



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

63. gadagājums

2020. gada 20. maijs

Saturs

II *Informācija*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2020/C 172/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.9809 – <i>Eni Rewind / CDP Equity / CircularIT JV</i>) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2020/C 172/02	Euro maiņas kurss — 2020. gada 19. maijs	2
2020/C 172/03	Eiropas Kopienų Migrējošo darba ņēmēju sociālā nodrošinājuma Administratīvā komisija Valūtu konversijas kursi saskaņā ar Padomes Regulu (EEK) Nr. 574/72	3

V *Atzinumi*

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2020/C 172/04	Grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar 17. panta 6. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 110/2008 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un ar ko atceļ Padomes Regulu (EEK) Nr. 1576/89	5
---------------	--	---

2020/C 172/05	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	11
2020/C 172/06	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	22
2020/C 172/07	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

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.9809 – *Eni Rewind / CDP Equity / CircularIT JV*)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2020/C 172/01)

Komisija 2020. gada 12. maijā nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai itāļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lv>) ar dokumenta numuru 32020M9809. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾**2020. gada 19. maijs**

(2020/C 172/02)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,0950	CAD	Kanādas dolārs	1,5251
JPY	Japānas jena	118,00	HKD	Hongkongas dolārs	8,4870
DKK	Dānijas krona	7,4562	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,8004
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,89535	SGD	Singapūras dolārs	1,5513
SEK	Zviedrijas krona	10,5685	KRW	Dienvietkorejas vona	1 341,19
CHF	Šveices franks	1,0633	ZAR	Dienvietāfrikas rands	19,9649
ISK	Islandes krona	156,50	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,7816
NOK	Norvēģijas krona	10,9153	HRK	Horvātijas kuna	7,5713
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	16 177,50
CZK	Čehijas krona	27,490	MYR	Malaizijas ringits	4,7583
HUF	Ungārijas forints	350,35	PHP	Filipīnu peso	55,567
PLN	Polijas zlots	4,5510	RUB	Krievijas rublis	79,3839
RON	Rumānijas leja	4,8428	THB	Taizemes bāts	34,947
TRY	Turcijas lira	7,4448	BRL	Brazīlijas reāls	6,2357
AUD	Austrālijas dolārs	1,6751	MXN	Meksikas peso	25,8567
			INR	Indijas rūpija	82,8535

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

**EIROPAS KOPIENU MIGRĒJOŠO DARBA ŅĒMĒJU SOCIĀLĀ NODROŠINĀJUMA
ADMINISTRATĪVĀ KOMISIJA**

Valūtu konversijas kursi saskaņā ar Padomes Regulu (EEK) Nr. 574/72

(2020/C 172/03)

Regulas (EEK) Nr. 574/72 107. panta 1., 2. un 4. punkts

Atskaites periods: 2020. Aprīlī

Pieteikumu iesniegšanas termiņš: 2020. Jūlijs, Augusts un Septembris

apr-20	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	27,2301	7,46202	7,59505	356,512	4,54505
1 BGN =	0,511300	1	13,9228	3,81533	3,88335	182,285	2,32388
1 CZK =	0,0367240	0,0718248	1	0,274035	0,278921	13,0926	0,166912
1 DKK =	0,134012	0,262101	3,64916	1	1,01783	47,7769	0,609091
1 HRK =	0,131665	0,257510	3,58525	0,982485	1	46,9401	0,598423
1 HUF =	0,00280495	0,00548593	0,0763792	0,020931	0,0213038	1	0,0127486
1 PLN =	0,220020	0,430314	5,99116	1,64179	1,67106	78,4397	1
1 RON =	0,206750	0,404361	5,62983	1,54277	1,57028	73,7088	0,939688
1 SEK =	0,091827	0,179596	2,50047	0,685217	0,697433	32,7375	0,417359
1 GBP =	1,14222	2,23396	31,1029	8,52330	8,6752	407,217	5,19146
1 NOK =	0,088297	0,172691	2,40434	0,658875	0,670621	31,4790	0,401315
1 ISK =	0,00636943	0,0124573	0,173440	0,0475288	0,0483761	2,27078	0,028949
1 CHF =	0,948239	1,85457	25,8207	7,07578	7,20192	338,059	4,30979

apr-20	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,83676	10,89001	0,875485	11,32540	157,000	1,05459
1 BGN =	2,47304	5,56806	0,447635	5,79067	80,2741	0,539210
1 CZK =	0,177625	0,399925	0,032151	0,415914	5,76567	0,0387286
1 DKK =	0,648184	1,45939	0,117325	1,51774	21,0399	0,141327
1 HRK =	0,636831	1,43383	0,1152705	1,49116	20,6714	0,138852
1 HUF =	0,0135669	0,0305460	0,00245570	0,0317672	0,440378	0,00295806
1 PLN =	1,064183	2,39602	0,192624	2,49181	34,5431	0,232030
1 RON =	1	2,25151	0,181006	2,34152	32,4597	0,218036
1 SEK =	0,444147	1	0,0803934	1,03998	14,4169	0,096840
1 GBP =	5,52466	12,4388	1	12,9361	179,329	1,20457
1 NOK =	0,427072	0,961557	0,0773028	1	13,8626	0,093117
1 ISK =	0,030807	0,069363	0,00557634	0,0721363	1	0,00671711
1 CHF =	4,58641	10,32634	0,830170	10,73919	148,874	1

Source: ECB

Piezīme: visus valūtas kursus, kas saistīti ar ISK, aprēķina, balstoties uz Islandes Centrālās bankas datiem par ISK/EUR kursu.

reference: apr-20	1 EUR in national currency	1 unit of N.C. in EUR
BGN	1,95580	0,511300
CZK	27,2301	0,0367240
DKK	7,46202	0,134012
HRK	7,59505	0,131665
HUF	356,512	0,00280495
PLN	4,54505	0,220020
RON	4,83676	0,206750
SEK	10,89001	0,091827
GBP	0,875485	1,14222
NOK	11,32540	0,088297
ISK	157,000	0,00636943
CHF	1,05459	0,948239

Source: ECB

Piezīme: ISK/EUR kurss balstīts uz Islandes Centrālās bankas datiem.

1. Regulā (EEK) Nr. 574/72 ir noteikts, ka citā valūtā izteiktu summu konversijas kurss ir tas, kuru aprēķinājusi Komisija un kura pamatā ir Eiropas Centrālās bankas publicēto atsauces kursu mēneša vidējais rādītājs atskaites periodā, kas precizēts 2. punktā.

2. Atskaites periodi ir šādi:

- janvāris – konversijas kursiem, kas ir spēkā no 1. aprīļa,
- aprīlis – konversijas kursiem, kas ir spēkā no 1. jūlija,
- jūlijs – konversijas kursiem, kas ir spēkā no 1. oktobra,
- oktobris – konversijas kursiem, kas ir spēkā no 1. janvāra.

Valūtas konversijas kursus publicē otrajā februāra, maija, augusta un novembra Eiropas Savienības Oficiālā Vēstneša ("C" sērija) izdevumā.

V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar 17. panta 6. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 110/2008 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un ar ko atceļ Padomes Regulu (EEK) Nr. 1576/89 ⁽¹⁾

(2020/C 172/04)

Šī publikācija dod tiesības pret pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2019/787 ⁽²⁾ 27. pantam.

PIETEIKUMS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES TEHNISKĀS DOKUMENTĀCIJAS GROZĪŠANAI

“HIERBAS DE MALLORCA”

ES Nr.: PGI-ES-01869-AM01 – 17.12.2018.

Grozījumu izdarīšanas valoda: spāņu

Starpnieks

Lauksaimniecības, zivsaimniecības un pārtikas ministrija
Pārtikas rūpniecības ģenerāldirektorāts
Izcilas kvalitātes un bioloģiskās lauksaimniecības apakšģenerāldirektorāts
Paseo de la Infanta Isabel, 1
28071 MADRID, SPĀNIJA

Tālr. +34 913475397

E-pasts: sgcdae@mapama.es

Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

“Hierbas de Mallorca”

Specifikācijas nodaļas, uz kurām attiecas grozījumi

Aizsargātais nosaukums (nosaukuma maiņa ir atspoguļota arī citās nodaļās, tādās kā “Produkta apraksts”, “Saikne”, “Ražošanas metode”, “Piemērojamās prasības un pārbaudes”, taču šo saturs nav mainīts).

Grozījums

Grozījumi produkta specifikācijā: grozīti galvenie parametri.

⁽¹⁾ OV L 39, 13.2.2008., 16. lpp.

⁽²⁾ OV L 130, 17.5.2019., 1. lpp.

Grozījumu paskaidrojums

Mērķis ir nosaukumu norādīt ne vien spāņu, bet arī katalāņu valodā, jo abas valodas Spānijā ir oficiālas (kā tas atzīts 4. pantā 2007. gada 28. februāra Konstitūtvajā likumā Nr. 1/2007 par Baleāru Salu autonomijas statūtu reformu).

Ir pilnīgi pamatoti šo produktu dēvēt divos nosaukumos – spāņu (“Hierbas de Mallorca”) un katalāņu valodā (“Herbes de Mallorca”) –, jo gandrīz visi, kas ražo šo stipro alkoholisko dzērienu ar anīsa aromātu, pašlaik izmanto tikai nosaukumu katalāņu valodā un uzskata, ka ir svarīgi varēt izmantot nosaukumu “Herbes de Mallorca” savu produktu noformēšanā.

Dzērienu “Hierbas de Mallorca” / “Herbes de Mallorca” gatavo tikai Maljorkas salā, kas ir Baleāru Salu autonomā apgabala teritorija.

Šā autonomā apgabala, Baleāru Salu, valoda ir katalāņu valoda, kurai ir arī oficiālās valodas statuss līdztekus spāņu valodai, un tas ir atzīts 4. pantā 2007. gada 28. februāra Konstitūtvajā likumā Nr. 1/2007 par Baleāru Salu autonomijas statūtu reformu.

Tā kā abas valodas, gan spāņu, gan katalāņu, Baleāru Salu teritorijā lieto ikdienā, nosaukumus “Hierbas de Mallorca” un “Herbes de Mallorca” gan spāņu valodā (“Hierbas de Mallorca”), gan katalāņu valodā (“Herbes de Mallorca”) lieto kā sinonīmus jau kopš neatminamiem laikiem.

Turklāt nevar neņemt vērā reālo situāciju tirgū. Jau gadiem lieto abus nosaukumus – “Hierbas de Mallorca” un “Herbes de Mallorca” –, un tā tas turpināsies arī nākotnē. Tas attiecas ne vien uz valsts iekšējo, bet arī starptautisko tirdzniecību.

Nosaukuma “Herbes de Mallorca” lietojums ir tā nostiprinājies, ka to izmanto pat tirgvedībā un reklāmās citās valstīs un citās ES valodās.

Attiecīgie tehniskās dokumentācijas grozījumi

Tehniskās dokumentācijas 1. punkts “Nosaukums”

Nosaukumā līdztekus “Hierbas de Mallorca” jāiekļauj arī nosaukums katalāņu valodā “Herbes de Mallorca”.

Nosaukums: “*Hierbas de Mallorca*” / “*Herbes de Mallorca*”.

Šīs izmaiņas skar arī citas nodaļas, tādas kā “Produkta apraksts”, “Saikne”, “Ražošanas metode”, “Piemērojamās prasības un pārbaudes”, taču to saturs nav grozīts.

GALVENIE TEHNISKĀS DOKUMENTĀCIJAS PARAMETRI

“HIERBAS DE MALLORCA” / “HERBES DE MALLORCA”

ES Nr.: PGI-ES-01869-AM01 – 17.12.2018.

1. Nosaukums

“Hierbas de Mallorca” / “Herbes de Mallorca”

2. Stiprā alkoholiskā dzēriena kategorija

25. kategorija. Stiprie alkoholiskie dzērieni ar anīsa aromātu

3. Stiprā alkoholiskā dzēriena apraksts

“Hierbas de Mallorca” / “Herbes de Mallorca” ir stiprais alkoholiskais dzēriens ar anīsa aromātu, kura spirta tilpumkoncentrācija ir 20–50 % un kurš ir aromatizēts ar augiem un var būt saldināts ar saharozi.

3.1. Ķīmiskās īpašības

— Faktiskais [absolūtā] spirta saturs:

— minimālais: 20 tilp.%,

— maksimālais: 50 tilp.%,

— Maksimālais metanola saturs: 20 g/hl 100 tilp.% spirta

3.2. Organoleptiskās īpašības

- Dzidrs izskats.
- Krāsa no dzintarainas līdz zaļai.
- Intensīvs un komplekss aromāts ar izteiktu anīsa smaržu. Aromāts ir svaigs, salds, augļains (kā apelsīni un citroni) un ziedains.
- Garša ir izteikti salda, vidēji salda vai nesaldināta atkarībā no attiecīgajā iedaļā aprakstītās šķirnes (salda, kupažēta vai sausa). Pēcgaršā spēcīgi jūtami aromātiskie augi.
- Kupažētās un saldās šķirnes dzērieni ir tumīgi.

3.3. Tipi

Ir trīs dažādas šķirnes, kas atšķiras pēc cukuru satura un faktiskās spirta koncentrācijas.

- Sausa: minimālais spirta saturs ir 35 %, un maksimālais saharozē izteiktais cukuru saturs ir 100 g/l.
- Kupažēta: minimālais spirta saturs ir 25 %, un saharozē izteiktais cukuru saturs ir 100–300 g/l.
- Salda: minimālais spirta saturs ir 20 %, un minimālais saharozē izteiktais cukuru saturs ir 300 g/l.

3.4. Sevišķās īpašības (salīdzinājumā ar tās pašas kategorijas dzērieniem)

Viena no sevišķajām organoleptiskajām īpašībām ir intensīvais komplekss aromāts ar izteiktu anīsa smaržu. Aromāts ir svaigs, salds, augļains (kā apelsīni un citroni) un ziedains. Krāsa no dzintarainas līdz zaļai. Garša ir salda, vidēji salda vai nesaldināta atkarībā no šķirnes (salda, kupažēta vai sausa). Kupažētās un saldās šķirnes dzērieni ir tumīgi.

4. Attiecīgais ģeogrāfiskais apgabals

Ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmēto produktu drīkst ražot un pildīt pudelēs tikai Maljorkas salā, Baleāru Salu autonomajā apgabalā, Spānijā.

5. Stiprā alkoholiskā dzēriena ražošanas metode

Stipro alkoholisko dzērienu ar anīsa aromātu sajauc ar spirta un ūdens šķīdumu, kas aromatizēts, macerējot un/vai destilējot augus, un pievieno ūdeni, lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirtu un pēc vajadzības arī saharozi.

5.1. Sastāvdaļas

a) Būtiskās

1. Stiprais alkoholiskais dzēriens ar anīsa aromātu.
2. Lauksaimnieciskas izcelsmes spirts.
3. Destilēts, dejonizēts un/vai demineralizēts dzeramais ūdens.
4. Maljorkas salā audzēti aromātiskie augi:
 - a) citronverbēna (*Lippia citriodora*);
 - b) kumelīte (*Matricaria* spp.);
 - c) apelsīns (*Citrus sinensis*);
 - d) citrons (*Citrus limon*);
 - e) rozmarīns (*Rosmarinus officinalis*);
 - f) citronmētra (*Melissa officinalis*);
 - g) fenhelis (*Foeniculum vulgare*).

b) Neobligātās

1. Saharoze.
2. Citi aromātiskie augi un/vai atļautas dabīgas aromatizējošas vielas.
3. Stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem atļautas krāsvielas.

Ražošanā tiek izmantota tradicionālā prakse, kam ir trīs atsevišķi posmi.

Pirmajā posmā tiek ekstrahēts augu aromāts. Šajā posmā ļoti liela nozīme ir ražotāja pieredzei. Būtisko aromātisko augu proporciju nosaka tieši pēc pieredzes. Atlasītos augus macerē ūdens un spirta šķīdumā tik ilgi, cik nepieciešams, lai ekstrahētu aromātu. Šā posma rezultātus var uzlabot, macerātu destilējot.

Otrajā posmā no lauksaimnieciskas izcelsmes spirta, ūdens, anīsa ekstraktiem vai destilātiem un pēc izvēles arī saharozes iegūst stipro alkoholisko dzērienu ar anīsa aromātu.

Trešajā, pēdējā posmā iepriekšējos posmos iegūtos produktus sajauc, pēc vajadzības pievienojot ūdeni, spirtu un cukuru, lai panāktu vēlamu spirta un cukuru saturu un organoleptiskās īpašības. Šajā posmā ļoti liela nozīme ir ražotāja pieredzei. Tieši pēc pieredzes nosaka, cik daudz pirmajā posmā iegūtā aromātiskā ekstrakta ir vajadzīgs, lai panāktu sevišķas dzērienam "Hierbas de Mallorca" / "Herbes de Mallorca" raksturīgās īpašības.

6. Saikne ar ģeogrāfisko vidi vai izcelsmi

Šis stiprais alkoholiskais dzēriens ir plaši pazīstams tāpēc, ka gadu gaitā ir saražots un pārdots liels tā daudzums. Tas viss ir bijis iespējams, pateicoties dzēriena unikālajām organoleptiskajām īpašībām: dzidrajam izskatam, dzintarainajai līdz zaļajai krāsai, intensīvajam aromātam ar izteiktu anīsa smaržu, jūtamajām svaigajām, saldajām, augļainajām (apelsīna un citrona) un ziedainajām notīm. Par šā dzēriena reputāciju gadu gaitā, sākot no tā aizsākumiem līdz mūsdienām, vēstījuši daudz avotu.

Produkta ražošanas tradīcijas aizsākušās tā izcelsmes vietā – klosteros. Mūki no augiem un augļiem gatavoja daudz dažādu stiprā alkohola un stipro alkoholisko dzērienu veidu.

Ir zināms, ka Maljorkas lielajos lauku īpašumos jeb "posesiones" lauksaimnieki gatavoja stipro alkoholisko dzērienu ar anīsa aromātu, izmantojot vietējos aromātiskos augus.

Ražošanu iespējamu darīja salas daudzās spirta dedzinātavas. Ir zināms, ka 18. gs. beigās Maljorkā bija 177 spirta dedzinātavas, kurās gatavoja stipro alkoholu. Tajās saražoja 780 000 litru destilāta, no kuriem 60 % bija paredzēti vietējam patēriņam. Šis spirta dedzinātavas deva iespēju iegūt destilātu, kas vajadzīgs šā unikālā stiprā alkoholiskā dzēriena ražošanai.

Turklāt, tā kā lauksaimniekiem bija plašas zināšanas par salas aromātisko augu īpašībām, viņi varēja izvēlēties tos, kas ir visvairāk piemēroti destilāta aromatizēšanai. Tā radās "Hierbas de Mallorca" / "Herbes de Mallorca".

Produkts reputāciju ieguvis tieši savu organoleptisko īpašību dēļ. No citiem tas ir skaidri atšķirams pēc raksturīgajām dažādu Maljorkas salas augu smaržām, jo īpaši fenheļa, rozmarīna, citronverbēnas, kumelītes, citrona, apelsīna un citronmētras aromāta. Šo aromātisko augu izmantojums nav vis nejausība, bet gan rezultāts ražotāju veiktajiem savvaļas augu novērojumiem un viņu zināšanām par tiem, kā arī no paaudzes paaudzē nodotajai pieredzei. Ražotāji atlasīja vislabāk piemērotos augus pareizā proporcijā, lai piešķirtu dzērienam raksturīgo patīkamo smaržu un garšu.

19. gs. beigās dzēriena ražošana un patēriņš pieauga, jo tika atvērtas nelielas tradicionālās ražotnes. Dažas no šīm ražotnēm darbojas vēl tagad.

Maljorkas iedzīvotāji jau kopš 19. gs. bauda tradicionālo dzērienu "Hierbas" visās svinībās, ģimenes saietos un sabiedrisko pasākumos. Nesenos pētījumos ir apliecinājusies produkta pašreizējā popularitāte. Piemēram, saskaņā ar Baleāru Salu Lauksaimniecības pārtikas kvalitātes institūta publikāciju "Diagnosis de la producción y comercialización de los productos con denominación de calidad 2010" ("Analīze par produktu, kam piešķirtas kvalitātes zīmes, ražošanu un laišanu tirgū 2010. gadā") laikā no 2009. līdz 2010. gadam tirdzniecības apjoms pieaudzis par 11 %, kopā sasniedzot 1 301 457 litrus.

Šis stiprais alkoholiskais dzēriens ir acīmredzami tradicionāls. Tomēr jānorāda, ka iepriekš minētajā pētījumā arī uzrādīts pārdošanas apjoma pieaugums ES valstīs 2010. gadā (par 64 % lielāks apjoms nekā iepriekšējā gadā). Tas pierāda, ka patērētāji Eiropā šo produktu augstu vērtē.

Mūsdienās to dzer mājās, bāros un restorānos. Tradicionāli produktu dzer pirms vai pēc maltītes vai pie deserta. Viens no labākajiem savienojumiem ir glāze dzēriena "Hierbas" kopā ar "buñuelos" (saldām, ceptām mīklas bumbiņām). Pateicoties tā popularitātei, produkta lietojums ir paplašinājies, un to izmanto arī kokteiļos, to vidū šādos: "Agua de Mallorca", kas satur "Hierbas" saldo šķirni, kivi un "gaseosa" (saldinātu gāzētu ūdeni); "El viento del Teix de Mallorca", kas satur nesaldināto "Hierbas" šķirni, liķieri "Cointreau" un zilo liķieri "After Shock"; "Cielo abierto", kas satur kupažēto "Hierbas" šķirni, kokosriekstu pienu un pavisam nedaudz šokolādes liķiera "Crème de cacao"; "Ca Nostra", kas satur nesaldināto "Hierbas" šķirni, liķieri "Palo de Mallorca" un džinu "Gin de Mahón".

Jāņem vērā, ka šo dzērienu var daudzveidīgi izmantot kulinārijā. Piemēram, to izmanto žāvētu vīgu konservēšanai un raksturīga aromāta un garšas piešķiršanai.

Par dzēriena prestižu liecina arī tā pieminēšana dažādās publikācijās, piemēram, *Herbes i Remeis Casolans* (Ripoll, LL. 1985) un *Llibre de la Ratafia* (Fàbrega, J. 2001). Tāpat tas minēts arī starptautiskās publikācijās. Tas ir vēl jo vairāk vērtējams, ka pašlaik to ražo ar tradicionālām metodēm un tikai septiņi ražotāji. Daži ievērojami piemēri:

- Brandl, F., 2003, *Brandls Bar Buch*, ko publicējusi izdevniecība "Matthaes Verlag GmbH" un kam piešķirta organizācijas *Gastronomische akademie Deutschlands E.V.* zelta medaļa,
- Dominé, A., u. c., 2009, *El libro del Bar y de los Cócteles*, ko publicējusi izdevniecība "H.F. Ullmann" un kur uzskaitīti pasaulē komerciāli visveiksmīgākie destilāti.

Turklāt par tā plašo atpazīstamību, reputāciju un prestižu netieši liecina arī interneta meklējumu rezultātu skaits. 2012. gada 3. aprīlī, meklējot "Hierbas de Mallorca" meklētājprogrammā *Google*, tika atrasts aptuveni 96 200 rezultātu. Meklējot to pašu katalāņu valodā ("Herbes de Mallorca"), tika atrasts 95 000 rezultātu. Meklējuma rezultāti ir saites uz gastronomijas, tūrisma ceļvežu, recepšu, ziņu un citām tīmekļa vietnēm.

Sevišķās īpašības, kas piedēvējamas ģeogrāfiskajam apgabalam

Ģeogrāfiskā ietekme izpaužas lauksaimnieciskajos un klimatiskajos apstākļos un cilvēkfaktorā. No vienas puses, Maljorkas lauksaimnieciskie un klimatiskie apstākļi ir lieliski piemēroti aromātisko augu – citronverbēnas, kumelītes, citronu, apelsīnu, rozmarīna, citronmelisas un fenheļa – audzēšanai. Tie piešķir dzērienam tā organoleptiskās īpašības. No otras puses, "Hierbas de Mallorca" / "Herbes de Mallorca" unikālo īpašību ieguvē izšķirīga nozīme ir arī cilvēkfaktoram, jo īpaši ražotāju pieredzei. Lēmumus par macerātā izmantojamo augu proporciju, kā arī aromātiskā ekstrakta sajaukšanu ar stipro alkoholisko dzērienu ar anīsa aromātu pieņem, pamatojoties uz ražotāja pieredzi un produkta organoleptisko analīzi.

7. Eiropas Savienības vai valsts/reģiona noteikumi

- Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 15. janvāra Regula (EK) Nr. 110/2008 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un ar ko atceļ Padomes Regulu (EEK) Nr. 1576/89.
- Komisijas 2013. gada 25. jūlija Īstenošanas regula (ES) Nr. 716/2013, ar ko paredz noteikumus par to, kā piemērot Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 110/2008 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību.
- 1999. gada 17. marta Likums Nr. 1/1999 par Baleāru Salu lauksaimniecības pārtikas ražotāju un rūpnieku statūtiem.

Ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētu produktu ražotājiem jāatbilst turpmāk minētajām prasībām.

- a) Tiem jābūt iekļautiem "Hierbas de Mallorca" / "Herbes de Mallorca" ražotāju un iepakotāju reģistrā.
- b) Pildīšana pudelēs izcelsmes vietā: dzērienu drīkst laist tirgū tikai tad, ja tas pudelēs iepildīts izcelsmes vietā. Šā ierobežojuma mērķis ir nodrošināt, ka tiek aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde, un to pamato turpmāk minētie iemesli.
 - b.1. Produkta kvalitātes un tātad arī ģeogrāfiskās izcelsmes norādes reputācijas garantēšana, saglabāšana un aizsardzība. Turpmāk minēto iemeslu dēļ uzņēmēji par to nes pilnu atbildību kā grupa.
 - Tas, ka iepakojšana notiek ražošanas apgabalā, ir būtisks faktors, kas palīdz saglabāt sevišķās īpašības un kvalitāti. Tādējādi iepakojšanas standartu piemērošana un kontrole tiek uzticēta ražotājiem un kontroles struktūrai. Šiem dalībniekiem ir nepieciešamas zināšanas un prasmes. Viņu pašu interesēs ir arī saglabāt iegūto reputāciju, kā arī īstenot visus noteikumus, kas attiecas uz pildīšanu pudelēs, un panākt, ka tie tiek ievēroti.
 - Ražošanas apgabals atrodas Maljorkas salā. Nefasēta dzēriena pārvešanai uz citiem apgabaliem varētu būt vajadzīgs viens vai vairāki ilgi jūras braucieni. Tas var apdraudēt gatavā produkta kvalitāti, jo viens no tā izcilās kvalitātes būtiskajiem faktoriem ir īpatnējais aromāts. Tāpēc ir svarīgi saglabāt ražošanā iegūto aromātu un nepieļaut svešu smaržu klātbūtni. Lai nodrošinātu, ka produktam ir vajadzīgās būtiskās īpašības, ražotājiem pašiem tas jāiepilda pudelēs izcelsmes vietā.
 - Tas vien, ka vienlaikus pastāvētu divi dažādi pudelēs pildīšanas procesi – ražošanas apgabalā un ārpus tā, ar sistemātisku kontroli vai bez tās –, varētu mazināt patērētāju uzticību ģeogrāfiskās izcelsmes norādei, jo pašlaik viņiem pārliecību par produktu sniedz tas, ka visus posmus, gan ražošanu, gan iepakojšanu, kontrolē ar šo ģeogrāfiskās izcelsmes norādi aizsargātā grupa, kas arī uzņemas par šiem posmiem atbildību.

b.2. Izsekojamības garantēšana un kontroles nodrošināšana:

ja produktu atļautu iepakot ārpus noteiktā apgabala, nevarētu garantēt ar norādi apzīmētā produkta izcelsmi.

- c) Ar izcelsmes norādi apzīmēto produktu iepilda caurspīdīgā iepakojumā, kura tilpums nepārsniedz trīs litrus. Izņēmuma gadījumos ar iepriekšēju kompetentās iestādes atļauju var izmantot citu veidu iepakojumu. Iepakojumā ir atļauts ievietot macerētus aromātiskos augus.

8. Pieteikuma iesniedzējs

Consell de Fabricants de Begudes Espirituoses de Mallorca
Carrer Gremi d'Hortolans, 11, planta 3, despacho 3.
Polígon Son Rossinyol
07009 Palma de Mallorca – Baleāru Salas (Spānija)

9. Īpaši marķēšanas noteikumi

Īpaši marķēšanas noteikumi: ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētā produkta marķējumā jābūt:

- 1) nosaukumam "Hierbas de Mallorca" / "Herbes de Mallorca" ar vismaz 2 mm augstiem burtiem. Pēc izvēles aiz tā var norādīt vienu no trijām 3.3. iedaļā aprakstītajām šķirnēm;
- 2) vienam no šiem logotipiem: krāsainajam A variantam vai melnbaltajam B variantam;



A variants

B variants

- 3) burtciparu kontroles numuram.
-

**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 172/05)

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

STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANAS PAZIŅOJUMS

“Duna-Tisza-közi”

Atsauces numurs PGI-HU-A1342-AM02

Paziņojuma datums: 14.2.2020.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Minimālā faktiskā spirta saturs nomaina uz 4,5 tilp. %

- a) Ietekmētie produkta specifikācijas punkti:
 - “II. Vīnu apraksts”,
 - “VII. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu”.
- b) Ietekmētās vienotā dokumenta iedaļas:
 - “Vīna(-u) apraksts”,
 - “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu”.
- c) Tirgū ir pieprasījums pēc vīniem ar zemāku spirta saturu, vieglu struktūru un nelielu atlikumcukuru saturu. To produktu organoleptiskās īpašības, kuriem ir salīdzinoši zems faktiskais spirta saturs un atlikumcukuru saturs, atbilst produkta specifikācijas prasībām.

2. Izmaiņas vispārīgajos noteikumos par norādēm

- a) Attiecīgais produkta specifikācijas punkts:
 - “VIII. Papildu nosacījumi”.
- b) Attiecīgā vienotā dokumenta iedaļa:
 - “Papildu nosacījumi. Noteikumi par norādēm”.
- c) Mēs uzskatām, ka šķirnes nosaukumam vajadzētu izcelties un būt skaidri salasāmam uz to vīnu etiķetēm, kuri ir apzīmēti ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Duna-Tisza közi”, bet tam nevajadzētu būt nepamanāmam, un etiķetei nevajadzētu būt pārblīvetai.

3. Maksimālās ražas no hektāra palielināšana līdz 160 hl/ha

- a) Attiecīgais produkta specifikācijas punkts:
 - “V. Maksimālās ražas”.
- b) Ietekmētā vienotā dokumenta iedaļa:
 - “Vīndarības metodes. Maksimālā raža”.
- c) Ražošanas apgabalā pēdējo gadu pārstrukturēšanas programma ir ievērojami mainījusi vīndārzu struktūru. Tagad ražotāju rīcībā ir daudz efektīvāki vīndārzi, kur vīnogulāji ar tādas pašas kvalitātes līmeņa vīnogām kā iepriekš dod augstākas ražas. Šāds ražas līmenis arī dod iespēju ražot vīna produktus, uz kuriem attiecas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes “Duna-Tisza közi” reputācija.

⁽¹⁾ OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. Iespēja darīt baltvīnu no ‘Mátraí muskotály’ un ‘Vértes csillaga’ šķirnes vīnogām

- a) Attiecīgais produkta specifikācijas punkts:
— “VI. Atļautās vīnogu šķirnes”.
- b) Attiecīgā vienotā dokumenta iedaļa:
— “Galvenā(-ās) vīna vīnogu šķirne(-es)”.
- c) Izmantojot ‘Mátraí muskotály’ un ‘Vértes csillaga’ šķirnes vīnogas, var gatavot augstas kvalitātes vīnu. Šo neklasificēto šķirņu ogas galvenokārt izmantoja vietējie ražotāji vīnogu misas pagatavošanai. Atļauja izmantot aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Duna-Tisza közi” vēl vairāk uzlabos šo vīnu reputāciju.

5. Iespēja darīt sarkanvīnu no ‘Syrah’ šķirnes vīnogām

- a) Attiecīgais produkta specifikācijas punkts:
— “VI. Atļautās vīnogu šķirnes”.
- b) Attiecīgā vienotā dokumenta iedaļa:
— “Galvenā(-ās) vīna vīnogu šķirne(-es)”.
- c) Pēdējos gados Donavas un Tisas upjstarpē tiek stādīta ‘Syrah’ šķirnes vīnogulāji. No to ogām ražo augstas kvalitātes vīnu. Atļauja izmantot aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Duna-Tisza közi” ļaus vīnu tirgot ar norādi par tā izcelsmes vietu.

6. Ražošanas apgabala paplašināšana ārpus noteiktā apgabala

- a) Attiecīgais produkta specifikācijas punkts:
— “VIII. Papildu nosacījumi”.
- b) Attiecīgā vienotā dokumenta iedaļa:
— “Papildu nosacījumi. Ražošana ārpus noteiktā ražošanas apgabala”.
- c) Konkurētspējas apsvērumu dēļ un lai palielinātu vietēji audzēto vīnogu izmantošanas iespējas, ir lietderīgi paplašināt ražošanu ārpus noteiktā apgabala, aptverot visu apgabalu, ko atļauj noteikumi. Šajā apgabalā ir tādi paši pārstrādes apstākļi kā pašreizējā ražošanas apgabalā, uz kuru attiecas aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde “Duna-Tisza közi”.

7. To šķirņu klāsta paplašināšana, kuras var izmantot vīna “Muskotály” (“Muscat”) ražošanai

- a) Attiecīgais produkta specifikācijas punkts:
— “VIII. Papildu nosacījumi”.
- b) Attiecīgā vienotā dokumenta iedaļa:
— “Papildu nosacījumi. Noteikumi par noteiktu formulējumu lietošanu”.
- c) Saskaņā ar valsts noteikumiem ‘Csabagyöngye’, ‘Mátraí muskotály’ un ‘Zefir’ tiek klasificētas kā vīna “Muscat” šķirnes, tāpēc šķirņu lietojums ir precizēts.

VIENOTS DOKUMENTS

1. Produkta nosaukums

Duna-Tisza-közi

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

AĢIN – aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

4. Vīna(-u) apraksts

Viensšķirnes vīnogu un jauktu šķirņu (cuvée) baltvīni

Dzīvīgi un svaigi, ar vidēji ilgu pēcgaršu, viensšķirnes vīnogu vīniem ir augļu un ziedu aromāts un garša, kas raksturīga izmantotajai šķirnei. Sausais, pussausais, pussaldais vai saldaiss vīns.

* Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	8
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	4,5
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)	

Viensšķirnes vīnogu un cuvée sārtvīni

Viegli, svaigi vīni ar spirdzinošu skābumu, gatavoti no sarkanajām vīnogām, ar spilgtu un svaigu augļu aromātu un garšu (aveņu, persiku, skābo ķiršu, upeņu, zemeņu u. c.) un dažkārt arī ziedu aromātu. Sausais, pussausais, pussaldais vai saldaiss vīns.

* Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	8
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	4,5
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)	

Viensšķirnes vīnogu un cuvée "gaišie" ("Siller") vīni

Viensšķirnes vīnogu vīniem ir aromāts un garša, kas raksturīgi izmantotajai šķirnei, ar apaļīgu skābumu; kupāžas vīnu īpašības atbilst izmantoto šķirņu savstarpējām proporcijām; tie ir pilnmiesīgi vīni ar mērenu tanīnu saturu. Sausais, pussausais, pussaldais vai saldaiss vīns.

* Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	8
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	4,5
Minimālais kopējais skābums	3,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

Vienšķirnes vīnogu un cuvée sarkanvīni

Vienšķirnes vīnogu sarkanvīniem ir aromāts un garša, kas raksturīgi izmantotajai šķirnei, ar apaļīgu skābumu; kupāžas vīniem ir tāds tanīnu saturs, kas atspoguļo izmantoto šķirņu savstarpējās proporcijas, kā arī samtaina garša un miesīgums; šiem vīniem piemīt augļu (skābo ķiršu, avenu, valriekstu, upeņu utt.) un garšvielu (kanēļa, vaniļas), kā arī šokolādes un tabakas aromāts; tie var būt sausi, pussausi, pussaldi vai saldi.

* Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs atbilst ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	8
Mīnīmālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	4,5
Mīnīmālais kopējais skābums	3,5 g/l (izteikts vīnskābē)
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. Vīndarības metodesa) *Galvenās vīndarības metodes*

Noteikumi par vīnkoku vainagu veidošanu

Audzēšanas prakse

1. Noteikumi par vīnkoku vainagu veidošanu

- Attiecībā uz jau esošajiem vīndārziem, kas iestādīti pirms 2012. gada 1. janvāra, vīnus ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Duna-Tisza közi" var ražot no vīnogām, kas audzētas attiecīgajā vīndārzā, kamēr vien vīndārzs tiek uzturēts, neatkarīgi no vainagu veidošanas metodes vai vīnogulāju stādīšanas biežības.
- Attiecībā uz vīndārziem, kas izveidoti pēc 2012. gada 1. janvāra, produktus ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Duna-Tisza közi" drīkst ražot tikai no vīnogām, kuras audzētas vīndārzos, kur vīnkoku vainagi veidoti šādi:
 - zemā kausveidā;
 - vēdekļveidā;
 - Moser veidā un uzlabotā Moser veidā;
 - vienkāršā kordona veidā;
 - Sylvoz veidā.

Noteikumi par vīnogulāju biežību vīndārzā

Audzēšanas prakse

- Vīndārziem, kas ierīkoti pēc 2012. gada 1. janvāra, stādījumu biežībai jābūt vismaz 3 300 vīnkoku uz hektāru.
- Rindstarpu platums un attālums starp vīnkokiem jānosaka, pamatojoties uz vienmērīgi izvietotām rindām un vīnogulājiem un divrindu un/vai sapārotu vīnogulāju stādīšanas kārtību. Rindstarpu platumam jābūt vismaz 1,00 m, taču tas nedrīkst pārsniegt 3,60 m, savukārt attālumam starp vīnkokiem jābūt vismaz 0,60 m, bet ne lielākam par 1,20 m. Sapārotu vīnkoku gadījumā noteicošais faktors ir vidējais attālums starp vīnkokiem.
- Ražošanas mērķu sasniegšanai vajadzīgā galīgā raža jānosaka, izmantojot ķekaru daudzuma regulēšanu pēc vajadzības visā veģetācijas periodā.

Mīnīmālais cukuru saturs vīnogās

Audzēšanas prakse

Mīnīmālais dabiskais cukuru saturs vīnogās (izteikts Ungārijas misas grādos (MM°)), ja temperatūra ir 17,5 °C):

- vienšķirnes vīnogu un *cuvée* baltvīni: 13,43;
- vienšķirnes vīnogu un *cuvée* sārtvīni: 13,43;

- 3) viensšķirnes vīnogu un *cuvée* "gaišie" ("Siller") vīni: 13,43;
- 4) viensšķirnes vīnogu un *cuvée* sarkanvīni: 13,43.

Vīnogu minimālais potenciālais spirta saturs (tilp. %) 20 °C temperatūrā:

- 1) viensšķirnes vīnogu un *cuvée* baltvīni: 8;
- 2) viensšķirnes vīnogu un *cuvée* sārtvīni: 8;
- 3) viensšķirnes vīnogu un *cuvée* "gaišie" ("Siller") vīni: 8;
- 4) viensšķirnes vīnogu un *cuvée* sarkanvīni: 8.

b) *Maksimālais ražas iznākums*

Vīns

160 hl no hektāra

Vīna vīnogas

24 000 kg vīnogu no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Bács-Kiskun, Csongrád, Jász-Nagykun-Szolnok un Pest meģe, kas pieder pie I un II klases saskaņā ar vīna ražošanas reģionu vīndārzu kadastru.

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

'Tramini' – 'Traminer'

'Syrah' – 'Serine noir'

'Syrah' – 'Marsanne noir'

'Kadarka' – 'Jenei feketé'

'Hamburgi muskotály' – 'Muscat de hamburg'

'Pozsonyi fehér' – 'Czétényi fehér'

'Kékoportó' – 'Portugizer'

'Kövidinka' – 'A dinka crvena'

'Pinot noir' – 'Kék rulandi'

'Furmint' – 'Zapfner'

'Furmint' – 'Posipel'

'Furmint' – 'Som'

'Tramini' – 'Roter traminer'

'Cabernet franc' – 'Carbonet'

'Zalagyöngye'

'Nektár'

'Tramini' – 'Savagnin rose'

'Furmint bianco'

'Chardonnay' – 'Kereklevelű'

'Medina'

'Aletta'

'Csabagyöngye' – 'Perle di csaba'

'Olasz rizling' – 'Grasevina'

'Kékfrankos' – 'Blaufränkisch'

'Királyleányka' – 'Galbena de ardeal'

'Szurkebarát' – 'Pinot gris'

'Kunleány'
'Csabagyöngye' – 'Pearl of csaba'
'Sauvignon' – 'Sauvignon blanc'
'Rozália'
'Ezerfürtű'
'Kékoportó' – 'Portugais bleu'
'Kadarka' – 'Kadarka negra'
'Tramini' – 'Gewürtztraminer'
'Pinot noir' – 'Kisburgundi kék'
'Pátia'
'Pinot noir' – 'Spätburgunder'
'Zöld veltelíni' – 'Zöldveltelíni'
'Kerner'
'Arany sárfehér' – 'Huszár szőlő'
'Szőrkebarát' – 'Pinot grigio'
'Kövidinka' – 'Steinschiller'
'Tramini' – 'Traminer rosso'
'Gyöngyrizling'
'Pinot noir' – 'Pino csernűj'
'Rizlingszilváni' – 'Rivaner'
'Tramini' – 'Tramin cervené'
'Csabagyöngye' – 'Perle di csaba'
'Irsai olivér' – 'Irsai'
'Chardonnay' – 'Chardonnay blanc'
'Hamburgi muskotály' – 'Muszkat gamburgszkij'
'Hárslevelű' – 'Garszleveljü'
'Ezerjő' – 'Tausendachtgute'
'Királyleányka' – 'Erdei sárga'
'Kékoportó' – 'Portugalske modré'
'Rajnai rizling' – 'Rheinriesling'
'Királyleányka' – 'Little princess'
'Bíbor kadarka'
'Hárslevelű' – 'Feuilles de tilleul'
'Cabernet franc' – 'Gros vidur'
'Királyleányka' – 'Königstochter'
'Hamburgi muskotály' – 'Muscat de hambourg'
'Otonel muskotály' – 'Muskat otonel'
'Kadarka' – 'Törökszőlő'
'Rajnai rizling' – 'Weisser riesling'
'Kövidinka' – 'A ruzsica'
'Pinot blanc' – 'Pinot beluj'
'Zengő'
'Hamburgi muskotály' – 'Miszket hamburgszki'

'Cabernet sauvignon'
'Pelso'
'Chardonnay' – 'Ronci bilé'
'Szürkebarát' – 'Rauburgunder'
'Franc' – 'Carmenet'
'Kékfrankos' – 'Limberger'
'Ezerjó' – 'Trummertraube'
'Hamburgi muskotály' – 'Moscato d'Amburgo'
'Ezerjó' – 'Tausendgute'
'Arany sárfehér' – 'Német dinka'
'Olasz rizling' – 'Riesling italien'
'Bianca'
'Generosa'
'Pölöskei muskotály'
'Blauburger'
'Syrah' – 'Sirac'
'Chardonnay' – 'Morillon blanc'
'Zweigelt' – 'Blauer zweigeltrebe'
'Pinot noir' – 'Blauer burgunder'
'Olasz rizling' – 'Olaszrizling'
'Cabernet franc' – 'Gros cabernet'
'Odysseus'
'Irsai olivér' – 'Zolotisztűj rannűj'
'Kékoportó' – 'Modry portugal'
'Alicante boushet'
'Chasselas' – 'Weisser gutedel'
'Syrah' – 'Blauer syrah'
'Királyleányka' – 'Feteasca regale'
'Sauvignon' – 'Sovinjon'
'Pinot noir' – 'Savagnin noir'
'Pinot noir' – 'Pinot cernii'
'Villard blanc'
'Nero'
'Olasz rizling' – 'Nemes rizling'
'Pinot blanc' – 'Weissburgunder'
'Olasz rizling' – 'Taljanska grasevina'
'Viktória gyöngye'
'Pinot noir' – 'Pignula'
'Orpheus'
'Sauvignon' – 'Sauvignon bianco'
'Duna gyöngye'
'Szürkebarát' – 'Auvergans gris'
'Irsai olivér' – 'Zolotis'

'Rizlingszilváni' – 'Müller thurgau blanc'
'Rizlingszilváni' – 'Müller thurgau bijeli'
'Zenit'
'Csillám'
'Ezerjó' – 'Korponai'
'Rizlingszilváni' – 'Rizvanac'
'Kadarka' – 'Negru moale'
'Chasselas' – 'Chrupka belia'
'Pinot noir' – 'Pinot tinto'
'Turán'
'Irsai olivér' – 'Muskat olivér'
'Hárslevelű' – 'Lipovina'
'Chasselas' – 'Fendant blanc'
'Kadarka' – 'Gamza'
'Chasselas' – 'Saszla belaja'
'Vértes csillaga'
'Chasselas' – 'Fehér gyöngyszőlő'
'Furmint' – 'Szigeti'
'Zöld veltelíni' – 'Grüner muskateller'
'Zöld veltelíni' – 'Grüner veltliner'
'Csabagyöngye' – 'Zsemcsug szaba'
'Arany sárfehér' – 'Izsáki sárfehér'
'Kékfrankos' – 'Moravka'
'Kármin'
'Kékfrankos' – 'Blauer leMBERGER'
'Rajnai rizling' – 'Rhine riesling'
'Cabernet franc' – 'Cabernet'
'Pannon frankos'
'Kadarka' – 'Kadar'
'Ezerjó' – 'Szadocsina'
'Chasselas' – 'Chasselas doré'
'Cabernet franc' – 'Kaberne fran'
'Rajnai rizling' – 'Riesling'
'Zweigelt' – 'Zweigeltrebe'
'Arany sárfehér' – 'Fehér dinka'
'Merlot'
'Olasz rizling' – 'Welschrieslig'
'Csabagyöngye' – 'Vengerskii muskatnii rannüj'
'Kadarka' – 'Szkadarka'
'Királyleányka' – 'Königliche mädchentraube'
'Rajnai rizling' – 'Johannisberger'
'Pinot noir' – 'Rulandski modre'

'Kövidinka' – 'A dinka rossa'
'Syrah' – 'Shiraz'
'Rubintos'
'Olasz rizling' – 'Risling vlassky'
'Chasselas' – 'Fehér fábiánszőlő'
'Szürkebarát' – 'Ruländer'
'Cserszegi fűszeres'
'Chasselas' – 'Chasselas dorato'
'Ottonel muskotály' – 'Muscat ottonel'
'Kékoportó' – 'Blauer portugieser'
'Rizlingszilváni' – 'Müller thurgau'
'Hárslevelű' – 'Lindeblättrige'
'Sauvignon' – 'Sauvignon bijeli'
'Zweigelt' – 'Rotburger'
'Csabagyöngye' – 'Perla czabanska'
'Kadarka' – 'Csetereska'
'Pinot blanc' – 'Fehér burgundi'
'Kövidinka' – 'A dinka mala'
'Rózsakő'
'Karát'
'Pinot noir' – 'Pinot nero'
'Ottonel muskotály' – 'Miszket otonel'
'Királyleányka' – 'Dánosi leányka'
'Kadarka' – 'Fekete budai'
'Pozsonyi fehér' – 'Czétényi'
'Kövidinka' – 'A kamena dinka'
'Kékfrankos' – 'Blauer limberger'
'Mátrai muskotály'
'Pinot noir' – 'Kék burgundi'
'Pinot blanc' – 'Pinot bianco'
'Chasselas' – 'Chasselas blanc'
'Furmint' – 'Moslavac bijeli'
'Ezerjő' – 'Kolmreifler'
'Furmint' – 'Mosler'
'Rajnai rizling' – 'Riesling blanc'
'Refrén'
'Zöld veltelini' – 'Veltlinské zelené'
'Jubileum 75'
'Csabagyöngye' – 'Perle von csaba'
'Szürkebarát' – 'Graumönch'
'Arany sárfehér' – 'Izsáki'
'Zefír'

8. Saiknes apraksts

Vīns. Noteiktā apgabala apraksts (1)

a) *Dabas un kultūras faktori*

Apgabals, uz kuru attiecas aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde “Duna-Tisza közi”, atrodas Ungārijas centrālajā daļā. Tas lielākoties atrodas Lielā Ungārijas līdzenuma teritorijā, ko norobežo Donavas un Tisas upe un ko sauc par Donavas un Tisas upjstarpi (Kiskunšāgas (*Kiskunság*), Ziemeļbačkas (*Észak-Bácska*), Jāsšāgas (*Jászság*) un Tāpiosāgas (*Tápióság*) reģions), un Tiszazugas (*Tiszazug*) reģiona un *Csongrád* meģes daļās, kas atrodas uz austrumiem no Tisas upes. Tas ir savienots ar dažiem *Csepel* salas ražošanas apgabaliem ziemeļrietumos un *Gödöllő* pakalni ražošanas apgabaliem ziemeļdaļā.

Ražošanas apgabala vides īpašības galvenokārt nosaka tas, ka apgabals ir zemiene: apgabala lielākā daļa atrodas zemāk par 150 m virs jūras līmeņa. Reljefs ir līdzens – ar augstuma atšķirībām, kas nepārsniedz 10–15 metrus.

Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes “Duna-Tisza közi” aptvertā ražošanas apgabala augsnes atšķiras maz, jo apgabala lielākā daļa atrodas teritorijā ar kaļķainām, smilšainām augsnēm. Šo smilšaino augšņu veidošanās galvenokārt saistāma ar Donavas upi, kas tūkstošiem gadu laikā radījusi smilšainus nogulumus Donavas un Tisas ūdensšķirtnē, upes gultnei pārvietojoties virzienā no austrumiem uz rietumiem. Raksturīgi, ka smilšainās augsnes var strauji sasilt, kas veicina vīnogu nogatavošanos.

No otras puses, šādām augsnēm ir slikta ūdensietilpība un zems minerālvielu un barības vielu saturs. Ražošanas apgabala klimatiskos apstākļus galvenokārt nosaka kontinentālais klimats, kas Ungārijā ir valdošais un kam galvenokārt raksturīgas karstas vasaras un aukstas ziemas. Klimatiskie apstākļi, tas, ka apgabals ir zemiene, un relatīvi zemais augstums virs jūras līmeņa kopā rada tādus nosacījumus, ka salnas ir iespējamās gan ziemā, gan pavasarī, gan arī rudenī. Gaisa vidējā temperatūra ir aptuveni 10–11 °C. Saule gadā spīd vidēji 2 000 stundu. Vidējais nokrišņu daudzums gadā ir 450–500 mm.

b) *Cilvēkfaktori*

Lielās ģeogrāfiskās platības dēļ ražošanas apgabalā ir bagātas vīnogulāju audzēšanas un vīna ražošanas tradīcijas. Dažas no tām ir saistītas ar rūpniecības uzplaukumu viduslaikos, kam sekoja pamesto smilšaino teritoriju atkalizmantošana (stabilizācija) pēc osmaņu okupācijas beigām. Tā kā smilts augsnes augoši vīnogulāji izrādījās neuzņēmīgi pret filokseru, šī epidēmija ne tikai neskāra vīnogulāju audzēšanu, bet arī ievērojami palielināja tās lomu.

Cilvēkfaktoru ietekme uz ražošanas apgabalu vērojama šādās jomās:

- apzināta tādas šķirņu struktūras veidošana (ar tradicionālajām un jaunām šķirnēm), kas piemērota ekoloģisko apstākļu noteiktajām iespējām,
- tādu vīnogulāju audzēšanas un vīna ražošanas metožu izstrāde, kas piemērotas ekoloģiskajiem un daļēji tirgus apstākļiem,
- ekoloģiskajiem un tirgus apstākļiem piemērotas ražošanas un integrācijas struktūras izstrāde.

Vīns. Noteiktā apgabala apraksts (2)

2. Vīnu apraksts

Vīni rūgst strauji, un parasti tie ir viegli un maigāki to salīdzinoši zemā skābju satura dēļ. No dažām vīnogu ražām iegūtiem vīniem ir augsts spirta saturs.

Baltvīniem un sārtvīniem ir intensīvs aromāts un bagātīga garša. “Gaišie” (“Siller”) vīni un sarkanvīni parasti ir augļaini un samērā gaiši, ar mazāk piesātinātu krāsu, un tajos arī strauji veidojas tanīni.

Vīnos minerālvielu saturs ir zemāks, kas skaidrojams ar smilšaino augsni.

3. Saikne starp ražošanas apgabalu, cilvēkfaktoriem un produktu

Ekoloģiskajai videi, jo īpaši smilšainajai augsnei, ir liela ietekme uz vīnu īpašībām. Ražošanas apgabala vīnus galvenokārt raksturo kā agrīnam patēriņam paredzētus vīnus ar īsu nogatavināšanas laiku. Ekoloģiskās vides apstākļu dēļ plaši izplatītas ir vairākas labi pielāgotas šķirnes ('Bianca', 'Kövidinka', 'Cserszegi fűszeres' u. c.).

Apgabals, uz kuru attiecas aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde “Duna-Tisza közi”, aizņem tikai nedaudz mazāk par pusi no valsts kopējās vīnogu audzēšanas teritorijas, un tam ir svarīga loma Ungārijas lauksaimniecības nozarēs – vīnogulāju audzēšanā un vīna ražošanā. Vīnogulāju audzēšanai ir ne vien liela nozīme ekonomikā, bet arī sociālajā jomā, jo tā ļauj gūt un papildināt ienākumus un novērst vietējo iedzīvotāju aizplūšanu. Vietējo ekoloģisko apstākļu (piemēram, smilšaino augšņu, nokrišņu trūkuma) dēļ vīnogulāju audzēšana ir viena no rentablākajām lauksaimnieciskajām darbībām šajā reģionā. Ainavas, kas veidojas vīnogulāju audzēšana rezultātā, palīdz padarīt reģionu pievilcīgāku.

Vīndārzi efektīvi novērš vēja nestu smilšu izplatīšanos, un vīnogulāji labāk nekā citi augi spēj izdzīvot augsnēs ar zemu ūdensietilpību. Šajos vīndārzos stādīto vietējo un jaunizveidoto Ungārijas vīnogu šķirņu īpatsvars ir vairāk nekā 60 %, kas ir visaugstākais Ungārijā. Šīs šķirnes veido vīna ražošanas pamatu. Aizvien lielāks kļūst pieprasījums pēc (noturīgām un izturīgām) vīnogu šķirnēm, kas radītas no sugas *Vitis vinifera*, kura ir labi pielāgota vietējiem ekoloģiskajiem apstākļiem, un pēc šķirnēm, kas iegūtas, krustojot *Vitis vinifera* ar citām *Vitis* sugām, nodrošinot rentabilitāti.

Pateicoties galvenokārt šā reģiona salīdzinoši vieglajiem, augļainajiem un aromātiskajiem vīniem "Muskat", Donavas un Tisas upjstarpes reģions ieguvis pārliecinošu patērētāju atzinību.

Dzīvesveida izmaiņas ir mainījušas vīna patēriņa paradumus, palielinot pieprasījumu pēc aromātiskiem, svaigiem vīniem ar zemu spirta saturu. Ražošanas apgabala īpašības, audzētās šķirnes un vīndaru tehnoloģiskā prasme ir nodrošinājušas iespēju apmierināt šo pieprasījumu.

9. Būtiski papildu nosacījumi (fasēšana, marķēšana, citas prasības)

Noteikumi par norādēm

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akts

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

1. Formulējumu "oltalom alatt álló földrajzi jelzés" (aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde) var aizstāt ar tradicionālo apzīmējumu "tájbor" (vietējais vīns).

Noteikumi par noteiktu formulējumu lietošanu

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akts

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts

- i) "Muskotály" ("Muscat"): vīns, kurā vienas vai vairāku šķirņu 'Aletta', 'Csabagyöngye', 'Cserszegi fűszeres', 'Generosa', 'Irsai Olivér', 'Mátrai muskotály', 'Muscat ottonel', 'Nektár', 'Pölöskei muskotály', 'Tramini' vai 'Zefir' vīnogu īpatsvars ir vismaz 85 %.
- ii) "Primőr" ("Primeur"): vīns, kas iepildīts pudelēs ražas novākšanas gadā. Var izmantot arī sinonīmu formulējumu "újbor" (jauns vīns).

Ražošana ārpus noteiktā ražošanas apgabala

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akts

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe no noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā veiktas ražošanas

Nosacījuma apraksts

Šādos administratīvajos apgabalos, kas atrodas noteiktā apgabala apkaimē:

Baranya, Békés, Borsod-Abaúj-Zemplén, Fejér, Hajdú-Bihar, Heves, Komárom-Esztergom, Nógrád un Tolna meģes un Budapeštas pašvaldības administratīvā teritorija.

Saite uz produkta specifikāciju

https://boraszat.kormany.hu/download/6/2d/82000/Duna-Tisza%20k%C3%B6zi%20OFJ_v5.pdf

**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 172/06)

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

VIENOTS DOKUMENTS

“OLIO LUCANO”

ES Nr.: PGI-IT-02458 – 26.4.2019.

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Olio lucano”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.5. grupa. Eļļa un tauki (sviests, margarīns, eļļa u. c.)

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

Kad ar AĢIN “Olio lucano” apzīmēto produktu sagatavo fasēšanai, tam jābūt ar šādām īpašībām:

a) Fizikāli ķīmiskais novērtējums

— Skābums (izteikts oleīnskābē): nepārsniedz 0,6 %.

Peroksīda skaitlis: nepārsniedz 12 mekv. O₂/kg.

b) Organoleptiskais novērtējums

Parametri	Mediāna
Olīvu augļainums	2–7
Rūgtenums	2–7
Sīvums	2–7
Zālaugiem un/vai tomātiem, un/vai artišoku, un/vai mandeļiem, un/vai āboliem piemītošas nianšes	0–6

Ar AĢIN “Olio lucano” apzīmētajam produktam raksturīgas šādas īpašības: krāsa no zaļas līdz dzeltenai, vidēji izteikts augļainums, vidēji izteikts rūgtenums un vidēji izteikts sīvums; var piemist svaigu zālaugu, artišoku, tomātu, mandeļu vai ābolu nianšes. Šīs eļļas raksturīga īpatnība ir tai piemītošo garšas un smaržas nianšu harmoniskums.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

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

Neapstrādātā augstākā labuma olīveļļa “Olio lucano” iegūstama no olīvām, kas izaudzētas no šķirnēm ar šādiem nosaukumiem (vai to sinonīmiem), vai nu atsevišķi pa šķirnēm, vai to kombinācijā:

‘Acerenza’, ‘Ogliarola del Vulture’ (sinonīmi: ‘Ripolese’ jeb ‘Rapollese’, ‘Ogliarola di Melfi’, ‘Nostrale’), ‘Ogliarola del Bradano’ (sinonīmi: ‘Comune’, ‘Ogliarola’), ‘Maiatica’ (sinonīmi: ‘Oliva di Ferrandina’, ‘Pasola’), ‘Nociara’, ‘Ghiannara’, ‘Augellina’, ‘Justa’, ‘Cornacchiola’, ‘Romanella’, ‘Carpinegna’, ‘Faresana’, ‘Sammartinengna’, ‘Spinoso’, ‘Cannellina’, ‘Cima di Melfi’, ‘Fasolina’, ‘Fasolona’, ‘Lardaia’, ‘Olivo da mensa’, ‘Orazio’, ‘Palmarola’, ‘Provenzale’, ‘Racioppa’, ‘Roma’, ‘Rotondella’, ‘Russulella’, ‘Scarpetta’, ‘Tarantina’, ‘Coratina’, ‘Frantoio’, ‘Leccino’. Var tikt izmantotas arī citas šķirnes, taču to īpatsvars nedrīkst pārsniegt 20 %.

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

Visiem ražošanas, audzēšanas, novākšanas un eļļas ieguves posmiem jānoris noteiktajā ģeogrāfiskajā 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*

Ir atļauts norādīt patiesībai atbilstošus nosaukumus, uzņēmējiesabiedrību nosaukumus un privātus zīmolus, bet ar nosacījumu, ka tiem nav slavinājuma rakstura un tie nemaldina patērētāju. Norāde par fasēšanu olīvkopības saimniecībā vai olīvkopības saimniecību apvienības noteiktā vietā, vai uzņēmumā, kas atrodas ražošanas apgabalā, ir atļauta tikai tad, ja fasēšana faktiski ir notikusi attiecīgajā saimniecībā vai uzņēmumā.

Citu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu izmantošana ir aizliegta. Nosaukumam “Olio lucano” uz etiķetes jābūt ar skaidriem un neizdzēšamiem burtiem un tā, lai to varētu atšķirt no visas pārējās marķējumā norādītās informācijas.

Uz etiķetes jābūt AĢIN “Olio lucano” logotipam, ko veido stilizēta amfora, kuru slīpi šķērso četras liektas līnijas. Amfora ir keramikas trauks, ko senos laikos izmantoja eļļas pārvadāšanai. Liektajām līnijām, kas rotā amforu, ir spirālveida forma, un tās atgādina savērpumus gadsimtiem vecu olīvkoku stumbros. Līknes ir četras, kā četras līnijas Bazilikatas ģerbonī, kuras atveido četras galvenās upes, kas vago reģionu: *Bradano, Basento, Agri* un *Sinni*.

Zem grafiskā attēla ir nosaukums “Olio lucano”, kas atveidots ar *Mockup Bold* burtu garnitūras minuskuļiem, kā arī uzraksts “Indicazione Geografica Protetta” (aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde). Uz iepakojuma logotips var būt arī reljefveidā.



Aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar AĢIN “Olio lucano” apzīmētā produkta ražošanas apgabals sakrīt ar visu Bazilikatas reģiona administratīvo teritoriju.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Nosaukuma atzīšanas pieteikumam ir savs pamats – reputācija, kādu produkts “Olio lucano” iemantojis savu specifisko īpašību dēļ.

Saikni, kas eļļu “Olio lucano” vieno ar tās izcelsmes vidi, veido ģeogrāfiskie faktori, augsne un klimats, kā arī agronomiskie, tehnoloģiskie un vēsturiski sociālie faktori, kas ir kopēji un raksturīgi šim ģeogrāfiskajam apgabalam un kas veicina 3.2. punktā aprakstīto fizikāli ķīmisko un organoleptisko īpašību veidošanos.

Nosaukums “Olio lucano”, ar kuru produkts ir pazīstams gan tirdzniecībā, gan sarunvalodā, izriet no noteiktā ģeogrāfiskā apgabala nosaukuma vēstures. Pašreizējais Bazilikatas reģions kādreiz bija plašāka teritorija, kas romiešu laikos (V–IV gs. p.m.ē.) tika saukta par Lukāniju (*Lucania*), zemi, kuru apdzīvoja viena no Itālijas tautām – lukānieši. Mūsdienās ikdienas valodā abi nosaukumi – Bazilikata un Lukānija – tiek lietoti vienādi, un tas pamato īpašības vārda “lucano” izmantošanu, lai identificētu kaut ko vai kādu no Bazilikatas reģiona.

Reģiona teritoriju, kurā olīvkoks ir plaši izplatīts, dabiski norobežo Pollīno kalnu masīvs, Murdže (*Murge*), Ofanto upe, Jonijas jūra un Tirēnu jūra. Šai videi raksturīga īpatnība ir tā, ka tajā ir dažādas upes, kuru krastos esošajās pakalnu nogāzēs ierīkotas olīvu audzēšanas platības. Daudzu tādu Bazilikatas reģiona pašvaldību teritorijā, kur vēsturisku iemeslu dēļ ciemati ir sabūvēti reljefa pacēlumam augšdaļā, olīvu audzes atrodas galvenokārt tieši ciematu apkaimē, un daudzās eļļas spiestuves (šajā reģionā, kur pavisam ir 131 pašvaldība, kopumā darbojas vidēji 150 spiestuvju), olīvu saspaidīšanu ļauj paveikt īsā laikā.

Bazilikatā olīvkopības strukturāla īpatnība ir tā, ka mazas saimniecības olīvas audzē pakalnos ierīkotos olīvdārzos: 83 % olīvbiržu atrodas paugurainēs un kalnājos, kur olīvu audzēšanai atvēlētā lauksaimnieciski izmantojamās zemes platība vidēji ir nedaudz mazāka par hektāru. Šajos reģiona apgabalos olīvkokus bez apūdeņošanas audzē slīpās nogāzēs, kas cieš no erozijas. Agrāk visos audzēšanas apgabalos olīvkoki tradicionāli bija atvēlēti mazvērtīgākiem un mazauglīgākiem zemesgabaliem. Tādos vides apstākļos olīvkoki bieži vien ir vienīgā iespējamā auglīkoku kultūra, un tiem ir ļoti svarīga sociālā, vidiskā un ainaviskā nozīme.

Bazilikata ir daļa no Vidusjūras centrālās daļas meteoroloģiskā reģiona, un tai atbilstīgās gada izoterma temperatūru amplitūda ir 16–17 °C; Bazilikatā valda tipisks Vidusjūras klimats, kam raksturīgas karstas vasaras, bet nokrišņi izkrīt galvenokārt ziemā. Raksturīga visam reģionam kopēja klimatiskā iezīme ir sausums, kas vienmēr iestājas vēl pavasarī vai vasarā, kaut arī sausuma izpausmes pakāpe var būt dažāda (īkgadējais nokrišņu daudzums un gada vidējā temperatūra) atkarībā no vietas augstuma virs jūras līmeņa un attiecīgā laika perioda temperatūras.

Olīvkoki Bazilikatā bijuši sastopami jau izsenis. Koksnes atlūzas, olīvas, lapas un kauliņi, kas datējami ar VI gs. p.m.ē., tika atrasti dažos *Pantanello di Metaponto* arheoloģiskajos izrakumos, kurus koordinēja Ostinas (*Austin*) universitātes (Teksasa) profesors Kārteris (*Carter*). Grieķu kolonisti antīkajā Lukānijā ieviesa šķirnes, kas ir pielāgojušās šai videi, kā tas noticis ‘Maiatica’ gadījumā, un citur nav sastopamas. Turklāt gadsimtu gaitā šķirņu daudzveidību bagātināja savstarpējie sakari starp visā reģionā esošajiem daudzajiem klosteriem (*Matera, Monticchio, Banzi, Acerenza, Montescaglioso*) un to iemītnieku veiktais darbs; piemērs tam ir ģenētiskā līdzība, kāda šķirni ‘Frantoio’ tuvina ar dažādajām ‘Ogliarola’ šķirnēm, kuru apraksti sniegti Bazilikatas reģionā publicētos avotos. Mūsdienās noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā tiek izmantotas īpašas šķirnes kā ‘Coratina’, ‘Leccino’, ‘Frantoio’ un ‘Ogliarole’, kas vienmērīgā izplatībā sastopamas visos audzēšanas areālos; šādi faktori kopā ar daudzajām vietējām šķirnēm veicina “Olio lucano” eļļas specifisko un vispārējo īpašību veidošanos.

Kopējās ietekmes dēļ, kāda ir šie iepriekš aprakstītajiem cilvēkfaktoriem un ģeogrāfiskajiem faktoriem, jo īpaši paugurainās audzēšanas vides augsnes un klimatiskajām īpašībām, šķirņu sastāvam un izplatībai noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ar AĢIN “Olio lucano” apzīmētā produkta raksturīga kopēja iezīme ir tā organoleptisko īpašību vidēja izteiktība, kā arī garšas un smaržas nianšu sabalansētība.

Bazilikatā ražotā olīveļļa, kam piemīt minētā īpatnība, reputāciju ir iemantojusi ar nosaukumu “Olio lucano”, kā to apstiprina daudzi apbalvojumi valsts un starptautiskos konkursos un tas, ka dažādām Lukānijas olīveļļām, kam piemīt iepriekš aprakstītās īpašības, attiecīga informācija veltīta nozares rokasgrāmatās.

Pēdējās trīs desmitgadēs, proti, kopš pagājušā gadsimta 80. gadu beigām, nosaukuma “Olio lucano” izmantošana tiek labi dokumentēta vairākās jomā kā tirdzniecībā, ikdienas valodā un zinātniskajās publikācijās (*Lupoli, 1989*).

Tirdzniecībā līdztekus tam, ka nosaukumu “Olio lucano” izmanto, lai tieši identificētu produktu (piemēram, etiķetes, ko izdevis uzņēmums “Lettieri”, kas darbojas *Potenza* provinces *Lawrenzana* pašvaldības teritorijā, 1993), ir vairāki dokumentēti apzīmētāja “lucano” vai nosaukuma “Lucania” lietošanas gadījumi gan uz etiķetēm (piemēram, “Colli lucani”, “Bontà della Lucania”, “Dalle colline lucane” u. c.), gan nozares uzņēmumu nosaukumu sastāvā (piemēram, lauksaimniecības uzņēmums “Podere Lucano”, kurš darbojas *Potenza* provinces *Ripacandida* pašvaldības teritorijā, “Oroverde Lucano srl”, kurš darbojas *Matera* provinces *Ferrandina* pašvaldības teritorijā un kura nosaukumā ietilpst īpašības vārds “lucano” kā atsauce uz eļļu, ko dēvē par “zaļo zeltu”).

Turklāt Eiropas Savienības tiesību akti, kuri attiecas uz ACVN un AĢIN un kuri aizliedz izmantot ģeogrāfiskās norādes uz etiķetēm, ir traucējuši neapstiprinātiem ražotājiem nosaukumu izmantot.

Kopš 2000. gada reģionālais konkurss "OLIVARUM", ko rīko, lai popularizētu Bazilikatā ražotu neapstrādātu augstākā labuma olīveļļu, ir darījis lielāku olīvkopībai veltīto ievērību, mudinot ražotājus pastāvīgi uzlabot savas produkcijas kvalitāti.

Operatoru iesaistīšanās nozares galvenajos valsts un starptautiskajos pasākumos ir piesaistījusi patērētāju un ārpusreģionālo nozares dalībnieku uzmanību, tādējādi vairojot "Olio lucano" reputāciju.

Galvenās balvas un apbalvojumi, kas par šo olīveļļu saņemti dažādos valsts un starptautiskos konkursos līdz 2016. gadam, ir šādi:

- valsts konkurss *ERCOLE OLIVARIO*, 2011: 2. vietas ieguvēja,
- valsts konkurss *ERCOLE OLIVARIO*, 2006, 2007, 2011, 2017: iekļuvusi finālā,
- valsts konkurss *L'ORCIOLO D'ORO*, 2014: 3. vietas ieguvēja,
- valsts konkurss *L'ORCIOLO D'ORO*, no 2006. gada līdz 2017. gadam: *Gran Menzione*,
- valsts konkurss *LEON D'ORO*, 2007, 2009, 2013: *Gran Menzione*,
- valsts konkurss *MONTIFERRU*, 2013: 3. vietas ieguvēja,
- valsts konkurss *MONTIFERRU*, 2014: 2. vietas ieguvēja,
- valsts konkurss *MONTIFERRU*, 2016: 1. vietas ieguvēja,
- starptautiskais konkurss *SOL D'ORO*, 2009, 2013: *Gran Menzione*,
- starptautiskais konkurss *SOL D'ORO*, 2016: 3. vietas ieguvēja,
- starptautiskais konkurss *BIOL*, 2013: 1 zelta medaļa, 3 sudraba medaļas,
- starptautiskais konkurss *BIOL*, 2014: 3 zelta medaļas, 3 sudraba medaļas,
- starptautiskais konkurss *BIOL*, 2016: 1 tīra zelta medaļa, 1 zelta medaļa, 2 sudraba medaļas,
- starptautiskais konkurss *JOOP (Japan Olive Oil Prize)*, 2014: uzvarētāja – 1. prēmija *medium* kategorijā,
- starptautiskais konkurss *JOOP (Japan Olive Oil Prize)*, 2016: *Menzione*.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

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

vai

tieši atverot Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas 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 172/07)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam trīs mēnešu laikā pēc šīs publikācijas datuma.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Akasztói szikiponty”

ES Nr.: PDO-HU-02410 – 15.2.2018.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Akasztói szikiponty”

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

“Akasztói szikiponty” ir *Cyprinus carpio* L. sugas karpas, kuras audzē tikai no īpašas Ungārijas valsts atzītas karpu šķirnes zivīm un pārdod dzīvas, svaigas, dzesinātas vai saldētas, kad tās ir sasniegušas vismaz divu un ne vairāk kā piecu vasaru vecumu.

Nosakot vecumu, uzskata, ka zivij ir tik daudz vasaru, cik pagājušas no pavasara nārsta līdz attiecīgā gada oktobrim.

“Akasztói szikiponty” ir gaiši pelēcīgi zeltaindzeltenā krāsā, ar garenu ķermeni un spilgti oranžām spurām.

Zivs svars (dzīvsvars):

— divas vasaras augušai zivij: 1,5–2 kg,

— trīs vasaras augušai zivij: 2–3,5 kg,

— četras vasaras augušai zivij: 3,5–6 kg,

— piecas vasaras augušas zivs svars var sasniegt 6–8 kg.

“Akasztói szikiponty” raksturīgas turpmāk minētās kvalitātes īpašības.

“Akasztói szikiponty” gaļai ir šādas ķīmiskās īpašības: 25–30 % sausas, 17–23 % olbaltumvielu, 5–12 % tauku.

“Akasztói szikiponty” gaļai ir šādas organoleptiskās īpašības:

— krāsa: no gaiši iesārtas līdz blāvi sarkanīgai,

— smarža: tīra, patīkama, nedaudz sāļa, atgādina mālaines smiltis,

— garša un konsistence: zivs gaļa ar tīru garšu, slāņainu, gaļīgu konsistenci, stingra, ar zemu tauku saturu.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

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

Zivju barība sastāv no dabiskas barības un koncentrētas barības.

Zivju dabisko barību veido un 40–50 % no kopējā barības daudzuma sastāda organismi, kas dzīvo zivju diļķos, kuri atrodas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Zivju dabiskā barība ir zooplanktons, virpotāji, airkājvēži, ūdensblusas (*Cladocera*), tārpi (*Tubifex*), trīsuļodi (*Chironomidae*) un citi diļķos atrodamie kukaiņu kāpuri. Šie organismi zivīm nodrošina nepieciešamo olbaltumvielu daudzumu.

Ģeogrāfiskajā apgabalā iegūto koncentrēto barību, piemēram, kukurūzu, kukurūzas atsijas, kviešus, kviešu atsijas, tritikāli, rudzus, zirņus un sorgo, zivīm var dot maltā un izsijātā veidā vai nu maisījumā, vai atsevišķi. Koncentrētā barība veido 50 %–60 % no kopējā barības daudzuma. Tā nodrošina enerģiju, kas vajadzīga zivju izdzīvošanai.

Mazuļiem – tikai laikposmā no maija līdz oktobrim pēc izšķilšanās (kad tie ir vienas vasaras vecumā) – var dot pilnvērtīgu dabiskas izcelsmes piebarojumu, kas nesatur ĢMO, tādā daudzumā, kas nepārsniedz 30 % no kopējā barības apjoma. Minētais īpašais piebarojums, kuru dod tikai tad, kad zivis ir vienas vasaras vecumā, ir paredzēts, lai kopumā apmierinātu to vajadzības pēc olbaltumvielām, ja šajā vecumā dabisko organismu nodrošinātais olbaltumvielu daudzums nav pietiekams. Konkrētajā ģeogrāfiskajā apgabalā nevar pilnībā nodrošināt šā īpašā, pilnvērtīgā piebarojuma sastāvdaļas, tāpēc barību iegūst ārpus minētā apgabala.

Ģeogrāfiskajā apgabalā iegūtās barības kopējais ikgada daudzums:

- ja zivis augušas vienu vasaru: vismaz 70 %,
- ja zivis augušas no divām līdz piecām vasarām: 100 %.

Tā kā “Akasztói szikiponty” īpašības attīstās tad, kad zivis ir augušas divas vasaras, tā barība, ko zivīm dod, kad tās ir vienas vasaras vecumā, neietekmē galaprodukta īpašības.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Viss “Akasztói szikiponty” ražošanas cikls notiek Akasztó un Dunatétlen pašvaldībā.

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

—

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Uz iepakojuma jābūt krāsainam produkta logotipam, kas ir vismaz 3 cm diametrā. Apaļajam logotipam ir zila apmale. Tās augšējā daļā izvietots nosaukums “Akasztói szikiponty”, bet apakšējā daļā redzama pieteikuma iesniedzējas grupas interneta adrese. Dominējošais elements logotipa centrā ir zivs attēls pelēcīgi zeltaindzeltenā krāsā, izvietots uz saules, ūdens un vilkvālišu fona. Tiesību subjekti logotipu var izmantot bez ierobežojumiem.



4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

“Akasztói szikiponty” tiek ražots Akasztó un Dunatétlen pašvaldībā.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Vidēja un liela izmēra dīķiem (0,1–45 ha), kur pavairo, tur un audzē “Akasztói szikiponty” (sāļezeru karpu no *Akasztó*), ir apaļa forma, un tie atrodas sāls līdzenumos netālu no Kiškunšāgas (*Kiskunság*) nacionālā parka, proti, Kiškunšāgā starp Donavu un Tisu. Dīķu kopējā platība ir gandrīz 400 hektāru (ha). Sāls līdzenumi, kuriem pašlaik piešķirts aizsargājamas teritorijas statuss, galvenokārt tika izveidoti pēc Donavas ūdensceļa regulēšanas, kas mainīja gruntsūdeņu plūsmu. Ārkārtīgi sāļā augsne, kas izgulsnētā sāls dēļ vasarā ir žilbinoši balta, nodrošina šo aizsargājamo teritoriju ģeoloģisko un ģeomorfoloģisko vērtību.

Šajās sāļajās augsnēs tika izveidoti dīķi. Izšķīdušā veidā vairumu sāļo tronas minerālu izskalo, kad tiek notecināts pirmais dīķa ūdens, taču zivs saglabā vieglo svaiga sāls smaržu.

Sāls dīķos, kas ierīkoti zivju audzēšanai, augsnes apakškārtu veido plāna, sablīvēta mālsmilts kārtā ar tikai dažus centimetrus biezu auglīgu dūņu slāni. Dīķu vidējais dziļums ir 70–80 cm. Pēc vidējiem piedesmitgades rādītājiem ģeogrāfiskajā apgabalā ikgadējais saules spīdēšanas ilgums pārsniedz 2 000 stundas, un tas nozīmē, ka sekli dīķi ātri uzsilst un bioloģiskie producenti sāk funkcionēt agrāk, nekā tas notiek dziļākos dīķos.

Nevainojamo “Akasztói szikiponty” gaļas garšu un tās tīro, patīkamo, nedaudz sāļo smaržu, kas atgādina mālainas smiltis, kā arī zivs spuru krāsu nosaka dabiskā vide, savukārt gaļas konsistence un zemais tauku saturs ir atkarīgi no cilvēka faktora, proti, zivkopju zinātnības. Kopumā šie elementi piešķir produktam tā unikālo raksturu.

Seklajos dīķos zivis var ātrāk piekļūt dabiskajai barībai, un tas ļauj tām atjaunoties drīzāk un attīstīties vienmērīgāk, nekā tas notiktu dziļākos dīķos. Vitamīni, aminoskābes un dabiskās dzīvnieku izcelsmes olbaltumvielas, kas iegūtas no dzīvnieku organismiem, kurus zivis ēd (dabiskā barība), ir ļoti svarīgi “Akasztói szikiponty” attīstībai.

Ģeogrāfiskajā apgabalā valdošie ziemēļu vēji bieži vien savilņo seklo dīķu ūdeni līdz pašai gruntij. Tādējādi neveidojas termiskā noslāņošanās un dīķu dibenā nodrošinātais skābekļa daudzums labvēlīgi ietekmē arī reducentus. Tas neļauj veidoties sadalīšanās materiālam, un šis apstāklis savukārt nodrošina to, ka “Akasztói szikiponty” gaļai nav nepatīkamas smakas un tajā nav garšu bojājošu vielu. Gaļas smarža atgādina mālainas smiltis, un tai ir raksturīga viegla sāls nots, ko rada sāļais ūdens.

Ir svarīgi uzsvērt arī saikni starp “Akasztói szikiponty” krāsu un dīķu grunti, jo zivis un dīķu grunts pēc krāsas pilnībā saplūst. “Akasztói szikiponty” raksturīgā pelēcīgi zeltaindzeltenā krāsa un oranžās spuras ir izveidojušās, pieskaņojoties gaišajai dīķu mālsmilts gruntij.

Tomēr “Akasztói szikiponty” kvalitāte ir saistīta ne tikai ar dabiskās vides unikalitāti, bet arī ar vietējām zivju audzēšanas tradīcijām un metodēm.

Divtūkstošo gadu sākumā, izmantojot toreizējo vietējo kompetenci un gadu laikā uzkrāto pieredzi, tika uzlabota tehnoloģija, kas paredzēta, lai varētu izmantot īpašos apstākļus dīķos, kas ierīkoti vietējos sāļās augsnes apgabalos, un audzēt zivis ar liesu gaļu, kam ir zems tauku saturs. Saskaņā ar minēto tehnoloģiju zivs svaru un ūdens temperatūru izmanto, lai noteiktu, cik daudz koncentrētās zivju barības (procentos no ķermeņa svara) ir jādod, lai zivs gaļa būtu ar zemu tauku saturu un liesa. Lai zivīm pietiktu dabiskās barības, katru audzēšanas dīķi pastāvīgi apgādā ar organisko mēslojumu.

Viena kilograma “Akasztói szikiponty” gaļas iegūšanai ir vajadzīgi divi kilogrami koncentrētas barības, lai gan literatūrā norādīts, ka parastos apstākļos audzētai karpai dodami no četriem līdz pieciem kilogramiem barības. Ģeogrāfiskajā apgabalā esošajos dīķos koncentrētā barība tiek ātri noēsta (laikā no četrām līdz sešām stundām), un rezultātā zivju vēderi izplešas. Turpmāko 18 stundu laikā līdz nākamajai barošanai tām dīķi pašām jāatrod dabiskā barība. Tādēļ tām ir daudz jāpeld. Intensīvā kustība padara “Akasztói szikiponty” muskuļotas un neļauj veidoties tauku slānim. Barība ar augstu cietes koncentrāciju dod zivīm enerģiju, kas tām vajadzīga, lai kustētos, bet dabiskā barība nodrošina olbaltumvielas, kas nepieciešamas zivs gaļas iegūšanai. Pastāvīgas intensīvas kustības un koncentrētas barošanas dēļ, pamatojoties uz metaboliskās enerģijas vajadzībām, “Akasztói szikiponty” kļūst muskuļota un attiecīgi tās gaļai ir ļoti zems tauku saturs (5–12 %) un slāņaina, gaļīga konsistence.

“Akasztói szikiponty” īpašā kvalitāte ir saistīta arī ar to, ka tika būtiski samazināti literatūrā vispārpieņemtie populācijas lieluma mērķrādītāji. Pielāgoti vietējiem ģeogrāfiskiem apstākļiem, tie tika pārstrādāti ražošanas vajadzībām, pamatojoties uz dabisko ražību. Galvenais olbaltumvielu avots zivīm ir dīķos atrodamā dabiskā barība. Tās uzturēšana ir svarīgākais uzdevums ražošanas cikla laikā, jo no tās ir atkarīgs gaļas olbaltumvielu saturs un

optimāla zivju augšana, kas ir viens no to tīrās garšas un ēstgribu rosinošās smaržas veidotājfaktoriem. Pamatojoties uz planktona iknedēļas pārbaužu un reizi divās nedēļās veikto testa nozveju rezultātiem, vietējie eksperti koriģē ražošanas tehnoloģiskos parametrus, nodrošina papildu barības vielas, samazina zivju skaitu vai pielāgo barības devu, lai zivs gaļā pastāvīgi saglabātos zems tauku saturs 5–12 % apmērā.

“Akasztói szikiponty” audzē gandrīz dabiskos apstākļos, jo pētījumi liecina, ka tās gaļā tauku saturs (galvenā šīs gaļas īpašība) ir ļoti līdzīgs tam, kāds ir dabiskās ūdenskrātuvēs mītošajai savvaļas karpai. Reģionā dabiskos apstākļos dzīvojošās karpas gaļā tauku saturs ir 5–10 %, taču audzētajās zivīs no citiem apgabaliem tas var sasniegt 15–20 %.

“Akasztói szikiponty” unikālās īpašības ir saistītas ar ražošanas vietas īpatnībām, barību, kas tiek dota, pamatojoties uz metaboliskās enerģijas vajadzībām, un īpašo ražošanas tehnoloģiju un tādējādi atšķir šīs zivis no karpām, kas audzētas citos apgabalos.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

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

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



Eiropas Savienības Publikāciju birojs
2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV