



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

64. gadagājums
2021. gada 9. februāris

Saturs

II *Informācija*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2021/C 46/01 Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.9866 — United Group/Forthnet) ⁽¹⁾ 1

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2021/C 46/02 Euro maiņas kurss — 2021. gada 8. februāris 2

V *Atzinumi*

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2021/C 46/03 Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.10155 — OTPP/SL GIO II/SGI) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾ 3

2021/C 46/04 Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.10140 — EFMS/VFME/FocusVision/Confirmit/Dapresy) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾ 5

2021/C 46/05 Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.10150 — Ares/OTPP/TricorBraun) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾ 7

2021/C 46/06	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.10088 — <i>Pai Partners/Euro Ethnic Foods</i>) ⁽¹⁾	8
2021/C 46/07	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.10075 - <i>Nexi/Nets Group</i>) ⁽¹⁾	9

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2021/C 46/08	Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām	10
2021/C 46/09	Grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar 17. panta 6. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 110/2008 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un ar ko atceļ Padomes Regulu (EEK) Nr. 1576/89	14

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.9866 — United Group/Forthnet)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2021/C 46/01)

Komisija 2020. gada 13. augustā nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā EUR-Lex tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lv>) ar dokumenta numuru 32020M9866. EUR-Lex piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾**2021. gada 8. februāris**

(2021/C 46/02)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,2025	CAD	Kanādas dolārs	1,5363
JPY	Japānas jena	126,97	HKD	Hongkongas dolārs	9,3219
DKK	Dānijas krona	7,4365	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6740
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,87833	SGD	Singapūras dolārs	1,6067
SEK	Zviedrijas krona	10,1148	KRW	Dienvidkorejas vona	1 347,77
CHF	Šveices franks	1,0842	ZAR	Dienvidāfrikas rands	17,9701
ISK	Islandes krona	154,70	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,7618
NOK	Norvēģijas krona	10,2725	HRK	Horvātijas kuna	7,5583
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	16 876,31
CZK	Čehijas krona	25,739	MYR	Malaizijas ringits	4,8888
HUF	Ungārijas forints	358,33	PHP	Filipīnu peso	57,843
PLN	Polijas zlots	4,4824	RUB	Krievijas rublis	89,4049
RON	Rumānijas leja	4,8748	THB	Taizemes bāts	36,098
TRY	Turcijas lira	8,5308	BRL	Brazīlijas reāls	6,4955
AUD	Austrālijas dolārs	1,5693	MXN	Meksikas peso	24,3050
			INR	Indijas rūpija	87,7240

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

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju**(Lieta M.10155 — OTPP/SL GIO II/SGI)****Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2021/C 46/03)

1. Komisija 2021. gada 1. februārī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *Ontario Teachers' Pension Plan Board* ("OTPP", Kanāda),
- *Swiss Life GIO II Eur Holding S.À.R.L* ("SL GIO II", Luksemburga), kas pieder uzņēmumam *Swiss Life Holding AG* ("Swiss Life", Šveice),
- *Societa Gasdotti Italia S.p.A.* ("SGI", Itālija), ko pašlaik kontrolē *SL GIO II* un fonds *MEIF 4*, kuru savukārt pilnībā kontrolē uzņēmums *Macquarie Group* (Austrālija).

OTPP un *SL GIO II* Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 3. panta 4. punkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār uzņēmumu *SGI*.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *OTTP*: skolotāju pensijas ienākumu pārvaldība un ieguldījumu veikšana pensiju plāna aktīvos Ontārio provincē (Kanāda),
- *SL GIO II* ir fonds, kas pieder *Swiss Life* – uzņēmumam, kurš piedāvā dzīvības apdrošināšanas, pensiju, veselības apdrošināšanas un aktīvu pārvaldības pakalpojumus,
- *SGI* ir neatkarīgs pārvades sistēmas operators (PSO), kam pieder daļa no augstspiediena gāzapgādes tīkla Itālijā.

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

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

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

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

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

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

M.10155 — *OTPP/SL GIO II/SGI*

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

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

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta M.10140 — EFMS/VFMF/FocusVision/Confermit/Dapresy)

Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2021/C 46/04)

1. Komisija 2021. gada 1. februārī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *EQT Fund Management S.à.r.l.* ("EFMS", Luksemburga), ko kontrolē uzņēmums *EQT AB*,
- *Verdane Fund Manager Future AB* ("VFMF", Zviedrija), ko kontrolē uzņēmums *Verdane Advisors Holding AS*,
- *Confermit AS* ("Confermit", Norvēģija), ko kontrolē uzņēmums *VFMF*,
- *Dapresy AB* ("Dapresy", Zviedrija), ko kontrolē uzņēmums *Confermit*,
- *FocusVision Worldwide, Inc.* ("FocusVision", Amerikas Savienotās Valstis), ko kontrolē uzņēmums *EFMS*.

Uzņēmumi *EFMS* un *VFMF* Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 3. panta 4. punkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār uzņēmumiem *Confermit*, *Dapresy* un *FocusVision*.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas jaunizveidotā kopuzņēmumā.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *EFMS* ir ieguldījumu fondu pārvaldības sabiedrība, kas pilnībā pieder uzņēmumam *EQT AB*, kura galvenais birojs atrodas Zviedrijā. *EFMS* kontrolē *EQT Mid Market US* – ieguldījumu fondu, kura iemaksājamais kapitāls ir aptuveni 688 miljoni ASV dolāru un kurš veic ieguldījumus vidēja lieluma uzņēmumos Ziemeļamerikā,
- *VFMF* ir uzņēmuma *Verdane* konkrētu ieguldījumu fondu pārvaldības sabiedrība, kas pilnībā pieder uzņēmumam *Verdane Advisors Holding AS*, kura galvenā mītne atrodas Zviedrijā. *Verdane* fondi veic ieguldījumus uzņēmumos, kas darbojas patērētāju interneta, programmatūras, enerģētikas un modernās augsto tehnoloģiju rūpniecības nozarēs, īpaši koncentrējoties uz Ziemeļvalstīm,
- *Confermit* ir pasaules mērogā strādājošs uzņēmums, kas pārdod daudzkanālu risinājumus klientu pieredzes, darbinieku iesaistīšanas un tirgus izpētes jomās. Tas arī izstrādā virkni programmatūras rīku, kurus izmanto tirgus izpētes aģentūras un korporatīvo klientu iekšējās tirgus izpētes struktūras. Uzņēmumu *Confermit* pašlaik kontrolē *Verdane* fondi, kurus pārvalda *VFMF*,
- *Dapresy* piedāvā uzņēmumiem paredzētus lietojumprogrammatūras risinājumus, konkrēti – apsekojumu veikšanai piemērotu programmatūru. Tam ir pasaules mēroga pieredze tirgus izpētes nozarē, un tirgus pētījumu jomas klientiem tas piedāvā vienotu platformu. *Dapresy* pašlaik ir daļa no *Confermit* grupas,
- *FocusVision* piedāvā tirgus izpētes nozarei kvantitatīvus un kvalitatīvus tehnoloģiju risinājumus. Uzņēmumu *FocusVision* netieši kontrolē ieguldījumu fonds *EQT Mid Market US*.

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

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

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

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

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

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

M.10140 — *EFMS/VFMF/FocusVision/Confirmit/Dapresy*

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

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

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta M.10150 — Ares/OTPP/TricorBraun)
Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2021/C 46/05)

1. Komisija 2021. gada 1. februārī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *Ares Management Corporation* (“Ares”, ASV),
- *Ontario Teachers’ Pension Plan Board* (“OTPP”, Kanāda),
- *TCB Holdings I Corp* (“TricorBraun”, ASV).

Uzņēmumi *Ares* un *OTPP* Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 3. panta 4. punkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār uzņēmumu *TricorBraun*.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *Ares*: alternatīvo aktīvu pārvaldība Ziemeļamerikā, Eiropā, Āzijas un Klusā okeāna reģionā,
- *OTPP*: pensijas ienākumu pārvaldība un ieguldījumu veikšana pensiju plāna aktīvos Ontārio provincē strādājošo un pensionēto skolotāju vārdā,
- *TricorBraun* izstrādā un izplata iepakojumu, tostarp plastmasas tvertnes, smidzinātājus, dozatorus un aizvākošanas izstrādājumus, stikla traukus un elastīgu iepakojumu; tas darbojas Amerikas Savienotajās Valstīs un starptautiskā mērogā.

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

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

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

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

M.10150 — *Ares/OTPP/TricorBraun*

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

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

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

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

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta M.10088 — *Pai Partners/Euro Ethnic Foods*)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2021/C 46/06)

1. Komisija 2021. gada 29. janvārī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *PAI Partners SAS* (“*PAI Partners*”, Francija),
- *Euro Ethnic Foods S.A.* (“*EEF*”, Luksemburga).

Uzņēmums *PAI Partners* Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār uzņēmumu *EEF*.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *PAI Partners* ir privātkapitāla sabiedrība, kas galvenokārt veic ieguldījumus patēriņa preču, ražošanas, izplatīšanas, veselības aprūpes un uzņēmējdarbības pakalpojumu jomā. *PAI Partners* cita starpā ir uzņēmuma *Refresco* mātesuzņēmums; *Refresco* ražo un pilda pudelēs bezalkoholiskos dzērienus, it īpaši gāzētos dzērienos, augļu sulas un atspirdzinošos dzērienus,
- *EEF* ir veikals *Grand Frais* atrodošos pārtikas un dzērienu nodaļu operators, kā arī uzņēmuma *La Compagnie des Pruneaux* mātesuzņēmums; minētais uzņēmums ražo un pārdod trešām personām izejvielas no plūmēm, jo īpaši plūmju sulu.

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

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

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

M.10088 — *Pai Partners/Euro Ethnic Foods*

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

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

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

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

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta M.10075 - Nexi/Nets Group)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2021/C 46/07)

1. Komisija 2021. gada 1. februārī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- Nexi S.p.A. ("Nexi", Itālija), ko kopīgi kontrolē privātkapitāla sabiedrības *Advent International* un *Bain Capital*,
- *Nets Group*, tostarp *Nets A/S* ("Nets", Dānija) un *Concardis Payment Group* ("Concardis", Vācija).

Uzņēmums Nexi Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār uzņēmumu *Nets Group*.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- Nexi sniedz tirgotājiem, karšu turētājiem un bankām tādas maksājumu pakalpojumus kā karšu izdošana un maksājumu darījumu pieņemšanas pakalpojumi, POS termināļu ierīkošana un saistītie pakalpojumi, viedo maksājumu karšu pakalpojumi, automatizēti skaidras naudas apstrādes pakalpojumi, tīrvērtes pakalpojumi maksājumu jomā un digitālie korporatīvie pakalpojumi.
- *Nets Group* papildus citiem produktiem un pakalpojumiem sniedz maksājumu darījumu pieņemšanas pakalpojumus, ar POS termināļiem un maksājumu vārtējām saistītus pakalpojumus, karšu apstrādes pakalpojumus un viedo maksājumu karšu pakalpojumus.

