



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

65. gadagājums

2022. gada 12. aprīlis

Saturs

II *Informācija*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2022/C 159/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.10603 – CARLYLE / ALTADIA) ⁽¹⁾	1
2022/C 159/02	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.10607 – LONE-STAR FUNDS / SPX FLOW) ⁽¹⁾	2
2022/C 159/03	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.10632 – WATERLAND / DUVENBECK) ⁽¹⁾	3
2022/C 159/04	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.10657 – SAMSUNG BIOLOGICS / SAMSUNG BIOEPIS) ⁽¹⁾	4
2022/C 159/05	Lietas ierosināšana (Lieta M.10325 – KRONOSPAN / PFLEIDERER POLSKA) ⁽¹⁾	5

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Padome

2022/C 159/06	Padomes Lēmums (2022. gada 7. aprīlis), ar ko ieceļ dalībvalstu pārstāvjus par Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes valdes locekļiem un locekļu vietniekiem	6
2022/C 159/07	Padomes un Padomē sanākušo dalībvalstu valdību pārstāvju secinājumi “Veicināt jauniešu kā pārmaiņu virzītājspēku iesaisti ar mērķi aizsargāt vidi”	9

2022/C 159/08	Paziņojums to personu ievērbai, kurām piemēro pasākumus, kas paredzēti Padomes Lēmumā 2011/235/KĀDP, kurā grozījumi izdarīti ar Padomes Lēmumu (KĀDP) 2022/596, un kas paredzēti Padomes Regulā (ES) Nr. 359/2011, kuru īsteno ar Padomes Īstenošanas regulu (ES) 2022/592 attiecībā uz ierobežojošiem pasākumiem, kas vērsti pret konkrētām personām, vienībām un struktūrām saistībā ar situāciju Irānā	17
---------------	---	----

2022/C 159/09	Paziņojums to datu subjektu ievērbai, kuriem piemēro ierobežojošos pasākumus, kas paredzēti Padomes Lēmumā 2011/235/KĀDP un Padomes Regulā (ES) Nr. 359/2011 par ierobežojošiem pasākumiem, kas vērsti pret konkrētām personām, vienībām un struktūrām saistībā ar situāciju Irānā	18
---------------	--	----

Eiropas Komisija

2022/C 159/10	Euro maiņas kurss — 2022. gada 11. aprīlis	19
---------------	--	----

2022/C 159/11	Komisijas paziņojums par pašreizējām valsts atbalsta atgūšanas procentu likmēm un atsauces/diskonta likmēm, ko piemēro no 2022. gada 1. maijā. (<i>Publicēts saskaņā ar 10. pantu Komisijas Regulā (EK) Nr. 794/2004</i>)	20
---------------	---	----

V Atzinumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2022/C 159/12	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.10716 – PLD / NBIM / TARGET ASSET BLEISWIJK) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru (*)	21
---------------	---	----

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2022/C 159/13	Ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijas grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu	23
---------------	---	----

2022/C 159/14	Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specifikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu	44
---------------	---	----

(*) Dokuments attiecas uz EEZ.

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.10603 – CARLYLE / ALTADIA)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2022/C 159/01)

Komisija 2022. gada 18. martā 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 32022M10603. *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.10607 – LONE-STAR FUNDS / SPX FLOW)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2022/C 159/02)

Komisija 2022. gada 4. martā 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 32022M10607. *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.10632 – WATERLAND / DUVENBECK)**

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2022/C 159/03)

Komisija 2022. gada 25. martā 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 32022M10632. *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.10657 – SAMSUNG BIOLOGICS / SAMSUNG BIOEPIS)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2022/C 159/04)

Komisija 2022. gada 4. aprīlī 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 32022M10657. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

Lietas ierosināšana**(Lieta M.10325 – KRONOSPAN / PFLEIDERER POLSKA)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2022/C 159/05)

2022. gada 5. aprīlī Komisija nolēma ierosināt lietu par augstāk minēto koncentrāciju, tā kā Komisija ir konstatējusi, ka paziņotā koncentrācija rada pamatotas šaubas par atbilstību kopējam tirgum. Lietas ierosināšana uzsāk izmeklēšanas otro posmu attiecībā uz paziņoto koncentrāciju, un tā neskar galīgo lēmumu šajā lietā. Lēmums ir balstīts uz Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta c) apakšpunktu.

Komisija uzaicina ieinteresētās puses iesniegt tai savus iespējamus apsvērumus par ierosināto koncentrāciju.

Lai nodrošinātu procedūras ievērošanu, apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 15 dienu laikā pēc šīs publikācijas datuma. Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru M.10325 – KRONOSPAN / PFLEIDERER POLSKA uz šādu adresi:

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

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

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

PADOME

PADOMES LĒMUMS

(2022. gada 7. aprīlis),

ar ko iecel dalībvalstu pārstāvjus par Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes valdes locekļiem un locekļu vietniekiem

(2022/C 159/06)

EIROPAS SAVIENĪBAS PADOME,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 178/2002 (2002. gada 28. janvāris), ar ko paredz pārtikas aprites tiesību aktu vispārīgus principus un prasības, izveido Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādi un paredz procedūras saistībā ar pārtikas nekaitīgumu ⁽¹⁾, un jo īpaši tās 25. panta 1. punktu,

ņemot vērā dalībvalstu Padomei iesniegtās kandidatūras,

tā kā:

- (1) Ir ļoti svarīgi nodrošināt Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes (EFSA) neatkarību, augstu zinātnisko kvalitāti, pārskatāmību un efektivitāti. Ir obligāti jānodrošina arī minētās iestādes sadarbība ar dalībvalstīm.
- (2) Ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) 2019/1381 ⁽²⁾ tika grozīta Regula (EK) Nr. 178/2002, tostarp tās 25. panta 1. punkts par EFSA valdes sastāvu.
- (3) Saskaņā ar Regulas (ES) 2019/1381 10. panta 2. punktu to EFSA valdes locekļu pilnvaru laiks, kuri savus amata pienākumus pilda 2022. gada 30. jūnijā, beigsies minētajā dienā. Tie EFSA valdes locekļi un locekļu vietnieki, kuru pilnvaru laikam jāsākas 2022. gada 1. jūlijā, jāieceļ saskaņā ar jauno nominācijas un iecelšanas procedūru, kas ieviesta ar Regulu (ES) 2019/1381.
- (4) Regulas (EK) Nr. 178/2002 25. panta 1. punktā ir noteikts, ka katra dalībvalsts par saviem pārstāvjiem EFSA valdē nominē vienu valdes locekli un vienu viņa vietnieku. Šādi nominētos locekļus un vietniekus iecel Padome uz četrus gadu laikposmu, ko var atjaunot, un tiem ir balsstiesības.

⁽¹⁾ OV L 31, 1.2.2002., 1. lpp.

⁽²⁾ Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2019/1381 (2019. gada 20. jūnijs) par ES riska novērtēšanas pārredzamību un ilgtspēju pārtikas aprites ķēdē un ar ko groza Regulas (EK) Nr. 178/2002, (EK) Nr. 1829/2003, (EK) Nr. 1831/2003, (EK) Nr. 2065/2003, (EK) Nr. 1935/2004, (EK) Nr.1331/2008, (EK) Nr. 1107/2009, (ES) 2015/2283 un Direktīvu 2001/18/EK (OV L 231, 6.9.2019., 1. lpp.).

- (5) Pārstāvjiem, kurus dalībvalstis nominējušas, ir atbilstīga un plaša pieredze un speciālās zināšanas pārtikas piegādes ķēdes tiesību aktu un politikas jomā, tostarp riska novērtēšanas jomā, kā arī vadības, administrācijas, finanšu un juridiskajos jautājumos. Tādēļ ar viņu iecelšanu EFSA valdē nodrošina visaugstākos kompetences standartus un visplašāko attiecīgo pieredzi, kāda ir pieejama.
- (6) Ievērojot Regulas (EK) Nr. 178/2002 27. panta 2. punktu, pārstāvji, kas ar šo lēmumu iecelti par EFSA valdes locekļiem, vairs nevar būt EFSA konsultatīvās padomes locekļi,

IR PIEŅĒMUSI ŠO LĒMUMU.

1. pants

Par Eiropas Pārtikas nekaitīguma iestādes valdes locekļiem un to vietniekiem uz laikposmu no 2022. gada 1. jūlija līdz 2026. gada 30. jūnijam ar šo tiek iecelti:

Dalībvalsts	Locekļi	Locekļu vietnieki
Beļģija	<i>Herman DIRICKS</i> kungs	<i>Carl BERTHOT</i> kungs
Bulgārija	<i>Georgi GEORGIEV</i> kungs	<i>Svetlana TCHERKEZOVA</i> kundze
Čehija	<i>Jindřich FIALKA</i> kungs	<i>Jitka GÖTZOVÁ</i> kundze
Dānija	<i>Annelise FENGER</i> kundze	<i>Henrik Dammand NIELSEN</i> kungs
Vācija	<i>Marie-Luise TREBES</i> kundze	<i>Dietrich RASSOW</i> kungs
Igaunija	<i>Hendrik KUUSK</i> kungs	<i>Pille TAMMEMÄGI</i> kundze
Īrija	<i>Pamela BYRNE</i> kundze	<i>Patricia REILLY</i> kundze
Grieķija	<i>Antonis ZAMPELAS</i> kungs	<i>George-John NYCHAS</i> kungs
Spānija	<i>Isabel PEÑA-REY LORENZO</i> kundze	<i>Ana RODRÍGUEZ CASTAÑO</i> kundze
Francija	<i>Roger GENET</i> kungs	<i>Loïc EVAIN</i> kungs
Horvātija	<i>Darja SOKOLIĆ</i> kundze	<i>Lidija KOZAČINSKI</i> kundze
Itālija	<i>Massimo CASCIELLO</i> kungs	<i>Pierdavide LECCHINI</i> kungs
Kipra	<i>Stelios YIANNOPOULOS</i> kungs	<i>Herodotos HERODOTOU</i> kungs
Latvija	<i>Aivars BĒRZIŅA</i> kungs	<i>Jānis RUŠKO</i> kungs
Lietuva	<i>Mantas STAŠKEVIČIUS</i> kungs	<i>Deividas KLIUČINSKAS</i> kungs
Luksemburga	<i>Patrick HAU</i> kungs	<i>Marc WEYLAND</i> kungs
Ungārija	<i>Szabolcs PÁSZTOR</i> kungs	<i>Beáta CZEGLÉDI</i> kundze
Malta	<i>Ingrid BORG</i> kundze	<i>Rudie VELLA</i> kungs
Nīderlande	<i>Ana Isabel VILORIA ALEBESQUE</i> kundze	<i>Marie-Ange DELEN</i> kundze
Austrija	<i>Ulrich HERZOG</i> kungs	<i>Josefine SINKOVITS</i> kundze
Polija	<i>Katarzyna STOŚ</i> kundze	<i>Piotr JEDZINIAK</i> kungs
Portugāle	<i>Ana BATALHA</i> kundze	<i>Susana POMBO</i> kundze
Rumānija	<i>Alexandru Nicolae BOCIU</i> kungs	<i>Laszlo CSUTAK-NAGY</i> kungs
Slovēnija	<i>Jernej DROFENIK</i> kungs	<i>Ana LE MARECHAL KOLAR</i> kundze
Slovākija	<i>Zuzana NOUZOVSKÁ</i> kundze	<i>Martin POLOVKA</i> kungs
Somija	<i>Marjatta RAHKIO</i> kundze	<i>Sebastian HIELM</i> kungs
Zviedrija	<i>Annica SOHLSTRÖM</i> kundze	<i>Hanna DUFVA</i> kundze

2. pants

Šis lēmums stājas spēkā tā pieņemšanas dienā.

Luksemburgā, 2022. gada 7. aprīlī

*Padomes vārdā –
priekšsēdētājs*
J. DENORMANDIE

Padomes un Padomē sanākušo dalībvalstu valdību pārstāvju secinājumi “Veicināt jauniešu kā pārmaiņu virzītājspēku iesaisti ar mērķi aizsargāt vidi”

(2022/C 159/07)

PADOME UN PADOMĒ SANĀKUŠO DALĪBVALSTU VALDĪBU PĀRSTĀVJI,

ATGĀDINOT, KA:

1. ES jaunatnes stratēģijai pievienotais Eiropas jaunatnes mērķis Nr. 10 “Ilgtspējīga un zaļa Eiropa” paredz “[i]zveidot sabiedrību, kurā visi jaunieši ir vides jomā aktīvi, izglītoti un spējīgi panākt izmaiņas savā ikdienas dzīvē”;
2. Apvienoto Nāciju Organizācijas Ilgtspējīgas attīstības programmā 2030. gadam ⁽¹⁾ ir atzīts, ka jaunieši ir “izšķiroši svarīgi pārmaiņu veicinātāji” saistībā ar ilgtspējīgu attīstību. Turklāt Apvienoto Nāciju Organizācijas Pasaules rīcības programmā attiecībā uz jauniešiem ⁽²⁾ ir mudināts jauniešus aktīvi iesaistīties sabiedrības dzīvē;
3. Eiropas Savienība ir apņēmusies īstenot Apvienoto Nāciju Organizācijas Ilgtspējīgas attīstības programmu 2030. gadam un tās ilgtspējīgas attīstības mērķus (IAM), lai nākotnes pasauli veidotu zaļākā, mierpilnākā un taisnīgākā veidā ⁽³⁾;
4. Eiropas Savienība un tās dalībvalstis ir pilnībā apņēmušās īstenot Parīzes nolīgumu, ko 2015. gada decembrī pieņēma Apvienoto Nāciju Organizācijas konference par klimata pārmaiņām Parīzē (COP 21). Lai sasniegtu Parīzes nolīguma mērķi un uzdevumus, Eiropas Savienība uzsvēr visu sešu klimatiskās autonomizācijas rīcības elementu nozīmi, atzīst jauniešu kā pārmaiņu virzītājspēku būtisko lomu klimatrīcībā un aicina jauniešus vēl vairāk iesaistīties klimata pārmaiņu politikā starptautiskā, Eiropas, valstu, reģionālā un vietējā līmenī un klimatiskās autonomizācijas rīcības potenciāla atraisīšanā;
5. vides aizsardzība ir viens no galvenajiem Eiropas Savienības mērķiem, kas jo īpaši nodrošinās “vides augsta līmeņa aizsardzību un tās kvalitātes uzlabošanu” ⁽⁴⁾ un palīdzēs panākt klimatneitralitāti līdz 2050. gadam ⁽⁵⁾;
6. Eiropas Jaunatnes gads (2022) ⁽⁶⁾, kura mērķis ir pastiprināt Eiropas Savienības, dalībvalstu un reģionālo un vietējo iestāžu centienus atbalstīt jauniešus un strādāt ar viņiem laikā, kad sākam pārvarēt pandēmiju, ir paredzēts arī tam, lai popularizētu jaunās iespējas un izdevības, ko sniedz zaļā un digitālā pārkārtošanās. Zaļās un digitālās pārkārtošanās procesam vajadzētu būt iekļaujošam, un tajā vajadzētu pievērst uzmanību to jauniešu integrēšanai, kuriem ir mazāk iespēju;
7. Eiropaszaļais kurss ⁽⁷⁾ ir ceļvedis ilgtspējīgas sabiedrības izveidei Eiropas Savienībā, nodrošinot taisnīgu un iekļaujošu pārkārtošanos visiem. Tajā uzsvērts, ka uzmanība būtu jākoncentrē uz tālākajiem reģioniem, kas ir īpaši neaizsargāti pret klimata pārmaiņām un dabas katastrofām;

⁽¹⁾ Rezolūcija 70/1, kuru Ģenerālā asambleja pieņēma 2015. gada 25. septembrī. Pārveidosim mūsu pasauli: ilgtspējīgas attīstības programma 2030. gadam.

⁽²⁾ Apvienoto Nāciju Organizācijas Pasaules rīcības programma attiecībā uz jauniešiem, 2010. gada jūnijs: <https://www.un.org/esa/socdev/unyin/documents/wpay2010.pdf>

⁽³⁾ Padomes secinājumi “Ilgtspējīgas Eiropas izveidošana līdz 2030. gadam” (2019. gada 10. decembris): <https://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-14835-2019-INIT/lv/pdf>
Padomes secinājumi “Visaptveroša pieeja tam, lai tiktu paātrināta ANO Ilgtspējīgas attīstības programmas 2030. gadam īstenošana – pēc Covid-19 krīzes atjaunot uzlabojot” (2021. gada 22. jūnijs) <https://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-9850-2021-INIT/lv/pdf>

⁽⁴⁾ Līguma par Eiropas Savienību 3. pants.

⁽⁵⁾ Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2021/1119 (2021. gada 30. jūnijs), ar ko izveido klimatneitralitātes panākšanas satvaru un groza Regulas (EK) Nr. 401/2009 un (ES) 2018/1999 (“Eiropas Klimata akts”).

⁽⁶⁾ Eiropas Parlamenta un Padomes Lēmums (ES) 2021/2316 (2021. gada 22. decembris) par Eiropas Jaunatnes gadu (2022), OV L 462, 28.12.2021., 1. lpp.

⁽⁷⁾ Komisijas paziņojums Eiropas Parlamentam, Eiropadomei, Padomei, Eiropas Ekonomikas un sociālo lietu komitejai un Reģionu komitejai “Eiropas zaļais kurss”. COM/2019/640 final.

APZINOTIES, KA:

8. pieaug jauniešu informētība un vēlme iesaistīties ilgtspējīgas attīstības jautājumos, jo īpaši vides un klimata jautājumos ⁽⁸⁾. Saistībā ar izpratnes veicināšanu par vides jautājumiem, tostarp klimata pārmaiņām, jaunieši ir lielā mērā tikuši mobilizēti vietējā, reģionālā, valsts, Eiropas un starptautiskā līmenī – gan atbalsta pasākumu un klimata jautājumiem veltītu gājienu ietvaros, gan izmantojot tiešsaistes mobilizācijas kampaņas un citus līdzekļus;
9. daudzi jaunieši atbalsta stingru rīcību vides jomā un pasākumus, kuru mērķis ir cīnīties pret klimata pārmaiņām ⁽⁹⁾ un biodaudzveidības zudumu. Daži no jauniešiem ir iesaistīti videi draudzīgā praksē, kas var kalpot par paraugu pārējai sabiedrībai. Jaunie delegāti no visas pasaules, tostarp no visām Eiropas Savienības dalībvalstīm, Glāzgovā notikušajā COP26 nāca klajā ar *Youth4Climate* manifestu, lai aicinātu pasaules līderus rīkoties ⁽¹⁰⁾;
10. mobilizācijas un iesaistes līmenis jauniešu starpā atšķiras: augsts izglītības ⁽¹¹⁾, kultūras un sociālā kapitāla līmenis parasti atbilst augstākam iesaistes līmenim;
11. Covid-19 globālā veselības krīze un globālās saimnieciskās darbības pagaidu palēnināšanās, kam ir bijušas būtiskas ekonomiskās un sociālās sekas, jo īpaši attiecībā uz jauniešiem, ir izgaismojušas tiešo ietekmi, ko uz vidi atstāj konkrētas cilvēka veiktās darbības ⁽¹²⁾. Dažādie valstu un Eiropas stimulu kopumi un plāni krīzes pārvarēšanai ir iespējas virzīt uz priekšu ilgtspējīgu un zaļu pārkārtošanos, kurā visiem jauniešiem vajadzētu būt iespējai pilnībā iesaistīties kā pārmaiņu virzītājspēkiem.

UZSKATA, KA:

12. ir svarīgi nodrošināt, lai visi jaunieši – neatkarīgi no tādiem faktoriem kā dzimums, invaliditāte, izglītības līmenis, sociālais un ekonomiskais stāvoklis, izcelsmes valsts vai dzīvesvieta – izprastu ilgtspējīgas attīstības izaicinājumus un apzinātos lēmumu, darbību un dzīvesveida izvēles ietekmi uz vidi, biodaudzveidību un klimatu. Visām paaudzēm, tostarp jauniešiem, vajadzētu būt nepieciešamajām kompetencēm, lai attiecīgi rīkotos;
13. lai jaunieši varētu pilnībā iesaistīties, viņiem vajadzētu būt uzticamai, uz pierādījumiem balstītai informācijai un datiem, lai tādējādi viņi varētu izdarīt uz informāciju balstītus spriedumus par vides, biodaudzveidības un klimata pārmaiņu problēmām un risinājumiem un lai viņi varētu attīstīt un stiprināt kritiskās domāšanas prasmes. Būtu jāīsteno centieni apkarot dezinformāciju par vidi un klimata pārmaiņām;
14. ir svarīgi arī veicināt dialogu gan jauniešu, gan paaudžu starpā par ētikas jautājumiem, kas saistīti ar ilgtspējīgu attīstību, vides aizsardzību un cieņu pret dzīvām būtnēm, paverot iespējas diskusijām, lai tādējādi jaunieši un sabiedrība kopumā varētu pārdomāt ar šiem jautājumiem saistītās vērtības un pretrunas;
15. centieni mobilizēt jauniešus saistībā ar vides jautājumiem un pasākumiem, kas paredzēti cīņai pret klimata pārmaiņām, piesārņojumu un biodaudzveidības zudumu, būtu jāatspoguļo vietējā, reģionālā, valsts un Eiropas līmeņa sabiedriskajā politikā. Tiem būtu ne tikai pēc iespējas jāattaisno jauniešu cerības, bet arī jādod viņiem iespēja aktīvi un jēgpilni piedalīties minētās politikas izstrādē un īstenošanā;
16. lai jauniešus iesaistītu ar vidi saistītā rīcībā, jau no ļoti agras bērnības ir vajadzīga izpratnes veicināšana un mācīšanās – gan formālā un neformālā, gan ikdienējā – par vides jautājumiem;

⁽⁸⁾ Eiropas Komisija, Eurobarometra zibensaptauja 478 (2019) "How do we build a stronger, more united Europe? The views of young people: report" (Kā mēs varam izveidot spēcīgāku un vienotāku Eiropu? Jauniešu viedokļi: ziņojums). <https://op.europa.eu/en/publication-detail/-/publication/99cb705b-fa13-11e9-8c1f-01aa75ed71a1/language-en>

⁽⁹⁾ Eiropas mēroga apsekojums, galvenais ziņojums par vairākām valstīm, #Climate of change, 2021. gads: https://eeb.org/wp-content/uploads/2021/04/IPSOS-Multi-Country-Report-complete.FINAL_.pdf

⁽¹⁰⁾ *Youth4Climate* manifests ir Itālijas valdības sarīkotā pasākuma "Youth4Climate: Driving Ambition" rezultāts. Tajā ir ietvertas idejas un konkrēti priekšlikumi par dažiem vissteidzamākajiem klimata programmas jautājumiem, tostarp par izglītību ilgtspējīgai attīstībai.

⁽¹¹⁾ David E. Campbell, "What is the impact of education on civic and social engagement?" (Kāda ir izglītības ietekme uz pilsonisko un sociālo iesaisti?) "Measuring the effects of education on health and civic engagement" (Novērtēt izglītības ietekmi uz veselību un pilsonisko iesaisti). Kopenhāgenas simpozija protokols, ESAO 2006. gads, <https://www.oecd.org/education/innovation-education/37425694.pdf>

⁽¹²⁾ Klimata pārmaiņu starpvaldību padome (IPCC), "Climate Change 2021: The Physical Science Basis (Klimata pārmaiņas 2021: Fizikālo zinātņu pamatojums): https://www.ipcc.ch/report/ar6/wg1/downloads/report/IPCC_AR6_WGI_SPM_final.pdf

17. Lai jaunieši pilnībā spētu ierosināt un izstrādāt praktiskus risinājumus vides problēmu risināšanai, viņi, tostarp tie jaunieši, kuriem ir mazāk iespēju, būtu jāatbalsta viņu brīvprātīgā darba vai uzņēmējdarbības projektu īstenošanā, un viņiem būtu jāgūst labums no praktiskā atbalsta un tehniskās palīdzības, kā arī no publiskām dotācijām vai privātiem ieguldījumiem.

VĒRŠ UZMANĪBU UZ ŠĀDIEM JAUTĀJUMIEM:

18. ir svarīgi mudināt visus jauniešus iesaistīties dzīves ietekmēšanā savās vietējās kopienās, tostarp, ja iespējams, izglītības un mācību iestādēs, jauniešu un darba ar jaunatni organizācijās, kā arī vietējās un reģionālajās iestādēs, lai tādējādi viņi varētu būt tādu pārmaiņu veicinātāji un virzītājspēki, kuras uzlabo vides aizsardzību un palīdz cīnīties pret klimata pārmaiņām un biodaudzveidības zudumu;
19. sadarbība starp lēmumu pieņēmējiem, izglītības un mācību iestādēm, jauniešu un darba ar jaunatni organizācijām un citām ieinteresētajām personām vides jomā ir būtiska, lai atbalstītu jauniešu iesaisti un dotu viņiem iespēju rīkoties. Būtu jāsekmē savstarpēja uzticēšanās un sadarbība tajos lēmumu pieņemšanas procesos, kuri saistīti ar vidi;
20. ar vides aizsardzību saistīto lēmumu pieņemšanas procesos būtu jāpievēršas paaudžu solidaritātes un taisnīguma jautājumam, lai pašreizējo paaudžu ieguvumi nebūtu pretrunā nākamo paaudžu tiesībām;

NORĀDA UZ SEKOJOŠO:

21. idejas un viedokļi, ar ko jaunieši apmainījās 2022. gada janvārī notikušajā ES jaunatnes konferencē – ES jaunatnes dialoga 9. cikla sākumā – attiecās uz šādiem jautājumiem:
- a) *tika noteiktas piecas darbības jomas. ES jaunatnes dialoga 9. ciklā jauniešiem un lēmumu pieņēmējiem būs jādomā un jāstrādā saskaņā ar šīm konkrētajām jomām, lai izstrādātu konkrētus priekšlikumus;*
- b) *pirmkārt, informācijas un izglītības jomā – neformālās izglītības laikā iegūtās prasmes ir jāatzīst par pilnvērtīgu mācīšanās procesu. Gan vietējās iestādēs, gan jauniešu organizācijās ir atbildīgas par kopīga darba īstenošanu, lai jauniešiem dotu iespēju uzzināt vairāk par vidi un rast risinājumus. Izglītība ir visvērtīgākais ieguldījums demokrātijā;*
- c) *attiecībā uz rīcību un pilnvērtīgu iespēju nodrošināšanu – ir jānodrošina jauniešiem iespēja aktīvi piedalīties tādu lēmumu pieņemšanā, kuri noteiks viņu dzīvi un nākamo paaudžu dzīvi. Jauniešiem ir jāpiedalās lēmumu pieņemšanas procesā visos līmeņos. Ļoti bieži jaunieši netiek ņemti vērā un nav pietiekami pārstāvēti, lai gan viņi ir pauduši idejas un bažas, kurām vajadzētu ieinteresēt vadošos lēmumu pieņēmējus;*
- d) *pārvaldības jomā jaunieši, kas jaunāki par 30 gadiem, veido mazāk nekā 2,6 % no valstu parlamentu deputātiem. Ir jānodrošina, lai jauniešu klātbūtne netiktu izmantota kā mehānisms maldināšanai par jauniešu iesaisti (youthwashing). Ir jānodrošina efektīvi instrumenti pastāvošajām struktūrām, piemēram, ES jaunatnes dialogam un Eiropas Jauniešu parlamentam, lai tās varētu darboties kā lēmumu pieņemšanas struktūras. ES jaunatnes dialoga 9. ciklā ir jāstrādā ilgtspējīgā un iekļaujošā veidā, lai veicinātu jauniešu līdzdalību lēmumu pieņemšanā. Svarīgi ir arī tas, lai jauniešiem būtu pietiekams atbalsts, finansējums un informācija, kas ļautu viņiem iesaistīties jēgpilnā veidā. Līdzdalības procesi ir jāpārbauda valsts līmenī, lai nodrošinātu, ka tie ir pēc iespējas ilgtspējīgi un iekļaujoši;*
- e) *mobilitātes un solidaritātes jomā ir konstatēts, ka mobilitāte nav vienlīdz pieejama vai iespējama visiem jauniešiem. Pētījumi mums ļauj labāk identificēt tos jauniešus, kuri nepiedalās mobilitātes programmās. Ir jāvirzās uz efektīvākām metodēm, kas palīdzēs sabiedrībai labāk izprast solidaritātes programmas un sasniegt visus sabiedrības locekļus.*
- f) *visbeidzot, bet ne mazāk svarīgi – varētu šķist, ka piekļuve infrastruktūrai ir mazāk nozīmīga joma, taču pastāv cieša saikne starp infrastruktūru un jauniešu dzīves un izglītības kvalitāti. Tas, vai jaunieši nāk no lauku vai pilsētu teritorijas, ietekmē to, kā jaunieši pieņem lēmumus. Lauku apvidos sabiedriskais transports ir reāla problēma. Transporta problēmas var izraisīt jauniešu izolāciju. Tāpēc atsevišķu jauniešu grupu izslēgšana nevar veicināt iekļaujošas sabiedrības izveidi. Ir jānodrošina ilgtspējīgas un cenas ziņā pieejamas izvēles iespējas visiem;*

AICINA DALĪBVALSTIS SASKAŅĀ AR SUBSIDIARITĀTES PRINCIPU UN ATBILSTOŠĀ LĪMENĪ:

22. atbalstīt darbu ar jaunatni, jauniešu un vides organizācijas un citus attiecīgus ekspertus un ieinteresētās personas to lomas – sniegt informāciju jauniešiem – pildīšanā un dot minētajām organizācijām, ekspertiem un ieinteresētajām personām iespēju izplatīt tādu uzticamu, precīzu un kvalitatīvu informāciju un datus par klimata pārmaiņām, biodaudzveidības zudumu, piesārņojumu un citiem vides jautājumiem, kas ir balstīti uz zinātnes faktiem, ir piemēroti dažādu vecumu un dažādas izcelsmes auditorijai un ir pielāgoti katrai ģeogrāfiskajai videi, tostarp salu vai tropu videi;
23. formālās izglītības un mācību, kā arī neformālās un ikdienējās mācīšanās dalībniekiem, tostarp jaunatnes darbiniekiem, nodrošināt mācību un profesionālās mācīšanās iespējas interaktīvās, praktiskās, uz risinājumiem vērstās mācīšanās metodēs un pieejās, lai tādējādi varētu labāk informēt, izglīt un atbalstīt jauniešus saistībā ar vides un sociālajiem jautājumiem, kā arī klimata pārmaiņām;
24. izmantojot formālo izglītību un mācības, kā arī neformālo un ikdienējo mācīšanos, labāk nodrošināt jauniešiem tās kompetences, kas viņiem ir vajadzīgas, lai izprastu vides jautājumus un rīkotos saistībā ar tiem;
25. vajadzības gadījumā mudināt bērnus un jauniešus – kā arī dot viņiem iespēju – veidot saskari ar dabu, šajā sakarā izmantojot īpašus pasākumus, un izstrādāt zaļās iniciatīvas, saņemot atbalstu no attiecīgajām vides jautājumu jomā iesaistītajām ieinteresētajām personām. Šāda saskare ir būtiska, lai veicinātu izpratni par klimata un biodaudzveidības jautājumiem;
26. mudinātveidot partnerības starp izglītības, jaunatnes, sporta ⁽¹³⁾ un kultūras nozarēm, kā arī visām attiecīgajām nozarēm, lai izstrādātu transversālas, koordinētas un papildinošas izpratnes veicināšanas un uz izglītību balstītas pieejas vides, biodaudzveidības zuduma un klimata pārmaiņu jautājumiem;
27. sekmēt un atbalstīt tādu mācīšanās no līdzbiedriem aktivitāšu izveidi, kuras ir iekļaujošas un vērstas uz jauniešiem, kā arī paraugprakses apmaiņu vides un klimata pārmaiņu jautājumos, piemēram, jauno vēstnieku (*“Young Ambassadors”*) programmas un mentorēšanas programmas vai mācību un sadarbības aktivitātes (*TCA, Erasmus+*) un tīklošanas aktivitātes (*NET, Eiropas Solidaritātes korpuss*), lai tādējādi veicinātu visu jauniešu, tostarp to, kuriem ir mazāk iespēju, izpratni un mudinātu viņus rīkoties nolūkā aizsargāt vidi un cīnīties pret klimata pārmaiņām;
28. veicināt to, ka jaunatnes darbinieki saņem pienācīgu izglītību un mācības, lai nodrošinātu, ka jaunatnes jomas aktivitātes, kuras izstrādātas jauniešu vajadzībām un kopā ar jauniešiem, ir videi draudzīgas un ilgtspējīgas. Turpināt izstrādāt piemērotas darbu ar jaunatni iniciatīvas, kas vērstas uz jauniešu iesaisti vides jautājumu risināšanā, jo īpaši cīņā pret klimata pārmaiņām un biodaudzveidības saglabāšanā;
29. mudināt un atbalstīt to, ka valsts iestādes, privātais sektors un pilsoniskā sabiedrība atzīst un izmanto jauniešu iesaisti vides aizsardzībā un transversālās kompetences, jo īpaši sociālās prasmes, ko viņi tādējādi ir ieguvuši;
30. sargātun veidot ilgtspējīgas ⁽¹⁴⁾, ilgtermiņa, drošas, piekļūstamas un iekļaujošas pilsoniskās telpas sadarbībai ar vietējiem, reģionāliem, valsts, Eiropas un starptautiskiem politisko lēmumu pieņēmējiem, kurās tiek uzklauti jauniešu viedokļi neatkarīgi no viņu vecuma, bažām vai priekšlikumiem par rīcību attiecībā uz vides aizsardzību un cīņu pret klimata pārmaiņām, turklāt lai ar viņiem ne tikai apspriestos, bet arī, lai viņi varētu aktīvi piedalīties ar šiem jautājumiem saistītu lēmumu pieņemšanā;
31. veicināt jaunos pētniekus un viņu darbu ilgtspējīgas attīstības jomā, lai risinātu vides problēmas, daļēji lai kalpotu par paraugu jauniešiem un daļēji lai stimulētu un veicinātu pētījumu rezultātu apmaiņu ar jauniešiem tiešākā veidā, lai tādējādi dotu viņiem iespēju sākt rīkoties;
32. atbalstīt mācību atsauču izveidi klimata, vides un ilgtspējas jautājumos visām vecuma grupām un visiem mācīšanās, izglītības vai mācību līmeņiem vai veidiem.

⁽¹³⁾ [Padomes 2022. gada 4. aprīļa secinājumi par sportu kā ietekmes līdzekli uzvedības pārveidei par labu ilgtspējīgai attīstībai.]

⁽¹⁴⁾ Padomes un Padomē sanākušo dalībvalstu valdību pārstāvju secinājumi par tādu pilsonisko telpu sargāšanu un veidošanu jauniešiem, kas veicina jēgpilnu jaunatnes līdzdalību, OV C 501I, 13.12.2021., 19.–23. lpp.

AICINA DALĪBVALSTIS UN EIROPAS KOMISIJU SAVĀS ATTIECĪGAJĀS KOMPETENCES JOMĀS UN ATBILSTOŠĀ LĪMENĪ, IEVĒROJOT SUBSIDIARITĀTES PRINCIPU:

33. ņemt vērā visu jauniešu un jo īpaši jauniešu, kuriem ir mazāk iespēju, īpašās vajadzības un viedokļus vietējās, reģionālās, valsts un Eiropas vides rīcībpolitikās un programmās, jo īpaši tajās, ar kurām vērsas pret klimata pārmaiņām un saglabā biodaudzveidību, veicinot viņu līdzdalību šo rīcībpolitiku un programmu izstrādē un īstenošanā;
34. atbalstītun mācīties no jauniešu un jauniešu organizāciju iniciatīvām par tādu izpratnes veicināšanas pasākumu un kampaņu, tostarp digitālo pasākumu un kampaņu, izstrādi un īstenošanu, kas pievēršas klimata, piesārņojuma, biodaudzveidības un citiem vides jautājumiem;
35. veicināt, atzīt un attiecīgā gadījumā finansiāli atbalstīt darbības un programmas, ko uzsākuši un vada jaunieši vides jomā, jo īpaši tās, ar kurām cīnās pret klimata pārmaiņām un palīdz saglabāt biodaudzveidību, lai viņi varētu kļūt par pārmaiņu veicinātājiem sabiedrībā kopumā, kā arī savās izglītības un mācību iestādēs, augstākās izglītības iestādēs, jauniešu un darba ar jaunatni organizācijās, vietējās kopienās un paši savās aprindās;
36. veicināt uz vides problēmu risināšanu vērstās jauniešu brīvprātīgās darbības, jo īpaši tās, ar ko vērsas pret klimata pārmaiņām un kuru mērķis ir saglabāt biodaudzveidību, un atvieglot piekļuvi šīm darbībām, īpaši nodrošinot, ka šīs iespējas ir plaši pieejamas un par tām tiek sniegta informācija atbilstošos valstu un ES līmeņa portālos, piemēram, Eiropas Jaunatnes portālā un citos attiecīgos kanālos. Veicināt brīvprātīgā darba pieredzi, apvienojot brīvprātīgo darbu vietējā vai valsts līmenī ar brīvprātīgo darbu starptautiskā mērogā, attiecīgā gadījumā veicinot sinerģiju un papildināmību starp valstu shēmām un darbībām, tostarp valstu brīvprātīgā darba vai pilsoniskā dienesta shēmām un darbībām, ja tādas pastāv, un ES brīvprātīgā darba shēmām, lai padziļinātu jauniešu iesaisti, pilnveidotu viņu kompetences un stiprinātu viņu piederības sajūtu Eiropas Savienībai;
37. attiecīgā gadījumā ieguldīt zaļajā ekonomikā un atbalstīt jauniešus vajadzīgo kompetenču apguvē un atvieglot viņu piekļuvi mācībām, kas viņus sagatavo nākotnes zaļajam darbavietām;
38. attiecīgā gadījumā atbalstīt jaunos uzņēmējus, kuri cenšas izstrādāt projektus, kas vērsti uz praktiskiem vides problēmu risinājumiem, jo īpaši tādiem, ar ko risina klimata pārmaiņu problēmu un saglabā biodaudzveidību; veltīt īpašu uzmanību projektiem, ko izstrādājuši jaunieši, kuriem ir mazāk iespēju un kuriem nākas saskarties ar papildu grūtībām uzņēmējdarbības sākšanā;
39. attiecīgā gadījumā izstrādāt mentorēšanas programmas, kuras vada profesionāļi un uzņēmēji, kuri ir aktīvi iesaistīti vides risinājumu meklēšanā, jo īpaši tādu, kas palīdz saglabāt biodaudzveidību un risināt klimata pārmaiņu problēmu, lai sniegtu atbalstu un konsultēšanu jauniešiem, kuri vēlas aktīvi iesaistīties šajā jomā;
40. palielināt Eiropas jauniešu informētību un līdzdalību ANO vides rīcībpolitikās un iniciatīvās, stiprinot sadarbību ar attiecīgām ANO struktūrām, piemēram, Apvienoto Nāciju Organizācijas Vides programmu (UNEP), Apvienoto Nāciju Organizācijas Vispārējo konvenciju par klimata pārmaiņām (UNFCCC), Apvienoto Nāciju Organizācijas Attīstības programmu (UNDP) un Konvenciju par bioloģisko daudzveidību (KBD);

AICINA EIROPAS KOMISIJU:

41. nodrošināt, ka visi jaunieši spēj izprast un uzņemties atbildību par Eiropas zaļo kursu un no tā izrietošajām iniciatīvām, piemēram, Jauno Eiropas "Bauhaus" ⁽¹⁵⁾, un dažādajām Eiropas vides programmām; aktīvi popularizēt visus Eiropas Klimata pakta aspektus visu jauniešu vidū;
42. nodrošināt, ka Eiropas vides rīcībpolitiku sabiedriskā apspriešana ir pieejama jauniešiem un jauniešu un darba ar jaunatni organizācijām un ka, rīkojot šādas apspriešanas, Eiropas Komisija gan pilsoņiem, gan ieinteresētajām personām dod iespēju paust savu viedokli pirms tiesību aktu priekšlikumu galīgās redakcijas sagatavošanas. Šī paša iemesla dēļ veicināt jauniešu un jauniešu organizāciju jēgpilnu līdzdalību iedzīvotāju iesaistes iniciatīvās, kas ietilpst Eiropas Savienības misijās ⁽¹⁶⁾;

⁽¹⁵⁾ Komisijas paziņojums Eiropas Parlamentam, Padomei, Ekonomikas un sociālo lietu komitejai un Reģionu komitejai "Jaunais Eiropas "Bauhaus"", COM(2021) 573 final.

⁽¹⁶⁾ Komisijas paziņojums Eiropas Parlamentam, Padomei, Ekonomikas un sociālo lietu komitejai un Reģionu komitejai par Eiropas misijām, COM(2021) 609 final.

43. popularizēt un veicināt mobilitātes iespējas Eiropā un iniciatīvas vides nozarē programmas *Erasmus+* un programmas "Eiropas Solidaritātes korpuss" kontekstā, lai nodrošinātu, ka ikviens jaunietis, kurš to vēlas, var aktīvi iesaistīties vides jautājumos, tostarp ierobežotām iespējām pakļauti jaunieši, jo īpaši no tālākiem reģioniem, kā arī no salu reģioniem un lauku un attāliem apgabaliem. Nodrošināt, ka šajās iniciatīvās prioritāte tiek dota videi draudzīgiem transporta veidiem, lai samazinātu jauniešu mobilitātes projektu oglekļa pēdu, vienlaikus nodrošinot, ka tie ir piemēroti tālāko reģionu vajadzībām, kuri saskaras ar ierobežojumiem to nošķirtības dēļ;
44. sadarbībā ar jauniešu organizācijām un jauniešiem īstenot mācīšanās no līdzbiedriem pasākumus par jauniešu iesaisti vides jautājumos, biodaudzveidības saglabāšanā un atjaunošanā, kā arī klimata pārmaiņu un piesārņojuma mazināšanā, lai apzinātu dalībvalstīs esošo paraugpraksi un veicinātu šīs prakses apmaiņu starp dalībvalstīm;

AICINA VISAS IEINTERESĒTĀS PUSES, KAS PIEDALĀS EIROPAS SADARBĪBAS INICIATĪVĀS JAUNATNES LIETU, VIDES UN KLIMATA PĀRMAIŅU JOMĀ:

45. attīstīt uz vides jautājumiem vērsta brīvprātīgā darba aktivitātes Eiropas Solidaritātes korpusa un citu brīvprātīgajiem paredzēto valsts vai starptautisko programmu atbalsta saņēmējiem; vairojot visu brīvprātīgo informētību neatkarīgi no jomas, kurā viņi ir iesaistīti, par vides jautājumiem un viņu uzdevumu ietekmi uz vidi, lai viņi būtu īpaši piesardzīgi attiecībā uz savu oglekļa pēdu, īstenojot šīs aktivitātes;
46. stiprināt Eiropas sadarbību, Eiropas līmenī apmainoties ar rīkiem un paraugpraksi tādās jomās kā jaunatnes iesaiste un līdzdalība vides pasākumos, jo īpaši klimata pārmaiņu un piesārņojuma mazināšana un biodaudzveidības saglabāšana, tostarp pilnībā izmantojot iespējas, ko sniedz *Erasmus+*, Eiropas Solidaritātes korpuss un citi attiecīgie ES finanšu instrumenti.

PIELIKUMS

a) ATSAUCES

Šo secinājumu pieņemšanā Padome un Padomē sanākušo dalībvalstu valdību pārstāvji ir ņēmuši vērā šādus dokumentus:

- Eiropas Parlaments, 2021. gads, *Youth Ideas Report For The Conference On The Future Of Europe* (Jaunatnes ideju ziņojums konferencei par Eiropas nākotni), https://european-youth-event.europarl.europa.eu/wp-content/uploads/2021/10/2021_EYE_Report-Booklet_A5_20-10-Accessible.pdf
- Apvienoto Nāciju Organizācija, Rezolūcija 70/1, *Transforming our world: the 2030 Agenda for Sustainable Development* (Pārveidosim mūsu pasauli: ilgtspējīgas attīstības programma 2030. gadam), https://www.un.org/ga/search/view_doc.asp?symbol=A/RES/70/1&Lang=E
- Komisijas paziņojums Eiropas Parlamentam, Padomei, Eiropas Ekonomikas un sociālo lietu komitejai un Reģionu komitejai "Eiropas zaļais kurss", COM(2019) 640 final.
- Komisijas paziņojums Eiropas Parlamentam, Padomei, Eiropas Ekonomikas un sociālo lietu komitejai un Reģionu komitejai "ES Biodaudzveidības stratēģija 2030. gadam", COM(2020) 380 final.
- Komisijas paziņojums Eiropas Parlamentam, Padomei, Eiropas Ekonomikas un sociālo lietu komitejai un Reģionu komitejai "Eiropas Klimata pakts", COM(2020) 788 final.
- Apvienoto Nāciju Organizācija, 2015. gads, Parīzes nolīgums, PARĪZES NOLĪGUMA PIENĒMŠANA – Parīzes nolīguma teksts angļu valodā (unfccc.int)
- Padomes secinājumi "Ilgtspējīgas Eiropas izveidošana līdz 2030. gadam – līdzšinējais progress un turpmākie pasākumi", <https://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-14835-2019-INIT/lv/pdf>
- Padomes secinājumi "Visaptveroša pieeja tam, lai tiktu paātrināta ANO Ilgtspējīgas attīstības programmas 2030. gadam īstenošana – pēc Covid-19 krīzes atjaunot uzlabojot <https://data.consilium.europa.eu/doc/document/ST-9850-2021-INIT/lv/pdf>
- Eiropas Komisija, runa par stāvokli Savienībā 2021. gadā, https://ec.europa.eu/info/sites/default/files/soteu_2021_address_lv.pdf
- Eiropas Savienības Padomes un Padomē sanākušo dalībvalstu valdību pārstāvju rezolūcija par regulējumu Eiropas sadarbībai jaunatnes jomā: Eiropas Savienības jaunatnes stratēģija 2019.–2027. gadam, OV C 456, 18.12.2018., 1.–22. lpp.
- Komisijas paziņojums Eiropas Parlamentam, Padomei, Eiropas Ekonomikas un sociālo lietu komitejai un Reģionu komitejai par Eiropas Izglītības telpas izveidi līdz 2025. gadam, COM(2020) 625 final.
- Padomes Rezolūcija par stratēģisku satvaru Eiropas sadarbībai izglītības un mācību jomā ceļā uz Eiropas izglītības telpu un turpmāk (2021–2030), OV C 66, 26.2.2021.
- Padomes un Padomē sanākušo dalībvalstu valdību pārstāvju secinājumi par tādu pilsonisko telpu sargāšanu un veidošanu jauniešiem, kas veicina jēgpilnu jaunatnes līdzdalību, OV C 501I, 13.12.2021., 19.–23. lpp.
- Padomes secinājumi par ES jaunatnes stratēģijas (2019.–2021. gadam) īstenošanu, OV C 504I, 14.12.2021., 10.–11. lpp.
- *Youth4Climate* manifests, 2021. gada novembris, *Youth4Climate* manifests (unfccc.int).

b) DEFINĪCIJAS ŠO SECINĀJUMU VAJADZĪBĀM

"Biodaudzveidība" ir dzīvo organismu dažādība visās vidēs, tai skaitā sauszemes, jūras un citās ūdens ekosistēmās un ekoloģiskajos kompleksos, kuru sastāvdaļas tie ir; tā ietver daudzveidību sugas ietvaros, sugu daudzveidību un ekosistēmu daudzveidību;

"klimata pārmaiņas" ir ar cilvēka darbību tieši vai netieši izskaidrojamas klimata pārmaiņas, kas izmaina Zemes atmosfēras sastāvu un saasina klimata norišu dabiskās variācijas, kuras ir novērotas salīdzināmos laika periodos;

“iesaiste” ir ikviena darbība, ko vispārējās interesēs veic brīvprātīgi vai brīvprātīgo misijas veidā. Ar jēdzienu “iesaiste” apzīmē brīvprātīgu un nesavtīgu pilsonisko rīcību citu labā;

“vide” ir dabas un sociālekonomisku elementu kopums, kas veido indivīda, iedzīvotāju kopuma vai kopienas dzīves apstākļu satvaru dažādos telpiskos mērogos. Attiecīgi vides aizsardzība ietver pasākumu veikšanu nolūkā ierobežot vai novērst cilvēka darbības negatīvo ietekmi uz vidi;

“mentorēšana” ir profesionālā vidē strukturētas brīvprātīgas attiecības starp jaunieši un mentoru vidējā termiņā un ilgtermiņā;

“mācīšanās no līdzbiedriem” ir aktivitātes, kas ES līmenī dod iespēju dalībvalstīm, kuras saskaras ar līdzīgiem politikas izaicinājumiem, strādāt kopās un apmainīties ar labas prakses piemēriem, koncentrēties uz valstij raksturīgiem izaicinājumiem vai ar līdzīgo valstu un – attiecīgā gadījumā – ieinteresēto personu organizāciju un neatkarīgu ekspertu palīdzību atbalstīt konkrētu valsts reformu programmu ⁽¹⁾;

“ilgtspējīga attīstība” ir pašreizējo paaudžu vajadzību apmierināšana tā, lai neapdraudētu nākamo paaudžu spēju apmierināt savas vajadzības. Tā veicina dinamisku ekonomiku, pilnīgu nodarbinātību, augstus izglītības, veselības aprūpes un sociālās un reģionālās kohēzijas standartus, kā arī vides aizsardzību drošā un miermīlīgā pasaulē, kurā tiek respektēta kultūru daudzveidība;

“ierobežotām iespējām pakļauti jaunieši” ir jaunieši, kas saskaras ar šķēršļiem, kuri liedz viņiem efektīvi izmantot iespējas ekonomisku, sociālu, kultūras, ģeogrāfisku vai ar veselību saistītu iemeslu dēļ, savas migrantu izcelsmes dēļ vai tādu iemeslu dēļ kā invaliditāte vai mācīšanās grūtības, vai jebkāda cita iemesla dēļ, tostarp tāda iemesla, kas varētu būt par cēloni diskriminācijai saskaņā ar Eiropas Savienības Pamattiesību hartas 21. pantu ⁽²⁾.

⁽¹⁾ Padomes Rezolūcija par pārvaldības struktūru stratēģiskajam satvaram Eiropas sadarbībai izglītības un mācību jomā ceļā uz Eiropas izglītības telpu un turpmāk (2021–2030), (2021/C 497/01), 11. punkts.

⁽²⁾ Definīcija Regulas (ES) 2021/888 2. panta 4. punktā.

Paziņojums to personu ievēribai, kurām piemēro pasākumus, kas paredzēti Padomes Lēmumā 2011/235/KĀDP, kurā grozījumi izdarīti ar Padomes Lēmumu (KĀDP) 2022/596, un kas paredzēti Padomes Regulā (ES) Nr. 359/2011, kuru īsteno ar Padomes Īstenošanas regulu (ES) 2022/592 attiecībā uz ierobežojošiem pasākumiem, kas vērsti pret konkrētām personām, vienībām un struktūrām saistībā ar situāciju Irānā

(2022/C 159/08)

Personām, kuras iekļautas pielikumā Padomes Lēmumam 2011/235/KĀDP ⁽¹⁾, kurā grozījumi izdarīti ar Padomes Lēmumu (KĀDP) 2022/596 ⁽²⁾, un I pielikumā Padomes Regulā (ES) Nr. 359/2011 ⁽³⁾, kuru īsteno ar Padomes Īstenošanas regulu (ES) 2022/592 ⁽⁴⁾ attiecībā uz ierobežojošiem pasākumiem, kas vērsti pret konkrētām personām, vienībām un struktūrām saistībā ar situāciju Irānā, dara zināmu šādu informāciju.

Eiropas Savienības Padome ir nolēmusi, ka minētajos pielikumos norādītās personas būtu jāturpina iekļaut tādu personu un vienību sarakstā, kurām piemēro ierobežojošus pasākumus, kas paredzēti Lēmumā 2011/235/KĀDP un Regulā (ES) Nr. 359/2011.

Attiecīgo personu uzmanību vērš uz to, ka pastāv iespēja iesniegt pieteikumus attiecīgās(-o) dalībvalsts(-u) kompetentajās iestādēs, kas norādītas Regulas (ES) Nr. 359/2011 II pielikumā minētajās tīmekļa vietnēs, lai saņemtu atļauju izmantot iesaldētos līdzekļus pamatvajadzību nodrošināšanai vai konkrētiem maksājumiem (sk. Regulas 4. pantu).

Attiecīgās personas pirms 2022. gada 31. decembra, pievienojot apliecinājošus dokumentus, var iesniegt Padomei lūgumu pārskatīt lēmumu par viņu iekļaušanu minētajā sarakstā, lūgumu nosūtot uz šādu adresi:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË
E-pasts: sanctions@consilium.europa.eu

Attiecīgo personu uzmanība tiek vērsta arī uz iespēju apstrīdēt Padomes lēmumu Eiropas Savienības Vispārējā tiesā saskaņā ar nosacījumiem, kas paredzēti Līguma par Eiropas Savienības darbību 275. panta otrajā daļā un 263. panta ceturtajā un sestajā daļā.

⁽¹⁾ OV L 100, 14.4.2011., 51. lpp.

⁽²⁾ OV L 114, 12.4.2022., 68.. lpp.

⁽³⁾ OV L 100, 14.4.2011., 1. lpp.

⁽⁴⁾ OV L 114, 12.4.2022., 37.. lpp.

Paziņojums to datu subjektu ievēribai, kuriem piemēro ierobežojošos pasākumus, kas paredzēti Padomes Lēmumā 2011/235/KĀDP un Padomes Regulā (ES) Nr. 359/2011 par ierobežojošiem pasākumiem, kas vērsti pret konkrētām personām, vienībām un struktūrām saistībā ar situāciju Irānā

(2022/C 159/09)

Datu subjektu uzmanība tiek vērsta uz šādu informāciju saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 2018/1725 ⁽¹⁾ 16. pantu.

Šīs apstrādes darbības juridiskais pamats ir Padomes Lēmums 2011/235/KĀDP ⁽²⁾, kuru groza ar Padomes Lēmumu (KĀDP) 2022/596 ⁽³⁾, un Padomes Regula (ES) Nr. 359/2011 ⁽⁴⁾, kuru īsteno ar Padomes Īstenošanas regulu (ES) 2022/592 ⁽⁵⁾.

Šīs apstrādes darbības datu pārzinis ir RELEX.1 nodaļa Padomes Ģenerālsekretariāta (PGS) ģenerāldirektorātā RELEX (Ārējās attiecības), un ar šo nodaļu var sazināties, izmantojot šādu adresi:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË
E-pasts: sanctions@consilium.europa.eu

Ar PGS datu aizsardzības speciālistu var sazināties, izmantojot šādu adresi:

Datu aizsardzības speciālists

data.protection@consilium.europa.eu

Apstrādes darbības mērķis ir izveidot un atjaunināt tādu personu sarakstu, uz kurām attiecas ierobežojošie pasākumi saskaņā ar Lēmumu 2011/235/KĀDP, kuru groza ar Lēmumu (KĀDP) 2022/596, un Regulu (ES) Nr. 359/2011, kuru īsteno ar Īstenošanas regulu (ES) 2022/592.

Datu subjekti ir fiziskas personas, kuras atbilst Lēmumā 2011/235/KĀDP un Regulā (ES) Nr. 359/2011 izklāstītajiem sarakstā iekļaušanas kritērijiem.

Savāktie personas dati aptver datus, kas vajadzīgi, lai pareizi identificētu attiecīgo personu, pamatojumu iekļaušanai sarakstā un citus ar to saistītus datus.

Savāktos personas datus var pēc vajadzības sniegt arī Eiropas Ārējās darbības dienestam un Komisijai.

Neskarot ierobežojumus, kas noteikti, ievērojot Regulas (ES) 2018/1725 25. pantu, atbilde datu subjektiem par viņu tiesību, piemēram, piekļuves tiesību, kā arī tiesību uz labošanu vai tiesību izteikt iebildumus, īstenošanu tiks sniegta saskaņā ar Regulu (ES) 2018/1725.

Personas datus glabā 5 gadus no brīža, kad datu subjekts ir svītrots no tādu personu saraksta, uz kurām attiecas ierobežojošie pasākumi, vai no brīža, kad ir beidzies pasākuma derīguma termiņš, vai uz tiesvedības laiku, ja tāda bijusi sākta.

Neskarot tiesību aizsardzību tiesā, administratīvā vai ārpus tiesas kārtā, datu subjekti var iesniegt sūdzību Eiropas Datu aizsardzības uzraudzītājam saskaņā ar Regulu (ES) 2018/1725 (edps@edps.europa.eu).

⁽¹⁾ OV L 295, 21.11.2018., 39. lpp.

⁽²⁾ OV L 100, 14.4.2011., 51. lpp.

⁽³⁾ OV L 114, 12.4.2022., 68.. lpp.

⁽⁴⁾ OV L 100, 14.4.2011., 1. lpp.

⁽⁵⁾ OV L 114, 12.4.2022., 37.. lpp.

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2022. gada 11. aprīlis

(2022/C 159/10)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,0900	CAD	Kanādas dolārs	1,3738
JPY	Japānas jena	137,01	HKD	Hongkongas dolārs	8,5440
DKK	Dānijas krona	7,4375	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,5938
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,83693	SGD	Singapūras dolārs	1,4874
SEK	Zviedrijas krona	10,3128	KRW	Dienvīdkorejas vona	1 345,23
CHF	Šveices franks	1,0180	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	15,9127
ISK	Islandes krona	140,00	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	6,9405
NOK	Norvēģijas krona	9,5478	HRK	Horvātijas kuna	7,5519
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	15 658,28
CZK	Čehijas krona	24,429	MYR	Malaizijas ringits	4,6112
HUF	Ungārijas forints	378,27	PHP	Filipīnu peso	56,753
PLN	Polijas zlots	4,6456	RUB	Krievijas rublis	
RON	Rumānijas leja	4,9397	THB	Taizemes bāts	36,613
TRY	Turcijas lira	16,0485	BRL	Brazīlijas reāls	5,1550
AUD	Austrālijas dolārs	1,4654	MXN	Meksikas peso	21,8653
			INR	Indijas rūpija	82,7085

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

Komisijas paziņojums par pašreizējām valsts atbalsta atgūšanas procentu likmēm un atsaucēs/diskonta likmēm, ko piemēro no 2022. gada 1. maijā.

(Publicēts saskaņā ar 10. pantu Komisijas Regulā (EK) Nr. 794/2004 ⁽¹⁾)

(2022/C 159/11)

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

Grozītās likmes ir norādītas treknrakstā.

Iepriekšējā tabula publicēta OV C 126, 21.3.2022., 9. lpp.

No	Līdz	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.5.2022	...	-0,35	-0,35	0,00	-0,35	4,85	-0,35	0,08	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	0,26	5,40	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	-0,35	4,06	-0,35	3,38	0,08	-0,35	-0,35	0,86
1.4.2022	30.4.2022	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	4,00	-0,49	0,00	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	4,66	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	3,42	-0,49	3,38	-0,01	-0,49	-0,49	0,66
1.3.2022	31.3.2022	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	4,00	-0,49	-0,03	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	4,02	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	2,85	-0,49	2,74	-0,04	-0,49	-0,49	0,66
1.2.2022	28.2.2022	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	3,29	-0,49	-0,03	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	3,17	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	2,04	-0,49	2,74	-0,05	-0,49	-0,49	0,66
1.1.2022	31.1.2022	-0,49	-0,49	0,00	-0,49	2,49	-0,49	-0,01	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	0,26	2,38	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	-0,49	1,21	-0,49	2,27	-0,03	-0,49	-0,49	0,51

⁽¹⁾ OV L 140, 30.4.2004., 1. lpp.

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju**(Lieta M.10716 – PLD / NBIM / TARGET ASSET BLEISWIJK)****Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2022/C 159/12)

1. Komisija 2022. gada 5. aprīlī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju saskaņā ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *Prologis, L.P.* (“PLD”, Amerikas Savienotās Valstis),
- *Norges Bank Investment Management* (“NBIM”, Norvēģija),
- *Target Asset* (Nīderlande).

PLD un NBIM Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē kopīgi iegūs pilnīgu kontroli pār *Target Asset*.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- PLD Ziemeļamerikā un Dienvidamerikā, Eiropā un Āzijā pieder nekustamie īpašumi, un tas tos apsaimnieko un attīsta, galvenokārt rūpnieciskos nolūkos,
- NBIM Norvēģijas Finanšu ministrijas uzdevumā veic institucionālus ieguldījumus valdības pensiju fondā *Global*, kas koncentrēts uz ieguldījumu veikšanu visā pasaulē, tostarp uz ieguldījumiem nekustamajā īpašumā Ziemeļamerikā, Eiropā un Japānā,
- *Target Asset* ir nekustamais īpašums, kas atrodas *Bleiswijk*, Nīderlandē, un to izmanto kā loģistikas objektu.

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 paziņojumā paredzētajai procedūrai.

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

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

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā no šīs publikācijas datuma. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

M.10716 – *PLD / NBIM / TARGET ASSET BLEISWIJK*

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

E-pasts: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specififikācijas grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu

(2022/C 159/13)

Šī publikācija dod tiesības divu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 ⁽¹⁾ 98. pantam.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

"Vicenza"

PDO-IT-A0476-AM03

Pieteikuma iesniegšanas datums: 13.7.2018.**1. Grozījumam piemērojamie noteikumi**

Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pants — grozījums, kas nav maznozīmīgs

2. Grozījuma apraksts un pamatojums**2.1. Spumante (dzirkstošā) paveida svīturošana no "Chardonnay", "Garganega" ("Garganego") un "Pinot Bianco" veidiem**

Ar nosaukumu "Vicenza" apzīmēto produktu veidu vispārējās pārskatīšanas laikā tika svītroti daži dzirkstošie vīni, piemēram, "Vicenza" "Chardonnay" *Spumante*, "Vicenza" "Garganega" *Spumante* un "Vicenza" "Pinot Bianco" *Spumante*.

Šāds pieprasījums ir radies, jo ir novērots, ka neviens no minētajiem trim veidiem nav ražots kopš 2014. gada ražas.

Šie grozījumi attiecas uz produkta specififikācijas 1., 4., 5. un 6. punktu un vienotā dokumenta 1.4. punktu.

2.2. Vīnogu ražas no hektāra palielināšana

Palielināta šādu šķirņu vīnogu raža (tonnas/ha): no 14 līdz 15 šķirnēm "Cabernet" un "Cabernet Sauvignon"; no 16 līdz 18 šķirnei "Garganega" ("Garganego"); no 13 līdz 14 šķirnei "Manzoni Bianco"; no 14 līdz 16 šķirnei "Merlot"; no 14 līdz 15 šķirnei "Pinot Bianco"; no 13 līdz 15 šķirnei "Pinot Grigio"; no 13,5 līdz 15 šķirnēm "Riesling" un "Sauvignon".

Šis nelielais ražas palielinājums ir vajadzīgs, lai atspoguļotu pašreizējo vīndārzu faktisko ražotspēju. Norādītā palielinājuma pamatā ir faktiskā raža apgabalā, un izmēģinājumi, kas veikti saistībā ar audzēšanas paņēmieniem un mainīgajiem laikapstākļiem, ir pierādījuši, ka šīs izmaiņas neietekmē vīnogu un vīna produkcijas kvalitāti.

Šis grozījums attiecas uz produkta specififikācijas 4. punktu un vienotā dokumenta 1.5.2. punktu.

(1) OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

2.3. *Svītrotā prasība par to, ka produkti ar norādi Riserva trīs mēnešus jāuzlabo koka mucās*

Prasība par to, ka produkti ar norādi Riserva trīs mēnešus jāuzlabo koka mucās, ir svītrotā, bet šā tradicionālā apzīmējuma izmantošanai spēkā paliek nosacījums par obligāto izturēšanas periodu, kas ilgst vismaz divus gadus, kā paredzēts spēkā esošajos tiesību aktos. Tāpēc apzīmējums “uzlabošana” ir aizstāts ar apzīmējumu “izturēšana”.

Ņemot vērā patēriņa tendences šo veidu galvenajos tirgos, būtu jāļauj vīna darītāviem izlemt, vai izmantot koka traukus un cik ilgi vīnus izturēt šajos traukos, tomēr paturot prātā, ka minimālais izturēšanas periods ir divi gadi.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 5. punktu, bet vienoto dokumentu neietekmē.

2.4. *Sarkanvīna veidi ar Riserva norādi. Atsevišķi aprakstītas analītiskās un organoleptiskās īpašības*

Tagad ir atsevišķi aprakstītas ar tradicionālo apzīmējumu Riserva apzīmēto sarkanvīnu (*Rosso*, “Cabernet”, “Cabernet Sauvignon”, “Merlot”, “Pinot Nero” un “Raboso”) analītiskās un organoleptiskās īpašības, kas produkta specifikācijā bija aprakstītas kopā ar pamata sarkanvīnu īpašībām.

Šā grozījuma mērķis ir uzlabot tekstu, nodrošinot, ka ir skaidri aprakstītas visu specifikācijā paredzēto vīna veidu analītiskās un organoleptiskās īpašības.

Grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. pantu un vienotā dokumenta 1.4. punktu.

2.5. *Izmaiņas dažu veidu organoleptiskajās īpašībās*

Veiktas dažas izmaiņas šādu vīna veidu organoleptiskajās īpašībās: *Bianco Frizzante*, *Bianco Spumante*, “Chardonnay”, “Garganega”, “Riesling”, “Sauvignon”, “Manzoni” *Bianco*, “Pinot Grigio”, “Moscato” *Spumante*, “Cabernet”, “Cabernet Riserva”, “Cabernet Sauvignon”, “Cabernet Sauvignon” *Riserva*, “Merlot”, “Merlot” *Riserva*, “Pinot Nero”, “Pinot Nero” *Riserva*, “Raboso”, “Raboso” *Riserva*, *Rosato*, *Rosato Frizzante* un *Novello*.

Vīnu apraksts ir saskaņots ar apzīmējumiem, ko vīna nozarē izmanto profesionāli degustatori.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta 1.4. punktu.

2.6. *Izmaiņas Bianco Passito veida minimālajā kopējā spirta saturā tilpuma %*

Bianco Passito veida minimālais kopējais spirta saturs ir palielināts no 13 % līdz 16 %.

Minimālais kopējais spirta saturs tilpuma % ir jāpalielina saskaņā ar *Passito* vīnu specifiskajām ražošanas metodēm. Pie tām pieder vīnogu žāvēšana, kuras rezultātā spirta saturs palielinās.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 6. punktu un vienotā dokumenta 1.4. punktu.

2.7. *Atļauja aizbāžņu vietā izmantot skrūvējamus korķus*

“Vīna” un “pusdzirkstošā vīna” kategorijas vīniem, ko laiž tirgū stikla pudelēs, kuru tilpums ir mazāks nekā 5 litri, atļauts izmantot skrūvējamus korķus.

Tas nodrošina, ka ražotāji var ātri reaģēt uz dažādu starptautisko tirgu prasībām, piegādājot savus vīnus piemērotajā iepakojumā. Jo īpaši tas attiecas uz tirgiem, kuros ir skaidrs pieprasījums pēc vīna pudelēs, kas noslēgtas ar skrūvējamu korķi.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu un vienotā dokumenta 1.9. punktu.

2.8. *Atļauja izmantot traukus, kuri izgatavoti no materiāla, kas nav stikls*

XXX. Ja tilpums ir no 5 līdz 20 litriem, vīnam var izmantot alternatīvus traukus, kuri izgatavoti no materiāla, kas nav stikls un sastāv no polietilēna vai poliestera daudzslāņu plastmasas apvalka, kurš ievietots kartona vai cita cietā materiāla kastē.

Pamatojums: šis grozījums nodrošina, ka ražotāji var ātri reaģēt uz dažādu starptautisko tirgu prasībām, piegādājot vīnus piemērotā iepakojumā. Piemēram, Ziemeļeiropas tirgus arvien vairāk atbalsta alternatīvus ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi apzīmētu kvalitatīvu vīnu iepakojumus, piemēram, “bag-in-box” [maisiņu kastē], kas jau ir plaši izplatīts dažos tirgos, piemēram, Vācijā un visā Ziemeļeiropā.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu un vienotā dokumenta 1.9. punktu.

2.9. “Vicenza” Riserva vīnu iepakojšana

Ir īpaši noteikts, kādām īpašībām jāpiemīt ar ACVN “Vicenza” apzīmētajiem vīniem ar norādi *Riserva*, kad tos laiž tirgū, attiecībā uz izmantojamo trauku un aizbāzņu veidu un maksimālo pieļaujamo tilpumu. Konkrēti, ar KCVN “Vicenza” un norādi *Riserva* apzīmētie vīni ir jālaiž tirgū stikla pudelēs, kuru tilpums nepārsniedz 9 litrus un kuras ir noslēgtas ar korķa aizbāzni. Nav atļauts izmantot balonus vai lielas šaurkakla pudeles.

Riserva paveidu tēls, tostarp izpratne par augstāko kvalitāti, ir jāaizsargā, un aizsardzība sākas ar traukiem, kurus var izmantot iepakojumam.

Šis grozījums attiecas uz produkta specifikācijas 8. punktu un vienotā dokumenta 1.9. punktu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. Produkta nosaukums

Vicenza

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns
5. Kvalitatīvs dzirkstošais vīns
6. Kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns
8. Pusdzirkstošais vīns

4. Vīna(-u) apraksts

1. “Vicenza” Bianco

Krāsa: no salmu dzeltenas līdz tumšai salmu dzeltenai.

Smarža: augļaina, intensīva, dažkārt nedaudz aromātiska.

Garša: sausa, svaiga, harmoniska.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 10,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 5 grami uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

2. "Vicenza" Bianco Frizzante

Krāsa: salmu dzeltena.

Smarža: maīga, augļaina, dažkārt nedaudz aromātiska, ar ziedu niansēm.

Garša: no sausas līdz pussaldai, svaiga.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 10,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

3. "Vicenza" Bianco Spumante

Putas: izsmalcinātas, ar smalku tekstūru un noturīgas.

Krāsa: mainīgas intensitātes koša salmu dzeltena.

Smarža: maīga, augļaina, dažkārt nedaudz aromātiska, ar ziedu niansēm.

Garša: no sausas līdz saldai, augļaina.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 5,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

4. “Vicenza” Bianco Passito

Krāsa: no salmu dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai.

Smarža: raksturīga Passito, izsmalcināta.

Garša: pussalda vai salda, harmoniska.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 16,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 5,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. “Vicenza” Rosso

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: intensīva un noturīga, ar sarkano ogu niansēm.

Garša: svaiga, sausa un harmoniska.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 4,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

6. “Vicenza” Rosso Novello

Krāsa: rubīnsarkana, dažkārt ar violetu atblāzmu.

Smarža: intensīva un pikanta, ar sarkano ogu niansēm.

Garša: noapaļota, aromātiska, viegla.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 4,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

7. “Vicenza” Rosso Riserva

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana.

Smarža: intensīva un noturīga, ar sarkano ogu niansēm.

Garša: sausa, harmoniska, spēcīga, vidēji tanīniem piesātināta.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 12,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 4,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

8. “Vicenza” Rosato

Krāsa: dažādas intensitātes rozā.

Smarža: maīga, ziedu.

Garša: no sausas līdz pussaldai.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 10,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 5,0 gramī uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

9. “Vicenza” Rosato Frizzante

Krāsa: dažādas intensitātes rozā.

Smarža: maīga, ziedu.

Garša: no sausas līdz pussaldai, svaiga, dzīvīga.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 10,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 5 gramī uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

10. “Vicenza” “Moscato” Spumante

Putas: izsmalcinātas, ar smalku tekstūru un noturīgas.

Krāsa: spilgti salmu dzeltena.

Smarža: intensīva, raksturīga šķirnei.

Garša: no sausas līdz saldai, lai, raksturīga šķirnei.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 13,0 g/l.

Tiek ražoti šādi veidi: “ekstra bruts”, “bruts”, “ekstra sausais”, “sausais” un “pussausais”.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 5 gramī uz litru

Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

11. "Vicenza" "Chardonnay"

Krāsa: salmu dzeltena ar zaļganu atblāzmu.

Smarža: smalka, ar gatavu balto augļu niansēm.

Garša: sausa, harmoniska.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

12. "Vicenza" "Garganega"

Krāsa: salmu dzeltena.

Smarža: maiga, ar balto ziedu un gatavu balto augļu niansēm.

Garša: sausa un harmoniska, ar nelielu rūgtenumu.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 10,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 14,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

13. "Vicenza" "Riesling"

Krāsa: salmu dzeltena ar zaļganu atblāzmu.

Smarža: intensīva, ar persiku un eksotisko augļu niansēm.

Garša: sausa, augļaina.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 5,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

14. "Vicenza" "Sauvignon"

Krāsa: mainīgas intensitātes salmu dzeltena.

Smarža: maīga, ar persiku un eksotisko augļu niansēm.

Garša: svaiga un harmoniska.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 4,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

15. "Vicenza" "Manzoni" Bianco

Krāsa: gaiši salmu dzeltena ar zaļganu atblāzmu.

Smarža: augļaina, ar balto ziedu niansēm.

Garša: svaiga, harmoniska, pilnīga.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 5,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

16. “Vicenza” “Pinot” Bianco

Krāsa: gaiši salmu dzeltena.

Smarža: ziedu, ar eksotisko augļu notīm.

Garša: svaiga, harmoniska, augļaina.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

17. “Vicenza” “Pinot Grigio”

Krāsa: no salmu dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai, dažkārt ar rozā atblāzmu.

Smarža: intensīva, augļaina, dažkārt nedaudz aromātiska, ar ziedu niansēm.

Garša: sausa, svaiga, samtaina.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 15,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	

Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

18. “Vicenza” “Cabernet”

Krāsa: tumši rubīnsarkana.

Smarža: intensīva sarkano augļu smarža, dažkārt nedaudz zālaina.

Garša: sausa un noturīga.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 4,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

19. “Vicenza” “Cabernet” Riserva

Krāsa: tumši rubīnsarkana, dažkārt var būt ar granātsarkanu toni.

Smarža: augļaina, dažkārt ar pikantām niansēm.

Garša: sausa, ar optimālu tanīnu daudzumu.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības

Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 4,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

20. "Vicenza" "Cabernet Sauvignon"

Krāsa: tumši rubīnsarkana.

Smarža: intensīva, ar sarkano augļu niansēm.

Garša: sausa, harmoniska.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 4,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

21. "Vicenza" "Cabernet Sauvignon" Riserva

Krāsa: tumši rubīnsarkana, dažkārt var būt ar granātsarkanu toni.

Smarža: sarežģīta sarkano augļu smarža.

Garša: sausa, pilnīga, viegli piesātināta ar tanīniem.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 4,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

22. "Vicenza" "Merlot"

Krāsa: rubīnsarkana.

Smarža: intensīva, ar ķiršu un citu ogu niansēm.

Garša: svaiga, viegla.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 4,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

23. “Vicenza” “Merlot” Riserva

Krāsa: rubīnsarkana, dažkārt var būt ar granātsarkanu toni.

Smarža: sarežģīta, ar ķiršu un citu ogu niansēm.

Garša: pilnīga, viegla, noturīga.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 4,5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

24. “Vicenza” “Pinot Nero”

Krāsa: rubīnsarkana.

Smarža: ēteriska, patīkama.

Garša: sausa, aromātiska.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 18,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	

Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

25. "Vicenza" "Pinot Nero" Riserva

Krāsa: rubīnsarkana, dažkārt var būt ar granātsarkanu toni.

Smarža: ēteriska, sarežģīta.

Garša: pilnīga, samtaina, noturīga.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 12,00 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

26. "Vicenza" "Raboso"

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana, dažkārt ar violetu atblāzmu.

Smarža: vīnaina un intensīva, ar "Marasca" ķiršu niansēm.

Garša: svaiga, harmoniska, aromātiska.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 10,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 20,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 5 gramu uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

27. "Vicenza" "Raboso" Riserva

Krāsa: dažādas intensitātes rubīnsarkana, dažkārt var būt ar granātsarkanu toni.

Smarža: intensīva un sarežģīta, ar "Marasca" ķiršu niansēm.

Garša: svaiga, spēcīga, noturīga.

Minimālais kopējais spirta saturs (tilp. %): 11,50 %.

Minimālais bezcukuru ekstrakta saturs: 22,0 g/l.

Visi analītiskie parametri, kas nav norādīti šajā tabulā, atbilst valsts un ES tiesību aktos noteiktajām robežvērtībām.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	izteikts vīnskābē — 5 grami uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. **Vīndarības metodes**

a) Galvenās vīndarības metodes

—

b) Maksimālais ražas iznākums

1. "Garganega"

18 000 kg vīnogu no hektāra

2. "Manzoni" Bianco

14 000 kg vīnogu no hektāra

3. "Merlot", "Merlot" Riserva

16 000 kg vīnogu no hektāra

4. "Moscato", "Pinot Nero", "Pinot Nero" Riserva

13 000 kg vīnogu no hektāra

5. Bianco, Bianco Frizzante, Bianco Spumante

18 000 kg vīnogu no hektāra

6. Bianco Passito

14 400 kg vīnogu no hektāra

7. Rosso, Rosso Novello, Rosso Riserva, Rosato, Rosato Frizzante

16 000 kg vīnogu no hektāra

8. "Moscato" Spumante

13 000 kg vīnogu no hektāra

9. "Cabernet", "Cabernet" Riserva, "Cabernet Sauvignon" Riserva, "Chardonnay", "Pinot" Bianco, "Pinot" Grigio, "Raboso", "Raboso" Riserva, "Riesling"

15 000 kg vīnogu no hektāra

10. "Sauvignon", "Cabernet Sauvignon"

15 000 kg vīnogu no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Šā dokumenta 1. punktā minēto ar KCVN "Vicenza" apzīmēto vīnu noteiktais ražošanas apgabals ir aprakstīts turpmāk.

Tas aptver šādu pašvaldību visu teritoriju:

Albettone, Alonte, Altavilla Vicentina, Arcugnano, Arzignano, Asigliano Veneto, Barbarano Vicentino, Breganze, Brendola, Cassola, Carrè, Cartigliano, Castegnero, Castelgomberto, Chiuppano, Creazzo, Fara Vicentina, Gambellara, Gambugliano, Grancona, Lonigo, Longare, Malo, Marano Vicentino, Marostica, Mason Vicentino, Molvena, Montebello Vicentino, Montecchio Maggiore, Montecchio Precalcino, Montegalda, Montegaldelta, Monteviale, Montorso Vicentino, Mossano, Mussolente, Nanto, Nove, Orgiano, Pianezze, Rosà, Rossano Veneto, Salcedo, Sandrigo, San Germano dei Berici, San Vito di Leguzzano, Sarego, Sarcedo, Schiavon, Sossano, Sovizzo, Tezze sul Brenta, Thiene, Villaga, Zanè, Zermeghedo, Zovencedo un Zugliano,

kā arī daļu šādu pašvaldību teritorijas:

Agugliaro, Bassano del Grappa, Brogliano, Caltrano, Calvene, Chiampo, Costabissara, Cogollo del Cengio, Campiglia dei Berici, Costabissara, Cornedo, Dueville, Grumolo delle Abbadesse, Isola Vicentina, Lugo Vicentino, Monte di Malo, Nogarole Vicentino, Piovene Rocchette, Pove del Grappa, Poiana Maggiore, Romano d'Ezzelino, Quinto Vicentino, Schio, Santorso, Torri di Quartesolo, Trissino, Vicenza un Villaverla.

Minētā apgabala robežlīnija ir aprakstīta turpmāk.

Vietā, kur *Vicenza* pašvaldības teritorijā pie *Albera* beidzas valsts nozīmes autoceļš Nr. 46 (*del Pasubio*), robežlīnija pagriežas pa kreisi uz *Viale Diaz* un pēc tam turpinās pa *Viale del Verme* līdz *Via Cricoli*. No turienes tā turpinās austrumu virzienā pa *Via Ragazzi del 99* līdz krustojumam ar *Via Quadri*, pa kuru virzās uz dienvidaustrumiem līdz krustojumam ar *Strada Bertesina*. Pēc tam tā turpinās austrumu virzienā, līdz savienojas ar *Via Quintarello*, virzās pa to līdz tiltam pār *Valdastico* autoceļu, un tad pa šo autoceļu ved, līdz savienojas ar *Cà Balbi* provinces nozīmes ceļu. Tad tā šķērso tiltu pār *Tesina* upi un uzreiz aiz tā pagriežas pa kreisi un virzās cauri *Marola*, turpinoties pa *Via Stradone* līdz tiltam pār *Tergola* upi, pa kuru ved uz dienvidiem līdz *Tribolo*. Pie tilta tā savienojas ar *Abbadesse* provinces nozīmes ceļu un virzās pa to līdz *Vancimuglio*. No turienes tā turpinās pa *Via Longare*, šķērsojot *Settimo* upi, kas iezīmē robežu starp *Grumolo delle Abbadesse* un *Longare*. Tā turpinās pa *Montegalda* un *Grisignano di Zocco* pašvaldību teritoriju robežu līdz robežai ar Padujas [Pàdova] provinci. Pa šīs provinces robežu tā virzās līdz *Punta di Vò* un no turienes — pa ceļu, kas ved uz *Agugliaro* un zināms kā *Via Punta*, — līdz krustojumam ar *Via Roma*, pa kuru aptuveni 50 metrus virzās uz rietumiem, pēc tam nogriežas pa labi uz *Via Mottarelle* un turpinās līdz krustojumam ar *Via Finale*. Pa *Via Finale* tā virzās uz rietumiem, līdz savienojas ar *Via Ponte Alto*, kur pagriežas pa kreisi, 50 metrus ved pa valsts nozīmes automaģistrāli Nr. 247 (*Riviera*), pēc tam pagriežas pa labi un turpinās pa *Via Giotto*, līdz šķērso *Agugliaro* pašvaldības teritorijas robežu, nonākot *Campiglia dei Berici* pašvaldības teritorijā. Pēc tam krustojumā ar *Via Galileo Galilei* tā pagriežas pa kreisi un stiepjas pa *Via Crocetta*, līdz savienojas ar *Noventa Vicentina* pašvaldības teritorijas robežu, pa kuru virzās līdz krustojumam ar *Alonte* kanālu. Pa *Alonte* kanālu tā turpinās uz dienvidiem, šķērsojot *San Feliciano* provinces nozīmes ceļu pie *Ponte Murello* un pēc tam *Poianese* provinces nozīmes ceļu pie *Ponte Cazzola*, turpinās līdz *Roneghetto* kanālam, pa kuru aptuveni 100 metrus virzās uz dienvidaustrumiem, līdz savienojas ar *Poiana Maggiore* un *Noventa Vicentina* pašvaldību teritoriju robežu, pa ko virzās līdz *Ronego* kanālam. Pēc tam tā pa *Ronego* kanālu stiepjas uz ziemeļrietumiem līdz *Asigliano Veneto* pašvaldības teritorijas robežai. No turienes robežlīnija stiepjas pa Vičencas [*Vicenza*] provinces robežu gar *Spessa*, *Bagnolo di Lonigo* un *Lobia Vicentina* ciematiem, līdz nonāk uz valsts nozīmes autoceļa Nr. 11 (*Padana Superiore*) pie *Torri di Confine*, kas atrodas *Gambellara* pašvaldības teritorijā. Tā virzās pa *Gambellara* pašvaldības teritorijas un Veronas provinces robežu gar *Sarmazza*, turpinoties pa provinces robežu līdz *Calderina* (45 m augstumā), *Cavaggoni* (348 m augstumā) un *Monte Segan* (504 m augstumā). Tālāk tā turpinās pa provinču robežu, šķērsojot 608 m augstuma punktu, līdz *Rubeldi*. No turienes tā virzās pa ceļu uz *Motti* līdz *Maglio di Chiampo*, un no *Sgargerì* ciemata stiepjas pa ceļu cauri *Nogarole* pilsētai. Pa šo ceļu tā turpinās līdz *Selva di Trissino* un pa *Selva di Trissino* ceļu uzreiz pēc 543 m augstuma punkta šķērsošanas nonāk *Capitello*, kur nogriežas pa kreisi uz takas, kas ved uz akveduktu. Pa šo taku tā stiepjas caur *Pizi*, līdz 530 m augstumā savienojas ar ceļu uz *Cornedo Vicentino*, pa kuru caur *Pellizzari* un *Duello* virzās līdz krustojumam ar pašvaldības nozīmes ceļu, kas ved uz *Caliari*, *Stella*, *Savegnago* un *Ambrosi*, virzās gar *Grigio* ciematu un pēc tam atkal savienojas ar provinces nozīmes ceļu, kas ved uz *Cornedo*. *Cornedo* tā savienojas ar valsts nozīmes automaģistrāli Nr. 246, pa kuru virzās gandrīz līdz *Nori* tiltam, pēc tam pagriežas austrumu virzienā un nonāk uz pašvaldības nozīmes ceļa, kas ved gar *Colombara*, *Bastianci*, *Muzolon* un *Milani* (547 m augstumā). No turienes tā virzās pa zemes ceļu ziemeļaustrumu virzienā līdz *Crestani* (532 m augstumā). Pēc tam tā stiepjas pa pašvaldības nozīmes ceļu, kas ved uz *Mieghi*, *Milani* (626 m augstumā), *Casare di Sopra*, *Casare di Sotto* un *Godeghe* līdz *Monte di Malo*–*Monte Magrè* pašvaldības nozīmes ceļam, pa kuru virzās līdz *Monte Magrè*. No turienes tā virzās pa ceļu uz *Magrè* līdz 294 m augstumam, turpinās uz

ziemeļrietumiem līdz 218 m augstumam, pēc tam stiepjas pa *Valfreda* ceļu, līdz nonāk *Raga* (414 m augstumā), un tad turpinās līdz *Schio* un *Torrebelvicino* pašvaldību teritoriju robežai, pa kuru virzās līdz 216 m augstuma punktam. No turienes tā virzās pa *Leogra* straumi līdz tiltam uz valsts nozīmes automaģistrāles Nr. 46. Pa valsts nozīmes automaģistrāli Nr. 46 tā stiepjas uz *Poleo* un tad turpinās uz ziemeļaustrumiem līdz *Folgare* (287 m augstumā), *San Martino* (273 m augstumā), *Sessegolo* (289 m augstumā) un *Timonchio* (226 m augstumā). No *Timonchio* tā virzās pa pašvaldības nozīmes ceļu gar *Murello*, *Grimola*, *Santorso* (292 m augstumā) un *Inderle*, kas atrodas uz *Santorso* un *Piovene Rocchette* robežas, līdz savienojas ar *Astico* strautu, pa kuru virzās pret straumi līdz 150 m augstumam. No turienes tā pa pašvaldības nozīmes ceļu stiepjas uz *Cogollo del Cengio* caur *Scalzanella*, un no *Cogollo del Cengio* virzās pa pašvaldības nozīmes ceļu uz *Falon* un pēc tam uz *Mosson* (302 m augstumā) līdz *Caltrano* centram. Pēc tam tā savienojas ar *Caltrano–Calvene* provinces nozīmes ceļu, šķērso *Camisino* un *La Costa* un sasniedz *Calvene* pilsētu, no kurienes turpinās pa pašvaldības ceļu līdz *Mortisa*, *Lore* un *Capitello delle Mare*, kas atrodas *Lugo Vicentino* pašvaldības teritorijā (416 m augstumā). No turienes tā stiepjas gar *Salcedo* un *Lusiana* pašvaldību teritoriju robežu līdz *Ponte* (493 m augstumā), kur šī robeža nonāk uz *Breganze–Lusiana* provinces nozīmes ceļa. Tā turpinās pa pašvaldību teritoriju robežu līdz *Laverda* (229 m, 346 m, 410 m un 510 m augstumā) un sasniedz ceļu uz *Crosara*, pa kuru virzās līdz centram. No turienes tā stiepjas pa *Via Pianari* līdz *Erta* (456 m augstumā), pēc tam turpinās uz austrumiem un ved lejup uz *Capo di Sopra* un *Piazzettette* (263 m augstumā). Pēc tam tā virzās pa provinces nozīmes ceļu no *Valle San Floriano* uz *Valrovina* un *Caluga* (388 m augstumā) līdz *Vallison* ciematam (285 m augstumā), un no turienes stiepjas pa *Vallison* strautu līdz satekai ar *Brenta* upi. No *Vallison* strauta un *Brenta* upes satekas vietas tā virzās pa *Brenta* upi pret straumi līdz *Campese* tiltam. Tā šķērso *Albertoni*, *Zanchetta* *Pove del Grappa* un *Rivagge* ciematus, pēc tam turpinās uz ziemeļaustrumiem pa *Pove del Grappa* un *Romano d'Ezzelino* pašvaldību teritoriju robežu līdz *Sinjori* (342 m un 250 m augstumā), sasniedz valsts nozīmes automaģistrāli Nr. 141, pa kuru virzās līdz provinces robežai (236 m un 217 m augstumā). Tā virzās pa Vičencas un *Trevizo [Treviso]* provinces robežu, līdz savienojas ar *Padujas* provinces robežu un turpinās rietumu virzienā līdz *Brenta* upei. Pa šo upi tā virzās līdz *San Michele*, *Scaldaferro* un *Bassanese*, kas atrodas uz *Sandriago* pašvaldības teritorijas robežas, un tad uz dienvidiem līdz *Salvetti*, kur tā savienojas ar pašvaldību teritoriju robežu, pa ko virzās uz ziemeļiem līdz *Rozzola*. Tā stiepjas pa pašvaldības nozīmes ceļu uz *Povolario* gar *Le Buse* un *Dueville* centru līdz *Villanova*, kur savienojas ar *Dueville* pašvaldības teritorijas robežu, pa kuru virzās uz dienvidiem, līdz pie *Timonchio* strauta savienojas ar *Villaverla* pašvaldības teritorijas robežu. No turienes tā stiepjas gar *Villaverla* pašvaldības teritorijas robežu, līdz nonāk uz *Isola Vicentina* pašvaldības teritorijas robežas. Turpinot virzīties uz dienvidiem pa šo robežu, tā savienojas ar pašvaldības nozīmes ceļu un sasniedz *Ponte* ciematu, kur savienojas ar valsts nozīmes automaģistrāli Nr. 46 un turpinās līdz *Vicenza*.

7. Galvenā(-ās) vīna vīnogu šķirne(-es)

“Cabernet Franc N.” — “Cabernet”

“Cabernet Sauvignon N.” — “Cabernet”

“Chardonnay B.”

“Garganega B.”

“Manzoni Bianco B.” — “Incrocio Manzoni 6.0.13 B.”

“Merlot N.”

“Moscato Bianco B.” — “Moscato”

“Pinot Bianco B.” — “Pinot Blanc”

“Pinot Grigio”

“Pinot Nero N.”

“Raboso Piave N.” — “Raboso”

“Raboso Veronese N.” — “Raboso”

“Riesling Italico B.” — “Riesling”

“Sauvignon B.”

8. Saiknes vai saikņu apraksts

8.1. "Vicenza" — visu kategoriju vīnkopības produkti

Dabas faktori

Šis apgabals ir īpaši piemērots vīnkopībai tā ģeogrāfiskās atrašanās vietas dēļ, jo kalnu grēda ziemeļos to pasargā no ziemas aukstajiem vējiem, bet *Berici* pakalni dienvidos mazina siltā gaisa plūsmas no Po ielejas. Vičencā ir arī ļoti labs hidrogrāfiskais tīkls, kam ir izšķiroša nozīme gan vīnkopības, gan visu citu lauksaimniecības darbību attīstībā.

Nogāžu labvēlīgā vērsuma pret debespusēm dēļ šajā vīnkopības apgabalā valda īpaši klimatiskie apstākļi, kam raksturīgi maigi pavasari, mēreni karstas vasaras un maigi rudenī. Vidējā temperatūra vasarā ir 22,9 °C, augstākā temperatūra tiek sasniegta jūlijā, bet rudenī vērojamas lielas atšķirības dienas un nakts temperatūrā. Lietus līst galvenokārt no aprīļa līdz septembrim, un tā daudzums ir sadalīts diezgan vienmērīgi.

Ģeoloģijas ziņā ražošanas apgabalā sastopama dažādu veidu pamatne — no galvenokārt vulkāniskas izcelsmes bazalta rietumu pakalnos un ziemeļos līdz jūras kaļķakmens nogulumiem jo īpaši centrālajā un dienvidu daļā un *Berici* pakalnos. Izvēloties izmantojamās šķirnes, tiek ņemtas vērā īpašības, kas piemīt zemei, kura augsnes irdenās struktūras dēļ parasti ir labi drenēta. Tā sekmē vīnogulāju pareizu attīstīšanos un līdzsvarotu augšanu veģetatīvā un ražošanas ziņā, kas savukārt nodrošina kvalitatīvu produkciju.

Vīnogu vidējais cukuru saturs un kopējais skābums ir atkarīgs no ražas novākšanas laikā valdošajiem laikapstākļiem, bet tas vienmēr ir pietiekams, lai ražotu ļoti svaigus vīnus.

Vēsturiskie faktori un cilvēkfaktori

KCVN "Vicenza" ir datējams ar 2000. gadu, un tas aptver plašu teritoriju, kas stiepjas no *Berico* apgabala līdz Vičencas pilsētas dienvidiem un Vičencas provinces ziemeļaustrumu daļas pakājēm. Vičencas mūsdienīgie vīnkopības paņēmieni un zinātība sakņojas senās vīndarības tradīcijās.

Conegliano izmēģinājumu centra veiktie testi kopā ar apmācības pasākumiem un jaunu vīnkopības un vīndarības paņēmieni popularizēšanu, ko īstenoja *Conegliano* un *San Michele all'Adige* institūti, pavēra ceļu mūsdienu vīnkopībai. Vietējie vīnkopji to ir būtiski veicinājuši, ieviešot vīndārzu apsaimniekošanas procesus un metodes, kā arī inovatīvas vīndarības tehnoloģijas, kuru mērķis ir panākt vides un ekonomikas ilgtspēju.

8.2. "Vicenza" — vīna kategorija

Informācija par vīna kvalitāti/īpašībām, kas lielā mērā saistāmas ar ģeogrāfisko vidi

Dažādo veidu baltvīni ir salmu dzeltenā līdz zeltaini dzeltenā krāsā, dažkārt, piemēram, "Pinot Grigio" gadījumā, ar rozā atblāzmu.

Tiem ir viegla un svaiga garša, un to aromātiskais profils ir saistīts ar to šķirņu vīnogām, no kurām tie gatavoti (galvenokārt "Chardonnay", "Pinot", "Sauvignon" un vietējām šķirnēm, piemēram, "Garganega"). Baltvīnu smaržai raksturīgas augļu un dažkārt balto ziedu nianšes. Garšas ziņā tie ir sausi un harmoniski, dažkārt ar neredzamiem skābenām niansēm.

Galvenās vīnogu šķirnes, ko izmanto ar ACVN "Vicenza" apzīmētajiem sarkanvīniem, ir "Cabernet" un "Merlot" vai vietējā šķirne "Raboso". Vīni ir dažādas intensitātes rubīnsarkanā krāsā, kas izturētiem vīniem dažkārt var būt ar granātsarkanu toni. Smaržas ziņā tie ir intensīvi, ar sarkano ogu niansēm vai ēteriski, kā tas ir "Pinot Nero" vīnu gadījumā. Kopumā sarkanvīni mēdz būt svaigi, ar samazinātu skābuma līmeni, bet bieži vien tie ir ļoti strukturēti, ar mērenu spirta saturu un labu polifenolu saturu. Kalnainā zeme ar galvenokārt kaļķainām augsnēm vīniem jo īpaši nodrošina struktūru, krāsu un šķirnei raksturīgās īpašības. Izturētiem sarkanvīniem mēdz veidoties sarežģīta smarža, savelkoša garša un labs tanīnu saturs.

Sārtvīnus parasti gatavo no vīnogām ar tumšu mizu (galvenokārt šķirnes "Merlot" vīnogām), un tiem raksturīga sārta krāsa, kuras intensitāte ir atkarīga no vīndarības procesa. Tiem ir maiga ziedu smarža. Garša ir svaiga un harmoniska, no sausas līdz pussaldai, parasti ar līdzsvarotu skābumu un mērenu spirta saturu.

Novello vīnu krāsa ir no gaiši sarkanas līdz rubīnsarkanai, dažkārt ar violetu atblāzmu. Smaržas ziņā tiem mēdz būt intensīvs, vīnains aromāts, kā arī labi jūtamas pikantuma nianšes, kas raksturīgas macerācijai oglekļa dioksīda vidē. Garšas ziņā tie ir noapaļoti, viegli un aromātiski.

Passito baltvīni ir no salmu dzeltenas līdz zeltaini dzeltenā krāsā, kas atkarīga no izmantotās vīnogu šķirnes un paņēmiena. Aromāts ir smalks un savdabīgs, ar vēlu novāktu, izžuvušu vīnogu nianšēm. Garša ir harmoniska un var būt no vidēji saldās līdz salda.

Cēloniskā mijiedarbība starp ģeogrāfiskā apgabala elementiem un produkta kvalitāti un īpašībām, kas lielā mērā saistāmas ar ģeogrāfisko vidi

Vīna kategorijā ietilpstošo "Vicenza" vīnu specifiskās īpašības izriet no kopējās ietekmes, ko rada ražošanas apgabala augsnes un klimatiskie apstākļi un cilvēkfaktori, kuriem ir bijusi un joprojām ir ietekme uz vīnogu vīndarības potenciālu un vīndarības tehnoloģijām.

Ražošanas apgabala videi raksturīgi maigi pavasari, kas nodrošina ļoti agrīnu šķirņu, piemēram, "Chardonnay" un "Pinot", dīgļspēju, vasaras, kuras nav pārāk karstas un kuru dēļ vīnogas nenogatavojas pārāk agri, un maigi rudenī, kas ļauj pilnībā nogatavoties dažām vēlīnām šķirnēm, piemēram, "Garganega", "Cabernet Sauvignon" un "Ragboso".

Temperatūras atšķirība dienā un naktī ir cieši saistīta ar dažu šķirnēm tipisku aromātisko savienojumu (terpēnu) veidošanos un tādu aromātu prekursoru veidošanos, kuri raksturīgi baltvīniem un sārtvīniem piemītošajām augstu vērtētajām ziedu nianšēm. Tie izceļ vīnu tipiskās organoleptiskās un ķīmiskās īpašības, ieskaitot to dažkārt intensīvo buķeti, sauso garšu, labo struktūru un spirta saturu, kā arī mēreno skābumu.

Šajā ziņā izšķiroša nozīme ir vīnkopju profesionalitātei vīndārzu apsaimniekošanas, lapu seguma un augu aizsardzības optimizēšanā, cita starpā ņemot vērā arī "Pinot" šķirņu vīnogu ķekaru jutīgumu.

Dažādažām vīnogu šķirnēm var izmantot dažādus vīndarības paņēmienus, un, lai izceltu to specifiskās organoleptiskās īpašības, vīnogas parasti novāc un pārstrādā vīnā atsevišķi.

Visbeidzot, temperatūras atšķirība naktī un dienā un šim klimatam tipiskās dzestrā gaisa plūsmas palīdz saglabāt vīnogas, kamēr tās žūst kaltēs. Tādējādi šajās žuvušajās vīnogās ir augsta vielu koncentrācija, un tās ir ļoti piemērotas, lai ražotu *Bianco Passito* vīnus, kuru krāsa ir atkarīga no izmantotās vīnogu šķirnes un vīndarības paņēmiena.

8.3. "Vicenza" kategorijas: kvalitatīvs dzirkstošais vīns, kvalitatīvs aromātiskais dzirkstošais vīns, pusdzirkstošais vīns

Informācija par vīna kvalitāti/īpašībām, kas lielā mērā saistāmas ar ģeogrāfisko vidi

"Vicenza" kvalitatīvi dzirkstošie vīni, kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie vīni un pusdzirkstošie vīni parasti ir dažādas intensitātes salmu dzeltenā krāsā, savukārt pusdzirkstošajiem sārtvīniem raksturīgs rozā tonis.

Dzirkstošo vīnu kvalitāte ir cieši saistīta ar to ierobežoto vīnogu šķirņu klāstu, no kurām tos var ražot.

Dzirkstošajiem vīniem ir smalkas, noturīgas putas.

Bianco Spumante vīniem ir augļaina smarža ar ābolu un persiku vai citu augļu ar baltu mīkstumu nianšēm; to smarža ir maiga, var būt ar balto ziedu un žuvušu augļu nianšēm, kas rodas rūgstot tvertnē.

"Moscato" *Spumante* vīnu gatavo no vīnogu šķirnes "Moscato Giallo", kuras aromātu nianšes pastiprinās maigā izturēšanas procesā, kam palīdz subalpu klimats. Smaržas ziņā tas ir intensīvs, ar šķirnei raksturīgām muskata nianšēm.

Pusdzirkstošajiem baltvīniem un sārtvīniem raksturīgs maigs svaigums, kas saistīts ar mērenu oglekļa dioksīda izdalīšanos.

Gan dzirkstošajiem, gan pusdzirkstošajiem vīniem ir harmoniska garša ar svaiguma niansēm un līdzsvarotu skābumu. Cukuru saturs ziņā tie ir no sausa līdz saldām “Vicenza” *Bianco Spumante* un “Vicenza” “Moscato” *Spumante* gadījumā un no sausa līdz pussausam “Vicenza” *Bianco Frizzante* un “Vicenza” *Rosato Frizzante* gadījumā.

Cēloniskā mijiedarbība starp ģeogrāfiskā apgabala elementiem un produkta kvalitāti un īpašībām, kas lielā mērā saistāmas ar ģeogrāfisko vidi

Iepriekš aprakstītās kvalitatīvu dzirkstošo vīnu, kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo vīnu un pusdzirkstošo vīnu specifiskās īpašības izriet no kopējās ietekmes, ko rada augsnes un klimatiskie apstākļi ražošanas apgabalā un cilvēkfaktori, kuriem ir bijusi ietekme uz vīndarības potenciālu un pārstrādes tehnoloģijām pagātnē un līdz pat mūsdienām.

Kvalitatīvu dzirkstošo, kvalitatīvu aromātisko dzirkstošo un pusdzirkstošo vīnu kvalitāte ir saistīta ar tādu izejvielu pieejamību, kas iegūtas apgabalos, kuros audzē vīnogas, kam ir šādu vīnu ražošanai vajadzīgās kvalitātes īpašības. Šīs kvalitātes īpašības jo īpaši izpaužas kā vīnogu spēja saglabāt līdzsvarotu cukuru un skābuma attiecību, ko veicina temperatūras atšķirība dienā un naktī nogatavošanās pēdējā posmā, un tieši tā vīni iegūst izcilos smalkos aromātos.

Izšķiroša nozīme ir operatoru ieguldījumam vīndārzu apsaimniekošanā — no potcelmu līdz audzēšanas metodes izvēlei un no lapotnes veidošanas līdz ūdenapgādes regulēšanai. Visi minētie aspekti ir būtiski, lai iegūtu *cuvée* gatavošanai piemērotas vīnogas, ko nākamajā posmā pārveidot kvalitatīvā dzirkstošajā vīnā, kvalitatīvā aromātiskajā dzirkstošajā vīnā vai pusdzirkstošajā vīnā, kuram piemīt vajadzīgās organoleptiskās īpašības attiecībā uz svaigumu un smalka smarža.

Lai nodrošinātu pareizo līdzsvaru starp cukuriem un skābumu, kas vajadzīgs kvalitatīva dzirkstošā vīna gatavošanā, vīnogas parasti novāc agrāk nekā tās, kas paredzētas nedzirkstošu vīnu ražošanai. Vīnu parasti gatavo no vienas šķirnes, visas citas sastāvdaļas pievienojot *cuvée* gatavošanas posmā.

“Vicenza” kvalitatīvi dzirkstošie, kvalitatīvi aromātiskie dzirkstošie un pusdzirkstošie vīni ir arī rezultāts tādai tehnoloģiskajai inovācijai raudzēšanas tvertnē procesos, kas palīdzējusi palielināt rūgšanas procesa efektivitāti, tādējādi uzlabojot ražoto vīnu aromātisko profilu un padarot tos vēl patīkamākus. Tas vēl vairāk pastiprina vīnu organoleptisko unikalitāti, jo īpaši izceļot svaiguma un ziedu nianses, ko galvenokārt rada vīnogas, atspoguļojot to, ka vietējais apgabals nodrošina ideālu vidi “Vicenza” vīnu gatavošanai. Tādējādi ar ACVN “Vicenza” apzīmētā produkta apgabalā iegūtā kvalitatīvā dzirkstošā, kvalitatīvā aromātiskā dzirkstošā un pusdzirkstošā vīna unikālās un atšķirīgās īpašības ir skābuma un pH līdzsvara rezultāts, kas uzlabo vīnu patīkamos aromātus un līdz ar to arī vispārējo eleganci un ir piemērotu vīndarības procesu galarezultāts.

9. Būtiski papildu nosacījumi

Īpaši noteikumi attiecībā uz iepakojšanu

Tiesiskais regulējums:

ES tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi, attiecībā uz marķējumu.

Nosacījuma apraksts:

papildu noteikumi attiecībā uz traukiem.

Ar KCVN “Vicenza” apzīmētiem vīniem, ko laiž tirgū traukos, kuru tilpums ir līdz 5 litriem, jāizmanto tradicionāla stikla pudele, kas noslēgta ar korķa aizbāzni vai skrūvējamu korķi.

Ja tilpums ir no 5 līdz 20 litriem, vīnam var izmantot alternatīvus traukus, kuri izgatavoti no materiāla, kas nav stikls un sastāv no polietilēna vai poliestera daudzslāņu plastmasas apvalka, kurš ievietots kartona vai cita cieta materiāla kastē.

Šos alternatīvos traukus nedrīkst izmantot veidiem ar *Riserva* norādi.

Dzirkstošajiem vīniem izmantotajiem aizbāžņiem jāatbilst spēkā esošajiem tiesību aktiem. Pusdzirkstošajiem vīniem drīkst izmantot skrūvējamu korķi.

Ar KCVN "Vicenza" apzīmēto vīnu *Riserva* paveidi jālaiž tirgū stikla pudelēs, kuru tilpums nepārsniedz 9 litrus un kuras ir noslēgtas ar korķa aizbāžni. Tāpēc nav atļauts izmantot balonus vai lielas šaurkakla pudeles.

Saite uz produkta specifikāciju

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/17002>

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

(2022/C 159/14)

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

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA / AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

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

“Beurre Charentes-Poitou” / “Beurre des Charentes” / “Beurre des Deux-Sèvres”

ES Nr.: PDO-FR-0137-AM01- 3.12.2020

ACVN (X) AĢIN ()

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Nosaukums: Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou

Adrese: 44 rue Jean Jaurès, 17700 Surgeres, France

Tālr. +33 546075800

Fakss +33 546076055

E-pasts: contact@aclccp.com

Sastāvs un likumīgās intereses — *Syndicat des Laiteries Charentes-Poitou* ir profesionāla apvienība, kuras biedri ir piena ražotāji, piena savācēji un “Beurre Charentes-Poitou” pārstrādātāji/ražotāji. Šādā statusā minētā apvienība ir tiesīga pieprasīt veikt grozījumus specifیکācijā.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Produkta specifیکācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Cits: dalībvalsts kompetentās iestādes un pieteikuma iesniedzēju grupas kontaktinformācijas, produkta veida, kontroles iestāžu un valsts prasību aktualizācija

4. Grozījuma vai grozījumu veids

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

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

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

5. **Grozījums vai grozījumi**

5.1. *Produkta apraksts*

Specifikācijā šādus teikumus:

“Sviestam, uz kuru attiecas nosaukums, ir jābūt ar izteiktu garšu un patīkamu aromātu. Tā smaržai jābūt smalkai un svaigai. Tam jābūt viendabīgā krāsā un viegli uzklājamam.”

aizstāj ar šādu:

“Sviestam “Beurre Charentes-Poitou” / “Beurre des Charentes” / “Beurre des Deux-Sèvres”, kas izgatavots no govju piena, krāsa ir viendabīga — no krēmkrāsas līdz gaiši dzeltenai krāsai, tam ir smalks, pienskābs aromāts un patīkama svaiga krējuma un lazdu riekstu garša.”

Tiek pievienots izmantotā piena veids (“izgatavots no govju piena”).

Tiek papildināts sviesta krāsas apraksts — “no krēmkrāsas līdz gaiši dzeltenai krāsai”, kā arī ožas īpašības (“smalks, pienskābs aromāts”) un garšas īpašības (“svaiga krējuma un lazdu riekstu garša”).

Specifikācijā šādu teikumu:

“Tam jābūt viendabīgā krāsā un viegli uzklājamam.”

aizstāj ar šādu:

“Tas kūst mutē, to raksturo konsistence, kas ir gan stingra, gan pakļāvīga, līdz ar to sviests ir ļoti piemērots kārtainās mīklas izstrādājumiem.”

Elementi, kas attiecas uz sviesta “viegli uzklājamo” konsistenci, tiek mainīti, lai skaidrāk raksturotu sviesta konsistenci.

Specifikācijā tiek pievienots šāds teikums:

“Sviests var būt nesālīts vai sālīts.”

Nolūks ir paskaidrot apraksta daļā, ka sviests var būt nesālīts vai sālīts, lai saskaņotu to ar daļu “Ražošanas metode”, kurā paredzēta iespēja ražošanas laikā sviestam pievienot sāli.

Specifikācijā tiek pievienots šāds teikums:

“Sviesta pH līmenis ir 6 vai zemāks.”

Šis noteikums, kas bija iekļauts daļā “Ražošanas metode”, tiek pārvietots uz daļu “Apraksts”, jo tas uzlabo produkta pamatīpašību raksturojumu.

Specifikācijā tiek svītrots šāds teikums:

“Tā sastāvs uz 100 gramiem gatavā produkta ir šāds: vismaz 82 procenti tauku, ne vairāk kā 2 grami beztauku sausas un ne vairāk kā 16 grami ūdens, nepārsniedzot 2 gramus uz 100 gramiem.”

Tie ir reglamentējoši elementi.

Specifikācijā tiek svītrots šāds teikums:

“Krāsvielu, antioksidantu vai atskābinātāju pievienošana ir aizliegta.”

Elementi, kas attiecas uz krāsvielu, antioksidantu vai atskābinātāju pievienošanas aizliegumu, tiek svītroti un pārvietoti uz daļu “Ražošanas metode”.

Specifikācijā tiek svītrots šāds teikums:

“Pienam un krējumam, ko izmanto ar cilmes vietas nosaukumu apzīmētā sviesta ražošanā, noteikti ir jābūt pasterizētam.”

Pienākums pasterizēt pienu un krējumu tiek svītrots no apraksta, lai ACVN varētu piemērot sviesta ražošanai no svaigpiena. Šī ražošanas, kas aizsāka sviesta ražošanu reģionā, kļuva konfidenciāla pēc tam, kad 20. gadsimtā attīstījās pasterizācija, taču tā ir saglabājusies. Grupa vēlas, lai šo ražošanas metodi mūsdienās būtu iespējams apzīmēt ar ACVN.

Tiek grozīts arī vienotais dokuments.

Šāds teikums:

“Gaišas krāsas sviests ar stingru konsistenci, ko raksturo smalks aromāts”

tiek aizstāts ar teikumiem:

“Sviestam “Beurre Charentes-Poitou” / “Beurre des Charentes” / “Beurre des Deux-Sèvres”, kas izgatavots no govju piena, krāsa ir viendabīga — no krēmkrāsas līdz gaiši dzeltenai krāsai, tam ir smalks, pienskābs aromāts un patīkama svaiga krējuma un lazdu riekstu garša.

Tas kūst mutē, to raksturo konsistence, kas ir gan stingra, gan pakļāvīga, līdz ar to sviests ir ļoti piemērots kārtainās mīklas izstrādājumiem.

Sviests var būt nesālīts vai sālīts.

Sviesta pH līmenis ir 6 vai zemāks.”

5.2. Ģeogrāfiskais apgabals

Specifikācijā ģeogrāfiskais apgabals netiek mainīts, tomēr tā raksturojums tiek pārskatīts, lai izveidotu sarakstu ar attiecīgajiem departamentiem un komūnām, ievērojot vienoto dokumentu izstrādes pamatnostādnes, un tādējādi “Pays de Loire et Poitou” (Luāras un Puatū zemes) nav pietiekami konkrēts apzīmējums, lai informētu patērētājus; tiek arī norādīts, ka apgabala teritorijā notiek fasēšana un sasaldēšana.

Attiecībā uz fasēšanu tiek atjaunots noteikums, kas jau bija iekļauts valsts iesniegtajā tekstā par šo nosaukumu, bet tika izlaists laikā, kad tika izstrādāta ACVN specifika.

Teksts par sasaldēšanu tiek pievienots no jauna.

Produktu drīkst fasēt vienīgi noteiktajā apgabalā. Šai darbībai ir jānotiek drīz pēc ražošanas pabeigšanas. Turklāt fasēšana ļauj sviestu ievēdot un piešķirt tam formu, kādā tas tiks tirgots. Sviests tiek arī iepakots, lai pasargātu to no triecieniem, kas varētu izraisīt deformāciju, un no smakām, kas varētu to sabojāt. Pēc tam sviestu atdzesē, lai tas kristalizētos un pirms laišanas tirgū varētu attīstīties tā aromāti un konsistence.

Sasaldēt drīkst tikai tādu sviestu, kas jau ir safasēts lietošanai pārtikā vai eksportam. Sasaldēšana tiek veikta ne vēlāk kā 30 dienu laikā pēc izgatavošanas. Sviesta sasaldēšana pēc kristalizācijas nodrošina sasaldētā sviesta organoleptiskās īpašības.

Šie dažādie elementi tiek detalizēti aprakstīti vienotā dokumenta 3.5. punktā, turklāt ģeogrāfiskā apgabala raksturojums tiek sniegts, iekļaujot departamentu, kantonu un komūnu sarakstu pēc iespējas kodolīgāk, ievērojot minētajam dokumentam noteiktās izstrādes pamatnostādnes.

Piena ražošanas ģeogrāfiskā apgabala perimetrs netiek mainīts, taču tā raksturojumam tiek pievienots apgabalā ietilpstošo departamentu un komūnu saraksts.

Visbeidzot, specifika tiek papildināta ar šādu teikumu:

“Kartogrāfijas dokumenti, kuros attēlots ģeogrāfiskais apgabals, ir pieejami Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta tīmekļa vietnē.”

5.3. Izcelsmes apliecinājums

Nemot vērā grozījumus valsts tiesību un administratīvajos aktos, specifika tiek pievienots punkts “Pierādījumi, ka produkta izcelsme ir saistīta ar ģeogrāfisko apgabalu”, un tiek pārstrādāti pienākumi sniegt ziņojumus un veidot reģistrus, kas atvieglo produkta izsekojamību un ražošanas apstākļu uzraudzību.

Tiek paredzētas šādas prasības.

— Operatoriem, kuri vēlas pilnībā vai daļēji iesaistīties piena ražošanā, savākšanā vai pārstrādē, jāiesniedz identifikācijas deklarācija.

Tiek pievienots šāds punkts:

“4.1. Operatoru identifikācija

Visiem operatoriem, kuri vēlas pilnībā vai daļēji iesaistīties piena ražošanā, savākšanā vai pārstrādē, ir jāiesniedz identifikācijas deklarācija. Šo deklarāciju pieņem un reģistrē grupa. To dara saskaņā ar Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta (INAO) direktora apstiprinātu paraugu.

Grupa regulāri atjaunina identificēto operatoru sarakstu.”

- Dažādi paziņošanas pienākumi attiecībā uz ražošanas pagaidu pārtraukšanu (“Iepriekšēja deklarācija par nodomu neveikt ražošanu” un “Iepriekšēja deklarācija par ražošanas atsākšanu”), informētība par produktiem, ko paredzēts tirgot ar ACVN, un to uzraudzība (apjomu un krājumu uzraudzība)

Tiek pievienots šāds punkts:

“4.2. Paziņošanas pienākumi

a) Deklarācija par nodomu neveikt ražošanu un deklarācija par ražošanas atsākšanu

Jebkurš operators attiecīgā gadījumā iesniedz grupai iepriekšēju deklarāciju par nodomu neveikt tādu produktu ražošanu, kas apzīmēti ar cilmes vietas nosaukumu, šī deklarācija var attiekties uz visiem vai daļu no viņa ražošanas līdzekļiem un to iesniedz vismaz divas nedēļas pirms viņš aptur tādu produktu ražošanu, kas apzīmēti ar cilmes vietas nosaukumu.

Grupa par šo deklarāciju informē kontroles iestādi un saglabā to piecus gadus.

Ja operators vēlas atsākt darbību, viņš grupai iesniedz iepriekšēju deklarāciju par ražošanas atsākšanu vismaz divas nedēļas pirms ražošanas atsākšanas. Šajā deklarācijā jo īpaši norāda datumu, kad paredzēts atsākt ražošanu.

Grupa par šo deklarāciju informē kontroles iestādi un saglabā to piecus gadus.

b) Paziņošanas pienākumi, kas nodrošina informētību par produktiem un to uzraudzību, ja tie paredzēti laišanaī tirdzniecībā ar cilmes vietas nosaukumu

Attiecīgie operatori katra pusgada beigās iesniedz informāciju par kopējo pārdotā sviesta apjomu, atsevišķi norādot ar cilmes vietas nosaukumu pārdotā sviesta apjomu, un par krājumu stāvokli iepriekšējā pusgada pēdējā dienā.

Grupa saglabā šos dokumentus vismaz piecus gadus.

Grupa katru gadu iesniedz Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūtam statistikas datu kopsavilkumu attiecībā uz “Beurre Charentes-Poitou”.

- Uzskaites veikšana, norādot operatoru pienākumus attiecībā uz ievēšanas un izvešanas reģistru, kas ļauj izsekot izmantotā piena un krējuma apjomus, kā arī saražotā, safasētā un sasaldētā sviesta apjomus.

Tiek pievienots šāds punkts:

“4.3. Uzskaitē

Ikviena operators dara kontroles iestādēm pieejamus reģistrus, kā arī visus dokumentus, kas nepieciešami piena un sviesta izcelsmes, kvalitātes un ražošanas apstākļu kontrolei.

a) Izsekojamība

Ikviena pārstrādātājs regulāri atjaunina ievēšanas un izvešanas reģistru vai jebkuru citu līdzvērtīgu grāmatvedības dokumentu. Šajā reģistrā jo īpaši norāda:

- savāktā vai iepirkta piena apjomus, kas iegūti no piena ražošanas apgabala un paredzēti sviesta ar cilmes vietas nosaukumu ražošanai,
- savāktā vai iepirkta krējuma apjomus, kas paredzēti sviesta ar cilmes vietas nosaukumu ražošanai, sniedzot arī norādi par izmantotā piena izcelsmi,
- sviesta apjomus, kas saražoti ar cilmes vietas nosaukumu,
- attiecīgā gadījumā — iegādātā sviesta ar cilmes vietas nosaukumu apjomus, sniedzot norādi par tā izcelsmi,

- kopējos sviesta apjomus, kas tiek turēti pārdošanai ar cilmes vietas nosaukumu, tostarp:
- sasaldētā sviesta apjomus,
- strukturētā sviesta apjomus.

Ikviena fasēšanas celhs regulāri atjaunina reģistru, kurā norāda sviesta apjomus ar cilmes vietas nosaukumu (ievestos un izvestos apjomus).

Šos dokumentus saglabā vismaz divus gadus pēc attiecīgā gada datu reģistrēšanas.

Piena savācējiem jāpilda tādi paši pienākumi attiecībā uz viņu veiktajām darbībām.”

- Dokumenti, kas nepieciešami uzraudzībai, kā tiek nodrošināti ražošanas apstākļi attiecībā uz dzīvnieku barību (veids, izcelsme un apjomi) un piena savākšanu (pavadzīmes un fakturrēķini).

Tiek pievienots šāds apakšpunkts:

“b) ražošanas apstākļu nodrošināšanas uzraudzība

Piena ražotāji dara kontroles iestādēm pieejamus dokumentus, kuros jo īpaši norāda ganāmpulka barošanai izdalītās lopbarības un citas barības veidu, izcelsmi un apjomus. Viņi reģistrē arī ganišanas periodu datumus.

Piena ražotājs saglabā fakturrēķinus un/vai pavadzīmes, kurās norādīti iepirktās barības apjomi un izcelsme.

Minētos dokumentus saglabā piecus gadus.

Pārstrādātāji dara kontroles iestādēm pieejamus dokumentus, kas jo īpaši paredzēti, lai kontrolētu:

- savākšanas zonas atrašanos piena ražošanas apgabalā,
- savākšanas datumus,
- ražošanas parametru ievērošanu,
- sasaldēšanas laiku pēc saražošanas.

Minētos dokumentus saglabā divus gadus.

Piena savācējiem jāpilda tādi paši pienākumi attiecībā uz viņu veiktajām darbībām.”

Specifikācijā tagad tiek skaidri iekļauta to produktu kontrole, kas bija paredzēta citos valsts izdotos aktos. Tās pamatā ir analītiskas un organoleptiskas pārbaudes, kas tiek veiktas negaidīti un ar paraugu ņemšanu.

Tiek pievienots šāds punkts:

“4.4. Produktu kontrole

Fasētam sviestam veic analītiskas un organoleptiskas pārbaudes, paņemot paraugus pēc nejaušas izlases principa.”

5.4. Ražošanas metode

5.1. Piena ražošana

Specifikācijā tiek pievienoti noteikumi par piena ražošanu. Šie noteikumi nostiprina sviesta “Beurre Charentes-Poitou” / “Beurre des Charentes” / “Beurre des Deux-Sèvres” saikni ar tā ģeogrāfisko izcelsmi, kodificējot apgabala lopkopju praksi attiecībā uz ganāmpulka barošanu kopumā un jo īpaši slaucamo govju barošanu.

Tiek pievienots šāds apakšpunkts:

“a) Ganāmpulka turēšana

Šajā specifikācijā:

- “ganāmpulks” ir viss piena liellopu ganāmpulks saimniecībā, kas sastāv no govīm gan laktācijas periodā, gan pēc tā un no telēm,
- “teles” ir dzīvnieki laikā starp atšķiršanu un pirmo atnešanos,
- “slaucamās govīs” ir govīs gan laktācijas periodā, gan pēc tā un teles vienu mēnesi pirms atnešanās.

Katrai saimniecībai ir ganāmpulka barošanai paredzēta lopbarības zeme, tostarp vismaz 20 āri stiebrzāles vai zālāju (zālaugu un proteīnaugu maisījums) uz vienu slaucamo govi.”

Lai apstiprinātu šo saistību, tiek pievienots punkts par barības izcelsmi, uzskaitot izejvielas, kurām jābūt iegūtām apgabalā, un tiek norādīts, ka vismaz 80 % ganāmpulka pamatbarības jāsarāžo apgabala teritorijā.

Tiek pievienots šāds apakšpunkts:

“b) Barības izcelsme

Piena ražošanas apgabalā tiek iegūtas šādas izejvielas:

- rupjā lopbarība: veseli graudaugi, zāle, zālaugi un pākšaugi, svaigi vai konservēti jebkurā veidā, to salmi,
- krustziežu dzimtas augi (kāposti, rapši, rāceņi un kāļi), ko izbaro kā zaļbarību,
- saknes un bumbuļi,
- graudaugu sēklas, tostarp kukurūza, un to blakusprodukti,
- eļļaugu un pākšaugu sēklas.

Ganāmpulka kopējā gada barības deva, kas izteikta sausnā, vismaz 80 % apmērā tiek iegūta piena ražošanas apgabalā.

Proteīna papildbarība ar kopējo slāpekļvielu saturu > 20 %/ kopējo sausnas saturu, ko neiegūst piena ražošanas apgabalā, pēc apjoma nepārsniedz 1 200 kg sausnas uz vienu slaucamo govi kalendārajā gadā.

Produktus, kas sarāžoti no iepriekš uzskaitītajām izejvielām, bet pārstrādāti ārpus apgabala, ir atļauts izmantot ganāmpulka barošanai, un tie tiek ieskaitīti lopbarības pastāvīgajā daļā, nodrošinot izsekojamību.”

Šie noteikumi tiek papildināti ar barībai aizliegto sastāvdaļu sarakstu.

Tiek pievienota šāda daļa:

“Ganāmpulka barībā ir aizliegts:

- iekļaut urīnvielu un tās atvasinājumus, kā noteikts Regulas (EK) Nr. 1831/2003 par dzīvnieku ēdināšanā lietotām piedevām 1. pielikumā,
- izmantot palmu eļļu, zemesriekstu eļļu, saulespuķu eļļu, lineļļu, olīveļļu un koproas eļļu. Tas neattiecas uz barībā esošajām eļļas paliekām un eļļām, kas tiek pievienotas kā pārstrādes palīg līdzeklis koncentrātu ražošanā,
- jebkādā veidā ķīmiski apstrādāt ganāmpulkam paredzēto barību (jo īpaši ar sodu un amonjaku),
- izmantot barību, kas iegūta no ģenētiski modificētiem produktiem (GMO).”

Tiek pievienots arī precizējums par lopbarībai atļautajām piedevām.

Tiek pievienots šāds teikums:

“Vienīgās atļautās lopbarības piedevas ir enzīmi un baktēriju inokulanti.”

Slaucamo govju barības devā tiek norādīts arī dienā izbarotais kukurūzas daudzums. Kukurūzas pievienošana lopbarībai veicina ACVN sviesta “Beurre Charentes-Poitou”, “Beurre des Charentes” vai “Beurre des Deux-Sèvres” īpašību veidošanos. Tā ietekmē, no vienas puses, piena un krējuma tauku saturu un, no otras puses, sviesta konsistenci, kas ir gan stingra, gan pakļāvīga, kā to jo īpaši pieprasa maizes un konditorejas izstrādājumu nozare.

Minētie papildinājumi atbilst piena ražotāju praksei apgabalā, jo tie ir spējuši pielāgot savu ganāmpulku apsaimniekošanu ģeogrāfiskā apgabala augsnes un klimata ierobežojumiem. Barības īpatnības šajā reģionā ir pastāvīgas un nemainīgas, tādēļ piena, krējuma un sviesta sastāvs reti mainās.

Tiek pievienots šāds apakšpunkts:

“d) Slaucamo govju barošana

Slaucamo govju barības devā uz vienu govi dienā, pārrēķinot sausnā, ietilpst:

- vismaz 2 kg rupjās lopbarības, izņemot lopbarības kukurūzu,
- ne mazāk kā 50 % un vismaz 7 kg kukurūzas (jebkurā veidā).

Kukurūzas daudzumu ganīšanas periodā var samazināt, tomēr tas nedrīkst būt mazāks par 1,5 kg.

Ja barības dienas devā ietilpst krustziežu dzimtas augi (kāposti, rapši, rāceņi un kāļi), ko izbaro kā zaļbarību, to īpatsvars tiek ierobežots līdz ne vairāk kā 10 % sausnas.

Papildbarības apjoms, ko vienai slaucamai govij izbaro kalendārā gada laikā, nedrīkst pārsniegt 1 800 kg sausnas:

- labības graudi un no tiem iegūti produkti,
- eļļaugu un pākšaugu graudi un no tiem iegūti produkti,
- minerālvielas un no tām iegūti produkti,
- vitamīni,
- fermentācijas blakusprodukti no mikroorganismiem.”

Visbeidzot, tiek paredzēti pasākumi dzīvnieku labturības nodrošināšanai lopkopības ēkās (guļamvieta, pakaiši, ventilācija).

Tiek pievienots šāds apakšpunkts:

“e) Audzēšanas apstākļi

Dzīvnieku klātbūtnes laikā tiek nodrošināta ventilācija, izmantojot dabisko gaisa cirkulāciju vai, ja tādas nav, izmantojot mehānisko ventilāciju.

Guļamvietas ir mīkstas, lai dzīvniekiem nodrošinātu maksimālas ērtības.

Salmu vai citu pakaišiem izmantoto materiālu daudzumam un to regulārai nomaiņai ir jānodrošina, lai pakaiši būtu sausi un mīksti.”

Saskaņā ar specifiskācijas noteikumiem vienotā dokumenta 3.3. punktam pievieno šādas daļas:

“Slaucamo govju barību nav iespējams pilnībā nodrošināt no ģeogrāfiskā apgabala. Faktiski slaucamo govju vajadzības pēc proteīna šajā apgabalā ne vienmēr ir iespējams apmierināt ar kultivētajām platībām, tomēr vismaz 80 % ganāmpulka kopējās gada barības devas, kas izteikta sausnā, saražo piena ražošanas apgabalā.

Lai nodrošinātu ciešu saikni starp teritoriju un produktu, šādas izejvielas iegūst piena ražošanas apgabalā:

- rupjā lopbarība: veseli graudaugi, zāle, zālaugi un pākšaugi, svaigi vai konservēti jebkurā veidā, to salmi,
- krustziežu dzimtas augi (kāposti, rapši, rāceņi un kāļi), ko izbaro kā zaļbarību,
- saknes un bumbuļi,
- graudaugu sēklas, tostarp kukurūza, un to blakusprodukti,
- eļļaugu un pākšaugu sēklas.

Proteīna papildbarība ar kopējo slāpekļvielu saturu > 20 %/ kopējo sausnas saturu, ko neiegūst piena ražošanas apgabalā, pēc apjoma nepārsniedz 1 200 kg sausnas uz vienu slaucamo govī kalendārajā gadā.

Ganāmpulka barībā ir aizliegts:

- iekļaut urīnvielu un tās atvasinājumus, kā noteikts Regulas (EK) Nr. 1831/2003 par dzīvnieku ēdināšanā lietotām piedevām 1. pielikumā,
- izmantot palmu eļļu, zemesriekstu eļļu, saulespuķu eļļu, lineļļu, olīveļļu un koproas eļļu. Tas neattiecas uz barībā esošajām eļļas paliekām un eļļām, kas tiek pievienotas kā pārstrādes palīg līdzekļi koncentrātu ražošanā:
- jebkādā veidā ķīmiski apstrādāt ganāmpulkam paredzēto barību (jo īpaši ar sodu un amonjaku),
- izmantot barību, kas iegūta no ģenētiski modificētiem produktiem (GMO).
- Vienīgās atļautās lopbarības piedevas ir enzīmi un baktēriju inokulanti.

Slaucamo govju barības devā uz vienu govī dienā, pārreķinot sausnā, ietilpst:

- vismaz 2 kg rupjās lopbarības, izņemot lopbarības kukurūzu,
- ne mazāk kā 50 % un vismaz 7 kg kukurūzas (jebkurā veidā).

Kukurūzas daudzumu ganīšanas periodā samazina līdz vismaz 1,5 kg.

Ja barības dienas devā ietilpst krustziežu dzimtas augi (kāposti, rapši, rāceņi un kāļi), ko izbaro kā zaļbarību, to īpatsvars tiek ierobežots līdz ne vairāk kā 10 % sausas.

Papildbarības apjoms, ko vienai slaucamai govij izbaro kalendārā gada laikā, nedrīkst pārsniegt 1 800 kg sausas:

- labības graudi un no tiem iegūti produkti,
- eļļaugu un pākšaugu graudi un no tiem iegūti produkti,
- minerālvielas un no tām iegūti produkti,
- vitamīni,
- fermentācijas blakusprodukti no mikroorganismiem.”

5.2. Pārstrāde

Specifikācijā tiek papildināts punkts par pārstrādi, lai labāk raksturotu sviesta ražošanas apstākļus un apstiprinātu ražošanas apgabalā spēkā esošo sviesta ražošanas praksi.

a) Piena savākšana

Punkts par piena savākšanu tiek papildināts, lai tas atbilstu pašreizējai praksei.

Tiek pievienots šāds teikums:

“Pienu savāc ne vēlāk kā 72 stundu laikā pēc vecākās slaukšanas reizes.”

Šāds termiņš ļauj organizēt piena savākšanu salīdzinoši plašā teritorijā un savākt pienu no visiem ražotājiem, neatkarīgi no viņu ražošanas apjoma. Tā kā apgabalā ir mazs piena ražotāju blīvums, šis termiņš tiek noteikts kā 72 stundas.

Šāds teikums:

“Noteikumos paredzētajā vietā savāktais piens pēc tā saņemšanas pienotavās tiek uzglabāts savākšanas temperatūrā, t. i., robežās no 4 līdz 6 °C.”

tiek aizstāts ar teikumiem:

“Pēc saņemšanas pienotavās savākto pienu var uzglabāt.

Šajā gadījumā uzglabāšanas temperatūra ir robežās no 2 līdz 6 °C.”

Pienākums uzglabāt pienu tiek atcelts, tomēr uzglabāšana joprojām ir iespējama noteiktā temperatūrā, kas ļauj pienu saglabāt bez izmaiņām. Piena uzglabāšanas temperatūra tiek mainīta, lai to varētu uzglabāt vēsākā temperatūrā (no 2 līdz 6 °C, nevis no 4 līdz 6 °C).

Tiek pievienots šāds teikums:

“Pienu var pasterizēt.”

Punktā par aprakstu minētais pienākums pasterizēt pienu tiek atcelts, lai varētu ražot sviestu no svaigpiena. Tomēr pasterizācija joprojām būs atļauta.

Tiek pievienots šāds teikums:

“Nav atļauts izmantot krāsvielas vai antioksidantus, kā arī atskābinātājus, kas paredzēti piena skābuma samazināšanai pirms pasterizācijas.”

Punktā par aprakstu minēto atsevišķo vielu vai materiālu izmantošanas aizliegums tiek svītrots, jo attiecas uz ražošanas metodi. Tas tiek saglabāts un atkārtoti apstiprināts visos ražošanas posmos, tostarp attiecībā uz pienu.

Vienotā dokumenta 3.3. punktā tiek pievienots šāds teikums:

“Pienu, ko izmanto “Beurre Charentes-Poitou” ražošanai, iegūst ģeogrāfiskajā apgabalā, kas noteikts saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 5. panta 3. punktu.”

b) Krejošana

Šāds teikums:

“Pirms ražošanas uzsākšanas pienu sasilda līdz 40 °C temperatūrai, lai to nokrejotu.”

tiek aizstāts ar teikumu:

“Krejošanas temperatūra ir robežās no 40 līdz 60 °C, izņemot no svaigpiena gatavotu sviestu, kuram tā nepārsniedz 40 °C.”

Sākotnēji krejošanas temperatūra tika noteikta 40 °C līmenī — tas ir lielums, ko praksē nevar nodrošināt, tādēļ tā vietā ir jāparedz intervāls. Krejošanas temperatūra tagad tiek noteikta intervālā no 40 līdz 60 °C. Temperatūras intervāls krejošanai ļauj uzlabot piena tauku ekstrakcijas līmeni atkarībā no izmantotajiem materiāliem un nerada risku izkropļot produkta organoleptiskās īpašības.

Tiek pievienots arī īpašs ierobežojums no svaigpiena gatavota sviesta izgatavošanai.

Tiek pievienots šāds teikums:

“Tikai tādu krējumu, kas izgatavots no pasterizēta piena, pirms pasterizācijas var uzglabāt temperatūrā, kas zemāka par 6 °C.”

Tāpēc no svaigpiena iegūta krējuma uzglabāšana ir aizliegta, neapstrādāts krējums ir nestabils produkts, un bakterioloģiskās stabilitātes nolūkā tas ir ātri jāizlieto.

Tiek pievienots šāds teikums:

“Minimālais tauku saturs krējumā ir 36 grami uz 100 gramiem produkta.”

Krējuma minimālā tauku satura noteikšana ļauj nodrošināt kvalitāti krējumam, ko var izmantot sviesta ražošanai.

c) Krējuma pasterizācija

Specifikācijas daļa, kas attiecas uz krējuma pasterizāciju, tiek mainīta, lai ņemtu vērā pastāvošo praksi.

Šāds teikums:

“Iegūtais krējums tiek pasterizēts [...], kā arī tiek izmantoti atskābinātāji, krāsvielas vai antioksidanti.”

tiek aizstāts ar teikumiem:

“Krējumu var pasterizēt. Šādā gadījumā pasterizāciju veic temperatūrā, kas nepārsniedz 96 °C, ar pasterizācijas lielumu, kas ir lielāks vai vienāds ar 100 sekundēm.”

Krējuma pasterizācija, tāpat kā piena pasterizācija, vairs nav obligāta, tomēr tā joprojām ir atļauta, un specifikācija reglamentē šo metodi. Šie lielumi ļauj rūpīgi apstrādāt krējumu, nepieļaujot nekādu pārmērīgu Maljāra (Maillard) reakciju, kas varētu izraisīt vārīšanas piegaršu.

Krējuma inokulācija ir atsevišķa punkta priekšmets.

Tiek pievienoti šādi teikumi:

“Nav atļauts izmantot krāsvielas vai antioksidantus, kā arī atskābinātājus, kas paredzēti krējuma skābuma samazināšanai pirms pasterizācijas.”

Jebkāda dezinficējoša krējuma apstrāde, izņemot pasterizāciju, ir aizliegta.”

Kā norādīts iepriekš, aizliegums izmantot noteiktas vielas vai materiālus, kas norādīti produkta aprakstā, tiek svītrots un pārvietots uz visiem tiem ražošanas posmiem, kur nepieciešams to saglabāt un vēlreiz apstiprināt.

Tiek pievienots aizliegums veikt jebkādu dezinficējošu krējuma apstrādi, izņemot pasterizāciju. Šīs metodes neatbilst pašreizējai praksei un, iespējams, var ietekmēt produkta īpašības.

d) Krējuma inokulācija

Specifikācijā šāda daļa:

“pēc tam atdzesē līdz aptuveni 12 °C temperatūrai un visbeidzot inokulē ar specifiskiem fermentiem. Sūkalu krējuma vai saldēta vai dziļi sasaldēta krējuma izmantošana ir aizliegta. [...]”

tiek aizstāta ar šādu:

“Krējumu atdzesē un inokulē temperatūrā, kas nepārsniedz 21 °C.

Sūkalu krējuma vai saldēta vai dziļi sasaldēta krējuma izmantošana ir aizliegta.

Laiks starp piena nokrejošanu un inokulāciju ir mazāks par 48 stundām.

Izmanto tāda veida fermentus, kas noteikti piesaista paskābinošu un aromatizējošu baktēriju celmus un vienīgi tos.

Tos ievada vai nu tieši, vai rūgušpiena veidā.

Biezīnātāju vai aromatizētāju pievienošana nav pieļaujama.”

Iepriekš inokulācijas posms bija definēts šādi: “visbeidzot, inokulē ar specifiskiem fermentiem”; tagad tas tiek izdalīts atsevišķā punktā. Krējuma inokulācijas darbība tiek papildināta, pievienojot temperatūras un laika nosacījumus, atļautos fermentu veidus un aizliegtās darbības.

Pēc nokrejošanas un/vai pasterizācijas krējumu atdzesē. Norāde par krējuma atdzesēšanas temperatūru tiek konkrētizēta, nosakot maksimālo robežu (≤ 21 °C). Būtībā formulējums “aptuveni 12 °C” nevar būt mērķa lielums kontroles nolūkiem, un operatoru pašreizējā prakse ir mainīga. Tas ir jautājums par dažādu pārstrādātāju zinātnības ņemšanu vērā, izvēloties un lietojot sviesta ražošanā izmantojamus pienskābes fermentus.

Sūkalu krējuma izmantošanas aizliegums tiek papildināts ar saldēta vai dziļi sasaldēta krējuma izmantošanas aizliegumu.

Lai garantētu sviesta kvalitāti, inokulācija pēc nokrejošanas jāveic pēc iespējas ātrāk un ne vēlāk kā 48 stundu laikā.

e) Krējuma bioloģiskā nogatavināšana

Šāds teikums:

“Pēc nogatavināšanas krējumu vismaz 12 stundas atdzesē, tad sakuļ un pēc tam safasē atsevišķos iepakojumos, kas ir gatavi pārdošanai.”

tiek aizstāts ar teikumiem:

“Krējuma bioloģiskā nogatavināšana ir obligāta. Tā notiek vismaz 16 stundas, temperatūrā no 7 līdz 21 °C.”

Šī būtiskā sviesta iegūšanas darbība tiek saglabāta un joprojām būs obligāta. Tā ir atšķirība no rūpnieciskās ražošanas un ir būtiska, lai nodrošinātu “Beurre Charentes-Poitou” / “Beurre des Charentes” / “Beurre des Deux-Sèvres” kvalitāti.

Krējuma nogatavināšanas ilgums tiek pārskatīts, pagarinot to no 12 uz 16 stundām. Šis nogatavināšanas ilguma palielinājums ir svarīgs, jo lēna nogatavināšana veicina aromātu veidošanos.

Šajā posmā tiek izmantota dažādu operatoru zinātība — viņu meistarība attiecībā uz laiku un temperatūras līdzsvarošanu tiek saistīta ar izmantoto fermentu izvēli un ražošanas mērķiem. Bioloģiskās nogatavināšanas posms ļauj attīstīties fermentiem un līdz ar to — aromātu buķetei, kā arī sagatavot tauku lodītes kulšanai un tādējādi nodrošināt sviesta plastiskumu. Lai šis solis izdotos, krējumam ir jānodrošina dažādi temperatūras posmi, un tas nepaliek nemainīgā temperatūrā visu nogatavināšanas laiku. Lai ņemtu vērā šīs dažādās temperatūras, kas raksturo sviesta meistara zinātību un ir atkarīgas no izmantotā aprīkojuma, jāparedz temperatūras intervāls no 7 līdz 21 °C. Temperatūras kontrole ļauj mainīt sviesta plastiskumu.

f) Krējuma kulšana

Tiek pievienota šāda daļa:

“Pēc atdzesēšanas krējumu kuļ koka vai nerūsējošā tērauda kulbā vai kuļmucā.

Ja kulšana notiek kulbā, sviesta graudi tiek mazgāti.”

Šī darbība pārvērš krējumu sviestā, veidojas sviesta graudi, kas atdalās no masas ar zemu sviesta saturu. Šie papildinājumi konkrētizē, kādus materiālus var izmantot, un kodificē tradicionālo praksi mazgāt sviesta graudus kulbā.

g) Sviesta graudu samaisīšana

Tiek pievienota šāda daļa:

“Sviesta graudu samaisīšanas laiks nepārsniedz 60 minūtes kulbā un 10 minūtes kuļmucā.

Sviestu nedrīkst blenderēt vai putot.”

Šī darbība tiek pievienota, lai papildinātu sviesta izgatavošanas procesa aprakstu.

Šāds teikums:

“Sviestam var pievienot sāli, nepārsniedzot 2 procentus.”

tiek aizstāts ar teikumu:

“Sviestam var pievienot sāli, nepārsniedzot 2,5 gramus uz 100 gramiem, ja izmanto smalko sāli, vai 3 gramus uz 100 gramiem, ja izmanto sāls kristālus.”

Sāls pievienošana, lai iegūtu sāļū sviestu, notiek samaisīšanas posmā, tādēļ šajā punktā tiek atkārtots specifikācijā jau esošais noteikums. Tas tiek grozīts, lai norādītu pievienotā sāls daudzumu, nošķirot smalko sāli un sāls kristālus. Sāļū sviesta iegūšanai pievienotā sāls daudzums tiek mainīts, palielinot to no 2 uz 2,5 g/ 100 g smalkā sāls gadījumā un uz 3 g/ 100 g, ja izmanto sāls kristālus. To dara, lai nodrošinātu sāļū garšu, kas izteikti atšķiras no nesāļū sviesta garšas. Sāls kristāļū daudzums ir lielāks, lai nodrošinātu līdzīgu organoleptisko rezultātu, jo kristāļiem ir atšķirīgs sadalījums sviesta masā.

Šāds teikums:

“Pienskābes fermentu pievienošana samaisīšanas laikā ir aizliegta.”

tiek aizstāts ar teikumu:

“Ir aizliegts izmantot jebkurus procesus, kas paredzēti beztauku sausnas satura palielināšanai sviestā, jo īpaši pievienojot pienskābes fermentu kultūru samaisīšanas laikā.”

Atsevišķu procesu izmantošanas aizliegums tiek saglabāts un vēlreiz apstiprināts.

Tiek svītrots šāds teikums:

“Sviestam, ko apzīmē ar cilmes vietas nosaukumu, fasēšanas brīdī pH līmenis nedrīkst būt augstāks par 6.”

Tas tiek pārvietots uz apraksta daļū.

Tiek svītrots šāds teikums:

“Tam arī jābūt negatīvai reakcijai uz fosfatāzes testu.”

Fosfatāze ir pasterizācijas marķieris, un, ņemot vērā izmaiņas no svaigpiena gatavota sviesta ražošanas specifikācijā, pienākums veikt šo testu tiek svītrots.

h) Īpašs nosacījums sviestam, kas paredzēts lietošanai pārtikā

Tiek pievienota šāda daļa:

“Tikai tādu sviestu, kas paredzēts lietošanai pārtikā, var fiziski apstrādāt, veicot kontrolētu kristalizāciju.

Šī darbība sastāv no mehāniskas apstrādes un/vai sečēgas atdzesēšanas, lai sasniegtu izejas temperatūru, kas zemāka par 16 °C.”

Tas nozīmē pievienot atļauju veikt fizisku apstrādi sviestam, kas paredzēts lietošanai pārtikā, īstenojot kontrolētu kristalizāciju. Mērķis ir kodificēt vietējo sviesta ražotāju izstrādāto praksi, lai akcentētu “Beurre Charentes-Poitou”/ “Beurre des Charentes”/ “Beurre des Deux-Sèvres” mehāniskās īpašības un to, ka šis sviests ir ļoti piemērots kārtainās mīklas izstrādājumiem. Šī darbība nekādi nemaina sviesta garšu. Produkti, ko iegūst maizes un konditorejas izstrādājumu nozarē, ar ACVN “Beurre Charentes-Poitou” apzīmētā sviesta īpašībām ļauj izpausties citādā veidā.

Šī darbība nav obligāta. Tā neattiecas uz visiem sviesta veidiem.

i) Fasēšana

Specifikācija tiek papildināta ar šādu daļū:

“Sviestu fasē vienībās, kuru svars nepārsniedz 25 kg.

Turklāt fasēšana ļauj sviestu ieveidot un piešķirt tam formu, kādā tas tiks tirgots. Sviests tiek arī iepakots, lai pasargātu to no triecieniem, kas varētu izraisīt deformāciju, un no smakām, kas varētu to sabojāt. Pēc tam sviestu atdzesē, lai tas kristalizētos un varētu attīstīties tā aromāti un konsistence.

No svaigpiena gatavota sviesta sasaldēšana ir aizliegta.

Ģeogrāfiskajā apgabalā sasaldēt drīkst tikai tādu sviestu, kas jau ir safasēts lietošanai pārtikā vai eksportam.

Sasaldēšana tiek veikta ne vēlāk kā 30 dienu laikā pēc izgatavošanas. Sviesta sasaldēšana pēc kristalizācijas nodrošina sasaldētā sviesta organoleptiskās īpašības.

Sasaldētu sviestu uzglabā vismaz -18 °C temperatūrā ne ilgāk kā 12 mēnešus.

Eksportam paredzēto sviestu, ja tas ir sasaldēts transportēšanai, patērētājiem tirgo atkausētu.”

Šo noteikumu mērķis ir nepieļaut nekādas izmaiņas “Beurre Charentes-Poitou” / “Beurre des Charentes” / “Beurre des Deux-Sèvres” organoleptiskajās īpašībās.

Attiecībā uz fasēšanu tiek atjaunots noteikums, kas jau bija iekļauts valsts iesniegtajā tekstā par šo nosaukumu, bet tika izlaists laikā, kad tika izstrādāta ACVN specifikācija.

Attiecībā uz sasaldēšanu mērķis ir reglamentēt šīs saglabāšanas metodes izmantošanu. Sasaldēšana nemaina sviesta organoleptiskās īpašības. To var droši apgalvot, jo šī ierastā prakse, ko plaši izmanto piensaimniecības nozarē, šodien ir pierādījusi savu lietderību produktu veiksmīgas uzglabāšanas un to organoleptisko īpašību saglabāšanas ziņā. Šā papildinājuma mērķis ir īpaši atvieglot liela mēroga eksportu, kam nav citas alternatīvas. Šajā gadījumā sviests tiek sasaldēts tikai loģistikas nolūkos, galapatērētājs sasaldētu sviestu veikalā neatradīs.

To pašu iemeslu dēļ un konsekvences labad vienotā dokumenta 3.5. punktam tiek pievienotas šādas daļas.

“Sviestu fasē ģeogrāfiskajā apgabalā vienībās, kuru svars nepārsniedz 25 kg.

Turklāt fasēšana ļauj sviestu ieveidot un piešķirt tam formu, kādā tas tiks tirgots. Sviests tiek arī iepakots, lai pasargātu to no triecieniem, kas varētu izraisīt deformāciju, un no smakām, kas varētu to sabojāt.

Pēc tam sviestu atdzesē, lai tas kristalizētos un varētu attīstīties tā aromāti un konsistence.

No svaigpiena gatavota sviesta sasaldēšana ir aizliegta.

Ģeogrāfiskajā apgabalā sasaldēt drīkst tikai tādu sviestu, kas jau ir safasēts lietošanai pārtikā vai eksportam.

Sasaldēšana tiek veikta ne vēlāk kā 30 dienu laikā pēc izgatavošanas. Sviesta sasaldēšana pēc kristalizācijas nodrošina sasaldētā sviesta organoleptiskās īpašības. Šis posms, ko kontrolē apgabala operatori, garantē sasaldētā sviesta organoleptiskās īpašības un nodrošina sasaldēšanas apstākļus un telpu bez svešas izcelsmes aromātiem, pret kuriem sviests ir īpaši jutīgs.

Sasaldētu sviestu uzglabā vismaz -18 °C temperatūrā ne ilgāk kā 12 mēnešus.

Eksportam paredzēto sviestu, ja tas ir sasaldēts transportēšanai, patērētājiem tirgo atkausētu.”

5.5. Saikne

Specifikācijas iedaļa “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu” tiek pārrakstīta pilnībā, lai skaidrāk parādītu saikni starp sviestu “Beurre Charentes-Poitou” / “Beurre des Charentes” / “Beurre des Deux-Sèvres” un tā ģeogrāfisko apgabalu, būtiski neizmainot šo saikni.

Līdz ar to īpaši tiek izceltas “Beurre Charentes-Poitou” / “Beurre des Charentes” / “Beurre des Deux-Sèvres” īpašības un to saikne ar slaucamo govju barošanas veidu, ko spēcīgi ietekmē kukurūza. Minēto praksi nosaka šī vasarā karstā un sausā reģiona ģeogrāfiskās īpatnības, kas padara piena ražošanu atkarīgu no graudaugu un lopbarības augu audzēšanas ganāmpulka barošanai.

Punktā “Ģeogrāfiskā apgabala specifika” ir pieejams ģeogrāfiskā apgabala dabas apstākļu apraksts, kā arī tiek raksturoti cilvēkfaktori, sniedzot īsu ieskatu vēsturē un uzsverot īpašo zinātību un praksi.

Punkts “Produkta specifika” atbilst produkta aprakstam.

Visbeidzot, punktā “Cēloņsakarība” ir izskaidrota mijiedarbība, kādā produkts ir ar dabas apstākļiem un cilvēkfaktoriem.

Saiknes apraksts, kas sniegts ar šo ACVN apzīmētā produkta specifikācijā, pilnībā iekļauts arī vienotā dokumenta 5. punktā.

5.6. Marķējums

Specifikācijā šāds teikums:

“Uz iepakojuma jābūt norādei “Kontrolēts cilmes vietas nosaukums” uz uzlīmes, kas ir jāpielīmē vai jāatveido saskaņā ar dekrēta 5. pantu.”

tiek aizstāts ar šādiem:

“Papildus obligātajām norādēm, kas paredzētas tiesību aktos par pārtikas produktu marķēšanu un noformēšanu, marķējums vienā un tajā pašā redzamības laukā ietver reģistrēto produkta nosaukumu un Eiropas Savienības ACVN simbolu.

Ja tos tirgo ar izplatītāja preču zīmi, uz iepakojuma redzamā un salasāmā veidā norāda ražotnes kodu vai nosaukumu.”

Punkts par marķēšanu tiek atjaunināts, lai ņemtu vērā izmaiņas valsts un Eiropas noteikumos.

Vienotā dokumenta 3.6. punktā tiek pievienots šāds teksts:

“Papildus obligātajām norādēm, kas paredzētas tiesību aktos par pārtikas produktu marķēšanu un noformēšanu, marķējums vienā un tajā pašā redzamības laukā ietver reģistrēto produkta nosaukumu un Eiropas Savienības ACVN simbolu.

Ja tos tirgo ar izplatītāja preču zīmi, uz iepakojuma redzamā un salasāmā veidā norāda ražotnes kodu vai nosaukumu.”

5.7. Cita informācija

Atbildīgais dienests dalībvalstī

Tiek atjaunināta Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta (INAO) kontaktinformācija, jo minētā struktūra ir dalībvalsts kompetentā iestāde saskaņā ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

Pieteikuma iesniedzēju grupa

Tiek atjaunināta pieteikuma iesniedzēju grupas kontaktinformācija, tiek pievienots grupas veids un sastāvs.

Produkta veids

Tiek grozīta atsauce uz produkta klasifikācijas grupu, lai nodrošinātu atbilstību Īstenošanas regulas (ES) Nr. 668/2014 XI pielikumam.

Šis grozījums tiek izdarīts arī vienotajā dokumentā.

Kontroles struktūra

Tiek atjaunināti oficiālo struktūru nosaukumi un kontaktinformācija. Šajā punktā tiek norādīta kompetento kontroles iestāžu kontaktinformācija Francijas līmenī — tās ir Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūts (INAO) un Konkurences, patēriņa un krāpšanas apkarošanas ģenerāldirekcija (DGCCRF). Tiek piebilsts, ka sertifikācijas iestādes nosaukums un kontaktinformācija ir pieejama INAO tīmekļa vietnē un Eiropas Komisijas datubāzē.

Valsts prasības

Specifikācija tiek papildināta ar iedaļu “Valsts prasības”. Tā ir sniegta tabulas veidā ar galvenajiem pārbaudāmajiem punktiem, to atsauces lielumiem un novērtēšanas metodi.

VIENOTS DOKUMENTS

“Beurre Charentes-Poitou” / “Beurre des Charentes” / “Beurre des Deux-Sèvres”

ES Nr.: PDO-FR-0137-AM01- 3.12.2020.

ACVN (X) AĢIN ()

1. **Nosaukums vai nosaukumi [ACVN vai AĢIN]**

“Beurre Charentes-Poitou” / “Beurre des Charentes” / “Beurre des Deux-Sèvres”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

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

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

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

Sviestam “Beurre Charentes-Poitou” / “Beurre des Charentes” / “Beurre des Deux-Sèvres”, kas izgatavots no govju piena, krāsa ir viendabīga — no krēmkrāsas līdz gaiši dzeltenai krāsai, tam ir smalks, pienskābs aromāts un patīkama svaiga krējuma un lazdu riekstu garša.

Tas kūst mutē, to raksturo konsistence, kas ir gan stingra, gan pakļāvīga, līdz ar to sviests ir ļoti piemērots kārtainās mīklas izstrādājumiem.

Sviests var būt nesālīts vai sālīts.

Sviesta pH līmenis ir 6 vai zemāks.

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

Slaucamo govju barību nav iespējams pilnībā nodrošināt no ģeogrāfiskā apgabala. Faktiski slaucamo govju vajadzības pēc proteīna šajā apgabalā ne vienmēr ir iespējams apmierināt ar kultivētajām platībām, tomēr vismaz 80 % ganāmpulka kopējās gada barības devas, kas izteikta sausnā, saražo piena ražošanas apgabalā.

Lai nodrošinātu ciešu saikni starp teritoriju un produktu, šādas izejvielas iegūst piena ražošanas apgabalā:

- rupjā lopbarība: veseli graudaugi, zāle, zālaugi un pākšaugi, svaigi vai konservēti jebkurā veidā, to salmi,
- krustziežu dzimtas augi (kāposti, rapši, rāceņi un kāļi), ko izbaro kā zaļbarību,
- saknes un bumbuļi,
- graudaugu sēklas, tostarp kukurūza, un to blakusprodukti,
- eļļaugu un pākšaugu sēklas.

Proteīna papildbarība ar kopējo slāpekļvielu saturu > 20 %/ kopējo sausnas saturu, ko neiegūst piena ražošanas apgabalā, pēc apjoma nepārsniedz 1 200 kg sausnas uz vienu slaucamo govju kalendārajā gadā.

Ganāmpulka barībā ir aizliegts:

- iekļaut urīnvielu un tās atvasinājumus, kā noteikts Regulas (EK) Nr. 1831/2003 par dzīvnieku ēdināšanā lietotām piedevām 1. pielikumā,
- izmantot palmu eļļu, zemesriekstu eļļu, saulespuķu eļļu, lineļļu, olīveļļu un koproas eļļu. Tas neattiecas uz barībā esošajām eļļas paliekām un eļļām, kas tiek pievienotas kā pārstrādes palīgīdzeklis koncentrātu ražošanā,
- jebkāda veidā ķīmiski apstrādāt ganāmpulkam paredzēto barību (jo īpaši ar sodu un amonjaku),
- izmantot barību, kas iegūta no ģenētiski modificētiem produktiem (ĢMO).

Vienīgās atļautās lopbarības piedevas ir enzīmi un baktēriju inokulanti.

Slaucamo govju barības devā uz vienu govi dienā, pārrēķinot sausnā, ietilpst:

- vismaz 2 kg rupjās lopbarības, izņemot lopbarības kukurūzu,
- ne mazāk kā 50 % un vismaz 7 kg kukurūzas (jebkurā veidā).

Kukurūzas daudzumu ganišanas periodā samazina līdz vismaz 1,5 kg.

Ja barības dienas devā ietilpst krustziežu dzimtas augi (kāposti, rapši, rāceņi un kāļi), ko izbaro kā zaļbarību, to īpatsvars tiek ierobežots līdz ne vairāk kā 10 % sausnas.

Papildbarības apjoms, ko vienai slaucamai govij izbaro kalendārā gada laikā, nedrīkst pārsniegt 1 800 kg sausnas:

- labības graudi un no tiem iegūti produkti,
- eļļaugu un pākšaugu graudi un no tiem iegūti produkti,
- minerālvielas un no tām iegūti produkti,
- vitamīni,
- fermentācijas blakusprodukti no mikroorganismiem.

Pienu, ko izmanto "Beurre Charentes-Poitou" ražošanai, iegūst ģeogrāfiskajā apgabalā, kas noteikts saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 5. panta 3. punktu.

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

Piena iegūšanu un sviesta ražošanu veic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kas definēts 4. punktā.

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

Sviestu fasē ģeogrāfiskajā apgabalā vienībās, kuru svars nepārsniedz 25 kg.

Turklāt fasēšana ļauj sviestu ievēdot un piešķirt tam formu, kādā tas tiks tirgots. Sviests tiek arī iepakots, lai pasargātu to no triecieniem, kas varētu izraisīt deformāciju, un no smakām, kas varētu to sabojāt.

Pēc tam sviestu atdzesē, lai tas kristalizētos un varētu attīstīties tā aromāti un konsistence.

No svaigpiena gatavota sviesta sasaldēšana ir aizliegta.

Ģeogrāfiskajā apgabalā sasaldēt drīkst tikai tādu sviestu, kas jau ir safasēts lietošanai pārtikā vai eksportam.

Sasaldēšana tiek veikta ne vēlāk kā 30 dienu laikā pēc izgatavošanas. Sviesta sasaldēšana pēc kristalizācijas nodrošina sasaldētā sviesta organoleptiskās īpašības. Šis posms, ko kontrolē apgabala operatori, garantē sasaldētā sviesta organoleptiskās īpašības un nodrošina sasaldēšanas apstākļus un telpu bez svešas izcelsmes aromātiem, pret kuriem sviests ir īpaši jutīgs.

Sasaldētu sviestu uzglabā vismaz -18 °C temperatūrā ne ilgāk kā 12 mēnešus.

Eksportam paredzēto sviestu, ja tas ir sasaldēts transportēšanai, patērētājiem tirgo atkausētu.

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

Papildus obligātajām norādēm, kas paredzētas tiesību aktos par pārtikas produktu marķēšanu un noformēšanu, marķējums vienā un tajā pašā redzamības laukā ietver reģistrēto produkta nosaukumu un Eiropas Savienības ACVN simbolu.

Ja tos tirgo ar izplatītāja preču zīmi, uz iepakojuma redzamā un salasāmā veidā norāda ražotnes kodu vai nosaukumu.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

ACVN "Beurre Charentes-Poitou" ģeogrāfisko apgabalu veido šādi departamenti, kantoni un komūnas:

- Šarantas (*Charente*) departaments, kas ietverts pilnībā,
- Piejūras Šarantas (*Charente-Maritime*) departaments, kas ietverts pilnībā,
- Dordoņas (*Dordogne*) departamentā: komūnas, kas ietilpst kantonos *Périgord Vert Nontronnais* (izņemot komūnas *Champs-Romain*, *Milhac-de-Nontron*, *Saint-Front-la-Rivière*, *Saint-Pardoux-la-Rivière* un *Saint-Saud-Lacoussière*) un *Ribérac* (izņemot komūnas *Celles*, *Saint-André-de-Double* un *Saint-Vincent-de-Connezac*), un komūnas *Brantôme en Périgord* tikai attiecībā uz tādu deleģēto komūnu teritoriju kā *Saint-Crépin-de-Richemont*, *Rudeau-Ladosse*, *Mareuil en Périgord*, *Parcoul-Chenaud*, *La Rochebeaucourt-et-Argentine*, *La Roche-Chalais*, *Saint Aulaye-Puymangou*, *Sainte-Croix-de-Mareuil*, *Saint-Félix-de-Bourdeilles*, *Saint Privat en Périgord*, *Saint-Vincent-Jalmoutiers* un *Servanches*,
- Žirondas (*Gironde*) departamentā: komūnas, kas ietilpst kantonā *Nord-Gironde* (izņemot komūnas *Cubzac-les-Ponts*, *Gauriaguet*, *Périssac*, *Peujard*, *Saint-André-de-Cubzac*, *Saint-Genès-de-Fronsac*, *Saint-Gervais*, *Saint-Laurent-d'Arce*, *Val de Virvée* un *Virsac*), un komūnas *Anglade*, *Braud-et-Saint-Louis*, *Les Eglisottes-et-Chalaires*, *Etauliers*, *Eyrans*, *Lapouyade*, *Pleine-Selve*, *Reignac*, *Saint-Antoine-sur-l'Isle*, *Saint-Aubin-de-Blaye*, *Val-de-Livenne*, *Saint-Christophe-de-Double*, *Saint-Ciers-d'Abzac*, *Saint-Ciers-sur-Gironde*, *Saint-Palais* un *Tizac-de-Lapouyade*,
- Endras (*Indre*) departamentā: komūnas *Bélâbre*, *Chalais*, *Ciron*, *Concremiers*, *Ingrandes*, *Lignac*, *Lureuil*, *Mauvières*, *Pouilligny-Saint-Pierre*, *Prissac*, *Saint-Hilaire-sur-Benaize*, *Tilly* un *Tournon-Saint-Martin*,
- Endras un Luāras (*Indre-et-Loire*) departamentā: komūnas, kas ietilpst kantonos *Descartes* (izņemot komūnas *Betzle-Château*, *Bossée*, *Bournan*, *La Chapelle-Blanche-Saint-Martin*, *Charnizay*, *Ciran*, *Cussay*, *Esves-le-Moutier*, *Ferrière-Larçon*, *Ligueil*, *Louans*, *Le Louroux*, *Manthelan*, *Mouzay*, *Saint-Flovier*, *Varennes* un *Vou*) un *Sainte-Maure-de-Touraine* (izņemot komūnas *Anché*, *Assay*, *Avon-les-Roches*, *Brizay*, *Champigny-sur-Veude*, *Chaveignes*, *Chezelles*, *Cravant-les-Côteaux*, *Crissay-sur-Manse*, *Crouzilles*, *L'Île-Bouchard*, *Lémeré*, *Ligré*, *Panzoult*, *Parçay-sur-Vienne*, *Richelieu*, *Rilly-sur-Vienne*, *Sazilly*, *Tavant*, *Theneuil* un *Troges*),
- Atlantijas Luāras (*Loire-Atlantique*) departamentā: komūnas *Boussay*, *Gétigné*, *Legé*, *La Planche*, *Remouillé*, *Corcoué-sur-Logne*, *Saint-Hilaire-de-Clisson* un *Vieilleville*,
- Mēnas un Luāras (*Maine-et-Loire*) departamentā: komūnas, kas ietilpst kantonos *Cholet*, *Cholet-2* (izņemot komūnas *Cernusson*, *Montilliers* un *Lys-Haut-Layon* tikai attiecībā uz tādu deleģēto komūnu teritoriju kā *La Fosse-de-Tigné*, *Tancoigné*, *Tigné* un *Trémont*) un *Saint-Macaire-en-Mauges* (izņemot komūnas *May-sur-Evre* un *Sèvremoine* tikai attiecībā uz tādu deleģēto komūnu teritoriju kā *La Renaudière*, *Saint-Crespin-dur-Moine*, *Saint-Germain-sur-Moine*, *Saint-Macaire-en-Mauges* un *Tillières*), un komūnas *Antoigné*, *(Le) Puy-Notre-Dame* un *Saint-Macaire-du-Bois*,
- Desevras (*Deux-Sèvres*) departaments, kas ietverts pilnībā,
- Vandejas (*Vendée*) departaments, kas ietverts pilnībā,
- Vjennas (*Vienne*) departaments, kas ietverts pilnībā.
- Augšvjennas (*Haute-Vienne*) departamentā: komūnas, kas ietilpst kantonos *Châteauponsac* (izņemot komūnas *Balledent*, *Châteauponsac*, *Dompierre-les-Eglises*, *Droux*, *Magnac-Laval*, *Rancon*, *Saint-Amand-Magnazeix*, *Saint-Hilaire-la-Treille*, *Saint-Léger-Magnazeix*, *Saint-Sornin-Leulac* un *Villefavard*), *Saint-Junien* un *Val-d'Oire-et-Gartempe*, un komūnas *La Chapelle-Montbrandeix*, *Chéronnac*, *Dournazac*, *Gajoubert*, *Maisonnais-sur-Tardoire*, *Marval*, *Val d'Issoire*, *Montrol-Sénard*, *Mortemart*, *Nouic*, *Pensol*, *Rochechouart*, *Saint-Martial-sur-Isop*, *Saint-Mathieu*, *Les Salles-Lavauguyon*, *Vayres* un *Videix*.

Cilmes vietas nosaukums "Beurre Charentes-Poitou" ir rezervēts sviestam, kas saražots, safasēts un, iespējams, arī sasaldēts ražotnēs, kuras atrodas Šarantas, Piejūras Šarantas, Desevras, Vandejas un Vjennas departamentosos.

Šo cilmes vietas nosaukumu var aizstāt ar "Beurre des Charentes" attiecībā uz sviestu, kas saražots, safasēts un, iespējams, arī sasaldēts Šarantas vai Piejūras Šarantas departamentosos, vai ar "Beurre des Deux-Sèvres" attiecībā uz sviestu, kas izgatavots, saražots, safasēts un, iespējams, arī sasaldēts Desevras departamentā.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Sviestu “Beurre Charentes-Poitou” / “Beurre des Charentes” / “Beurre des Deux-Sèvres” raksturo tā konsistence, kas ir gan stingra, gan pakļāvīga, specifiska salīdzinājumā ar citiem tirgū esošajiem sviestiem un vēsturiski augstu novērtēta un pieprasīta maizes un konditorejas izstrādājumu nozares speciālistu vidū, ražojot kārtainās mīklas izstrādājumus.

Sviesta konsistence, kas ir gan stingra, gan pakļāvīga, un, konkrētāk, tā tauku saturs ir tieši saistīts ar slaucamo govju barošanas veidu, kur spēcīgi dominē kukurūza. Šajā reģionā, kas vasarās ir karsts un sauss, piena ražošanas pamatā lielākoties ir graudaugu un lopbarības augu audzēšana ganāmpulka barošanai. Ģeogrāfiskais apgabals atbilst vēsturiskajam pakāpeniskās pārejas starpreģionam starp Parīzes baseinu un Akvitānijas baseinu, no vienas puses, un Centrālo masīvu un Armorikas masīvu, no otras puses. Ģeogrāfi to bieži vien dēvē par topogrāfiska, ģeoloģiska un klimatiska sliekšņa apgabalu. Reljefs nav īpaši izteikts. Ainavu lielākoties veido plaši līdzenumi un zemas plakankalnes ar viļņotām virsmām, ieplakām un pārsvarā plašām ielejām, kuru pamatni aizpilda sanesumi un mērenas nogāzes.

Piekrastē valda izteikts okeāna klimats, bet iekšzemē tas strauji pasliktinās, kļūstot par mainīgu okeāna klimatu un radot pastāvīgu sausuma risku vasaras mēnešos.

Šajā reģionā, kas pēc filokseras radītās krīzes, kura 19. gadsimta beigās iznīcināja vīna dārzus, kļuva par polikultūru apgabalu un pievērsās lopkopībai, bija labvēlīgi klimatiskie apstākļi kukurūzas nobriešanai, un tās audzēšanai šeit ir viena no senākajām vēsturēm Francijā. Kukurūzu audzēja kā lopbarību, un tā ātri kļuva par vienu no pamatelementiem slaucamo govju barībā. Mūsdienās, tāpat kā agrākos laikos, dzīvnieki tiek turēti ļoti stingrā “cilvēka uzraudzībā”; lielāko daļu laika tie pavada kūtiņās, tur arī saņemot barību.

Kad 1888. gadā netālu no Siržēras (*Surgères*) (Piejūras Šarantā) tika izveidota pirmā kooperatīvā pienotava, ar to sāka attīstīties sviesta specializācija, kas pilnveidoja piena ražošanas nozari šajā reģionā. No svaigpiena gatavots sviests tad kļuva par ekskluzīvu produkciju. Higiēnas apsvērumu dēļ 20. gadsimta sākumā piena nozarē ļoti ātri izplatījās pasterizācija visu produktu un jo īpaši sviesta ražošanā. Uzlabojot saglabāšanas apstākļus, tā nodrošināja šim sviestam plašu izplatību un atpazīstamību arī ārpus izcelsmes vietas. Tomēr no svaigpiena gatavota sviesta ražošana tika saglabāta līdz pat mūsdienām.

Sviesta meistarību zinātnības pamatā arī mūsdienās ir krējuma bioloģiskā nogatavināšana. Šis posms nodrošina atšķirību no rūpnieciskās ražošanas un ir būtisks sviesta aromātiskās kvalitātes iegūšanai. Šī zinātība jo īpaši balstās uz tādu fermentu izvēli, kas ir sevišķi piemēroti piena tauku sastāvam ģeogrāfiskajā apgabalā. Visbeidzot, īpaši konditorejas izstrādājumiem paredzētā sviesta kontrolētās kristalizācijas nesēnā attīstība ļāva pastiprināt sviestam raksturīgās plastiskās īpašības.

No komerciālā viedokļa sviests sākumā tika tirgots ar nosaukumu “Beurre Charentes-Poitou”, bet pēc tam, līdz ar nozares strukturēšanu un kooperatīvu pārveidošanu, arī ar nosaukumiem “Beurre des Charentes” un “Beurre des Deux-Sèvres”.

Sviestu “Beurre Charentes-Poitou” / “Beurre des Charentes” / “Beurre des Deux-Sèvres” raksturo krāsas, konsistences un aromātu konsekvence. Tā krāsa ir viendabīga — no krēmkrāsas līdz gaiši dzeltenai, un tas kūst mutē. To raksturo konsistence, kas ir gan stingra, gan pakļāvīga, specifiska salīdzinājumā ar citiem tirgū pieejamajiem sviestiem.

Sviests “Beurre Charentes-Poitou” / “Beurre des Charentes” / “Beurre des Deux-Sèvres” izceļas arī ar aromātiskajām īpašībām, jo īpaši ar lazdu riekstu un svaiga krējuma garšu.

Slaucamajām govīm izbarotā barība veicina taukiem bagāta piena ražošanu, kas tāpēc ir īpaši piemērots pārstrādei sviestā. Kukurūza, kas visu gadu būtiskā apjomā tiek iekļauta slaucamo govju barības devās, ir viens no piena īpašību noteicošajiem elementiem. Sviesta konsistence, kas ir gan stingra, gan pakļāvīga, ir tieši saistīta ar šo barošanas veidu. Pateicoties kukurūzas klātbūtnei slaucamo govju barībā, tiek nodrošināts nemainīgs piena tauku saturs un dabisks piesātināto taukskābju pieaugums, kas veicina sviesta plastiskumu.

Turklāt šī kontrolētā barošanas sistēma nodrošina barības stabilitāti visa gada garumā, neatkarīgi no tās izmantošanas vietas ģeogrāfiskajā apgabalā. Minētā barošanas stabilitāte nodrošina “Beurre Charentes-Poitou” / “Beurre des Charentes” / “Beurre des Deux-Sèvres” īpašību regularitāti, ko augstu novērtē un pieprasa produkta lietotāji, jo īpaši maizes un konditorejas izstrādājumu nozarē. Iespēja veikt kontrolētu kristalizāciju pastiprina “Beurre Charentes-Poitou” / “Beurre des Charentes” / “Beurre des Deux-Sèvres” lietošanas ērtumu, izmantojot to kārtainās mīklas izstrādājumos un konditorejas izstrādājumos.

Sviesta sastāvs liecina arī par lielu laktonu bagātību — tās ir aromātiskas molekulas, kas saistītas ar augļu notīm. Šī aromātiskā bagātība tiek nodrošināta, pateicoties īpaši ilgstošai krējuma bioloģiskajai nogatavināšanai, kas ir būtisks posms tādas sviesta aromātiskās kvalitātes iegūšanā, kura ļauj atšķirt “Beurre Charentes-Poitou” / “Beurre des Charentes” / “Beurre des Deux-Sèvres” no rūpnieciskās produkcijas. Ļoti plaša spektra savienojumi, ko nodrošina nogatavināšana, piešķir “Beurre Charentes-Poitou” / “Beurre des Charentes” / “Beurre des Deux-Sèvres” raksturīgu aromātisku buķeti un lazdu riekstu un svaiga krējuma garšu.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-5fce1a8c-5cdc-49ec-829a-1713050d597f

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



Eiropas Savienības
Publikāciju birojs
L-2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV