

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 147



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

64. gadagājums

2021. gada 26. aprīlis

Saturs

II Informācija

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2021/C 147/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.10060 — Francisco Partners/Marlin Equity Partners/Conan Holdco) ⁽¹⁾	1
2021/C 147/02	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.10006 — Covestro/Koninklijke DSM (Resins & Functional Materials Business and Other Assets)) ⁽¹⁾	2

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2021/C 147/03	Euro maiņas kurss — 2021. gada 23. aprīlis	3
---------------	--	---

Eiropas Datu aizsardzības uzraudzītājs

2021/C 147/04	Eiropas Datu aizsardzības uzraudzītāja atzinuma kopsavilkums par Digitālo tirgu tiesību akta priekšlikumu (Pilns šā atzinuma teksts angļu, franču un vācu valodā pieejams Eiropas Datu aizsardzības uzraudzītāja (EDAU) tīmekļa vietnē www.edps.europa.eu)	4
---------------	---	---

LV

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

V Atzinumi

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2021/C 147/05

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

7

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.10060 — Francisco Partners/Marlin Equity Partners/Conan Holdco)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2021/C 147/01)

Komisija 2021. gada 11. februārī 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 32021M10060. EUR-Lex piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.10006 — Covestro/Koninklijke DSM (Resins & Functional Materials Business and Other Assets))****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2021/C 147/02)

Komisija 2021. gada 5. februārī 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 32021M10006. 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 23. aprīlis**

(2021/C 147/03)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,2066	CAD	Kanādas dolārs	1,5062
JPY	Japānas jena	129,98	HKD	Hongkongas dolārs	9,3653
DKK	Dānijas krona	7,4361	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6802
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,86905	SGD	Singapūras dolārs	1,6010
SEK	Zviedrijas krona	10,1405	KRW	Dienvikorejas vona	1 347,03
CHF	Šveices franks	1,1038	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	17,2068
ISK	Islandes krona	151,20	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,8320
NOK	Norvēģijas krona	10,0430	HRK	Horvātijas kuna	7,5705
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	17 526,35
CZK	Čehijas krona	25,847	MYR	Malaizijas ringits	4,9585
HUF	Ungārijas forints	363,47	PHP	Filipīnu peso	58,333
PLN	Polijas zlots	4,5623	RUB	Krievijas rublis	90,3287
RON	Rumānijas leja	4,9245	THB	Taizemes bāts	37,850
TRY	Turcijas lira	10,0635	BRL	Brazīlijas reāls	6,5572
AUD	Austrālijas dolārs	1,5590	MXN	Meksikas peso	23,9455
			INR	Indijas rūpija	90,4715

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

EIROPAS DATU AIZSARDZĪBAS UZRAUDZĪTĀJS

Eiropas Datu aizsardzības uzraudzītāja atzinuma kopsavilkums par Digitālo tirgu tiesību akta priekšlikumu

(Pilns šā atzinuma teksts angļu, franču un vācu valodā pieejams Eiropas Datu aizsardzības uzraudzītāja (EDAU) tīmekļa vietnē www.edps.europa.eu)

(2021/C 147/04)

Komisija 2020. gada 15. decembrī publicēja priekšlikumu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai par sāncensīgiem un godīgiem tirgiem digitālajā nozarē (Digitālo tirgu tiesību aktam). Priekšlikums seko paziņojumam *Eiropas Digitālās nākotnes veidošana*, kurā tika norādīts, ka var būt vajadzīgi papildu noteikumi, lai nodrošinātu sāncensību, taisnīgumu un inovāciju, un iespēju ienākt tirgū, kā arī sabiedrības intereses, kuras ir plašākas par konkurenci vai ekonomiskiem apsvērumiem. Ar priekšlikumu tiek noteikti *ex ante* noteikumi, lai panāktu, ka tirgos, kam raksturīgas lielas platformas, kurām ir spēcīga tīkla ietekme ("vārtziņi"), tiek nodrošināti taisnīgi konkurences apstākļi.

Tādējādi priekšlikumā tiek noteiktas prasības attiecībā uz vārtziņa statusa noteikšanu, ņemot vērā uz datiem balstītas priekšrocības, kas cita starpā saistītas ar pakalpojumu sniedzēja piekļuvi personas datiem un to vākšanu; pienākumi un aizliegumi, kas attiecas uz vārtziņiem; noteikumi par tirgus apsekojumu veikšanu; noteikumi attiecībā uz priekšlikuma īstenošanu un izpildi.

Šajā atzinumā EDAU atzinīgi vērtē priekšlikumu, jo tā mērķis ir veicināt taisnīgus un atvērtus tirgus, kā arī personas datu taisnīgu apstrādi. Jau 2014. gadā EDAU norādīja, ka konkurences, patērētāju tiesību aizsardzības un datu aizsardzības tiesību akti ir trīs savstarpēji saistītas politikas jomas tiešsaistes platformu ekonomikas kontekstā. EDAU uzskata, ka attiecībām starp šīm trim jomām jābūt savstarpēji papildinošām, nevis tādām, kurās viena joma aizstāj vai ir pretrunā ar citu.

EDAU šajā atzinumā izceļ tos priekšlikuma noteikumus, kas savstarpēji pastiprina tirgus sāncensību un līdz ar to arī attiecīgo personu spējas kontrolēt savus personas datus. Tas attiecas, piemēram, uz 5. panta f) punktu, ar kuru aizliedz likt galalietotājiem abonēt citus platformas pamatpakalpojumus, ko piedāvā vārtziņis; 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu, kas ļauj galalietotājam atinstalēt jebkādas iepriekš uzstādītas lietojumprogrammas tā platformas pamatpakalpojumā; 6. panta 1. punkta e) apakšpunktā, ar ko aizliedz vārtziņiem ierobežot lietotāju iespējas izvēlēties dažādas lietojumprogrammas un pakalpojumus, un 13. pantu, ar ko nosaka pienākumu vārtziņim iesniegt Komisijai neatkarīgi revidētu aprakstu par klientu profilēšanas paņēmieniem, kurus vārtziņis izmanto attiecībā uz saviem platformas pamatpakalpojumiem.

Tajā pašā laikā EDAU sniedz konkrētus ieteikumus, lai palīdzētu nodrošināt, ka priekšlikums efektīvi papildina VDAR, uzlabojot attiecīgo personu pamattiesību un brīvību aizsardzību un izvairoties no pretrunām ar spēkā esošajiem datu aizsardzības noteikumiem. Šajā ziņā EDAU iesaka, atsaucoties uz priekšlikuma 5. panta a) punktu, ka vārtziņis nodrošina galalietotājiem risinājumu vieglai un ātrai piekrišanas pārvaldības pieejamībai; precizēt datu pārnēsāšanu darbības jomu, kas paredzēta priekšlikuma 6. panta 1. punkta h) apakšpunktā; izteikt citā redakcijā priekšlikuma 6. panta 1. punkta i) apakšpunktu, lai nodrošinātu pilnīgu saskaņotību ar VDAR; vēršot uzmanību uz vajadzību pēc efektīvām anonimizācijas un reidentifikācijas pārbaudēm, kopīgojot vai cējumus, klikšķu un skatījumu datus saistībā ar bezmaksas un maksas meklējumiem, kurus ģenerējuši galalietotāji vārtziņa tiešsaistes meklētājprogrammās.

Turklāt EDAU aicina likumdevējus apsvērt iespēju ieviest minimālās sadarbības prasības vārtziņiem un veicināt tehnisko standartu attīstību Eiropas līmenī saskaņā ar piemērojamiem Savienības tiesību aktiem par Eiropas standartizāciju.

Visbeidzot, cita starpā, izmantojot digitālā koordinācijas centra (*Digital Clearinghouse*) pieredzi, EDAU iesaka 32. panta 1. punktā noteikt, ka Digitālo tirgu padomdevējā komitejā jāiekļauj EDAU pārstāvji, un kopumā aicina uz institucionalizētu un strukturētu sadarbību starp attiecīgajām pārraudzības iestādēm, tostarp datu aizsardzības iestādēm. Šai sadarbībai ir jānodrošina galvenokārt tas, ka visu piemēroto informāciju var kopīgot ar attiecīgajām iestādēm, lai tās varētu pildīt savu papildinošo funkciju, vienlaikus darbojoties saskaņā ar savām attiecīgajām institucionālajām pilnvarām.

1. IEVADS UN PAMATINFORMĀCIJA

1. Eiropas Komisija 2020. gada 15. decembrī pieņēma priekšlikumu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai par sāncensīgiem un godīgiem tirgiem digitālajā nozarē (Digitālo tirgu tiesību aktam) (turpmāk – “priekšlikums”) (i).
2. Priekšlikums seko paziņojumam *Eiropas Digitālās nākotnes veidošana*, kurā tika norādīts, ka var būt vajadzīgi papildu noteikumi, lai nodrošinātu sāncensību, taisnīgumu un inovāciju, un iespēju ienākt tirgū, kā arī sabiedrības intereses, kas ir plašākas par konkurenci vai ekonomiskiem apsvērumiem. Paziņojumā tika noteikts arī tas, ka Komisija turpinās pētīt *ex ante* noteikumus, ar kuriem panāktu, ka tirgos, kam raksturīgas lielas platformas, kurām ir spēcīga tīkla ietekme un kuras darbojas kā vārtiņi, novatoriem, uzņēmumiem un jauniem tirgus dalībniekiem tiek nodrošināti taisnīgi konkurences apstākļi. (ii)
3. Saskaņā ar priekšlikuma paskaidrojuma rakstu dažas lielās platformas digitālajā nozarē aizvien vairāk kļūst par vārtējam jeb “vārtiņiem” starp komerciālajiem lietotājiem un galalietotājiem. Pastāv uzskats, ka šādi vārtiņi digitālajos tirgos ir kļuvuši tik ietekmīgi, ka rada daudziem komerciālajiem lietotājiem būtisku atkarību un negatīvi ietekmē attiecīgo platformas pamatpakalpojumu sāncensību. Noteiktos gadījumos šāda atkarība izraisa negodīgu rīcību pret komerciālajiem lietotājiem (iii)
4. Priekšlikuma mērķis ir ES līmenī risināt netaisnīgas prakses un vājas sāncensības smagākos gadījumus attiecībā uz tā sauktajiem “platformas pamatpakalpojumiem”. (iv) Tādēļ priekšlikumā:
 - ir noteikti nosacījumi, kādos platformas pamatpakalpojumu sniedzējiem jābūt piešķirtam “vārtiņa” statusam (II nodaļa);
 - ir noteikta vārtiņu prakse, kas ierobežo sāncensību un ir negodīga, un ir noteikti pienākumi, kas noteiktajiem vārtiņiem ir jāievēro, daži no kuriem ir jādefinē precīzāk (III nodaļa);
 - ir paredzēti noteikumi attiecībā uz tirgus apsekojumu veikšanu (IV nodaļa); un
 - ir paredzēti noteikumi attiecībā uz piedāvātās regulas īstenošanu un izpildi (V nodaļa).
5. Ar EDAU 2020. gada 8. decembrī notika neoficiāla apspriešanās par Digitālo tirgu tiesību akta priekšlikuma projektu. EDAU atzinīgi vērtē faktu, ka šī apspriešanās notika tik agrā procedūras posmā.
6. Papildus minētajam priekšlikumam Komisija pieņēma arī priekšlikumu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai par digitālo pakalpojumu vienoto tirgu (Digitālo pakalpojumu tiesību aktam), ar ko groza Direktīvu 2000/31/EK. Saskaņā ar 42. panta 1. punkta Regulā 2018/1725 ar EDAU ir apspriests arī Digitālo tirgu tiesību akta priekšlikums, par kuru ir izdots atsevišķs atzinums.

2. SECINĀJUMI

Nemot vērā iepriekšminēto, EDAU sniedz šādus ieteikumus:

- norādīt, ka priekšlikums papildina gan Regulu 2016/679, gan Direktīvu 2002/58/EK un ka priekšlikums neizceļ un neaizstāj nevienu no platformas pamatpakalpojumu pienākumiem, kas paredzēti Regulā 2016/679 un Direktīvā 2002/58/EK;
- priekšlikuma 5. panta a) punktā norādīt, ka vārtzinis nodrošina galalietotājiem lietotājiem draudzīgu risinājumu (kuram var viegli un ātri piekļūt) piekrišanas pārvaldībai atbilstoši Regulai 2016/679 un jo īpaši prasībai par integrētu datu aizsardzību un datu aizsardzību pēc noklusējuma, kas noteiktas Regulas 2016/679 25. pantā;

- iekļaut atsauci uz galalietotājiem priekšlikuma 5. panta f) punktā;
- precizēt priekšlikuma 6. panta 1. punkta h) apakšpunktā minētās datu pārnēsamības darbības jomu;
- izteikt citā redakcijā priekšlikuma 6. panta 1. punkta i) apakšpunktu, lai nodrošinātu konsekvensi ar VDAR, jo īpaši ņemot vērā jēdziena “personas dati” definīciju VDAR 4. panta 1. punktā;
- pastiprināt priekšlikuma 6. panta 1. punkta j) apakšpunktā atsauci, ar kuru apsvērumos noteikts, ka vārtzinis var pierādīt, ka anonimizētie vaicājumu, klikšķu un skatījumu dati ir adekvāti pārbaudīti attiecībā uz iespējamiem reidentifikācijas riskiem;
- iekļaut atsauci uz galalietotājiem priekšlikuma 10. panta 2. punkta a) apakšpunktā;
- izteikt citā redakcijā priekšlikuma 11. panta 2. punktu, aizstājot “vai” ar “un”;
- noteikt, ka revidēto aprakstu Komisija kopīgo ar EDAU vai vismaz kompetentajām uzraudzības iestādēm, kas minētas VDAR, pēc to pieprasījuma;
- priekšlikuma 32. panta 1. punktā noteikt, ka Digitālo tirgu padomdevēja komiteja sastāv no Eiropas Datu aizsardzības kolēģijas pārstāvjiem, kā arī dalībvalstu konkurences, elektronisko sakaru, audiovizuālo pakalpojumu, vēlēšanu uzraudzības un patērētāju tiesību aizsardzības kompetentajām iestādēm;
- apsvērt iespēju ieviest minimālās sadarbības prasības vārtziņiem un veicināt tehnisko standartu attīstību Eiropas līmenī saskaņā ar piemērojamajiem Savienības tiesību aktiem par Eiropas standartizāciju;
- ieviest institucionalizētu un strukturētu sadarbību starp attiecīgajām kompetentajām pārraudzības iestādēm, tostarp datu aizsardzības iestādēm. Šai sadarbībai ir jānodrošina galvenokārt iespēja visas piemērotās informācijas kopīgošanai ar attiecīgajām iestādēm, lai tās varētu pildīt savu papildinošo funkciju, vienlaikus darbojoties saskaņā ar savām attiecīgajām institucionālajām pilnvarām.

Briselē, 2021. gada 10. februārī.

Wojciech WIEWIÓROWSKI

⁽¹⁾ COM(2020) 842 *final*.

⁽²⁾ COM(2020) 67 *final*.

⁽³⁾ COM(2020) 842 *final*, 1. lpp.

⁽⁴⁾ COM(2020) 842 *final*, 2. lpp.

V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

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

(2021/C 147/05)

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

PIETEIKUMS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES TEHNISKĀS DOKUMENTĀCIJAS GROZĪŠANAI

“ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA”**ES Nr.: PGI-HU-01829-AM01 — 2017. gada 18. aprīlī****Grozījumu izdarīšanas valoda: ungāru****Starpnieks**

Dalībvalsts: Ungārija

Starpnieka nosaukums: Lauksaimniecības ministrija

Pilna adrese (ielas nosaukums un numurs, pilsēta un pasta indekss, valsts):

Kossuth Lajos tér 11

1055 Budapest

HUNGARY

Tel. + 36 17951705

E-pasts:gi@am.gov.hu

Ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

“Újfehértói meggypálinka”

Specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījumi

- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Saikne

⁽¹⁾ OV L 39, 13.2.2008., 16. lpp.

⁽²⁾ OV L 130, 17.5.2019., 1. lpp.

- Kontroles iestādes nosaukums un adrese
- Cits:
 - Stiprā alkoholiskā dzēriena ražošanas metode
 - ES/valsts/reģiona noteikumos paredzētās prasības
 - Pieteikuma iesniedzēja nosaukums un kontaktadrese
 - Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes papildinājumi un/vai īpaši marķēšanas noteikumi
 - Trešais punkts iedaļā par kontroli
 - Atsauces

Grozījumi

Produkta specifikācijas grozījumi, kas ietver galveno tehnisko parametru grozījumus.

Grozījumu paskaidrojums

1. grozījums

Tehniskās dokumentācijas B iedaļas apakšiedaļu "Organoleptiskās īpašības" groza šādi.

Iepriekšējais teksts

Dzidrs, bezkrāsains, ar patīkamu skābo ķiršu garšu un aromātu, kā arī citrusaugļu smaržas niansēm, ko piešķir ogas, un marcipāna smaržas niansēm, ko piešķir skābo ķiršu kauliņi.

Jaunais teksts

- Dzidrs, bezkrāsains, ar patīkamu skābo ķiršu garšu un aromātu, kā arī citrusaugļu smaržas niansēm, ko piešķir ogas, un marcipāna smaržas niansēm, ko piešķir skābo ķiršu kauliņi.
- Nogatavinātas palinkas gadījumā — dzeltenīgā, dzintara krāsā, ar "nobriedušu raksturu", vienlaikus saglabājot skābajiem ķiršiem raksturīgo smaržu buķeti un aromātu. Nogatavināšana koka mucās nodrošina palinkai tās raksturīgo krāsu un aromātu.
- Nogatavinot palinku koka mucās ilgāku laiku, noturētā palinka garšas un aromāta ziņā kļūst bagātīgāka un attiecībā uz krāsu — tumšāka, iegūstot veczelta toni.
- Ja palinka tiek nogatavināta uz augļiem, buķeti papildina nogatavinātu augļu smarža, savukārt krāsa iegūst ķiršu toni. Nogatavināšana uz svaigiem vai žāvētiem augļiem piešķir palinkai augstākas satura vērtības, intensīvāku aromātu un izteiktāku garšu.

Paskaidrojums

Tā kā tehniskās dokumentācijas D iedaļas apakšiedaļā "Izturēšana, nogatavināšana" ir pievienotas trīs jaunas nogatavināšanas metodes, ar kurām tiek izmainītas šādi ražotas palinkas organoleptiskās īpašības, ir nepieciešams attiecīgi izdarīt grozījumus organoleptisko īpašību aprakstā.

2. grozījums

Tehniskās dokumentācijas B iedaļas apakšiedaļu "Ķīmiskās un fizikālās īpašības" groza šādi.

Iepriekšējais teksts:

- spirta minimālā tilpumkoncentrācija: vismaz 40 tilp. %,
- metilspirta maksimālais daudzums: 1 000 grami uz vienu hektolitrū 100 % spirta (izteikts tilp. %),
- gaistošo vielu minimālais daudzums: 200 grami uz vienu hektolitrū 100 % spirta (izteikts tilp. %),
- ciānūdeņražskābes maksimālais daudzums: 7 grami uz vienu hektolitrū 100 % spirta (izteikts tilp. %).

Jaunais teksts:

- spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 40 tilp. %; (+/- 0,3 tilp. %; uz augļiem nogatavinātai "Újfehértói meggypálinka" +/- 1,5 tilp. %),
- metilspirta maksimālais daudzums: 1 000 grammi uz vienu hektolitru 100 % spirta (izteikts tilp. %),
- gaistošo vielu minimālais daudzums: 200 grammi uz vienu hektolitru 100 % spirta (izteikts tilp. %),
- ciānūdeņražskābes maksimālais daudzums: 7 grammi uz vienu hektolitru 100 % spirta (izteikts tilp. %).

Paskaidrojums

"Újfehértói meggypálinka" spirta tilpumkoncentrācija ir 40 tilp. %; (+/- 0,3 tilp. %; uz augļiem nogatavinātai "Újfehértói meggypálinka" +/- 1,5 tilp. %). Grozījums ietver pielaides attiecībā uz tilpumkoncentrācijas norādīšanu, kā minēts Regulas (ES) Nr. 1169/2011 par pārtikas produktu informācijas sniegšanu patērētājiem XII pielikumā, lai tiktu ņemtas vērā spirta tilpumkoncentrācijas dabiskās svārstības un ražošanas un uzglabāšanas procesa rezultātā radītās izmaiņas.

3. grozījums

Tehniskās dokumentācijas B iedaļu (Stiprā alkoholiskā dzēriena apraksts, ieskaitot galvenās fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības) groza šādi.

Pievieno šādu jaunu punktu:

"Sevišķās īpašības (salīdzinājumā ar tās pašas kategorijas stipro alkoholisko dzērienu)

Patīkama skābo ķiršu garša un aromāts, ka arī citrusaugļu smaržas nianse, ko piešķir ogas, un marcipāna smaržas nianse, ko piešķir skābo ķiršu kauliņi."

Paskaidrojums

Dzēriena sevišķo īpašību apraksts stiprā alkoholiskā dzēriena aprakstam pievienots atbilstoši Regulas (ES) Nr. 716/2013 prasībām.

4. grozījums

Tehniskās dokumentācijas B iedaļu attiecībā uz izmantotajām izejvielām groza šādi.

Iepriekšējais teksts

Palinkas ar cilmes vietas nosaukumu "Újfehértói meggypálinka" ražošanā izmanto tikai šādu šķirņu skābos ķiršus: "Újfehértói fűrtös" un "Debreceni bőtermő".

Jaunais teksts

Palinkas ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi "Újfehértói meggypálinka" ražošanā izmanto tikai šādu šķirņu skābos ķiršus: "Újfehértói fűrtös", "Debreceni bőtermő", "Kántorjánosi 3", "Petri" un "Éva".

Paskaidrojums

Šķirņu pievienošanas pamatojums: neparedzami un neparasti mainīgie laikapstākļi ir radījuši nepieciešamību "Újfehértói meggypálinka" ražošanā iekļaut arī skābo ķiršu šķirnes "Kántorjánosi 3", "Petri" un "Éva", jo tās noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā tiek audzētas jau gadu desmitiem un ir izturīgākas pret salnu. Skābo ķiršu šķirnes "Kántorjánosi 3", "Petri" un "Éva" tika audzētas arī Újfehértó, selekcionējot vietējās šķirnes, un visām trīs šķirnēm ir raksturīgs vietējais ģenētiskais materiāls. Atšķirības trīs jauno tehniskajā dokumentācijā iekļauto skābo ķiršu šķirņu fenoloģisko fāžu laika grafikā nodrošina, ka lielāks skaits šķirņu mazina pavasara salnu radīto ražas zudumu ietekmi uz piegādi. Augļu ražas novākšana un pārstrāde tiek veikta ilgākā periodā nekā iepriekš, no jūnija beigām līdz jūlija sākumam, un tas nodrošina stabilāku palinkas ražošanas procesu. Visas piecas skābo ķiršu šķirnes C iedaļā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā tiek audzētas jau gadu desmitiem.

5. grozījums

Tehniskās dokumentācijas C iedaļu (Attiecīgā ģeogrāfiskā apgabala definīcija) groza šādi.

Iepriekšējais teksts

"Újfehértói meggypálinka" drīkst ražot un iepildīt pudelēs vienīgi šeit minētā apgabala ražotnēs.

Jaunais teksts

“Újfehértói meggypálinka” drīkst ražot vienīgi šeit minētā apgabala ražotnēs.

Paskaidrojums

Prasība iepakojšanu (pildīšanu pudelēs) veikt vienīgi attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā nav pamatota.

6. grozījums

Tehniskās dokumentācijas D iedaļas apakšiedaļu “Augļu kvalitātes kontrolē tiek ietverti šādi aspekti” groza šādi.

Iepriekšējais teksts:

- šķirņu tīrība: izmantojamās šķirnes ir “Újfehértói fűrtös” un “Debreceni bőtermő”,
- gatavība: pilnībā nobrieduši ķirši (kātiņš atdalās no augļa, to nesabojājot),
- veselīgums: augļiem ir jābūt veselīgiem,
- tīrība: tie nedrīkst saturēt nokaltušos kātiņus, lapas vai citus piejaukumus,
- skābo ķiršu minimālais sausnas saturs: 15 % (atsauces vērtība),
- skābo ķiršu pH vērtība: 4–5.

Jaunais teksts:

- šķirņu tīrība: izmantojamās šķirnes ir “Újfehértói fűrtös”, “Debreceni bőtermő”, “Kántorjánosi 3”, “Petri” un “Éva”,
- gatavība: pilnībā nobrieduši ķirši (kātiņš atdalās no augļa, to nesabojājot),
- veselīgums: bez pelējuma un puves, bojājumiem vai sāsītumiem,
- tīrība: tie nedrīkst saturēt nokaltušos kātiņus, lapas vai citus piejaukumus,
- skābo ķiršu minimālais sausnas saturs: 14 % (atsauces vērtība),
- skābo ķiršu pH vērtība: 3,5–4,5.

Paskaidrojums

Lai tiktu ņemtas vērā trīs jaunās skābo ķiršu šķirnes, ar šo grozījumu tiek atjaunināta informācija pirmajā aizzīmē, kā arī attiecībā uz skābo ķiršu sausnas saturu un pH vērtību. Saskaņā ar tehniskās dokumentācijas 3. punktu ir grozīta prasība attiecībā uz veselīgumu.

7. grozījums

Tehniskās dokumentācijas D iedaļas apakšiedaļu “Nogatavināšana un izturēšana” groza šādi.

7.a grozījums

Apakšiedaļas nosaukumu groza šādi.

Iepriekšējais teksts

Nogatavināšana un izturēšana

Jaunais teksts

Izturēšana, nogatavināšana

Paskaidrojums

Šis ir tehniska rakstura grozījums.

7.b grozījums

Apakšiedaļas saturu groza šādi.

Iepriekšējais teksts

Pēc destilācijas destilātu vismaz trīs mēnešus iztur un nogatavina tīrā nerūsējošā tērauda tvertnē. (Svītrots)

Jaunais teksts

“Újfehértói meggypálinka” jāiztur, līdz tā kļūst labi sabalansēta. Izturēšanā izmantotajai tvertnei ir jābūt izgatavotai no tāda materiāla, kas nerada reakciju, saskaroties ar palinkas sastāvdaļām, un neizdala nekādas vielas, kas varētu kaitēt veselībai.

“Újfehértói meggypálinka” var nogatavināt, izmantojot arī kādu no turpmāk aprakstītajām metodēm.

- Nogatavināta “Újfehértói meggypálinka”: nogatavināšana vismaz trīs mēnešus koka mucā, kuras tilpums nepārsniedz 1 000 litrus, un vismaz sešus mēnešus lielāka tilpuma mucā, lai daļēji oksidācijas un daļēji vielu izšķīdināšanas ceļā piešķirtu palinkai jaunus garšas elementus.
- Noturēta “Újfehértói meggypálinka”: nogatavināšana vismaz vienu gadu koka mucā, kuras tilpums nepārsniedz 1 000 litrus, vai vismaz divus gadus koka mucā, kuras tilpums ir 1 000 litri vai vairāk.
- Uz augļiem nogatavināta “Újfehértói meggypálinka”: lai iegūtu 100 l palinkas — nogatavināšana ne mazāk kā trīs mēnešus uz vismaz 10 kg svaigu skābo ķiršu vai vismaz 5 kg žāvētu skābo ķiršu, kuri iegūti no D iedaļā norādītajām šķirnēm C iedaļā aprakstītajā apgabalā.

Paskaidrojums

“Újfehértói meggypálinka” ražošana, saskaņā ar attiecīgajiem Ungārijas tiesību aktiem izmantojot dažādas nogatavināšanas metodes, ir nepieciešama, lai labāk apmierinātu patērētāju pieprasījumu, tādēļ ir atjaunināta šīs apakšiedaļas informācija.

8. grozījums

Informācija par ražošanas metodi (D iedaļa) tehniskās dokumentācijas galvenajos tehniskajos parametros ir papildināta ar informāciju par stiprā alkoholiskā dzēriena ražošanas metodi, kas jau bija iekļauta tehniskās dokumentācijas oriģinālajā versijā.

Paskaidrojums

Lai labāk aprakstītu tehnoloģisko procesu, galvenajos tehniskajos parametros ir iekļauta tehnoloģiskā informācija, kas jau bija ietverta tehniskās dokumentācijas oriģinālajā versijā.

9. grozījums

Tehniskās dokumentācijas D iedaļas apakšiedaļu “Pildīšana pudelēs” groza šādi.

Iepriekšējais teksts

Pildīšana pudelēs

Kad skābo ķiršu palinka ir gatava pārdošanai, to salej tīrās stikla pudelēs, noslēdz ar plastmasas korķiem, kuriem virsējā daļa ir no koka, un aizzīmogo vai noslēdz ar plastmasas korķiem, kuriem virsējā daļa ir no koka, aizskrūvējamiem vāciņiem ar aizsardzības gredzenu vai termosavelkošiem vāciņiem. Aizdarītās pudeles var iepakot kartona kastēs vai dekoratīvā iepakojumā. Iepakojuma vienības maksimālais tilpums ir 1 l. Produktu ar lielāku tilpumu var sagatavot tikai kā vienreizēju paraugu, iepakojot to kā dāvanu. (Svītrots)

Paskaidrojums

Prasība iepakojumu (pildīšanu pudelēs) veikt vienīgi attiecīgajā ģeogrāfiskajā apgabalā nav pamatota.

10. grozījums

Tehniskās dokumentācijas E iedaļas 4. punktu groza šādi.

Iepriekšējais teksts

(E iedaļas 4. punkts)

Salīdzinot šķirnes “Újfehértói fűrtös” audzēšanai nepieciešamos nosacījumus ar noteiktā ģeogrāfiskā apgabala raksturīgajām īpašībām, redzams, ka apstākļu sakritība ir ļoti veiksmīga, un tā nav tikai sagādīšanās, ka skābo ķiršu audzēšana tika uzsākta tieši šajā vietā un ka šeit ir šķirnes “Újfehértói fűrtös” izcelsme vai ka šeit iegūst lielāko daļu no Sabolčas–Satmāras–Beregas meģes skābo ķiršu ražas.

Jaunais teksts

Salīdzinot "Újfehértói meggypálinka" ražošanā izmantoto skābo ķiršu šķirņu "Újfehértói fűrtös", "Debreceni bőtermő", "Kántorjánosi 3", "Petri" un "Éva" audzēšanai nepieciešamos nosacījumus ar noteiktā ģeogrāfiskā apgabala raksturīgajām īpašībām, redzams, ka apstākļu sakritība ir ļoti veiksmīga, un tā nav tikai sagādīšanās, ka skābo ķiršu audzēšana tika uzsākta tieši šajā vietā un ka šeit meklējama Újfehértó skābo ķiršu šķirņu izcelsme vai ka šeit iegūst lielāko daļu no Sabolčas–Sاتمāras–Beregas meģes skābo ķiršu ražas.

Paskaidrojums

Pirmā šķirne, kas tika izveidota Újfehértó selekcijas stacijā, bija "Újfehértói fűrtös". Nosaukums "Újfehértó" (Újfehértó) ir ieguvis plašu atpazīstamību gan Ungārijā, gan ārpus tās. Újfehértó tika audzētas arī B iedaļā uzskaitītās skābo ķiršu šķirnes, selekcionējot vietējās šķirnes, un visām šīm šķirnēm ir raksturīgs vietējais ģenētiskais materiāls.

11. grozījums

Tehniskās dokumentācijas E iedaļas 9. punktu groza šādi.

Iepriekšējais teksts

(E iedaļas 9. punkts)

Kopš 19. gadsimta sākuma Újfehértó bija daudz plašu vīndārzu. Tur audzēja ne tikai vīnogulājus, bet arī dažādus augļu kokus, piemēram, pussavvaļas "čigānu" skābos ķiršus, un aizvien vairāk arī "Szilágyi" un "Pándy" skābos ķiršus. 20. gadsimta 70. gadu vidū mazākās saimniecībās sāka veidot skābo ķiršu dārzus, kuros galvenokārt audzēja šķirnes "Pándy" skābos ķiršus un 1965. gadā Újfehértó selekcijas stacijā izveidotos "fűrtös" skābos ķiršus.

Jaunais teksts

Kopš 19. gadsimta sākuma Újfehértó bija daudz plašu vīndārzu. Tur audzēja ne tikai vīnogulājus, bet arī dažādus augļu kokus, piemēram, pussavvaļas "čigānu" skābos ķiršus, un aizvien vairāk arī "Szilágyi" un "Pándy" skābos ķiršus. 20. gadsimta 70. gadu vidū mazākās saimniecībās sāka veidot skābo ķiršu dārzus, kuros galvenokārt audzēja šķirnes "Pándy" skābos ķiršus un 1965. gadā Újfehértó selekcijas stacijā izveidoto "Újfehértói" šķirņu skābos ķiršus.

Paskaidrojums

Ar grozījumu 9. punktā teksts "1965. gadā Újfehértó selekcijas stacijā izveidotos "fűrtös" skābos ķiršus" tiek aizstāts ar "1965. gadā Újfehértó selekcijas stacijā izveidoto "Újfehértói" šķirņu skābos ķiršus".

12. grozījums

E iedaļai (Informācija, kurā aprakstīta saikne ar ģeogrāfisko vidi vai ģeogrāfisko izcelsmi) pievieno šādu tekstu:

"Augstražīgie skābie ķirši, kurus vietējie dēvē par "Fehértói csüngős Pándy" vai "Fehértói fűrtös Pándy", Újfehértó un tās apkaimē kļuva plaši izplatīti 20. gadsimta pirmajā pusē. 20. gadsimta 60. gados Újfehértó selekcijas stacijā Dr. Ferenc Pethő vadībā tika uzsākta vietējā selekcija, kuru īstenoja Újfehértó un tās apkaimē, un tika iegūts liels daudzums tādu augstas kvalitātes un augstražīgu pašapputes augļu klonu, kas ir viegli atdalāmi no kātiņa. 1970. gadā tika atlasīts skābo ķiršu klons, kuram piemita labākās īpašības; tas tika klasificēts kā šķirne ar nosaukumu "Újfehértói fűrtös", kam noteikta sākotnējā atzīšana valsts mērogā. Vietējo selekciju sāka īstenot arī reģionam apkārt esošajās pašvaldībās. Šeit apkopotie paveidi arī tika testēti Újfehértó, un labākās šķirnes, piemēram, "Debreceni bőtermő", "Kántorjánosi 3", "Petri" un "Éva", tika atzītas valsts mērogā; šīs šķirnes tiek izmantotas kā izejviela "Újfehértói meggypálinka" ražošanā.

Dienas un nakts temperatūras lielās svārstības un augļu cukuru saturu saista lineāra regresija. Šā ģeogrāfiskā apgabala ievērojamās dienas un nakts temperatūras atšķirības veģetācijas periodā piešķir "Újfehértói meggypálinka" ražošanā izmantotajām skābo ķiršu šķirnēm augstu cukuru saturu (vismaz 14° pēc Briksa). Šķirnēm arī nepiemīt rūgta garša. Tas nodrošina skābajiem ķiršiem patikami saldu un skābenu vai nedaudz skābenu garšu.

Ģeogrāfiskā apgabala spēcīgās lietavas veģetācijas periodā apvienojumā ar vidēji blīvās smilšainās humusa augsnes labo ūdensietilpību nodrošina skābajiem ķiršiem zemu skābes saturu (kopējais skābums: 0,6–1,5 %), kas arī palīdz piešķirt “Ūjfehértói meggypálinka” ražošanā izmantotajām šķirnēm tām raksturīgo patīkami saldo un skābeno vai nedaudz skābeno garšu.

Ja ir nepieciešams “Ūjfehértói meggypálinka” piešķirt marcipāna garšas nianses, misas sagatavošanas procesā raudzēšanai paredzētajai misai papildus nelielajam atļautajam sasmalcināto kauliņu daudzumam (ne vairāk kā 3 %) pievieno kaltētus, sasmalcinātus kauliņus.

Šā ģeogrāfiskā apgabala klimata un augsnes apstākļi, kā arī Ūjfeherto mītošo cilvēku zināšanas nodrošina šeit audzēto skābo ķiršu šķirņu sevišķās īpašības.”

Paskaidrojums

Ir pievienota informācija attiecībā uz saikni ar ģeogrāfisko apgabalu, saikni, kas vieno vecās un jaunās skābo ķiršu šķirnes, kā arī skābo ķiršu šķirņu ietekmi uz galaprodukta īpašībām. Šie papildinājumi ir veikti, lai pamatotu apgalvojumu, ka stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem, kas ražoti no jaunajām tehniskajā dokumentācijā iekļautajām šķirnēm, kvalitāte ir būtiski saistīta ar ģeogrāfisko apgabalu.

13. grozījums

Tehniskās dokumentācijas F iedaļu groza šādi.

Iepriekšējais teksts

- Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 110/2008 (2008. gada 15. janvāris) par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un ar ko atceļ Padomes Regulu (EEK) Nr. 1576/89,
- 2008. gada LXXIII Likums par palinku, vīnogu čagu palinku un Valsts palinkas padomi.

Jaunais teksts

- 1997. gada XI Likums par preču zīmju un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību,
- 2008. gada LXXIII Likums par palinku, vīnogu čagu palinku un Valsts palinkas padomi,
- Valdības 2009. gada 30. jūlija Dekrēts Nr. 158/2009, ar ko nosaka detalizētus noteikumus par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un produktu verifikāciju,
- Valdības 2012. gada 29. februāra Dekrēts Nr. 22/2012 par Valsts pārtikas aprites drošuma biroju,
- Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 110/2008 (2008. gada 15. janvāris) par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un ar ko atceļ Padomes Regulu (EEK) Nr. 1576/89,
- Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 716/2013 (2013. gada 25. jūlijs), ar ko paredz noteikumus par to, kā piemērot Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 110/2008 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību.

Paskaidrojums

Ar šo grozījumu tiek atjaunināta informācija par attiecīgajiem tiesību aktiem.

14. grozījums

Tehniskās dokumentācijas G iedaļā pieteikuma iesniedzēja nosaukumu groza šādi.

Iepriekšējais teksts

Nosaukums: *Zsindelyes Pálinka Kft.*

Jaunais teksts

Nosaukums: *Zsindelyes Pálinka Zrt.*

Paskaidrojums

Ir veiktas izmaiņas informācijā par pieteikuma iesniedzēju.

15. grozījums

Tehniskās dokumentācijas H iedaļu groza šādi.

Iepriekšējais teksts

Papildus attiecīgajos tiesību aktos noteiktajām prasībām nosaukumā ietver šādus vārdus:

“Újfehértói meggypálinka”,

“aizsargāts cilmes vietas nosaukums”.

Jaunais teksts

Papildus attiecīgajos tiesību aktos noteiktajām prasībām nosaukumā ietver arī šādus vārdus:

“ģeogrāfiskās izcelsmes norāde”.

Paskaidrojums

Šie ir tehniska rakstura grozījumi, kuri veikti, pamatojoties uz izmaiņām tiesību aktos.

16. grozījums

Tehniskās dokumentācijas H iedaļā pievieno šādus atsevišķus noteikumus.

Papildu teksts

Nosaukumam “Újfehértói meggypálinka” var pievienot arī turpmāk norādītos apzīmējumus.

Papildinājums: “érlelt” (nogatavināta).

Īpaši izmantošanas nosacījumi: produktam var pievienot šādu papildinājumu, ja tas ir nogatavināts vismaz trīs mēnešus koka mucā, kuras tilpums nepārsniedz 1 000 litrus, un vismaz sešus mēnešus lielāka tilpuma mucā.

Papildinājums: “ópálinka” (noturēta palinka).

Īpaši izmantošanas nosacījumi: produktam var pievienot šādu papildinājumu, ja tas ir nogatavināts vismaz vienu gadu koka mucā, kuras tilpums nepārsniedz 1 000 litrus, vai vismaz divus gadus koka mucā, kuras tilpums ir 1 000 litri vai vairāk.

Papildinājums: “gyümölcságyon érlelt” vai “ágyas” (nogatavināta uz augļiem).

Īpaši izmantošanas nosacījumi: produktam var pievienot šādu papildinājumu, ja, lai iegūtu 100 l palinkas, nogatavināšanā ir izmantoti vismaz 10 kg svaigu skābo ķiršu vai vismaz 5 kg žāvētu skābo ķiršu, kuri iegūti no D iedaļā norādītajām šķirnēm C iedaļā aprakstītajā apgabalā, un produkts ir nogatavināts uz augļiem ne mazāk kā trīs mēnešus. Uz pudeles etiķetes ir jānorāda palinkas neto tilpums.

Paskaidrojums

Tā kā tehniskās dokumentācijas D iedaļā ir pievienotas vēl citas nogatavināšanas metodes, ir nepieciešams grozīt noteikumu attiecībā uz nosaukumu.

17. grozījums

Sadaļā “Nosaukumi atbilstoši Valdības 2009. gada 30. jūlija Dekrēta Nr. 158/2009 10. panta 1. punktam” 2. punktu (Kontroles iestādes un produktu sertifikācijas struktūras) groza šādi.

Iepriekšējais teksts

Sabolčas–Satzmāras–Beregās meģes pārvaldes iestāde — Pārtikas aprites drošuma un dzīvnieku veselības aizsardzības direktorāts
Keleti Márton út 1, H-4400 Nyíregyháza

Tel. +36 42451200

Fakss +36 42451221

E-pasts: elelmszerlanc@szabolcs.gov.hu

Tīmekļa vietne: <http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Jaunais teksts

Sabolčas–Sاتمāras–Beregas meģes pārvaldes iestāde
Hősök tere 5, H-4400 Nyíregyháza

Tel. +36 42599300

E-pasts:hivatal@szabolcs.gov.hu

Tīmekļa vietne:<http://www.kormanyhivatal.hu/hu/szabolcs-szatmar-bereg>

Paskaidrojums

Ir veiktas izmaiņas reģionālās kontroles iestādes nosaukumā.

18. grozījums

Tehniskās dokumentācijas iedaļas par kontroli 3. punktu groza šādi.

Iepriekšējais teksts

Metanola daudzums:	ne vairāk kā 1 200 grami uz vienu hektolitru 100 % spirta (izteikts tilp. %), kā noteikts Regulas (EK) Nr. 110/2008 II pielikuma 9. punkta b) apakšpunktā
--------------------	---

Jaunais teksts

Metanola daudzums:	ne vairāk kā 1 000 grami uz vienu hektolitru 100 % spirta (izteikts tilp. %), kā noteikts Regulas (EK) Nr. 110/2008 II pielikuma 9. punkta b) apakšpunktā
--------------------	---

Paskaidrojums

Ar šo grozījumu pieļaujama daudzums tiek saskaņots ar attiecīgajiem ES tiesību aktiem.

19. grozījums

Iedaļu "Atsauces" groza šādi.

Iepriekšējais teksts

Jenő, T. *Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok* (Palinka. Palinka un citi augstākā labuma stiprie alkoholiskie dzērieni), Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105).

Endre, N. *Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához* (Informācija par tradicionālās palinkas destilācijas procesu), Ethnographia, 1945.

Dr. Lajos, S. *Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára* (Palinkas destilācijas rokasgrāmata mazām destilācijas ražotnēm), Mezőgazdasági Kiadó, 1986.

MAGYAR NÉPRAJZ II. *Gazdálkodás/Gyümölcs kultúra* (UNGĀRU ENTOGRĀFIJA, II. SĒJUMS. Lauksaimniecība/Augļkopība), Akadémiai Kiadó, Budapešta, 2001.

Jaunais teksts

Géza, B. *Pálinka, a hungarikum* (Palinka, Ungārijas nacionālā vērtība), Állami Nyomda Részvénytársaság, Budapešta, 2004 (ISBN 9789638567437).

Jenő, T. *Pálinka. Pálinkák és más nemes párlatok* (Palinka. Palinka un citi augstākā labuma stiprie alkoholiskie dzērieni), Alexandra Kiadó, 2003 (ISBN 9633686105).

Géza, B. *A magyar pálinka* (Ungārijas palinka), Aula Kiadó, Budapešta, 1998, 29. lpp.

Géza, B. *Az égetett szeszes italok megjelenése* (Stipro alkoholisko dzērienu izcelsme), Néprajzi látóhatár VI., 1997.

Endre, N. *Adatok a népi pálinkafőző eljárás előfordulásához* (Informācija par tradicionālās palinkas destilācijas procesu), Ethnographia, 1945.

Dr. Lajos, S. *Pálinkafőzés kézikönyv kisüzemek számára* (Palinkas destilācijas rokasgrāmata mazām destilācijas ražotnēm), Mezőgazdasági Kiadó, 1986.

MAGYAR NÉPRAJZ II. *Gazdálkodás/Gyümölcs kultúra* (UNGÁRU ENTOGRÁFIJA, II. SÉJUMS. Lauksaimniecība/Augļkopība), Akadémiai Kiadó, Budapešta, 2001.

Paskaidrojums

Pateicoties izpētei, kas tika veikta, lai nodrošinātu pierādījumus “Újfehértói meggypálinka” labajai reputācijai, bibliogrāfijai ir pievienotas papildu atsauces uz literatūras avotiem.

TEHNISKĀS DOKUMENTĀCIJAS GALVENIE TEHNISKIE PARAMETRI

“ÚJFEHÉRTÓI MEGGYPÁLINKA”

ES Nr.: PGI-HU-01829-AM01 — 2017. gada 18. aprīlī

1. Nosaukums

“Újfehértói meggypálinka”

2. Stiprā alkoholiskā dzēriena kategorija

Augļu spirts (9. kategorija Regulā (EK) Nr. 110/2008)

3. Stiprā alkoholiskā dzēriena apraksts

Organoleptiskās īpašības

- Dzidrs, bezkrāsains, ar patīkamu skābo ķiršu garšu un aromātu, kā arī citrusaugļu smaržas niansēm, ko piešķir ogas, un marcipāna smaržas niansēm, ko piešķir skābo ķiršu kauliņi.
- Nogatavinātas palinkas gadījumā — dzeltenīgā, dzintara krāsā, ar “nobriedušu raksturu”, vienlaikus saglabājot skābajiem ķiršiem raksturīgo smaržu buķeti un aromātu. Nogatavināšana koka mucās nodrošina palinkai tās raksturīgo krāsu un aromātu.
- Nogatavinot palinku koka mucās ilgāku laiku, noturētā palinka garšas un aromāta ziņā kļūst bagātīgāka un attiecībā uz krāsu — tumšāka, iegūstot veczelta toni.
- Ja palinka tiek nogatavināta uz augļiem, buķeti papildina nogatavinātu augļu smarža, savukārt krāsa iegūst ķiršu toni. Nogatavināšana uz svaigiem vai žāvētiem augļiem piešķir palinkai augstākas satura vērtības, intensīvāku aromātu un izteiktāku garšu.

Ķīmiskās un fizikālās īpašības:

- spirta minimālā tilpumkoncentrācija: 40 tilp. %; (+/- 0,3 tilp. %; uz augļiem nogatavinātai “Újfehértói meggypálinka” +/- 1,5 tilp. %),
- metilspirta maksimālais daudzums: 1 000 grami uz vienu hektolitrū 100 % spirta (izteikts tilp. %),
- gaistošo vielu minimālais daudzums: 200 grami uz vienu hektolitrū 100 % spirta (izteikts tilp. %),
- ciānūdeņražskābes maksimālais daudzums: 7 grami uz vienu hektolitrū 100 % spirta (izteikts tilp. %).

Sevišķās īpašības (salīdzinājumā ar tās pašas kategorijas stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem)

Patīkama skābo ķiršu garša un aromāts, kā arī citrusaugļu smaržas nianse, ko piešķir ogas, un marcipāna smaržas nianse, ko piešķir skābo ķiršu kauliņi.

Produkta ražošanā izmantotās izejvielas:

Palinkas ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Újfehértói meggypálinka” ražošanā izmanto tikai šādu šķirņu ķiršus: “Újfehértói fürtös”, “Debreceni bőtermő”, “Kántorjánosi 3”, “Petri” un “Éva”.

4. Attiecīgais ģeogrāfiskais apgabals

“Újfehértói meggypálinka” izcelsme var būt vienīgi šādās Sabolčas–Satmāras–Beregas meģes apdzīvotajās vietās: Bálintbokor, Butyka, Császárszállás, Érpatak, Geszteréd, Kálmánháza, Kismicske, Kissegegyháza, Lászlótanya, Ludastó, Petőfitanya, Szirond, Újfehértó, Újsortanya, Táncsicstag, Vadastag, Zsindelyes.

“Újfehértói meggypálinka” drīkst ražot vienīgi šeit minētā apgabala ražotnēs.

5. **Stiprā alkoholiskā dzēriena ražošanas metode**

Skābo ķiršu pieņemamība: labas kvalitātes palinkas pamatā ir pilnībā nobrieduši un veselīgi augļi. Saņemot augļus, tiek pārbaudīts gan to daudzums, gan kvalitāte.

Augļu kvalitātes kontrole ietver šādus aspektus:

- šķirņu tīrība: izmantojamās šķirnes ir “Újfehértói fürtös”, “Debreceni bőtermő”, “Kántorjánosi 3”, “Petri” un “Éva”,
- gatavība: pilnībā nobrieduši ķirši (kātiņš atdalās no augļa, to nesabojājot),
- veselīgums: bez pelējuma un puves, bojājumiem vai sasitumiem,
- tīrība: tie nedrīkst saturēt nokaltušos kātiņus, lapas vai citus piejaukumus,
- skābo ķiršu minimālais sausnas saturs: 14 % (atsauces vērtība),
- skābo ķiršu pH vērtība: 3,5–4,5.

Misas sagatavošana

Nomazgātos augļus pārceļ uz kauliņu izņemšanas iekārtu, kurā no ķiršiem tiek atdalīti kauliņi. Noregulējot iekārtu, ir jāņem vērā vidējais kauliņu izmērs, tādējādi līdz minimumam samazinot sasmalcināto kauliņu daudzumu, kas nonāk misā. Sasmalcinātu kauliņu nokļūšana misā ir bīstama, jo misas sagatavošanas un raudzēšanas procesā amigdālīns sadalās cianūdeņražskābē un benzaldehīdā. Kauliņu gadījumā ir svarīgi saglabāt augļu kauliņu aromātu, tāpēc vajadzības gadījumā raudzēšanai paredzētajai misai papildus atļautajam sasmalcinātu kauliņu saturam (ne vairāk kā 3 %) pievieno kaltētus, sasmalcinātus kauliņus. Saldā misa tiek ar speciālu sūkni novadīta gatavās misas raudzēšanas tvertnēs. Lai veicinātu sulas ekstrahēšanu, nodrošinātu vienmērīgu raudzēšanas procesu un palīdzētu izdalīties noteiktām garšām un aromātiem, misas sagatavošanas laikā skābo ķiršu (bez kauliņiem) misai tiek pievienots atbilstošs daudzums pektonilītisko enzīmu (1–3 g/100 kg, atkarībā no gada un partijas).

Tiklīdz ir noteikta partijas pH vērtība, tā ar fosforskābes palīdzību tiek noregulēta 3,0 līmenī, tādējādi misas raudzēšanas un uzglabāšanas laikā nodrošinot atbilstošu pH aizsardzību un palīdzot saglabāt augļa aromātus. Ir svarīgi šo skābi pievienot misai atšķaidītā veidā. Raudzēšanas process tiek kontrolēts: misa, kurā pektīns ir sadalījies un skābe nodrošina aizsardzību, tiek uzglabāta 18–20 °C temperatūrā, kas tiek uzturēta ar dzesēšanas iekārtas palīdzību, un pēc tam tajā tiek iesēts atbilstoši sagatavots, rehidrēts rauga celms; tas palīdz saīsināt pirmo raudzēšanas posmu.

Raudzēšana

Lai pārrautu nosedzošo pulpas kārtu (virskārtu jeb pārklājumu), kas izveidojas misas virspusē, tā tiek vairākas reizes dienā samaisīta, tādējādi pulpu izmērcējot šķidrumā un izšķīdinot misas virspusē brīvi peldošo, poraino materiālu; tas palīdz izvairīties no ievērojamiem aromāta vai produkcijas zaudējumiem. Raudzēšanas process parasti aizņem 7–10 dienas, kuru laikā nepārtraukti tiek mērīti raudzēšanas kontrolei noteiktie rādītāji (atsauces vērtības %, cukuru un spirta saturs, pH u. c.). Saraudzēto masu destilē pēc iespējas ātrāk. Šīs masas reducējošo cukuru saturs nedrīkst būt augstāks par 4 g/l.

Destilācija, attīrīšana

Skābo ķiršu misu var destilēt divu veidu iekārtās (frakcionētās destilācijas iekārtā vai nepārtrauktās destilācijas iekārtā). Abos gadījumos mērķis ir saražot augstākās kvalitātes destilātu jeb palinku. Tādējādi katrai partijai tiek noteikts aptuvenais atdalīšanas virziens (“galvas”, “sirds” un “astes” destilāta apjoms), kas, protams, destilācijas procesā var (laika faktora ietekmē) mainīties. “Galvas” un “astes” destilāta atdalīšana parasti tiek veikta, vadoties pēc organoleptiskajām īpašībām. Pēc katra destilācijas procesa pabeigšanas destilācijas iekārta tiek tīrīta aptuveni piecas minūtes, izmantojot iebūvēto tīrīšanas (“clean-in-place”) sistēmu.

Izturēšana, nogatavināšana

“Újfehértói meggypálinka” jāiztur, līdz tā kļūst labi sabalansēta. Izturēšanā izmantotajai tvertnei ir jābūt izgatavotai no tāda materiāla, kas nereaģē, saskaroties ar palinkas sastāvdaļām, un neizdala nekādas vielas, kas varētu kaitēt veselībai.

“Újfehértói meggypálinka” var nogatavināt, izmantojot arī kādu no turpmāk aprakstītajām metodēm.

- Nogatavināta “Újfehértói meggypálinka”: nogatavināšana vismaz trīs mēnešus koka mucā, kuras tilpums nepārsniedz 1 000 litrus, un vismaz sešus mēnešus lielāka tilpuma mucā, lai daļēji oksidācijas un daļēji vielu izšķīdināšanas ceļā piešķirtu palinkai jaunus garšas elementus.
- Noturēta “Újfehértói meggypálinka”: nogatavināšana vismaz vienu gadu koka mucā, kuras tilpums nepārsniedz 1 000 litrus, vai vismaz divus gadus koka mucā, kuras tilpums ir 1 000 litri vai vairāk.
- Uz augļiem nogatavināta “Újfehértói meggypálinka”: lai iegūtu 100 l palinkas — nogatavināšana ne mazāk kā trīs mēnešus uz vismaz 10 kg svaigu skābo ķiršu vai vismaz 5 kg žāvētu skābo ķiršu, kuri iegūti no D iedaļā norādītajām šķirnēm C iedaļā aprakstītajā apgabalā.

Spirta koncentrācijas pielāgošana

Destilātu spirta koncentrāciju samazina līdz lietošanai piemērotam līmenim, izmantojot kontrolētas kvalitātes, mīkstinātu (ne vairāk kā 1° dH) dzeramo ūdeni. Atšķaidīšanai seko vēl viens izturēšanas un nogatavināšanas periods, līdz produktu var pildīt pudelēs.

6. Saikne ar ģeogrāfisko vidi vai izcelsmi

Labas palinkas pamatā ir augstas kvalitātes augļi, kuriem piemīt izcilas īpašības. To var panākt tikai tad, ja augļu audzēšanai ir izraudzīta labākā iespējamā vieta, pienācīgi ņemot vērā klimatiskos un augsnes faktorus, kā arī lauka izvietojumu.

Iepriekš norādītais ģeogrāfiskais apgabals atrodas Sabolčas–Satmāras–Beregas meģē, Nyírség reģiona vidusdaļā. Gada nokrišņu daudzums šajā apgabalā ir 570–590 mm, taču noteiktās teritorijās tas var būt mainīgs: 550–600 mm. Nokrišņu daudzums augšanas sezonā ir ap 420 mm, no kuriem 65–78 mm nolīst jūnijā; šis faktors labvēlīgi ietekmē augļu augšanu. Gada vidējā gaisa temperatūra ir 9,3–9,9 °C. Pēdējās dienu salnas saglabājas līdz aprīļa vidum, savukārt pirmās rudens salnas sākas oktobra vidū. Siltākais mēnesis ir jūlijs ar gaisa temperatūru 20,2–20,7 °C, kas ir par 1–2 °C mazāk nekā citos *Alföld* (Ungārijas Lielā līdzenuma) apgabalos. Šajā ģeogrāfiskajā apgabalā vasaras ir mērenākas nekā citās Lielā līdzenuma daļās, jo nakts gaisa temperatūra ievērojami pazeminās pat vasarās. Pavasaris sākas vēlāk nekā kaimiņu reģionos, tāpēc skābo ķiršu ziedus parasti neskar pavasara salnas. Patiesi silts laiks šajā apgabalā sākas pēc jūlija vidus, taču līdz tam skābo ķiršu raža jau ir novākta. Saulesgaismas stundu skaits gadā ir 1950–2030 h, no kurām 760–800 h ir vasaras periodā.

Galvenais augsnes tips noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ir smilts augsne ar humusa horizontu uz smilšainiem cilmiežiem. Šā augsnes tipa raksturīgās iezīmes ir humusa saturs, kas pārsniedz 1 %, un 40 cm bieža augsnes virskārta. Tai ir laba ūdensietilpība un ūdenscaurlaidība, augsne ir poraina un ātri neizžūst, tā ir pietiekami bagāta ar barības vielām, lai varētu iegūt labu ražu. Palielinot augsnes slāpekļa rezerves, iespējams ievērojami palielināt ražu. Papildus iepriekš minētajiem augsnes veidiem ir atrodamas arī lielākas vai mazākas sarkanbrūnās meža augsnes stigas, kurās humusa saturs ir 1–1,5 %. Arī mērenā ūdenscaurlaidība apvienojumā ar labo ūdensietilpību nodrošina ūdens apsaimniekošanai labvēlīgas augsnes īpašības. Citi pozitīvi faktori: augsne ir gaisīga, un tai ir barības vielu pārvaldībai labvēlīgas īpašības.

Salīdzinot “Újfehértói meggypálinka” ražošanā izmantoto skābo ķiršu šķirņu “Újfehértói fűrtös”, “Debreceni bőtermő”, “Kántorjánosi 3”, “Petri” un “Éva” audzēšanai nepieciešamos nosacījumus ar noteiktā ģeogrāfiskā apgabala raksturīgajām īpašībām, redzams, ka apstākļu sakritība ir ļoti veiksmīga, un tā nav tikai sagādīšanās, ka skābo ķiršu audzēšana tika uzsākta tieši šajā vietā un ka šeit meklējama Újfehértó skābo ķiršu šķirņu izcelsme vai ka šeit iegūst lielāko daļu Sabolčas–Satmāras–Beregas meģes skābo ķiršu ražas.

Augstražīgie skābie ķirši, kurus vietējie dēvē par “Fehértói csüngős Pándy” vai “Fehértói fűrtös Pándy”, Újfehértó un tās apkaimē kļuva plaši izplatīti 20. gadsimta pirmajā pusē. 20. gadsimta 60. gados Újfehértó selekcijas stacijā Dr. *Ferenc Pethő* vadībā tika uzsākta vietējā selekcija, kuru īstenoja Újfehértó un tās apkaimē, un tika iegūts liels daudzums tādu augstas kvalitātes un augstražīgu pašapputes augļu klonu, kas ir viegli atdalāmi no kātiņa. 1970. gadā tika atlasīts

skābo ķiršu klons, kuram piemita labākās īpašības; tas tika klasificēts kā šķirne ar nosaukumu “Újfehértói fürtös”, kam noteikta sākotnējā atzīšana valsts mērogā. Vietējo selekciju sāka īstenot arī reģionam apkārt esošajās pašvaldībās. Šeit apkopotie paveidi arī tika testēti Újfehértó, un labākās šķirnes, piemēram, “Debreceni bőtermő”, “Kántorjánosi 3”, “Petri” un “Eva”, tika atzītas valsts mērogā; šīs šķirnes tiek izmantotas kā izejviela “Újfehértói meggypálinka” ražošanā.

Dienas un nakts temperatūras lielās svārstības un augļu cukuru saturu saista lineāra regresija. Šā ģeogrāfiskā apgabala ievērojamās dienas un nakts temperatūras atšķirības veģetācijas periodā piešķir “Újfehértói meggypálinka” ražošanā izmantotajām skābo ķiršu šķirnēm augstu cukuru saturu (vismaz 14° pēc Briksa). Šķirnēm arī nepiemīt rūgta garša. Tas nodrošina skābajiem ķiršiem patīkami saldu un skābenu vai nedaudz skābenu garšu.

Ģeogrāfiskā apgabala spēcīgās lietavas veģetācijas periodā apvienojumā ar vidēji blīvās smilšainās humusa augsnes labo ūdensietilpību nodrošina skābajiem ķiršiem zemu skābes saturu (kopējais skābums: 0,6–1,5 %), kas arī palīdz piešķirt “Újfehértói meggypálinka” ražošanā izmantotajām šķirnēm tām raksturīgo patīkami saldo un skābeno vai nedaudz skābeno garšu.

Ja ir nepieciešams “Újfehértói meggypálinka” piešķirt marcipāna garšas nianšes, misas sagatavošanas procesā raudzēšanai paredzētajai misai papildus nelielajam atļautajam sasmalcināto kauliņu daudzumam (ne vairāk kā 3 %) pievieno kaltētus, sasmalcinātus kauliņus.

Šā ģeogrāfiskā apgabala klimata un augsnes apstākļi, kā arī Újfehértó mītošo cilvēku zināšanas nodrošina šeit audzēto skābo ķiršu šķirņu sevišķās īpašības.

Palinkas gatavošanas un patēriņa aizsākumi Karpatu baseinā meklējami senā vēsturē, kad šajā teritorijā apmetās kāda tauta. Ārpāda [Árpád] tautai jeb arpādiem jau bija uzkrātas zināšanas, kā gatavot stipros alkoholiskos dzērienus; šīs prasmes tie atnesa līdzī no savas dzimtās vietas, kas atradās tālāk uz austrumiem. Bija jāpaiet vairākiem tūkstošiem gadu, lai no primitīviem rīkiem un vienkāršiem destilatoriem, kas izgatavoti no māla un bērza koka, nonāktu līdz mūsdienās izmantotajām palinkas destilācijas un attīrīšanas iekārtām. Stipro alkoholisko dzērienu lietošana un tiem piedēvētā funkcija laika gaitā ir attiecīgi mainījusies. Senā pagātnē reibinošais dzēriens tika izmantots tikai kā ārstniecisks līdzeklis, lai pagatavotu augu ekstraktus. (Újfehértó šādas atmiņas kolektīvajā apziņā saglabājās līdz ļoti nesenai pagātnē, jo līdz pat 20. gadsimta vidum vecāki cilvēki dažādus savāktos ārstniecības augus uzglabāja, izmērcējot tos palinkā, lai uzsūktu to dziedinošo iedarbību.) Apreibinošais dzēriens popularitāti ieguva viduslaikos. Neraugoties uz to, pat 20. gadsimta trīsdesmitajos un četrdesmitajos gados tas vēl netika lietots ikdienā, kā tas ir mūsdienās, jo saskaņā ar Újfehértó vecāko iedzīvotāju stāstīto palinka joprojām tika dzerta tikai īpašos svētkos, piemēram, pēc ražas novākšanas.

Palinkas ražošanas aizsākumos tā netika destilēta atsevišķās iekārtās; šīs iekārtas izmantoja arī augļu, vīna, graudu, kartupeļu u. c. produktu destilācijai. 18. gadsimtā destilācijas iekārtu ražotspēja bija ļoti zema. Tieši ar šo laiku ir datējama senākā informācija par stipro alkoholisko dzērienu tirgošanu Újfehértó; tā ir saistīta ar ciemata iebraucamajām vietām, kuras piedāvāja iznomāt naktsmājas, tādējādi nodrošinot ciematam lieliskus ienākumus. Šajās iebraucamajās vietās, kurās tobrīd mītošie nomnieki visbiežāk nāca no ebreju kopienas, kas apmetusies šajā apgabalā, papildus vīnam tika tirgota arī palinka. Taču pieejamais palinkas daudzums bija ļoti neliels; arī tas apliecina, ka dzēriena ražošanā destilācijai tika izmantoti paštaisīti instrumenti ar zemu ražotspēju. Tomēr vēlākos gados palinka reģionā kļuva arvien populārāka, kā to skaidri apliecina atvaļinātā leitnanta pienākumu izpildītāja *Sándor Bakó* ziņojums.

Újfehértó, tāpat kā visā Ungārijas Lielajā līdzenumā [Alföld], augļiem uzturā bija ļoti liela nozīme. Starp šiem augļiem bija arī skābie ķirši, kuru savvaļas varietātes apkārtnē bija atrodamas jau 17. gadsimta sākumā.

Sīkzemnieki, kuriem piederēja lielākas saimniecības un augļu dārzi, savu “vasaras palinku” gatavoja vienlaikus ar “ražas palinku” ciemīnieku patēriņam.

Kopš 19. gadsimta sākuma Újfehértó bija daudz plašu vīndārzu. Tur audzēja ne tikai vīnogulājus, bet arī dažādus augļu kokus, piemēram, pussavvaļas “čigānu” skābos ķiršus, un aizvien vairāk arī “Szilágyi” un “Pándy” skābos ķiršus. 20. gadsimta 70. gadu vidū mazākās saimniecībās sāka veidot skābo ķiršu dārzus, kuros galvenokārt audzēja šķirnes “Pándy” skābos ķiršus un 1965. gadā Újfehértó selekcijas stacijā izveidoto “Újfehértói” šķirņu skābos ķiršus.

Újfehértó savulaik darbojās divas lielākas rūpnieciskās palinkas ražotnes — vienu no tām finansēja no ciemata līdzekļiem, bet otru finansēja vietējie zemes īpašnieki. Pirmā ražotne atradās ciemata ziemeļu daļā, bet otrā — kuru nodibināja 1848.–1849. gada revolūcijas dalībnieks, vecākais leitnants *Lőrinc Csernyus* — vēl aizvien darbojas tā dienvidu daļā, *Rákóczi* ielā.

Kopumā var teikt, ka, ņemot vērā piemērotos klimatiskos apstākļus, skābo ķiršu palinkas ražošanai un patēriņam noteiktajā apgabalā ir senas tradīcijas.

7. Eiropas Savienības vai valsts/reģiona noteikumi

- 1997. gada XI Likums par preču zīmju un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību,
- 2008. gada LXXIII Likums par palinku, vīnogu čagu palinku un Valsts palinkas padomi,
- Valdības 2009. gada 30. jūlija Dekrēts Nr. 158/2009, ar ko nosaka detalizētus noteikumus par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un produktu verifikāciju,
- Valdības 2012. gada 29. februāra Dekrēts Nr. 22/2012 par Valsts pārtikas aprites drošuma biroju,
- Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 110/2008 (2008. gada 15. janvāris) par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un ar ko atceļ Padomes Regulu (EEK) Nr. 1576/89,
- Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 716/2013 (2013. gada 25. jūlijs), ar ko paredz noteikumus par to, kā piemērot Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 110/2008 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību.

8. Pieteikuma iesniedzējs

Nosaukums: *Zsindelyes Pálinka Zrt.*

Pasta adrese: *Zsindelyes tanya 1. sz, H-4245 Érpatak*

9. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes papildinājumi

Nosaukumam “Újfehértói meggypálinka” var pievienot arī turpmāk norādītos apzīmējumus.

Papildinājums: “érelt” (nogatavināta).

Īpaši izmantošanas nosacījumi: produktam var pievienot šādu papildinājumu, ja tas ir nogatavināts vismaz trīs mēnešus koka mucā, kuras tilpums nepārsniedz 1 000 litrus, un vismaz sešus mēnešus lielāka tilpuma mucā.

Papildinājums: “ópálinka” (noturēta palinka).

Īpaši izmantošanas nosacījumi: produktam var pievienot šādu papildinājumu, ja tas ir nogatavināts vismaz vienu gadu koka mucā, kuras tilpums nepārsniedz 1 000 litrus, vai vismaz divus gadus koka mucā, kuras tilpums ir 1 000 litri vai vairāk.

Papildinājums: “gyümölcságyon érelt” vai “ágyas” (nogatavināta uz augļiem).

Īpaši izmantošanas nosacījumi: produktam var pievienot šādu papildinājumu, ja, lai iegūtu 100 l palinkas, nogatavināšanā ir izmantoti vismaz 10 kg svaigu skābo ķiršu vai vismaz 5 kg žāvētu skābo ķiršu, kuri iegūti no D iedaļā norādītajām šķirnēm C iedaļā aprakstītajā apgabalā, un produkts ir nogatavināts uz augļiem ne mazāk kā trīs mēnešus. Uz pudeles etiķetes ir jānorāda palinkas neto tilpums.

10. Īpaši marķēšanas noteikumi

Papildus attiecīgajos tiesību aktos noteiktajām prasībām nosaukumā ietver arī šādus vārdus:

“ģeogrāfiskās izcelsmes norāde”.

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



Eiropas Savienības
Publikāciju birojs
L-2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV