



Saturs

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Padome

2020/C 186/01	Padomes secinājumi par riska pārvaldību kultūras mantojuma jomā	1
---------------	-----------------------------------------------------------------------	---

Eiropas Komisija

2020/C 186/02	Euro maiņas kurss — 2020. gada 4. jūnijs	7
---------------	------------------------------------------------	---

V *Atzinumi*

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2020/C 186/03	Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specifikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām	8
2020/C 186/04	Grozītā vienotā dokumenta publikācija, ko pēc maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas veic saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta otro daļu	19
2020/C 186/05	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	23
2020/C 186/06	Grozītā vienotā dokumenta publikācija, ko pēc maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas veic saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta otro daļu	38

Labojumi

2020/C 186/07	Labojums Komisijas paziņojumā – Pagaidu regulējums valsts atbalsta pasākumiem, ar ko atbalsta ekonomiku pašreizējā Covid-19 uzliesmojuma situācijā (OV C 91 I, 20.3.2020.) 41
2020/C 186/08	Labojums Komisijas paziņojumā – Grozījums pagaidu regulējumā valsts atbalsta pasākumiem, ar ko atbalsta ekonomiku pašreizējā Covid-19 uzliesmojuma situācijā (OV C 112 I, 4.4.2020.) 43

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

PADOME

Padomes secinājumi par riska pārvaldību kultūras mantojuma jomā*(2020/C 186/01)*

EIROPAS SAVIENĪBAS PADOME,

ŅEMOT VĒRĀ:

1. politisko kontekstu, kā izklāstīts pielikumā;

ATGĀDINOT, KA:

2. kultūras mantojums visā tā daudzveidībā (gan materiālais – kas ietver vietas un ainavas, artefaktus un pieminekļus, gan nemateriālais – kas ietver zināšanas, prasmes un praksi, mutiskās tradīcijas un izpildītājmākslu) ir svarīgs identitātes, inovācijas un jaunrades avots indivīdiem un sabiedrībai, un papildus tā nenovērtējamai piemītošajai vērtībai pašai par sevi Eiropas sabiedrības attīstībā un labklājībā tas arī sniedz nozīmīgu ieguldījumu ekonomikas izaugsmē, sociālajā iekļaušanā un ilgtspējīgā attīstībā;
3. kultūras mantojuma nozīme, kas uzsvērtā jaunajā ES stratēģiskajā programmā 2019.–2024. gadam un noteikta par prioritāti kultūras darba plānā 2019.–2022. gadam un jaunajā Eiropas darba kārtībā kultūrai, būtu jāņem vērā, gan īstenojot ilgtspējīgas attīstības mērķus, gan izstrādājot attīstības programmas valstu līmenī;
4. kultūras mantojums var tikt apdraudēts dažādi – vai nu netišas vai tīšas cilvēka darbības, dabas apdraudējuma, vienreizēja incidenta vai atkārtota notikuma rezultātā, vai arī lēna sabrukuma, depopulācijas vai pēkšņas katastrofas rezultātā;
5. Eiropas Kultūras mantojuma gada (2018) sasniegumi būtu jāizmanto par pamatu pozitīvai rīcībai saistībā ar risku identificēšanu un pārvaldību kultūras mantojuma jomā;
6. kultūras mantojuma aizsardzība pret dažādiem apdraudējumiem ir noteikta par mērķi īpašam darbību kopumam saskaņā ar trešo pīlāru Eiropas satvarā rīcībai kultūras mantojuma jomā, proti, “Kultūras mantojums izturētspējīgai Eiropai”;

ATZĪSTOT:

7. starptautiski atzītus saglabāšanas un atjaunošanas normatīvos instrumentus, standartus un principus un starptautisko organizāciju (piemēram, UNESCO un Eiropas Padomes), kā arī valdību, starpvaldību (piemēram, ICCROM), nevalstisko un profesionālo organizāciju (piemēram, ICOMOS un ICOM) ieguldījumu kultūras mantojuma saglabāšanā;
8. to, ka ir steidzami jāveicina sadarbība visos attiecīgajos līmeņos un ar attiecīgajiem partneriem, lai apzinātos riska faktorus, un tāpat arī to, cik svarīgi ir izstrādāt un īstenot riska pārvaldības plānus kultūras mantojuma jomā;

9. ka – nolūkā efektīvi novērst un mazināt kaitējumu – ir būtiski, lai uz cilvēku vērstā pieejā kultūras mantojuma aizsardzībai tiktu ieviesti ilgtermiņa pasākumi, īstenojot riska pārvaldības plānus kopā ar plānoto politiku, aizsardzības pasākumiem un labu praksi;

ATZĪSTOT, KA:

10. klimata pārmaiņas ir globāla parādība un milzīgs izaicinājums, kam ir liela ietekme uz kultūras un dabas mantojumu, un ka, cik vien iespējams, ir jāveic pasākumi, lai novērstu un mazinātu negatīvo ietekmi, pielāgotos tai, un, ja iespējams, to novērstu;
11. šajā laikā, kad starptautiskā līmenī pieaug nenoteiktība, tostarp ir arvien vairāk ārkārtas situāciju un katastrofu, kultūras mantojuma aizsardzība un ilgtspējīga pārvaldība ir svarīgs sabiedrības noturības avots un vērtība klimata rīcībā, un šādā sakarībā ES un tās dalībvalstīm var būt svarīga loma kā pasaules mēroga dalībniekiem kultūras mantojuma riska pārvaldībā;
12. tādām krīzēm kā Covid-19 pandēmija ir sevišķi liela ekonomiska un sociāla ietekme uz kultūras un radošajām nozarēm. Kritiska ieņēmumu zaudēšana, zināšanu apmaiņas traucējumi, atjaunošanas un uzturēšanas darbu pārtraukšana, piekļuves un līdzdalības ierobežojumi, cita starpā, liek pievērst lielāku uzmanību ilgtspējai un noturībai kā būtiskam kultūras mantojuma pārvaldības elementam;
13. telpiskajai plānošanai, ēku būvniecībai un teritoriju attīstībai gan pilsētās, gan lauku apvidos ir nepieciešams iesaistīto pušu pilnīgs atbalsts, lai kultūras mantojums tiktu uzskatīts par vērtību un lai tas netiktu apdraudēts vai atstāts novārtā;
14. riska pārvaldības iekļaušana izglītībā – gan profesionālajā apmācībā, gan mūžizglītībā – ir būtiska, lai nodrošinātu, ka kopienas ir informētas par risku un vairāk iesaistās aizsardzības un saglabāšanas pasākumos;
15. pētniecībai ir svarīga nozīme, lai izprastu draudu, piemēram, klimata pārmaiņu, būtību un ietekmi un lai izstrādātu inovatīvas un efektīvas metodes riska pārvaldībai kultūras mantojuma jomā,

AICINA DALĪBVALSTIS SAVĀS ATTIECĪGAJĀS KOMPETENCES JOMĀS UN PIENĀCĪGI IEVĒROJOT SUBSIDIARITĀTES PRINCIPU:

16. apzināt ES līmenī pieejamos inovatīvos rīkus un pieejas riska identificēšanai, novēršanai, sagatavotībai un mazināšanai un tos aktīvi izmantot, lai veicinātu ilgtspējīgas saglabāšanas, pārraudzības un vienkāršākas riska novērtēšanas procesu;
17. dalīties ar informāciju par esošajiem kultūras mantojuma ekspertu tīkliem valstu un citos līmeņos, lai veicinātu Eiropas kultūras mantojuma identificēšanu, aizsardzību, saglabāšanu un/vai atjaunošanu;
18. attiecīgā gadījumā izstrādāt kopīgus riska pārvaldības mehānismus, veicināt sadarbību visos līmeņos un visos lēmumu pieņemšanas un mantojuma pārvaldības līmeņos stiprināt sadarbības pieeju pieņemšanu, pamatojoties uz līdzdalīgas pārvaldības un kopīgas atbildības principiem;
19. atzīt un integrēt kultūras mantojuma katastrofu riska politikās un pārvaldības plānos vietējā, reģionālā, valsts un ES līmenī un attiecīgā gadījumā izveidot starpnozaru sadarbību, lai nodrošinātu pienācīgu riska pārvaldību kultūras mantojuma jomā, ņemot vērā attiecīgos noteikumus, kas definēti Lēmumā Nr. 1313/2013/ES par Savienības civilās aizsardzības mehānismu;
20. pievērst īpašu uzmanību kultūras mantojuma aizsardzībai mazāk apdzīvotos apgabalos, lai vietējā un reģionālā līmenī būtu pieejami attiecīgi riska mazināšanas pasākumi;

21. palielināt uzskaites un dokumentēšanas lomu attiecībā uz nedigitāla, digitalizēta un jau sākotnēji digitālā formātā radīta satura saglabāšanu, attiecībā uz kuru ir jāņem vērā sadarbības, saderības, pieejamības un ilgtspējas principi;
22. veicināt darbības, kas atbalsta būvētā mantojuma un kustama kultūras mantojuma regulāru uzturēšanu, kā arī ainavu apsaimniekošanu un piemērotu un kvalitatīvu metožu, paņēmieni un materiālu izmantošanu saglabāšanas procesā, lai veicinātu ilgtspēju;
23. veicināt tradicionālo prasmju un amatniecības saglabāšanu un nodošanu un attiecīgā gadījumā izstrādāt īpašus mācību pasākumus kultūras mantojuma ekspertiem un citām attiecīgām profesijām, lai visos profesionālās attīstības posmos pievērstos riska pārvaldības jautājumiem;
24. veicināt izpratni un izmantot jaunās digitālās tehnoloģijas, jo īpaši 3D tehnoloģiju progresu, kas nodrošina pamatu kultūras mantojuma inovatīvai pētniecībai, dokumentēšanai un interpretēšanai, kā arī atbilstošu aizsardzības metožu piemērošanai;
25. attiecīgā gadījumā izmantot pieejamos datus, ko sniedz satelītprogrammas, piemēram, *Copernicus*, un citi avoti, lai pārraudzītu kultūras mantojumu; šajā sakarā var izmantot produktus, kas iegūti, izmantojot Zemes novērošanas tehnoloģijas, piemēram, riska novērtējuma kartes un klimata pārmaiņu rādītājus;
26. palielināt iestāžu, kultūras institūciju, piemēram, muzeju, arhīvu, bibliotēku, galeriju, depozitāriju un kultūras priekšmetu īpašnieku, kā arī pilsoņu un pilsoniskās sabiedrības nozīmīgo lomu riska pārvaldībā un uzsvērt, ka starp tiem ir vajadzīga cieša sadarbība,

AICINA DALĪBVALSTIS UN KOMISIJU:

27. veicināt izpratni par esošajiem finanšu un loģistikas resursiem un mobilizēt tos attiecībā uz jautājumiem, kas saistīti ar apdraudētā mantojuma aizsardzību;
28. uzlabot izpratnes veicināšanas, mobilitātes un pieredzes apmaiņas iespējas starp attiecīgajām ieinteresētajām personām, lai labāk dalītos ar labu praksi, jo īpaši katastrofu seku likvidēšanas jomā, un jaunākos sasniegumus riska pārvaldības jomā, un lai atbalstītu spēju veidošanu un zināšanu pārnesi;
29. mudināt Eiropas jauniešus piedalīties dažādos pasākumos kultūras mantojuma jomā, tostarp pasākumos, kas aktualizē mantojuma aizsardzības nozīmi;
30. attiecīgā gadījumā sniegt ieguldījumu jautājumos, kas saistīti ar riska pārvaldību Komisijas kultūras mantojuma ekspertu grupas ietvaros, jo īpaši attiecībā uz metodēm zaudējumu identificēšanai, novēršanai un samazināšanai, kā arī analīzi un prioritāšu noteikšanu riska pēcpasākumu darbībās;
31. nodrošināt pozitīvu komunikāciju ar sabiedrību par kultūras mantojuma vērtību, veicinot atbildīgu rīcību un līdzdalību aizsardzības pasākumos,

AICINA KOMISIJU:

32. apsvērt iespēju izstrādāt ES rokasgrāmatu par riska pārvaldību kultūras mantojuma jomā, kurā varētu balstīties uz šādiem elementiem: a) projektu rezultātiem, kas uzskaitīti Eiropas satvara rīcībai kultūras mantojuma jomā devītajā kopā "Kultūras mantojuma aizsardzība pret dabas katastrofām un klimata pārmaiņām", b) analīzi, kura veikta attiecībā uz valstu kopsavilkumiem par katastrofu riska pārvaldību, kas jāiesniedz Komisijai līdz 2020. gada 31. decembrim saskaņā ar ziņošanas pamatnostādņiem par katastrofu riska pārvaldību atbilstīgi Lēmuma Nr. 1313/2013/ES par Savienības civilās aizsardzības mehānismu 6. panta 1. punkta d) apakšpunktam, un c) attiecīgajiem elementiem valstu plānos vai stratēģijās par pielāgošanos klimata pārmaiņām. Šajā sakarā varētu izmantot arī centienus, kas ieguldīti saistībā ar kompetences centru tīkla izveidi visā ES, lai sargātu zināšanas par apdraudēto kultūras mantojumu, veicot liela mēroga digitalizāciju, kā paredzēts jaunajā Eiropas darba kārtībā kultūrai;

33. turpināt notiekošo dialogu un sadarbību ar tīkliem, kas guvuši vērtīgu pieredzi attiecībā uz riska pārvaldību kultūras mantojuma jomā;
 34. meklēt sinerģijas ar attiecīgām starptautiskām (valstiskām, starpvaldību un nevalstiskām) organizācijām, lai ilgtspējīgi saglabātu un aizsargātu kultūras mantojumu pašreizējām un nākamajām paaudzēm.
-

PIELIKUMS

Attiecīgie politikas dokumenti**Eiropadome**

- Eiropadomes 2017. gada 14. decembra secinājumi (dok. EUCO 19/1/17 REV 1)
- Jauna stratēģiskā programma 2019.–2024. gadam (Eiropadome pieņēmusi 2019. gada 20. jūnijā)

Ministru deklarācijas

- Davosas deklarācija – Ceļā uz augstas kvalitātes būv kultūru (*Baukultur*) Eiropā, 2018. gada 20.–22. janvāris
- Sadarbības deklarācija par kultūras mantojuma digitalizācijas veicināšanu, Brisele, Digitalizācijas diena (2019), 2019. gada 8. aprīlis
- Kultūras ministru un viņu pārstāvju Bukarestes deklarācija par kultūras lomu Eiropas nākotnes veidošanā, 2019. gada 16. aprīlis
- Deklarācija, kas pieņemta Eiropas Savienības dalībvalstu par kultūras un Eiropas lietām atbildīgo ministru neformālajā sanāksmē, Parīze, 2019. gada 3. maijs

Padome

Secinājumi

- Padomes secinājumi par arhitektūru – Kultūras devums ilgtspējīgā attīstībā (OV C 319, 13.12.2008., 13. lpp.)
- Padomes 2009. gada 12. maija secinājumi par kultūru kā jaunrades un inovāciju katalizatoru (dok. 8749/1/09 REV 1)
- Padomes secinājumi par kultūras ieguldījumu vietējā un reģionālajā attīstībā (OV C 135, 26.5.2010., 15. lpp.)
- Padomes secinājumi par kultūras mantojumu kā stratēģisku resursu ilgtspējīgai Eiropai (OV C 183, 14.6.2014., 36. lpp.)
- Padomes secinājumi par kultūras mantojuma līdzdalīgu pārvaldību (OV C 463, 23.12.2014., 1. lpp.)
- Padomes secinājumi par to, kā veicināt piekļuvi kultūrai ar digitāliem līdzekļiem, galveno uzmanību pievēršot auditorijas paplašināšanai (OV C 425, 12.12.2017., 4. lpp.)
- Padomes secinājumi par nepieciešamību kultūras mantojumu izvirzīt priekšplānā dažādās politikas jomās Eiropas Savienībā (OV C 196, 8.6.2018., 20. lpp.)
- Padomes secinājumi par kultūras darba plānu 2019.–2022. gadam (OV C 460, 21.12.2018., 12. lpp.)
- Padomes secinājumi par jaunām radošām paaudzēm (OV C 189, 5.6.2019., 34. lpp.)
- Padomes secinājumi par ES stratēģisko pieeju starptautiskajām kultūras attiecībām un rīcības satvars (OV C 192, 7.6.2019., 6. lpp.)

Rezolūcijas

- Par kultūras jautājumiem atbildīgo ministru, kas sanāca Padomes 1986. gada 13. novembra sanāksmē, pieņemtā rezolūcija par Eiropas arhitektūras mantojuma aizsardzību (OV C 320, 13.12.1986., 1. lpp.)
- Eiropas Savienības Padomes un Padomē sanākušo dalībvalstu valdību pārstāvju rezolūcija par ilgtspējīgas attīstības kultūras dimensiju (OV C 410, 6.12.2019., 1. lpp.)

Komisija

Paziņojumi

- Ceļā uz integrētu pieeju Eiropas kultūras mantojumam (COM(2014) 477 final)
- Eiropas identitātes stiprināšana ar izglītību un kultūru. Eiropas Komisijas ieguldījums vadītāju 2017. gada 17. novembra sanāksmē Gēteborgā (COM(2017) 673 final)
- Jauna Eiropas darba kārtība kultūrai (COM(2018) 267 final)
- Eiropas zaļais kurss (COM(2019) 640 final)

Eiropas Komisijas un Savienības Augstās pārstāves ārlietās un drošības politikas jautājumos kopīgs paziņojums

— Starptautisko kultūras attiecību ES stratēģijas veidošana (JOIN(2016) 29 final)

Paziņojumi

— Pamatnostādnes par to, kā ziņot par katastrofu riska pārvaldību, Lēmuma Nr. 1313/2013/ES 6. panta 1. punkta d) apakšpunkts (OV C 428, 20.12.2019., 8. lpp.).

Dienestu darba dokumenti

— Eiropas satvars rīcībai kultūras mantojuma jomā (SWD(2018) 491 final)

Ziņojumi

— Komisijas ziņojums Eiropas Parlamentam, Padomei un Eiropas Ekonomikas un sociālo lietu komitejai un Reģionu komitejai par Eiropas Kultūras mantojuma gada (2018) īstenošanu, rezultātiem un vispārējo izvērtējumu (COM(2019) 548 final)

Pētījumi

— Kultūras mantojuma aizsardzība pret dabas un cilvēka izraisītām katastrofām. Salīdzinoša analīze par riska pārvaldību ES – pētījums (2018. gada aprīlis)

Apvienoto Nāciju Organizācija

— Hjogo rīcības pamatplāns 2005.–2015. gadam: Veidot valstu un kopienu noturību pret katastrofām

— Sendai ietvarprogramma katastrofu riska mazināšanai 2015.–2030. gadam

Apvienoto Nāciju Organizācijas Izglītības, zinātnes un kultūras organizācija (UNESCO)

— Konvencija par kultūras vērtību aizsardzību bruņota konflikta gadījumā (Hāgas konvencija, 1954)

— Konvencija par pasaules kultūras un dabas mantojuma aizsardzību (1972)

— Konvencija par zemūdens kultūras mantojuma aizsardzību (2001)

— Digitālā mantojuma saglabāšanas harta (2003)

— Konvencija par nemateriālā kultūras mantojuma saglabāšanu (2003)

— Stratēģija riska mazināšanai pasaules kultūras mantojuma īpašumos (pārskatītā versija, 2007)

— Katastrofu riska pārvaldība attiecībā uz pasaules mantojumu (rokasgrāmata, 2010. gada jūnijs)

— Budapeštas deklarācija par pasaules mantojumu (pieņēmusi Pasaules mantojuma komiteja 2002. gada jūnijā)

Eiropas Padome

— Vispārējā konvencija par kultūras mantojuma vērtību sabiedrībai (Faru konvencija, 2005)

— Ieteikums CM/Rec (2017)1 dalībvalstīm par Eiropas kultūras mantojuma stratēģiju 21. gadsimtam (2017)

— Konvencija par noziedzīgiem nodarījumiem, kas saistīti ar kultūras vērtībām (2017)

— Eiropas un Vidusjūras reģiona valstu nolīgums par lielākajiem apdraudējumiem (EUR-OPA)

Citi pētījumi

— Pirmā palīdzība kultūras mantojumam krīzes laikā (ICCROM un Prinča Klausa fonds kultūrai un attīstībai, 2018)

— Eiropas kvalitātes principi, ko piemēro ES finansētiem pasākumiem, kuri var ietekmēt kultūras mantojumu (ICOMOS, 2019)

— 2020. gada ziņojums par globālajiem riskiem (Pasaules Ekonomikas forums)

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2020. gada 4. jūnijs

(2020/C 186/02)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,1250	CAD	Kanādas dolārs	1,5203
JPY	Japānas jena	122,48	HKD	Hongkongas dolārs	8,7189
DKK	Dānijas krona	7,4557	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,7510
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,89685	SGD	Singapūras dolārs	1,5758
SEK	Zviedrijas krona	10,4172	KRW	Dienvietkorejas vona	1 368,73
CHF	Šveices franks	1,0786	ZAR	Dienvietāfrikas rands	19,0059
ISK	Islandes krona	148,50	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	8,0066
NOK	Norvēģijas krona	10,6048	HRK	Horvātijas kuna	7,5725
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	15 856,88
CZK	Čehijas krona	26,623	MYR	Malaizijas ringits	4,8077
HUF	Ungārijas forints	344,90	PHP	Filipīnu peso	56,109
PLN	Polijas zlots	4,4372	RUB	Krievijas rublis	77,8132
RON	Rumānijas leja	4,8373	THB	Taizemes bāts	35,539
TRY	Turcijas lira	7,5868	BRL	Brazīlijas reāls	5,6989
AUD	Austrālijas dolārs	1,6276	MXN	Meksikas peso	24,4761
			INR	Indijas rūpija	84,9320

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

V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

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

(2020/C 186/03)

Šī publikācija dod tiesības trijos mēnešos no šīs publikācijas dienas pret šo grozījuma 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

“QUEIJO TERRINCHO”

ES Nr.: PDO-PT-0218-AM01 – 19.9.2016.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Pieteikuma iesniedzēja grupa

QUEITEQ – *Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L.* [Terra Quente reģiona aitas piena ražotāju kooperatīvs]

Likumīgās intereses

Ražotāju grupai, kuru veido “Queijo Terrincho” operatori (ražotāji un pārstrādātāji), ir likumīgas intereses iesniegt šo grozījuma pieteikumu. QUEITEQ – *Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L.* ir ražotāju grupa, kas bija atbildīga par sākotnējo reģistrācijas pieteikumu.

Grupas nosaukums	QUEITEQ – <i>Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L.</i>
Grupas tips	Vairākas personas
Dalībnieki	Ražotājs(-i), pārstrādātājs(-i)
Adrese	<i>Quinta Branca – Larinho 5160 – Torre de Moncorvo</i>

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Valsts	Portugāle
Tālrunis	+351 279258090
E-pasts:	queitec@sapo.pt

2. Dalībvalsts vai Trešā Valsts

Portugāle

3. Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Cits: produkta logotipa pievienošana

4. Grozījuma vai grozījumu veids

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

5. Grozījums vai grozījumi

Visi grozījumi attiecas uz produkta specifikāciju, jo vienotais dokuments nekad nav ticis publicēts.

Produkta apraksts

1. grozījums

- Sākotnējā specifikācijā iepriekš minēto siera diametra diapazonu (13–20 cm) un masas diapazonu (0,8–1,2 kg) maina uz attiecīgi 12–20 cm un 0,7–1,1 kg.
- Ievieš jaunu siera izmēru “merendeira” (“uzkodu”), kas iepriekš sākotnējā specifikācijā nav minēts; tā diametrs ir 8–12 cm, augstums – 3–6 cm, bet masa – 0,35–0,55 kg.
- Tauku atļauto procentuālo saturu sausnā un siera masas beztauku daļas mitruma atļauto procentuālo saturu, kas iepriekš sākotnējā specifikācijā noteikts kā attiecīgi 45–60 % un 55–65 %, groza šādi: 25–50 % tauku sausnā un 35–60 % mitruma beztauku daļā.
- Nosaka “Queijo Terrincho” siera un “Queijo Terrincho Velho” (nogatavināts) siera ilgtermiņa uzglabāšanas minimālo atļauto temperatūru (iepriekš sākotnējā specifikācijā nav minēta), proti, – 11 °C, kas ir virs siera sasaldēšanas temperatūras (– 12 °C), tādējādi saglabājot siera masas raksturīgo aromātu, garšu un konsistenci.

Šie grozījumi ir izdarīti, jo ir mainījušies patērētāju ieradumi, t. i., biežāk tiek patērēti mazāki sieri ar zemāku tauku saturu, labākām uzglabājamības īpašībām un ilgāku glabāšanas laiku; to mērķis ir saskaņot piedāvājumu un pašreizējo pieprasījumu pēc mazākām porcijām (sagrieztām un fasētām), kas ir gatavas īpašiem lietojumiem kulinārijā. Grozījumi izdarīti arī tādēļ, ka dažos pēdējos gados veikto pārbaužu rezultāti liecina par nepieciešamību mainīt sākotnējās vērtības (atļauto mitruma un tauku saturu), lai atspoguļotu reālo situāciju.

2. grozījums

- Attiecībā uz sieru, kas apzīmēts ar “Queijo Terrincho Velho” (nogatavināts vismaz 90 dienas), nosaka divus jaunus uzglabāšanas un noformēšanas veidus, kas iepriekš sākotnējā specifikācijā nav minēti, proti, to var pārdošanai noformēt arī kā pārklātu ar sarkano piparu masu vai sagrieztu gabalos un iegremdētu tvertnēs ar neapstrādātu olīveļļu.

Šādu paņēmieni izmantošana ir pamatota, jo tie uzlabo siera uzglabājamības īpašības un palielina glabāšanas laiku, tā kā pastāv patērētāju pieprasījums pēc sieriem, kas pārklāti ar sarkano piparu masu vai sagriezti gabalos un iegremdēti tvertnēs ar neapstrādātu olīveļļu, šie paņēmieni īsā laikā tika saistīti ar sieriem, kas nogatavināti ilgāk, piemēram, sieriem, kurus apzīmē kā “Queijo Terrincho Velho”. Turklāt šie noformēšanas veidi, proti, pārklāšana ar sarkano piparu masu vai sagriešana gabalos un iegremdēšana tvertnēs ar neapstrādātu olīveļļu, ir paņēmieni, kas vietējā mērogā lietoti jau ilgi.

Šo grozījumu mērķis ir nodrošināt atbilstību jaunajam tirgus pieprasījumam, nemainot produktam piemītošās īpašības, kas tam piešķir īpašo raksturu.

Šie grozījumi attiecas arī uz punktu “Ražošanas metode”, kurā tagad apraksta “Queijo Terrincho Velho” siera ražošanas apstākļus, kā arī punktu “Marķējums” attiecībā uz nosaukumu “Queijo Terrincho Velho”.

Ģeogrāfiskais apgabals

3. grozījums

Ģeogrāfiskais apgabals netiek mainīts.

Sākotnējo tekstu: “1. pants

Apgabals, kurā gatavo un nogatavina “Queijo Terrincho” sieru, ietver Braganças (*Bragança*) distrikta *Mogadouro*, *Alfândega da Fé*, *Moncorvo*, *Freixo de Espada à Cinta*, *Mirandela*, *Vila Flor*, *Carrazeda de Ansiães* un *Macedo de Cavaleiros* (izņemot *Edroso*, *Espadanedo*, *Ferreira*, *Murçós* un *Soutelo de Mourisco* fregesiju) konselu; *Vilarealas (Vila Real)* distrikta *Valpaços* konselas *Rio Torto*, *São Pedro de Veiga de Lila*, *Veiga de Lila*, *Valpaços*, *Vales* un *Possacos* fregesiju; *Vizeu (Viseu)* distrikta *São João da Pesqueira* konselu (izņemot *Riodades* un *Paredes da Beira* fregesiju), *Guardas (Guarda)* distrikta *Vila Nova de Foz Côa* konselu, *Meda* konselas *Longroiva*, *Fonte Longa*, *Poço do Canto* un *Meda* fregesiju un *Figueira de Castelo Rodrigo* konselas *Escalhão*, *Vilar de Amargo*, *Algodres* un *Mata de Lobos* fregesiju, kas atrodas *Terra Quente* un *Douru* augšteces ielejā.”

aizstāj ar šādu:

“Apgabals, kurā produktu gatavo un nogatavina, ietver *Mogadouro*, *Alfândega da Fé*, *Torre de Moncorvo*, *Freixo de Espada à Cinta*, *Mirandela*, *Vila Flor*, *Carrazeda de Ansiães* un *Macedo de Cavaleiros* (izņemot *Edroso*, *Espadanedo*, *Ferreira*, *Murçós* un *Soutelo de Mourisco* fregesiju), *São João da Pesqueira* (izņemot *Riodades* un *Paredes da Beira* fregesiju) un *Vila Nova de Foz Côa* konselu, kā arī *Valpaços* konselas *Rio Torto*, *São Pedro de Veiga de Lila*, *Veiga de Lila*, *Valpaços*, *Vales* un *Possacos* fregesiju, *Meda* konselas *Longroiva*, *Fonte Longa*, *Poço do Canto* un *Meda* fregesiju un *Figueira de Castelo Rodrigo* konselas *Escalhão*, *Vilar de Amargo*, *Algodres* un *Mata de Lobos* fregesiju.”

Produkta specifikācijā svīturo atsauces uz distriktiem, kas ietilpst *Terra Quente* un *Douru* augšteces ielejā, lai teksts būtu skaidrāks, jo minētās konselas skaidri nosaka administratīvās robežas, kuras ir jāievēro saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 5. panta 1. punkta c) apakšpunktu.

Ražošanas metode

4. grozījums

Sniedz informāciju, kas nav iekļauta sākotnējā specifikācijā, par ražošanas posma darbībām, proti, piena pārstrādi (karsēšanu un koagulāciju), sūkalu notecināšanu (presēšanu), konservēšanu un nogatavināšanu (apvēršanu un mazgāšanu).

Grozījumi izdarīti tāpēc, ka ir jāsniedz informācija par ražošanas posma darbībām, jo īpaši darbībām, kas nosaka, ka iegūtais produkts atbilst produkta aprakstam, konkrētāk, attiecībā uz koagulāciju un recekļa apstrādi.

- Lai gan iepriekš sākotnējā specifikācijā šāda informācija nebija iekļauta, tagad ir noteikts, ka piens ir jāpārstrādā tūlīt pēc izslaukšanas. Ja tas nav iespējams, ir noteikts, ka piens ir jāuzglabā temperatūrā, kas nepārsniedz 6 °C.
- Lai gan sākotnējā specifikācijā bija noteikts, ka piens ir jākarsē līdz fiksētai temperatūrai, proti, 35 °C, tagad ir norādīts tādas optimālās temperatūras diapazons, kas pienam ir jāsasniedz pirms reneta [himozīna fermenta] pievienošanas (koagulācijas temperatūra: 30–35 °C), lai šis process vairāk atbilstu reālajiem apstākļiem.

Papildus sākotnējā specifikācijā paredzēto svaru un rokas prešu izmantošanai ir atļauts izmantot arī pneimatiskās preses, nosakot, ka presēšanas laiks ir no trim līdz piecām stundām saskaņā ar jau izmantoto metodiku. Šis grozījums ir saistīts tikai ar to, ka ražošanas procesā var izmantot jaunu tehnoloģiju, un neietekmē produkta galīgās īpašības.

- Kā minēts sākotnējā specifikācijā, nogatavināšanas process notiek siernīcās dabiskā ceļā vai kontrolētos apstākļos. Šā procesa laikā iegūstamo relatīvā mitruma mērījumu diapazons ir noteikts 80–90 % apmērā; salīdzinājumam – sākotnējā specifikācijā noteiktais diapazons bija 80–85 %.
- Lai gan sākotnējā specifikācijā šāda informācija nebija iekļauta, tagad ir noteikta arī “Queijo Terrincho Velho” siera nogatavināšanas procesa maksimālā un minimālā temperatūra (8–14 °C) un maksimālais un minimālais mitrums (75–85 %); šā grozījuma mērķis ir papildināt ražošanas metodes aprakstu.

5. grozījums

- Iepriekš sākotnējā specifikācijā bija norādīts šādi: “Ganāmpulki ar “Churra da Terra Quente” šķirnes aitām, kuras audzē šajā apgabalā un kuru konkrētās īpašības ir tam labi piemērotas, veido primāro lopkopības darbību, un šo aitu uzturu pamatā nodrošina ganības un kontrolēti appludinātas pļavas. Ganības ietver kalnājus, papuvi un plašu neapstrādātu zemi, kuru klāj asa, reta zāle. Tomēr netiek nodrošināts pietiekami daudz zāles, tādēļ ir jāizmanto kontrolēti appludinātas pļavas un sekundāra lopbarība – rudzi, mieži, rāceņi, lēcas, koku (piem., oša, gobas, ozola, mandeļkoka un olīvkoka) lapas un pat vīnogulāji.”

Tā kā saskaņā ar sākotnējo specifikāciju zāles daudzums nav pietiekams, ir ieviesta iespēja izmantot lopbarību, piemēram, salmus un sienu, kas iegūti saimniecībā vai citu aitkopju saimniecībās, rudenī/ziemā sētus lopbarības augus (auzas, vīķi, rudzi un dzeltenā lupīna) un pavasarī sētus lopbarības augus (kukurūza un sorgo) no noteiktā ģeogrāfiskā apgabala.

Tekstu izsaka šādā redakcijā: “Tomēr netiek nodrošināts pietiekami daudz zāles, tādēļ ir jāizmanto kontrolēti appludinātas pļavas un sekundāra lopbarība – rudzi, mieži, rāceņi, lēcas, koku (piem., oša, gobas, ozola, mandeļkoka un olīvkoka) lapas un pat vīnogulāji no ģeogrāfiskā apgabala.”

- Visa aitu barība ir iegūta ģeogrāfiskajā apgabalā, lai gan ir ieviesta iespēja nepietiekamības gadījumā izmantot citos reģionos iegūtu barību, taču šis rādītājs nekad nedrīkst pārsniegt 50 % no sausnas gadā. Šī barība ir tāda pati un ar tādu pašu sastāvu kā ģeogrāfiskajā apgabalā iegūtā barība.

6. grozījums

Svītro specifikācijas sākotnējās versijas 4. pantu:

“4. pants

Iepakošana un saglabāšana

Sieram vienmēr ir jābūt iepakotam, izmantojot nekaitīgu materiālu, kas saskarē ar saturu nerada nekādu reakciju.

Sieram vienmēr ir jābūt fasētam, un iepakojšanai ir jānotiek saskaņā ar labu higiēnas praksi un apstākļos, kas saglabā siera tīrību un īpašības parastas uzglabāšanas un tirdzniecības laikā.

Šis process ir jāveic ražotājam.”

Šos aprakstus aizstāj ar iemesliem, kāpēc ir jāpiemēro īpaši iepakojšanas noteikumi, pievienojot tālāk norādīto rindkopu, lai sīkāk pamatotu nepieciešamību ražotājam fasēt produktu:

“Griešana un iepakojšana ir jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai saglabātu produkta integritāti un garantētu īpašības, kas nodrošina tā īpašo raksturu, kuru var viegli mainīt ar secīgām apstrādes darbībām un/vai apstrādes darbībām, kas veiktas ilgākā laika posmā.”

7. grozījums

— Tālāk minēto tekstu, kas nebija iekļauts sākotnējā specifikācijā, pievieno, lai izskaidrotu “Queijo Terrincho Velho” siera dažādo veidu ražošanu:

““Queijo Terrincho Velho” sieru nogatavina vismaz 90 dienas un gatavo, pārklājot sieru ar masu, ko veido sarkano piparu ekstrakts un vīnogu čagu spirts vai neapstrādāta olīveļļa. To var arī iegremdēt neapstrādātā olīveļļā.

“Queijo Terrincho Velho” sieru, kas pārklāts ar sarkanajiem pipariem, ražo, pārklājot vismaz 90 dienas nogatavinātu sieru ar maisījumu no sarkanajiem pipariem un vīnogu čagu spirta vai maisījumu no sarkanajiem pipariem un neapstrādātas olīveļļas. Sarkanos piparus pārveido par masu, siera pārklāšanas laikā tos sajaucot ar vīnogu čagu spirtu vai neapstrādātu olīveļļu. Maisījums būtu jāizmanto vienreiz, lai nodrošinātu, ka tam ir pareizā konsistence un garša. Uz 1 kg sarkano piparu lieto aptuveni 250 ml vīnogu čagu spirta vai 250 ml neapstrādātas olīveļļas.

Minētos paņēmienus apgabalā izmanto jau ilgi, lai uzlabotu siera uzglabājamības īpašības un palielinātu tā glabāšanas laiku.”

8. grozījums

Marķējums

Svītro specifikācijas sākotnējās versijas 5. pantu:

“5. pants

Marķējums un tirdzniecība

Sieru etiķetēs ir jāiekļauj šāda informācija:

1. Tirdzniecības nosaukums – “Queijo Terrincho”
2. Tauku saturs – 45–60 %
3. Neto daudzums (g vai kg)
4. Minimālais derīguma termiņš [mēnesis un gads]
5. Siers gatavots no tīra aitas svaigpiena
6. Ražotāja nosaukums un adrese

Etiķetei ir jābūt piestiprinātai uz vienas no siera pusēm.

Sieru patērētājam var pārdot daļās, ja tās ir fasētas.”

Svītro sākotnēji reģistrētās specifikācijas versijas 5. pantā iekļautās iepriekš minētās vispārējās atsaucēs un aizstāj ar tādu marķēšanas prasību, kas atkarībā no produkta veida ietver produkta logotipu un tekstu ““QUEIJO TERRINCHO” – Denominação de Origem Protegida” [“QUEIJO TERRINCHO” – aizsargāts cilmes vietas nosaukums] vai ““QUEIJO TERRINCHO” – DOP” [“QUEIJO TERRINCHO” – ACVN], vai ““QUEIJO TERRINCHO VELHO” – Denominação de Origem Protegida” [“QUEIJO TERRINCHO VELHO” – aizsargāts cilmes vietas nosaukums] vai ““QUEIJO TERRINCHO VELHO” – DOP” [“QUEIJO TERRINCHO VELHO” – ACVN] saskaņā ar produkta aprakstu.

Grozījumi ir izdarīti, jo marķēšanas prasības ir jāsaskaņo ar produkta aprakstu un ir jāsvītro vispārējās atsaucēs.

9. grozījums

Svītro specifikācijas sākotnējās versijas 6. pantu:

“6. pants

1. Tāda piena ražošanai, kuru izmanto “Queijo Terrincho” siera gatavošanai, ir piemērotas tikai “Churra da Terra Quente” šķirnes aitas, kuras audzētas šo noteikumu 1. pantā noteiktajā ražošanas apgabalā.
2. Visiem ganāmpulkiem ir jābūt oficiāli atzītiem par tādiem, kas ir brīvi no brucelozes, un aitām nedrīkst būt tādu slimību pazīmju, kuras var nodot ar pienu.
3. Ganāmpulki ir jāpārtrauga, lai nodrošinātu, ka jebkāda dzīvnieku ārstēšana atbilst ieteicamajiem atsaukšanas periodiem.
4. Slaukšanas telpās un laikā, kad pienu transportē uz ražošanas vietu, ir jāievēro higiēnas noteikumi.

5. Siera ražotnēm ir jāatbilst tiesību aktos paredzētajiem tehniskajiem, funkcionālajiem, veselības aizsardzības un higiēnas nosacījumiem.
6. Visās siera gatavošanas vietās ir jāuztur reģistrs, kurā iekļauj informāciju par saņemto pienu, ražošanu, nogatavināšanu un tirdzniecību.”

Šā panta 1. punktā sniegtā informācija par aitu šķirni ir iekļauta vienotā dokumenta 3.2. punktā, kurā aprakstīts produkts, un produkta specifikācijas attiecīgajā 2. punktā.

Šā panta 2.–6. punktu svītros, jo tie attiecas uz noteikumiem, kurus visaptveroši piemēro šai darbības jomai un kuri jau ir iekļauti vispārējos tiesību aktos.

10. grozījums

Svītros arī atsaucas uz ražotāju grupu un operatoru pienākumiem un uz pārkāpumiem un sodiem, kas minēti sākotnējā dokumenta 7., 8., 9. un 10. pantā, jo tie nav produkta specifikācijas būtiska daļa un attiecas uz noteikumiem, kurus visaptveroši piemēro siera ražošanai un kuri jau ir iekļauti vispārējos tiesību aktos.

11. grozījums

Saikne

Attiecībā uz saikni starp noteikto ģeogrāfisko apgabalu un produkta īpašībām specifikācijas sākotnējās versijas 1. pantu:

“1. pants

Tas ir plašs apgabals, kura platība ir 400 000 ha un kurš ietver tektoniskas ielejas (*Mirandela–Vilariça*), dziļas erodētas ieplakas (*Baixo Côa, Sabor* un Douru augštece) un plakankalnes 600–800 m augstumā. Reljefs nodrošina apgabalā unikālus klimatiskos apstākļus, kas, dodoties uz austrumiem gar Douru upi, mainās no subatlantiskā Vidusjūras klimata uz daļēji sausu Vidusjūras klimatu, un kontinentālā ietekme kļūst aizvien izteiktāka tuvāk plakankalnēm.

Šā apgabala klimatiskie un reljefa apstākļi nodrošina plašu kultūraugu daudzveidību. To raksturo ainavas ar vīnogulājiem un olīvkokiem, aizvien plašāki apgabali, kur audzē olīvkokus, apgabali, kur audzē gan olīvkokus, gan mandeļkokus, lietus laistītu graudaugu audzēšana (papuve un graudaugi) un dažādi kultūraugi vai nu apgabalos, kur nav pieejams ūdens apūdeņošanai, vai visauglīgākajās ielejās (*Mirandela* un *Vale da Vilariça*). Tomēr, ņemot vērā to nozīmi ekonomikā, lauksaimnieki visvairāk pievēršas olīvkoku un vīnogulāju audzēšanai.

Turpretim ganāmpulki ar “Churra da Terra Quente” šķirnes aitām, kuras audzē šajā apgabalā un kuru konkrētās īpašības ir tam labi piemērotas, veido primāro lopkopības darbību, un šo aitu uzturu pamatā nodrošina ganības un kontrolēti appludinātas pļavas. Ganības ietver kalnājus, papuvi un plašu neapstrādātu zemi, kuru klāj asa, reta zāle.

Tomēr netiek nodrošināts pietiekami daudz zāles, tādēļ ir jāizmanto kontrolēti appludinātas pļavas un sekundāra lopbarība – rudzi, mieži, rāceņi, lēcas, koku (piem., oša, gobas, ozola, mandeļkoka un olīvkoka) lapas un pat vīnogulāji no ģeogrāfiskā apgabala. Šeit ir aitu pastāvīgās ganības. Gandrīz visu gadu aitas naktis pavada ieslēgtas iežogojumos vai aitu aplokos, kas atrodas uz lauksaimniecības zemes.

Šis kalnāju, sauso plakankaļņu un gaišo debešu apvienojums ar īpašajiem klimatiskajiem apstākļiem un tradicionālajām lauksaimniecības metodēm veicina no “Churra da Terra Quente” (“Terrincha”) šķirnes aitām iegūtā piena specifiskās īpašības.

Kad vietējie iedzīvotāji, kuri savu zinātību nodevuši no paaudzes paaudzē, šo pienu pārstrādā, izmantojot savas prasmes un kompetenci, tiek iegūts nepārspējami atšķirīgs siers.”

aizstāj ar šādu tekstu:

““Queijo Terrincho” siera kvalitāte tiek nodrošināta, pateicoties tikai dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem, kas saistīti ar noteikto ģeogrāfisko apgabalu.

Pastāv liecības, ka aitas siera ražošanas izplatība saistāma ar viduslaiku kristiešu klosteriem šajā reģionā un citur. Vislabāk šā siera izcelsmi, iespējams, pierāda tas, ka *Terra Quente Transmontana* reģions, apgabals, kurā cēlušās “Churra da Terra Quente” šķirnes aitas, proti, *Vilariça* ieleja, konkrētāk, *Quinta da Terrincha*, ir devis šķirnei tās alternatīvo nosaukumu “Terrincha”, kā arī ir devis nosaukumu sieram, t. i., “Terrincho”. Tas liecina, ka šajā apakšapgabalā mijiedarbojas dabas faktori un cilvēkfaktori, kas ir raksturīgi visā ražošanas apgabalā.

Terra Quente Transmontana un Douru augšteces ielejā, apgabalos, kuros atrodas noteiktais ģeogrāfiskais apgabals, sākotnēji bija sastopamas ļoti izturīgas un labi pielāgotas šķirnes aitas, proti, “Badana” šķirnes aitas. No šīs šķirnes, to krustojot ar “Mondegueiro” auniem, 19. gadsimta beigās tika izveidota “Churra da Terra Quente” šķirne. Šīs šķirnes potenciāls pilnībā tiek realizēts kopš 20. gadsimta vidus. Tāpēc šķirne ir izturīga, labi pielāgota reģionam un diezgan auglīga, jo bieži dzimst divi jēri. No tās var iegūt vidēji daudz gaļas, taču, tā kā šķirne galvenokārt ir paredzēta piena ražošanai, tā ir cieši saistīta ar siera gatavošanu reģionā.

Reģionu raksturo kalnainas plakankalnes, dažas stāvas nogāzes un skābas, ne īpaši auglīgas augsnes, lai gan dažviet ir sastopama laba lauksaimniecības zeme. Lietus, kas galvenokārt līst ziemas mēnešos, pilnībā tiek izmantots garajās un sausajās vasarās. Viss minētais nozīmē, ka pārtikas resursu pieejamība nav pastāvīga; pavasaris ir pārpilnības laiks, bet vasarā vērojama resursu nepietiekamība.

Šie apstākļi spēcīgi ietekmē kultūraugu izplatību reģionā; priekšroka tiek dota tradicionālām ekstensīvas ražošanas sistēmām, tādējādi “Churra da Terra Quente” šķirnes aitas audzē šādi, lai iegūtu pienu ar īpašībām, kas, pateicoties vietējo iedzīvotāju veiktai pārstrādei, kurā viņi izmanto senču prasmes un zinātību, nodrošina ļoti atšķirīgu sieru, kas ir izturējies laika pārbaudī.

Tādējādi maigo aromātu un garšu, kas kļūst spēcīgāka un izteiktāka līdz ar “Queijo Terrincho” nogatavināšanu, iegūst, pateicoties izmantotā tīrā svaigpiena īpašībām, un tā ir cieši saistīta ar aitu šķirni un kalnāju un kontrolēti appludināto pļavu veģetāciju, kas ir būtiska daļa no noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā audzēto aitu barības.

Siera masas blīvā un viendabīgā konsistence, krāsa un nedaudz eļļainais izskats ir iegūts amatnieciskā ražošanas procesā, kura pamatā ir vietējo iedzīvotāju zinātība, jo īpaši attiecībā uz recekļa apstrādi un pārstrādi ar mērķi notecināt sūkalas un iegūt kompakto masu.

Nogatavināšanas process notiek siernīcās dabiskā ceļā kontrolētā vidē tālāk minētajos apstākļos.

Nogatavināšana	“Queijo Terrincho”	“Queijo Terrincho Velho”
Temperatūra (°C)	5–12	8–14
Mitrums (%)	80–90	75–85
Minimālais laiks (dienas)	30	90

Šo apstākļu uzturēšana un nepieciešamā rūpība šajā procesā, jo īpaši attiecībā uz siera mazgāšanu, kuras biežums ir atkarīgs no mizas izskata (mizai vienmēr ir jābūt gludai un tīrai), ir darbības, kuru pamatā ir vietējā zinātība un kuras ir izšķirošie faktori, kas nodrošina, ka iegūtā siera masai ir vēlamā konsistence, krāsa un izskats.

Vietējās zināšanas parādās arī tādu tradicionālo konservēšanas paņēmienu izmantošanā, kas saistīti ar sieriem, kuri nogatavināti ilgāku laiku; tie ļauj produktu uzglabāt ilgāk, nemainot tā raksturīgās īpašības. Tas attiecas uz mizas pārklāšanu ar sarkano piparu masu – sarkano piparu un vīnogu čagu spirta vai sarkano piparu un neapstrādātas olīveļļas puscieta maisījumu, kas ražots uz vietas tradicionālajās destilācijas iekārtās vai olīveļļas spiednēs, kā arī uz siera konservēšanu, pēc mizas noņemšanas un siera sagriešanas gabalos iegremdējot to neapstrādātas olīveļļas tvertnēs.

Attiecībā uz saikni starp cilvēkfaktoriem un produktu – tiek uzskatīts, ka “Queijo Terrincho” siers ir tradicionāls šajā *Trás-os-Montes* reģionā un ražošanas metode un konservēšanas paņēmieni ir nodoti no paaudzes paaudzē, kā arī joprojām tiek izmantoti mūsdienās.”

Sākotnējās specifikācijas 1. panta teksts ir izteikts jaunā redakcijā, lai precīzāk aprakstītu dabas faktorus, proti, augsni un klimatiskos apstākļus, cilvēkfaktorus un vietējo zinātību, kas raksturīga šim ģeogrāfiskajam apgabalam, pateicoties kuram produkts ir ieguvis savu specifiskumu. Tajā skaidrots, kā ģeogrāfiskā apgabala īpašības ietekmē produkta noteiktās konkrētās īpašības, norādot, ka “Queijo Terrincho” siera kvalitāte tiek nodrošināta, pateicoties tikai dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem, kas saistīti ar noteikto ģeogrāfisko apgabalu.

Teksts ir izteikts jaunā redakcijā, lai nodrošinātu atbilstību noteikumiem par vienotā dokumenta sagatavošanu saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām, jo īpaši attiecībā uz 5. punktu ("Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu"), jo ir būtiski, lai vienotajā dokumentā būtu sniegts pilnīgs un saskaņots skaidrojums par to, kā tiek veidota cēloniskā saikne, un sākotnējais teksts to nenodrošināja.

Cits

Ir noteikts, ka produkta logotipa izmantošana ir obligāta.

VIENOTS DOKUMENTS

"QUEIJO TERRINCHO"

ES Nr.: PDO-PT-0218-AM01 – 19.9.2016.

AĢIN () ACVN (X)

1. Nosaukums vai nosaukumi

"Queijo Terrincho"

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Portugāle

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

"Queijo Terrincho" apzīmē nogatavinātu sieru, ko ražo, lēni notecinot recekli, kas iegūts, koagulējot "Churra da Terra Quente" šķirnes aitu tīru svaigpienu ar dzīvnieku izcelsmes renetu [himozīna fermentu]. "Queijo Terrincho" siera minimālais nogatavināšanas periods ir 30 dienas. Ja siers ir nogatavināts vismaz 90 dienas, cilmes vietas nosaukumu "Queijo Terrincho" kvalificē kā "Velho" (nogatavināts).

Galvenās īpašības ir minētas tālāk.

"Queijo Terrincho" un "Queijo Terrincho Velho" īpašības

Siers	"Queijo Terrincho"	"Queijo Terrincho Velho"
Forma	Zems, regulāras formas cilindrs (disks), nedaudz ieliekts centrā, bez izteiktām malām	Zems, regulāras formas cilindrs (disks), nedaudz izliekts centrā, ar nevienādām malām
Augstums	3,0–6,0 cm	2,0–6,0 cm
Masa	0,7–1,1 kg	0,5–1,0 kg
Diametrs	12–20 cm	10,0–18,0 cm
Masa ("merendeira" izmērs)	0,35–0,55 kg	0,25–0,45 kg
Diametrs ("merendeira" izmērs)	8,0–12,0 cm	5,0–10,0 cm
Miza	Plastiska, viengabalaina, labi veidota, gluda, viscaur gaišā salmu līdz dzeltenā krāsā	Cieta, viengabalaina, labi veida, sarkana, dažreiz nelidzena

Siera masa

Siers	“Queijo Terrincho”	“Queijo Terrincho Velho”
Konsistence	Blīva un viendabīga, nedaudz sviestaina un dažreiz griežot zaudē formu (pusmīksta)	Blīva un viendabīga, labi veidota, nav sviestaina un griežot saglabā formu (cieta)
Izskats	Nedaudz krēmīgs, ar dažām acīm	Ne pārāk krēmīgs, ar dažām acīm
Krāsa	Viendabīgi balta	Dzeltenīga
Smarža un garša	Intensīva smarža, viegla un dabiska, nav ļoti asa	Spēcīga, dažādu smaržu līdzsvarots apvienojums
Tauku saturs (sausnā), %	25–50	35–60
Mitruma saturs (beztauku daļā), %	35–60	20–55

“Queijo Terrincho” sierus un “Queijo Terrincho Velho” sierus tirgo veselus, sagrieztus vai fasētās porcijās.

“Queijo Terrincho Velho” sieru var noformēt pārdošanai arī pārklātu ar sarkano piparu masu vai sagrieztu gabalos un iegremdētu tvertnēs ar neapstrādātu olīveļļu.

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

Aitas barību galvenokārt iegūst ganībās, kas atrodas kalnajos, papuvē un plašā neapstrādātā zemē, kuru klāt asa, reta zāle, kā arī kontrolēti appludinātās pļavās vai dabiskajās ganībās noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Tā kā zāles nav pietiekami daudz, ir jāgarantē sekundāra lopbarība, piemēram, rudzi, mieži, auzas, rāceņi, lēcas, koku (piem., oša, gobas, ozola, mandeļkoka un olīvkoka) lapas un pat vīnogulāji no ģeogrāfiskā apgabala.

Izmanto arī citu lopbarību, piemēram, salmus un sienu, rudenī/ziemā sētus lopbarības augus (auzas, vīķi, rudzi un dzeltenā lupīna) un pavasarī sētus lopbarības augus (kukurūza un sorgo), kas iegūti saimniecībā vai citu aitkopju saimniecībās noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Visa aitu barība ir iegūta ģeogrāfiskajā apgabalā. Tikai barības nepietiekamības gadījumā ir iespējams izmantot citos reģionos iegūtu barību, taču šis rādītājs nekad nedrīkst pārsniegt 50 % no sausnas gadā. Šī barība ir tāda pati un ar tādu pašu sastāvu kā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā iegūtā barība, tādēļ produkta īpašības nemainās.

Izmanto pārtikas sāli (15–20 % attiecībā pret siera masu) un dzīvnieku izcelsmes renetu [himozīna fermentu].

No “Churra da Terra Quente” šķirnes aitām iegūtajam tīrajam svaigpienam ir jābūt ar tālāk minētajām fizikāli ķīmiskajām īpašībām.

Skābums (ml Na OH N\1)	25–30
pH	6,5–6,6
Blīvums (20 °C temperatūrā)	1036–1038
Tauku saturs (g/100 g)	8,5
Olbaltumvielu saturs (g/100 g)	6,4–6,6
Kopējais slāpeklis (%)	1,0–1,1
Nekazeīna slāpeklis (%)	0,2–0,3

Sarkano piparu masas pagatavošanā izmantotos sarkanos piparus, olīveļļu un vīnogu čagu spirtu iegūst noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

Piena iegūšana un ražošana, tostarp nogatavināšana, ir jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

Produktu ilgtermiņā ir atļauts glabāt temperatūrā, kas nav zemāka par $-11\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Griešana un iepakojšana ir jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, lai saglabātu produkta integritāti un garantētu īpašības, kas nodrošina tā īpašo raksturu, kuru var viegli mainīt ar secīgām apstrādes darbībām un/vai apstrādes darbībām, kas veiktas ilgākā laika posmā.

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

Papildus tālāk norādītajam produkta logotipam uz produkta etiķetes ir jābūt šādam formulējumam: “QUEIJO TERRINCHO” – Denominação de Origem Protegida” [“QUEIJO TERRINCHO” – aizsargāts cilmes vietas nosaukums] vai “QUEIJO TERRINCHO” – DOP” [“QUEIJO TERRINCHO” – ACVN], vai “QUEIJO TERRINCHO VELHO” – Denominação de Origem Protegida” [“QUEIJO TERRINCHO VELHO” – aizsargāts cilmes vietas nosaukums] vai “QUEIJO TERRINCHO VELHO” – DOP” [“QUEIJO TERRINCHO VELHO” – ACVN].



4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Apgabals, kurā produktu gatavo no nogatavina, ietver *Mogadouro, Alfândega da Fé, Torre de Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flor, Carrazeda de Ansiães* un *Macedo de Cavaleiros* (izņemot *Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçós* un *Soutelo de Mourisco* fregesiju), *São João da Pesqueira* (izņemot *Riodades* un *Paredes da Beira* fregesiju) un *Vila Nova de Foz Côa* konselu, kā arī *Valpaços* konselas *Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaços, Vales* un *Possacos* fregesiju, *Meda* konselas *Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto* un *Meda* fregesiju un *Figueira de Castelo Rodrigo* konselas *Escalhão, Vilar de Amargo, Algodres* un *Mata de Lobos* fregesiju.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

“Queijo Terrincho” siera kvalitāte tiek nodrošināta, tikai pateicoties dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem, kas saistīti ar noteikto ģeogrāfisko apgabalu.

Pastāv liecības, ka aitas siera ražošanas izplatība saistāma ar viduslaiku kristiešu klosteriem šajā reģionā un citur. Vislabāk šā siera izcelsmi, iespējams, pierāda tas, ka *Terra Quente Transmontana* reģions, apgabals, kurā cēlušās “Churra da Terra Quente” šķirnes aitas, proti, *Vilarça* ieleja, konkrētāk, *Quinta da Terrincha*, ir devis šķirnei tās alternatīvo nosaukumu “Terrincha”, kā arī ir devis nosaukumu sieram, t. i., “Terrincho”. Tas liecina, ka šajā apakšapgabalā mijiedarbojas dabas faktori un cilvēkfaktori, kas ir raksturīgi visā ražošanas apgabalā.

Terra Quente Transmontana un *Douru* augšteces ielejā, apgabalos, kuros atrodas noteiktais ģeogrāfiskais apgabals, sākotnēji bija sastopamas ļoti izturīgas un labi pielāgotas šķirnes aitas, proti, “Badana” šķirnes aitas. No šīs šķirnes, to krustojot ar “Mondegueiro” auniem, 19. gadsimta beigās tika izveidota “Churra da Terra Quente” šķirne. Šīs šķirnes potenciāls pilnībā tiek realizēts kopš 20. gadsimta vidus. Tāpēc šķirne ir izturīga, labi pielāgota reģionam un diezgan auglīga, jo bieži dzimst divi jēri. No tās var iegūt vidēji daudz gaļas, taču, tā kā šķirne galvenokārt ir paredzēta piena ražošanai, tā ir cieši saistīta ar siera gatavošanu reģionā.

Reģionu raksturo kalnainas plakankalnes, dažas stāvas nogāzes un skābas, ne īpaši auglīgas augsnes, lai gan dažviet ir sastopama laba lauksaimniecības zeme. Lietus, kas galvenokārt līst ziemas mēnešos, pilnībā tiek izmantots garajās un sausajās vasarās. Viss minētais nozīmē, ka pārtikas resursu pieejamība nav pastāvīga; pavasaris ir pārpilnības laiks, bet vasarā vērojama resursu nepietiekamība.

Šie apstākļi spēcīgi ietekmē kultūraugu izplatību reģionā; priekšroka tiek dota tradicionālām ekstsensīvas ražošanas sistēmām, tādējādi “Churra da Terra Quente” šķirnes aitas audzē šādi, lai iegūtu pienu ar īpašībām, kas, pateicoties vietējo iedzīvotāju veiktai pārstrādei, kurā viņi izmanto senču prasmes un zinātību, nodrošina ļoti atšķirīgu sieru, kas ir izturējies laika pārbaudi.

Tādējādi maigo aromātu un garšu, kas kļūst spēcīgāka un izteiktāka līdz ar “Queijo Terrincho” nogatavināšanu, iegūst, pateicoties izmantotā tīrā svaigpiena īpašībām, un tā ir cieši saistīta ar aitu šķirni un kalnāju un kontrolēti appludināto pļavu veģetāciju, kas ir būtiska daļa no noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā audzēto aitu barības.

Siera masas blīvā un viendabīgā konsistence, krāsa un nedaudz eļļainais izskats ir iegūts amatnieciskā ražošanas procesā, kura pamatā ir vietējo iedzīvotāju zinātība, jo īpaši attiecībā uz recekļa apstrādi un pārstrādi ar mērķi notecināt sūkalas un iegūt kompaktu masu.

Nogatavināšanas process notiek siernīcās dabiskā ceļā kontrolētā vidē tālāk minētajos apstākļos.

Nogatavināšana	“Queijo Terrincho”	“Queijo Terrincho Velho”
Temperatūra (°C)	5–12	8–14
Mitrums (%)	80–90	75–85
Minimālais laiks (dienas)	30	90

Šo apstākļu uzturēšana un nepieciešamā rūpība šajā procesā, jo īpaši attiecībā uz siera mazgāšanu, kuras biežums ir atkarīgs no mizas izskata (mizai vienmēr ir jābūt gludai un tīrai), ir darbības, kuru pamatā ir vietējās zināšanas un kuras ir izšķirošie faktori, kas nodrošina, ka iegūtā siera masai ir vēlamā konsistence, krāsa un izskats.

Vietējās zināšanas parādās arī tādu tradicionālo konservēšanas paņēmienu izmantošanā, kas saistīti ar sieriem, kuri nogatavināti ilgāku laiku; tie ļauj produktu uzglabāt ilgāk, nemainot tā raksturīgās īpašības. Tas attiecas uz mizas pārklāšanu ar sarkano piparu masu – sarkano piparu un vīnogu čagu spirta vai sarkano piparu un neapstrādātas olīveļļas puscietu maisījumu, kas ražots uz vietas tradicionālajās destilācijas iekārtās vai olīveļļas spiednēs, kā arī uz siera konservēšanu neapstrādātas olīveļļas tvertnēs.

Attiecībā uz saikni starp cilvēkfaktoriem un produktu – tiek uzskatīts, ka “Queijo Terrincho” siers ir tradicionāls šajā *Trás-os-Montes* reģionā un ražošanas metode un konservēšanas paņēmieni ir nodoti no paaudzes paaudzē, kā arī joprojām tiek izmantoti mūsdienās.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Qj_Terrincho.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 186/04)

Eiropas Komisija ir apstiprinājusi šo maznozīmīgo grozījumu saskaņā ar Komisijas 2013. gada 18. decembra Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ 6. panta 2. punkta trešo daļu.

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

VIENOTAIS DOKUMENTS

“TOMME DE SAVOIE”

ES Nr.: PGI-FR-0177-AM03 – 10.1.2020.

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Tomme de Savoie”

2. Dalībvalsts vai Trešā Valsts

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.3. grupa. Sieri

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

“Tomme de Savoie” ir termiski neapstrādātas presētas masas siers, kuru pagatavo no govju svaigpiena vai termiski apstrādāta govju piena. Minimālais nogatavināšanas ilgums ir 30 dienas no sarecināšanas dienas līdz izņemšanai no nogatavināšanas pagraba.

To veido plakana cilindra formā ar diametru no 18 līdz 21 cm un augstumu no 5 līdz 8 cm. Tā svars ir robežās no 1,2 līdz 2 kg. To var izveidot arī kā mazizmēra rituli ar tādām pašām organoleptiskajām īpašībām. Šādā gadījumā siera augstums nepārsniedz 8 cm, bet svars var būt no 400 līdz 900 gramiem.

Siera miza ir gluda līdz viegli krokota, pelēkā vai pelēcīgi baltā krāsā, un uz tās var veidoties sekundārais iepelējums.

Siera masa ir pusmīksta, baltā vai dzeltenā krāsā. Tai ir nelieli caurumi. Tās garša ir svaiga un iesāļa, reizēm ar skābuma un pikantuma piegaršu.

Minimālais tauku saturs uz kopējo svaru šim sieram ir 9 %, un minimālais sausnas saturs tam ir 45 %.

Sāls saturs ir robežās no 1,2 līdz 2 %.

“Tomme de Savoie” laiž tirdzniecībā šādā veidā: veselu, sagrieztu – daļās vai šķēlēs; fasētu mazumtirdzniecības vienībās – daļās vai šķēlēs.

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

Aļļauti ir dažādi barības veidi:

- rupjā lopbarība (zāle, siens, atāls, zaļā kukurūza, sorgo, salmi un starpkultūras),
- kukurūzas vāļītes un mitrie kukurūzas graudi, kas pieļaujami tikai laikā no 1. oktobra līdz 1. maijam,
- žāvētā rupjā lopbarība, žāvētā lucerna, žāvētu biešu mīkstums un lopbarības bietes, kas jāiebaro tīrā un veselā veidā,

⁽¹⁾ OV L 179, 19.6.2014., 17. lpp.

- šāda papildbarība un piedevas:
 - graudaugu graudi un no tiem iegūti produkti (klijas, atsijas, milti, žāvētas drabiņas); graudaugu graudus var saglabāt, veicot inertēšanu,
 - eļļu un proteīnaugu graudi un rauši,
 - blakusprodukti – lucernas proteīna koncentrāts, neproteīna slāpekļis (cietes vai rauga ražošanas blakusprodukti), urīnviela < 3 % papildbarībā,
 - melase un augu eļļa, minerālvielas, vitamīni, mikroelementi un dabiskie augu ekstrakti,
 - saimniecībā ražotu piena sūkalu izmantošana ir atļauta ne ilgāk kā 24 stundas pēc iegūšanas.

Slaucamām govīm:

- 100 % rupjās lopbarības, kas iegūta ģeogrāfiskajā apgabalā,
- žāvētā lopbarība, kukurūzas vāļītes, mitrie kukurūzas graudi un lopbarības bietes, kas nav iegūtas ģeogrāfiskajā apgabalā, gada laikā tiek ierobežotas līdz vidēji 4 kg sausnas dienā uz vienu govī laktācijas laikā.

Šie ierobežojumi ļauj nodrošināt, ka lielākajai daļai sausnas, ko uzņem slaucamās govīs, izcelsme ir saistīta ar ģeogrāfisko apgabalu. Tie uzlabo arī saikni starp produktu un tā ģeogrāfisko izcelsmi.

Ja sieru gatavo saimniecībā, tad izmantotais piens, kas paredzēts “Tomme de Savoie” ražošanai, tiek iegūts no slaucamo govju ganāmpulka, kurā vismaz 75 % govju pieder pie *Abondance*, *Montbéliarde* vai *Tarentaise* šķirnes.

Ja sieru gatavo pārstrādātājs, tad savāktais piens, kas paredzēts “Tomme de Savoie” ražošanai, tiek iegūts no kopējā slaucamo govju ganāmpulka, kurā vismaz 75 % govju pieder pie *Abondance*, *Montbéliarde* vai *Tarentaise* šķirnes.

Tradicionālo *Abondance*, *Montbéliarde* un *Tarentaise* šķirņu audzēšanas tradīciju saglabāšana ir pamatota, jo tās ir apliecinājušas spēju pielāgoties vides fiziskajiem un klimatiskajiem ierobežojumiem: govju morfoloģiskās īpašības ir pielāgotas ganībām nogāžu pļavās, tās ir spējīgas paciest temperatūras svārstības, lietderīgi izmantot ganību zelmeni vasaras periodā, bet sauso lopbarību ziemā.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Piena ražošanas, pārstrādes un siera nogatavināšanas darbības notiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

“Tomme de Savoie” ražošanai paredzētā piena ražošanu ģeogrāfiskajā apgabalā pamato šā reģiona barības resursu lielā nozīmība, kas ir noderīga siera ražošanai.

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

–

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Marķējot sieru, kuru apzīmē ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Tomme de Savoie”, jāievēro šādas prasības:

- nosaukumu “Tomme de Savoie” norāda uz jebkura iepakojuma tajā pašā vizuālajā laukā, kurā tiek iekļauts Eiropas Savienības apzīmējums AĢIN,
- ražotājam vai nogatavinātājam, vai sākotnējam fasētājam jānorāda savs nosaukums un adrese,
- jānorāda sertificēšanas struktūras nosaukums,
- visiem sieriem, kurus laiž tirdzniecībā ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādes nosaukumu, priekšpusē vai apakšpusē jāpievieno norāde par ģeogrāfisko izcelsmi, kas atbilst grupas noteiktajam paraugam. Šāda identificēšana nav nepieciešama sieram, kuru ražotājs lauku saimniecībā vai siera izgatavotājs pārdod tieši patērētājam,
- turklāt marķējumā, rēķinos un komerciālos dokumentos var iekļaut apzīmētāju “mazais”, ja sieru ražo mazizmēra veidnēs, bet to nedrīkst pievienot nosaukumam “Tomme de Savoie”, ne arī norādīt tieši pirms šā nosaukuma.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst abi – Savoijas [*Savoie*] un Augšsavoijas [*Haute Savoie*] – departamenti pilnībā un šādu Ēnas [*Ain*] un Izēras [*Isère*] departamentu pašvaldību teritorija:

Ēnas [*Ain*] departamentā – *Anglefort, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lavours, Léaz, Massignieu-de-Rives, Parves et Nattages, Polliou, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux-Lhôpital, Talissieu, Valserhône, Villes, Virignin* un *Vongnes*;

Izēras [*Isère*] departamentā – *Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse* un *Saint-Pierre d'Entremont*.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

“Tomme de Savoie” saikni ar tā izcelsmi nosaka šā produkta īpašības.

“Tomme de Savoie” dabisko vidi raksturo ļoti daudzveidīgi augsnes tipi, kā arī viendabīgs kalnu klimats.

Reljefa un ģeoloģisko apstākļu ziņā “Tomme de Savoie” ģeogrāfiskais apgabals ir diezgan kontrastains. Apgabals atrodas no 200 līdz 2 500 metriem virs jūras līmeņa, tipiskās augsnes veido gan seni kristāliskie ieži, gan kaļķakmens masīvi.

Klimats ir tipisks kalnu klimats – ziemas ir ilgas un dažkārt bargas, bet vasaras ir karstas. Izņemot dziļās Morjēnas [*Maurienne*] un Tarantēzas [*Tarentaise*] ielejas, kurās parasti ir mazāk nokrišņu, gada vidējais nokrišņu daudzums Priekšalpu grēdas pakājē ir paaugstināts, no 1 000 līdz 1 500 mm. Nokrišņu sadalījums gada laikā ir vienmērīgs.

Ģeogrāfiskais apgabals, ņemot vērā dziļās augsnes un lielo nokrišņu daudzumu, kā arī nokrišņu izkliedi visa gada garumā, ir teritorija ar kvalitatīvu, izteiktu un raksturīgu augu valsti (ganības un pļaujāmās pļavas ar bagātīgu un daudzveidīgu veģētāciju).

Šeit ir labi attīstīta arī graudaugu un kukurūzas audzēšana.

Attiecībā uz cilvēkfaktoriem “Tomme de Savoie” ir visnenākais no Savoijas sieriem. “Tomme de Savoie” ilgu laiku bija siers, ko gatavoja pašpatēriņam. Zemnieku uzturā tas bija būtisks olbaltumvielu avots.

Pieejamais piena daudzums lielā mērā bija atkarīgs no citiem piena izmantošanas veidiem, jo īpaši no ļoti izdevīgās taukvielu ražošanas. Savoijas provinces zemnieki ražoja šo sieru no tā piena daudzuma, kas palika pāri.

Tāpat kā atkarībā no krejošanas intensitātes ieguva “Tomme de Savoie” ar dažādu tauku saturu, arī “Tomme de Savoie” rituļa lielums katrā saimniecībā varēja būt cits.

Vēlāk “Tomme de Savoie” ražošana, kas sākotnēji notika tikai mājas apstākļos, vairāk vai mazāk sekmīgi izplatījās.

“Tomme de Savoie” izgatavošanai paredzētā piena ražošanas pamatā ir arī ģeogrāfiskajā apgabalā pieejamo bagātīgo zālāju pienācīga izmantošana, kā arī tradicionālo govju šķirņu – *Abondance, Montbéliarde* un *Tarentaise* – audzēšanas tradīciju glabāšana. Tās ir pratušas pierādīt savas spējas pielāgoties vides fiziskajiem un klimata ierobežojumiem – govju morfoloģiskās īpašības ir pielāgotas ganībām nogāžu pļavās, tās ir spējīgas paciest temperatūras svārstības, lietderīgi izmantot ganību zelmeni vasaras periodā, bet sauso lopbarību ziemā. Piena govju barības pamatā ir rupjā lopbarība, kā arī graudaugi, kurus pārsvarā ražo ģeogrāfiskajā apgabalā.

Kalnu apgabalos ir uzkrāta siera meistarību zinātība, kas īpaši piemērota šai videi. Reģionā izmantotās tehnoloģijas ir pielāgotas piena īpatnībām, un siera meistari īpaši rūpējas, lai tiktu ievēroti vairāki nosacījumi, piemēram, siera graudu apstrādē, mezofilās un termofilās mikrofloras regulēšanā un arī nogatavināšanas procesā.

Šīs tehnoloģijas ir radījušas reģionā sastopamā zinātība, kas formējusies, ilgā laika posmā veidojoties presētas siera masas izgatavošanas kultūrai.

Nogatavināšana pagrabā uz koka plauktiem nodrošina pareizu šīs masas attīstību un virsmas mikrofloras izveidošanos, jo īpaši *Mucor* pelējuma sēnei. “Tomme de Savoie” arī apgriež otrādi vismaz vienu reizi nedēļā, un tas ļauj šīs darbības laikā “nokratīt matiņus”.

“Tomme de Savoie” ir termiski neapstrādātas presētas masas siers, kuru pagatavo no govju svaigpiena vai termiski apstrādāta govju piena.

“Tomme de Savoie” ir raksturīga salīdzinoši maza un plakana cilindra forma, miza ir gluda līdz viegli krokota, pelēka vai pelēcīgi baltā krāsā; siera garša ir svaiga un iesāļa, reizēm ar skābuma un pikantuma piegaršu.

Ģeogrāfiskā apgabala teritorijas spēja piena ražošanai pietiekamā daudzumā saražot rupjo lopbarību, kā arī graudaugus, un vienlaikus saglabāt ekstensīvās saimniekošanas sistēmas, nodrošina dzīvniekiem daudzveidīgu barību.

Piena ganāmpulka audzēšanas sistēmās priekšroka tiek dota vietējo lopbarības resursu izmantošanai, kas ir tikpat daudzveidīgi kā ģeogrāfiskā apgabala vide. Piena ražošana ģeogrāfiskajā apgabalā ļauj ne tikai vislietderīgākajā veidā un ar sentēvu metodēm izmantot zāles resursus, bet arī likt lietā tradicionālo šķirņu govju pienu. Vietējām šķirnēm ir priekšroka, jo patlaban tās veido vairāk nekā 90 % kopējā mājlopu skaita. Šīs šķirnes, kas ir piemērotas kalnu klimatam un reljefam, spēj savu ražošanas potenciālu izmantot, neraugoties uz apstākļiem, kas dažkārt var būt skarbi, un sierā tās ar piena starpniecību izpauž visu patērētās veģetācijas daudzveidību.

Šis piens, kas, pateicoties īpašajai barošanai, tiek ražots lielā daudzumā, ir ražošanai piemērotāks nekā citu govju šķirņu piens, kas iegūts tādos pašos apstākļos, tādējādi nodrošinot konkrētas īpašības – receklis, ko iegūst pēc himozīna pievienošanas, ir cietāks un palielina saražotā siera daudzumu.

Vairāki pētījumi ir apliecinājuši barošanas un lopbarības sastāva ietekmi uz piena kvalitāti (piemēram: *Bugaud C., Buchin S., Hauwuy A., Coulon J.B., 2002.* Siera konsistences un aromāta atkarība no ganīšanas veida – piemērs ar sieru no *Abondance* šķirnes: *INRA Prod. Anim., GIS AlpesJura; Dorioz J.M., Fleury Ph., Coulon J.B., Martin B., 2000.* Fiziskās vides komponente, kas nodrošina vietējās zemes ietekmi uz siera ražošanu – dažas pārdomas par sieru, ko ražo Ziemeļalpos: *Courrier de l'environnement, GIS AlpesJura; Lucas A, Hulin S., Michel V., Agabriel C., Chamba J.F., Rock E, Coulon J.B., 2006.* Piena ražošanas apstākļi un uzturvērtīgo sastāvdaļu saturs sierā – pētījums faktiskajos ražošanas apstākļos. *INRA Prod Anim, GIS AlpesJura*). Šis pēdējais pētījums, kas attiecas tieši uz “Tomme de Savoie”, augstu novērtē barības lielo ietekmi uz taukos šķīstošo mikroelementu saturu sierā. Turklāt tas apliecina, ka piena un attiecīgi arī siera taukskābju profils galvenokārt ir saistīts ar govīm izbarotās pamatbarības veidu.

Šo sieru gatavo no svaigpiena vai termiski apstrādāta piena, un tas nodrošina dabiskās mikrofloras klātbūtni, kuru sargā īsie termiņi, kādā pienu izlieto. Tieši šī daudzveidīgā mikroflora daļēji nodrošina “Tomme de Savoie” tipiskās īpatnības.

Svaigpiena vai termiski apstrādāta piena izmantošana ļauj ņemt vērā piena sākotnējās īpašības, jo īpaši tās, ko nodrošina barība, kuras daudzveidība ir viena no ģeogrāfiskā apgabala īpatnībām.

Tāpat kā atkarībā no krejošanas intensitātes ieguva “Tomme de Savoie” ar dažādu tauku saturu, arī “Tomme de Savoie” rituļa lielums katrā saimniecībā varēja būt cits. Pieejamais piena daudzums lielā mērā bija atkarīgs no citiem piena izmantošanas veidiem, jo īpaši no ļoti izdevīgās taukvielu ražošanas. Zemnieki ražoja šo sieru no tā piena daudzuma, kas palika pāri.

Lai saglabātu uzticību produkta vēsturiskajām īpašībām, siera meistari, izmantojot presētas siera masas tehnoloģiju, izgatavo dažāda izmēra siera rituļus, bet salīdzinājumā ar citiem šā reģiona sieriem tie joprojām ir diezgan mazi un atšķiras arī to tauku saturs.

Ražošanas tradīcijas ir ļāvušas selekcionēt ražošanā noderīgo mikrofloru. Tās izmantošana ļauj pašreizējiem ražotājiem veidot šim sieram raksturīgo garšu. Arī nogatavināšana ļauj attīstīt minētās garšas īpašības.

Virsmas mikroflora, kas lielākoties sastāv no *Mucor* pelējuma sēnes, piešķir “Tomme de Savoie” raksturīgo pelēcīgo izskatu, bet koka pamatne nogatavināšanas laikā veicina šā iepelējuma veidošanos. Rūpīgā nogatavināšana un apgrozīšana, nokratot *Mucor* iepelējuma “matīņus”, sekmē arī krokojuma izveidi, kas ir tik raksturīgs tieši “Tomme de Savoie”.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f5bec304-85e4-4ca2-b956-c784993548e1

**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 186/05)

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

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMA APSTIPRINĀŠANU

“Hajós-Baja”

Atsauces numurs: PDO-HU-A1388-AM02

Paziņojuma datums: 15.2.2020.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Jaunu vīna veidu iekļaušana vīna produktu kategorijā

- a) Produkta specifikācijas virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
 - II. Vīnu apraksts
 - III. Īpašās vīndarības metodes
 - V. Maksimālā raža
 - VI. Atļautās vīnogu šķirnes
 - VII. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu
- b) Vienotā dokumenta virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
 - Vīna(-u) apraksts
 - Vīndarības metodes. Īpašās vīndarības metodes
 - Vīndarības metodes. Maksimālā raža
- c) Jaunu vīna veidu iekļaušana atvieglo iespēju parādīt un atklāt “Hajós-Baja” vīnu unikalitāti un daudzveidību. Vēlās ražas vīni ir pilnmiesīgi, un to īpašības atbilst ražošanas metodei un nogatavināšanas procesam. Šie vīni satur atlikumcukuru. Augstākās klases vīni ir izteiksmīgi, ar daudzveidīgu aromātu un spēcīgu un bagātīgu garšu, kurai raksturīga intensīva augļainība. Daudzos gadījumos var būt jūtama žāvētu augļu un džema garša un aromāts, ko nereti papildina intensīvi pikants aromāts, turklāt dominē aromāts, kas radies no nogatavināšanas koka mucās un pudelēs. Ledus vīni ir spēcīgi, ar līdzsvarotām saldām garšām, ko rada atlikumcukuru saturs, kā arī to skābums un spirta koncentrācija.

2. Izmaiņas esošo vīna veidu organoleptisko īpašību aprakstā, lai tas būtu atbilstīgs jaunajiem vīna veidiem

- a) Produkta specifikācijas virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
 - II. Vīnu apraksts
- b) Vienotā dokumenta virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
 - Vīna(-u) apraksts
- c) Jaunie vīna veidi būtiski paplašina “Hajós-Baja” vīnu klāstu, tādēļ esošo vīna veidu organoleptisko īpašību apraksts ir jāpielāgo.

3. Izmaiņas attiecībā uz dzirkstošā vīna analītiskajām īpašībām

- a) Produkta specifikācijas virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
 - II. Vīnu apraksts

⁽¹⁾ OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

- b) Vienotā dokumenta virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
— Vīna(-u) apraksts
- c) Pašlaik spēkā esošie noteikumi tiek pielāgoti spēkā esošajiem tiesību aktiem.
- 4. Analītiskās prasības (tabulas ailes) svītrosāna attiecībā uz maksimālo kopējo spirta koncentrāciju**
- a) Produkta specififikācijas virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
— II. Vīnu apraksts
- b) Vienotā dokumenta virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
— Vīna(-u) apraksts
- c) Līdzšinējie noteikumi nav pamatoti, jo ir bijuši gadījumi, kad šo vīnu dabiskā maksimālā kopējā spirta koncentrācija vairākiem *vintage* vīniem ir bijusi augstāka klimata pārmaiņu rezultātā. Svītrosāna negatīvi neietekmē vīnu kvalitāti.
- 5. To *Bácsszentgyörgy* pašvaldības apgabalu iekļaušana noteiktajā apgabalā, kas vīna dārzu kadastrā klasificēti kā I un II kategorijas apgabali**
- a) Produkta specififikācijas virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
— IV. Noteiktais apgabals
— VIII. Papildu prasības
- b) Vienotā dokumenta virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
— Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals
— Papildu prasības
- c) *Bácsszentgyörgy* pašvaldības pierobežas apgabali iekļaujas vīna darīšanas pašvaldībās *Csátalja* un *Dávod*. Pašvaldībā *Bácsszentgyörgy* ir reģistrēta vīna dārzu teritorija 6,8109 ha platībā un darbojas divas vienkāršas noliktavas. Šim apgabalam raksturīgās pazīmes atbilst aprakstam par saikni starp ACVN "Hajós-Baja" ražošanas apgabalu un produktu. Vīnogulāju audzēšana ir viens no vietējo iedzīvotāju tradicionālajiem saimnieciskās darbības veidiem.
- 6. Vīnu ražošanā atļauto vīnogu šķirņu saraksta papildināšana, iekļaujot šķirni 'Generosa'**
- a) Produkta specififikācijas virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
— VI. Atļautās vīnogu šķirnes
- b) Vienotā dokumenta virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
— Galvenā(-ās) vīnogu šķirne(-es)
- c) Šķirne 'Generosa' ir pret salu un slimībām noturīga vīnogu šķirne, kas ir viegli audzējama, un no šīs šķirnes vīnogām var iegūt dzīvīgus, svaigus un elegantus vīnus. Šī šķirne šajā vīnkopības reģionā ir ieguvusi popularitāti pēdējā laikā, un pašlaik to audzē 12,4 hektāru platībā.
- 7. Dzirkstošā vīna ražošanā atļauto vīnogu šķirņu saraksta papildināšana**
- a) Produkta specififikācijas virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
— VI. Atļautās vīnogu šķirnes
- b) Vienotā dokumenta virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
— Galvenā(-ās) vīnogu šķirne(-es)
- c) Šajā vīnkopības reģionā šīs vīnogu šķirnes tradicionāli izmanto dzirkstošā vīna gatavošanai. Dzirkstošā vīna bāzes vīnam piemīt eleganta un patīkama smarža un aromāts, kas atbilst vīna krāsai (baltvīns – šķirne 'Chardonnay', sārtvīns – šķirne 'Kékfrankos' un sarkanvīns – šķirne 'Kékfrankos'), un salīdzinoši augsts un dzīvīgs skābums, un bāzes vīna komponenti ir labi sabalansēti. Dzirkstošajiem vīniem raksturīga ilgstoša dzirkstīšana, un tajos jūtama sekundāro smaržu un aromātu bagātība, ko nodrošina fermentēšana pudelēs. Dzirkstošā vīna ar muskata aromātu ("Csereszegi fűszeres") ražošanas gaitā vīnogu šķirnes smaržas un aromāti, kā arī ražošanas apgabala iezīmes papildina garšas neitrālo bagātību.

8. **Punkta c) svītrosana noteikumos par norādēm (formāla prasība par apzīmējumu izmantošanu)**
- a) Produkta specifikācijas virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
 - VIII. Papildu prasības
 - b) Vienotā dokumenta virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
 - Papildu prasības
 - c) Šķirņu nosaukumiem ir salīdzinoši būtiska nozīme, pieņemot lēmumu par vīna iegādi, tādēļ uzskatām, ka c) punkta svītrosanu noteikumos par norādēm veicinātu vīna pārdošanu.
9. **Punkta b) svītrosana noteikumos par iepakojumu (noteikums par vīna laišanu tirgū tikai stikla pudelēs)**
- a) Produkta specifikācijas virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
 - VIII. Papildu prasības
 - b) Vienotā dokumenta virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
 - Papildu prasības
 - c) Iepakošanas metožu pilnveide nodrošina iespēju vīndariem izmantot 3, 5 un 10 litru maisus, kas ievietoti kastē (*Bag-in-box*), un viņi var tirgot savu vīnu šādā iepakojumā, saglabājot tā kvalitāti.
10. **Punkta par kompetentās vietējās vīna izvērtēšanas komitejas iecelšanu svītrosana kopā ar sadaļu par tās darbību, kā arī sadaļas par kontroles iestādes pilnvarām svītrosana**
- a) Produkta specifikācijas virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
 - VIII. Papildu prasības
 - IX. Pārbaudes
 - b) Vienotā dokumenta virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
 - Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.
 - c) Veids, kā darbojas vietējā vīna izvērtēšanas komiteja, apgrūtina ražotājiem vīnu laišanu tirgū, aizkavējot procesu. Ir arī sarežģīti nodrošināt atbilstīgus tehniskos un finansiālos nosacījumus komitejas darbībai, tādēļ komiteja nespēj elastīgi risināt vīna darītavu izvirzītās vīnu klasifikācijas prasības.
11. **Pienākuma pieņemt administratīvu lēmumu, pamatojoties uz kompetentās vietējās vīna izvērtēšanas komitejas reģistriem, svītrosana**
- a) Produkta specifikācijas virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
 - VIII. Papildu prasības
 - b) Vienotā dokumenta virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
 - Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.
 - c) Vietējā vīnu izvērtēšanas komiteja neveic darbību šajā vīnkopības reģionā, tādēļ pieprasām šo pienākumu svītrot.
12. **Pienākuma deleģēšana vīnkopības kolektīva maģistrātam veikt pārbaudes saskaņā ar vīnkopības kolektīva uzdevumu veikšanas procedūru**
- a) Produkta specifikācijas virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
 - X. Vīnkopības kolektīva uzdevumu veikšanas procedūra
 - b) Vienotā dokumenta virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
 - Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.
 - c) Vīnkopības kolektīva maģistrāts atbilst prasībām par pārbaudžu veikšanu.

13. Grozījumi sadaļā, kurā iekļauta tabula par vīna laišanu tirgū saskaņā ar vīnkopības kolektīva uzdevumu veikšanas procedūru

- a) Produkta specifikācijas virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
 - X. Vīnkopības kolektīva uzdevumu veikšanas procedūra
- b) Vienotā dokumenta virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
 - Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.
- c) Spēkā esošie tiesību akti neuzliek pienākumu vīnkopības kolektīva maģistrātam ņemt paraugus, tādēļ mēs pieprasām šos noteikumus svītrot. Organoleptisko īpašību novērtēšana nav vīnkopības kolektīva maģistrāta pienākums, tādēļ mēs pieprasām svītrot arī šos noteikumus. Vīnkopības kolektīva maģistrāta pienākums ir izdod dokumentu, kas apliecina vīna izcelsmi (vīna izcelsmes sertifikātu), lai vīnu varētu laist tirgū.

14. Tehniskais grozījums (vīna nozares atbildīgās iestādes nosaukuma maiņa)

- a) Produkta specifikācijas virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
 - IX. Pārbaudes
- b) Vienotā dokumenta virsraksts, uz kuru attiecas grozījums:
 - Šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.
- c) Ir mainīts vīna nozares atbildīgās iestādes nosaukums, tādēļ produkta specifikācijā ir jāiekļauj jaunais nosaukums.

VIENOTS DOKUMENTS

1. Produkta nosaukums

“Hajós-Baja”

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN – aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns
4. Dzirkstošais vīns

4. Vīna vai vīnu apraksts

Vienšķirnes un jauktu šķirņu (cuvée) baltvīni

To krāsa ir no zaļgani baltas līdz bāli salmdzeltenai. Šiem vīniem ir intensīva aromātu buķete ar vieglu un bieži vien maīgu skābumu un ziedu, augļu vai citrusaugļu notīm.

* 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	izteikts vīnskābē – 3,5 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Viensšķirnes un jauktu šķirņu (cuvée) sārtvīni

To krāsa ir no laša krāsas līdz gaiši sārtai. Šie vīni ir dzīvīgi un svaigi, ar augļu aromātu. Tos gatavo, izmantojot reducēšanas metodi.

* 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	izteikts vīnskābē – 3,5 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Viensšķirnes un jauktu šķirņu (cuvée) sarkanvīni

Svaigie un augļainie sarkanvīni ir intensīvā vai tumšā rubīna krāsā. Tie ir vienkārši, augļaini un svaigi vīni ar minimālu ozolkoka un tanīnu aromātu, kuriem parasti piemīt dzīvīgs skābums un ir zema spirta koncentrācija.

Vidēji pilnmiesīgi un pilnmiesīgi sarkanvīni ir tumšā rubīna krāsā vai gaišā granāta krāsā. To aromāts ir pikants un garša spēcīga, un tiem ir izteikts tanīnu saturs. Šos vīnus daļēji vai pilnībā nogatavina koka mucās, tomēr ozolkoka aromāts nav dominējošs.

* 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	izteikts vīnskābē – 3,5 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Vēlās ražas viensšķirnes un jauktu šķirņu (cuvée) baltvīni

Šie vīni ir zeltainā krāsā, un tiem piemīt daudzveidīgs aromāts un izteikta, eļļaina tekstūra. Šiem vīniem ir bagātīgs aromāts, un tiem piemītošo garšu nosaka nogatavināšana koka mucās vai pudelēs, turklāt tiem ir patīkams skābums un spirta koncentrācija, kā arī bieži vien atlikumcukuru saturs.

* 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	izteikts vīnskābē – 3,5 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	23,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Vēlās ražas viensšķirnes un jauktu šķirņu (cuvée) sarkanvīni

Šie vīni ir rubīna vai tumši sarkanā krāsā, un tiem piemīt daudzveidīgs aromāts un ir izteikta, eļļaina tekstūra. Šiem vīniem ir bagātīgs aromāts, un tiem piemītošo garšu nosaka nogatavināšana koka mucās vai pudelēs, turklāt tiem ir patīkams skābums un spirta koncentrācija, kā arī bieži vien atlikumcukuru saturs.

- * 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	izteikts vīnskābē – 3,5 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	23,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Viensšķirnes un jauktu šķirņu (cuvée) augstākās klases baltvīni

To krāsa ir no zaļgani bālas līdz zeltainai. Šiem vīniem piemīt galvenokārt ziedu, augļu un citrusaugļu notis, kā arī bagātīga, intensīva un daudzveidīga smarža un aromāts. Daži no šiem vīniem var būt reducēti vai nogatavināti pilnmiesīgi vīni.

- * 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	izteikts vīnskābē – 3,5 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Viensšķirnes un jauktu šķirņu (cuvée) augstākās klases sārtvīni

To krāsa ir no laša krāsas līdz gaiši sārtai. Šie vīni ir eleganti, dzīvīgi un svaigi ar augļu aromātu. Tos gatavo, izmantojot reducēšanas metodi.

- * 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	izteikts vīnskābē – 3,5 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	18
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Vienšķirnes un jauktu šķirņu (cuvée) augstākās klases sarkanvīni

Šie vīni ir tumšā rubīna vai gaišā granīta krāsā ar pikantu aromātu un pilnīgu garšu, kā arī ar izteiktu tanīnu saturu. Šos vīnus daļēji vai pilnībā nogatavina koka mucās, tomēr ozolkoka aromāts nav dominējošs. Ilgstošas fermentācijas rezultātā šiem vīniem rodas žāvētu augļu un dzema smarža un aromāts.

* 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	izteikts vīnskābē – 3,5 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	20
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Baltie ledus vīni

Šie vīni ir vecināta zelta krāsā. Tiem ir bagātīgs un daudzveidīgs aromāts, koncentrēta, dzīvīgi skābena un medus salda garša un ļoti augsts cukura saturs.

* 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	izteikts vīnskābē – 3,5 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	23,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Sarkanie ledus vīni

Šie vīni ir sarkanīgas bronzas krāsā. Tiem ir bagātīgs un daudzveidīgs aromāts, koncentrēta un medus salda garša, kā arī ļoti augsts skābums, un to garša atgādina žāvētus augļus.

* 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	izteikts vīnskābē – 3,5 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	23,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Dzirkstošie baltvīni

Šie vīni ir zaļgani bālā, persiku un bāli salmdzeltenā krāsā.

Tiem piemīts intensīvs augļu un ziedu aromāts.

Šo vīnu garša un aromāts ir svaigs, dzīvīgs un ar harmonisku skābumu.

Dzirkstīšana ir līdzsvarota un ilgstoša.

* 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	izteikts vīnskābē – 5 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	13,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Dzirkstošie sārtvīni

Šie vīni ir gaiši sārtā, sīpolu mizu vai laša krāsā.

Šiem vīniem piemīt izteikts aromāts, kas atgādina augļus.

Šo vīnu garša ir harmoniska, ar maigu skābumu.

Šie vīni dzirkstī ilgstoši, ar smalkiem burbulīšiem.

* 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	izteikts vīnskābē – 5 g/l
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	13,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

Dzirkstošie sarkanvīni

Šie vīni ir rubīna sarkanā un tumša rubīna krāsā.

To aromāts ir intensīvs, svaigs un augļains.

Šiem vīniem ir pikanta, augļaina un pilnmiesīga garša.

Dzirkstīšana ir ilgstoša un līdzsvarota.

* 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	izteikts vīnskābē – 5 g/l

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos litrā)	13,33
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos litrā)	

5. Vīndarības metodes

a) Galvenās vīndarības metodes

Neatļautā vīndarības metode

Vīnu ražošanā piemērojamais ierobežojums

Vēlās ražas viensšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) baltvīns, vēlās ražas viensšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) sarkanvīns, baltais ledus vīns, sarkanais ledus vīns: spirta koncentrācijas palielināšana, saldināšana.

Viensšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) augstākās klases baltvīns, viensšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) augstākās klases sārtvīns, viensšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) augstākās klases sarkanvīns: saldināšana.

Obligātā vīndarības metode

Vīnu ražošanā piemērojamais ierobežojums

Baltais ledus vīns, sarkanais ledus vīns: vīnogas ir jāievāc temperatūrā, kas zemāka par -7°C , un jāizspiež sasalušas.

Vīnogu audzēšanas noteikumi

Audzēšanas prakse

1. Noteikumi par vīnkoku vainaga veidošanu:

- vīna dārzi, kas stādīti līdz 2011. gada 31. decembrim: jebkura metode;
- vīna dārzi, kas stādīti pēc 2012. gada 1. janvāra: segta vainaga formā, zema un vidēji augsta kordona formā, kausa formā, lietussarga formā, izmantojot Moser metodi, Sylvoz metodi, uzlabotu Moser metodi, vienkāršā špalerā.

2. Noteikumi par vīnogulāju stādījumu biežību vīna dārzā:

- vīna dārzi, kas stādīti līdz 2011. gada 31. decembrim: jebkura metode;
- vīna dārzi, kas stādīti pēc 2012. gada 1. janvāra:
 - vīnogulāju stādījumu biežība: vismaz 3 300 vīnogulāju uz hektāru,
 - attālums starp rindām: 1–3,60 m,
 - attālums starp vīnogulājiem: vismaz 0,6–1,20 m (ja vīnogulājus stāda divās rindās, ir jāņem vērā vidējais attālums starp vīnogulājiem).

3. Pumpuru daudzums: ne vairāk kā 12 dzīvi pumpuri uz 1 m².

4. Ražas novākšanas datuma noteikšana: ar kompetentās vīnkopības kolektīva padomes lēmumu, un to nosaka, pamatojoties uz rezultātiem, kādus uzrāda ražas testēšana, ko veic katru nedēļu un kas ik gadu sākas 1. augustā.

Minimālā potenciālā spirta koncentrācija vīnogās, kas izteikta kā ungāru misas stiprums (MS) un spirta koncentrācija (tilp. %)

Audzēšanas prakse

Viensšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) baltvīns, viensšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) sārtvīns, viensšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) sarkanvīns, kā arī viensšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) Siller vīns: 14,9 MS, 9 tilp. %.

Vēlās ražas viensšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) baltvīns, vēlās ražas viensšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) sarkanvīns: 19 MS, 12,08 tilp. %.

Viensšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) augstākās klases baltvīns: 17,5 MS, 10,97 tilp. %.

Viensšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) augstākās klases sārtvīns, viensšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) augstākās klases sarkanvīns: 17,4 MS, 10,89 tilp. %.

Baltais ledus vīns, sarkanais ledus vīns: 25 MS, 16,66 tilp. %.

Dzirkstošais vīns: 14,9 MS, 9 tilp. %.

b) *Maksimālā raža*

Vienšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) baltvīns, vienšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) sārtvīns, vienšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) sarkanvīns, kā arī vienšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) *Siller* vīns:

100 hl/ha

Vienšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) baltvīns, vienšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) sārtvīns, vienšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) sarkanvīns, kā arī vienšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) *Siller* vīns:

14 300 kg vīnogu no hektāra

Vēlās ražas vienšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) baltvīns, vēlās ražas vienšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) sarkanvīns:

70 hl/ha

Vēlās ražas vienšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) baltvīns, vēlās ražas vienšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) sarkanvīns:

10 000 kg vīnogu no hektāra

Vienšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) augstākās klases baltvīns, vienšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) augstākās klases sārtvīns, vienšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) augstākās klases sarkanvīns:

60 hl/ha

Vienšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) augstākās klases baltvīns, vienšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) augstākās klases sārtvīns, vienšķirnes un jauktu šķirņu (*cuvée*) augstākās klases sarkanvīns:

8 500 kg vīnogu no hektāra.

Baltais ledus vīns, sarkanais ledus vīns:

42 hl/ha

Baltais ledus vīns, sarkanais ledus vīns:

6 000 kg vīnogu no hektāra

Dzirkstošais vīns:

100 hl/ha

Dzirkstošais vīns:

14 300 kg vīnogu no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Šādu pašvaldību teritorijas, kas klasificētas I un II klasē atbilstoši vīna dārzu kadastram: *Baja, Bácszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnáduvvar, Réim, Sükösd, Vaskút.*

7. **Galvenās vīnogu šķirnes**

‘Kékoportó’ – ‘Portugalske modré’

‘Kadarka’ – ‘Kadar’

‘Rajnai rizling’ – ‘Rheinriesling’

‘Kadarka’ – ‘Jenei fekete’

‘Cabernet franc’ – ‘Kaberne fran’

‘Rajnai rizling’ – ‘Riesling’

‘Zweigelt’ – ‘Zweigeltrebe’

‘Cabernet franc’ – ‘Gros vidur’

‘Kékoportó’ – ‘Portugizer’

‘Sauvignon’ – ‘Sovinjon’

‘Merlot’

‘Kövidinka’ – ‘A dinka crvena’

'Pinot noir' – 'Kék rulandi'
'Pinot noir' – 'Savagnin noir'
'Pinot noir' – 'Pinot cernii'
'Olasz rizling' – 'Welschrieslig'
'Ottoneel muskotály' – 'Muskat ottoneel'
'Kadarka' – 'Törökszőlő'
'Kadarka' – 'Szkadarka'
'Rajnai rizling' – 'Weisser riesling'
'Olasz rizling' – 'Nemes rizling'
'Rajnai rizling' – 'Johannisberger'
'Kövidinka' – 'A dinka rossa'
'Pinot noir' – 'Rulandski modre'
'Kövidinka' – 'A ruzsica'
'Pinot blanc' – 'Pinot beluj'
'Cabernet franc' – 'Carbonet'
'Pinot blanc' – 'Weissburgunder'
'Olasz rizling' – 'Taljanska grasevina'
'Chardonnay' – 'Kereklevelű'
'Olasz rizling' – 'Risling vlassky'
'Pinot noir' – 'Pignula'
'Cabernet sauvignon'
'Sauvignon' – 'Sauvignon bianco'
'Olasz rizling' – 'Grasevina'
'Szürkebarát' – 'Auvergans gris'
'Chardonnay' – 'Ronci bilé'
'Irsai olivér' – 'Zolotis'
'Szürkebarát' – 'Grauburgunder'
'Kékfrankos' – 'Blaufränkisch'
'Szürkebarát' – 'Ruländer'
'Cabernet franc' – 'Carmenet'
'Szürkebarát' – 'Pinot gris'
'Cserszegi fűszeres'
'Ottoneel muskotály' – 'Muscat ottoneel'
'Kékoportó' – 'Blauer portugieser'
'Kékfrankos' – 'Limberger'
'Sauvignon' – 'Sauvignon blanc'
'Sauvignon' – 'Sauvignon bijeli'
'Zweigelt' – 'Rotburger'
'Kadarka' – 'Csetereska'
'Pinot blanc' – 'Fehér burgundi'
'Kadarka' – 'Negru moale'
'Kövidinka' – 'A dinka mala'

'Pinot noir' – 'Pinot tinto'
'Kékoportó' – 'Portugais bleu'
'Irsai olivér' – 'Muskat olivér'
'Kadarka' – 'Kadarka negra'
'Pinot noir' – 'Pinot nero'
'Otonel muskotály' – 'Miszket otonel'
'Kadarka' – 'Gamza'
'Pinot noir' – 'Kisburgundi kék'
'Kadarka' – 'Fekete budai'
'Pinot noir' – 'Spätburgunder'
'Kövidinka' – 'A kamena dinka'
'Kékfrankos' – 'Blauer limberger'
'Olasz rizling' – 'Riesling italien'
'Pinot noir' – 'Kék burgundi'
'Pinot blanc' – 'Pinot bianco'
'Generosa'
'Szurkebarát' – 'Pinot grigio'
'Kövidinka' – 'Steinschiller'
'Rajnai rizling' – 'Riesling blanc'
'Pinot noir' – 'Pino csernűj'
'Chardonnay' – 'Morillon blanc'
'Kékfrankos' – 'Moravka'
'Zweigelt' – 'Blauer zweigeltrebe'
'Pinot noir' – 'Blauer burgunder'
'Olasz rizling' – 'Olaszrizling'
'Szurkebarát' – 'Graumönch'
'Kékfrankos' – 'Blauer lemlberger'
'Cabernet franc' – 'Gros cabernet'
'Irsai olivér' – 'Irsai'
'Rajnai rizling' – 'Rhine riesling'
'Cabernet franc' – 'Cabernet'
'Irsai olivér' – 'Zolotisztűj rannűj'
'Chardonnay' – 'Chardonnay blanc'
'Kékoportó' – 'Modry portugal'

8. Saiknes vai saikņu apraksts

Vīns un dzirkstošais vīns – noteiktā apgabala apraksts

a) Dabas un kultūras faktori

Apgabals, uz kuru attiecas aizsargātais cilmes vietas nosaukums "Hajós-Baja", atrodas Ungārijas dienvidos *Telecskai* kalnu atzaros. Rietumos tas robežojas ar Donavu, ziemeļos un austrumos – ar *Homokhátság* reģiona smilšaino plato starp Donavu un Tisu, savukārt tā dienvidos atrodas citas valsts robeža.

Donavai bija būtiska nozīme vīnu ražošanas apgabala attīstībā. Pašreizējā upes gultne ir izveidojusies pēc upes teces regulēšanas pasākumiem.

Ražošanas apgabala vidiskos apstākļus lielā mērā nosaka reģiona daudzveidīgā topogrāfija. Lielākā daļa teritoriju atrodas 150 m virs jūras līmeņa.

Topogrāfiskā ziņā apgabalam ir raksturīgi kalni, kas mijas ar ielejām, kuras parasti stiepjas ziemeļu-rietumu vai dienvidu-austrumu virzienā un tādējādi nodrošina vīna dārzu ierīkošanai labvēlīgus apstākļus. Augstuma atšķirības var pārsniegt 10–20 metrus. Nogāžu slīpums ir 2–10 %.

Augsni ražošanas apgabalā, uz kuru attiecas aizsargāts cilmes vietas nosaukums "Hajós-Baja", galvenokārt veido kaļķainas smilts augsnes slāņi (trūdvielas un plūstošā smilts) uz dzelzozemes bāzes, lai gan ir sastopama arī brūnā meža augsne, melnzeme, kā arī pļavu un aluviālās augsnes.

Ražošanas apgabala klimatiskos apstākļus nosaka Ungārijā dominējošais kontinentālais klimats, kam galvenokārt raksturīgas karstas vasaras un aukstas ziemas. Gan klimata, gan arī salīdzinoši zemā augstuma dēļ pavasara un rudens salnas ir bieža parādība.

Vidējā temperatūra ir aptuveni 11–12 °C. Saule spīd vidēji vairāk nekā 2 000 stundas gadā. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir 450–500 mm, kas, neskatoties uz nevienmērīgo sadalījumu gada laikā, atbilst vīnogulāju vajadzībām.

b) Cilvēkfaktori

Ražošanas apgabalam ir raksturīgas bagātīgas vīnogulāju audzēšanas un vīna darīšanas tradīcijas. Tāpat kā visā Ungārijā, arī šajā apgabalā iedzīvotāji ar vīnkopību nodarbojas jau kopš Romas impērijas laikiem.

Hajós-Baja vīnkopības reģions atradās senās Romas impērijas pierobežā (Donava iezīmēja impērijas robežu), taču romiešu ietekme sasniedza arī šo reģionu.

Šo viduslaiku vīna darīšanas tradīciju attīstību apturēja turku okupācija 16. un 17. gadsimtā, kad ievērojami samazinājās iedzīvotāju skaits un arī vīna ražošana.

Pēc turku okupācijas beigām šajā reģionā apmetās vāciski runājošās ģimenes, galvenokārt švābi, un viņiem bija ārkārtīgi būtiska ietekme uz vīnogu audzēšanas atdzimšanu un tādas vīna pagrabu kultūras un vīna darīšanas tehnoloģijas ieviešanu, kas raksturīga šim ražošanas apgabalam. Pēc filoksēras epidēmijas vīnogulāju audzēšana tika novirzīta uz smilšainajiem apgabaliem, kuros bija izveidojusies imunitāte pret šo kaitēkli, kā arī tika atjaunoti vairāki vīna dārzi, kuros bija izcili labi audzēšanas apstākļi. 1904. gadā *Baja* reģionā tika ieviesta vidējā profesionālā izglītība.

Pēc Otrā pasaules kara tika izveidotas vairākas lielas vīna darītavas, kā arī tika īstenota reforma vīna ražošanas nozarē. Papildus tradicionālajām vīnogu šķirnēm, kas tika audzētas līdz tam laikam ('Ezerjő', 'Kadarka', 'Kövidinka', 'Mézes'), vīnkopji sāka stādīt arī citas šķirnes – 'Kékfrankos', 'Leányka', 'Muscat Ottonel' un 'Olaszrizling'.

Plaši sāka izmantot dažādas audzēšanas metodes, kurām bija raksturīgi lielāki atstatumi starp vīnogulāju rindām, kā arī augstu vainagu veidošana. Papildus tam, ka turpinājās izmaiņas attiecībā uz šķirnēm (sāka stādīt pasaulslavenas šķirnes, piem., 'Chardonnay' vai 'Cabernet Sauvignon'), palielinājās audzēšanas platība un mainījās audzēšanas metode, 20. gadsimta 70. gadu beigās arī attīstījās modernizētas lielaudas vīna ražotnes.

Dzirkstošais vīns – noteiktā apgabala apraksts

b) Cilvēkfaktori

Papildus iepriekš izklāstītajam uz "Hajós-Baja" dzirkstošajiem vīniem attiecas arī šādas īpašības.

Ražošanas apgabalu raksturo bagātīgas vīnogulāju audzēšanas un dzirkstošā vīna darīšanas tradīcijas.

Šajā vīnkopības reģionā dzirkstošo vīnu 1975. gadā sāka ražot *Hosszúhegyi Állami Gazdaság* (*Hosszúhegy* apgabala saimniecība).

Līdz 20. gadsimta 80. gadiem ražošanas apjoms bija sasniedzis 25 miljonus pudeļu gadā. Lielāko daļu šā vīna tirgoja kā dzirkstošo vīnu, kas gatavots, izmantojot krievu metodes, kuras ietver nogatavināšanu tvertnēs.

Ražotne gatavoja arī dzirkstošo vīnu, kas tvertnēs tika nogatavināts ilgāku laiku.

Carmen dzirkstošie vīni ietvēra gan sārtvīnus, gan arī sarkanvīnus.

Kopš šā gadsimta pirmās desmitgades vidus ģimenes vīna darītava ražo dzirkstošo vīnu, kas gatavots, izmantojot klasisko metodi, kura ietver nogatavināšanu pudelēs.

Vīns

2. Vīnu apraksts

Vīnkopības reģiona vides apstākļi nodrošina iespēju ražot pilnmiesīgus un vieglus vīnus ar mērenu skābumu un augstu spirta koncentrāciju. Dzelzozemes pamatgrunts spēja saglabāt barības vielas un mitrumu nodrošina šajā apgabalā audzētajām vīnogām unikālas īpašības, un no tām var gatavot vīnus ar minerālu notīm, ko nodrošina kaļķainā pamatgrunts.

Baltvīnam un sārtvīnam ir intensīvs aromāts un bagātīga garša. Sarkanvīni parasti ir augļaini, ar intensīvu krāsu un izteiktu tanīnu saturu, un to garša atveras lēni.

Augstākās klases vīni ir izteismīgi, ar daudzveidīgu aromātu un spēcīgu un bagātīgu garšu, kurai raksturīga intensīva augļainība. Daudzos gadījumos var būt jūtama žāvētu augļu un dzēma garša un aromāts, ko nereti papildina intensīvi pikants aromāts, turklāt dominē aromāts, kas radies no nogatavināšanas koka mucās un pudelēs.

Vēlās ražas vīni ir pilnmiesīgi, un to īpašības atbilst ražošanas metodei un nogatavināšanas procesam. Šie vīni satur atlikumcukuru.

Ledus vīni ir spēcīgi, ar līdzsvarotām saldām garšām, ko rada atlikumcukuru saturs, kā arī to skābums un spirta koncentrācija.

Tiek ieteikts šā ražošanas apgabala vīnus laist tirdzniecībā pēc nogatavināšanas mucās un pudelēs.

3. Saikne starp ražošanas apgabalu, cilvēkfaktoriem un produktu

Vides apstākļi būtiski ietekmē vīna īpašības. Īpašie vides apstākļi galvenokārt nodrošina to, ka vīni ir pilnmiesīgi un viegli, ar mērenu skābumu un augstu spirta koncentrāciju.

Viena no smilts augsnes raksturīgajām īpašībām ir tāda, ka tā ātri uzsilst un gaišās krāsas dēļ labāk atstaro saules gaisu, palīdzot vīnogām nogatavoties. Vienlaikus dzeltenzemes pamatgrunts spēja saglabāt barības vielas un mitrumu nodrošina šajā apgabalā audzētajām vīnogām unikālas īpašības, un no tām var gatavot vīnus ar minerālu notīm, ko nodrošina kalķainā pamatgrunts.

Pateicoties augsnes īpašībām un klimatiskajiem apstākļiem, baltvīniem un sārtvīniem ir intensīvs aromāts un bagātīga garša. Sarkanvīni parasti ir augļaini, ar intensīvu krāsu un izteiktu tanīnu saturu, un to garša atveras lēni. Tiek ieteikts šā ražošanas apgabala vīnus laist tirdzniecībā pēc nogatavināšanas mucās un pudelēs.

Hajós-Baja vīnkopības reģionam ir būtiska nozīme Ungārijas lauksaimniecības vīnogulāju audzēšanas un vīna ražošanas sektorā. Vīna ražošanai – papildus tās ekonomiskajai nozīmei – ir arī svarīga sociāla nozīme, jo šī nozare palīdz noturēt vietējos iedzīvotājus šajā reģionā.

Vīnogulāju audzēšana un vīna darīšana, kā arī saistītais vīna tūrisms stabili attīstās. Šajā reģionā atrodas Ungārijas lielākais vīna pagrabu ciems – *Hajósi Pincefalu*.

Cilvēkfaktoru ietekme uz ražošanas apgabalu ir šāda:

- vīnogu šķirņu struktūras apzināta attīstība (iekļaujot gan tradicionālās, gan arī jaunās šķirnes), ņemot vērā reģiona ekoloģisko potenciālu,
- vīnogulāju audzēšanas un vīna darīšanas tehnoloģijas attīstība, ņemot vērā ekoloģiskos apsvērumus un tirgus aspektus,
- tādas ražošanas un integrācijas struktūras attīstība, kas pielāgota ekoloģiskajiem un tirgus apstākļiem.

Dzirkstošais vīns

2. Vīnu apraksts

Bāzes vīni ir galvenokārt pilnmiesīgi un viegli, ar mērenu skābumu un augstu spirta koncentrāciju.

Tiem piemīt arī minerālu notis. Bāzes baltvīnam un sārtvīnam ir intensīvs aromāts un bagātīga garša. Bāzes sarkanvīni parasti ir augļaini, ar intensīvu krāsu un izteiktu tanīnu saturu.

3. Saikne starp ražošanas apgabalu, cilvēkfaktoriem un produktu

Vides apstākļi būtiski ietekmē bāzes vīnu īpašības. Īpašie vides apstākļi galvenokārt nodrošina to, ka bāzes vīni ir pilnmiesīgi un salīdzinoši viegli, ar mērenu skābumu un augstu spirta koncentrāciju.

Viena no smilts augsnes raksturīgajām īpašībām ir tāda, ka tā ātri uzsilst un gaišās krāsas dēļ labāk atstaro saules gaisu, palīdzot vīnogām nogatavoties. Vienlaikus dzeltenzemes pamatgrunts spēja saglabāt barības vielas un mitrumu nodrošina šajā apgabalā audzētajām vīnogām unikālas īpašības, un no tām var gatavot bāzes vīnus ar minerālu notīm, ko nodrošina kalķainā pamatgrunts.

Pateicoties augsnes īpašībām un klimatiskajiem apstākļiem, bāzes baltvīniem un sārtvīniem ir intensīvs aromāts un bagātīga garša. Bāzes Siller vīni un sarkanvīni parasti ir augļaini, ar intensīvu krāsu un izteiktu tanīnu saturu, un to garša atveras lēni.

Cilvēkfaktoru ietekme uz ražošanas apgabalu ir šāda:

- vīnogu šķirņu struktūras apzināta attīstība (iekļaujot gan tradicionālās, gan arī jaunās šķirnes), ņemot vērā reģiona ekoloģisko potenciālu,
- vīnogulāju audzēšanas un vīna un dzirkstošā vīna darīšanas tehnoloģijas attīstība, ņemot vērā ekoloģiskos apsvērumus un tirgus aspektus,
- tādas ražošanas un integrācijas struktūras attīstība, kas pielāgota ekoloģiskajiem un tirgus apstākļiem.

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

Noteikumi par norādēm

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu

Nosacījuma apraksts:

mazāku ģeogrāfisko apgabalu nosaukumi, kurus var norādīt uz marķējuma: *Baja, Bátmonostor, Bácsszentgyörgy, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusenok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.*

Var norādīt šādus apzīmējumus: *barrique, cuvée, muskotály* (Muskata), *primőr* (jauns vīns), *prémium* (augstākā klase), *siller, késői szüretelésű* (vēlā raža), *jégbor* (ledus vīns).

Noteikumi par pildīšanu pudelēs (piemēro visām produktu kategorijām un visiem vīna veidiem)

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

iepakojšana tiek veikta noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts:

- a) vīna pagrabā, kas atrodas *Hajós-Baja* vīnkopības reģionā, pašu ražotos vīnus var pārdot tieši no tvertnes vai pudeles, ja tos patērē uz vietas;
- b) vīnus var pildīt pudelēs tikai ražotnē, ko reģistrējis *Hajós-Baja* vīnkopības reģiona vīnkopības kolektīvs. Prezentācijas var rīkot ārpus ražošanas apgabala tikai tādā gadījumā, ja 48 stundas pirms prezentācijas sākuma tiek sniegts paziņojums. Paziņojums ir jāsniedz *Hajós-Baja* vīnkopības reģiona vīnkopības kolektīva padomei (*Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa*). Pildīšana pudelēs ir jāveic 90 dienās pēc tam, kad vīns piegādāts no ražošanas vietas.

Ražošana ārpus noteiktā ražošanas apgabala

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids:

atkāpe, kas saistīta ar ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts:

Bócsa, Kecel, Kéleshalma un *Kiskőrös* administratīvajā teritorijā.

Saite uz produkta specifikāciju

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/3/5d/82000/Hajos%20Baja%20OEM_v3_standard.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 186/06)

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

“MORTADELLA DI PRATO”

ES Nr.: PGI-IT-01333-AM01 – 1.10.2019.

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Mortadella di Prato”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

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

Ar nosaukumu “Mortadella di Prato” apzīmē salītas gaļas izstrādājumu, kas veidots no cūkgaļas masas, jūrassāls, ķiplokiem, garšvielām un *Alchermes* liķiera (jeb *Alkermes* liķiera – 0,3–0,6 %), iepildīts zarnu apvalkā un termiski apstrādāts. Produktu piedāvādot tirgū, tam jābūt ar šādām īpašībām: svars: 0,5–10 kg; forma: cilindriska, nedaudz iegarena; izmēri: garums 8–70 cm, diametrs 6–35 cm; organoleptiskās īpašības: masas konsistence: stingra un blīva, smalkā maluma dēļ – ēdot elastīga; ārējā krāsa: sāta ar noslieci uz blāvu; iekšējā krāsa: tumši sāta (krāsojošā *Alchermes* liķiera dēļ) ar baltiem speķa gabaliņu veidotiem plankumiem; aromāts: piesātināts garšvielu aromāts ar *Alchermes* liķiera niansi jau pašā nobaudīšanas sākumā; garša: produktam tipiska garša, ko veido siltās un pikantās garšvielu, ķiploku un jūrassāls garšas kontrasts ar saldeno un izsmalcināto *Alchermes* liķiera garšu; fizikāli ķīmiskās īpašības: lipīdu un proteīnu attiecība: nepārsniedz 1,5.

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

Izēdinot dzīvnieku barību cūkām, kas paredzētas “Mortadella di Prato” ražošanai vajadzīgās izejvielas iegūšanai, priekšroka dodama barības sagatavošanai biežputras vai pastas veidā; tādām dzīvniekiem, kura dzīvsvars nepārsniedz 80 kg, sausnas saturs šādā barībā nedrīkst būt zemāks par 45 % no tās kopējās masas, bet dzīvniekam nobarošanas posmā – ne zemāks par 55 % no barības kopējās masas. Katram dzīvniekam izbarojamo sūkalu (siera ražošanas blakusprodukts) un paniņu (sviesta ražošanas blakusprodukts) daudzums nedrīkst pārsniegt 15 l dienā.

“Mortadella di Prato” gatavo vienīgi no šādiem gaļas izcirtņiem un gabaliem norādītajos procentuālajos apjomos: lāpstiņas daļa: 40–50 %; speķis: 9–15 %; šķiņķa atgriezumī: 10–20 %; kakla daļa: 5–15 %; ganaši: 5–15 %; vēderdaļa: 5–10 %. Obligātās sastāvdaļas: *Alchermes* liķieris: 0,3–0,6 %; malti pipari: 0,1–0,3 %; veseli pipari: 0,1–0,2 %; jūrassāls: 2,0–3,0 %; maltas garšvielas (koriandrs, kanēlis, muskatrieksts, muskatrieksta sēklsedze un krustnagliņas): 0,1–0,25 %; ķiploki: 0,08–0,2 %; drīkst lietot tiesību aktos atļautos konservantus; nātrija glutamāta pievienošana ir aizliegta.

Izmantotajai gaļai ir jābūt iegūtai no cūkām, kuras sver vismaz 160 kg (+/–10 %) un kuras kaušanas laikā ir vecākas par deviņiem mēnešiem. No cūkas nokaušanas līdz gaļas apstrādei jāpaiet vismaz 24 stundām, bet ne vairāk par 96 stundām.

⁽¹⁾ OV L 179, 19.6.2014., 17. lpp.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Ģeogrāfiskajā apgabalā jāveic šādi “Mortadella di Prato” ražošanas posmi secīgi un bez pārtraukuma: apgriešana, malšana un mīcīšana; iepildīšana apvalkā un pārsiešana; sautēšana un vārīšana; skalošana un atdzesēšana.

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

No atdzesēšanas un tai sekojošās žāvēšanas līdz pirmajai iepakojšanai, kas ir vakuumpakojšana, nedrīkst paiet vairāk kā 20 minūtes. Norādītā laika ierobežojuma neievērošana var ne tikai radīt mikroorganismu augšanas risku, bet arī neatgriezeniski izjaukt produkta smalko organoleptisko līdzsvaru, tādējādi bojājot tā aromātu un mainot tā raksturīgo sārto krāsu.

Produktu atļauts pārpakot (arī ārpus ģeogrāfiskā apgabala) sadalītu gabalos vai sagrieztu šķēlēs, uz paplātēm, vakuumpakojumā vai aizsargatmosfēras iepakojumā.

“Mortadella di Prato” var laist tirdzniecībā veselu, sadalītu gabalos vai sagrieztu šķēlēs, iesaiņotu vakuumpakojumā vai aizsargatmosfēras iepakojumā, uz paplātēm.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Uz iepakojuma marķējumā ar skaidri salasāmām rakstu zīmēm obligāti jānorāda turpmāk attēlotais logotips: elipses atveids, ko apakšdaļā šķērso taisnstūris, kurš izjauc ovālo formu, saplūstot ar to.



4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

“Mortadella di Prato” ražošanas un iepakojšanas apgabalā ietilpst visa Prato pašvaldības teritorija un Pistoijas provinces *Agliana*, *Quarrata* un *Montale* pašvaldības teritorija.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Prato reģionā ir raksturīgi racionāli izmantot tā teritoriju šķērsojošās *Bisenzio* upes un citu straujupju ūdeni. Nepieciešamība ielabot plašo un auglīgo palieni un doma par ūdeņu izmantošanu enerģijas ieguvei gan dzirnavu, gan tekstiliekārtu darbināšanai radās jau 12. gadsimtā, un rezultātā tika izbūvēti tā sauktie *gore* (nelieli dīķi) un plašs mākslīgu kanālu tīkls, kurš plešas Prato līdzenumā un saskaras ar kaimiņu pašvaldību – *Agliana*, *Quarrata* un *Montale* – teritoriju, kas ietilpst Pistoijas provincē. Nelielie dīķi un straujupes ne tikai deva enerģiju, bet arī kopš Viduslaikiem nodrošināja *Arte dei Beccai* (miesnieka) amata attīstību, jo miesniekam sanitāri higiēnisku apsvērumu dēļ vajadzīgs daudz tekoša ūdens tāpat kā miecētājam. Tajā laikā nostiprinājās cūkgaļas apstrāde un izmantošana. Tai bija spoža reputācija un ievērojama tautsaimnieciska nozīme, jo ziemas mēnešos cūkgaļa bija galvenais patēriņa produkts. Katra zemnieku ģimene audzēja savu cūku, un turīgākie pilsētnieki saimniekoja pēc savdabīgas lopkopības sistēmas – tie uzticēja dzīvniekus zemniekiem nobarošanai saskaņā ar vienošanos pēc principa “uz pusēm no tā, ko Dievs devis” (*a mezzo di ciò che Dio ne fa*). Arī turpmākajos gadsimtos cūkgaļas ikgadējais patēriņš bija tik ievērojams, ka Prato gaļas kulinārijas meistari (*salsicciari*) bija godāta iedzīvotāju kategorija, kas maksāja īpašu nodevu, jo jau tajā laikā desu izstrādājumi nodrošināja viņiem lielu apgrozījumu. Tātad apgabala ūdensteces veicināja gadsimtiem ilgo senā miecētāja amata (miecētāji aizsāka no košenīles iegūtās karmīna krāsvielas izmantošanu) līdzāspastāvēšanu ar miesnieka amatu, kura pārstāvji desās par krāsvielu un smaržvielu sāka izmantot izslavēto *grana del tintore* (miecētāja sarkano krāsu).

“Mortadella di Prato” reputācijas pamatā ir galvenokārt *Alchermes* liķiera izmantošana – tas rada kontrastu starp tā saldenu un izsmalcināto garšu un garšvielu, ķiploku un jūrassāls silto un pikanto garšu, tādējādi piešķirot produktam izteikti unikālas organoleptiskās īpašības. Šo specifiskumu pastiprina tradicionālā vietējā zinātība, kas nodrošina: vārīšanai vispiemērotāko gaļas izcirtņu atlasī; sevišķu produkta masas sasaisti, kas veidojas, saistaudu proteīniem kombinējoties ar *Alchermes* liķieri esošajiem cukuriem; tauku labāku aizsardzību pret sasmakšanu, pateicoties bakteriostatiskai un antioksidējošai iedarbībai, ko nodrošina malto garšvielu, melno piparu, ķiploku un jūrassāls maisījums; produkta lēnu un pakāpenisku žāvēšanu, kādu nodrošina, kad produktu sautē pirms tā vārīšanas. Tie visi ir aspekti, kas kopā dara produktu par unikālu Itālijas gastronomijā.

Alchermes liķiera kā raksturīgas “Mortadella di Prato” sastāvdaļas klātbūtne ir drošs orientieris, kas liecina, ka produkts pagatavots Prato un ir ekskluzīvs. *Alchermes* liķieris ir koši sarkanā krāsā, ko kādreiz ieguva vienīgi no košeniles – žāvēta un pulverī saberzta parazitāra kukaiņa, kuru kopš gadsimtiem izmantoja audumu krāsošanai, kas vienmēr ir bijusi galvenā saimnieciskā nodarbe Prato pilsētā un apkaimē, kam raksturīgi *gore* (nelielie dīķi). Pateicoties plašajām zināšanām par košenili, visā Prato teritorijā šī krāsviela tika izmantota daudzos dažādos veidos – to lietoja gan tekstilnozarē, gan arī pārtikā un medicīnā. Sevišķi atzīmējama ir *Alchermes* liķiera plašā izmantošana kulinārijā, sākot no sālītas gaļas izstrādājumu ražošanas līdz tipiskajai vietējai konditorejai (*pesche di Prato*). Šis specifiskums apvienojumā ar to, ka Prato uzņēmumi ir pratuši saglabāt tradicionālās ražošanas metodes, stiprināja “Mortadella di Prato” reputāciju, kas ir neapšaubāma un par ko liecina apjomīga dokumentācija. Pirmie drošie dokumenti par “Mortadella di Prato” kā Prato pilsētas izcelsmes produktu datējami ar 1733. gadu, kad notika klostermāsu Katrīnas de Riči (*Caterina de' Ricci*) beatifikācijas ceremonija, kurai Prato dominikāņu klostera mūķenes pagatavoja pusdienu mielastu, kurā šo desu pasniedza kā vietējo produktu. Ar nosaukumu “Mortadella di Prato” produkts minēts *Cesare Guasti* un *Giovanni Pierallini* 1854. gada sarakstē, avīzes *Lo Zenzero* 1862. gada rakstos, visu 19. gadsimtu – ekonomikai veltītu darbu sējumos (*L'Italia economica*, 1868; *L'Italia all'opera*, 1869), itāļu, angļu un franču valodā sarakstītos ziņojumos Londonas un Parīzes starptautiskajām izstādēm, kā arī Francijas policijas komisāra paziņojumā, kurā ir informācija par produkta eksportu uz Franciju (1867) un kurš tādējādi apstiprina produkta iemantoto reputāciju. Policijas komisāra ziņojumā Londonas starptautiskajai izstādei teikts, ka “Ārpusaulē (tas ir, ārzemēs) Prato un Boloņas *Mortadella* desas vārdā sauc visu šo produktu veidu”. Arī 20. gadsimtā ir daudz dokumentētu atsauču uz “Mortadella di Prato” – tās atrodamas ne tikai vietējos recepšu krājumos, bet arī izdevniecību publikācijās, valsts ikdienas preses izdevumos un valsts un starptautiskajā gastronomijas pasaulē, tādējādi skaidri liecinot par lielu šā produkta popularitātes pieaugumu. Produkta specifiskums noteica tā vietu daudzās pavārgrāmatās un gastronomijas ceļvežos vietējā, valsts un starptautiskā mērogā kopš Itālijas *Touring Club* “*Guida gastronomica d'Italia*” (“Itālijas gastronomijas ceļveža”) pirmā izdevuma nākšanas klajā 1931. gadā. Produkta slava saistīta arī ar lielo interesi, kādu par to izrādīja izcili šefpavāri un ievērojamas starptautiskās kultūras un gastronomijas personības, piemēram, rakstnieks *M. V. Montalbán*. Turklāt produktu kā Prato gastronomiskās tradīcijas autentisku paraugu apstiprināja tādas apvienības kā Itālijas Pavārmākslas akadēmija (*Accademia della cucina italiana*) (1987) un *Slow Food*, kas 2000. gadā izraudzījās šo izstrādājumu, lai noteiktu to par aizsargātu pārtikas produktu. Kopš 18. gadsimta produktu “Mortadella di Prato” mēdz baudīt ar vīgēm vai – tradicionālajā virtuvē – kā sastāvdaļu daudzos reģiona ēdienos, piemēram, *sedani alla pratese* (selerijas Prato gaumē). Produktu bieži piedāvā starptautiskos gadatirgos un tāpat arī vietējā pārtikas un vīna festivālā *Divini Profumi. Tra bere e sapere, cultura e sapori della provincia di Prato*.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

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

vai

tieši atverot Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas mājaslapu (www.politicheagricole.it), noklikšķinot uz *Qualità* (ekrāna augšdaļas labajā pusē), tad uz *Prodotti DOP IGP STG* (ekrāna kreisajā malā) un, visbeidzot, uz *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.

LABOJUMI

Labojums Komisijas paziņojumā – Pagaidu regulējums valsts atbalsta pasākumiem, ar ko atbalsta ekonomiku pašreizējā Covid-19 uzliesmojuma situācijā

(“Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis” C 91 I, 2020. gada 20. marts)

(2020/C 186/07)

3. lappusē 10. punkta ceturtajā teikumā:

tekstu: “Tā arī novērš kaitīgas sacensības par subsīdijām, kurās”

lasīt šādi: “Tā arī novērš kaitīgu subsidēšanas sacensību, proti, kurā”.

3. lappusē 15. punkta pirmajā teikumā:

tekstu: “kas radies slimības uzliesmojuma dēļ vai ko tieši izraisījis slimības uzliesmojums.”

lasīt šādi: “kas radies slimības uzliesmojuma dēļ un ko tieši izraisījis slimības uzliesmojums.”

4. lappusē 17. punkta otrajā teikumā:

tekstu: “Šajā sakarā Vispārējā tiesa ir noteikusi, ka”

lasīt šādi: “Šajā sakarā Savienības tiesas ir lēmušas, ka”.

4. lappusē 12. zemspvītras piezīmē:

tekstu: “⁽¹²⁾ Apvienotās lietas T-132/96 un T-143/96 *Freistaat Sachsen, Volkswagen AG un Volkswagen Sachsen GmbH/Komisija* (ECLI:EU:T:1999:326, 167. punkts).”

lasīt šādi: “⁽¹²⁾ Apvienotās lietas T-132/96 un T-143/96 *Freistaat Sachsen, Volkswagen AG un Volkswagen Sachsen GmbH/Komisija* (ECLI:EU:T:1999:326, 167. punkts).”

6. lappusē 3.2. iedaļas virsrakstā:

tekstu: “3.2. **Atbalsts garantiju aizdevumiem veidā**”

lasīt šādi: “3.2. **Atbalsts aizdevumu garantiju veidā**”.

6. lappusē 24. punktā:

tekstu: “24. Lai nodrošinātu to uzņēmumu likviditāti, kuri saskaras ar pēkšņu līdzekļu trūkumu, publiskas garantijas aizdevumiem uz ierobežotu laiku un aizdevuma summu var būt piemērots, vajadzīgs un mērķorientēts risinājums pašreizējos apstākļos.”

lasīt šādi: “24. Lai nodrošinātu to uzņēmumu likviditāti, kuri saskaras ar pēkšņu līdzekļu trūkumu, publiskas aizdevumu garantijas uz ierobežotu laiku un aizdevuma summu var būt piemērots, vajadzīgs un mērķorientēts risinājums pašreizējos apstākļos.”

6. lappusē 25. punkta pirmajā daļā:

tekstu: "Komisija šādu valsts atbalstu, ko sniegs jaunu publisko garantiju aizdevumiem veidā, uzskatīs par saderīgu ar iekšējo tirgu, pamatojoties uz LESD 107. panta 3. punkta b) apakšpunktu, ja tiks izpildīti visi turpmāk minētie nosacījumi."

lasīt šādi: "Komisija šādu valsts atbalstu, ko sniegs jaunu publisko aizdevumu garantiju veidā, uzskatīs par saderīgu ar iekšējo tirgu, pamatojoties uz LESD 107. panta 3. punkta b) apakšpunktu, ja tiks izpildīti visi turpmāk minētie nosacījumi."

8. lappusē 3.4. iedaļas virsrakstā:

tekstu: "3.4. **Atbalsts tādu garantiju un aizdevumu veidā, kas sniegti, izmantojot kredītiestādes vai citus finanšu starpniekus**"

lasīt šādi: "3.4. **Atbalsts tādu garantiju un aizdevumu veidā, kas sniegti, izmantojot kredītiestādes vai citas finanšu iestādes**".

8. lappusē 29. punkta trešā teikuma pirmajā daļā:

tekstu: "Tā rezultātā Komisija uzskata, ka šāds atbalsts nav kvalificējams kā ārkārtas finansiālais atbalsts no publiskā sektora līdzekļiem atbilstoši Banku atvēršanas un noregulējuma direktīvas 2. panta 1. punkta 29. apakšpunktam un Vienotā noregulējuma mehānisma (Regula (ES) Nr. 806/2014) 3. panta 1. punkta 29. apakšpunktam,"

lasīt šādi: "Tā rezultātā Komisija uzskata, ka šāds atbalsts nav kvalificējams kā ārkārtas finansiālais atbalsts no publiskā sektora līdzekļiem atbilstoši BAND 2. panta 1. punkta 28. apakšpunktam un VNM regulas 3. panta 1. punkta 29. apakšpunktam".

9. lappusē 41. punkta b) apakšpunktā:

tekstu: "b. piemērojamos noteikumus, ja atbalsts piešķirts visos pārējos gadījumos."

lasīt šādi: "b. visos pārējos gadījumos – atbalsta piešķiršanas laikā piemērojamos noteikumus."

Labojums Komisijas paziņojumā – Grozījums pagaidu regulējumā valsts atbalsta pasākumiem, ar ko atbalsta ekonomiku pašreizējā Covid-19 uzliesmojuma situācijā

(“Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis” C 112 I, 2020. gada 4. aprīlis)

(2020/C 186/08)

1. lappusē ievadā 4. punkta otrajā teikumā un 6. lappusē 19. punktā, Paziņojuma C(2020) 1863 grozījumos 3.7. iedaļas 37. punkta a apakšpunktā:

tekstu: “(ieskaitot plaušu ventilatorus un aizsargapģērbu, kā arī diagnostikas instrumentus)”

lasīt šādi: “(ieskaitot plaušu ventilatorus, aizsargapģērbu un aizsardzības līdzekļus, kā arī diagnostikas instrumentus)”.

3. lappusē 12. punktā, Paziņojuma C(2020) 1863 grozījumos 22. punkta ievaddaļā iekavās:

tekstu: “(īpašie noteikumi primārajai lauksaimniecības ražošanai, zvejniecības un akvakultūras nozarēm ir izklāstīti 23. punktā):”

lasīt šādi: “(īpašie noteikumi primārajai lauksaimnieciskajai ražošanai, zvejniecības un akvakultūras nozarēm ir izklāstīti 23. punktā):”.

4. lappusē 15. punktā, Paziņojuma C(2020) 1863 grozījumos 25. punkta d apakšpunkta iii punktā, un 5. lappusē 16. punktā, Paziņojuma C(2020) 1863 grozījumos 27. punkta d apakšpunkta iii punktā:

tekstu: “ar pienācīgu pamatojumu un balstoties uz saņēmēja pašsertifikāciju par tā likviditātes vajadzībām”

lasīt šādi: “ar pienācīgu pamatojumu un balstoties uz saņēmēja pašapliecinājumu par tā likviditātes vajadzībām”.

4. lappusē 16. punktā, Paziņojuma C(2020) 1863 grozījumos 27. punkta a apakšpunktā:

tekstu: “a. aizdevumus var piešķirt ar samazinātām procentu likmēm, kas ir vismaz līdzvērtīgas pamatlikmei (1 gada IBOR likme vai līdzvērtīga Komisijas publicētajai ⁽⁹⁾), kuru piemēro 2020. gada 1. janvārī, un kredītriska rezervi, kā norādīts turpmāk tabulā:”

lasīt šādi: “a. aizdevumus var piešķirt ar samazinātām procentu likmēm, kas ir vismaz līdzvērtīgas pamatlikmei (1 gada IBOR likme vai līdzvērtīga Komisijas publicētajai ⁽⁹⁾), kura bija piemērojama 2020. gada 1. janvārī un kurai pieskaitīta kredītriska rezerve, kā norādīts turpmāk tabulā:”.

5. lappusē 17. punktā, Paziņojuma C(2020) 1863 grozījumos 3.5. iedaļas 33. punktā:

tekstu: “33. Šajā kontekstā Komisija visus komerciālos un politiskos riskus, kas saistīti ar eksportu uz paziņojuma par ĪEKA pielikumā uzskaitītajām valstīm, līdz 2020. gada 31. decembrim uzskata par uz laiku nenododamiem ⁽¹⁵⁾. ” ”

lasīt šādi: “33. Šajā kontekstā Komisija visus komerciālos un politiskos riskus, kas saistīti ar eksportu uz paziņojuma par ĪEKA pielikumā uzskaitītajām valstīm, līdz 2020. gada 31. decembrim pagaidu kārtā uzskata par nenododamiem ⁽¹⁵⁾. ” ”

6. lappusē 18. punktā, Paziņojuma C(2020) 1863 grozījumos 3.6. iedaļas 35. punkta b apakšpunkta pirmajā teikumā:

tekstu: "attiecībā uz P&I projektiem, kas sākti 2020. gada 1. februārī un vēlāk, vai projektiem, kuri saņēmuši Covid-19 specifisku izcilības zīmoga kvalitātes apliecinājumu,"

lasīt šādi: "attiecībā uz P&I projektiem, kas sākti 2020. gada 1. februārī un vēlāk, vai projektiem, kuri saņēmuši Covid-19 specifisku izcilības zīmogu,".

6. lappusē 19. punktā, Paziņojuma C(2020) 1863 grozījumos 3.7. iedaļas 36. punktā:

tekstu: "36. Papildus esošajām iespējām, kuru pamatā ir LESD 107. panta 3. punkta c) apakšpunkts, ir būtiski atbalstīt testēšanas un paplašinātas izmantošanas infrastruktūras, kas veicina ar Covid-19 saistītu produktu ražošanu."

lasīt šādi: "36. Papildus esošajām iespējām, kuru pamatā ir LESD 107. panta 3. punkta c) apakšpunkts, ir būtiski atbalstīt testēšanas un paplašinātas izmantošanas infrastruktūras, kas veicina ar Covid-19 saistītu produktu izstrādi."

7. lappusē 20. punktā, Paziņojuma C(2020) 1863 grozījumos 3.8. iedaļas 38. punkta ievaddaļas otrajā teikumā, un 8. lappusē 20. punktā, Paziņojuma C(2020) 1863 grozījumos 3.8. iedaļas 39. punkta a apakšpunktā:

tekstu: "(ieskaitot plaušu ventilatorus, aizsargapģērbu, kā arī diagnostikas instrumentus)"

lasīt šādi: "(ieskaitot plaušu ventilatorus, aizsargapģērbu un aizsardzības līdzekļus, kā arī diagnostikas instrumentus)".

9. lappusē 21. punktā, Paziņojuma C(2020) 1863 grozījumos 3.9. iedaļas 41. punkta otrajā teikumā:

tekstu: "Tas attiecas arī uz pasākumiem, kas paredzēti saistībā ar fiskālajām un sociālā nodrošinājuma saistībām, kuru mērķis ir atvieglot likviditātes ierobežojumus, ar ko saskaras atbalsta saņēmēji;"

lasīt šādi: "Tas attiecas arī uz pasākumiem, kas paredzēti saistībā ar fiskālajām un sociālā nodrošinājuma saistībām un kuru mērķis ir atvieglot likviditātes ierobežojumus, ar ko saskaras atbalsta saņēmēji;".

9. lappusē 23. punktā, Paziņojuma C(2020) 1863 grozījumos 44. punkta ievaddaļā:

tekstu: "44. Dalībvalstīm attiecīgā informācija ⁽²²⁾ par katru atsevišķo atbalstu,"

lasīt šādi: "44. Dalībvalstīm attiecīgā informācija ⁽²²⁾ par katru individuālo atbalstu,".

9. lappusē 23. punktā, Paziņojuma C(2020) 1863 grozījumos 44. punktā 22. zemsvītras piezīmes trešajā teikumā:

tekstu: "Nodokļu un maksājumu atvieglojumu gadījumā atsevišķā atbalsta summu var norādīt diapazonos."

lasīt šādi: "Nodokļu un maksājumu atvieglojumu gadījumā individuālā atbalsta summu var norādīt diapazonos."

9. lappusē 23. punktā, Paziņojuma C(2020)1863 grozījumos 44. punktā 23. zemsvītras piezīmē:

tekstu: "Valsts atbalsta pārredzamības publiska meklēšana nodrošina"

lasīt šādi: "Valsts atbalsta pārredzamības datubāzes publiskās meklēšanas lapa nodrošina".

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



Eiropas Savienības Publikāciju birojs
2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV