



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

63. gadagājums

2020. gada 19. maijs

Saturs

II *Informācija*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2020/C 171/01	Komisijas Paziņojums — Vadlīnijas par Savienības mēroga atkāpju pieņemšanu attiecībā uz medicīniskām ierīcēm saskaņā ar Regulas (ES) 2017/745 59. pantu	1
---------------	---	---

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2020/C 171/02	Euro maiņas kurss — 2020. gada 18. maijs	5
---------------	--	---

2020/C 171/03	Komisijas paziņojums par pašreizējām valsts atbalsta atgūšanas procentu likmēm un atsauces/diskonta likmēm, ko piemēro no 2020. gada 1. maija / 2020. gada 1. jūnija (<i>Publicēts saskaņā ar 10. pantu Komisijas 2004. gada 21. aprīļa Regulā (EK) Nr. 794/2004 (OV L 140, 30.4.2004., 1. lpp.)</i>)	6
---------------	---	---

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

2020/C 171/04	Informācija, kas jāiesniedz saskaņā ar 5. panta 2. punktu Eiropas teritoriālās sadarbības grupas (ETSG) izveidei Eiropas Parlamenta un Padomes 2006. gada 5. jūlija Regula (EK) Nr. 1082/2006 (OV L 210, 31.7.2006., 19. lpp.)	7
---------------	--	---

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2020/C 171/05	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.9844 – <i>Société Générale / Mitsubishi / JV</i>) Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	9
2020/C 171/06	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.9839 – <i>VGRD / Auto Wichert Assets</i>) ⁽¹⁾	11

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2020/C 171/07	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	12
2020/C 171/08	Grozītā vienotā dokumenta publikācija, ko pēc maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas veic saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta otro daļu	22
2020/C 171/09	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	26
2020/C 171/10	Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specifikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu	29

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

KOMISIJAS PAZIŅOJUMS

Vadlīnijas par Savienības mēroga atkāpju pieņemšanu attiecībā uz medicīniskām ierīcēm saskaņā ar Regulas (ES) 2017/745 59. pantu

(2020/C 171/01)

1. Pamatinformācija

2017. gada 5. aprīlī tika pieņemta Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2017/745 ⁽¹⁾ (Medicīnisko ierīču regula). Šis jaunais tiesiskais regulējums nosaka augstus kvalitātes un drošības standartus attiecībā uz medicīniskām ierīcēm, un tā mērķis ir nodrošināt netraucētu iekšējā tirgus darbību.

Reaģējot uz Covid-19 pandēmiju un kā vadošo principu izvirzot pacientu veselību un drošību, Eiropas Parlaments un Padome 2020. gada 23. aprīlī pēc Komisijas priekšlikuma pieņēma Regulu (ES) 2020/561 ⁽²⁾, ar kuru uz vienu gadu, proti, līdz 2021. gada 26. maijam, atliek Regulas (ES) 2017/745 piemērošanas dienu. Turklāt Regula (ES) 2020/561 arī atliek to noteikumu piemērošanu, ar kuriem atceļ Padomes Direktīvu 90/385/EEK ⁽³⁾ par aktīvām implantējamām medicīniskām ierīcēm un Padomes Direktīvu 93/42/EEK ⁽⁴⁾ par medicīniskām ierīcēm.

Gan Direktīva 90/385/EEK, gan Direktīva 93/42/EEK, kā arī Regula (ES) 2017/745 valstu kompetentās iestādes pilnvaro pēc pienācīgi pamatota pieprasījuma atļaut laist tirgū medicīniskas ierīces, kurām nav veiktas attiecīgās atbilstības novērtēšanas procedūras, bet kuru izmantošana ir sabiedrības veselības vai pacientu drošības vai veselības interesēs ("valsts atkāpe").

Regula (ES) 2017/745 arī ļauj Komisijai izņēmuma gadījumos uz ierobežotu laiku paplašināt valsts atkāpes derīgumu, attiecinot to uz Savienības teritoriju ("Savienības mēroga atkāpe"). Minētās Savienības mēroga atkāpes būtu jāuzskata par galējo līdzekli, un tās būtu jāapsver tikai izņēmuma gadījumos, lai nodrošinātu pacientu veselību vai drošību vai aizsargātu sabiedrības veselību. Šis pasākums ļauj Komisijai un dalībvalstīm sekmīgi novērst vitāli svarīgu medicīnisko ierīču iespējamo trūkumu visā Savienībā.

Šajās vadlīnijās sniegta informācija par šādu Savienības mēroga atkāpju pieņemšanu, jo īpaši par kritērijiem, ko Komisija ņems vērā, lai noteiktu, vai attiecībā uz kādu medicīnisku ierīci valsts atkāpes attiecināšana uz Savienības teritoriju ir nepieciešama un pamatota. Šajā dokumentā sniegta arī informācija par pieņemšanas procesu un vispārējiem nosacījumiem, kas Komisijai ar īstenošanas aktiem būtu jānosaka attiecībā uz Savienības mēroga atkāpēm.

⁽¹⁾ OV L 117, 5.5.2017., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 130, 24.4.2020., 18. lpp.

⁽³⁾ OV L 189, 20.7.1990., 17. lpp.

⁽⁴⁾ OV L 169, 12.7.1993., 1. lpp.

2. Juridiskais pamats

Regulas (ES) 2017/745 59. pantā noteikts, ka valstu kompetentās iestādes pēc pienācīgi pamatota pieprasījuma var atļaut attiecīgās dalībvalsts teritorijā laist tirgū un nodot ekspluatācijā konkrētu ierīci, attiecībā uz kuru nav veiktas atbilstības novērtēšanas procedūras, kas minētas Regulas (ES) 2017/745 52. pantā vai – laikposmā no 2020. gada 24. aprīļa līdz 2021. gada 25. maijam – Direktīvas 90/385/EEK 9. panta 1. un 2. punktā vai Direktīvas 93/42/EEK 11. panta 1. līdz 6. punktā, bet kuras izmantošana ir sabiedrības veselības vai pacientu drošības vai veselības interesēs ⁽⁵⁾.

Saskaņā ar Regulas (ES) 2017/745 59. panta 2. punktu dalībvalstis informē Komisiju un citas dalībvalstis par visām valsts atkāpēm, kas piešķirtas kādai medicīniskai ierīcei. Lai atvieglotu šo procesu un stiprinātu koordināciju starp dalībvalstīm, Komisija izveidos un pārvaldīs centrālu repozitoriju ⁽⁶⁾, kas valstu kompetentajām iestādēm ļaus dalīties ar informāciju par atkāpēm, ko tās piešķirušas, gan ar Komisiju, gan savā starpā.

Nav juridiska pienākuma informēt Komisiju un citas dalībvalstis par valsts atkāpēm, kas pieņemtas pirms 2020. gada 24. aprīļa. Tomēr 59. panta 2. punkta otrajā daļā noteikts, ka dalībvalstis var iesniegt paziņojumu Komisijai, lai nodrošinātu, ka šādas valsts atkāpes var apsvērt nolūkā pieņemt Savienības mēroga atkāpes. Šādā gadījumā valstu paziņojumi būtu jāiesniedz iepriekš minētajā centrālajā repozitorijā.

Saskaņā ar Regulas (ES) 2017/745 59. panta 3. punktu izņēmuma gadījumos, kas saistīti ar sabiedrības veselību vai pacientu drošību vai veselību, Komisija uz ierobežotu laikposmu ar īstenošanas aktu drīkst paplašināt tādas valsts atkāpes derīgumu, ko kāda dalībvalsts piešķirusi saskaņā ar iepriekš minētajiem nosacījumiem, attiecinot to uz Savienības teritoriju, un paredzēt nosacījumus, ar kādiem ierīci var laist tirgū vai nodot ekspluatācijā. Komisija Savienības mēroga atkāpes var pieņemt tikai tad, ja dalībvalsts Komisijai ir paziņojusi valsts atkāpes.

3. Vispārīgie nosacījumi

Apsverot Savienības mēroga atkāpes pieņemšanu, Komisija vispirms apspriedīsies ar dalībvalstīm Medicīnisko ierīču koordinācijas grupā (MDCG), kas izveidota saskaņā ar Regulu (ES) 2017/745, lai noteiktu, vai paziņotajai valsts atkāpei attiecībā uz konkrētu medicīnisku ierīci varētu būt Savienības mēroga nozīme.

Gadījumos, kad tiks secināts, ka atkāpei varētu būt Savienības mēroga nozīme, Komisijas nākamais solis būs novērtēt, vai ir izpildītas A apakšsadaļā minētās procedurālās prasības. Trešajā solī Komisija, pamatojoties uz B apakšsadaļā minētajām prasībām, noteiks, vai Savienības mēroga atkāpes pieņemšana konkrētajā gadījumā būtu pienācīgi pamatota.

A. Procedurālās prasības

1. Attiecībā uz konkrēto medicīnisko ierīci ir piešķirta un Komisijai ir paziņota vismaz viena valsts atkāpe.
2. Par katru paziņoto valsts atkāpi visām pārējām dalībvalstīm un Komisijai ir darīts pieejams pilnīgs pamatojumu kopums, kas tika ņemts vērā, paziņoto valsts atkāpi piešķirot.
3. Visām pārējām dalībvalstīm un Komisijai ir darīts pieejams katras paziņotās valsts atkāpes saturs attiecībā uz derīguma termiņu, īpašiem nosacījumiem vai prasībām, kā arī jebkādu uzraudzības vai monitoringa darbību rezultāti.
4. Katrā paziņotajā valsts atkāpē ir skaidri norādīta medicīniskā ierīce, attiecībā uz kuru tā ir piešķirta, tai skaitā ierīces apraksts, paredzētais lietošanas mērķis un informācija par ražotāju;
5. Visām pārējām dalībvalstīm un Komisijai ir darīti pieejami visi ražotāja(-u) iesniegtie (tehniskie) dokumenti, kas attiecas uz medicīnisko ierīci, kurai piemēro paziņoto(-ās) valsts atkāpi(-es), kā arī valsts kompetentās iestādes veikta novērtējuma rezultāti attiecībā uz šo iesniegto dokumentu.

⁽⁵⁾ Regulas (ES) 2020/561 1. panta 8. punkta iv) apakšpunktā noteikts, ka Regulas (ES) 2017/745 59. pantu piemēro no 2020. gada 24. aprīļa.

⁽⁶⁾ Centrālā repozitorija pakalpojums balstīsies uz Komunikācijas un informācijas resursu centru administrācijām, uzņēmumiem un iedzīvotājiem (CIRCABC).

B. Pienācīgs pamatojums

1. A apakšiedaļā minētā dokumentācija pierāda, ka ražotājs ir darījis visu, ko pamatoti var sagaidīt, lai bez kavēšanās pabeigtu atbilstības novērtēšanu, vai attiecīgā gadījumā ir pietiekami pierādījumi, ka ārkārtas un neparedzamu apstākļu dēļ ražotājs nav varējis pabeigt vai sākt atbilstības novērtēšanu.
2. Attiecīgā(-ās) medicīniskā(-ās) ierīce(-es) ⁽⁷⁾ ir vitāli svarīga(-as) saistībā ar sabiedrības veselību vai pacientu drošību vai veselību.
3. Trūkst piemērotu aizstājēju.
4. Attiecīgā gadījumā ne tehniskajā dokumentācijā, ne tādu vigilances vai tirgus uzraudzības pasākumu rezultātā, kuri attiecas uz iepriekšējās paaudzes ierīcēm vai ierīcēm ar līdzīgiem raksturlielumiem, nevar gūt norādes par to, ka ierīce varētu kaitēt pacientu veselībai vai drošībai vai sabiedrības veselībai.
5. Visām paziņotajām valsts atkāpēm ir pagaidu raksturs, un to derīguma termiņš nepārsniedz termiņu, ko pamatoti var uzskatīt par nepieciešamu piemērojamo atbilstības novērtēšanas procedūru pabeigšanai vai, alternatīvi, pacientu drošības vai veselības vai sabiedrības veselības aizsardzības nodrošināšanai.
6. Paziņotās(-o) valsts atkāpes(-ju) darbības jomas paplašināšanai Savienības teritorijā ir skaidra Savienības nozīme.

B apakšiedaļas 1.–5. punktā minētā informācija ir vajadzīga, lai Komisija varētu novērtēt, vai Savienības mēroga atkāpes pieņemšana būtu pienācīgi pamatota. Šī papildu dokumentācija papildinās informāciju, kas sākotnēji paziņota Komisijai kā daļa no attiecīgās(-ajām) valsts atkāpes(-ēm). Tajā jo īpaši būtu jāiekļauj šāda informācija:

- a) paskaidrojums, kāpēc pirms laišanas tirgū nav sāкта vai pabeigta atbilstības novērtēšana; skaidrojums par medicīniskās ierīces izmantošanas būtisko nozīmi; detalizēts plāns par to, kā nodrošināt ierīces atbilstību vai tās izņemšanu no tirgus pēc pagaidu atkāpes termiņa beigām;
- b) skaidrojums par medicīniskās ierīces izmantošanas būtisko nozīmi attiecīgajā dalībvalstī būtu jāpamato ar veselības iestādes(-žu) paziņojumu(-iem), tostarp iemesliem, kāpēc ierīci nevar aizstāt.

B apakšiedaļas 6. punkta nolūkā Komisija ar MDCG starpniecību plāno apspriesties ar dalībvalstīm. Komisija, ņemot vērā MDCG ietvaros saņemtās atsauksmes, izdarīs secinājumu, vai paplašināt valsts atkāpes piemērošanu ir Savienības interesēs.

4. Pieņemšanas process

Pamatojoties uz 3. iedaļas A un B apakšiedaļā minēto informāciju, Komisija izdarīs secinājumu par nepieciešamību pieņemt Savienības mēroga atkāpi. Tas nepieciešams, lai nodrošinātu pacientu drošību vai veselību vai sabiedrības veselības aizsardzību, vienlaikus nodrošinot netraucētu iekšējā tirgus darbību.

Saskaņā ar Regulas (ES) 2017/745 59. panta 3. punkta pirmo daļu Komisija Savienības mēroga atkāpes pieņem ar īstenošanas aktiem. Šādus īstenošanas aktus pieņem saskaņā ar pārbaudes procedūru, kura iedibināta ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 182/2011 ⁽⁸⁾.

Regulas (ES) 2017/745 59. panta 3. punkta otrajā daļā noteikts, ka pienācīgi pamatotu, nenovēršamu un steidzamu iemeslu dēļ, kas saistīti ar cilvēka veselību un drošību, Komisija pieņem nekavējoties piemērojamus īstenošanas aktus, tos iepriekš neiesniedzot attiecīgajai komitoloģijas komitejai, kā paredzēts Regulas (ES) Nr. 182/2011 8. pantā saistībā ar tās 5. pantu. Šādos gadījumos Komisija ne vēlāk kā 14 dienas pēc īstenošanas akta pieņemšanas iesniedz to attiecīgajai komitejai, lai saņemtu tās atzinumu, ņemot vērā 3. iedaļā minēto informāciju. Ja komiteja sniedz negatīvu atzinumu, Komisija īstenošanas aktu nekavējoties atceļ.

⁽⁷⁾ Medicīniskās ierīces ir apzīmētas, piemēram, ar atsauci uz iecelējiestādes izdota sertifikāta numuru un/vai kādu konkrētu ierīču kategoriju vai grupu, uz ko attiecas minētais sertifikāts.

⁽⁸⁾ OV L 55, 28.2.2011., 13. lpp.

5. Vispārīgie nosacījumi

Regulas (ES) 2017/745 59. panta 3. punktā noteikts, ka Komisijai jānosaka nosacījumi Savienības mēroga atkāpei, kas pieņemta ar īstenošanas aktu. Nosakot šos nosacījumus, Komisija savu lēmumu jo īpaši balsta uz informāciju, kas iesniegta saskaņā ar 3. iedaļas A apakšiedaļu. Komisija var ņemt vērā arī jebkurus citus tai iesniegtus komentārus, piemēram, *MDCG* ietvaros – no dalībvalstīm.

Savienības mēroga atkāpēs attiecībā uz medicīniskas ierīces pagaidu laišanu tirgū var paredzēt stingrākus nosacījumus, nekā nosacījumos, kas paredzēti valsts atkāpēs, kuras jau ir spēkā attiecībā uz ierīci. Savukārt dalībvalstīm vajadzētu būt iespējai ar valsts pasākumiem ieviest nosacījumus, kas ir stingrāki par tiem, kuri noteikti Savienības mēroga atkāpēs. Šādos gadījumos prevalē stingrākie nosacījumi.

Ja vien nav noteikts citādi, Savienības mēroga atkāpēm būtu jāpaliek spēkā ne ilgāk kā sešus mēnešus. Jebkādam būtiskām pārmaiņām attiecībā uz apstākļiem vai 3. iedaļā minēto informāciju, vai informāciju, kas Komisijai vai dalībvalstīm ir pieejama citā veidā, jo īpaši tirgus uzraudzības rezultātā, vajadzētu būt pietiekamam pamatam atkārtoti novērtēt Savienības mēroga atkāpi un tās nosacījumus. Šādos gadījumos Komisija var ierosināt grozīt vai attiecīgā gadījumā atcelt īstenošanas aktu, ar kuru tā Savienības mēroga atkāpi ir noteikusi. Minētā procedūra tiek apspriesta ar dalībvalstīm Medicīnisko ierīču koordinācijas grupā (*MDCG*).

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾**2020. gada 18. maijs**

(2020/C 171/02)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,0832	CAD	Kanādas dolārs	1,5202
JPY	Japānas jena	116,31	HKD	Hongkongas dolārs	8,3964
DKK	Dānijas krona	7,4548	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,8096
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,89153	SGD	Singapūras dolārs	1,5426
SEK	Zviedrijas krona	10,6103	KRW	Dienvietkorejas vona	1 332,42
CHF	Šveices franks	1,0521	ZAR	Dienvietāfrikas rands	19,8913
ISK	Islandes krona	157,10	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,7068
NOK	Norvēģijas krona	10,9663	HRK	Horvātijas kuna	7,5580
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	16 077,45
CZK	Čehijas krona	27,610	MYR	Malaizijas ringits	4,7320
HUF	Ungārijas forints	353,39	PHP	Filipīnu peso	55,102
PLN	Polijas zlots	4,5596	RUB	Krievijas rublis	78,9080
RON	Rumānijas leja	4,8388	THB	Taizemes bāts	34,684
TRY	Turcijas lira	7,4276	BRL	Brazīlijas reāls	6,2701
AUD	Austrālijas dolārs	1,6736	MXN	Meksikas peso	25,6337
			INR	Indijas rūpija	82,1435

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

Komisijas paziņojums par pašreizējām valsts atbalsta atgūšanas procentu likmēm un atsauces/diskonta likmēm, ko piemēro no 2020. gada 1. maija / 2020. gada 1. jūnija

(Publicēts saskaņā ar 10. pantu Komisijas 2004. gada 21. aprīļa Regulā (EK) Nr. 794/2004 (OV L 140, 30.4.2004., 1. lpp.))

(2020/C 171/03)

Bāzes likmi aprēķina saskaņā ar Komisijas paziņojumu par atsauces likmes un diskonta likmes noteikšanas metodes pārskatīšanu (OV C 14, 19.1.2008., 6. lpp.). Atkarībā no atsauces likmes pielietojuma vēl ir jāpievieno šajā paziņojumā noteiktā rezerve. Diskonta likmei ir jāpievieno rezerve 100 bāzes punktu apmērā. Komisijas 2008. gada 30. janvāra Regula (EK) Nr. 271/2008, ar kuru groza Regulu (EK) Nr. 794/2004, paredz, ka ja nav citādi noteikts īpašā lēmumā, arī atgūšanas likmi aprēķina, bāzes likmei pieskaitot 100 bāzes punktus.

Grozītās likmes ir norādītas treknrakstā.

Iepriekšējā tabula publicēta OV C 83, 13.3.2020., 5. lpp.

No	Līdz	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.6.2020.	...	-0,22	-0,22	0,00	-0,22	1,77	-0,22	0,05	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	0,26	0,78	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	1,35	-0,22	3,21	0,32	-0,22	-0,22	0,94
1.5.2020.	31.5.2020.	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,52	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94
1.4.2020.	30.4.2020.	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,40	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94
1.3.2020.	31.3.2020.	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94
1.2.2020.	29.2.2020.	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,07	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,18	-0,31	-0,31	0,94
1.1.2020.	31.1.2020.	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,12	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,11	-0,31	-0,31	0,94

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

Informācija, kas jāiesniedz saskaņā ar 5. panta 2. punktu

Eiropas teritoriālās sadarbības grupas (ETSG) izveide

Eiropas Parlamenta un Padomes 2006. gada 5. jūlija Regula (EK) Nr. 1082/2006 (OV L 210, 31.7.2006., 19. lpp.)

(2020/C 171/04)

I.1) Nosaukums, adrese un kontaktpersona

Reģistrētais nosaukums: *ETSG Eurodistrict Region Freiburg – Centre et Sud Alsace*

Juridiskā adrese: *Ile du Rhin, 68600 Vogelgrun, France*

Kontaktpersona: *Silke Tebel-Haas*

Grupas tīmekļa vietnes adrese: www.eurodistrict-freiburg-alsace.eu

I.2) Grupas darbības ilgums

Grupas darbības ilgums: neierobežots

Reģistrācijas datums: 14.4.2020.

Publicēšanas datums: 6.5.2020.

II. MĒRĶI

ETSG *Eurodistrict Region Freiburg – Centre et Sud Alsace* mērķis ir stiprināt pārrobežu sadarbību, lai izveidotu un attīstītu pārrobežu reģionu ar telpisku identitāti. ETSG jo īpaši darbojas šādās jomās, kurās paredzētajiem mērķiem ir pārrobežu dimensija: mobilitāte, darba tirgus, skolēnu un pilsoņu tikšanās, sports un kultūra, veselības aprūpe, enerģētika un tūrisms.

III. PAPILDINFORMĀCIJA PAR GRUPAS NOSAUKUMU

Nosaukums angļu valodā: *EGTC Eurodistrict Region Freiburg – Centre et Sud Alsace*

Nosaukums franču valodā: *GECT Eurodistrict Region Freiburg – Centre et Sud Alsace*

IV. DALĪBNIEKI

IV.1) Grupas dalībnieku kopskaits: 10

IV.2) Grupas dalībnieku valstspiederība: Francija, Vācija

IV.3) Informācija par dalībniekiem ⁽¹⁾

Oficiālais nosaukums: *Landkreis Emmendingen*
Pasta adrese: *Bahnhofstraße 2-4, 79312 Emmendingen, Deutschland*
Tīmekļa vietnes adrese: www.landkreis-emmendingen.de
Dalībnieka veids: vietējā pašvaldība

Oficiālais nosaukums: *Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald*
Pasta adrese: *Stadtstraße 2, 79104, Freiburg, Deutschland*
Tīmekļa vietnes adrese: www.breisgau-hochschwarzwald.de
Dalībnieka veids: vietējā pašvaldība

Oficiālais nosaukums: *Stadt Freiburg*
Pasta adrese: *Rathausplatz 2-4, 79098 Freiburg, Deutschland*
Tīmekļa vietnes adrese: www.freiburg.de
Dalībnieka veids: vietējā pašvaldība

⁽¹⁾ Lūdzam sniegt informāciju par katru dalībnieku.

Oficiālais nosaukums: *Région Grand Est*
Pasta adrese: *Maison de la Région, 1, place Adrien Zeller, 67000 Strasbourg, France*
Tīmekļa vietnes adrese: www.grandest.fr
Dalībnieka veids: reģionālā pašvaldība

Oficiālais nosaukums: *Département du Bas-Rhin*
Pasta adrese: *Hôtel du Département, Place du Quartier Blanc, 67000 Strasbourg, France*
Tīmekļa vietnes adrese: www.bas-rhin.fr
Dalībnieka veids: vietējā pašvaldība

Oficiālais nosaukums: *Département du Haut-Rhin*
Pasta adrese: *100, Avenue d'Alsace, 67006 Colmar, France*
Tīmekļa vietnes adrese: www.haut-rhin.fr
Dalībnieka veids: vietējā pašvaldība

Oficiālais nosaukums: *PETR Sélestat-Alsace Centrale*
Pasta adrese: *BP 20195, 1, Rue Louis Lang, 67604 Sélestat, France*
Tīmekļa vietnes adrese: www.selestat-alsace-centrale.fr
Dalībnieka veids: vietējā pašvaldība

Oficiālais nosaukums: *PETR du Pays Rhin-Vignoble-Grand Ballon*
Pasta adrese: *170, Rue de la République, 68500 Guebwiller, France*
Tīmekļa vietnes adrese: www.rhin-vignoble-grandballon.fr
Dalībnieka veids: vietējā pašvaldība

Oficiālais nosaukums: *Mulhouse Alsace Agglomération*
Pasta adrese: *2, Rue Pierre et Marie Curie, 68948 Mulhouse, France*
Tīmekļa vietnes adrese: www.mulhouse-alsace.fr
Dalībnieka veids: vietējā pašvaldība

Oficiālais nosaukums: *Colmar Agglomération*
Pasta adrese: *32, Cours Sainte Anne, BP 80197, 68004 Colmar, France*
Tīmekļa vietnes adrese: www.agglo-colmar.fr
Dalībnieka veids: vietējā pašvaldība

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju**(Lieta M.9844 – *Société Générale* / *Mitsubishi* / JV)****Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2020/C 171/05)

1. Komisija 2020. gada 11. maijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *ALD S.A.* (“*ALD*”, Francija), ko kontrolē *Société Générale* (Francija),
- *Mitsubishi UFJ Lease & Finance Company Limited* (“*Mitsubishi*”, Japāna).

ALD un *Mitsubishi* Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 3. panta 4. punkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār JV.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas jaunizveidotā kopuzņēmumā.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *ALD*: nodrošina 43 valstīs pilna apjoma transportlīdzekļu līzingu un autoparka pārvaldību lieliem uzņēmumiem, maziem un vidējiem uzņēmumiem un privātpersonām. *ALD* kontrolē *Société Générale*, finanšu pakalpojumu grupa, kas darbojas Francijā un visā pasaulē,
- *Mitsubishi*: darbojas Japānā un visā pasaulē, sniedzot dažādus finanšu pakalpojumus, tostarp finanšu līzingu, operatīvo nomu, kas vērsta uz aktīvu vērtību, automobiļu nomu, nekustamā īpašuma nomu utt. Tā ir iesaistīta arī īres pakalpojumu sniegšanā, lietotu iekārtu tirdzniecībā, apdrošināšanas operācijās un pakalpojumu sniegšanā klientiem,
- kopuzņēmums: nodrošinās vairāku zīmolu pilna apjoma operatīvo nomu un autoparka pārvaldības uzņēmējdarbību ar saistītiem mobilitātes produktiem Malaizijā.

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.

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

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

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.9844 – *Société Générale / Mitsubishi / JV*

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 Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta M.9839 – VGRD / Auto Wichert Assets)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2020/C 171/06)

1. Komisija 2020. gada 11. maijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- VGRD GmbH (“VGRD”, Vācija), uzņēmumam Volkswagen AG (“VW AG”) pilnībā piederošs meitasuzņēmums, kas pieder VW Group,
- Daži Auto Wichert GmbH aktīvi (“mērķa aktīvi”, Vācija), kas pieder Auto Wichert GmbH (“Wichert”, Vācija).

Uzņēmums VGRD (netieši) Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār mērķa aktīviem.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties aktīvus.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- VGRD: Vairāku mazumtirdzniecības punktu darbība Vācijā. Attiecībā uz VW Group – tas nodarbojas ar vieglo automobiļu, vieglo komerciālo transportlīdzekļu, kravas automobiļu, autobusu, tālsatiksmes autobusu, autobusu šasiju, dīzeļmotoru un motociklu, kā arī rezerves daļu un piederumu, izstrādi, ražošanu, tirdzniecību un pārdošanu,
- mērķa aktīvi: četrās VW tirdzniecības vietās, kas atrodas Vācijas pilsētas Hamburgas aglomerācijā, tiek izplatīti jauni un lietoti VW grupai piederošu zīmolu viegļie automobiļi un viegļie komerciālie transportlīdzekļi, VW zīmola oriģinālā aprīkojuma ražotāju rezerves daļas un citas rezerves daļas, kā arī saistītie pakalpojumi.

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

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

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

M.9839 – VGRD / Auto Wichert Assets

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

Epasts: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

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

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 171/07)

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

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Duna/Dunai”

Atsauces numurs: PDO-HU-A1345-AM02

Paziņojuma datums: 9.2.2020.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. **Noteiktā apgabala papildināšana ar pašvaldību Kömpöc, Petőfiszállás, Pálmonostora, Újszilvás un Bácsszentgyörgy teritorijām**
 - a) Produkta specifikācijas virsraksts, uz kuru attiecas grozījums: IV. Noteiktais apgabals
 - b) Vienotā dokumenta virsraksts, uz kuru attiecas grozījums: Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals
 - c) Iemesli

— *Kunság* reģiona Vīnkopības biedrības padome (*Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa*) grozīja produkta specifikāciju attiecībā uz ACVN “Kunság/Kunsági”. Noteiktais apgabals papildināts ar pašvaldību *Kömpöc*, *Petőfiszállás*, *Pálmonostora* un *Újszilvás* teritorijām, kas klasificētas I un II klasē atbilstoši vīna ražošanas reģionu vīndārzu kadastram. Šīs izmaiņas ietekmē noteikto apgabalu produkta specifikācijā attiecībā uz ACVN “Duna/Dunai” un ir iekļautas šajā pieteikumā. vīndārzu kadastrā iekļauto apgabalu īpašības atbilst ar ACVN “Duna/Dunai” apzīmētās produkcijas ražošanas apgabala īpašībām. Vīnogulāju audzēšana ir viena no vietējo iedzīvotāju tradicionālajām saimnieciskajām darbībām. Vīna reģiona klasifikācija un iespēja ražot produktus ar ACVN “Duna/Dunai” rada ievērojamu nodarbinātību un ienākumus šajās pašvaldībās un lielā mērā veicina vietējā tūrisma nozari.

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

— *Hajós-Baja* reģiona Vīnkopības biedrības padome (*Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa*) grozīja produkta specifikāciju attiecībā uz ACVN “Hajós-Baja”. Noteiktais apgabals ir papildināts ar pašvaldības *Bácsszentgyörgy* teritorijām, kas klasificētas I un II klasē atbilstoši vīna ražošanas reģionu vīndārzu kadastram. Pašvaldības *Bácsszentgyörgy* apkaimes apvidi atbilst vīna ražošanas pašvaldību *Csátalja* un *Dávod* teritorijām. *Bácsszentgyörgy* pašvaldības vīndārzu kadastrā ir reģistrēta teritorija, kuras platība ir 6,8109 ha, un darbojas divi vienkāršoti noliktavu turētāji. Noteiktā apgabala grozījums neskar saikni starp ražošanas apgabalu un produktu, jo vīndārzu kadastrā iekļautā apgabala īpašības atbilst ACVN “Hajós Baja” un “Duna/Dunai” noteiktā apgabala īpašībām. Vīnogulāju audzēšana ir viena no vietējo iedzīvotāju tradicionālajām saimnieciskajām darbībām. Vīna reģiona klasifikācija un iespēja ražot produktus ar ACVN “Duna/Dunai” rada ievērojamu nodarbinātību un ienākumus šajās pašvaldībās un lielā mērā veicina vietējā tūrisma nozari.

2. Iedaļas par pumpuru skaitu svītrosana no punkta “Īpašās vīndarības metodes”

- Produkta specifikācijas virsraksts, uz kuru attiecas grozījums: III. Īpašās vīndarības metodes
- Vienotā dokumenta virsraksts, uz kuru attiecas grozījums: Vīndarības prakse. Īpašās vīndarības metodes
- Iemesli Grozījums pēc būtības ir tehnisks. Grozot attiecīgo noteikumu (svītrojot pumpuru skaitu), ražošanas ierobežošanas metode kļūst skaidrāk saprotama.

VIENOTS DOKUMENTS

1. Produkta nosaukums

Duna
Dunai

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

4. Vīna vai vīnu apraksts

Baltvīni

Šie viensšķirnes vīnogu vīni ir dzīvīgi un svaigi, ar vidēji izteiktu pēcgaršu un augļu un ziedu aromātu, to garša ir tipiska izmantotajai šķirnei; tie ir sausi, pussausi, pussaldi vai saldi vīni atkarībā no cukuru satura.

* Maksimālā kopējā spirta koncentrācija un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	3,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	16,67
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Sārtvīni

Viegli, svaigi vīni ar izteiktu skābumu, iegūti no sarkanajām vīnogām, ar dzīvīgu un svaigu augļu aromātu un garšu (aveņu, persiku, skābo ķiršu, upeņu, zemeņu u. c.) un dažreiz ar ziedu aromātu; tie ir sausi, pussausi, pussaldi vai saldi vīni atkarībā no cukuru satura.

- * Maksimālā kopējā spirta koncentrācija un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	3,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	13,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Siller vīni

Šiem viensšķirnes vīnogu vīniem ir izmantotajai šķirnei tipisks aromāts un garša, kā arī līdzsvarots skābums; kupāžas vīnu īpašības atspoguļo izmantoto šķirņu relatīvās proporcijas; tie ir piesātināti vīni ar mērenu tanīnu saturu; tie var būt sausi, pussausi, pussaldi vai saldi atkarībā no cukuru satura.

- * Maksimālā kopējā spirta koncentrācija un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	3,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Sarkanvīni

Šiem viensšķirnes sarkano vīnogu vīniem ir izmantotajai šķirnei tipisks aromāts un garša, kā arī līdzsvarots skābums; kupāžas vīniem tanīnu saturs atspoguļo izmantoto šķirņu relatīvās proporcijas, un tiem ir samtaina garša un tiem piemīt miesīgums šiem vīniem piemīt augļu (skābo ķiršu, aveņu, valriekstu, upeņu utt.) un garšvielu (kanēļa, vaniļas), kā arī šokolādes un tabakas aromāts; tie var būt sausi, pussausi, pussaldi vai saldi atkarībā no cukuru satura.

- * Maksimālā kopējā spirta koncentrācija un maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālā kopējā spirta koncentrācija (tilp. %)	
Minimālā faktiskā spirta koncentrācija (tilp. %)	9
Minimālais kopējais skābums	3,5 (miliekvivalentos litrā)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. Vīndarības metodes

a) Galvenās vīndarības metodes

Audzēšanas metode un stādījumu biežība

Audzēšanas prakse

vīndārzos, kas ierīkoti pēc 2006. gada 3. februāra, izmanto šādas vīnkoku vainaga veidošanas metodes: kroņveidā, saulesarga veidā, Moser veidā, uzlabotā Moser veidā, vienkāršā špalerā un Sylvoz veidā.

Atstātums starp rindām un vīnkokiem: dubultrindu un/vai sapārotu vīnkoku stādījumi un rindas un vīnkoki ar vienādu atstātumu starp tiem. Rindstarpu platumam ir jābūt vismaz 1,00 m, taču tas nedrīkst pārsniegt 3,60 m, savukārt attālums starp vīnkokiem ir jābūt vismaz 0,60 m, bet ne lielākam par 1,20 m. Sapārotu vīnkoku gadījumā noteicošais faktors ir vidējais attālums starp vīnkokiem.

Attiecībā uz esošajiem vīndārziem, kas stādīti pirms 2006. gada 3. februāra, vīnus ar ACVN "Duna/Dunai" var ražot no vīnogām, kuru izcelsme ir šādi vīndārzi, ja vien vīndārzs joprojām tiek izmantots, neatkarīgi no vīnogulāju audzēšanas metodes.

Lai ražotu vīnus ar ACVN "Duna/Dunai", var izmantot tikai vīnogas, kuru izcelsme ir vīndārzi, kuros vīnogulāju zudumi ir 10 % vai mazāki.

Novākšanas datums un metode; vīnogu kvalitāte

Audzēšanas prakse

Vīnogu ražas novākšanas sākumdatumu katru gadu nosaka kompetentā vīnkopības biedrības padome, pamatojoties uz rezultātiem, kādus uzrāda ražas testēšana, ko veic katru nedēļu un kas ik gadu sākas 1. augustā.

Produktam, kas iegūts no vīnogām, kuras novāktas pirms vīnkopības biedrības ražas novākšanai noteiktā sākumdatuma, nedrīkst piešķirt ACVN "Duna/Dunai" izcelsmes sertifikātu, un to nedrīkst arī tirgot ar ACVN "Duna/Dunai" marķējumu. Ražas novākšanas sākumdatumu vīnkopības biedrības publicē paziņojuma veidā.

Vīnogu kvalitātes prasības

Audzēšanas prakse

Minimālais cukuru saturs vīnogās ir 14,82° pēc Ungārijas misas grādu skalas, un spirta minimālā tilpumkoncentrācija vīnogās potenciāli ir 9 % visiem vīnu veidiem.

b) Maksimālais ražas iznākums

Vīns

100 hl no hektāra

Vīnogas

14 300 kg vīnogu no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

1. *Csongrád* vīna reģions. Šādu pašvaldību teritorijas, kas klasificētas I un II klasē atbilstoši vīndārzu kadastram: *Ásotthalom, Balástya, Bordány, Csengele, Csongrád, Domaszék, Forráskút, Hódmezővásárhely, Kistelek, Mórahalom, Öttömös, Pusztamérges, Pusztaszer, Ruzsa, Szatymaz, Szeged, Üllés, Zákányszék, Zsombó.*
2. *Hajós-Baja* vīna reģions. Šādu pašvaldību teritorijas, kas klasificētas I un II klasē atbilstoši vīndārzu kadastram: *Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusenok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnáduvhar, Réms, Sükösd, Vaskút.*
3. *Kunság* vīna reģions. Šādu pašvaldību teritorijas, kas klasificētas I un II klasē atbilstoši vīndārzu kadastram: *Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszőlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőajjos, Fülöpháza, Fülöpjakab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszentandrás, Jászszentlászló, Kakuks, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, K unbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Móricgát, Nagykáta, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pálmonostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiósele, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tiszakécske, Tiszakiirt, Tiszasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás, Zsana.*

7. Galvenās vīnogu šķirnes

'Tramini' – 'Traminer'
'Királyleányka' – 'Feteasca regale'
'Kadarka' – 'Jenei Fekete'
'Hamburgi Muskotály' – 'Muscat de Hamburg'
'Kékoportó' – 'Portugizer'
'Sauvignon' – 'Sovinjon'
'Kövidinka' – 'a Dinka crvena'
'Pinot Noir' – 'Kék Rulandí'
'Pinot Noir' – 'Savagnin Noir'
'Pinot Noir' – 'Pinot Cernii'
'Leányka' – 'Leányszőlő'
'Olasz Rizling' – 'Nemes Rizling'
'Tramini' – 'Roter Traminer'
'Nektár'
'Tramini' – 'Savagnin Rose'
'Pinot Blanc' – 'Weissburgunder'
'Olasz Rizling' – 'Taljanska Grasevina'
'Pinot Noir' – 'Pignula'
'Csabagyöngye' – 'Perle di Csaba'
'Sauvignon' – 'Sauvignon Bianco'
'Olasz Rizling' – 'Grasevina'
'Leányka' – 'Dievcenske Hrozno'
'Szőrkebarát' – 'Auvergans Gris'
'Irsai Olivér' – 'Zolotis'
'Kékfrankos' – 'Blaufränkisch'
'Királyleányka' – 'Galbena de Ardeal'
'Rizlingszilváni' – 'Müller Thurgau Blanc'
'Szőrkebarát' – 'Pinot Gris'
'Rizlingszilváni' – 'Müller Thurgau Bijeli'
'Csabagyöngye' – 'Pearl of Csaba'
'Sauvignon' – 'Sauvignon blanc'
'Ezerjő' – 'Korponai'
'Rizlingszilváni' – 'Rizvanac'
'Kadarka' – 'Negru Moale'
'Pinot Noir' – 'Pinot Tinto'
'Irsai Olivér' – 'Muskat Olivér'
'Kékoportó' – 'Portugais Bleu'
'Kadarka' – 'Kadarka Negra'
'Kadarka' – 'Gamza'
'Tramini' – 'Gewürtztraminer'
'Pinot Noir' – 'Ksбургundi Kék'
'Pinot Noir' – 'Spätburgunder'
'Zöld Veltelíni' – 'Zöldveltelíni'

'Aarany Sárfehér' – 'Huszár szőlő'
'Szürkebarát' – 'Pinot Grigio'
'Zöld Veltelíni' – 'Grüner Muskateller'
'Kövidinka' – 'Steinschiller'
'Tramini' – 'Traminer Rosso'
'Zöld Veltelíni' – 'Grüner Veltliner'
'Pinot Noir' – 'Pino Csernűj'
'Csabagyöngye' – 'Zsemcsug Szaba'
'Rizlingszilváni' – 'Rivaner'
'Tramini' – 'Tramin Cervené'
'Kékfrankos' – 'Moravka'
'Csabagyöngye' – 'Perla di Csaba'
'Kékfrankos' – 'Blauer Lemberger'
'Irsai Olivér' – 'Irsai'
'Rajnai Rizling' – 'Rhine riesling'
'Hamburgi Muskotály' – 'Muszkat Gamburgszkij'
'Ezerjő' – 'Tausendachtgute'
'Királyleányka' – 'Erdei Sárga'
'Kékoportó' – 'Portugalske Modré'
'Kadarka' – 'Kadar'
'Ezerjő' – 'Szadocsina'
'Rajnai Rizling' – 'Rheinriesling'
'Királyleányka' – 'Little Princess'
'Cabernet Franc' – 'Kaberne Fran'
'Rajnai Rizling' – 'Riesling'
'Zweigelt' – 'Zweigeltrebe'
'Merlot'
'Királyleányka' – 'Königstochter'
'Hamburgi Muskotály' – 'Muscat de Hambourg'
'Olasz Rizling' – 'Welschrieslig'
'Ottonel muskotály' – 'Muskat Ottonel'
'Csabagyöngye' – 'Vengerskii Muskatnii Rannűj'
'Kadarka' – 'Törökszőlő'
'Leányka' – 'Feteasca Alba'
'Kadarka' – 'Szkadarka'
'Rajnai Rizling' – 'Weisser Riesling'
'Királyleányka' – 'Königliche Mädchentraube'
'Rajnai rizling' – 'Johannisberger'
'Kövidinka' – 'a Dinka rossa'
'Pinot Noir' – 'Rulandski Modre'
'Kövidinka' – 'a Ruzsica'
'Pinot Blanc' – 'Pinot Beluj'

‘Olasz Rizling’ – ‘Risling Vlassky’
‘Hamburgi Muskotály’ – ‘Miszket Hamburgszki’
‘Cabernet Sauvignon’
‘Chardonnay’ – ‘Ronci Bilé’
‘Szürkebarát’ – ‘Grauburgunder’
‘Szürkebarát’ – ‘Ruländer’
‘Cserszegi Fűszeres’
‘Ottoneel Muskotály’ – ‘Muscat Ottoneel’
‘Kékoportó’ – ‘Blauer Portugieser’
‘Rizlingszilváni’ – ‘Müller Thurgau’
‘Kékfrankos’ – ‘Limberger’
‘Sauvignon’ – ‘Sauvignon Bijeli’
‘Zweigelt’ – ‘Rotburger’
‘Csabagyöngye’ – ‘Perla Czabanska’
‘Kadarka’ – ‘Csetereska’
‘Pinot Blanc’ – ‘Fehér Burgundi’
‘Ezerjő’ – ‘Trummertraube’
‘Leányka’ – ‘Mädchentraube’
‘Hamburgi Muskotály’ – ‘Moscato d’Amburgo’
‘Kövidinka’ – ‘a Dinka mala’
‘Karát’
‘Ezerjő’ – ‘Tausendgute’
‘Pinot Noir’ – ‘Pinot Nero’
‘Ottoneel Muskotály’ – ‘Miszket Otonel’
‘Királyleányka’ – ‘Dánosi Leányka’
‘Kadarka’ – ‘Fekete Budai’
‘Kövidinka’ – ‘a Kamena dinka’
‘Kékfrankos’ – ‘Blauer Limberger’
‘Olasz Rizling’ – ‘Riesling Italien’
‘Pinot Noir’ – ‘Kék Burgundi’
‘Pinot Blanc’ – ‘Pinot Bianco’
‘Ezerjő’ – ‘kolmreifler’
‘Blauburger’
‘Rajnai Rizling’ – ‘Riesling Blanc’
‘Zöld Veltelíni’ – ‘Veltlinské Zelené’
‘Zweigelt’ – ‘Blauer Zweigeltrebe’
‘Csabagyöngye’ – ‘Perle von Csaba’
‘Pinot Noir’ – ‘Blauer Burgunder’
‘Olasz Rizling’ – ‘Olaszrizling’
‘Szürkebarát’ – ‘Graumönch’
‘Irsai Olivér’ – ‘Zolotisztűj Rannűj’
‘Zefír’
‘Kékoportó’ – ‘Modry Portugal’

8. Saiknes vai saikņu apraksts

Vīns – noteiktā apgabala apraksts (1)

a) Dabas un kultūras faktori

Apgabals, uz kuru attiecas ACVN “Duna/Dunai”, atrodas Ungārijas centrālajā daļā. Liela tā daļa atrodas Ungārijas līdzenumā, kas robežojas ar Donavas un Tisas upēm (zināma kā Donavas un Tisas ūdensšķirtnē) (*Kiskunság, Észak-Bácska, Jászság un Tápíóság* reģioni), un *Tiszazug* reģiona un *Csongrád* meģes daļās uz austrumiem no Tisas upes. Tas ir savienots ar dažiem *Csepel* salas ražošanas apgabaliem ziemeļrietumos un *Gödöllő* pakalnu ražošanas apgabaliem ziemeļos.

Šā ražošanas apgabala vides iezīmes nosaka galvenokārt tā zemā atrašanās vieta – augstums virs jūras līmeņa ir zemāks nekā 200 m; apgabala teritorijas lielākā daļa atrodas zemāk par 150 m virs jūras līmeņa. Reljefs ir līdzens, ar augstuma atšķirībām, kas nepārsniedz 10–20 metrus.

Augsne ražošanas apgabalā, uz kuru attiecas ACVN “Duna/Dunai”, atšķiras minimāli, jo lielākajā daļā apgabala teritorijas ir kaļķaina smilts augsne un – mazākā mērā – meža brūnzemju augsne, melnzeme, pļavas un aluviālas augsnes. Šo smilšaino augšņu veidošanās ir saistāma galvenokārt ar Donavas upi, kas, tecējama no austrumiem uz rietumiem, tūkstošiem gadu gaitā ir izveidojusi smilšu nogulas Donavas un Tisas ūdensšķirtnē. Smilšainas augsnes raksturīga iezīme ir tāda, ka tā ātri uzsilst, un, tā kā tā ir gaiša, tā vairāk atstaro saules gaismu, tādējādi veicinot vīnogu nogatavošanos. Pateicoties kvarca saturam šajā augsnē, vīnogulāji ir neuzņēmīgi pret filokseru. Tomēr šādi augsnei ir raksturīga vāja barības vielu apgāde un zema ūdensietilpība, kā arī salīdzinoši zems minerālvielu saturs.

Ražošanas apgabala klimatiskos apstākļus nosaka galvenokārt Ungārijā dominējošais kontinentālais klimats, ko pirmām kārtām raksturo karstas vasaras un aukstas ziemas. Klimatiskie apstākļi, zemā atrašanās vieta un salīdzinoši nelielais augstums virs jūras līmeņa kopumā veicina salnu veidošanos pavasaros un rudenos. Gaisa vidējā temperatūra ir aptuveni 10–11 °C. Saules spīdēšanas ilgums gadā vidēji ir vairāk nekā 2 000 stundu. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir 450–500 mm, un tas lielā mērā atbilst vīnogu vajadzībām, tomēr nokrišņu sadalījums gadā ir nevienmērīgs.

Vīns – noteiktā apgabala apraksts (2)

b) Cilvēkfaktori

Šā ražošanas apgabala ģeogrāfiskā platība ir liela, un tāpēc tajā ir arī bagātīgas vīnogulāju audzēšanas un vīnkopības tradīcijas.

Pirmā rakstiskā liecība par šajā ražošanas apgabalā jau plaukstošo vīnogulāju audzēšanas nozari ir 1075. gada harta, ar ko izveido Svētā Benedikta abatiju, un to apliecina arī citi pieraksti, kas datējami ar 13. gadsimtu (piem., par *Csepel* salu). Viduslaikos Ungārijas centrālajā reģionā bija daudz iedzīvotāju, kuri audzēja vīnogas un gatavoja vīnu, galvenokārt paši savam un vietējam patēriņam. Vīnu pārsvarā pasniedza kā salīdzinoši zemās kvalitātes dzeramā ūdens aizstājēju. Šajā laikā attīstījās divpakāpju ražošana (vīnogu un augļu audzēšana vienā apgabalā) – tradīcija, kas pastāvēja līdz 20. gadsimta 60. gadiem, kad tika ieviesta pilnībā rūpnieciska vīnogu un augļu ražošana.

Viduslaiku vīnogulāju audzēšanas tradīcijas izzuda līdz ar Turcijas īstenoto okupāciju 16. un 17. gadsimtā, kuras dēļ strauji samazinājās iedzīvotāju skaits un kritās ražošanas apjoms, neraugoties uz Turcijas iestāžu centieniem stimulēt ražošanu ar zemākiem nodokļiem. Vīnogulāju audzēšanas platības pārsvarā nesniedzās tālāk par atlikušo apmetņu (piem., tirgus pilsētu) robežām, lai gan īpašnieki bieži vien turpināja ražošanu, vairākas reizes gadā atgriežoties savās pamestajās dzīvesvietās. Vīnogu audzēšana un vīndarība tika atdzīvināta pēc tam, kad Turcijas īstenotā okupācija bija beigusies. Kopš tā laika sākās stabilizācija un iepriekš pamesto smilšaino teritoriju ekonomiskā izmantošana, galvenokārt stādot vīndārzus un augļudārzus, kas atkal koncentrējās reģiona tirgus pilsētu tuvumā. Vīns arvien vairāk kļuva par komerciālu produktu.

Tā kā bija gūti pierādījumi, ka smilšaina augsne ir neuzņēmīga pret filokseru, filokseras epidēmija (kas sākās 1875. gadā) ne vien praktiski neskāra vīnogulāju audzēšanu, bet arī lielā mērā veicināja šīs nozares lomu. Pētniecības centrs, kas tika izveidots 1883. gadā *Miklóstelep*, kvartālā ārpus *Kecskemét* pilsētas, sniedza galveno ieguldījumu cīņā pret filokseru, un tam papildus 20. gadsimta sākumā izstrādātajai arodizglītības sistēmai bija būtiska loma reģiona vīnogulāju audzēšanas un vīndarības nozares attīstīšanā. Šajā periodā ievērojami pieauga šā reģiona vīnu tirgus un reputācija, jo vairākas reizes palielinājās vīnogulāju stādījumu platība. To veicināja dzelzceļa un autoceļu tīkla attīstība. Ražošanai tika izmantoti vīndārzi, kuru platība bija 40–60 hektāri, un vīna darītavas, kas saražoja 2 000–3 000 hektolitrus vīna.

Pēc Otrā pasaules kara lielākās vīndarītavas tika nacionalizētas, taču vīnogulāju audzēšanas struktūra nemainījās līdz 20. gadsimta 60. gadiem, kad plašā mērogā sākās rūpnieciskā ražošana un tradicionālo vīnogu šķirņu (piem., 'Ezerjó', 'Kadarka', 'Kövidinka') un citu vīna reģionu izcelsmes šķirņu (piem., 'Kékfrankos', 'Leányka', 'Muscat Ottonel' vai 'Olasz Rizling') audzēšana. Sāka dominēt dažādas audzēšanas metodes, kurām bija raksturīgi lielāki atstatumi starp vīnogulāju rindām, kā arī tas, ka tika audzēti augsti un vidēji augsti vīnkoki. Papildus tam, ka turpinājās izmaiņas attiecībā uz šķirnēm (sāka stādīt pasauleslavenas šķirnes, piem., 'Chardonnay' vai 'Cabernet Sauvignon'), palielinājās audzēšanas platība un mainījās audzēšanas metode, 20. gadsimta 70. gadu beigās arī attīstījās modernizētas, jaudīgas vīna ražotnes.

Pēc politiskajām un ekonomiskajām pārmaiņām Ungārijā 20. gadsimta 90. gadu sākumā notika vēl plašāka pārstrukturēšana, izveidojot vairākus mazākus un lielākus vīndārzus un vīna darītavas, kas spēja labāk apmierināt mainīgās tirgus vajadzības, turklāt bija vērojama diezgan liela vīnogu stādījumu fragmentācija.

Ungārijas pievienošanās Eiropas Savienībai 2004. gadā bija sākums plašākām izmaiņām attiecībā uz šķirnēm un audzēšanas metodēm (ko daļēji finansēja ES pārstrukturēšanas fondi), kā arī stādījumu platību samazinājumam, jo tika likvidēti novecojuši vīndārzi, taču vienlaikus šajā periodā notika arī atlikušo vīndārzu un vīna darītavu modernizācija un koncentrācija. Mūsdienās, pārstrukturēšanai turpinoties, arvien lielāku daļu stādījumu platības aizņem Ungārijā radītas šķirnes (piem., 'Cserszegi fűszeres'), kas ir piemērotas ekoloģiskajiem apstākļiem un kuru audzēšanai izmanto izdevīgās audzēšanas metodes, turklāt tās atbilst tirgus prasībām.

Vīns – noteiktā apgabala apraksts (3)

2. Vīnu apraksts

Vispārīga vīnu iezīme ir to elegantais izskats, dzīvīgums un svaigums, līdzsvarotais skābju saturs un vidēji izteiktā pēcgarša, savukārt viensšķirnes vīnogu vīniem ir augļu un ziedu aromāts un garša, kas ir tipiska izmantotajai šķirnei.

3. Saikne starp ražošanas apgabalu, cilvēkfaktoriem un produktu

Noteiktā apgabala ekoloģiskie apstākļi skaidri atspoguļojas vīnos. Šeit ražotie vīni parasti straujāk nogatavinās, ir maigāki, un tiem ir zema spirta koncentrācija. Pateicoties smilšainajai augsnei, šiem vīniem ir salīdzinoši zems minerālvielu saturs un tie ir vieglāki.

"Duna/Dunai" vīna reģionam – kurā ražo nedaudz mazāk nekā pusi no vīnogu kopējās produkcijas valstī – ir būtiska loma Ungārijas lauksaimniecības vīnogulāju audzēšanas un vīndarības sektorā.

Vīna ražošanai – papildus tās ekonomiskajam svaram – ir arī svarīga sociāla nozīme, jo šī nozare palīdz noturēt vietējos iedzīvotājus.

Ņemot vērā vietējos ekoloģiskos apstākļus (piem., smilšaino augsni, nokrišņu trūkumu), vīnogu audzēšana ir viena no rentablākajām lauksaimnieciskajām darbībām šajā reģionā. Vīndārzi ir bijuši efektīvs līdzeklis, lai novērstu vēja radītas smilšu sanesas, un vīnogulāji mēdz izdzīvot labāk nekā citi augi augsnē ar vāju ūdensietilpību.

Vietējo un jaunradīto Ungārijas vīnogu šķirņu stādījumu īpatsvars "Duna/Dunai" vīna reģiona vīndārzos ir vairāk nekā 60 %.

Aromātiskās vīnogu šķirnes tradicionāli ir izmantotas muskatvīnu ražošanai.

9. BŪTISKI PAPILDU NOSACĪJUMI (fasēšana, marķēšana, citas prasības)

Noteikumi par norādēm

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts:

mazāku ģeogrāfisko vienību nosaukumus nedrīkst parādīt.

Tradicionālo un citu ierobežotu apzīmējumu izmantošana

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts:

tradicionālos apzīmējumus, citus ierobežotus apzīmējumus un apzīmējumus, kas attiecas uz vīnu krāsu, nenorāda uz etiķetes ar burtiem, kas lielāki par tiem, kādi izmantoti cilmes vietas nosaukuma atveidē.

Tradicionālo un citu ar ierobežojumiem saistītu apzīmējumu izmantošana

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts:

tradicionālos apzīmējumus, citus ar ierobežojumiem saistītus apzīmējumus un apzīmējumus, kas attiecas uz vīnu krāsu, nenorāda uz etiķetes ar burtiem, kas lielāki par tiem, kādi izmantoti cilmes vietas nosaukuma atveidē.

Šķirņu nosaukumu izmantošana

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts:

- a) marķējumā var norādīt šķirņu nosaukumus ar nosacījumu, ka to dara ar burtiem, kas nav lielāki par tiem, kādi izmantoti šā cilmes vietas nosaukuma atveidē;
- b) šķirnes nosaukumu 'Arany Sárfehér' nedrīkst izmantot, lai norādītu ACVN "Duna/Dunai";
- c) jauktu šķirņu vīnogu vīnu gadījumā var izmantot vārdus "küvé", "cuvée" vai "házasítás" (kupāža/maisījums).

Saite uz produkta specifikāciju

https://boraszat.kormany.hu/download/b/5c/82000/Duna_OEM%20termekleiras_v3_2_boraszat_kormany_hu_170801.pdf

Grozītā vienotā dokumenta publikācija, ko pēc maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas veic saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta otro daļu

(2020/C 171/08)

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

Ar šā maznozīmīgā grozījuma apstiprināšanas pieteikumu var iepazīties Komisijas datubāzē *eAmbrosia*.

VIENOTS DOKUMENTS

“PATATA DEL FUCINO”

ES Nr.: PGI-IT-01217-AM01 – 10.1.2020.

ACVN ()AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

“Patata del Fucino”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

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

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

Ar nosaukumu “Patata del Fucino” apzīmē ienākušos kartupeļu bumbuļus, kas pieder pie *Solanaceae* dzimtas *Solanum tuberosum* sugas

un kas izaudzēti no to šķirņu sēklas kartupeļiem, kuras ierakstītas kopējā lauksaimniecības augu šķirņu katalogā.

Pēc izmēra (kalibra) bumbuļi nav mazāki par 35 mm un nav lielāki par 80 mm, bet to forma ir apaļa līdz apaļi ovāla, ovāla vai ovāli iegarena. Miziņa neatdalās no mīkstuma, tā masa stingra, uzspiežot uz mīkstuma, nepaliek iespaidumu, un tam ir šķirnei tipiska krāsa: balta līdz dažādas nokrāsas dzeltena. Ēdamā daļa aizņem ne mazāk par 95 %.

Ķīmiskais sastāvs (100 g ēdamās daļas):

sausna \geq 14,

ciete \geq 8 g,

kālijs \geq 300 mg,

fosfors \geq 35 mg.

“Patata del Fucino” novāc fizioloģiskajā pilngatavībā, sākot no jūlija beigām; to iepakoj vienādās partijās; produktu var uzglabāt līdz nākamā gada maijam, un tā īpašības saglabājas bez izmaiņām.

(¹) OV L 179, 19.6.2014., 17. lpp.

Kvalitātes pielaiides.

Kartupeļiem, ko apzīmē ar aizsargāto nosaukumu un ko piedāvā tirdzniecībā izvēlētajos iepakojumos, jābūt ar šādām īpašībām:

- a) bumbuļu izmēru viendabīgums – pēc izmēra bumbuļi nedrīkst būt mazāki par 35 mm un lielāki par 80 mm, turklāt katrā atsevišķā iepakojumā esošo bumbuļu izmēru starpība nedrīkst pārsniegt 30 mm;
- b) bumbuļiem jābūt veselīgiem, stingriem, tīriem, nesaasnojušiem un bez bioloģiskas vai nebioloģiskas izcelsmes bojājumiem.

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

–

3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

“Patata del Fucino” kartupeļus jāstāda, jāaudzē un jānovāc noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

Kartupeļi jāuzglabā kastēs (*bins*), novietojot tās vidē, kur temperatūra ir 4–10 °C, bet relatīvais gaisa mitrums – 88–95 %. Kartupeļus var turēt aukstumā arī ilgstoši, taču ne ilgāk par 9 mēnešiem. Uzglabājamus kartupeļus atļauts apstrādāt ar pretasnošanas līdzekļiem saskaņā ar to, kā paredzēts šajā jomā spēkā esošajos normatīvajos aktos.

Ar AĢIN “Patata del Fucino” apzīmēto produktu piedāvājos tirdzniecībā, jāizmanto šādu veidu iepakojumi –

- tīklmaisi, kuru ietilpība ir: no 2 kg līdz 20 kg,
- tīkliņi, kuru ietilpība ir: no 0,500 kg līdz 2,5 kg,
- iepakojumi: *vertbag*, *quickbag*, *girsac* un maisiņi, kuru ietilpība ir no 0,500 kg līdz 5 kg,
- kartona kārbas vai kastes, kuru ietilpība ir no 3 kg līdz 20 kg,
- pārtikai piemērotas paplātes, kuru ietilpība ir no 0,500 kg līdz 5 kg,
- grozi, kuru ietilpība ir no 0,500 kg līdz 5 kg.

Visu veidu iepakojumos esošajiem kartupeļiem jābūt tīriem (notīrītiem ar suku un/vai nomazgātiem), bet iepakojumiem, izņemot kartona kārbas vai kastes, jābūt aizzīmogotiem tā, lai, nepārplēšot iepakojumu, kartupeļus no tiem izņemt nevar.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Uz etiķetes, kas jāpiestiprina uz iepakojumiem, līdztekus Savienības simbolam un tiesību aktu prasībām atbilstošajai informācijai jābūt arī šādām norādēm:

- “Patata del Fucino”, kam seko akronīms IGP [AĢIN] vai vārdi *Indicazione Geografica Protetta* [aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde],
- individuālā ražotāja vārds [un uzvārds] un/vai ražotāju apvienības, un/vai iepakotāja nosaukums un adrese vai reģistrētā uzņēmējdarbības vieta,
- sākotnējais neto svars,
- šķirne,
- šāds produkta logotips:



Ir aizliegts pievienot jebkādu papildu apzīmējumu, kas nav skaidri paredzēts noteikumos.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Audzēšanas apgabalu norobežo provinces nozīmes ceļš *Circonfucense*, un tajā ietilpst teritorijas daļas, kuras šķērso saimniecību pievedceļi un numurēti zemesgabali, kas pieder šādām *L'Aquila* provinces pašvaldībām: *Avezzano*, *Celano*, *Cerchio*, *Aielli*, *Pescina*, *S. Benedetto dei Marsi*, *Ortucchio*, *Trasacco*, *Luco dei Marsi*.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

“Patata del Fucino” audzē 700 m augstumā virs jūras līmeņa nosusinātā *Fucino* ezera dibenā, kurā augsne ielabota 1875. gadā.

Pēc apgabala reljefa morfoloģiskajām pazīmēm to var iedalīt trijos atšķirīgos apvidos: vēsturiskā ezera iepļaka, terašu apvidus 670–720 metru augstumā un sarežģītas morfoloģijas apvidus lielākā augstumā par abiem iepriekšminētajiem. Senā ezera baseina klātienēs dēļ nogulumu uzkrāšanās noris straujāk par erozijas procesiem. Apgabala augsnes pēc mehāniskā sastāva ir smilšmāla un māla augsnes ar lielu kopējā un aktīvā kalcija īpatsvaru, jo nogulumieži, uz kuriem augsne veidojusies, ir kaļķaini. Augsnes reakcija (pH) ir vāji bāziska vai bāziska ar augstu organiskās vielas, kopējā slāpekļa, fosfora (augiem uzņemamā veidā) un apmaiņas kālija saturu. Pietiekamu organiskās vielas ienesi dod arī dāsnā mēslošana, ko lauksaimnieki veic sistemātiski. Augsnes sastāvs ļauj nodrošināt labu drenāžu un bumbuļu normālu attīstību – tie izaug vienādi un regulāri. Šim kalnu grēdu apjoztajam apgabalam raksturīga īpatnība ir tā, ka faktiski nav jūtama austrumpusē esošās jūras ietekme, līdz kuras krastam ir nedaudz mazāk par 80 kilometriem. Gluži pretēji, tur valda tipiski kontinentāls klimats ar samērā aukstām un lietainām ziemām, bet vasaras apgabalā ir ļoti siltas, un bieži vien tur iestājas tvice. Ražas veidošanās laikā diennakts temperatūras svārstības (dienā ≈ 30 °C, naktī 10–15 °C) labvēlīgi ietekmē kartupeļu augšanas sparū. Augsnēm ir laba ūdensietilpība, turklāt kapilārā porainība paceļ līdz virskārtai pietiekamu ūdens daudzumu no gruntsūdeņiem; šie faktori apvienojumā ar biežajām rīta rasām nodrošina kultūrai pietiekamus ūdens resursus. Papildinot apgabala klimatisko faktoru sarakstu, jāmin arī nokrišņi, sniegs un raksturīgā rasa, kas augsni sasniedz bieži vien sīku lāsīšu veidā. Apgabalā ir samērā blīvs hidroloģiskais tīkls: dabiskās straumes un upes, kas tek no līdzenumam apkārt esošajiem kalniem, kā arī ģeometriski veidots kanālu tīkls, kas izbūvēts, veicot meliorācijas darbus, kad agrārās reformas laikā (1950. g.) sāka ierīkot “Ente Fucino”, kam bija divēji mērķi: zemes nosusināšana un vienlaikus arī ūdens pievadīšana irigācijas iekārtām kultūraugu apūdeņošanai, tādējādi ļaujot ražotājiem optimizēt audzēšanas apstākļus.

“Patata del Fucino” no citos apgabalos audzētiem kartupeļiem atšķiras ar specifiskām mīkstuma kvalitātes īpašībām, un tāpēc tie ir piemēroti gan ģimenes patēriņam, gan rūpnieciskām vajadzībām. “Patata del Fucino” kartupeļiem ir stingrs mīkstums, uzspiežot uz tā, nepaliek iespaidumu, un miziņa neatdalās no mīkstuma. Kartupeļus tvaicējot, mīkstums kļūst smalkgraudains, bet nemelnē (nav *after cooking blackening*). Turklāt sevišķi iecienīta šo kartupeļu īpašība ir tā, ka mīkstums pēc cepšanas sabrūnē vien nedaudz. Saskaņā ar pieredzējušu degustētāju žūriju, kas pēc *panel test* metodes veica “Patata del Fucino” paraugu pārbaudes, produktam piemīt garšas īpašības, ko var saukt par patiesu “labsajūtu radošu garšu” vai ļoti izteiktu “kartupeļu garšu”, kurā gandrīz nemaz nav samanāma nepatīkama pēcgarša (kas atgādina metālu, zāli utt.). Šīs organoleptiskās īpašības kartupeļiem nezūd arī pēc vairāku mēnešu ilgās uzglabāšanas.

Ģeogrāfiskajā audzēšanas apgabalā “Patata del Fucino” augšanas un ražas veidošanās periods iesniedzas gandrīz visos gadalaikos: sākot ar sēšanu pavasarī, augšanu un ienākšanos vasarā un beidzot ar novākšanu vienīgi fizioloģiskajā pilngatavībā vasaras nogalē vai rudenī – tādējādi šī kultūra saņem dažādu gadalaiku laikapstākļu labvēlīgo ietekmi. “Patata del Fucino” kvalitāte ir saistīta ar audzēšanas apstākļiem, kādi sastopami vidē, kas reiz bija ezera dibens. Vietējās zemes specifiskums ļauj audzēt kartupeļus gluži dabiskā veidā, tādējādi piešķirot produktam tipiskās organoleptiskās īpašības. Zemesgabalā ir vieglas, svaigas, lielākoties smilšmāla augsnes, kas ir ļoti auglīgas un dabiski piesātinātas ar barības vielām, kurās ietilpst makroelementi un mikroelementi, bagātas ar organisko vielu un tātad arī humusu, kas veidojušies, gadsimtu gaitā uzkrājoties organiskajai vielai un no tās veidojoties nogulumiem; šie faktori nodrošina to, ka kartupeļi augšanas un novākšanas laikā nebojājas un/vai to vīrs neplaisā, bet izaug regulārās formās un veido miziņu, kas cieši turas pie mīkstuma. Aprakstītie augsnes un klimatiskie apstākļi (augšnes sastāvs, liela kapilārā ūdens pacelšanās spēja, temperatūra, irigācijai vajadzīgais ūdens) dara *Fucino* par kartupeļu kultūrai sevišķi piemērotu apgabalu. Šajā apgabalā vietējie lauksaimnieki, pateicoties savai lielajai pieredzei audzēšanā, uzmanībai, kādu tie velta pastāvīgai agrotehnisko paņēmieni uzlabošanai, priekšroku dodot tādiem, kas ir ekoloģiski dzīvotspējīgi, kā arī audzēšanas vides aizsardzībai, gūst panākumus un izaudzē tādu augstas kvalitātes kartupeļu ražas, kurus valsts tirgū vienmēr labi pazīst un augstu vērtē.

Kopš 2002. gada daudzi apvienotie *Fucino* ražotāji audzē kartupeļus pēc “integrētās ražošanas” sertifikācijas shēmas un saskaņā ar specifiskāciju, kas attiecas uz produktu, kurš skaidri norādīts kā “Patata del Fucino”;

tas liecina par to, ka nosaukumu izmanto arī ražošanas un tirdzniecības valodā.

Publicēti raksti tādos nozares žurnālos kā "L'Informatore Agrario", kurā minēts nosaukums "Patata del Fucino", kur *Fucino* ir gan kā kartupeļu audzēšanai sevišķi piemērots apgabals, gan apdzīvota vieta, kurā veic kartupeļu šķirņu izmēģinājumus:

- "Le varietà di patata coltivate in Italia e la loro destinazione d'uso" (2002. g. 2. numura 61. lpp.),
 - "Ecco perchè in Italia non si produce patata da seme" (2008. g. 46. numura 34.–36. lpp.),
 - "Produzione di patata da seme: contributo per la valorizzazione dell'agricoltura montana" (1997. g. 18. numura 27.–29. lpp.),
 - "Sperimentazione varietale 1998 su patata comune nel centro e nel nord" (1998. g. 48. numura 39.–46. lpp.).
- Gadu gaitā vietēji uzņēmēji rīkojuši daudzus pasākumus "Patata del Fucino" veicināšanai un popularizēšanai, arī šādus:
- kopš 1971. gada – "Sagra della Patata" ["Kartupeļu svētki"], ko organizē *Fucino*, konkrētāk, *Avezzano* pašvaldībā,
 - 2008. gadā, ko FAO [ANO Pārtikas un lauksaimniecības organizācija] izsludināja par starptautisko kartupeļu gadu, "Patata del Fucino" audzētāji saistībā ar sadarbības projektu "Progetto Albania" sniedza tehnisku palīdzību un piegādāja lauksaimniecības aprīkojumu Albānijas Zadrīma,
 - 2001. gadā pa Itālijas televīzijas 5. kanālu [*Canale 5*] tika pārraidīta produktam "Patata del Fucino" veltīta televīzijas pārraide ar nosaukumu "Il Gusto",
 - 1993. gadā Itālijas RAI pārraidē "Linea Verde" ar produkta "Patata del Fucino" reputāciju tika iepazīstināti skatītāji visas valsts mērogā.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

Produkta specifiskācijas konsolidētā redakcija ir pieejama šajā tīmekļa vietnē: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai

tieši atverot Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas 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".

**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**

(2020/C 171/09)

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.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“SZILVÁSVÁRADI PISZTRÁNG”

ES Nr.: PGI-HU-02472 – 4.6.2018.

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Szilvásváradi pizstráng”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Ungārija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.7. grupa. Svaigas zivis, gliemji un vēžveidīgie un to izstrādājumi

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

Produkts “Szilvásváradi pizstráng” ir lašu dzimtas (*Salmonidae*) *Salmo trutta* morpha *fario* sugas zivs (brūnā forele). Ja uz šo zivi raugās no virspuses, tās krāsa izskatās pelēkzaļa, bet no sāniem tā ir zeltaindzeltena ar tumšiem un raksturīgiem spilgti sarkaniem virskrāsas punktiem.

Garumā “Szilvásváradi pizstráng” sasniedz 40–45 cm, un zivs sver 400–500 g; tirdzniecībā to pārdod svaigu un iztīrītu (izķīdātu). “Szilvásváradi pizstráng” mīkstums [gaļa] ir raksturīgi stingras konsistences, gaļas krāsa ir viegli sāta, bet gaļas garša, kas nav stipra [nav izteikta], ir bez jebkādas dūņu piegaršas.

Šis zivs gaļā nav tauku izgulsņējumu; pēc taustes tā ir stingra un visā šķērsgriezumā (no muguras līdz vēderam) vienmērīgi blīva; tā sastāv no smalkākām un maigākām muskuļšķiedrām nekā tā ir citos apgabalos audzētajām brūnajām forelēm.

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

“Szilvásváradi pizstráng” audzēšanas laikā zivis tiek ēdinātas galvenokārt ar tādiem barības līdzekļiem bez hormoniem, bez ķīmiskām vielām un bez antibiotikām, kuri iegūti no zivju miltiem, zivju eļļas un bagātināti ar vitamīniem un vajadzīgajiem mikroelementiem, un ar barību, kas ražota ar ekoloģiskām metodēm (nesatur ķīmiskus produktus un ĢMO). Zivkopībā, ar ko nodarbojas 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ir svarīgi foreļu audzēšanas dīķu krastos saglabāt tur augošos raksturīgos augus, kas zivīm nodrošina dabisku uztura bagātinātāju (galvenokārt kukaiņus).

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visi ražošanas posmi (audzēšana, vairošanās, zivju mazuļu audzēšana, kā arī pārdodamo zivju audzēšana un ievākšana) noris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

—

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

—

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

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Szilvásvárād administratīvais reģions.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Produktu “*Szilvásváradi pizstráng*” un tā ražošanas ģeogrāfisko apgabalu vieno saikne, kuras pamatā ir produkta kvalitāte.

“*Szilvásváradi pizstráng*” gaļa no līdzīgu sugu zivju gaļas atšķiras ar savu garšu un struktūru (tekstūru). Šis zivs gaļas garša nav ne pārāk izteikta, ne arī ar dūņu piegaršu, un tās krāsa ir sārta; gaļas konsistence salīdzinājumā ar to, kāda tā ir citur audzētām forelēm, ir stingrāka, un tās muskuļšķiedras ir smalkākas, turklāt gaļai nav tauku izgulsnējumu.

Szalajka ieleja, kas ir vieta, kurā aizsākusies “*Szilvásváradi pizstráng*” ražošana, ir aiza, kura atrodas *Bükk* kalnu masīvā 350–400 m augstumā virs jūras līmeņa un kurā tek karsta avoti *Szalajka* un *Szikla*. Foreļu audzēšanas baseini attīstījās, to piepildīšanai izmantojot ūdeņus, ko ņēma no *Szalajka* upītes, kas tek tāda paša nosaukuma ielejā. Avotu ūdeņi tek uz leju, pateicoties 800 m lielai augstuma starpībai, līdz sasniedz *Bükk* plato; tie dabiskā kārtā vairākkārt filtrējas, tekot caur karsta veidojumu sistēmu, un tad izcili tīri un labā kvalitātē satek zivjaudzētavas dīķos. Avotu ūdeņu temperatūra visu gadu ir 11–12 grādi.

Zivju audzēšanas dīķi atrodas tiešā tuvumā avotiem, kas bagātina tos ar saviem ūdeņiem. Avoti atrodas aptuveni 200 metrus attālu no zivjaudzētavas dīķiem (ieskaitot inkubatorus): tāpēc Ungārija izceļas ar to, ka starp avotiem un zivju dīķiem nav nekādu piesārņojuma avotu, apdzīvotu vietu un iekultivētu zemes platību, un ūdens tek pa zemes virsu, pildot foreļu dīķus. Attiecīgā teritorija pilnībā atrodas *Bükk* nacionālajā parkā.

Ģeogrāfiskā apgabala specifiskās īpašības ir šādas:

- avotu ūdens temperatūra ir pastāvīga gan ziemā, gan vasarā; nelielas svārstības vērojamas vienīgi inkubatoros un audzēšanas baseinos; tas nodrošina zivīm stabilus vides apstākļus. Avotu ūdeņu temperatūras dēļ, kura saglabājas zema visu gadu, un nelielā attāluma dēļ, kurš šos avotus šķir no dīķu kompleksa, ūdens temperatūra šajos dīķos zivju attīstības laikā, kura noris vasarā, nepārsniedz 15 °C; šā iemesla dēļ zivju apetīte aukstā ūdenī ir mazāka, un tāpēc tās aug lēnāk; šis faktors savukārt dara to gaļas konsistenci stingrāku, blīvāku un liesāku salīdzinājumā ar šo parametru vidējām vērtībām. Pastāvīga svaigu ūdeņu pieplūde no avotiem kavē dūņu piegaršas veidošanos,
- šāda nepārtraukta un strauja ūdens padeve nodrošina bagātināšanos ar skābekli, kas ir ne tikai nepieciešams zivīm, bet arī labvēlīgi ietekmē to pieņemšanos svarā un uzlabo to gaļas kvalitāti, kā arī muskuļšķiedru veidošanos, darot tās smalkākas un pašu gaļu stingrāku,
- avotu ūdens, ko sistemātiski kontrolē apstiprinātā laboratorijā, ir dzerams, un tā kvalitāte pastāvīgi ir izcila; tāpēc šo zivju gaļai nav izteikta garša un dūņu piegarša tai nepiemīt,
- šādā vidē nav stresa – arī tāpēc, ka mākslīgas aerācijas sistēmas netiek lietotas un cilvēku pārvietošanās dīķu apkārtņē ir ierobežota līdz minimumam.

Visi šie faktori veicina zivju regulāru augšanu, “*Szilvásváradi pizstráng*” gaļas konsistences un krāsojuma veidošanos: gaļa ir blīva un stingra, sārta krāsā un tajā nav tauku izgulsnējumu.

Vaislinieku krājums *Szilvásvárād* brūno foreļu audzētavā ir līdzīgs tam, kāds tas ir bijis agrāk, un ir ģenētiski tīrs. Foreļu audzēšanas uzņēmumā un *Szalajk* upītē nekad nav tikusi ieviesta vai saglabāta neviena dzīva lašu dzimtas zivs, kas nākusī no citām audzētavām vai svešiem ūdeņiem.

Ikru izņemšana piemērotajā laikā, šo ikru apaugļošanas metode un neizšķīlušos ikru atlase balstās uz paaudzju paaudzēs uzkrātās pieredzes. Pamatojoties uz vietējo tehnoloģisko prasmī, zivju mazuļiem bijis jāsaņem dzīvnieku barība, sākot ar 32.–35. dienu pēc ikru izšķīšanās, jo šajā laikposmā tie ir gatavi pieņemt minētā veida barības līdzekļus. Ja tādu ēdināšanu sāk vēlāk, zivju mazuļi no dzīvnieku barības atsakās. Pateicoties norādītajai metodei, zivju mirstība ir minimāla un ūdens zivjaudzētavas dīķos saglabājas tīrs, jo dīķos ievadīto barību apēd zivis, kuras neatstāj nekādus barības atlikumus, kas varētu piesārņot ūdeni.

Šī pieredze un šāda amatprasmē veicina to, ka “*Szilvásváradi pizstráng*”, pateicoties šīm metodēm, tiek ražots bez ķīmiskiem un farmaceitiskiem produktiem un bez stresa visu laiku, sākot no olu inkubācijas līdz zivju nosūtīšanai tirdzniecībā.

Avotu piegādātais karsta ūdens, kam ir dzeramā ūdens kvalitāte, apvienojumā ar zivju audzēšanā uzkrāto pieredzi garantē to, ka produktam "Szilvásváradi pizstráng" piemīt šie iepriekš aprakstītās specifiskās īpašības.

Pateicoties saglabātajam ģenētiskajam mantojumam un gastronomijas pasaulē iemantotajai lieliskajai slavai, "Szilvásváradi pizstráng" 2013. gadā ir izpelnījies "Bükk nacionālā parka produkta" titulu.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specifikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu

(2020/C 171/10)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo grozījumu 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 CILMES VIETAS NOSAUKUMA / AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

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

“Casatella Trevigiana”

ES Nr.: PDO-IT-0348-AM02 – 22.11.2019.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Consorzio per la Tutela del formaggio Casatella Trevigiana

Viale Sante biasuzzi, 20

31038 Paese (TV)

ITALIA

Tālr. un fakss +39 0422951480

E-pasts: info@casatella.it

Šī apvienība atbilst ministrijas 2013. gada 14. oktobra Dekrēta Nr. 12511 13. panta 1. punktā noteiktajām prasībām.

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:

4. Grozījuma vai grozījumu veids

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

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

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

5. **Grozījumi**

Produkta apraksts

Pašreizējās specifikācijas 2. pants un vienotā dokumenta 3.2. punkts

Ķīmiskās īpašības

Teksts:

“Tauki: 18–25 % neapstrādātam produktam”

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

“Tauki: 18–27 % neapstrādātam produktam”.

Grozījuma mērķis ir mazināt iespēju, ka netiek ievērots ar ACVN “Casatella Trevigiana” apzīmētā produkta tauku saturs piena tauku satura mainīguma dēļ, kas atkarīgs galvenokārt no ārējiem faktoriem kā: liellopu ēdināšana, klimats, lopkopības sistēma un slaukšanas biežums.

Šāda iespēja samērā liela ir vidējām un mazām pienotavām, gan tāpēc ka pienu nodod neliels skaits saimniecību, gan tāpēc ka nav iespējams koriģēt tauku saturu piena maisījumā, jo ACVN “Casatella Trevigiana” iegūst, pārstrādājot pilnpienu.

Ražošanas metodika

Pašreizējās specifikācijas 5. pants un vienotā dokumenta 3.4. punkts

“Barības devai jābūt veidotai tā, ka vismaz 90 % tajā ietilpst barības līdzekļi, kuru izcelsme ir 3. pantā noteiktajā apgabalā.”

“Barības devai jābūt veidotai tā, ka vismaz 60 % tajā ietilpst barības līdzekļi, kuru izcelsme ir 3. pantā noteiktajā apgabalā.”

Vienotā dokumenta 3.4. punkts

Pēc trešā ievilkuma pievienots šāds punkts:

“Tā kā Trevizo (*Treviso*) provincē ir neatgriezeniski samazinātas lauksaimnieciski izmantojamās platības, kas atvēlētas dzīvnieku ēdināšanai paredzētās lopbarības ražošanai, daļa lopbarības piegādājama no platībām, kas atrodas ārpus 4. punktā noteiktā ražošanas apgabala.”

Grozījuma iemesls ir tas, ka pēdējos 10 gados Trevizo provincē, kas ir ar ACVN “Casatella Trevigiana” apzīmētā produkta ražošanas apgabals, tika ievērojami samazinātas lopbarības ražošanai atvēlētās lauksaimniecības zemes platības.

Iemesli galvenokārt ir saistīti ar šādiem faktoriem:

- a) tieša zemes izmantošana lieliem urbanizācijas darbiem un ceļiem;
- b) lopbarības kultūru audzēšanai izmantojamās lauksaimniecības zemes pārveidošana vīndārzu ierīkošanai.

Lai izprastu šā pasākuma apmēru, par Trevizo provinci tiek norādīti šādi dati:

- lopbarības ražošanas pastāvīgo platību samazinājums par 50 % 2018. gadā salīdzinājumā ar 2010. gadu,
- lopbarības ražošanas pagaidu platību samazinājums par 26 % 2018. gadā salīdzinājumā ar 2010. gadu,
- vīndārzu ierīkošanai atvēlēto platību palielinājums par 30 % 2018. gadā salīdzinājumā ar 2010. gadu.

VIENOTS DOKUMENTS

“Casatella Trevigiana”

ES Nr.: PDO-IT-0348-AM02 – 22.11.2019.

ACVN (X) AĢIN ()

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

“Casatella Trevigiana”

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

Produkta ir mīksts siers, kas gatavots vienīgi no govs pilnpiena, kas iegūts no Frīzijas, Itālijas sarkanraibajām, Itālijas brūnajām govīm, *Burlina* un no to krustojumiem izaudzētajām govīm. Produktu piedāvājot patēriņam, tam jābūt ar šādām organoleptiskajām īpašībām: siera masa mīksta, spīdīga, mazliet krēmīga, mutē kūstoša; masas krāsa no pienbaltas līdz krēmbaltai; siera masa var būt ar nelielu acojumu. Siera masas konsistence ir tāda, ka ACVN "Casatella Trevigiana" produktu nevar klasificēt kā "ziežamo" vai krēmveida sieru.

Siers ir vai nu bez mizas, vai arī miza ir tikko samanāma; tam ir tradicionāli cilindriskā forma. Sieram piemīt viegli izteikts, svaigs pienskābes aromāts.

Sieram ir maiga, pienu atgādinoša garša ar mazliet skābenu piegaršu.

Ķīmiskās īpašības

Mitrums: 53–60 %

Tauki: 18–27 % (neapstrādātam produktam)

Proteīni: > 12 % (neapstrādātam produktam)

Fizikālās īpašības

Forma: cilindriskā.

Svars:

lielais izmērs: 1,8–2,2 kg;

mazais izmērs: 0,2–0,7 kg.

Diametrs:

lielais izmērs: 18–22 cm;

mazais izmērs: 5–12 cm.

Rituļa augstums:

lielais izmērs: 5–8 cm;

mazais izmērs: 4–6 cm.

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

Govis, kuru pienu paredzēts izmantot ACVN "Casatella Trevigiana" ražošanai, ēdina, ievērojot šādus noteikumus:

- Devā jābūt vismaz 60 % barības, kuras izcelsme ir 4. punktā noteiktajā ražošanas apgabalā.
- Laktācijas periodā esošo govju ikdienas barības devā jābūt vismaz 60 % lopbarības izcelsmes sausnai.
- Aizliegts izmantot šādus ražošanas apgabalam netipiskus barības līdzekļus: lopbarības bietes, citrusaugļi un olīvas un to pārstrādes atlikumi, esparsetes, hedizārijas, kā arī artišoki, ziedkāposti, turnepši vai tomāti veselā vai pārstrādes atlikumu veidā.

Tā kā Trevīzo provincē ir neatgriezeniski samazinātas dzīvnieku ēdināšanai paredzētās lopbarības ražošanai atvēlētās lauksaimnieciski izmantojamās platības, daļa lopbarības piegādājama no platībām, kas atrodas ārpus 4. punktā noteiktā ražošanas apgabala.

Ar ACVN "Casatella Trevigiana" apzīmētā produkta ražošanai izmantotais piens jāiegūst kūtīs, kas atrodas Trevīzo provinces teritorijai atbilstīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Tauku saturam pienā brīdī, kad to sāk pārstrādāt sierā, jābūt vairāk nekā 3,2 %. Pienā nedrīkst būt konservantu; nav atļauts izmantot jaunpienu vai tādu govju pienu, kurām novēro slimību pazīmes. Piens kūtī jāuzglabā atdzesēts. Piena sarecināšana jebkurā gadījumā jāuzsāk 48 stundu laikā pēc tā izslaukšanas....

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visam ražošanas procesam (dzīvnieku audzēšana un piena iegūšana, piena sarecināšana, recekļa apstrāde, rituļa formas veidošana, sūkalu notecināšana, siera sāļšana un nogatavināšana) jānoris 4. punktā noteiktajā apgabalā.

Piena pārstrādes posmi ir šādi: dzīvnieku audzēšana, piena iegūšana, piena pārstrāde, siera nogatavināšana.

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

Ar ACVN "Casatella Trevigiana" apzīmēto produktu tirdzniecībā laiž iepakotā veidā. Tā kā ACVN "Casatella Trevigiana" ir "mīksta masa" siers, kas strauji bojājas, produkta ilgstoša pārvadāšana neiekototā veidā var ietekmēt tā organoleptiskās, ķīmiskās un fizikālās īpašības, tādējādi mainot jo īpaši tā nogatavināšanās ilgumu un veidu.

Tāpēc, lai nodrošinātu produktam raksturīgo kvalitātes īpašību saglabāšanos, laikposmam starp ražošanu un iepakojšanu ir jābūt ierobežotam. Tādēļ iepakojšana jāveic ražošanas apgabalā, lai nodrošinātu ACVN "Casatella Trevigiana" siera tipiskumu, izsekojamību un kontroli, kā arī tam raksturīgo ķīmisko, fizikālo un organoleptisko īpašību saglabāšanos.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

ACVN "Casatella Trevigiana" sieru marķē, kā aprakstīts turpmāk.



Norādi "Denominazione d'Origine Protetta" (aizsargāts cilmes vietas nosaukums) drīkst aizstāt ar akronīmu "DOP" (ACVN).

Marķējuma augšējās un apakšējās daļas proporcijas nav maināmas; tās ir redzamas pievienotajā logotipā. Marķējums jāatveido uz siera ārējā aizsargapvalka.

Uz ārējā iepakojuma nedrīkst norādīt slavinošu vai patērētājus maldinošu informāciju.

Marķējuma izmēra un iepakojuma izmēra proporcijām jābūt šādām: vārda "Casatella" kopējais platums nedrīkst būt mazāks par 80 % no iepakojuma diametra.

Ņemot vērā siera veidu, nekādu informāciju nedrīkst norādīt tieši uz siera rituļa.

Obligāti izmantojama tāds iepakojums, uz kura redzams iepriekš aprakstītais logotips un uzraksts.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Visa teritorija atrodas Trevīzo provinces robežās.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

ACVN "Casatella Trevigiana" siera raksturīgās īpašības un kvalitāte ir tieši saistītas ar šā siera izcelsmi — tā ražošanas vietu un to, ka sieru izgatavo pēc zemnieku saimniecību ģimenes tradīcijām, — kā arī ar tā gatavošanas tehnoloģijas attīstību un ražošanas vietā izraudzītajiem baktēriju celmiem. ACVN "Casatella Trevigiana" siera kvalitāte un tipiskums ir tiešā veidā saistīti ar pienā esošās mikrofloras īpašībām, kā arī ar gatavošanas temperatūru un ilgumu, kas nosaka mikrofloras sugu, celmu un koncentrācijas izvēli.

"Casatella Trevigiana" sieram ir mīksta, spīdīga, mazliet krēmīga, mutē kūstoša masa, kuras masas krāsa ir no pienbaltas līdz krēmblātai; siera masa var būt ar nelielu acojumu.

Siers ir vai nu bez mizas, vai arī miza ir tikko samanāma; tam ir tradicionāli cilindriska forma; sieram ir maiga, pienu atgādinoša garša ar mazliet skābenu piegaršu.

Nesen veikti pētījumi liecina par to, ka noteiktajā apgabalā gadu gaitā izveidojušās mikrofloras sastāvā ir termofilo streptokoku celmi, kuru īpašības un metaboliskā aktivitāte ir priekšnosacījums ne vien paskābināšanās procesam, bet arī produkta organoleptiskajām īpašībām, piemēram, nogatavināta siera viegli skābenajai garšai.

Tikai šim tipiskajam apgabalam raksturīgus neatkārtojamus apstākļus rada arī tas, ka mikroflorā – lai gan mazākā koncentrācijā – sastopami termofīlie *Lactobacillus* celmi, kuru proteolītiskā aktivitāte ir lielāka un kuri nodrošina kazeīnu šķelšanos, radot molekulas vai to prekursorus, kas ietekmē siera konsistenci, nogatavošanos un garšu.

Īpašie tehniskie paņēmieni (arī zemas temperatūras uzturēšana piena sarecināšanas gaitā), ko šā siera gatavošanā lieto ražotāji, ir tradicionāli un izstrādāti, lai panāktu streptokoku un *Lactobacillus* ģints mikroorganismu savairošanos un optimāli izmantotu to īpašības.

Tas savukārt ļauj nodrošināt un izcelt ACVN "Casatella Trevigiana" siera galvenās organoleptiskās īpašības.

Šis Trevīzo provincei tipiskais siers ir produkts, kura izcelsmes un pašreizējās ražošanas pamatā ir senas mājassiera gatavošanas tradīcijas. Šā siera ražošanas metode no paaudzes paaudzē tika nodota praktiskā veidā un mutvārdos, un tās pamatā bija ļoti vienkārši piena sarecināšanas paņēmieni. Tādējādi siera tiešā izcelsme meklējama Trevīzo sierniecības tradīcijās, kas kopš 1962. gada tiek uzskatītas par "vēsturiskām".

Pastāv vairāki rakstu avoti, kas liecina par to, ka "Casatella" siera izcelsmes vieta ir Trevīzo.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

Produkta specifiskācijas konsolidētā redakcija ir pieejama internetā šādā tīmekļa vietnē: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai

tieši atverot Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas 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