale" (sentēvu metode)

Dzirkstošie vīni ar norādi "méthode ancestrale" ir kvalitatīvi aromātiski dzirkstošie vīni.

Dzirkstošajiem vīniem ar norādi "méthode ancestrale" ir smalki burbulīši un bagātīgas putas. Tiem piemīt bagātīgs aromāts, kas atgādina ābolus, – tā ir vīnogu šķirnei 'Mauzac B' raksturīga īpašība.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	8
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Dzirkstošie vīni ar norādi "doux"

Dzirkstošajos vīnos ar norādi "doux" minimālais spirta dabiskais saturs ir 11 %.

Pēc putu veidošanās tajos fermentējamo cukuru saturs ir ≥ 50 grami uz litru un brīvā sēra dioksīda saturs ir mazāks par vai vienāds ar 25 miligramiem uz litru.

Ja misa tiek bagātināta, vīnos kopējais spirta saturs nepārsniedz 14 %.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	7
Minimālais kopējais skābums	
Maksimālais gaistošais skābums (miliēkvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	25

Nenorādītie analītiskie raksturlielumi atbilst Kopienas tiesību aktiem.

5. Vīndarības metodes

a) Galvenās vīndarības metodes

Stādījumu biežība un atstatumi

Audzēšanas prakse

Vīnogulāju stādījumu minimālā biežība ir 4 000 vīnkoku uz hektāru, bet rindstarpu attālums nedrīkst pārsniegt 2,5 metrus.

Atstatums starp vienas rindas vīnkokiem ir lielāks par vai vienāds ar 0,8 metriem.

Vīnkokiem ar kausveidā apgrieztu vainagu rindstarpu attālums nedrīkst pārsniegt 2,2 metrus.

Vīnkokiem, kas izstādīti terasēs, platība uz vienu vīnkoku ir mazāka par vai vienāda ar 2,5 kvadrātmetriem.

Vīnkoka vainaga veidošanas noteikumi

Audzēšanas prakse

Vīnkokus apgriež:

— vai nu īsi (vainagu veidojot kausveidā vai Ruajā (*Royat*) kordona formā), vai arī pēc vienkāršās Gijo (*Guyot*) metodes, uz katra vīnkoka atstājot ne vairāk kā 12 vīnstīgu pumpurus,

— vai pēc dubultās Gijo metodes (sauktas par "tirette") ar ne vairāk kā 10 vīnstīgu pumpuriem uz viena vīnkoka.

Neatkarīgi no apgriešanas metodes auglīgo zaru skaits uz vīnkoka pēc ziedēšanas (Lorenca 23. fenoloģiskā stadija) attiecīgajā gadā ir mazāks par vai vienāds ar 10.

Apūdeņošana

Audzēšanas prakse

Apūdeņošana var tikt atļauta.

Īpaši noteikumi attiecībā uz ražas novākšanu

Audzēšanas prakse

Sarkanvīnus, kuriem var izmantot norādi “primeur”, un dzirkstošos vīnus, kuriem var izmantot norādi “méthode ancestrale”, ražo no vīnogām, kuras novāktas ar rokām.

Vīnus, kuriem var izmantot norādi “vendanges tardives”, ražo no vīnogām, kas secīgos šķirojumos novāktas ar rokām.

Īpaši noteikumi par vīnogu ražas pārvadāšanu

Audzēšanas prakse

Tvertnēs, kurās ir vīnogu raža, kas paredzēta tādu sarkanvīnu ražošanai, kuriem var izmantot norādi “primeur”, un tādu dzirkstošo vīnu ražošanai, kuriem var izmantot norādi “méthode ancestrale”, vīnogu krāvuma augstums laikā, kad šo vīnogu ražu pārved uz vīna darītavu, ir mazāks par vai vienāds ar 0,60 metriem.

Vīndarības ogļu izmantošana

Vīnu gatavošanā piemērojamais ierobežojums

Sārtvīnu gatavošanā aizliegts – atsevišķi vai preparātu sastāvā – izmantot vīndarības ogles.

Vīna bagātināšana

Īpašā vīndarības metode

Sarkanvīnu bagātināšanai ir atļauts izmantot iztvaicēšanas paņēmienus, un maksimālais daļējās koncentrācijas līmenis attiecībā pret izmantoto tilpumu ir 10 %.

Pēc bagātināšanas spirta kopējais saturs vīnos nepārsniedz:

- 13 % nedzirkstošajos baltvīnos,
- 13 % dzirkstošajos vīnos (ja misa tiek bagātināta),
- 13 % sarkanvīnos, kuriem var izmantot norādi “primeur”,
- 13,5 % sarkanvīnos un sārtvīnos,
- 14 % dzirkstošajos vīnos, kuriem var izmantot norādi “doux” (ja misa tiek bagātināta),
- 15 % nedzirkstošajos baltvīnos, kuriem var izmantot norādi “doux”.

b) *Maksimālās ražas*

Nedzirkstošie baltvīni un dzirkstošie vīni

72 hektoltri no hektāra

Nedzirkstošie baltvīni ar norādi “doux” un dzirkstošie vīni ar norādi “doux”

54 hektoltri no hektāra

Nedzirkstošie baltvīni ar norādi “vendanges tardives”

25 hektoltri no hektāra

Nedzirkstošie sarkanvīni un sārtvīni

66 hektoltri no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Vīnogu novākšana, vinifikācija un nedzirkstošo baltvīnu gatavošana, kā arī vīnogu novākšana, vinifikācija un tādu dzirkstošo vīnu un nedzirkstošo baltvīnu, kuriem var izmantot norādi “vendanges tardives”, gatavošana, kopšana un fasēšana tiek veikta šādu Tarn departamenta komūnu teritorijā: Alos, Amarens, Andillac, Aussac, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraisnes, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

Vīnogu novākšana, vinifikācija, sārtvīnu gatavošana, kā arī vīnogu novākšana, vinifikācija, sarkanvīnu gatavošana un kopšana tiek veikta šādu Tarn departamenta komūnu teritorijā: Alos, Amarens, Andillac, Arthès, Aussac, Bellegarde-Marsal, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Cambon, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Cunac, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Fréjairolles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraisnes, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Mouzieys-Teulet, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Grégoire, Saint-Juéry, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

'Fer N' – 'Fer Servadou', 'Braucol', 'Mansois', 'Pinenc'

'Len de l'El B' – 'Loin de l'Oeil'

'Ondenc B'

'Prunelard N'

'Syrah N' – 'Shiraz'

'Muscadelle B'

'Mauzac B'

'Duras N'

8. Saiknes vai saikņu apraksts

Nedzirkstošie vīni

Okeāna klimats rada vīnogulāju augšanai labvēlīgus apstākļus pavasarī un, samazinot spēcīga sala risku, veicina siltas ziemas. Vidusjūras ietekme, kas izpaužas kā sauss karstums vasarā un rudenī, veicina vienmērīgu un optimālu vīnogu nogatavošanos pie mērena ūdens trūkuma vasarā. Dienvidu vējam, kas ir karsts un sauss un parasti ļoti spēcīgs, ir liela loma visā vīnogulāju veģetatīvajā ciklā, jo tas paātrina pumpuru veidošanos, ziedēšanu un augļu nobriešanu. Tas var spēcīgi pūst rudens sākumā, tā karstā un žāvējošā iedarbība veicina vīnogu nobriešanu un ierobežo slimību attīstību. Sākot no septembra vidus, vēsu un bieži vien mitru nakšu un karstu dienu mija ir labvēlīga tam, lai zemesgabalos, kuros raža vēl nav novākta, parādītos sēnes *Botrytis cinerea* ierosinātā pelēkā ("dižciltīgā") puve. Rudens sākumā dienvidu vējš var pūst stipri. Vēl nenovāktajās ogās strauji pieaug cukuru un skābju saturs. Šīs vīnogas, kuras ir sasniegušas pārgatavības pakāpi un dienvidu vēja vai "dižciltīgās" puves ietekmē ir saulē daļēji izžuvušas uz vīnkoka, tiek novāktas ar rokām, secīgos šķirojumos un vēlāk nekā saldajiem baltvīniem paredzēta vīnogu raža. No tām ražo vīnus ar norādi "vendanges tardives".

Pirmo salnu vēla iestāšanās sekmē jauno dzinumumu pārkoksnēšanos.

Atspoguļojot paradumus un zināšanas par vīdi, noteiktajā zemesgabalā apgabalā, kas izmeklēts katrā ģeogrāfiskajā vienībā, priekšroka tiek dota viegli uzsilstošām augsnēm ar labu noteci un netiek iekļauti zemesgabali, kuros augsne stipri atdziest un sasilst, kā arī visauglīgākās augsnes.

Gejakas (*Gaillac*) apvidū cēlušās vīnogu šķirnes 'Mauzac B' un 'Mauzac rose Rs' šajos apstākļos parāda savu piemērotību sausu nedzirkstošo baltvīnu gatavošanai. No tām ražo maigus, viegli skābenus vīnus ar patīkamu ābolu aromātu. Īpaši atklātās nogāzēs vīnogām, kad tās sasniedz pārgatavības pakāpi, var būt augsts cukuru saturs.

Vietējas izcelsmes ir arī vīnogu šķirne 'Len de l'El B': citos vīndārzos tās klātbūtne nav apstiprināta. Tā baltvīniem piešķir izsmalcinātu smaržas un garšas buketi un ir galvenā vīnogu šķirne, no kuras gatavo vīnu ar norādi "vendanges tardives". Visos dabiskajos reģionos, kas veido nosaukuma ģeogrāfisko apgabalu, šīm vīnogām dabiskajā izzūšanas procesā, ko nosaka dienvidu vējš vai "dižciltīgā" puve, var būtiski palielināties sulas koncentrācija. Baltvīnu ražošanai paredzēta arī vīnogu šķirne 'Ondenc B' – tā reiz bijusi plaši izplatīta Francijas dienvidrietumos, bet mūsdienās saglabājusies tikai Gejakas vīndārzā. Tai piemīt patīkams aromāts un laba dabiskās izzūšanas spēja.

Arī sarkanvīnu un sārtvīnu ražošanai paredzētās vīnogu šķirnes ir galvenokārt oriģinālās un vietējās vai reģionālās vīnogu šķirnes, kā, piemēram, 'Duras N', kuras dzimtene visdrīzāk ir Gejakā un kura sastopama gandrīz vienīgi šajā vīndārzā, vai 'Fer N', kura nākusi no Francijas dienvidrietumiem, vai 'Prunelard N', kas ir Gejakas šķirne, kuru 1868. gadā pieminējis dr. Gijo (*Guyot*) un kuras audzēšana XX gadsimta gaitā tika izbeigta, taču atjaunotni piedzīvoja 1990. gadu beigās.

Gejakas vīndārza bagātību nosaka atrašanās dažādu klimatisko ietekmju sadures vietā un lielā ģeopedoloģisko apstākļu daudzveidība. No visai neievērojamas teritorijas šis ģeogrāfiskais apgabals ir kļuvis par vietu, kurā audzē oriģinālas un galvenokārt vietējas vīnogu šķirnes, kuras selekcionētas un saglabātas paaudžu paaudzēs un kurām šajā dabiskajā vidē ir sava ekoloģiskā niša. Ražotāji šīs vīnogu šķirnes ir iepazīnuši, pielāgojot savu zinātību, proti, izstrādājot apgrīšanas un piesiešanas paņēmienus, kas ļauj ķekarus pareizi sadalīt pa auglžāriem, un tādējādi viņiem ir izdevies saglabāt šo šķirņu audzēšanas tradīciju.

Viņu zinātība, pielāgojot vai saglabājot savas vīndarības metodes, izpaužas arī tādu paņēmienu izmantošanā, kuri ļauj no vīnogām iegūt labāko. Sarkanvīnu kopšanas periods pēc fermentācijas ir vajadzīgs, lai iegūtu vīnu ar sarežģītākiem aromātiem, bet galvenokārt tāpēc, lai tanīni noapaļotos un kļūtu zidaini, īpaši ja tiek izmantotas oriģinālās, bet savā ziņā zemnieciskās vīnogu šķirnes. Lai šos mērķus sasniegtu, specifikācijā noteikts minimālais vīna kopšanas periods: līdz nākamā gada 1. februārim pēc ražas novākšanas.

Vīnus ar norādi "vendanges tardives" kopj vismaz līdz aiznākamā gada 15. maijam pēc ražas novākšanas, un šis laiks ietver vismaz divus mēnešus pudelē. Šis ilga kopšanas periods veicina vīnu līdzsvarotību un attīsta to sarežģītos aromātus. Lai saglabātu šīs īpašības un produkta specifiku un tādējādi arī tā reputāciju, šo vīnu fasēšana notiek ģeogrāfiskajā apgabalā. Vīnus, kurus varētu apzīmēt ar norādi "vendanges tardives", sistemātiski pārbauda ģeogrāfiskajā zonā katras partijas kopšanas perioda beigās.

Dzirkstošie vīni

Paaudžu paaudzēs ražotāji, izmantojot dažādas vinifikācijas metodes, ir pilnveidojuši dzirkstošo vīnu ražošanas zinātību. Metode, ko sauc par "sentēvu metodi", ir balstīta uz fermentēšanu pagrabos, kuros vīnus glabā, sapildītus pudelēs. Šie vīni ir gatavoti tikai no vīnogu šķirnēm 'Mauzac B' un 'Mauzac rose R', kuras ir atzītas par spējīgām veidot bagātīgas putas un no kurām var iegūt smalkus burbulīšus. No šo šķirņu vīnogām, kas augušas atklātās nogāzēs un sasniegušas pārgatavību, iespējams gatavot saldus dzirkstošos baltvīnus.

Apguvuši šo pirmo paņēmienu, ražotāji izstrādāja metodi, kas paredz otrēju fermentēšanu pudelē un ļauj iegūt izteiktākus bruta paveida dzirkstošos vīnus, katrā atsevišķajā mucā respektējot konkrētajai ražas novākšanas vietai raksturīgās īpašības. Visbeidzot, ilgstoša kopšana "uz restēm" veicina labu putošanos un sarežģīta augļu aromāta attīstību.

Vīnus no šā vairāk nekā 2 000 gadus senā vīndārza eksportēja pa Tarnu un Garonu. Par to liecina no Montānas apkaimes nākušo amforu fragmenti, kas atrasti plašā apgabalā, kurš sniedzas no Spānijas dienvidiem līdz pat Skotijas ziemeļiem. Kad benediktiņiešu mūki nodibināja Senmišela abatiju, viņi izvēlējās vīna ražošanai vislabvēlīgākās vietas, izkopa ievērojamas prasmes tirdzniecības tīkla organizēšanā pa Tarnas upi un izraka iespaidīgu pagrabu tīklu. Vīns tika sūtīts pa Tarnu, pēc tam pa Garonu uz Bordo ostu, no kurienes tas devās iekarot Franciju un Ziemeļeiropu. 1253. gadā Anglijas karalis Ričards III sev pasūtīja 20 mucas Gejakas vīna. Gejakas vīnu reputācija turpināja pieaugt. Laikā no 1306. gada līdz 1307. gadam, par kuru ir saglabājusies uzskaitē, gejakieši piegādāja 40 % no visiem vīniem, kas bija šķērsojuši Garonas baseinu virzienā uz Bordo un bija paredzēti eksportam.

Kopš 1980. gadiem Tarnas vīndārza kopējā platība ir samazinājusies, taču ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Gaillac" apzīmētās produkcijas īpatsvars ir pieaudzis. Lielāko daļu produkcijas pārdod, iepildītu pudelēs. Pateicoties savam enerģiskumam un zinātībai, Gejakas vīnkopji uztur šā reģiona vīnu atpazīstamību un reputāciju.

9. Citi būtiski papildu nosacījumi (fasēšana, marķēšana, citas prasības)

Marķējums

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

Ar šo kontrolēto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto vīnu marķējumā drīkst norādīt lielākās ģeogrāfiskās vienības – “Sud-Ouest” – nosaukumu. Šīs lielākās ģeogrāfiskās vienības nosaukumu norādīt drīkst arī prospektos un uz dažādu veidu taras.

Lielākās ģeogrāfiskās vienības nosaukumā izmantotie burti ne augstumā, ne platumā nedrīkst būt lielāki par burtiem, kādi izmantoti, atveidojot kontrolēto cilmes vietas nosaukumu.

Papildpiezīmes

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

Kontrolēto cilmes vietas nosaukumu papildināt ar norādi “*méthode ancestrale*” drīkst vīniem, kas atbilst nosacījumiem, kuri attiecībā uz šo norādi minēti specifikācijā.

Kontrolēto cilmes vietas nosaukumu papildināt ar norādi “*primeur*” drīkst vīniem, kas atbilst nosacījumiem, kuri attiecībā uz šo norādi minēti specifikācijā.

Kontrolēto cilmes vietas nosaukumu papildināt ar norādi “*doux*” drīkst vīniem, kas atbilst nosacījumiem, kuri attiecībā uz šo norādi minēti specifikācijā.

Kontrolēto cilmes vietas nosaukumu papildināt ar norādi “*vendanges tardives*” drīkst vīniem, kas atbilst nosacījumiem, kuri attiecībā uz šo norādi minēti specifikācijā.

Vīniem ar norādi “*primeur*” un vīniem ar norādi “*vendanges tardives*” obligāta ir norāde par vīnogu ražas gadu.

Dzirkstošie vīni un dzirkstošie vīni ar norādi “méthode ancestrale”

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

fasēšana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Visas ražošanas darbības, sākot no vīnogu novākšanas un beidzot ar nogulšņu atdalīšanu ar “[aukstās] izsviešanas” paņēmienu, tiek veiktas ģeogrāfiskajā apgabalā.

Dzirkstošos vīnus gatavo, veicot otrējo fermentāciju pudelē, un glabāšanas laiks pudelēs uz nogulsnēm nedrīkst būt mazāks par deviņiem mēnešiem.

Dzirkstošos vīnus ar norādi “*méthode ancestrale*” gatavo, fermentējot tikai vienreiz. Šī fermentācija sākas mucā. Putu veidošanās posms notiek tikai pudelē no daļēji fermentētas misas.

Glabāšanas laiks pudelēs uz nogulsnēm nedrīkst būt mazāks par diviem mēnešiem.

Ņemot vērā vīnu gatavošanas procesu ar putu veidošanos, kas notiek pudelēs, fasēšanu veic ģeogrāfiskajā apgabalā.

Vīnus, kas otrējās fermentēšanas rezultātā gatavoti pudelē, patērētājam pārdod, kad tie pēc vecvīnā izšķīdināta cukura pievienošanas ir ne mazāk kā deviņus mēnešus glabāti pudelēs uz nogulsnēm un ne agrāk kā nākamā gada 1. septembrī pēc ražas novākšanas.

Vīnus ar norādi “*méthode ancestrale*” patērētājam pārdod pēc tam, kad beidzies divus mēnešus ilgs glabāšanas laiks pudelēs uz nogulsnēm.

Nedzirkstošie baltvīni ar norādi “vendanges tardives”

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

fasēšana noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts

Vīnus ar norādi “vendanges tardives” kopj vismaz līdz aiznākamā gada 15. maijam pēc ražas novākšanas, un šis laiks ietver vismaz divus mēnešus pudelē. Šis ilgais kopšanas periods veicina vīnu līdzsvaru un attīsta to aromātu sarežģītību.

Vīni tiek fasēti noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un kopšanas perioda beigās visas to partijas tiek sistemātiski pārbaudītas. Ražotāji ir izvirzījuši mērķi, no vienas puses, labāk saglabāt to produktu galvenās īpašības, kurus kopj ilgstoši un kuriem vajadzīga smalka zinātība, un, no otras puses, ražošanas reģionā nodrošinot kontroles, kurām vajadzīga īpaša organoleptiskā kompetence, garantēt un aizsargāt produktu kvalitāti un specifiskumu un līdz ar to – kontrolētā cilmes vietas nosaukuma reputāciju.

Saite uz produkta specifikāciju

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1d5b3ef7-29eb-4f86-a2bf-d9d8dd9d6274

Paziņojums uzņēmumiem, kuri plāno 2021. gadā Eiropas Savienībā importēt vai no tās eksportēt ozona slāni noārdošas kontrolējamās vielas, un uzņēmumiem, kuri plāno 2021. gadā šādas vielas ražot vai importēt būtiskiem laboratoriskiem un analītiskiem lietojumiem

(2020/C 115/04)

1. Šis paziņojums ir adresēts uzņēmumiem, uz kuriem attiecas Eiropas Parlamenta un Padomes 2009. gada 16. septembra Regula (EK) Nr. 1005/2009 par ozona slāni noārdošām vielām ⁽¹⁾ (turpmāk "Regula") un kuri 2021. gadā plāno:

- a) Eiropas Savienībā **importēt vai** no tās **eksportēt** Regulas I pielikumā minētās vielas; vai
- b) ražot vai importēt šīs vielas būtiskiem laboratoriskiem un analītiskiem lietojumiem Eiropas Savienībā.

Uzņēmumi tiek aicināti ņemt vērā, ka Lielbritānijas un Ziemeļīrijas Apvienotās Karalistes (turpmāk "Apvienotā Karaliste") izstāšanās no Eiropas Savienības var ietekmēt to, vai un kādā mērā tie tiks skarti 2021. gadā.

Izstāšanās līgums paredz pārejas periodu, kura laikā Regula (EK) Nr. 1005/2009 Apvienotajai Karalistei un tās teritorijā ir piemērojama saskaņā ar minēto līgumu. Minētais periods beigsies 2020. gada 31. decembrī, ja vien ar Izstāšanās līgumu izveidotā Apvienotā komiteja pirms 2020. gada 1. jūlija nepieņems atsevišķu lēmumu, ar kuru pārejas periodu pagarina par laiku, kas nepārsniedz vienu vai divus gadus.

Pēc pārejas perioda beigām Regula (EK) Nr. 1005/2009 Lielbritānijai un tās teritorijā vairs nebūs piemērojama. Taču saskaņā ar Izstāšanās līgumam pievienoto Protokolu par Īriju/Ziemeļīriju un Politisko deklarāciju, kurā izklāstīts Eiropas Savienības un Apvienotās Karalistes turpmāko attiecību satvars, to turpinās piemērot Ziemeļīrijai un tās teritorijā.

2. Paziņojums attiecas uz šādām vielu grupām:

- | | |
|-------------|---|
| I grupa: | CFC 11, 12, 113, 114 vai 115, |
| II grupa: | citi pilnīgi halogenētie CFC, |
| III grupa: | halons 1211, 1301 vai 2402, |
| IV grupa: | tetrahlorglekklis, |
| V grupa: | 1,1,1-trihloretāns, |
| VI grupa: | metilbromīds, |
| VII grupa: | daļēji halogenētie bromfluorogļūdeņraži, |
| VIII grupa: | daļēji halogenētie hlortfluorogļūdeņraži, |
| IX grupa: | bromhlormetāns. |

3. Gan kontrolējamo vielu importam, gan eksportam ⁽²⁾ ir vajadzīga Komisijas izsniegta licence; izņēmums ir tādas Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 450/2008 ⁽³⁾ minētās tranzīta, pagaidu glabāšanas, muitas noliktavas vai brīvās zonas procedūras, kuru ilgums nepārsniedz 45 dienas. Kontrolējamo vielu ražošanai būtiskiem laboratoriskiem un analītiskiem lietojumiem ir vajadzīga iepriekšēja atļauja.

⁽¹⁾ OV L 286, 31.10.2009., 1. lpp.

⁽²⁾ Jāņem vērā, ka importēt vai eksportēt var atļaut vienīgi tās vielas, uz kurām atbilstīgi 15. un 17. pantam neattiecas vispārējais importēšanas vai eksportēšanas aizliegums.

⁽³⁾ OV L 145, 4.6.2008., 1. lpp.

4. Turklāt ir piemērojami kvantitatīvi ierobežojumi šādām darbībām:
- ražošana un imports laboratoriskiem un analītiskiem lietojumiem;
 - importēšana brīvai aprītei Eiropas Savienībā kritiskiem lietojumiem (haloni);
 - importēšana brīvai aprītei Eiropas Savienībā izmantošanai par izejvielām;
 - importēšana brīvai aprītei Eiropas Savienībā tehnoloģiskām vajadzībām.

Darbībām, kas minētas a), b), c) un d) apakšpunktā, Komisija piešķir kvotas. Kvotas nosaka, pamatojoties uz kvotu pieprasījumiem un:

- attiecībā uz a) apakšpunktā minētajām darbībām – ievērojot Regulas 10. panta 6. punktu un Komisijas Regulu (ES) Nr. 537/2011⁽⁴⁾,
- attiecībā uz b), c) un d) apakšpunktā minētajām darbībām – ievērojot Regulas 16. pantu.

Procedūra, kas piemērojama 4. punktā minētajām darbībām

- Uzņēmumiem, kuri 2021. gadā vēlas kontrolējamās vielas importēt vai ražot būtiskiem laboratoriskiem un analītiskiem lietojumiem vai tās importēt kritiskiem lietojumiem (haloni), izmantošanai par izejvielām vai tehnoloģiskām vajadzībām, jāievēro 6.–9. punktā aprakstītā procedūra.
- Uzņēmumiem, kas vēl nav reģistrējušies sistēmā *ODS Licensing System* (<https://webgate.ec.europa.eu/ods2>), tas jāizdara pirms **2020. gada 19. maija**.
- Uzņēmumiem jāaizpilda un jānosūta *kvotu pieprasījuma veidlapa*, kas pieejama tiešsaistē sistēmā *ODS Licensing System*. *Kvotu pieprasījuma veidlapa* tiešsaistē sistēmā *ODS Licensing System* būs pieejama no **2020. gada 19. maija**.
- Komisija par derīgām uzskatīs tikai pareizi un bez kļūdām aizpildītas *kvotu pieprasījuma veidlapas*, kas saņemtas līdz **2020. gada 19. jūnijam**. Uzņēmumi tiek aicināti *kvotu pieprasījuma veidlapas* iesniegt iespējami drīz un tik savlaicīgi, lai līdz veidlapu iesniegšanas termiņa beigām būtu iespējams izdarīt korekcijas vai iesniegt veidlapu atkārtoti.
- Kvotu pieprasījuma veidlapas* iesniegšana vien nedod tiesības importēt vai ražot kontrolējamās vielas būtiskiem laboratoriskiem un analītiskiem lietojumiem vai importēt kontrolējamās vielas kritiskiem lietojumiem (haloni), izmantošanai par izejvielām vai tehnoloģiskām vajadzībām. Lai šīs vielas 2021. gadā varētu importēt vai ražot norādītajiem lietojumiem, uzņēmumiem ir jāpiesakās uz licenci, izmantojot *licences pieteikuma veidlapu*, kas pieejama tiešsaistē sistēmā *ODS Licensing System*.

Procedūra, kas piemērojama importam 4. punktā neminētiem lietojumiem un eksportam

- Uzņēmumiem, kuri 2021. gadā vēlas kontrolējamās vielas eksportēt vai tās importēt 4. punktā neminētiem lietojumiem, jāievēro 11. un 12. punktā aprakstītā procedūra.
- Uzņēmumiem, kas vēl nav reģistrējušies sistēmā *ODS Licensing System*, tas jāizdara pēc iespējas drīz.
- Lai 2021. gadā varētu šīs vielas importēt 4. punktā neminētiem lietojumiem vai eksportēt, uzņēmumiem ir jāpiesakās uz licenci, izmantojot *licences pieteikuma veidlapu*, kas pieejama tiešsaistē sistēmā *ODS Licensing System*.

⁽⁴⁾ OV L 147, 2.6.2011., 4. lpp.

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

(2020/C 115/05)

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

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJA GARANTĒTU TRADICIONĀLO ĪPATNĪBU GADĪJUMĀ

“BERTHOUD”

ES Nr.: TSG-FR-02466 – 15.11.2019.

Francija

1. Reģistrējama(-ie) nosaukums(-i)

“Berthoud”

2. Produkta veids

2.21. grupa. Gatavie ēdieni

3. Reģistrācijas pamatojums

3.1. *Produkts*

- radies, izmantojot minētajam produktam vai pārtikas produktam paredzētajai tradicionālajai praksei atbilstošu ražošanas veidu, pārstrādi vai sastāvu;
- ražots no tradicionāli izmantotām izejvielām vai sastāvdaļām.

“Berthoud” ir atsevišķas vienības veidā pasniegts silts ēdiens, kura pamatā tradicionāli ir ar ACVN “Abondance” apzīmēts kausēts siers.

3.2. *Nosaukums*

- ir tradicionāli lietots attiecībā uz īpašo produktu;

“Berthoud” gatavo pēc tradicionālas receptes, kas tika izstrādāta un nosaukta tādā vārdā 20. gadsimta sākumā. Nosaukums cēlies no uzvārda, kas bieži sastopams Šablē (*Chablais*) (apgabals uz ziemeļiem no Augšsavojas (*Haute-Savoie*)).

- identificē produkta tradicionālo raksturu vai specifiskās iezīmes.

4. Apraksts

4.1. *Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts, tostarp tā galvenās fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās vai organoleptiskās īpašības, kas ir produkta specifiskas pamatā (šīs regulas 7. panta 2. punkts)*

“Berthoud” ir atsevišķas vienības veidā pasniegts silts ēdiens uz kausēta ACVN “Abondance” siera bāzes.

Noformējums

Produkts tiek pasniegts uz cepeškrāsnī ievietojama kausveida paliktņa (kauseņa), ko sauc par “Bertū šķīvi” un kas izgatavots no porcelāna.

Silta produkta konsistence ir kūstoša, un cepšanas procesā izveidojušās garozas krāsa ir no zeltainas līdz brūnai.

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

“Berthoud” specifiskuma pamatā ir dažādas īpašības.

1. Receptes pamatsastāvdaļa

- Siers “Abondance”: svaiga govys pilnpiena siers, kura nosaukums ir aizgūts no Abondansas (*Abondance*) ielejas nosaukuma, kādā nosaukts arī ciemats. “Abondance” ražo jau gadsimtiem ilgi, un tagad tas ir atzīts par produktu ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un līdz šim tiek ražots vienīgi Augšsavojas kalnos.

Siera “Abondance” presētā, puskarstētā masa nodrošina “Berthoud” mīkstu un krēmīgu konsistenci, kāda izveidojas, kad siers ir uzkarstēts cepeškrāsnī.

2. Citas īpašās recepti veidojošās sastāvdaļas

- “Vin de Savoie” jeb “Savoie”: ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēts baltvīns, kas ražots *Savoie* un *Haute-Savoie* departamentā Francijā,
- “Madeira”: ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēts desertvīns, kas ražots Madeiras arhipelāgā Portugālē,

VAI

- “Porto”: ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu apzīmēts desertvīns, kas ražots *Alto Douro* reģionā Portugālē,
- ķiploka daivas: paredzētas, lai ieziestu Bertū kauseņa pamatni,
- muskatrieksts: gatavojamajam produktam var pievienot šķipsnu muskatrieksta,
- melnie pipari.

3. Atsevišķs trauks, lai produktam būtu īpaša konsistence

“Berthoud” pasniedz atsevišķā traukā. To dara tāpēc, ka šis ēdiens jāēd ātri, kamēr tas ir silts, jo degustēšanas laikā konsistence mainās un, jo vairāk ēdiens atdziest, jo tā kļūst arvien šķiedraināka un stāipīgāka. Tādējādi “Berthoud” pasniegšana atsevišķā traukā ļauj apēst šo ēdienu ātrāk nekā tad, ja to pasniegtu kopējā traukā.

4.2. Apraksts (vajadzības gadījumā ar norādījumiem par izmantoto izejvielu vai sastāvdaļu raksturu un īpašībām) par ražošanas metodi, kas jāievēro ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta ražotājiem, un par produkta sagatavošanas metodi (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

Sastāvdaļas (vienai personai)

Obligātās sastāvdaļas:

- ACVN “Abondance” siers (bez mizas): vismaz 180 g,
- ACVN “Vin de Savoie”: no 30 ml līdz 40 ml,
- ACVN “Madeira” vai ACVN “Porto”: no 10 ml līdz 20 ml,
- ķiploki: pietiekami daudz, lai nodrošinātu, ka visas trauka iekšējās sienas tiek ierīvētas ar ķiploku daivām,
- melnie pipari.

Sastāvdaļas pēc izvēles:

- muskatrieksts: viena šķipsna.

Izņemot iepriekš minētās sastāvdaļas, nekādas citas sastāvdaļas gatavojamajam produktam “Berthoud” pievienot nedrīkst.

Ja receptei pievieno citas sastāvdaļas, tās jāpasniedz piedevās.

Ražošanas metode

Ražošanas metode atbilst “Berthoud” tradicionālajai receptei.

Vispirms Bertū paliktņa (kauseņa) pamatne jāieziež ar ķiplokskābi.

Šim kausenim jābūt izgatavotam no porcelāna un kaut cik biežam, lai saglabātu karstumu.

Kausenim jābūt 12–15 cm diametrā un 2,5–4,5 cm augstumā, bet tā pamatnei jābūt vismaz 0,7 cm biežumā.

Šādi izmēri ļauj viendabīgot izmantoto "Abondance" daudzumu, piešķir ēdienam kūstošu un krēmīgu konsistenci iekšpusē ar apgrauzdētu virspusi un ierobežo siltuma zaudēšanu.

Siera "Abondance" miza ir jānoņem, un tad siers ir jāsagriež plānās strēmelēs vai jāsarīvē (vismaz 180 g vienam cilvēkam) un jāievieto "Berthoud" kausenī.

Tad viss produkts jāapslacinā ar "Vin de Savoie", "Madeira" vai "Porto".

Pēc pavāra ieskata produktam var pievienot šķipsnu muskatrieksta.

Visbeidzot, lai iegūtu kausētu sieru ar zeltainu garozu, produktu sapiparo un tad liek tradicionālajā cepeškrāsnī, un tur tajā 8–15 minūtes 180–200 grādu temperatūrā, līdz produkts ir uzkaršēts un tam ir izveidojusies garoza.

Ēdiens tiek pasniegts nekavējoties, un to nedrīkst uzsildīt.

Mikroviļņu krāsns izmantošana ir aizliegta.

Receptes specifiskās īpašības

- Siera "Abondance" izmantošana: lai karsēšanas laikā labāk izdalītos "Abondance" aromāta nianšes, tas pēc mizas atdalīšanas ir jāsagriež plānās sloksnēs vai jāsarīvē. Traukā to nekad neliek veselā gabalā.
- Cepšanas ilgums: atšķirībā no citiem siera ēdieniem "Berthoud" karsēšanas laiks ir salīdzinoši īss, 8–15 minūtes, un tas ir pietiekams, lai iegūtu izteikti zeltainu mizu.

Īpaši marķēšanas noteikumi

Papildus nosaukumam "Berthoud" katrs uzņēmējs savās ēdienkartēs tajā pašā redzamības laukā norāda arī Eiropas GTI logotipu.

Ēdienkartēs var būt arī minēti vārdi "Garantēta tradicionālā īpatnība" vai atbilstošais saīsinājums "GTI", ko norāda pirms nosaukuma "Berthoud" vai aiz tā bez jebkādas starpnorādes.

4.3. Apraksts par galvenajiem elementiem, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

"Berthoud" tradicionālo īpašību pamatā ir tas, ka jau simtiem gadu par galveno sastāvdaļu (un vienīgi sieru) izmanto "Abondance" (apzīmēts ar ACVN kopš 1996. gada), kā arī baltvīnu, kas ražots Šablē apgabalā (uz ziemeļiem no Augšsavojas, pie Šveices robežas).

Ar šo produktu klātieni, pieejamību un esību "Berthoud" izcelsmes reģionā jau pirms tā gatavošanas aizsākumiem ir izskaidrojama šo sastāvdaļu izmantošana "Berthoud" receptē. Siers "Abondance" ir šā reģiona galvenais siers (tā ražošana ir sākusies 12. gadsimtā). Šeit jāmin arī baltvīns, kas jau ilgu laiku ir bijis galvenais Šablē ražotais vīns, un tagad veido daļu no *Chablais* vīna produkcijas, kas apzīmēta ar nosaukumu "Vin de Savoie".

Turklāt vismaz 30 gadus tiek izmantotas arī citas aromātiskās sastāvdaļas: "Porto" vai "Madeira" un ķiploki.

Produkts "Berthoud" ir dzimis 20. gadsimta sākumā, Konsīzes (*Concise*) (*Thonon-les-Bains*) kafējnīcā "Cercle Républicain", kas piederēja Bertū (*Berthoud*) ģimenei, kuras izcelsme ir Abondansas pašvaldības teritorijā, Abondansas ielejā.

Klienti mielojās ar ēdienu, ko veidoja kausēts siers "Abondance" ar ķiplokiem un baltvīnu, pipariem un muskatriekstu un ko nosauca tās ģimenes uzvārdā, kura to gatavoja, un tā ēdiens kļuva par produktu "Berthoud".

"Berthoud" recepte ir izklāstīta *Eugénie Julie* darbā "Savojiešu virtuve": tradicionālās un mūsdienu receptes", *Editions ATRA*, 25.–26. lpp., publicēts 1978. gadā; darbā norādīts, ka nosaukums lietots jau vairāk nekā 40 gadus.

"Berthoud" ir minēts daudzos 20. gadsimta literārajos darbos, piemēram:

- *Laurent Chapeau* grāmatā "Abondansas siers", *Syndicat agricole du Val d'Abondance*, 10. lpp., izdota 1981. gadā,

- Marie-Thérèse Hermann grāmatās:
 - “Savojas zemnieku virtuve”, *Philippe Sers Editeur*, 169. lpp., izdota 1982. gadā,
 - “Tradicionālā Savoja”, *Editeur Curandera*, 37. lpp., izdota 1987. gadā,
 - “Savojas pavārmākslas vārdnīca: tradīcija un receptes”, *Editeur Christine Bonneton*, 21. lpp., izdota 1992. gadā,
 - Roger Lallemand grāmatā, “Daudzpusīgā Savoijas gastronomija”, *Editeur Charles Corlet*, 32.–33. lpp., izdota 1988. gadā,
 - “Francijas kulinārā mantojuma sarakstā”, kas attiecībā uz Ronas-Alpu reģionu 1995. gadā publicēts Valsts Kulinārās mākslas padomes CNAC (*Conseil national des arts culinaires*) apgādā (395. lpp. par sieru “Abondance”),
 - Bruno Gillet grāmatā “Gar Dransas upi”, 1992. gads,
 - Didier Richard grāmatā “Vietējās zemes kārumi: tradīcijas, receptes, pirkumi...”, *Editeur Didier-Richard*, 58. lpp., izdota 1997. gadā,
 - franču valodā runājošo dietologu apvienības sagatavotajā darbā “Reģionālās receptes un sabalansētas ēdienkartes”, *Solal Editeurs*, 13. lpp., izdots 1997. gadā.
- Ir bijis atrodams pat Savoijas lauksaimnieku ietinamais papīrs (ko nozarē izmantoja līdz 1985. gadam), kurā aprakstītas “Fondue savoyarde”, “Raclette” un “Berthoud” receptes.
-

PIELIKUMS

Galvenie pārbaudāmie parametri

Specifikācijā sniegtais apraksts	Vērtēšanas metode
Receptes pamatsastāvdaļas – siera “Abondance” – izmantošana	— Vizuāla vai dokumentāra
Atbilstība receptē izmantojamo obligāto sastāvdaļu sarakstam	— Vizuāla vai dokumentāra
Bertū trauka īpašā forma	— Vizuāla

Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specifikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, 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

(2020/C 115/06)

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

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

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

“Piave”

ES Nr.: PDO-IT-0686-AM02 – 5.4.2019.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Siera ar ACVN “Piave” aizsardzības apvienība [*Consorzio di tutela del formaggio ‘Piave’ DOP*] ar juridisko adresi *Via Nazionale 57/A, 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL)*.

Apvienību veido siera “Piave” ražotāji, un tai ir tiesības iesniegt grozījuma pieteikumu Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas 2013. gada 14. oktobra Dekrēta Nr. 12511 13. panta 1. punkta nozīmē.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

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

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

4. Grozījuma vai grozījumu veids

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

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

5. Grozījums vai grozījumi

Produkta apraksts

Ir precizētas siera īpašības. Grozījums attiecas uz 2. punkta (“Produkta īpašības”) pēdējo daļu un vienotā dokumenta 3.2. punkta pēdējo daļu.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Pašreizējā redakcija:

“Siera masa: tās raksturīga īpašība ir acojuma trūkums. “Fresco” tipa siera masa ir balta un viendabīga, turpretim, ilgāk nogatavinot, siera masa kļūst salmdzeltena un pēc konsistences sausāka, graudaināka un irdenāka, bet “Vecchio”, “Vecchio Selezione Oro” un “Vecchio Riserva” tipa siers iegūst tam raksturīgu vieglu kārtainumu.”

Grozītā redakcija:

“Siera masa: “Fresco” tipa siera masa ir bez acojuma, kompakta, ar gaišu krāsu un viendabīga, turpretim, ilgāk nogatavinot, siera masas krāsa kļūst tumšāka un pēc konsistences sausāka, graudaināka un irdenāka. Visu tipu sieram ir pieļaujams rets un mazs acojums un neliels neviendabīgums (kārtainums), taču izteikts acojums un/vai acojums, ko rada propionskābes baktērijas, ir aizliegts.”

Ierosinātā grozījuma mērķis ir atbilstīgāk noteikt ar ACVN “Piave” apzīmētā produkta sensorās īpašības, izmantojot terminus, kas ir lielākā mērā piemēroti un būtiski piena nozarei. Lai labāk ņemtu vērā to, ka šie sieri var būt arī tumšāki un ka to krāsas daudzveidība ir lielāka, ir noteikts plašāks ilgāk nogatavinātu sieru masas krāsu diapazons, proti, pieļaujamā siera masas krāsa vairs nav tikai salmdzeltena. Tas ir atkarīgs no laika, kad sieri tiek ražoti, kā arī no tā, kādi augi ir govju barībā.

Attiecībā uz acojumu ir atkārtoti norādīts, ka siers ar ACVN “Piave” ir bez acojuma, taču tam reizēm var būt nelielas acis, kas radušās mehāniskas iedarbības ietekmē vai citu iemeslu dēļ; tie var būt, pirmkārt, atšķirīgu presēšanas sistēmu izmantošana un, otrkārt, gāzi radošu mikroorganismu ierobežota klātbūtne dabiskajās sākotnēji izmantotajās baktēriju kultūrās. No izteikta acojuma veidošanās, it īpaši propionskābes baktēriju darbības ietekmē, neapšaubāmi ir jāvairās, jo tā ir nevēlamas un nekontrolētas fermentācijas pazīme. Ir precizēts arī tas, ko nozīmē vārds “kārtainums”.

Šie grozījumi ir nepieciešami, jo iepriekšējā redakcija nepieļauj elastību attiecībā uz šo īpašību pārbaudi, un sekas var būt tādas, ka, neraugoties uz nepieciešamo īpašību esību, daži sieri var netikt atzīti par “Piave” sieru.

Ražošanas metode

Teksta daļa par izejvielu ražošanu produkta specifikācijas 5. punktā un vienotā dokumenta 3.3. punkts ir grozīti attiecībā uz govju šķirņiem un govju barību.

Pašreizējā redakcija:

“Viss piens, ko izmanto siera “Piave” pagatavošanā, ir iegūts šā dokumenta 3. punktā minētajā apgabalā, turklāt vismaz 80 % piena iegūst no ražošanas apgabalā tipisku šķirņu govīm, kas ir īpaši izturīgas un piemērotas kalnainiem apgabaliem, proti, no Itālijas brūnajām govīm, Itālijas sarkanraibajām govīm un Itālijas Frīzijas govīm.”

Grozītā redakcija:

“Viss piens, ko izmanto siera “Piave” pagatavošanā, ir iegūts šā dokumenta 3. punktā minētajā apgabalā. Vismaz 80 % piena iegūst no ražošanas apgabalā tipisku šķirņu govīm, kas ir īpaši izturīgas un piemērotas kalnainām teritorijām, proti, no Itālijas brūnajām govīm, Itālijas sarkanraibajām govīm, Itālijas Frīzijas govīm, Alpu pelēkajām govīm un no šo šķirņu krustojumiem izaudzētajām govīm.”

Pieprasītā grozījumā mērķis ir atkārtoti iekļaut vietējo Alpu pelēko govju šķirni, no kuras audzētāji iepriekš atteicās tās zemākas produktivitātes dēļ, bet kura pēdējos gados ir atkal atzīta par saimnieciski noderīgu, jo šīs šķirnes govīs ir īpaši izturīgas un spēj pielāgoties kalnainajam apvidum. Alpu pelēkās govīs ir vidēja lieluma, izturīgas un pieticīgas govīs ar spēcīgu instinktu meklēt barību pat nepieejamās ganībās, un tās ir izrādījušās sevišķi piemērotas apgabala dabas resursu izmantošanai. Alpu pelēko govju audzēšana divos virzienos, proti, tās audzē arī gaļas iegūšanai, kā arī to sevišķi labā piemērotība kalnainiem apvidiem ir aspekti, kas arvien lielākā mērā veicina šīs šķirnes atkalieviešanu lauku saimniecībās kalnainajā *Belluno* provincē. Siers, kuru gatavo, izmantojot pienu, kas iegūts no Alpu pelēkajām govīm, pilnībā atbilst siera “Piave” īpašībām. Ir skaidri noteikts vēl viens aspekts, kas raksturīgs liellopu audzēšanai kalnainos apvidos un tādējādi arī siera “Piave” gatavošanas procesam, proti, iepriekš minēto liellopu šķirņu biežā krustošana. Vēsturiski tādas lauku saimniecības kalnainā teritorijā, kuras nebija īpaši pielāgotas mērķorientētai ģenētiskajai selekcijai, paļāvās uz ganāmpulka dabisko pieaugumu.

Pašreizējā redakcija:

“Barības devā nedrīkst iekļaut šādas aizliegtas sastāvdaļas:

- rūpnieciski ražotus uztura bagātinātājus,
- dārzeņus, augļus un rapsi,
- karbamīdu, karbamīda fosfātu, biuretu.”

Grozītā redakcija:

“Barības devā nedrīkst iekļaut šādas sastāvdaļas:

- rūpnieciski ražotus uztura bagātinātājus,
- svaigus dārzeņus, augļus un rapsi, izmantojot tos tieši kā barību,
- karbamīdu, karbamīda fosfātu, biuretu.”

Ieviestā grozījuma mērķis ir skaidri noteikt, ka dārzeņi, augļi un rapsis barībā ir aizliegti tikai tādā gadījumā, ja tos izmanto tieši un svaigā veidā, jo mitruma saturs var veicināt nevēlamu fermentāciju, kas maina piena sensorās īpašības. Taču šī problēma nerodas, ja svaigi dārzeņi, augļi un rapsis govju barības devā tiek izmantoti sausā vai koncentrētā veidā; tādēļ šādus govju barības līdzekļus aizliegt nav nepieciešams.

Īpašības vārds “aizliegtu” atkārto vārdu “nedrīkst iekļaut” nozīmi, tāpēc ir svītrots.

5. Piena uzglabāšana, savākšana un transports

Ir atjaunināta piena savākšanas metode.

Pašreizējā redakcija:

“Pienū savāc no divām vai četrām slaukšanas reizēm, nepārsniedzot maksimālo 72 stundu periodu no pirmās slaukšanas reizes līdz pārstrādei.”

Grozītā redakcija:

“Pienū savāc ne vairāk kā trīs secīgu dienu periodā.”

Grozījuma mērķis ir atteikties no atsaucies uz divām vai četrām slaukšanas reizēm, ar ko saprot tradicionālo slaukšanas reižu skaitu, proti, divas reizes dienā. Slaukšanas automatizācijas sistēmu ieviešana ir nodrošinājusi iespēju palielināt secīgu slaukšanas reižu skaitu vienas dienas laikā. No zinātniskā viedokļa slaukšanas automatizācijas sistēmu izmantošana piena īpašības neietekmē; konkrētāk, piena sastāvs tauku un olbaltumvielu saturs ziņā statistiski ir salīdzināms ar pienu, kas iegūts, izmantojot tradicionālo slaukšanu. Šādu sistēmu izmantošana var pat uzlabot govju veselību, samazinot stresu, ko izraisa slaukšana tikai divas reizes dienā izslaukuma maksimumperiodā. Slaucot lielus piena daudzumus vairāk nekā divas reizes dienā, tesmenis un pupi ir pakļauti mazākam stresam, uzlabojas piena mikrobioloģiskās īpašības un mazinās saslimšana ar mastītu. Turklāt tādējādi tiek uzlabotas piena reoloģiskās īpašības, kas raksturo sakupušā piena stingrību, proti, to, cik strauji tas reaģē uz reneta [himozīna fermenta] enzimatisko ietekmi un cik lielā mērā tas “pretojas” piena recekļa griezēja mehāniskajai iedarbībai.

Grozījums attiecībā uz piena savākšanas/pārstrādes laiku ierosināts, ņemot vērā to, ka mūsdienu slaukšanas un dzeššanas sistēmas un piena uzglabāšanas apstākļi saimniecībās nodrošina optimālus produkta higiēnas standartus un ļauj saglabāt piena īpašības ilgāk nekā senāk, un tas nozīmē, ka vairs nav nepieciešams ierobežot laiku no piena savākšanas līdz pārstrādei; to apstiprina pārstrādes testi un konstatējumi mikrobioloģiskajā jomā, kas parāda, ka piens ir piemērots pārstrādei arī vairāk nekā trīs dienas pēc slaukšanas.

Šim grozījumam būtu jānodrošina, ka tiek ņemtas vērā tādu nelielu lopkopju vajadzības, kuriem bieži vien, it īpaši ziemas laikā, ir jāņem vērā apstākļi uz ceļiem, ko ietekmē kalnainiem apgabaliem raksturīgie laikapstākļi.

Termiskā apstrāde

Termiskās apstrādes metode ir pielāgota faktiskajām ražošanas iespējām.

Pašreizējā redakcija:

“Pienu pasterizē 72 °C +/- 2 °C temperatūrā 16 sekundes, līdz fosfatāzes testā tiek sasniegta negatīva reakcija.”

Grozītā redakcija:

“Termiskā apstrāde

Pienu, ko izmanto ar ACVN “Piave” apzīmētā siera pagatavošanā, var pasterizēt.”

Šis rindkopas grozījums tiek pamatots ar to, ka apstrādes parametri var atšķirties atkarībā no tā, kāda veida sistēma tiek izmantota; tādēļ ir jāņem vērā arī sistēmas, kas nodrošina tādu pašu rezultātu ar atšķirīgu termiskās apstrādes ilgumu un temperatūru (piemēram, izmantojot cauruļveida pasterizētāju, nevis elektropasterizētāju). Tādēļ pasterizācijas posms nemainās, taču iepriekš minēto iemeslu dēļ netiek norādītas konkrētas atsauces vērtības, jo tās paredz pasterizācijas definīcija un reglamentē konkrēti tiesību akti.

Ierosinot grozījumu, ir ņemtas vērā arī vairāku tādu *Belluno* apgabala uzņēmumu, piemēram, kalnos esošo saimniecību vai nelielu kalnos esošo piena pārstrādes uzņēmumu, vajadzības, kuriem nav piena pasterizācijas iespēju. Šis grozījums nodrošinās iespēju izmantot svaigpienu, ievērojot tradīcijas.

Siera gatavošana

Labāk ir noteikti vairāki siera gatavošanas tehnoloģiskie parametri.

Pašreizējais teksts:

“Karsē 44–47 °C temperatūrā un maisot ļauj atdzist 1,5–2 stundas.”

Grozītā redakcija:

“Karsē 44–47 °C temperatūrā.”

Šis grozījums nodrošinās iespēju apstrādes laiku pielāgot izmantotās sistēmas veidam. Dažādie posmi var atšķirties atkarībā no siera vannu veida un ietilpības. Tādēļ gadu gaitā konstatēts, ka minimālā un maksimālā ilguma noteikšana ierobežo to, kādas ražošanas sistēmas iespējams izmantot.

Vārdu “maisot ļauj atdzist” svītrosana ir pamatota, jo šis posms ir karsētas masas sieru ražošanas tehnoloģijas neatņemama daļa, un tā noteikšana nav nepieciešama un tikai sarežģī tekstu.

Sālīšana

Pašreizējais teksts:

“Sālīšanu veic, sieru vismaz 48 stundas turot iegremdētu sālījumā.”

Grozītā redakcija:

“Sālīšanu veic, iegremdējot sālījumā.”

Gadu gaitā secināts, ka minimālā laikposma noteikšana mērcēšanai sālījumā ir ļoti ierobežojoša un liedz iespēju šo posmu pielāgot dažādām ražošanas situācijām. Faktiski sālīšanas metodes un ilgums atšķiras atkarībā no dažādiem sālījuma veidiem, kuriem atšķiras tilpums, ūdens cirkulācijas metode, temperatūra, iegremdēšanas metode, sālījuma attīrīšanas procedūras u. c. Šis atšķirības ietekmē to, cik efektīvi sāls iekļūst sierā; tādēļ saistībā ar iegremdēšanu sālījumā tika atzīts par lietderīgu minimālo ilgumu svītrot.

Likvidējot šo ierobežojumu, tiek ņemtas vērā tādu nelielu uzņēmumu ražošanas vajadzības, kuri uzsvēra tā ierobežojošo ietekmi, jo šādiem uzņēmumiem nav automatizētas sistēmas vai personāla, kas vajadzīgi šā posma stingrai pārvaldībai. Tomēr pareizo sālīšanas līmeni nodrošina ACVN “Piave” sensorais profils.

VIENOTS DOKUMENTS

"Piave"

ES Nr.: PDO-IT-0686-AM02 – 5.4.2019.

ACVN (X) AĢIN ()

1. **Nosaukums vai nosaukumi (ACVN vai AĢIN)**

"Piave"

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*

"Piave" ir cilindriskas formas siers ar pastērizētu siera masu; siers ir ciets un nogatavināts, tas ražots no govju piena.

Tirdzniecībā pieejams šādu tipu "Piave" siers:

"Fresco" [svaigs]: nogatavināts vismaz 20 dienas, bet ne ilgāk par 60 dienām; siera rituļa diametrs 320 mm ± 20 mm; siera rituļa augstums 80 mm ± 20 mm; ritulis sver 6,8 kg ± 1 kg.

"Mezzano" [vidēji ilgi nogatavināts]: nogatavināts vismaz 60 dienas, bet ne ilgāk par 180 dienām; siera rituļa diametrs 310 mm ± 20 mm; siera rituļa augstums 80 mm ± 20 mm; ritulis sver 6,6 kg ± 1 kg.

"Vecchio" [nogatavināts]: nogatavināts ilgāk par 6 mēnešiem; siera rituļa diametrs 290 mm ± 20 mm; siera rituļa augstums 80 mm ± 20 mm; ritulis sver 6 kg ± 1 kg.

"Vecchio Selezione Oro" [ilgi nogatavināts – "zelta izlase"]: nogatavināts ilgāk par 12 mēnešiem; siera rituļa diametrs 280 mm ± 20 mm; siera rituļa augstums 75 mm ± 20 mm; ritulis sver 5,8 kg ± 1 kg.

"Vecchio Riserva" [ļoti ilgi nogatavināts – riserva]: nogatavināts ilgāk par 18 mēnešiem; siera rituļa diametrs 275 mm ± 20 mm; siera rituļa augstums 70 mm ± 20 mm; ritulis sver 5,5 kg ± 1 kg.

"Piave" sieram ir šādas īpašības.

Tauku saturs: "Fresco" 33 % ± 4 %, "Mezzano" 34 % ± 4 %, "Vecchio" > 35 %.

Proteīnu saturs: "Fresco" 24 % ± 4 %, "Mezzano" 25 % ± 4 %, "Vecchio" > 26 %.

Garša: mazāk nogatavināts siers ir saldēns un pienains, it īpaši tad, ja tas ir "Fresco" tipa siers, taču šādas garšas īpašības sastopamas arī "Mezzano" sieram. Ilgāk nogatavinātam sieram garša izteiktāka, siers pakāpeniski kļūst stiprāks un sārtāks, bet pēc vēl ilgākas nogatavināšanas tas iegūst nedaudz asu garšu.

Miza: siers ir ar mizu; "Fresco" tipa sieram tā ir maīga un gaiša; līdz ar nogatavināšanu pildzināšanu miza kļūst biezāka, bet "Vecchio", "Vecchio Selezione Oro" un "Vecchio Riserva" tipa sieram tā kļūst cieta un arvien tumšāka, iegūstot tonējumu, kas tuvinās okera krāsai.

Siera masa: "Fresco" tipa siera masa ir bez acojuma, kompakta, gaiši dzeltena un viendabīga, turpretim, ilgāk nogatavinot, siera masa kļūst tumšāka un pēc konsistences sausāka, graudaināka un irdenāka. Visu tipu sieram ir pieļaujams rets un mazs acojums un neliels neviendabīgums (kārtainums), taču izteikts acojums un/vai acojums, ko rada propionskābes baktērijas, ir aizliegts.

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

Slaucamo govju barībai jāatbilst šādām prasībām:

vismaz 70 % lopbarības un 50 % barības sausnas jābūt iegūtai 4. punktā noteiktajā ražošanas apgabalā, kurš pilnībā atrodas kalnu apvidū.

Barības devā nedrīkst iekļaut šādas sastāvdaļas:

- rūpnieciski ražotus uztura bagātinātājus,
- svaigus dārzeņus, augļus un rapsi, izmantojot tos tieši kā barību,
- karbamīdu, karbamīda fosfātu, biuretu.

Izgatavojot "Piave", izmanto tikai pienu no *Belluno* provincē audzētām govīm, no kurām vismaz 80 % ir ražošanas apgabalam tipisku šķirņu govīs: Itālijas brūnās govīs, Itālijas sarkanraibās govīs, Itālijas Frīzijas govīs, Alpu pelēkās govīm un no šo šķirņu krustojumiem izaudzētās govīs.

Arī pārējās izmantotās izejvielas pēc prasībām atbilst vietējai tradīcijai. Saskaņā ar to izmanto īpašas pienskābes baktēriju un sūkalu ierauga kultūras, kas ražotas uz vietas attiecīgi no *Belluno* provinces piena un piena pārstrādē iegūtām sūkalām, kuras satur pie vietējiem celmiem piederošas pienskābes baktērijas.

Pienskābes baktēriju kultūras skābuma pakāpe ir $10^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

Sūkalu ierauga kultūras skābuma pakāpe ir $27^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Viss ražošanas process (piena iegūšana, titrēšana, termiskā apstrāde, baktēriju kultūru audzēšana, piena sarecināšana, sūkalu notecināšana un masas iepildīšana veidnēs, presēšana un marķēšana, sākotnējā nogatavināšana, sālīšana un nogatavināšana) jāveic 4. punktā noteiktajā ražošanas apgabalā.

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

–

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Produkta nosaukumu "Piave" marķē visapkārt uz siera rituļa sāniem vertikāli un pārmaiņus no augšas uz apakšu un no apakšas uz augšu (uzraksta augstums ir $70 \text{ mm} \pm 5 \text{ mm}$).

Uz katra rituļa ir jānorāda produkcijas partija, pēc kuras var noteikt pagatavošanas dienu, mēnesi un gadu. Kodētais partijas numurs jāuzspiež uz siera rituļa sāniem vai uz vienas rituļa puses.

Pie rituļa otras puses jāpiestiprina etiķete, uz kuras ir šādas norādes:

- "“Piave” Denominazione d’Origine Protetta” [aizsargāts cilmes vietas nosaukums],
- "Fresco", "Mezzano" vai "Vecchio" ("Vecchio Selezione Oro" – "Vecchio Riserva"),
- preču zīme vai ražotāja nosaukums.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

"Piave" siera ražošanas apgabalu veido *Belluno* provinces teritorija.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Visa *Belluno* provinces teritorija atrodas kalnainā apgabalā, un ģeogrāfiski to norobežo kalnu grēdas, kas austrumos *Belluno* teritoriju atdala no Friuli-Venēcijas Džulijas reģiona, dienvidos – no *Treviso* un *Vicenza* provinces Veneto reģiona līdzenumā, rietumos – no Trentīno-Alto Adidžes reģiona, bet ziemeļos – no Austrijas teritorijas. No ziemeļiem uz dienvidiem un dienvidaustrumiem *Belluno* provinces teritoriju šķērso Pjaves [*Piave*] upe, kuras izteka ir *Peralba in Val Visdende* kalnā *Comelico* ielejas teritorijā, *Belluno* provinces pašos ziemeļos.

Kalnu grēdas un to izvietojums – Dolomītu kalni [*Dolomiti*] ziemeļrietumos un Priekšalpi dienvidaustrumos, kā arī Pjaves upe, kas tek cauri šim apgabalam visā tā garumā, rada īpašu vidi, kas atšķiras no blakus esošajiem apgabaliem ar ļoti augstu gada vidējo nokrišņu daudzumu un zemu gada vidējo minimālo gaisa temperatūru salīdzinājumā ar šīs teritorijas blakusapgabaliem. Šādi temperatūras un nokrišņu daudzuma ziņā īpaši apstākļi ir labvēlīgi tāda zālāja attīstībai, kuru veido tipiskas kalniem raksturīgas zālaugu sugas. *Belluno* provinces teritorija atrodas Itālijas Alpos, Dolomītu kalnu apgabalā, un tajā ir divi ievērojami parki: *Belluno* Dolomītu kalnu nacionālais parks [*Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi*] un Ampeco Dolomītu kalnu reģionālais dabas parks [*Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d’Ampezzo*].

Belluno provinces teritorijai raksturīgi tas, ka tajā viscaur ir kalnains reljefs. Līdzenumu un pauguru trūkums, kā arī augstums virs jūras līmeņa un nogāžu stāvums dara visu *Belluno* provinces teritoriju par mazāk labvēlīgu apgabalu augsnes lauksaimnieciskās izmantojamības ziņā, taču tajā ir tipiski apstākļi slaucamo govju audzēšanai piena ieguves un siera ražošanas vajadzībām: *Belluno* provincei raksturīgas plašas ganības, kuru platība sasniedz 13 000 ha, un tādējādi katrai govij iznāk 4,38 hektāru ganību, vairākkārt pārsniedzot blakus apgabalu vidējo rādītāju (0,67 hektāri uz ganāmpulka vienību).

"Piave" sieram ir šādas īpašības:

- raksturīgs garšas profils, kas attīstās dažādos nogatavināšanas laika posmos un ko nosaka proteolīzes un lipolīzes procesi, kurus izraisa divu veidu ierauga apvienojums un attiecīgie tajos esošie vietējos apstākļos attīstījušies mikroorganismi,

- blīva siera masa, jo fermentācijas procesā neizdalās gāzes,
- piena aromāts, kas izteiktāks mazāk nogatavinātam sieram,
- garša, kas pakāpeniski kļūst stiprāka un sārtīgāka līdz pat viegli pikantai ilgāk nogatavinātam sieram, taču nekad nekļūst ļoti stipra – īpašība, kas raksturīga “Piave” siera līdzsvarotajai un unikālajai garšai, pēc kuras var atpazīt šo siera šķirni.

Minētās kvalitātes īpašības saistītas ar diviem galvenajiem faktoriem:

- a) siera ražošanā izmantojamo pienu, kas ir treknāks un proteīniem bagātāks salīdzinājumā ar pienu, kurš iegūts citos apgabalos (arī tajos, kas atrodas Veneto reģionā).

“Piave” siera ražošanā izmantojamais piens slaukts tikai no *Belluno* provincē audzētām govīm, un tam ir augstāks vidējais tauku (3,93 %) un proteīnu (3,35 %) saturs nekā tas ir pienam citās Veneto provincēs (attiecīgi 3,69 % tauku un 3,27 % proteīnu) un vidēji valstī (attiecīgi 3,7 % tauku un 3,28 % proteīnu);

- b) izmantojamo tipisko piena mikrofloru, kas raksturīga vietējiem apstākļiem.

Pienskābes baktēriju un sūkalu ierauga kultūras, kuras izmanto “Piave” ražošanā, izaudzētas uz vietas attiecīgi no piena un piena pārstrādē iegūtām sūkalām, kas satur fermentus, kuri pieder pie vietējiem baktēriju celmiem. Tā kā no šīm dabiskajām kultūrām izdalītie mikroorganismi tieši izaudzēti vietējā apgabalā, tie veido ražošanas apgabala mikrobioloģisko savdabību; un daudzveidīgo mijiedarbību starp sierā esošajām dažādajām sīkbūtnēm var uzskatīt par vienu no noteicošajiem faktoriem “Piave” sieram raksturīgo organoleptisko īpašību attīstībā.

“Piave” siera organoleptiskās īpašības un uzturvērtība saistīta ar kalnainā ražošanas apgabala ģeogrāfiskajām, vides un siera izgatavošanas īpatnībām.

“Piave” ražošanā izmantotā piena augstie rādītāji – augstāks tauku un proteīnu saturs – ir slaucamo govju audzēšanas apstākļu ietekmes rezultāts.

Govīm, kas audzētas kalnu apgabalos kā tādos un jo īpaši *Belluno* provincē, raksturīgs zems izslaukums. Piena daudzums, ko var iegūt no *Belluno* provincē pieejamo pastāvīgo zālāju/ganību hektāra (mazāk par 10 litriem salīdzinājumā ar 272 litriem piena vidēji no ganību hektāra citās provincēs) un piena ražība vidēji no dzīvnieka (44 hektolitri gadā salīdzinājumā ar 57 hektolitriem vidēji reģionā) ir stipri zemāka nekā vidējie rādītāji citos apgabalos. Arī ganību noslodze *Belluno* provincē ir daudz zemāka nekā pārējos apgabalos un provincēs pie tās robežām: kā jau norādīts, katrai slaucamajai govij pieejamā pastāvīgo zālāju/ganību platība “Piave” ražošanas apgabalā ir 4,38 hektāri, kas ir daudz lielāka par attiecīgo platību (0,67 ha uz ganāmpulka vienību) kaimiņu apgabalos un vidēji reģionā.

Šie faktori apvienojumā ar vides apstākļiem – gaisa temperatūru un vidējo nokrišņu daudzumu –, kuri stipri atšķiras no apstākļiem blakusapgabalos, nodrošina tāda ganību zelmeņa attīstību, kuru veido kalniem tipiskas zālaugu sugas, kas *Belluno* provinces pienam un tātad arī “Piave” sieram piešķir raksturīgās aromāta nianšes.

Visi minētie faktori – noteiktajā apgabalā audzēto govju zemais izslaukums, lielas ganību platības ar augstu liellopiem vajadzīgās lopbarības pieejamības pakāpi un kalnu apgabaliem tipisku zālaugu sugu dažādību – veido attiecīgu ekoloģisko nišu un nosaka *Belluno* provinces piena raksturīgās īpašības.

Šis piena sevišķās īpašības apvienojumā ar tādu divu ierauga kultūru vienlaicīgu izmantojumu, kuras iegūtas tieši sierotavā (pienskābes baktērijas un sūkalu ierauga kultūras), ir noteicošie faktori, kas piešķir “Piave” tam raksturīgās organoleptiskās īpašības.

“Piave” siera izgatavošanas prasme *Belluno* provincē pārmantota no paaudzes paaudzē, un šā siera ražošanas pirmsākumi datējami ar 19. gadsimta beigām līdz ar pirmo kooperatīvo kalnu pienotavu dibināšanu Itālijā.

Produkciju, kas apzīmēta ar nosaukumu “Piave” (labi pazīstamas upes nosaukums tradicionālam produktam), sāka ražot 1960. gadā, kad trešo daļu no dienā iegūtā simts centneru lielā piena daudzuma, ko piegādāja Feltres [*Feltre*] ielejas kooperatīvajai pienotavai [*Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrina*], izmantoja “Piave” un “Fior di latte” siera ražošanai.

“Piave” siera nosaukums cēlies no tāda paša nosaukuma upes, kas *Belluno* provincē labi pazīstama un šķērso visu tās teritoriju no ziemeļiem uz dienvidiem un dienvidaustrumiem.

Produkts šodien ir tik labi pazīstams un iecienīts patērētāju vidū, ka tā raksturīgo un tipisko īpašību dēļ tas kopš pagājušā gadsimta astoņdesmitajiem gadiem atzinīgi novērtēts, piešķirot svarīgus apbalvojumus gan valsts – *Spino d'Oro* balva 1986., 1992., un 1994. gadā (attiecīgi 23., 26. un 27. Tjēnes [*Thiene*] Piena produktu izstādē [*Mostra delle produzioni casearie*] –, gan arī starptautiskos kalnu siera konkursos, 2005. gada Veronas *Olimpiadi* iegūstot *Buonitalia* galveno balvu (Itālijas garšīgākais produkts) par labāko eksporta sieru, galveno balvu Dublinas *World Cheese Awards* sevišķi ilgi nogatavinātu sieru kategorijā un 2007. gadā *PIR-Cheese* konkursā lielākajā Krievijas starptautiskajā siera izstādē Maskavā.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

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

Produkta specifikācijas pilnais teksts ir pieejams šādā tīmekļvietnē: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai

tieši atverot Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas mājaslapu (www.politicheagricole.it), noklikšķinot uz “Qualità” (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

LV