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

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

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

M.10075 - *Nexi/Nets Group*

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

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

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

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

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

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

(2021/C 46/08)

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

VIENOTS DOKUMENTS

“Sōir”

ES Nr.: PGI-EE-02487 — 21.11.2018

ACVN () AĢIN (X)

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

“Sōir”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Igaunijas Republika

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**3.1. *Produkta veids*

1.4. grupa. Citi dzīvnieku izcelsmes produkti.

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

Ar nosaukumu “Sōir” apzīmē tradicionālu, nenogatavinātu biezpiena sieru. Tas ir piena produkts, kas ietilpst cepto sieru kategorijā un Igaunijā galvenokārt ir pazīstams vēsturiskajos apriņķos — Veromā un Setumā.

“Sōir” obligātās sastāvdaļas ir:

- piens (govs piens),
- biezpiens,
- vistu olas,
- sviests,
- sāls,
- ķimeņu sēklas.

Gatavošanas procesā netiek izmantots himozīns [recināšanas ferments], ne arī kādas piedevas vai aromatizētāji.

Parasti “Sōir” siers ir tipiski apaļā, plakanā formā. Tirdzniecības nolūkos rituli vai taisnstūra formā veidoto sieru var sagriezt arī sīkākās daļās — pusrituļa, sektora vai leņķveida gabalos. To svars ir no 100 gramiem līdz vairākiem kilogramiem.

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

Organoleptiskās īpašības

Izskats: virsmas tekstūra ir atkarīga no veidnes veida; tā ir raupja, ja siers ir siets audumā, un gluda, ja tas ir sietas veidnē ar gludu virsmu.

Iekšpuse: griezuma virsma ir gluda, gaiši dzeltenā līdz dzeltenā, vienmērīgā krāsā, un var saturēt ķimeņu sēklas. Tas var būt graudains.

Krāsa: produkts savu raksturīgo krāsu iegūst no olas dzeltenuma, tādējādi arī griezuma virsmas krāsa var būt no gaiši dzeltenas līdz dzeltenai. Ārējās virsmas krāsa ir no gaiši dzeltenas līdz dzeltenīgi brūnai; tā ir atkarīga no noslēdzošajā apstrādes posmā izmantotās metodes. Ceptam "Sōir" ir raksturīga dzeltenīgi brūna garoza.

Konsistence: produkta konsistence ir atkarīga no tā, cik ilgi ir notecināta sarecinātā masa. Tā ir elastīga, viendabīga un diezgan stingra, kā arī sagriežot nedrūp. "Sōir", kas izgatavots no sarecinātās masas, kura notecināta īsāku laiku, ir mīkstāks. Atstājot produktu nostāvēties, tas kļūst stingrāks un izveido garoziņu.

Smarža un garša: produktam raksturīgs viegls krējuma aromāts. Tā garša ir maiga un mēreni sāļa, ar nedaudz skābu piegaršu, kas rodas pienskābes baktēriju ietekmē. Ir jūtama arī ķimeņu sēklu garša.

Fizikālās un ķīmiskās īpašības

- 1) Tauku saturs lielā mērā ir atkarīgs no izejvielām, kas izmantotas kā sastāvdaļas; tas var būt 5–30 % diapazonā.
- 2) Sausnas saturs ir atkarīgs no tauku satura un produkta tālākās apstrādes. Nepārstrādātā produktā sausnas saturs ir vismaz 30 %, savukārt ceptā "Sōir" — augstāks, taču ne vairāk kā 60 %.
- 3) Sāls saturs ir 1,0–2 %.

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

Izejvielas, kas tiek izmantotas "Sōir" pagatavošanā, ir iegūtas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, izņemot ķimenes un sāli. Sviesta vietā var izmantota arī dzirdinātu sviestu.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ir jāveic šādi konkrēti "Sōir" ražošanas posmi:

- piena uzkarsēšana,
- biezpiena pievienošana, masas samaisīšana un uzkarsēšana,
- sarecinātās masas notecināšana,
- sviesta pievienošana un maisījuma uzkarsēšana,
- olu un ķimeņu pievienošana masai,
- masas uzkarsēšana,
- masas pārliešana veidnēs un nostāvināšana.

Attiecībā uz šajā ģeogrāfiskajā apgabalā veicamajiem ražošanas posmiem ir pieļaujami šādi izņēmumi:

- 1) tehnoloģiskā procesa posmos — olas un garšvielas tiek pievienotas biežpienam pirms tā uzkarsēšanas;
- 2) tālākās apstrādes posmos — lai pagarinātu produkta glabāšanas laiku, "Sōir" virsma tiek ierīvēta ar sāli, siers tiek cepts krāsni.

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

Lai saglabātu "Sōir" sieram raksturīgo, maigo konsistenci un nodrošinātu ilgāku derīguma termiņu, produkts ir jāiepako tā ražošanas vietā. Prasības iemesls ir novērst jebkādu produkta mikrobioloģisko, ķīmisko vai fizikālo piesārņojumu.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Marķējumā uz produkta iepakojuma ir obligāti jānorāda papildu informācija par reģistrētā nosaukuma “Söir” siera apstrādes metodi, piemēram — cepts “Söir”.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ģeogrāfiskais apgabals aptver kultūras apriņķus — Vana Veromā un Setumā; tie atrodas Igaunijas dienvidaustrumos un atšķiras no pārējiem apriņķiem, kā arī tiem ir precīzi noteiktas vēsturiskās robežas.

Saskaņā ar 2019. gadā spēkā esošo Igaunijas administratīvo iedalījumu Vana Veromā ģeogrāfiskais apgabals aptver šādas apdzīvotas vietas: Pelvas apriņķī pašvaldību teritorijas — Kanepi, Pelva un Repina; Veru apriņķī pašvaldību teritorijas — Antsla, Reuge un Veru, kā arī Veru pilsēta; Valgas apriņķī Valga pašvaldības teritorijā ietilpstošī ciemati: *Iigaste, Korijärve, Väherü, Vilaski, Raavitsa, Kaagjärve, Pugritsa, Pikkjärve, Kirbu, Valtina, Lusti, Lüllemäe, Karula, Käärikmäe, Rebasemõisa, Koobassaare, Lepa, Ringiste, Lutsu, Koikküla, Koiva, Laanemetsa, Korkuna, Taheva, Tsirgumäe, Sooblase, Hargla, Kalliküla* un *Tõrvase*. Setumā ģeogrāfiskais apgabals aptver Setumā pašvaldības administratīvo teritoriju, kas ietilpst Veru apriņķī.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifiskās īpašības

Faktori, kas padara “Söir” unikālu, ir tā pagatavošanas metode, kura balstīta uz reģionālajām tradīcijām, kā arī tā atšķirīgā garša. “Söir” pagatavošanai nepieciešamās prasmes veido saikni ar ģeogrāfiskā apgabala specifiskajām iezīmēm, jo tās ir atzītas tieši šajā reģionā. Apgabalā “Söir” tiek ražots lielākoties tādā pašā veidā kā 19. gs. Ražotāji joprojām izmanto savā ģimenē vai kopienā pārmantoto metodi, kas nodota no paaudzes paaudzē. “Söir” gatavotāju būtiskākā prasme slēpjas zināšanās par recināšanas procesu: uzkaršējot biezpienu pienā, viņiem ir jāspēj vizuāli noteikt pareizo brīdi, kad pārtraukt karsēšanu, lai tas netiktu pārkaršēts. Arī “Söir” masas pagatavošanai, kas seko pēc sarecināšanas un notecināšanas, ir nepieciešama pieredze un īpašas prasmes, jo maisījumam ir jānodrošina vienmērīga karsēšana un nepārtraukta maisīšana, pareizajā brīdī pievienojot sviestu, sāli un olas. “Söir” gatavošanas procesa beigās karstā, viendabīgā masa tiek ielietta veidnēs, lai tā nostāvas un atdziest. Viss “Söir” pagatavošanas process tiek apgūts no pieredzējušiem šā siera gatavotājiem. Gan “Söir” garša, gan konsistence ir atkarīgas no veida, kā tas tiek gatavots, un pareizā laika, kad tiek veiktas attiecīgās darbības.

“Söir” gatavošanā izmantotās izejvielas iegūst paši “Söir” gatavotāji vai citi tuvumā esošie ražotāji, tādējādi garantējot, ka tās ir svaigas (piens nav vecāks par 1–2 dienām), un nodrošinot pagatavotā “Söir” atšķirīgo garšu, aromātu un konsistenci. Apgabalā mītošie “Söir” ražotāji uzskata, ka ir svarīgi, lai “Söir” gatavošanā izmantoto biezpienu būtu pagatavojis pats “Söir” ražotājs vai tas būtu veikts šajā pašā apgabalā.

5.2. Produkta specifika

“Söir” ir nenogatavināts biezpiena siers, kas pagatavots, izmantojot sviestu un olas. “Söir” piemīt elastīga, viendabīga un diezgan stingra konsistence; tas sagriežot nedrūp. Tā garša ir maiga un mēreni sāļa, ar nedaudz skābu piegaršu. Ir jūtama patīkama ķimeņu sēkļu garša. No citiem Igaunijā tirgotajiem nenogatavinātiem ceptajiem sieriem, kas pagatavoti no biezpiena, “Söir” atšķiras ar dzelteno krāsu, kas tiek panākta, pievienojot olas.

5.3. Cēloniska saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (aizsargāts cilmes vietas nosaukums)

Saikne starp “Söir” un ģeogrāfisko apgabalu ir balstīta uz produkta reputāciju un specifisko garšu, kas savukārt ir cieši saistīta ar īpašo ražošanas metodi (izejvielu izcelsme un pagatavošanas prasmes), kā arī vēsturisko tradīciju. Patērētāji, iegādājoties “Söir” sieru, neapšaubāmi sagaida konkrētu un ierastu garšu. Šādu garšu nodrošina apgabalā mītošo “Söir” ražotāju prasmes, un to var izbaudīt, ēdot tikai konkrēto sieru, kas ražots šajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

“Söir” saikne ar minēto ģeogrāfisko apgabalu veidojas, izmantojot vēsturisku praksi. Tradicionāli “Söir” tika gatavots saimniecībās ar roku darbu. Piens, kā arī biezpiens un sviests, kas gatavoti no šā piena, tika iegūti no pašu siera gatavotāju saimniecībā audzētajām govīm, tāpat olas dēja viņu vistas, savukārt ķimeņu sēklas tika salasītas pļāvās. Igaunijā “Söir” ir labi zināms valsts dienvidaustrumu daļā un tiek ražots tikai šajā reģionā. Vārds “Söir” ir cēlies no vietējā dialekta un sākotnēji tika tikai cita starpā pieminēts materiālos, kuros aprakstīta valoda, kas tiek izmantota Igaunijas dienvidaustrumu pagastos. Lai gan kopš 20. gs. otrās puses šis siers tiek gatavots un ēsts arī citviet Igaunijā (galvenokārt kā mājas ēdiens), tam joprojām ir ievērojama reputācija kā tradicionālam ēdienam, kas raksturīgs tieši Vana Veromā un Setumā apriņķim, kā arī šā apgabala reģionālam produktam.

To, ka “Söir” ir tipisks šā ģeogrāfiskā apgabala ēdiens, pierāda arhīva materiāli, drukātā prese un recepšu grāmatas.

Senākā atsauce uz “Söir” drukātajos avotos ir atrodamā *Eesti rahva kalender 1853 aasta peale* (1853. gada Igaunijas tautas kalendārā), kurā bija ietverts ieteikums gatavot vietējo “Söir” sieru no govju piena. Vecajos preses rakstos (kas izdoti 1907.–1934. gada periodā) iedzīvotāji no citām Igaunijas daļām, kuri viesojās apgabalā, apraksta “Söir” kā reģionam raksturīgu ēdienu. Igaunijas Rakstniecības muzeja folkloras arhīvos, kā arī Igaunijas Nacionālā muzeja un Igaunijas Dzimtās valodas biedrības arhīvos ir atrodamī apraksti par “Söir” pagatavošanu un ēšanu, kā arī saistītajām paražām un rituāliem Veromā un Setumā apriņķos 19. gs. beigās un 20. gs. sākumā.

Jau vēsturiski “Söir” tiek gatavots apgabala saimniecībās kā mājas ēdiens, un nav izveidojusies pastāvīga rūpnieciskās ražošanas prakse. Mūsdienās “Söir” galvenokārt gatavo mazie ražotāji. Lielie piensaimniecības uzņēmumi to neražo. “Söir” var iegādāties zemnieku tirdziņos un gadatirgos, nelielos vietējos veikaliņos, lauku saimniecībās, kuras uzņem tūristus, kā arī atsevišķās lielveikalu ķēdēs. Daži uzņēmumi arī piedāvā “Söir” gatavošanas meistarklases.

“Söir” – kā apgabalam raksturīgs pārtikas produkts — aizvien ir iecienīts gan ikdienas, gan svētku maltītēs. Tas tiek tirgots un degustēts apgabala kultūras pasākumos un gadatirgos, piemēram, *Lindora* gadatirgū un *Uma Meki* [vietējā dialektā — “sava garša”] gadatirgū, kā arī citos pasākumos, kuros tiek popularizēts vietējais kultūras mantojums.

Kopš 2010. gada katru gadu jūnijā Sātses muzejā, Setumā apriņķī, tiek rīkota “Söir” sieram veltīta diena. Tajā pulcējas vietējie “Söir” ražotāji, kuri piedāvā arī meistarklases. Setu zemes dienā, kas ir lielākais un nozīmīgākais Setumā gada notikums, tiek rīkots “Söir” ražotāju konkurss un izvēlēts labākais siera gatavotājs. Lai atzīmētu Veru pilsētas 235. gadadienu, 2019. gada vasarā Veru apriņķī sapulcējās “Söir” ražotāji un izgatavoja lielāko “Söir” siera rituli, kāds jebkad pagatavots Igaunijā; tā svars bija 106 kg (jeb 235 mārciņas vecajās mērvienībās) un garums pārsniedza 4 m. Tas tika pasniegts degustācijai pilsētas iedzīvotājiem un viesiem.

2010. gadā “Söir” pagatavošanas prakse un saistītās prasmes tika iekļautas Igaunijas nemateriālā kultūras mantojuma sarakstā kā daļa no Vana Veromā apriņķa un Setumā apriņķa kultūras mantojuma.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

<https://www.agri.ee/sites/default/files/content/ministeerium/kaitstud-tahis-2019-09-soir-spetsifikaat.pdf>

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

(2021/C 46/09)

Šī publikācija dod tiesības pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2019/787 ⁽¹⁾ 27. pantam.

ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES TEHNISKĀS DOKUMENTĀCIJAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

“Hamburger Kümmel”

ES Nr.: PGI-DE-01972-AM01 – 28.9.2017.

Grozījumu izdarīšanas valoda: vācu

Starpnieks

Vācijas Federatīvā Republika

Starpnieka nosaukums:

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. [Vācijas stipro alkoholisko dzērienu ražotāju un importētāju federālā apvienība]

Urstadtstraße 2

53129 Bonn

DEUTSCHLAND

Tālrunis: +49 228539940

E-pasts: info@bsi-bonn.de

Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

“Hamburger Kümmel” / “Hamburg’s Kümmel”

Specifikācijas punkti, uz kuriem attiecas grozījumi

Aizsargātais nosaukums	1. Nosaukuma alternatīva rakstība
Kompetento iestāžu nosaukums	2. Augstākās kontroles iestādes nosaukuma maiņa
Cita informācija	3. Kategorijas maiņa

Grozījumi

Produkta specifikācijas grozījumi, kas ietver galveno specifikāciju grozījumu

Grozījumu paskaidrojums

1. Nosaukuma alternatīva rakstība

Papildus ģeogrāfiskās izcelsmes norādei “Hamburger Kümmel”, kas ierakstīta Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (EK) Nr. 110/2008 ⁽²⁾ III pielikumā, kā sinonīma ģeogrāfiskās izcelsmes norāde būtu jāatļauj arī nosaukums “Hamburg’s Kümmel”.

2. Kompetentās kontroles iestādes nosaukums

Kopš 2020. gada 1. jūlija Hanzas brīvpilsētas Hamburgas kompetentā kontroles iestāde ir Tieslietu un patērētāju tiesību aizsardzības iestāde (agrāk “Veselības un patērētāju aizsardzības iestāde”).

⁽¹⁾ OV L 130, 17.5.2019., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 39, 13.2.2008., 16. lpp.

3. Cita informācija (produkta kategorijas maiņa)

Grozījums attiecas uz tehniskās dokumentācijas 1.1.2. iedaļu ("Kategorija"), proti, to, ka "Hamburger Kümmel" / "Hamburg's Kümmel" klasifikāciju maina no Regulas (EK) Nr. 110/2008 (Stipri alkoholisko dzērienu pamatregula) II pielikuma 32. kategorijas ("Liķieris") uz 23. kategoriju ("Stipri alkoholiskie dzērieni ar ķimeņu aromātu").

1.1.2. iedaļā kategorija "32. Liķieris" ir nomainīta uz kategoriju "23. Stipri alkoholiskie dzērieni ar ķimeņu aromātu". Galaprodukta garšas papildināšanai visiem produktiem arī turpmāk tiks pievienots cukurs, taču tiks piedāvāts plašāks produktu klāsts dažādās salduma pakāpēs, tāpēc minimālais cukura saturs netiek noteikts. Turklāt plāns piedāvāt produktus ar cukura saturu, kas mazāks par 100 g uz litru galaprodukta, atbilst Vācijas valdības stratēģijai nākotnē samazināt cukura daudzumu gatavajos pārtikas produktos. Protams, joprojām būs iespējams tirgot produktus, kuros cukura saturs ir vismaz 100 g uz litru galaprodukta. Tāpēc ierosinātā kategorijas maiņa neprasa nekādus papildu grozījumus tehniskajā dokumentācijā.

"Hamburger Kümmel" / "Hamburg's Kümmel" pašreizējā atrašanās Stipri alkoholisko dzērienu pamatregulas (pašlaik Regula (EK) Nr. 110/2008) III pielikuma kategorijā "Liķieris" (32. kategorija) skaidrojama galvenokārt ar stingrāko klasifikāciju, ko piemēroja saskaņā ar sākotnējo Stipri alkoholisko dzērienu pamatregulu (Padomes Regula (EEK) Nr. 1576/89^(?)). Tajā visi stipri alkoholiskie dzērieni, kuru cukura saturs ir vismaz 100 g uz litru galaprodukta, tika automātiski klasificēti par "liķieri".

Tradicionāli produktu "Hamburger Kümmel" / "Hamburg's Kümmel" tirgoja ar salīdzinoši augstu cukura saturu, dažos gadījumos – ar vairāk nekā 100 g uz litru galaprodukta. Saskaņā ar klasifikācijas sistēmu, kas paredzēta pirmajā Stipri alkoholisko dzērienu pamatregulā, visi stipri alkoholiskie dzērieni, kuru cukura saturs ir vismaz 100 g uz litru galaprodukta, juridisku iemeslu dēļ tika automātiski uzskatīti par "liķieri", arī tie, kas ražoti, izmantojot "stiprā alkoholiskā dzēriena ar ķimeņu aromātu" ražošanas metodi. Produktu kategorija "stipri alkoholiskie dzērieni ar ķimeņu aromātu" tika izveidota ar Regulas (EEK) Nr. 1576/89 1. panta 4. punkta n) apakšpunktu, un tagad tā ir norādīta Regulas (EK) Nr. 110/2008 II pielikumā kā 23. kategorija.

Ar Regulu (EK) Nr. 110/2008 stipri alkoholisko dzērienu piegādātājiem pirmo reizi tika radīta iespēja produktus, ko pārdod ar vispārīgiem nosaukumiem un kas atbilst vairāk nekā vienas produktu kategorijas prasībām, laist tirgū ar vienu vai vairākiem tirdzniecības nosaukumiem (sk. minētās regulas 9. panta 3. punktu).

Lai novērstu to, ka produkts, kas iepriekš tirgots ar nosaukumu "Hamburger Kümmel" / "Hamburg's Kümmel", līdz ar Regulas (EEK) Nr. 1576/89 piemērošanas sākumu 1989. gada 15. decembrī tiek izslēgts no tirdzniecības, Vācijas valdība nolēma šo produktu klasificēt liķiera kategorijā. 2006.–2007. gada diskusijās par grozījumiem Stipri alkoholisko dzērienu regulā Vācijas valdība nav izmantojusi Regulas (EK) Nr. 110/2008 9. panta 3. punktā paredzēto jauno iespēju produktu "Hamburger Kümmel" / "Hamburg's Kümmel" klasificēt minētās regulas II pielikuma 23. punkta kategorijā.

Ķimeņu liķierus parasti ražo, vienkārši sajaucot spirtu (parasti lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirtu) ar cukuru un aromatizējošām vielām vai aromatizējošiem preparātiem. Turpretī "stiprais alkoholiskais dzēriens ar ķimeņu aromātu" tiek ražots, lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirtu aromatizējot ar dabiskām ķimeņu sēklām un izmantojot dažādas aromatizēšanas metodes. Ražojot "stipros alkoholiskos dzērienus ar ķimeņu aromātu", visbiežāk izmanto tādas aromatizēšanas metodes kā ķimeņu sēklu macerāciju noteiktā laika periodā vai macerāciju, kam seko destilācija.

Turklāt tradicionālais nosaukums "Hamburger Kümmel" / "Hamburg's Kümmel" pats par sevi ir norāde, ka produkts ir "stiprais alkoholiskais dzēriens ar ķimeņu aromātu", t. i., II pielikuma 23. kategorijas produkts, nevis "ķimeņu liķieris" minētā pielikuma 32. kategorijas nozīmē.

TEHNISKĀS DOKUMENTĀCIJAS GALVENĀS SPECIFIKĀCIJAS

"HAMBURGER KÜMME" / "HAMBURG'S KÜMME"

ES Nr.: PGI-DE-01972-AM01 – 28.9.2017.

1. Nosaukums

"Hamburger Kümmel" / "Hamburg's Kümmel"

(?) OV L 160, 12.6.1989., 1. lpp.

2. Stiprā alkoholiskā dzēriena kategorija

23. kategorija. Stiprie alkoholiskie dzērieni ar ķimeņu aromātu

3. Stiprā alkoholiskā dzēriena apraksts

“Hamburger Kümmel” / “Hamburg’s Kümmel” ražo Hanzas brīvpilsētā Hamburgā, un tas notiek, lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirtu aromatizējot ar ķimeņu (*Carum carvi* L.) sēklām un, iespējams, citām aromatizējošām sastāvdaļām.

Specifiskās īpašības (salīdzinot ar citiem tās pašas kategorijas stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem)

Spirta tilpumkoncentrācija ir vismaz 32 %; tā ir augstāka par šai produktu kategorijai noteikto. Attiecīgi ķimeņu aromāts ir izteiktāks gan smaržas, gan garšas ziņā.

Papildus ķimeņu sēklām drīkst izmantot tikai citas dabiskas aromatizējošas sastāvdaļas, piemēram, garšaugus vai garšvielas, to vidū dabiskas aromatizējošas vielas un preparātus.

Pārtikas piedevas, piemēram, krāsvielas, netiek izmantotas.

Fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības

“Hamburger Kümmel” / “Hamburg’s Kümmel” fizikālajām, ķīmiskajām un organoleptiskajām īpašībām jāatbilst turpmāk norādītajām prasībām.

Fizikālās un ķīmiskās prasības

Spirta koncentrācija: vismaz 32 tilp. %

Organoleptiskās prasības

Dzidrība:	dzidrs
Krāsa:	bezkrāsains vai iedzeltens
Smarža (aromāts):	no mazizteiktas, t. i., delikātas un maigas, līdz spēcīgai ķimeņu smaržai
Garša:	maiga, līdzsvarota, ar mazizteiktu līdz spēcīgu ķimeņu aromātu

4. Attiecīgais ģeogrāfiskais apgabals

“Hamburger Kümmel” / “Hamburg’s Kümmel” ražo Hanzas brīvpilsētā Hamburgā.

Ķimeņu sēklām un citām sastāvdaļām, piemēram, lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirtam un cukuram, vairs nav jābūt iegūtām Hamburgā vai tās apkārtnē.

5. Stiprā alkoholiskā dzēriena ieguves metode

Tradicionāli “Hamburger Kümmel” / “Hamburg’s Kümmel” gatavo pēc divām atšķirīgām ražošanas metodēm. Šīs metodes ir iespējams apvienot.

“Hamburger Kümmel” / “Hamburg’s Kümmel” ražo:

- vai nu pēc siltās metodes, kas ietver ūdens, lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirta, ķimeņu (*Carum carvi* L.) un, iespējams, citu botānisko piedevu maisījuma destilāciju vai divkārtu destilāciju, vai
- pēc aukstās metodes, kas ietver lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirta aromatizēšanu ar ķimeņu eļļu vai ķimeņu destilātu un, iespējams, citām dabīgām aromatizējošām vielām.

Tam seko:

- uzglabāšana un/vai (attiecīgā gadījumā) nogatavināšana atbilstošās tvertnēs,
- saldināšana ar cukuru vai citiem saldinātājiem dažādos daudzumos, kas vienā litrā galprodukta sasniedz 100 g vai vairāk cukura, ko izsaka ar invertcukura ekvivalentu,
- saldinātā maisījuma koncentrācijas pazemināšana (vajadzības gadījumā), pievienojot ūdeni dzēriena iegūšanai,
- filtrēšana (vajadzības gadījumā),

- pildīšana pudelēs un
- marķēšana un iepakošana.

Saldinātā maisījuma koncentrācijas pazemināšana dzēriena iegūšanai, pievienojot ūdeni, filtrēšana, pildīšana pudelēs, marķēšana un iepakošana (ražošanas procesa pēdējie posmi), drīkst notikt arī ārpus Hanzas brīvpilsētas Hamburgas.

6. Saikne ar ģeogrāfisko vidi vai izcelsmi

Ir pierādījumi, ka "Hamburger Kümmel" / "Hamburg's Kümmel" Hamburgā un tās pievārtē ticis ražots kopš XIX gadsimta, tāpat kā mūsdienās.

Pļavas ķimene (*Carum carvi* L.) mēdza augt Hamburgas apkaimes dabīgajās pļavās. Mūsdienās ķimenes tiek audzētas kā kultūraugs visā Vācijā un kaimiņos esošajās ES dalībvalstīs, un no šīm vietām tās tiek piegādātas "Hamburger Kümmel" / "Hamburg's Kümmel" ražošanai.

Ķimenēm kā garšvielai ir liela nozīme Ziemeļvācijas virtuvē. Ķimenes veicina gremošanu un palīdz kuņģim pārstrādāt, piemēram, noteiktu šķirņu kāpostus. Jau XIX gadsimta sākumā tika atklāts, ka no tām var ražot arī stipro alkoholisko dzērienu ar patīkamu garšu. Hamburgā praktiski nav restorāna, kura ēdienkartē nebūtu atrodams "Hamburger Kümmel" / "Hamburg's Kümmel".

Turklāt "Hamburger Kümmel" / "Hamburg's Kümmel" ietilpst daudzos restorānos pasniegto ēdienu vai citu tradicionālo delikatešu sastāvā.

Ja nosaukumu "Hamburger Kümmel" / "Hamburg's Kümmel" ievada labi zināmā interneta meklētājprogrammā, tiek atlasītas saites uz daudzām tīmekļvietnēm.

"Hamburger Kümmel" / "Hamburg's Kümmel" neoficiāli dēvē par Hamburgas nacionālo dzērienu. Hamburgas pilsētas domē to pasniedz visos oficiālajos pasākumos.

"Hamburger Kümmel" / "Hamburg's Kümmel" organoleptisko īpašību pamatā ir:

- ķimenes, kuras tiek audzētas vai kuras savvaļā aug Hamburgas apkaimē un kaimiņreģionos, piemēram, Austrumfrīzijā un Nīderlandē, un
- kopš XIX gadsimta sākuma izmantotā ražošanas metode, kas ietver arī vēsturisko Hanzas spirta dedzināšanas mākslu.

Daži "Hamburger Kümmel" / "Hamburg's Kümmel" ražotāji radījuši īpašas glāzes, kurās "Hamburger Kümmel" / "Hamburg's Kümmel" tiek pasniegts. Šādas glāzes ir daļa no dzēriena baudīšanas pieredzes.

Vairāki "Hamburger Kümmel" / "Hamburg's Kümmel" ražotāji izmanto etiķetes, uz kurām attēlots Hamburgas pilsētas siluets vai kāda no Hamburgai tipiskajām pilsētvides ainavām. Kā vietējiem iedzīvotājiem, tā tūristiem Hamburga asociējas ar šo sevi pierādījušo īpašo dzērienu.

7. Eiropas Savienības vai valsts/reģiona noteikumi

Nosaukums "Hamburger Kümmel" / "Hamburg's Kümmel" ir reģistrēts Regulas (EK) Nr. 110/2008 (Stipro alkoholisko dzērienu regula) III pielikumā, tāpēc to aizsargā kā ģeogrāfiskās izcelsmes norādi.

Produktam jāatbilst arī prasībām, kas noteiktas ES horizontālajos tiesību aktos par pārtikas produktiem, konkrētiem produktiem piemērojamos ES tiesību aktos par stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem un valsts papildu tiesību aktos (piemēram, saskaņā ar sūtījumu identifikācijas noteikumiem obligāti jānorāda sūtījuma numurs).

8. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes papildinājumi

Ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Hamburger Kümmel" / "Hamburg's Kümmel" drīkst papildināt tikai šādi:

- a) Pamatnoteikums par ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Hamburger Kümmel" / "Hamburg's Kümmel" papildināšanu

Saskaņā ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem par stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem nosaukumu "Hamburger Kümmel" / "Hamburg's Kümmel" drīkst papildināt tikai ar:

- apzīmējumiem, kas norādīti b) apakšpunktā, vai
- apzīmējumiem, kas nav norādīti b) apakšpunktā, ja ir pierādāms, ka vispārējā lietošanā tie bijuši jau 2008. gada 20. februārī.

b) Papildināšana ar citiem (izturētības un kvalitātes) apzīmējumiem

- Ja ģeogrāfiskās izcelsmes norādei “Hamburger Kümmel” / “Hamburg’s Kümmel” pievieno norādes par nogatavināšanu, izturēšanu vai uzglabāšanu (piemēram, *alt* vai *alter* [vecais]), produktiem ir jābūt nogatavinātiem vai uzglabātiem atbilstošās tvertnēs vismaz 6 mēnešus.
- Ja ģeogrāfiskās izcelsmes norādei “Hamburger Kümmel” / “Hamburg’s Kümmel” pievieno kvalitāti raksturojošus apzīmējumus (piemēram, *feiner* [augstākā labuma] vai *Tafel-* [galda]), produktiem ir jābūt ar ievērojami augstāku kvalitāti nekā standarta produktiem. To var panākt, piemēram, maisījumā ar lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirtu pievienojot īpaši lielu daudzumu ķimeņu sēklu, izmantojot bioloģiski audzētas ķimeņu sēklas, īpaši smalki filtrētu lauksaimnieciskas izcelsmes etilspirtu, vai arī nodrošinot augstāku spirta koncentrāciju par produktu kategorijai noteikto minimālo spirta koncentrāciju.

9. **Pieteikuma iesniedzējs**

Bundesministerium für Ernährung und Landwirtschaft (BMEL) [Federālā Pārtikas un lauksaimniecības ministrija (BMEL)],
Referat 414 (Wein, Bier, Getränkewirtschaft) [414. nodaļa (Vīna, alus, dzērienu nozare)]
Rochusstraße 1
D-53123 Bonn
DEUTSCHLAND

10. **Starpnieki**

Bundesverband der Deutschen Spirituosen-Industrie und -Importeure e. V. [Vācijas stipro alkoholisko dzērienu ražotāju un importētāju federālā apvienība]
Urstadtstraße 2
53129 Bonn
DEUTSCHLAND

11. **Kontroles iestādes**

Hanzas brīvpilsētā Hamburgā par stipro alkoholisko dzērienu ražotāju kontrolēšanu atbild septiņas rajonu nodaļas.

Šo rajonu nodaļu nosaukumi ir pieejami no

Behörde für Justiz und Verbraucherschutz [Tieslietu un patērētāju tiesību iestāde]
Amt für Verbraucherschutz, Lebensmittelsicherheit und Veterinärwesen [Patērētāju tiesību aizsardzības, pārtikas nekaitīguma un veterinārijas lietu birojs]
Billstrasse 80a (Turm)
20539 Hamburg
DEUTSCHLAND

Tālrunis: +49 40428370

E-pasts: lebensmittelueberwachung@justiz.hamburg.de

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



Eiropas Savienības
Publikāciju birojs
L-2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV