



Saturs

II *Informācija*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2022/C 429/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.10763 – NORDEA / TOPDANMARK LIV HOLDING) ⁽¹⁾	1
2022/C 429/02	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.10911 – PARTNERS GROUP / KOHLBERG / USIC) ⁽¹⁾	2

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Padome

2022/C 429/03	Paziņojums to personu ievēribai, kurām piemēro ierobežojošos pasākumus, kas paredzēti Padomes Lēmumā (KĀDP) 2017/2074, kurš grozīts ar Padomes Lēmumu (KĀDP) 2022/2201, un Regulā (ES) 2017/2063, ko īsteno ar Padomes Īstenošanas regulu (ES) 2022/2194, par ierobežojošiem pasākumiem saistībā ar situāciju Venecuēlā	3
2022/C 429/04	Paziņojums to datu subjektu ievēribai, kuriem piemēro ierobežojošos pasākumus, kas paredzēti Padomes Lēmumā (KĀDP) 2017/2074 un Padomes Regulā (ES) 2017/2063 par ierobežojošiem pasākumiem saistībā ar situāciju Venecuēlā	5

Eiropas Komisija

2022/C 429/05	Euro maiņas kurss — 2022. gada 10. novembris	7
---------------	--	---

Revīzijas palāta

2022/C 429/06	Pārskats par ES budžeta sniegumu – stāvoklis 2021. gada beigās.....	8
---------------	---	---

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

2022/C 429/07	Dānijas valdības paziņojums par to, ka tiek atcelta iespēja secīgi piešķirt atļaujas ogļūdeņražu izpētei un ieguvei konkrētos Dānijas apgabalos ⁽¹⁾	9
---------------	--	---

V Atzinumi

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2022/C 429/08	Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specifikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.....	10
2022/C 429/09	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 17. panta 6. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 110/2008 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un ar ko atceļ Padomes Regulu (EEK) Nr. 1576/89.....	29

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.10763 – NORDEA / TOPDANMARK LIV HOLDING)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2022/C 429/01)

Komisija 2022. gada 18. oktobrī 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 32022M10763. *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.10911 – PARTNERS GROUP / KOHLBERG / USIC)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2022/C 429/02)

Komisija 2022. gada 4. novembrī 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 32022M10911. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

PADOME

Paziņojums to personu ievēribai, kurām piemēro ierobežojošos pasākumus, kas paredzēti Padomes Lēmumā (KĀDP) 2017/2074, kurš grozīts ar Padomes Lēmumu (KĀDP) 2022/2201, un Regulā (ES) 2017/2063, ko īsteno ar Padomes Īstenošanas regulu (ES) 2022/2194, par ierobežojošiem pasākumiem saistībā ar situāciju Venecuēlā

(2022/C 429/03)

Turpmāk izklāstītā informācija tiek darīta zināma to personu ievēribai, kas uzskaitītas I pielikumā Padomes Lēmumam (KĀDP) 2017/2074 ⁽¹⁾, kurš grozīts ar Padomes Lēmumu (KĀDP) 2022/2201 ⁽²⁾, un IV pielikumā Regulai (ES) 2017/2063 ⁽³⁾, ko īsteno ar Padomes Īstenošanas regulu (ES) 2022/2194 ⁽⁴⁾, par ierobežojošiem pasākumiem saistībā ar situāciju Venecuēlā.

Eiropas Savienības Padome pēc iekļauto personu saraksta pārskatīšanas ir nolēmusi, ka minētajos pielikumos uzskaitītās personas būtu arī turpmāk jāpatur tādu personu sarakstā, kurām piemēro ierobežojošos pasākumus, kas paredzēti Padomes Lēmumā (KĀDP) 2017/2074 un Padomes Regulā (ES) 2017/2063 par ierobežojošiem pasākumiem saistībā ar situāciju Venecuēlā. Pamatojums attiecīgo personu iekļaušanai sarakstā ir izklāstīts attiecīgajos minēto pielikumu ierakstos.

Attiecīgo personu uzmanība tiek vērsta uz to, ka pastāv iespēja iesniegt pieteikumu kompetentajām attiecīgās(-o) dalībvalsts (-u) iestādēm, kā norādīts Padomes Regulas (ES) 2017/2063 par ierobežojošiem pasākumiem saistībā ar situāciju Venecuēlā III pielikumā minētajās tīmekļa vietnēs, lai iegūtu atļauju izmantot iesaldētos līdzekļus pamatvajadzību nodrošināšanai vai konkrētiem maksājumiem (sk. regulas 9. pantu).

Attiecīgās personas pirms 2023. gada 3. jūlija var Padomei iesniegt lūgumu pārskatīt lēmumu par viņu iekļaušanu minētajos sarakstos, lūgumam pievienojot apliecināšus dokumentus un to nosūtīt 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

⁽¹⁾ OV L 295, 14.11.2017., 60. lpp.

⁽²⁾ OV L 292, 11.11.2022., 61.. lpp.

⁽³⁾ OV L 295, 14.11.2017., 21. lpp.

⁽⁴⁾ OV L 292, 11.11.2022., 24.. lpp.

Visi saņemtie komentāri tiks ņemti vērā regulārajā pārskatīšanā, ko Padome veic saskaņā ar Lēmuma (KĀDP) 2017/2074 13. pantu un Regulas (ES) 2017/2063 17. panta 4. punktu.

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.

Paziņojums to datu subjektu ievēribai, kuriem piemēro ierobežojošos pasākumus, kas paredzēti Padomes Lēmumā (KĀDP) 2017/2074 un Padomes Regulā (ES) 2017/2063 par ierobežojošiem pasākumiem saistībā ar situāciju Venecuēlā

(2022/C 429/04)

Datu subjektu ievēribai tiek darīta zināma šāda informācija saskaņā ar 16. pantu ropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) 2018/1725 ⁽¹⁾.

Šīs apstrādes darbības juridiskais pamats ir Lēmums (KĀDP) 2017/2074 ⁽²⁾, kurš grozīts ar Padomes Lēmumu (KĀDP) 2022/2201 ⁽³⁾, un Regula (ES) 2017/2063 ⁽⁴⁾, ko īsteno ar Padomes Īstenošanas regulu (ES) 2022/2194 ⁽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 (KĀDP) 2017/2074, kurš grozīts ar Padomes Lēmumu (KĀDP) 2022/2201, un Regulu (ES) 2017/2063, ko īsteno ar Padomes Īstenošanas regulu (ES) 2022/2194.

Datu subjekti ir fiziskas personas, kuras atbilst Lēmumā (KĀDP) 2017/2074 un Regulā (ES) 2017/2063 izklāstītajiem kritērijiem attiecībā uz iekļaušanu sarakstā.

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

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

Neskarot Regulas (ES) 2018/1725 25. pantā paredzētos ierobežojumus, atbilde datu subjektiem par viņu tiesību īstenošanu, piemēram, par 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.

⁽¹⁾ OV L 295, 21.11.2018., 39. lpp.

⁽²⁾ OV L 295, 14.11.2017., 60. lpp.

⁽³⁾ OV L 292, 11.11.2022., 61.. lpp.

⁽⁴⁾ OV L 295, 14.11.2017., 21. lpp.

⁽⁵⁾ OV L 292, 11.11.2022., 24.. lpp.

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).

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2022. gada 10. novembris

(2022/C 429/05)

1 euro =

	Valūta	Maiņas kurss		Valūta	Maiņas kurss
USD	ASV dolārs	0,9954	CAD	Kanādas dolārs	1,3467
JPY	Japānas jena	145,47	HKD	Hongkongas dolārs	7,8128
DKK	Dānijas krona	7,4381	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6984
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,87298	SGD	Singapūras dolārs	1,3963
SEK	Zviedrijas krona	10,8743	KRW	Dienvīdkorejas vona	1 373,96
CHF	Šveices franks	0,9834	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	17,6882
ISK	Islandes krona	147,50	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,2184
NOK	Norvēģijas krona	10,3615	HRK	Horvātijas kuna	7,5427
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	15 615,60
CZK	Čehijas krona	24,361	MYR	Malaizijas ringits	4,6789
HUF	Ungārijas forints	400,95	PHP	Filipīnu peso	57,793
PLN	Polijas zlots	4,7060	RUB	Krievijas rublis	
RON	Rumānijas leja	4,8913	THB	Taizemes bāts	36,700
TRY	Turcijas lira	18,5100	BRL	Brazīlijas reāls	5,2860
AUD	Austrālijas dolārs	1,5525	MXN	Meksikas peso	19,4562
			INR	Indijas rūpija	81,3058

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

REVĪZIJAS PALĀTA

Pārskats par ES budžeta sniegumu – stāvoklis 2021. gada beigās

(2022/C 429/06)

Eiropas Revīzijas palāta 2022. gada 14. novembrī publicēs dokumentu “Pārskats par ES budžeta sniegumu – stāvoklis 2021. gada beigās” un iestāžu atbildes.

Sākot no 2022. gada 14. novembra, pārskatu varēs tieši aplūkot vai lejupielādēt Eiropas Revīzijas palātas tīmekļa vietnē:

https://www.eca.europa.eu/Lists/ECADocuments/annualreport-Performance-2021/annualreport-Performance-2021_LV.pdf

Vienlaikus tiks aktivizēta saite uz šā pārskata kopsavilkumu un citiem saistītajiem dokumentiem:

<https://www.eca.europa.eu/lv/Pages/DocItem.aspx?did=61258>

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

Dānijas valdības paziņojums par to, ka tiek atcelta iespēja secīgi piešķirt atļaujas ogļūdeņražu izpētei un ieguvei konkrētos Dānijas apgabalos

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2022/C 429/07)

Atsaucoties uz 3. panta 3. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes 1994. gada 30. maija Direktīvā 94/22/EK par atļauju piešķiršanas un izmantošanas noteikumiem ogļūdeņražu meklēšanai, izpētei un ieguvei, ar šo tiek paziņots, ka tiek pārtraukta procedūra, saskaņā ar kuru secīgi piešķir jaunas licences ogļūdeņražu izpētei un ieguvei konkrētos Dānijas apgabalos, kas tika uzsākta ar Dānijas valdības 1997. gada 19. februāra paziņojumu *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* ⁽¹⁾.

Ar 2021. gada 14. decembra Likumu Nr. 2389, ar ko groza Likumu par Dānijas dziļu izmantošanu, kurš stājās spēkā 2022. gada 1. janvārī, Dānijas parlaments ierobežoja teritoriju Dānijā, kurā var piešķirt licences ogļūdeņražu izpētei un ieguvei. Tāpēc saskaņā ar 5. panta 1. punktu Likumā par Dānijas dziļu izmantošanu, sk. grozīto 2019. gada 16. decembra Konsolidācijas likumu Nr. 1533, licences ogļūdeņražu izpētei un ieguvei var piešķirt tikai Ziemeļjūras apgabalā Dānijas kontinentālajā šelfā uz rietumiem no 6°15' A garuma (Eiropas ģeodēziskā sistēma) (Centrālais grābens (*Centralgraven*) un piegulošās teritorijas).

Līdz ar to visi pieteikumi atļaujas saņemšanai ogļūdeņražu izpētei un ieguvei ārpus noteiktā apgabala Dānijas teritorijā uz austrumiem no 6°15' A garuma (Eiropas ģeodēziskā sistēma) tiks noraidīti.

Papildu informāciju var saņemt sazinoties ar:

Klima-, Energi- og Forsyningsministeriet (Klimata, enerģētikas un komunālo pakalpojumu ministrija)
Energistyrelsen (Dānijas Enerģētikas aģentūra)
Carsten Niebuhrs Gade 43
1577 København V
DĀNIJA

Tālr. +45 33926700

E-pasts: ens@ens.dk

Internets: <http://www.ens.dk>

⁽¹⁾ OV C 49, 19.2.1997., 23. lpp.

V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

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

(2022/C 429/08)

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

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

“Prosciutto di Parma”**ES Nr.: PDO-IT-0067-AM05 – 18.12.2020****ACVN (X) AĢIN ()****1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses**

Consorzio del Prosciutto di Parma
Largo Piero Calamandrei, 1/a
43121 Parma
Itālija

Tālrunis: +39 0521246111

E-pasts: ufficiolegale@prosciuttodiparma.com

Consorzio del Prosciutto di Parma [“Prosciutto di Parma” aizsardzības apvienība] ir tiesīga iesniegt grozījumu pieteikumu saskaņā ar Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas 2013. gada 14. oktobra dekrēta Nr. 12511 13. panta 1. punktu.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

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

- Produkta nosaukums
 Produkta apraksts

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

- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Cits: kontrole

4. **Grozījuma vai grozījumu veids**

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

5. Grozījums vai grozījumi

5.1. *Redakcionāls grozījums*

Ir svītrots turpmāk minētais:

— ir atcelts dalījums iedaļās, jo produkta specifikācija ir pārstrukturēta, ieviešot atsevišķi nosauktus pantus. Konkrētāk:

— ir svītrots atsauces dokumentu saraksts, kas attiecas uz A iedaļu,

— ir svītrotā B iedaļa ("Produkta apraksts, kas norāda uz izejvielām un galvenajām fizikālajām, ķīmiskajām un organoleptiskajām īpašībām"). Tajā ietvertā informācija ir pārstrukturēta, iekļaujot to 1. pantā ("Nosaukums"), 2. pantā ("Produkta īpašības"), 3. pantā ("Ražošanas apgabals"), 5. panta 3. punkta b) apakšpunktā ("Svaigu cūkas cisku īpašības"), 5. panta 5. punktā ("Atkaulošana"), 5. panta 6. punktā ("Sagriešana un iepakšana") un 8. pantā ("Noformējums un marķēšana"). Attiecīgi grozīts vienotā dokumenta 3.2., 3.3., 3.5., 3.6. un 4. punkts,

— ir svītrotā C iedaļa, un tajā ietvertā informācija ir pārstrukturēta, iekļaujot to 3. pantā ("Ražošanas apgabals") 5. panta 1. punktā ("Atļautie ģenētiskie tipi"), 5. panta 2. punktā ("Cūku audzēšana un ēdināšana"), 5. panta 3. punktā ("Kaušana un svaigu cūkas cisku īpašības") un 5. panta 4. punktā ("Ražošanas process"). Lai atspoguļotu jaunās produkta specifikācijas pantus, nemainot faktisko nozīmi, ir pārstrukturēts vienotā dokumenta 3.3. punkts un 4. punkts,

— ir svītrotā D un F iedaļa, un tajās ietvertā informācija ir pārstrukturēta un tagad atrodama 6. pantā ("Saikne ar vidi"). Ir padarīta skaidrāka un atjaunināta informācija par saikni ar vidi un pierādījumi par produkta izcelsmi ģeogrāfiskajā apgabalā. Ir ieviestas arī izmaiņas, lai tekstu saskaņotu ar šajā jomā spēkā esošajiem tiesību aktiem, kuros paredzēts, ka ārējai kontroles struktūrai ir jāveic ražošanas pārbaudes. Nemainot faktisko nozīmi, jaunās produkta specifikācijas struktūrai ir pielāgots vienotā dokumenta 5. punkts un 5.1. punkts,

— ir pārstrukturēta produkta specifikācijas E iedaļas informācija, iekļaujot to 5. panta 4. punktā ("Ražošanas process"), un grozīta, kā minēts turpmāk. Skaidrības labad termins, ko izmanto, lai apzīmētu posmu, kad šķiņķis tiek pakarināts žāvēšanai, ir mainīts no *stagionatura* ["vecināšana"] uz *maturazione* ["nogatavināšana"], jo *stagionatura* faktiski ir termins, kas apzīmē visu vītinašanas periodu no šķiņķa gatavošanas procesa sākuma. Savukārt *maturazione* attiecas uz vienu no vītinašanas posmiem, proti, posmu, ko īsteno, tiklīdz šķiņķis ir izņemts no dzesēšanas telpas un nosusināts. No tā posma apraksta, kad šķiņķi tiek mazgāti un nosusināti, ir svītrots vārds "remdens", jo tas bija neprecīzs un neizmērāms. Tas ir aizstāts ar terminu "dzeramais", jo šķiņķi jāmazgā ar dzeramo ūdeni no maģistrālā ūdensvada. Šis terminoloģiskās izmaiņas ir izdarītas arī vienotā dokumenta 3.4. punktā,

— ir pārstrukturēta G iedaļas informācija, un tagad to var atrast zem jauna virsraksta 4. pantā ("Izcelsmes apliecinājums"). Tā kā dažādās ražošanas ķēdē iesaistītās un ražošanas apgabalā strādājošās personas bija skaidrāk jāidentificē, lai nodrošinātu "Prosciutto di Parma" lokalizāciju un izsekojamību, termins "porcionēšanas uzņēmumi" ir nomainīts uz "sagriešanas un iepakšanas kompleksi". Ir skaidri norādīts, ka sagriešanas kompleksi arī iepako sagrieztos "Prosciutto di Parma", jo iepakšana notiek uzreiz pēc sagriešanas un abi procesi tiek veikti vienā telpā. Vienoto dokumentu šīs izmaiņas neietekmē,

- ir pārstrukturēta iepriekš produkta specifikācijas H iedaļā atrodamā informācija par neizdzēšamo zīmogu, ko kautuve uzspiež veseliem “Prosciutto di Parma” šķiņķiem gan ar kaulu, gan bez tā, un tagad tā atrodama 5. panta 3. punkta b) apakšpunktā, 8. panta 1. punktā un 8. panta 2. punktā. Attiecīgi grozīts arī vienotā dokumenta 3.6. punkts,
- ir svītroti produkta specifikācijas iepriekšējās versijas pielikumi (“Pielikumi. A, B, C, D, E, F un H iedaļas atsauces dokumenti”), jo tajos bija minēti tiesību akti un noteikumi, kas vairs nav spēkā,
- ir svītrotā “Metodoloģijas preambula”, jo tajā bija aprakstīta produkta specifikācijas iepriekšējās versijas struktūra,
- terminoloģija ir saskaņota ar šajā jomā piemērojamajiem tiesību aktiem,
- ir svītrotas daļas, kas attiecas uz kontroles struktūras kompetencē esošajām darbībām, jo šī informācija ir atrodama kontroles plānā,
- ir svītrotas atsauces uz valsts un Eiropas tiesību aktiem, kas atcelti ar jaunākiem tiesību aktiem par šo pašu tēmu,
- terminoloģija ir saskaņota ar šajā jomā piemērojamajiem tiesību aktiem.

5.2. *Grozījums, kas neietekmē pamatelementu*

Specifikācijas 2. pants (“Produkta īpašības”), 5. pants (““Prosciutto di Parma” ražošanas metode”) un 8. pants (“Noformējums un marķēšana”) tagad attiecas uz iespēju līdzās uz šķiņķa izvietotajam izcelsmes marķējuma zīmogam, kautuves zīmogam, spiedogam un “hercoga kroņa” logotipam vai tā vietā izmantot alternatīvus līdzekļus, kas arī sniedz sīkākus datus par šķiņķa izcelsmi un lokalizācijas un izsekojamības informāciju.

Attiecīgi grozīts arī vienotā dokumenta 3.2. un 3.6. punkts.

5.3. *Grozījums, kas neietekmē pamatelementu: produkta īpašības*

Tagad 2. panta f) punktā ir norādīts jūras sāls ķīmiskais nosaukums, skaidri precizējot, ka nav atļauti nekādi citi sāls veidi.

Attiecīgi grozīts arī vienotā dokumenta 3.2. punkts.

5.4. *Redakcionāls grozījums: produkta īpašības*

Produkta specifikācijas iepriekšējās versijas B iedaļā ir ieviestas šādas izmaiņas:

- minētās iedaļas a) punktā iekļautais šķiņķa noapaļotās formas apraksts tagad ir atrodams 2. panta a) punktā, savukārt a) punkta informācija par maksimālo atklātā muskuļa daļu virs ciskas kaula galviņas pārcelta uz 5. panta 3. punkta b) apakšpunktu. Informācija par gatavā produkta svaru, kas agrāk bija tās pašas iedaļas b) punktā, tagad ir atrodama 2. panta b) punktā. Sīkāka informācija par minimālo vītināšanas laiku tagad atrodama 2. panta c) punktā, savukārt c) punktā sniegtais gaļas krāsas apraksts, kad šķiņķis ir sagriezts, tagad atrodams d) punktā. Sīkāka informācija par aromātu un garšu, kas bija dota d) punktā, tagad atrodama 2. panta e) punktā,
- ir grozīta informācija par pieņemtajiem sāls un mitruma satura vērtību diapazoniem un proteolīzes indeksu, turklāt vārds “ražošanas objekts” aizstāti ar “vītināšanas komplekss”, kas ir termins, ar kuru apzīmē “Prosciutto di Parma” ražošanas uzņēmumu, kas reģistrēts kontroles sistēmā,
- no fragmenta, kurā sīki aprakstīti pieņemtie sāls un mitruma satura vērtību diapazoni un proteolīzes indekss, ir svītrotā atsauce uz vidējām vērtībām, kas konstatētas šķiņķa paraugā, jo tā bija vispārīga informācija. Daļā, kurā runāts par to, kad ir jāpārbauda atbilstība pieņemtajiem mitruma un sāls satura diapazoniem un proteolīzes indeksam, vārds “līdz noteiktajam termiņam” aizstāti ar precīzāku frāzi.

Neveicot nekādas izmaiņas faktiskajā saturā, ir grozīts arī vienotā dokumenta 3.2. punkts, lai tas atbilstu jaunajai produkta specifikācijas versijai.

5.5. *Grozījums, kas ietekmē pamatelementu: produkta īpašības*

Informācija par produkta svaru, minimālo vītināšanas laiku un analītiskajām prasībām, kas iepriekš bija atrodama produkta specifikācijas B iedaļā, ir pārstrukturēta un tagad atrodama 2. pantā ("Produkta īpašības"). Ir izdarīti šādi grozījumi:

- b) punktā ir ieviestas izmaiņas informācijā par svaru. Tas bija nepieciešams, jo cūkas, ko izmanto "Prosciutto di Parma" pagatavošanai (līdz ar to arī liemeņi, svaigās cūku ciskas un paši šķiņķi), ir kļuvušas smagākas. Konkrētāk, tā kā ir noteikts, ka svaigām cūkām, ko izmanto šķiņķa pagatavošanai, jāsver no 11,8 kg (minimums) līdz 18 kg (maksimums), un tā kā vītināšanas procesā vidējais svara zudums ir 30 %, tad galaproduktam jāsver no 8,2 kg (minimums) līdz 12,5 kg (maksimums),
- minimālais vītināšanas laiks ir palielināts no 12 līdz 14 mēnešiem, jo, palielinoties izmantoto svaigo cūku cisku minimālajam sveram, vajadzīgs ilgāks laiks, lai sasniegtu "Prosciutto di Parma" organoleptiskās īpašības, piemēram, sagriezta produkta krāsu, aromātu un garšu,
- ir ieviestas izmaiņas pieņemtajos mitruma un sāls satura diapazonos un proteolīzes indeksā, jo ierosinātais minimālā vītināšanas laika palielinājums ir saistīts ar zemāku mitruma saturu un augstāku proteolīzes indeksu, nekā tas bija noteikts iepriekš. Sāls satura augšējā robeža arī ir samazināta, pamatojoties uz uztura ieteikumiem, kurus sniegušas iestādes, to vidū Pasaules Veselības organizācija, kas iesaka samazināt nātrija uzņemšanu.

Informācija par gatavā produkta svaru, minimālo vītināšanas laiku un pieņemtajiem analītisko vērtību diapazoniem ir grozīta arī vienotā dokumenta 3.2. punktā.

5.6. *Grozījums, kas ietekmē pamatelementu: ražošanas apgabals*

Ir grozīta C iedaļā sniegtā informācija par izejvielu izcelsmes apgabalu, un tai dots jauns nosaukums, ņemot vērā Regulas (ES) Nr. 1151/2012 7. pantu. Vienoto dokumentu šis grozījums neietekmē.

Reģionu sarakstam ir pievienota arī Friuli-Venēcija Džūlija, jo tur audzētajām cūkām ir līdzīga ģenētika kā cūkām no pārējā "Prosciutto di Parma" ražošanas apgabala un tās gan ēdināšanas, gan citu lopkopības metožu ziņā tiek audzētas līdzīgi. Cūku liemeņiem un ciskām, kas iegūti pēc šajā reģionā audzēto cūku nokaušanas, ir tādas pašas īpašības, kādas konstatētas citos reģionos, kas jau ietilpst "Prosciutto di Parma" ražošanas apgabalā.

Tāpēc, lai ražošanas apgabalā iekļautu Friuli-Venēcijas Džūlijas reģionu, ir grozīts vienotā dokumenta 4. un 5. punkts.

5.7. *Redakcionāls grozījums: "Prosciutto di Parma" ražošanas metode — atļautie ģenētiskie tipi*

Ir pārstrukturēta iepriekš C iedaļā atrodamā informācija, iekļaujot to 5. panta 1. punktā ("Atļautie ģenētiskie tipi"), 5. panta 2. punktā ("Cūku audzēšana un ēdināšana") un 5. panta 3. punkta a) apakšpunktā ("Kaušana").

Konkrētāk, ir ieviestas šādas izmaiņas:

- lai veicinātu rūpīgāku ražošanas ķēdes kontroli, tekstā tagad ir atsauce uz "atļauto ģenētisko tipu sarakstu", ko publicē un regulāri atjaunina Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrija,
- lai precizētu jēdzienu "speķa cūka", ir pievienots apzīmējums "H — smags". Tekstā joprojām ir atsauce uz ES tiesību aktos noteiktās skalas vidū norādītajām liemeņu uzbūves klasēm ("U", "R" un "O"), jo "Prosciutto di Parma" var pagatavot tikai no svaigām cūku ciskām, kas ņemtas no liemeņiem, kuri ietilpst vienā no šīm klasēm. Tagad ir skaidri norādīts tas, cik svarīgs ir ģenētiskais tips, lai iegūtu smagus liemeņus, kas piemēroti "Prosciutto di Parma" pagatavošanai, jo ģenētika ir galvenā "Prosciutto di Parma" īpašība.

Tāpēc, neizdarot nekādas izmaiņas faktiskajā saturā, ir grozīts vienotā dokumenta 3.3. punkts, lai tas atbilstu jaunajai produkta specifikācijas versijai.

5.8. *Grozījums, kas ietekmē pamatelementu: "Prosciutto di Parma" ražošanas metode — atļautie ģenētiskie tipi*

Produkta specifikācijas iepriekšējās versijas C iedaļā ir ieviestas šādas izmaiņas:

- no tehniskā viedokļa ir pārskatīta informācija par atļautajiem ģenētiskajiem tiptiem, precizējot visas iespējamās pieļaujamās krustojšanas kombinācijas. Turklāt vispārīgā norāde "dzīvnieki" ir aizstāta ar vārdu "kuļi", kas apzīmē cūku tēviņus, un vārdu "sivēnmātes", kas apzīmē cūku mātītes. Visa sektora vajadzībām ir nolemts, ka ir nepieciešama iepriekšēja atbilstības pārbaude, lai ļautu identificēt ģenētiskos tipus, kas piemēroti "Prosciutto di Parma" pagatavošanai. Lai būtu vēl skaidrāk, kuri krustojumi ir atļauti, ir ieviesta tabula, kurā norādītas atļautās ģenētiskās kombinācijas.

Tāpēc, iekļaujot atsauci uz atļautajām ģenētiskajām kombinācijām, ir grozīts vienotā dokumenta 3.3. punkts.

5.9. *Redakcionāls grozījums: "Prosciutto di Parma" ražošanas metode — cūku audzēšana un ēdināšana*

C iedaļā ir ieviestas šādas izmaiņas:

- lai iekļautu skaidru atsauci uz dzīvnieku labturību, ir pārskatīts teikums par cūkkopības praksi. Tagad tekstā ir noteikts, ka sivēni ir jāmarķē ar izcelsmes informāciju, kad tie vēl atrodas atnešanās telpā, kur tos zīda sivēnmāte, tādējādi nodrošinot papildu garantiju "Prosciutto di Parma" lokalizācijai un izsekojamībai,
- ir svītrotā atsaucē uz "barību, ko atļauts izēdināt cūkām līdz 80 kilogramiem dzīvsvārā", jo tās vietā ir iekļauta vienota atļauto barības sastāvdaļu tabula,
- specifikācijas 5. panta 2. punktā kā vienotās cūku ēdināšanai atļauto barības sastāvdaļu tabulas 2. piezīme ir pievienota termina "destilācijas sausie graudi un šķīstošās daļas" definīcija,
- nobarošanas beigu posma aprakstā tagad ir norādīts minimālais kaušanas vecums (deviņi mēneši), kas iepriekš bija norādīts C iedaļā.

Tāpēc, neizdarot nekādas izmaiņas faktiskajā saturā, ir grozīts vienotā dokumenta 3.3. punkts, lai tas atbilstu jaunajai produkta specifikācijas versijai.

5.10. *Grozījums, kas ietekmē pamatelementu: "Prosciutto di Parma" ražošanas metode — cūku audzēšana un ēdināšana*

Ir ieviestas dažas izmaiņas produkta specifikācijas iepriekšējās versijas C iedaļas informācijā par cūku audzēšanas posmiem, pievienojot objektīvākus kritērijus, lai nodrošinātu lielāku kontroli un ļautu pieeju pielāgot dažādajiem posmiem. Lai precizētu atšķiršanas posma un audzēšanas vidusposma ilgumu, attiecībā uz šiem posmiem ir iekļauti vecuma un svara kritēriji. Attiecībā uz nobarošanas beigu posmu ir svītrotā norāde uz dzīvsvaru, jo saskaņā ar jauno tekstu cūkas piemērotība produkta pagatavošanai vairs nav balstīta uz partijas vidējo dzīvsvaru, bet gan uz atsevišķa liemeņa svaru.

Konkrētāk, 5. panta 2. punktā ir ieviestas šādas izmaiņas:

- zīdāmu sivēnu posma definīcijā tagad ir iekļauts vārds "vismaz", skaidri norādot, ka sivēnus var atšķirt, tiklīdz ir pagājušas 28 dienas. Ir pievienota arī priekšlaicīgas atšķiršanas iespēja 21 dienas vecumā, kura noteikta Padomes Direktīvā 2008/120/EK un Itālijas tiesību aktos transponēta ar Likumdošanas dekrēta Nr. 122/2011 I pielikuma II daļu. Teksts tagad attiecas arī uz sivēniem, kurus zīda sivēnmāte vai kuri tiek mākslīgi ēdināti ar pienu, uz iespēju ēdināt tos ar noteiktām atļautām barības sastāvdaļām, kā arī uz minerālvielu, vitamīnu un piedevu izmantošanu,
- lai atspoguļotu mūsdienu ražošanas apstākļus, ir pārskatīta informācija par atšķiršanas posmu, un, lai precizētu šā posma ilgumu, kā divkārtšs kontroles elements ir iekļauti vecuma un svara kritēriji. Tekstā tagad ir arī atsaucē uz iespēju ēdināt cūkas ar noteiktām atļautajām barības sastāvdaļām, kā arī uz minerālvielu, vitamīnu un piedevu izmantošanu,
- lai atspoguļotu pašreizējo lopkopības praksi, ir mainīts svars, kāds cūkām jāsasniedz audzēšanas vidusposmā. Tāpat kā atšķiršanas posmā, kā otrs kontroles elements ir ieviests arī vecuma ierobežojums,

- lai atvieglotu izpratni, 5. panta 2. punktā abas tabulas (“Barība, ko atļauts izēdināt cūkām līdz 80 kg dzīvsvarā” un “Barība, ko atļauts izēdināt cūkām nobarošanas beigu posmā”) ir apvienotas vienā tabulā, kurā norādītas barības sastāvdaļas, kas piemērotās cūkām gan nobarošanas vidusposmā, gan beigu posmā,
- lai gan izejvielām, kas tiek izēdinātas cūkām, būtu jānāk no ģeogrāfiskā apgabala, kurā tās tiek audzētas, dažos gados ar klimatu saistītu un komerciālu iemeslu dēļ var nebūt tehniski iespējams 100 % šo izejvielu iegūt uz vietas. Tādā gadījumā saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014 1. pantu “Prosciutto di Parma” kvalitāte un saikne ar vietējo apgabalu vienmēr tiek garantēta, nodrošinot, ka vismaz 50 % no cūku ikgadēji uzņemtās sausnas tiek iegūti cūku audzēšanas apgabalā (Emīlijā-Romanjā, Veneto, Friuli-Venēcijā Džūlijā, Lombardijā, Pjemontā, Molīzē, Umbrijā, Toskānā, Markē, Abruco un Lacio),
- sarakstam ir pievienotas atsevišķas izejvielas, vajadzības gadījumā pielāgojot sausnas procentuālo saturu, jo tās nāk no cūku izcelsmes apgabala. Piemēram, atsevišķu izejvielu procentuālais saturs ir palielināts, jo tās vienmēr ir bijušas cūku tradicionālās barības pamatā un tās parasti audzē cūku audzēšanas apgabalā, bieži vien cūkkopji paši savām vajadzībām. Šo izejvielu izmantošana nemaina “Prosciutto di Parma” īpašības un patiešām nostiprina saikni ar tipisko apgabalu,
- lai stiprinātu saikni ar cūku izcelsmes apgabalu, dažas izejvielas no saraksta ir svītrotas, jo tās nenāk no minētā apgabala,
- sarakstā ir iekļautas dažas izejvielas, kas nav no cūku izcelsmes apgabala, jo tehniski nav iespējams nodrošināt, ka visas izejvielas tiek iegūtas minētajā apgabalā, tā kā tam nav spēju piegādāt izejvielas vajadzīgajos daudzumos,
- šajos izejvielu saraksta grozījumos vienmēr tika ņemta vērā barības izejvielu pieejamība 11 reģionos, no kuriem tiek iegūtas cūkas, kā arī visi zinātnisko pētījumu rezultāti par barības tēmu,
- ir ieviestas arī šādas īpašas izmaiņas:
 - ir palielināts kukurūzas glutēna miltu un/vai kukurūzas glutēna barības procentuālais saturs, un itāļu termins, ko lieto termina “kukurūzas glutēna milti” apzīmēšanai, saskaņā ar Komisijas Regulas (ES) 2017/1017 1.2.9. punktā lietoto terminoloģiju ir mainīts no “*semola glutinata di mais*” uz “*farina glutinata di granturco*”. Šīs barības sastāvdaļas atļautais saturs ir palielināts no 5 % līdz 10 % no sausnas, jo tā ir labs olbaltumvielu avots, kas ir noderīga uzturā (kopproteīns) un viegli sagremojama,
 - itāļu termins, ko lieto termina “kukurūza” apzīmēšanai, ir mainīts no “*mais*” uz “*granturco*” (Komisijas Regulas (ES) 2017/1017 1.2.1. punkts), un, lai nodrošinātu produkta specifikācijā noteikto tauku slāņa biezumu, atļautais saturs ir palielināts no 55 % uz 65 %. Tauku slāņa kvalitāte ir vēl vairāk aizsargāta, paskaidrojums zem tabulas iekļaujot papildu prasību, ka barībā izmantotajā sausnas daudzumā jābūt maksimāli 5 % tauku,
 - lai nodrošinātu produkta specifikācijā noteikto tauku slāņa biezumu, cūku barībā atļautais sorgo procentuālais saturs palielināts no 40 % uz 55 % no sausnas,
 - lai nodrošinātu produkta specifikācijā noteikto tauku slāņa biezumu, atļautais miežu procentuālais saturs palielināts no 40 % uz 55 % no sausnas,
 - lai nodrošinātu produkta specifikācijā noteikto tauku slāņa biezumu, atļautais kviešu procentuālais saturs palielināts no 25 % uz 55 % no sausnas,
 - lai nodrošinātu produkta specifikācijā noteikto tauku slāņa biezumu, atļautais tritikāles procentuālais saturs palielināts no 25 % uz 55 % no sausnas,
 - sarakstam ir pievienota kukurūzas skābbarība un destilācijas sausie graudi un šķīstošās daļas: šīs sastāvdaļas tagad var izmantot arī cūku nobarošanas beigu posmā, jo tās ir lieliskas barības sastāvdaļas, kas nodrošina produkta specifikācijā noteikto tauku slāņa biezumu, un, tā kā tās ir bagātas ar šķiedrvielām, pieaugušām cūkām tās ir vieglāk sagremot nekā jaunākām cūkām,
 - barības sastāvdaļu sarakstam ir pievienoti pilngraudu kukurūzas milti, jo tie ir ļoti bagāti ar šķiedrvielām un tiek izmantoti par kliju alternatīvu un šķiedrvielu avotu,

- kukurūzas graudu miltu un/vai kukurūzas vālišu miltu procentuālais saturs nav mainījies, taču precizitātes labad itāļu termins, ar ko apzīmē terminu “kukurūzas vālišu milti”, ir mainīts no “*pannocchia*” uz “*pannocchia di granturco*”, jo termins “*pannocchia*” pats par sevi varētu apzīmēt arī miltus, kas izgatavoti no citiem graudaugiem,
- no saraksta svītrotas “auzas”, jo tās iekļautas kategorijā “mazāk lietoti graudaugi”, kurai procentuālais saturs nav mainījies,
- kamēr ieraksta “linsēklu rauši, linsēklu raušu barība, linsēklu milti, linsēklu miltu barība” atļautais procentuālais saturs ir palicis nemainīgs, itāļu valodas termins, kas lietots termina “rauši” apzīmēšanai, ir mainīts no angļu valodas vārda “*expeller*” uz itāļu tulkojumu “*panello*”, lai atbilstu Komisijas Regulas (ES) 2017/1017 2.8.2. punktā lietotajai terminoloģijai. Ir pievienota linsēklu raušu barība (Komisijas Regulas (ES) 2017/1017 2.8.4. punkts), linsēklu milti (2.8.3. punkts) un linsēklu miltu barība (2.8.5. punkts), jo tās ir regulā iekļautās barības sastāvdaļas, kas līdzīgas linsēklu raušiem,
- atļautais dehidrēta biešu mīkstuma procentuālais saturs palielināts no 4 % līdz 10 % no sausnas, jo tā ir lieliska barība ar augstu šķiedrvielu saturu, kas turklāt viegli sagremojama resnajā zarnā, tāpēc ir piemērota pieaugušām cūkām,
- termini, kas izmantoti ierakstā “augļu mīkstums un tomātu mīkstums (tomātu izspaidas) kā premiksu nesēji”, ir saskaņoti ar Komisijas Regulā (ES) 2017/1017 lietoto terminoloģiju (5.22.2. un 5.35.1. punkts). Šīs barības sastāvdaļas procentuālais saturs paliek nemainīgs,
- ieraksts “destilācijas sausie graudi un šķīstošās daļas” ir saskaņots ar terminoloģiju, kas izmantota Komisijas Regulā (ES) 2017/1017 (1.12.9. punkts). Šīs barības sastāvdaļas procentuālais saturs paliek nemainīgs, Tagad šo barības sastāvdaļu atļauts izēdināt arī cūku nobarošanas beigu posmā, jo tā ir bagāta ar B vitamīnu un atļautajos daudzumos palīdz nodrošināt produkta specifikācijā noteikto tauku slāņa biezumu,
- ir palielināts ražošanas apgabalā augošo izejvielu, proti, (augstā temperatūrā kaltētas) lucernas, zirņu un citu pākšaugu sēklu, procentuālais saturs,
- lai atspoguļotu Komisijas Regulas (ES) 2017/1017 6.10.3. punktā lietoto terminoloģiju, ieraksts par lucernu tagad ir “augstā temperatūrā kaltēta lucerna”. Turklāt, tā kā lucerna aug ražošanas apgabalā, atļautais procentuālais saturs ir palielināts no 2 % līdz 4 % no sausnas,
- attiecībā uz produktiem, kas iegūti sojas pupu ekstrakcijā, 5. panta 2. punkta (“Cūku audzēšana un ēdināšana”) atļauto barības sastāvdaļu tabulas paskaidrojumos tagad ir iekļauts jauns noteikums, kurā paredzēts, ka no šiem produktiem iegūto koptauku daudzums nedrīkst pārsniegt 2,5 % kopējā daudzuma. Tas ir tāpēc, ka barības sastāvdaļas koptauku saturs ir galvenais faktors, kas nodrošina produkta specifikācijā noteikto tauku slāni. Iepriekš Komisijas Regulā (ES) Nr. 575/2011 uz šiem produktiem attiecās viens ieraksts “sojas pupu milti”, bet pēc tam Komisijas Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Komisijas Regulu (ES) 2017/1017, tie tika sadalīti divās daļās “sojas pupu milti” un “sojas pupu miltu barība”. Komisijas Regulā (ES) 1017/2017 ir uzskaitīti daudzi dažādi produkti, kas iegūti sojas pupu ekstrakcijā, un tos visus norādīt barības tabulā nav iespējams. Komisijas Regulas (ES) 1017/2017 atjauninājumu/grozījumu gadījumā tie var arī mainīties,
- attiecībā uz produktiem, kas iegūti saulespuķu sēklu ekstrakcijā, 5. panta 2. punkta (“Cūku audzēšana un ēdināšana”) atļauto barības sastāvdaļu tabulas paskaidrojumos tagad ir iekļauts jauns noteikums, kurā paredzēts, ka no šiem produktiem iegūto koptauku daudzums nedrīkst pārsniegt 2,5 % kopējā daudzuma. Tas ir tāpēc, ka barības sastāvdaļas koptauku saturs ir galvenais faktors, kas nodrošina produkta specifikācijā noteikto tauku slāni. Iepriekš Komisijas Regulā (ES) Nr. 575/2011 uz šiem produktiem attiecās viens ieraksts “saulgriezes sēklu milti”, bet pēc tam Komisijas Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Komisijas Regulu (ES) 1017/2017, tie tika sadalīti divās daļās “saulespuķu sēklu milti” un “saulespuķu sēklu miltu barība”. Komisijas Regulā (ES) 1017/2017 ir uzskaitīti daudzi dažādi produkti, kas iegūti saulespuķu sēklu ekstrakcijā. Barības tabulā tos visus nav iespējams uzskaitīt, un Komisijas Regulas (ES) 1017/2017 atjauninājumu/grozījumu gadījumā tie var mainīties,

- ir pievienots jauns ieraksts: rapšu sēkļu ekstrakcijā iegūti produkti. Rapšu sēkļu iekļaušana atspoguļo to, ka ģenētiskā uzlabošana ir ļāvusi selekcionēt jaunas šķirnes, kurās nav glikozinolātu un erukskābes (antiuzturvielu faktoru). Ieraksts ir formulēts tā, lai tas atbilstu sojas un saulespuķu produktiem izmantotajai struktūrai. Iepriekš Komisijas Regulā (ES) Nr. 575/2011 uz šiem produktiem attiecās viens ieraksts “rupja maluma rapšu milti”, bet pēc tam Komisijas Regulā (ES) Nr. 68/2013, kas grozīta ar Komisijas Regulu (ES) 1017/2017, tie tika sadalīti divās daļās “rupja maluma rapšu milti” un “rapšu miltu barība”. Komisijas Regulā (ES) 1017/2017 ir uzskaitīti daudzi dažādi produkti, kas iegūti rapšu sēkļu ekstrakcijā. Uzskaitīt visas barības sastāvdaļas nav iespējams, un Komisijas Regulas (ES) 1017/2017 atjaunināšanas gadījumā tās var mainīties. Tā kā barības sastāvdaļas koptauku saturs ir galvenais faktors, kas nodrošina produkta specifikācijā noteikto tauku slāni, 5. panta 2. punkta (“Cūku audzēšana un ēdināšana”) atļauto barības sastāvdaļu tabulas paskaidrojumos tagad ir iekļauts jauns noteikums, kurā paredzēts, ka no šiem produktiem iegūto koptauku daudzums nedrīkst pārsniegt 2,5 % kopējā daudzuma,
- ieraksts “kukurūzas dīgļu milti” ir saskaņots ar terminoloģiju, kas izmantota Komisijas Regulas (ES) 2017/1017 1.2.12. punktā,
- kategorija “zirņi un/vai citu pākšaugu sēklas” ir sadalīta divos ierakstos “zirņi” un “citu pākšaugu sēklas”, un to saturs palielināts attiecīgi līdz 25 % un 10 % no sausas. Zirņi ir pākšaugi, kas nodrošina produkta specifikācijā noteikto tauku slāni, pat veidojot 25 % no sausas, un atšķirībā no citiem pākšaugiem, piemēram, cūku pupām un vasaras vīķiem, antiuzturvielu faktorus satur zemā koncentrācijā,
- ieraksts par raugiem ir saskaņots ar Komisijas Regulas (ES) 2017/1017 12.1.5. punktā lietoto terminoloģiju,
- lipīdus ar kušanas temperatūru virs 36 °C tagad var izēdināt gan cūkām nobarošanas vidusposmā, gan nobarošanas beigu posmā, jo jaunais 5 % tauku ierobežojums barības sausnā un 2 % linolskābes ierobežojums nodrošina, ka tad, ja cūkām nobarošanas beigu posmā tiek izēdināts spēkis, iegūtais tauku slānis atbilst produkta specifikācijas prasībām,
- ieraksts par sojas pupiņu miltiem ir mainīts uz “grauzdētas veselās sojas pupas un/vai sojas rauši”. Soja ir enerģijas avots, kas ir būtisks, lai nobarošanas beigu posmā apmierinātu cūku vajadzības pēc enerģijas,
- ir svītrotas dažas atsevišķas barības sastāvdaļas: attīrītas ceratoniju pākstis, manioka (kasava), kaltēti kartupeļi, kopras milti, sezama eļļas milti (jo ražošanas apgabalā tie nav atrodamā), silosā uzglabāts biešu mīkstums (jo tas gandrīz nav pieejams tirgū un tiek izmantots galvenokārt slaucamo govju ēdināšanai) un proteīnu lizāti, jo barības sastāvdaļu pieejamība tirgū ir mainījusies un tā rezultātā lizātu izmantošana ir samazinājusies un, paturot prātā atļauto proteīnu lizātu procentuālo daudzumu (līdz 1 % no kopējā barības satura sausnā), tas nozīmē, ka tie cūku uzturā ir nebūtiski,
- specifikācijas 5. panta 2. punktā zem vienotās cūkām izbarojamo barības sastāvdaļu tabulas ir pievienota jauna 4. piezīme. Tā kā atsevišķām barības sastāvdaļām ir atšķirīgs koptauku līmenis, piezīmē norādīts, ka šo sastāvdaļu maksimālais koptauku daudzums nedrīkst pārsniegt 2,5 % no sausas, lai nodrošinātu produkta specifikācijā noteikto tauku slāņa biezumu,
- papildus 2 % linolskābes ierobežojumam produkta specifikācijā tagad ierobežots koptauku daudzums līdz 5 % no uzņemtās sausas, lai nodrošinātu produkta specifikācijā noteikto tauku slāņa biezumu. Šie divi kritēriji ir būtiski, jo ir notikušas vairākas izmaiņas, kas varētu negatīvi ietekmēt cūku tauku slāņa kvalitāti: cita starpā ir palielināts kukurūzas procentuālais saturs, tagad nobarošanas beigu posmā ir atļauti arī lipīdi ar kušanas temperatūru virs 36 °C, kā arī palielināti pieļaujamie daudzumi atsevišķām barības sastāvdaļām, kas ir tauku avoti,
- ir pievienota iespēja izmantot minerālvielas un piedevas/vitamīnus,
- nobarošanas beigu posms:
 - ir grozīta šā posma definīcija, lai to saskaņotu ar jauno liemeņa svara izmantošanas pieeju,

- ir svītrotas atsauce uz svaru, kas cūkai jāsasniedz šajā posmā, jo cūku partijas vidējais dzīvsvars vairs nav kritērijs, tā kā tas ir aizstāts ar atsevišķa liemeņa svaru, proti, metodi, kas ir pārredzamāka, precīzāka, mērķorientētāka un kopumā labāka.

Attiecīgi grozīts vienotā dokumenta 3.3. punkts, sniedzot īsu kopsavilkumu par atļautajām barības sastāvdaļām, jo produkta specifikācijā atspoguļot visus trīsdesmit būtisko elementu grozījumus nebūtu iespējams.

5.11. *Grozījums, kas neietekmē pamatelementu: "Prosciutto di Parma" ražošanas metode — cūku audzēšana un ēdināšana*

Iepriekš C iedaļā atrodamā informācija ir pārstrukturēta, iekļaujot to 5. panta 2. punktā ("Cūku audzēšana un ēdināšana"), un grozīta, kā minēts turpmāk:

- lopkopji tagad var brīvi izlemt, kā dot barību, jo šī izvēle "Prosciutto di Parma" neietekmē,
- līdztekus tradicionālākajam risinājumam, kad tiek izēdināta šķidrā barība, ir pievienota atsauce uz to, ka tiek dota sausā barība (kas ir iespējams cūku ēdināšanas risinājums), ļaujot lopkopjiem brīvi izlemt, kuru metodi izmantot,
- ir pievienots noteikums ar izcelsmes marķējuma zīmoga tehnisko un vizuālo īpašību aprakstu, marķējuma zīmoga attēlu un tabulu, kurā norādīts, kurš burts šajā marķējumā jāizmanto, lai apzīmētu atnešanās mēnesi.

Attiecīgi grozīts vienotā dokumenta 3.3. punkts, sniedzot īsu kopsavilkumu par barības došanas veidiem, jo produkta specifikācijā atspoguļot visus trīsdesmit būtisko elementu grozījumus nebūtu iespējams.

5.12. *Grozījums, kas neietekmē pamatelementu: kaušana un svaigu cūku cisku īpašības — kaušana*

Ir svītrotas atsauce uz badošanos, kas ilgst "15 stundas" (produkta specifikācijas iepriekšējās versijas E iedaļa), jo tiesību aktos nav skaidru noteikumu par minimālo badošanās stundu skaitu, kas cūkām jāiztur pirms nokaušanas.

Ir pārstrukturēti C iedaļas noteikumi par vecumu, līdz kuram lopkopim abas sivēna pakalķājas jāapzīmogo ar izcelsmes marķējumu, un tagad atrodami 5. panta 3. punkta a) apakšpunktā ("Kaušana"). Lai vēl vairāk atvieglotu "Prosciutto di Parma" lokalizāciju un izsekojamību, minētais vecums arī samazināts no 30 dienām līdz vismaz 28 dienām, kaut gan pastāv iespēja atšķirt sivēnus agrāk, t. i., 21 dienā, ja spēkā esošajos ES tiesību aktos paredzētie nosacījumi ir izpildīti.

Vienoto dokumentu šis grozījums neietekmē.

5.13. *Redakcionāls grozījums: kaušana un svaigu cūkas cisku īpašības — kaušana*

C iedaļas noteikumi par kaušanu ir pārstrukturēti, iekļaujot tos 5. panta 3. punkta a) apakšpunktā ("Kaušana"), un grozīti, kā minēts turpmāk. Termins "zīmogs" ir mainīts uz terminu "izcelsmes marķējuma zīmogs", jo tas ir precīzāks un ļauj skaidrāk identificēt atbildīgo par marķējuma zīmoga uzspiešanu sivēniem, un tagad tekstā ir norādīts, ka sivēni ir jāmarķē ar izcelsmes informāciju, kad tie vēl atrodas atnešanās telpā, kur tos zīda sivēnmāte. Iepriekš B iedaļā atrodamā informācija ir pārstrukturēta, iekļaujot to 5. panta 3. punkta b) apakšpunktā ("Svaigu cūku cisku īpašības"), un grozīta, kā minēts turpmāk:

- ir svītrotas atsauce uz "svaru no 7 līdz 9 kilogramiem", jo produkts vairs netiek iedalīts mazos šķiņķos, kuru svars ir 7 kg, un lielos šķiņķos, kas sver 9 kg,
- atsauce uz "īso apgraizīšanu" (runājot par maksimālo atklātā muskuļa daļu virs ciskas kaula galviņas) ir pārvietota no gatavā produkta īpašībām uz svaigu cūku cisku īpašībām, jo svaigās ciskas no kautuves uz vītinašanas kompleksu tiek nogādātas jau gatavas sāļšanai.

Tāpēc, neieviešot nekādas izmaiņas faktiskajā saturā, ir grozīts vienotā dokumenta 3.2. punkts, lai tas atbilstu jaunajai produkta specifikācijas versijai.

5.14. *Grozījums, kas ietekmē pamatelementu: kaušana un svaigu cūkas cisku īpašības — svaigu cūkas cisku īpašības*

Iepriekš B iedaļā atrodamā informācija ir pārstrukturēta, iekļaujot to 5. panta 3. punkta b) apakšpunktā ("Svaigu cūkas cisku īpašības"), un grozīta, kā minēts turpmāk:

- attiecībā uz svaigām cūku ciskām ir ieviests maksimālais svara ierobežojums, kas atbilst maksimālajam cūku liemeņu svaram, kuru uzskata par piemērotu "Prosciutto di Parma" pagatavošanai,
- minimālais svaigu cūku cisku svara limits ir grozīts, lai nodrošinātu, ka izejvielas ir piemērotas ilgstošai vītināšanai (ar šo grozījumu ir palielināts vītināšanas laiks), un lai garantētu, ka iegūtais "Prosciutto di Parma" atbilst prasībām par sagriezta produkta krāsu, aromātu un garšu. Minimālais un maksimālais svaigu cūku cisku svara ierobežojums ir grozīts atbilstīgi cūku svara pieaugumam,
- lai atspoguļotu cūku un pašu svaigo cisku svara pieaugumu, ir mainīti noteikumi par tauku slāņa biezumu. Optimāls virsējo tauku biezums liecina par cūkas ciskas kvalitāti un ir būtisks, lai ciska izturētu "Prosciutto di Parma" ilgo vītināšanas laiku un nodrošinātu ACVN šķiņķiem raksturīgās īpašības,
- maksimālā atklātā muskuļa daļa virs ciskas kaula galviņas ir palielinājusies līdz 9 cm atbilstīgi svaigu cisku svara pieaugumam.

Tāpēc, lai atspoguļotu šo informāciju par svaigu cūku cisku svaru, tauku slāņa biezumu un maksimālo atklātā muskuļa daļu virs ciskas kaula galviņas, ir grozīts vienotā dokumenta 3.3. punkts.

5.15. *Grozījums, kas neietekmē pamatelementu: kaušana un svaigu cūkas cisku īpašības — svaigu cūkas cisku īpašības*

H iedaļā ir pārstrukturēta, iekļaujot to 5. panta 3. punkta b) apakšpunktā ("Svaigu cūkas cisku īpašības"), kurā tagad ir ietverta arī detalizēta informācija par kautuves uzspiestā neizdzēšamā zīmoga tehniskajiem un vizuālajiem parametriem, norādīts tā izmērs, kā arī iekļauta ilustrācija un sīkāka informācija par šo zīmogu, lai kaušanas posmā lielāku uzsvāru liktu uz šo lokalizācijas un izsekojamības elementu.

Vienoto dokumentu šis grozījums neietekmē.

5.16. *Grozījums, kas neietekmē pamatelementu: ražošanas process*

Informācija par ražošanas metodi, kas iepriekš bija atrodama produkta specifikācijas E iedaļā, ir pārstrukturēta, iekļaujot to 5. panta 4. punktā ("Ražošanas process"), un grozīta šādi:

- informācija par a) posmu, kad cūku ciskas tiek atliktas malā, atdzesētas un apgraizītas:
 - atlikšana malā, atdzesēšana un apgraizīšana ir sagrupētas vienā posmā, jo tas ir loģiskāks veids, kā parādīt ražošanas procesu: šos trīs posmus faktiski veic tieši kautuvē un/vai gaļas izciršanas kompleksā,
 - ir svītrotas atsauce uz cūkām, kuru ķermeņa temperatūra ir 40 °C, jo tai nebija zinātniska pamatojuma. Tā vietā tekstā tagad minēta "ķermeņa temperatūra",
 - ir svītrotas atsauces uz svaigās ciskas svara zudumu un procentuālo svara zudumu, jo tas var atšķirties atkarībā no tā, kā ciska tiek dzesēta pirmajā gadījumā un apgraizīta otrajā gadījumā,
- informācija par b) posmu, sāļšanas posmu:
 - precizitātei tekstā tagad ir skaidri norādīts, kad sākas faktiskais vītināšanas process,
 - temperatūras diapazons ir paplašināts no 1–4 °C līdz 0–4 °C, lai tas atbilstu temperatūras diapazonam, kas nepieciešams dzesēšanas posmam, un lai atvieglotu dzesēšanas telpas apsaimniekošanu, neietekmējot negatīvi sāļšanas procesu vai produkta drošumu. Ir pārskatīti noteikumi par mitruma saturu, nosakot nevis maksimālo robežu, bet vajadzīgo minimālo vērtību, ko var vieglāk pārbaudīt,
 - lai samazinātu sāls saturu vītinātajos šķiņķos, laikposmi, ko cūku ciskas pēc katras sāļšanas pavada sāļšanas telpās, ir mainīti no "6–7 dienām" uz "4–7 dienām" un no "15–18 dienām" uz "10–21 dienai",

- apraksts par c) posmu, atpūtināšanas posmu:
 - tā vietā, lai norādītu minimālo laikposmu, kas šķiņķiem jāpavada atpūtināšanas telpā (60–90 dienas), tagad tekstā ir noteikts minimālais auksto ražošanas posmu ilgums (ietver gan sāļšanu, gan atpūtināšanu). Šā jaunā noteikuma mērķis ir garantēt “Prosciutto di Parma” stabilitāti gan organoleptisko īpašību, gan produkta drošuma ziņā,
 - ir paplašināts temperatūras diapazons (no 1–5 °C līdz 0–5 °C), lai atspoguļotu dzesēšanas telpu darbību, un ir pārskatīti noteikumi par mitruma saturu, pārbaudes atvieglšanai norādot nevis maksimālo robežu, bet nepieciešamo minimālo vērtību,
 - tagad tekstā ir aprakstīts process, kas zināms kā “sakārtošana”, ko vītināšanas kompleksi parasti veic atpūtināšanas posmā,
 - tagad ir aprakstīts šķiņķu temperatūras pakāpeniskas paaugstināšanas process, kas parasti notiek pirms mazgāšanas,
- d) posma apraksts, kad šķiņķus mazgā un žāvē: ir svītroti vārdi “āda tiek nokasīta”, jo šī darbība neietekmē ražošanas procesu un tikai no vītināšanas kompleksiem ir atkarīgs, vai izmantot pieredzi, lai izlemtu par nokasīšanas veikšanu,
- e) posma apraksts, kurā ietilpst šķiņķu sagatavošana pakarināšanai, lai tie žāvētos, ieziešana ar taukiem un sekojoša šķiņķu pakarināšana žāvēšanai:
 - tagad tekstā teikts, ka, lai ievērotu ražošanas procesa loģisko secību, piparus iedobē ap atklāto ciskas kaula galviņu var kaisīt gan tad, kad šķiņķi tiek sagatavoti, lai tos pakarinātu žāvēšanai, gan pēc tam,
 - tekstā vairs nav minēta šķiņķa “sišana”, lai piešķirtu tam noapaļotu formu, jo, apgraizot svaigās cūku ciskas, tām jau tiek piešķirta šāda forma,
 - tagad tekstā teikts, ka ieziešanu ar taukiem var veikt vairāk nekā vienu reizi, jo šis process ir būtisks atklātās šķiņķa virsmas aizsardzībai,
 - tagad ir precizēts, ka ieziešana ar taukiem notiek piektajā mēnesī, jo tas nepieciešams, lai virsma pārāk neizžūtu un neveidotos garoza, kas varētu traucēt šķiņķim kārtīgi izžūt, kamēr tas ir pakarināts.

Tagad 5. panta 4. punktā ir ietverta termina “vītināšanas komplekss – ražotājs” definīcija, lai labāk identificētu pusi, kas uzliek zīmogu un ir atbildīga par svarīgākajiem apstrādes posmiem, kuri notiek pirmajos sešos mēnešos. “Vītināšanas komplekss – ražotājs” ir jāidentificē ar uzņēmuma identifikācijas kodu, ko norāda zem “hercoga kroņa” logotipa, kad šķiņķis tiek marķēts vītināšanas procesa beigās. “Vītināšanas komplekss – ražotājs” tiek identificēts arī fasētā šķēlēs sagrieztā “Prosciutto di Parma” marķējumā, sniedzot lielāku pārlicību par lokalizāciju un izsekojamību.

Tekstā tagad skaidri minēta iespēja pārvietot produktu no viena vītināšanas kompleksa uz citu, ja tas notiek tikai pēc sestā mēneša un arī saņēmējkomplekss ir reģistrēts kontroles sistēmā. Tekstā arī norādīts, ka “Prosciutto di Parma” var pārvietot uz kontroles sistēmā reģistrētu šķiņķa vītināšanas noliktavu.

Tagad, lai liktu lielāku uzsvaru uz “Prosciutto di Parma” lokalizāciju un izsekojamību, ir iekļauta zīmoga ilustrācija un tā detaļu apraksts.

Ir pārstrukturētas specifikācijas par “hercoga kroņa” logotipu, kas iepriekš bija atrodamas produkta specifikācijas E iedaļā, bet tagad atrodamas 5. panta 4. punktā.

Tekstā tagad minēts arī kods, pēc kura identificē “Vītināšanas kompleksu – ražotāju” un kurš lokalizācijas un izsekojamības vajadzībām jāiekļauj logotipā.

Lai lielāku uzsvaru liktu uz “Prosciutto di Parma” lokalizāciju un izsekojamību, specifikācijas 5. panta 4. punktā tagad ir iekļauta uz šķiņķa izvietotā “hercoga kroņa” logotipa ilustrācija un sniegta sīkāka informācija par šo logotipu. Tāpat tagad noteikts, ka drīkst izmantot īpašas identifikācijas zīmes, lai atvieglotu kontroli kompetentajām iestādēm, kas ir atbildīgas par atbilstības pārbaudi un sodīšanu par iespējamiem pārkāpumiem.

Attiecīgi grozīts arī vienotā dokumenta 3.6. punkts,

5.17. *Grozījums, kas ietekmē pamatelementu: ražošanas process*

Ir grozīti un pārstrukturēti noteikumi par minimālo vītināšanas laiku, kas iepriekš bija atrodami produkta specifikācijas E iedaļā, bet tagad atrodami 5. panta 4. punktā ("Ražošanas process"). Pēc svaigo cūku cisku minimālā svara palielināšanas ir pagarināts arī minimālais vītināšanas laiks, lai "Prosciutto di Parma" raksturīgās īpašības, piemēram, sagriezta produkta krāsa, aromāts un garša, paliktu nemainīgas.

Tāpēc minimālais vītināšanas laiks ir grozīts arī vienotā dokumenta 3.2. punktā.

5.18. *Grozījums, kas neietekmē pamatelementu: atkaulošana*

Atbilstīgi tam, kā teksts ir pārstrukturēts, 5. panta 5. punktam ir piešķirts virsraksts ("Atkaulošana"), lai atspoguļotu dažādo darbību hronoloģisko secību un dažādos "Prosciutto di Parma" veidus.

Tāpēc, neieviešot nekādas izmaiņas faktiskajā saturā, ir grozīts vienotā dokumenta 3.2. punkts, lai tas atbilstu jaunajai produkta specifikācijas versijai.

5.19. *Pamatelementa grozījums: sagriešana un iepakšana*

Ir svītroti "Prosciutto di Parma" sagriešanas un iepakšanas noteikumi, jo šī iedaļa nav iekļauta produkta specifikācijā; minētās iedaļas informācija ir pārstrukturēta un tagad atrodama 5. panta 6. punktā ("Sagriešana un iepakšana") un 8. panta 3. punktā ("Prosciutto di Parma" marķēšana"). Tas neskar to, ka sagriešanas noteikumi ir produkta specifikācijas neatņemama sastāvdaļa kopš 2008. gada un ir skaidri minēti Komisijas Īstenošanas regulā (ES) Nr. 1208/2013.

Prasība, ka produkts jāsagriež un jāiepako tipiskajā apgabalā, kurā tas ir pagatavots, ir spēkā kā kvalitātes garantija, kopš sagriešanas noteikumus pirmo reizi apstiprināja "Prosciutto di Parma" aizsardzības apvienība (1996. gadā). Šis prasības mērķis ir garantēt produkta izcelsmi un nodrošināt kontroli, arī attiecībā uz izsekojamību un autentiskuma garantēšanu patērētājiem. Jānorāda, ka, neraugoties uz preču brīvas aprites ierobežošanu, Eiropas Savienības Tiesa šo prasību ir atzinusi par pamatotu, jo efektīvu kontroļu veikšanai ir nepieciešami lietpratīgi inspektori (2003. gada 20. maija spriedums lietā C-108/01, *Consorzio del Prosciutto di Parma* pret *Asda Stores Ltd*).

Attiecīgi grozīts arī vienotā dokumenta 3.5. un 3.6. punkts.

5.20. *Redakcionāls grozījums: sagriešana un iepakšana*

Atbilstīgi tam, kā teksts ir pārstrukturēts, 5. panta 6. punktam ir piešķirts virsraksts ("Sagriešana un iepakšana"), lai atspoguļotu dažādo darbību hronoloģisko secību un dažādos "Prosciutto di Parma" veidus.

Iepriekš B iedaļā atrodamā informācija ir pārstrukturēta, iekļaujot to 5. panta 6. punktā, un grozīta, kā minēts turpmāk:

- ir precizēta atšķirība starp abiem iepakojuma formātiem, ko izmanto fasētam šķēlēs sagrieztam "Prosciutto di Parma", kas pazīstami kā "klasiskais" un "līdzņemamais" un kas jau ietverti "Prosciutto di Parma" sagriešanas un iepakšanas noteikumos, kuri pievienoti iepriekšējai versijai,
- ir skaidri norādīts, ka izmantotās sagriešanas metodes nedrīkst ietekmēt "Prosciutto di Parma" raksturīgās organoleptiskās īpašības un ka šis noteikums attiecas arī uz fasētu šķēlēs sagrieztu šķiņķi.

Atbilstīgi jaunajai teksta organizācijai ir iekļauts 5. panta 6. punkta a) apakšpunkts ("Īpaši noteikumi, kas piemērojami fasētam šķēlēs sagrieztam "Prosciutto di Parma" klasiskā formātā") un izdarīti šādi grozījumi 5. panta 6. punkta a) apakšpunkta iii) punkta informācijā:

- ir pievienota atsauce uz "iepakšanu", jo šķēlēs sagrieztu "Prosciutto di Parma" var iepakot tikai paši sagriešanas kompleksi, jo iepakšana notiek uzreiz pēc sagriešanas un abi procesi tiek veikti vienā telpā. Ir pievienotas arī atsauces uz fasēta šķēlēs sagrieztu šķiņķa ūdens aktivitāti un uzglabāšanas temperatūru, ņemot vērā to, ka šajā grozījumu pieteikumā ir noteiktas divas fasēta šķēlēs sagrieztu "Prosciutto di Parma" uzglabāšanas iespējas, proti, 0 °C–10 °C un 0 °C–25 °C temperatūrā, to attiecīgajiem tehniskajiem parametriem citādi nemainoties,

— ir grozīta tabula, kurā norādīti minimālie derīguma termiņi, lai padarītu to skaidrāku un vieglāk lasāmu, un tagad tā ir parādīta augošā secībā. Otrajā ailē skaidrības labad vārds “vītināšana” ir mainīts uz “minimālā vītināšana”.

Lai padarītu produkta specifikāciju skaidrāku, ir iekļauts 5. panta 6. punkta b) apakšpunkts (“Īpaši noteikumi, kas piemērojami fasētam šķēlēs sagrieztam “Prosciutto di Parma” līdzņemamā formātā”).

Tāpēc, neieviešot nekādas izmaiņas faktiskajā saturā, ir grozīts vienotā dokumenta 3.5. punkts, lai tas atbilstu jaunajai produkta specifikācijas versijai.

5.21. *Grozījums, kas ietekmē pamatelementu: īpaši noteikumi, kas piemērojami fasētam šķēlēs sagrieztam “Prosciutto di Parma” klasiskā formātā*

Ir grozīta un pārstrukturēta 12. panta 3. punktā iekļautā tabula (“Fasētā šķēlēs sagrieztā “Prosciutto di Parma” veidi”), kas sākotnēji bija atrodama sagriešanas un iepakojšanas noteikumos. Tagad to var atrast 5. panta 6. punkta a) apakšpunkta iii) punktā, un tajā, lai paplašinātu “Prosciutto di Parma” produktu klāstu, ko var tirgot, ir ietvertas atsauces uz minimālajiem derīguma termiņiem.

Konkrētāk, papildus tradicionālajam fasēta šķēlēs sagrieztā “Prosciutto di Parma” uzglabāšanas veidam (0 °C–10 °C temperatūrā) ir pievienots arī jauns uzglabāšanas veids temperatūrā virs 10 °C, jo dažās trešās valstīs, piemēram, Šveicē, nav tiesību aktu, kas regulē tādu gaļas produktu glabāšanas temperatūru, kuru ūdens aktivitāte nepārsniedz 0,93. Tāpēc ir iekļauta jauna tabula, kurā norādīti noteikumi fasētam šķēlēs sagrieztam “Prosciutto di Parma” ar uzglabāšanas temperatūru 0 °C–25 °C.

Tāpēc, lai atspoguļotu minimālo derīguma termiņu fasētam šķēlēs sagrieztam “Prosciutto di Parma”, ko uzglabā 10 °C vai zemākā temperatūrā, un apskatītu fasēta šķēlēs sagrieztā “Prosciutto di Parma” uzglabāšanu klasiskā formātā 0 °C–25 °C temperatūrā, ir grozīts vienotā dokumenta 3.5. punkts.

5.22. *Grozījums, kas neietekmē pamatelementu: kontrole*

Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 7. pantu specifikācijai ir pievienots 7. pants (“Kontrole”).

Vienoto dokumentu šis grozījums neietekmē.

5.23. *Grozījums, kas neietekmē pamatelementu: vesels “Prosciutto di Parma” ar kaulu un “Prosciutto di Parma” bez kaula*

Informācija par veselīem “Prosciutto di Parma” šķiņķiem ar kaulu un bez tā, kas iepriekš bija atrodama produkta specifikācijas H iedaļā, ir pārstrukturēta, iekļaujot to 8. panta 1. punktā (“Vesels “Prosciutto di Parma” ar kaulu”) un 8. panta 2. punktā (““Prosciutto di Parma” bez kaula”), un grozīta, kā minēts turpmāk:

— tagad 8. panta 1. punkta a) apakšpunktā un 8. panta 2. punkta a) apakšpunktā ir noteikts, ka nosaukums “Prosciutto di Parma” ir jānorāda galvenajā redzamības laukā un tam ir jāatsšķiras no pārējās informācijas, lai nodrošinātu, ka tas ir pienācīgi redzams. Tajos arī norādīta ES ACVN simbola atrašanās vieta atbilstīgi attiecīgajiem ES tiesību aktiem,

— specifikācijas 8. panta 1. punkta b) apakšpunktā un 8. panta 2. punkta b) apakšpunktā noteikts, ka patērētāju interesēs ir jāuzskaita sastāvdaļas, norādot, ka var izmantot vārdu *coscia* (“cūkas ciska”), jo tas īpaši identificē cūkas ķermeņa daļu, ko izmanto, lai pagatavotu “Prosciutto di Parma”,

— specifikācijas 8. panta 1. punkta c) apakšpunktā un 8. panta 2. punkta c) apakšpunktā noteikts, ka patērētāju interesēs “Prosciutto di Parma” etiķetēs ir jānorāda informācija par “Vītināšanas kompleksu – ražotāju” vai “Vītināšanas kompleksu – tirgotāju”, kuriem abiem jābūt reģistrētiem kontroles sistēmā,

— specifikācijas 8. panta 2. punktā ir pievienots apzīmējums “bez kaula”, lai skaidri norādītu, ka porcijās pārdotais “Prosciutto di Parma” ir bez kaula,

— specifikācijas 8. panta 2. punkta d) apakšpunktā ir svītroti vārdi “ražošanas datums”, lai precizētu, ka atsauce ir uz vītināšanas sākuma datumu, nevis kaut ko citu.

Tāpēc, lai atspoguļotu šīs izmaiņas “Prosciutto di Parma” (ar kaulu un bez tā) marķējumā, ir grozīts vienotā dokumenta 3.6. punkts.

5.24. *Grozījums, kas neietekmē pamatelementu: fasēts šķēlēs sagriezts “Prosciutto di Parma” — fasēts šķēlēs sagriezts “Prosciutto di Parma” klasiskā formātā*

Informācija, kas iepriekš bija atrodama produkta specifikācijas H iedaļā, ir pārstrukturēta un pārvietota uz 8. panta 3. punkta a) apakšpunktu (“Fasēts šķēlēs sagriezts “Prosciutto di Parma” klasiskā formātā”). “Prosciutto di Parma” sagriešanas un iepakojšanas noteikumu 13. panta 1., 2., 3., 6. panta (“Iepakojuma dizains”) informācija ir pārstrukturēta un tagad atrodama 8. panta 3. punkta a) apakšpunktā.

Ir ieviestas šādas izmaiņas:

- tagad 8. panta 3. punkta a) apakšpunktā ir atsauce uz pilnu oficiālo aizsargāto nosaukumu (“Prosciutto di Parma”), un, lai identificētu fasētā šķēlēs sagrieztā “Prosciutto di Parma” klasiskā formāta īpašības, ir pievienoti noteikumi par iepakojumu grafiku,
- specifikācijas 8. panta 3. punkta a) apakšpunkta v) punkta informācijā par taisnstūri, kurā norādīts iepakotāju identificējošs kods, “CXX” ir nomainīts uz “LXX”, jo kontroles struktūras sastādītajā sarakstā sagriezēju/iepakotāju identifikācijas kodi sākas ar burtu “L”.

Ir svītrots “Prosciutto di Parma” sagriešanas un iepakojšanas noteikumu 14. pants (“Iepakojuma ražotāja nosaukums”). Tajā ietvertā informācija ir pārstrukturēta un tagad atrodama 8. panta 3. punkta a) apakšpunkta ix) punktā.

Tāpēc, lai atspoguļotu šīs izmaiņas fasētā šķēlēs sagrieztā klasiskā “Prosciutto di Parma” marķējumā, ir grozīts vienotā dokumenta 3.5. un 3.6. punkts.

5.25. *Grozījums, kas neietekmē pamatelementu: fasēts šķēlēs sagriezts “Prosciutto di Parma” — fasēts šķēlēs sagriezts “Prosciutto di Parma” līdzņemamā formātā*

“Prosciutto di Parma” sagriešanas un iepakojšanas noteikumu 13. panta 4., 5. punkta (“Iepakojuma dizains”) informācija ir pārstrukturēta un tagad atrodama 8. panta 3. punkta b) apakšpunktā (“Fasēts šķēlēs sagriezts “Prosciutto di Parma” līdzņemamā formātā”).

Specifikācijas 8. panta 3. punkta b) apakšpunktam ir pievienoti “Prosciutto di Parma” līdzņemamā iepakojuma attēli un atbilstošā produkta informācijas etiķete, lai skaidri parādītu fasētā, šķēlēs sagrieztā “Prosciutto di Parma” līdzņemamā formāta īpašības.

Tāpēc informācija par fasētā, šķēlēs sagrieztā līdzņemamā “Prosciutto di Parma” marķēšanu vienotā dokumenta 3.6. punktā ir grozīta, sniedzot kopsavilkumu, jo nav iespējams sniegt pilnīgu informāciju par visiem šiem produkta specifikācijas grozījumiem.

5.26. *Grozījums, kas ietekmē pamatelementu: fasēts šķēlēs sagriezts “Prosciutto di Parma” — fasēts šķēlēs sagriezts “Prosciutto di Parma” līdzņemamā formātā*

Ir iekļauts 5. panta 6. punkta b) apakšpunkta iv) punkts (“Īpaši noteikumi, kas piemērojami fasētam šķēlēs sagrieztam “Prosciutto di Parma” līdzņemamā formātā”), lai paplašinātu pieejamo iepakojuma formātu klāstu ar mērķi nodrošināt uzņēmumiem lielāku elastību ražošanā un ļautu vieglāk reaģēt uz patērētāju prasībām, vienlaikus garantējot, ka “Prosciutto di Parma” organoleptiskās īpašības paliek nemainīgas.

Attiecīgi grozīts arī vienotā dokumenta 3.6. punkts,

5.27. *Grozījums, kas neietekmē pamatelementu: noteikumi, kas piemērojami fasētam šķēlēs sagrieztam “Prosciutto di Parma” gan klasiskā, gan līdzņemamā formātā*

“Prosciutto di Parma” sagriešanas un iepakojšanas noteikumu 15. panta (“Marķēšana”) informācija ir pārstrukturēta, iekļaujot to 8. panta 3. punkta c) apakšpunktā (“Noteikumi, kas piemērojami fasētam šķēlēs sagrieztam “Prosciutto di Parma” gan klasiskā, gan līdzņemamā formātā”), un grozīta, kā minēts turpmāk:

- specifikācijas 8. panta 3. punkta c) apakšpunkta ii) punktā termins “ražotājs” ir mainīts uz “vītinašanas komplekss – ražotājs”, lai nodrošinātu terminoloģijas konsekveci,
- specifikācijas 8. panta 3. punkta c) apakšpunkta iv) punktā ir svītroti vārdi “ražošanas datums”, lai būtu skaidrāks, ka atsauce ir uz vītinašanas sākuma datumu, nevis kaut ko citu,
- specifikācijas 8. panta 3. punkta c) apakšpunkta vi) punkta informācijā par fasētā šķēlēs sagrieztā “Prosciutto di Parma” klasisko formātu ir pārskatīta atsauce uz uzglabāšanu 0 °C–10 °C temperatūrā un pievienota atsauce uz uzglabāšanu 0 °C–25 °C temperatūrā, lai atspoguļotu dažādus temperatūras diapazonus, kuros var uzglabāt fasēto šķēlēs sagrieztu “Prosciutto di Parma” klasiskajā formātā,

- specififikācijas 8. panta 3. punkta c) apakšpunkta vi) punkta informācijā par fasētā šķēlēs sagrieztā “Prosciutto di Parma” līdzņemamo formātu tagad ir norādīts, ka atšķirībā no klasiskā formāta šķiņķa, ko var uzglabāt 0 °C–25 °C temperatūrā, šā formāta šķiņķis ir jāuzglabā 0 °C–10 °C temperatūrā, jo līdzņemamajam formātam netiek izmantota starplika, tāpēc to nevar uzglabāt temperatūrā līdz 25 °C,
- specififikācijas 8. panta 3. punkta c) apakšpunkta viii) punktā noteikts, ka patērētāju interesēs ir jāuzskaita sastāvdaļas, norādot, ka var izmantot vārdu *coscia* (“cūkas ciska”),
- tagad 8. panta 3. punkta c) apakšpunktā ir iekļauti tādu šķēlēs sagriezta “Prosciutto di Parma” iepakojumu attēli, kas atšķiras no standarta paplātes veida iepakojuma.

Tāpēc vienotā dokumenta 3.5. un 3.6. punkts ir grozīts, sniedzot kopsavilkumu, jo nav iespējams sniegt pilnīgu informāciju par visiem šiem produkta specififikācijas grozījumiem.

5.28. *Grozījums, kas neietekmē pamatelementu: papildu specififikācijas par “Prosciutto di Parma” noformējumu un marķēšanu*

Noteikumi par apzīmētāju izmantošanu saistībā ar nosaukumu “Prosciutto di Parma”, kas iepriekš bija atrodami H iedaļā, ir pārstrukturēti un tagad atrodami 8. panta 4. punktā (“Papildu specififikācijas par “Prosciutto di Parma” noformējumu un marķēšanu”).

Turklāt 8. panta 4. punkta e) apakšpunktā tagad ir minēta iespēja izmantot aizsardzības apvienības simbolus, ja notiek izmaiņas “Prosciutto di Parma” turpmākajā segmentācijā un sertifikācijā, lai nodrošinātu atbilstību tirgus prasībām.

Vienoto dokumentu šis grozījums neietekmē.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Prosciutto di Parma”

ES Nr.: PDO-IT-0067-AM05 – 18.12.2020.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Prosciutto di Parma”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids [norādīts XI pielikumā]

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

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

Konkrētais produkts ir *prosciutto crudo* šķiņķis, kas vītinašs vismaz 14 mēnešus. Tam ir ieapaļa forma, un tas ir bez kājas distālās daļas un bez ārējām nepilnībām, kas varētu nelabvēlīgi iespaidot produkta tēlu. Tas sver no 8,2 kg līdz 12,5 kg. Kad šķiņķi sagriež, gaļa ir viendabīgā krāsā – no sārtas līdz sarkanai, un to caurvij pilnīgi balti tauki. Aromāta un garšas ziņā tā ir izsmalcināta, maigas garšas gaļa, kas nav īpaši sāļa un kam piemīt smaržīgs, raksturīgs aromāts. Šķiņķim piemīt konkrētas analītiskās vērtības, proti, mitruma saturs 58,0 %–63,0 %, jūras sāls (nātrija hlorīda) saturs 4,2 %–6,0 % un šķīstošā slāpekļa saturs (proteolīzes indekss) 25,0 %–32,0 %. Šīs vērtības nosaka tikai liesās gaļas paraugā, kas ņemts no ciskas bicepsa muskuļa daļas pirms šķiņķa marķēšanas ar “hercoga kroņa” logotipu. Kad logotips uzspiests, “Prosciutto di Parma” drīkst tirgot kā veselu šķiņķi ar kaulu vai bez kaula, kā dažāda svara un formas iepakotas porcijas, arī kā pussķiņķus vai šķēlēs sagrieztu šķiņķi piemērotā iepakojumā. Līdzās logotipam vai tā vietā var izmantot alternatīvus identifikācijas līdzekļus, kas ir tikpat neizdzēšami un nenonemami un nodrošina “Prosciutto di Parma” lokalizāciju un izsekojamību.

Pēc marķēšanas un atkaulošanas “Prosciutto di Parma” var tirgot arī kā fasētu šķēlēs sagrieztu šķiņķi klasiskā vai līdzņemamā formātā.

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

Barība

Atļautās barības sastāvdaļas, daudzumi un lietošanas metodes ir norādītas vienotā tabulā. Divas iespējamās cūku ēdināšanas metodes ir ēdināšana ar šķidro barību, tai skaitā tradicionālā prakse, kad barība tiek dota kopā ar sūkālām un/vai paniņām, un ēdināšana ar sauso barību.

Nobarošanas vidusposmā vismaz 45 % no cūkām izēdinātās saunas jāveido graudaugiem.

Atļautās barības sastāvdaļas ir kukurūzas glutēna milti un/vai kukurūzas glutēna barība, kukurūza, sorgo, mieži, kvieši, tritikāle, kukurūzas skābbarība, pilngraudu kukurūzas milti, kukurūzas graudu milti un/vai kukurūzas vālišu milti, mazāk lietoti graudaugi, kviešu klijas un citi kviešu pārstrādes blakusprodukti, linsēklu rauši, linsēklu raušu barība, linsēklu milti, linsēklu miltu barība, dehidrēts biešu mīkstums, augļu mīkstums un tomātu mīkstums (tomātu izspaidas) kā premiksu nesēji, sūkālas, paniņas, destilācijas sausie graudi un šķīstošās daļas, lucerna (kaltēta augstā temperatūrā), melase, sojas pupu ekstrakcijā iegūti produkti, saulespuķu sēklu ekstrakcijā iegūti produkti, rapšu sēklu ekstrakcijā iegūti produkti, kukurūzas dīgļu milti, zirņi, citu pākšaugu sēklas, raugi, tauki ar kušanas temperatūru virs 36 °C, zivju milti un grauздētas veselas sojas pupas un/vai sojas rauši.

Nobarošanas beigu posmā graudaugiem jāveido vismaz 55 % no cūkām izēdinātās saunas, turklāt to uzturā var būt tās pašas iepriekš minētās barības sastāvdaļas, izņemot zivju miltus un grauздētas veselas sojas pupas un/vai sojas rausus.

Lai gan izejvielām, ko izēdina cūkām, jānāk no ģeogrāfiskā apgabala, kurā tās tiek audzētas, un jābūt atbilstošā kvalitātē, lai nodrošinātu, ka cūkas saņem labu un veselīgu barību, dažos gados ar klimatu saistītu un komerciālu iemeslu dēļ var nebūt tehniski iespējams 100 % šo izejvielu iegūt uz vietas. Tādā gadījumā saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014 1. pantu "Prosciutto di Parma" kvalitāte un saikne ar vietējo apgabalu vienmēr tiek garantēta, nodrošinot, ka cūku audzēšanas apgabala (Emilijā-Romanjā, Veneto, Friuli-Venēcijā Džūlijā, Lombardijā, Pjemontā, Molīzē, Umbrijā, Toskānā, Markē, Abruco un Lacio) tiek iegūti vismaz 50 % no gadā cūkām izēdinātās saunas.

Svaigas cūku ciskas

"Prosciutto di Parma" ražošanā izmantotajām svaigajām cūku ciskām jābūt iegūtām no:

- a) atbilstoši Itālijas ciltsgrāmatai uzlabotu tradicionālo šķirņu – Itālijas lielās baltās, Itālijas Landrases un Itālijas Djurokas – tīršķirnes vai krustojuma kuļiem un tradicionālo šķirņu – Itālijas lielās baltās un Itālijas landrases tīršķirnes vai krustojuma sivēnmātēm;
- b) a) apakšpunktā minēto tradicionālo šķirņu kuļiem un krustojuma vai citu ģenētisko tipu sivēnmātēm, ja tās audzētas atbilstoši selekcijas un/vai krustošanas shēmām, kurās izmanto Lielās baltās, Landrases vai Djuroka šķirnes, kas paredzētas speķa cūku audzēšanai, un kuru mērķi ir saderīgi ar Itālijas ciltsgrāmatas mērķiem;
- c) citu ģenētisko tipu kuļiem un sivēnmātēm, ja tie audzēti atbilstoši selekcijas un/vai krustošanas shēmām, kurās izmanto Lielās baltās, Landrases vai Djuroka šķirnes, kas paredzētas speķa cūku ražošanai, un kuru mērķi ir saderīgi ar Itālijas ciltsgrāmatas mērķiem;
- d) c) apakšpunktā minēto citu ģenētisko tipu kuļiem un a) apakšpunktā minēto tradicionālo šķirņu sivēnmātēm.

Produkta pagatavošanai izmantotās svaigās cūku ciskas nedrīkst būt iegūtas no:

— kuļiem vai sivēnmātēm,

— tādu kuļu vai sivēnmāšu pēcnācējiem, kas neietilpst a), b), c) vai d) kategorijā,

— cūkām, kurām ir nepiemērotas īpašības, jo īpaši paaugstināta uzņēmība pret stresu (cūku stresa sindroms jeb CSS).

"Prosciutto di Parma" ražošanā izmantotajām svaigajām cūku ciskām jābūt tikai no liemeņiem, kas klasificēti kā "H – smags", sver 110,1–168 kg un pēc Eiropas Savienības cūku liemeņu klasificēšanas skalas atbilst "U", "R" vai "O" kategorijai.

“Prosciutto di Parma” gatavošanā izmantotajām svaigajām cūku ciskām jāpiemīt tālāk minētajām īpašībām. Paraugam, kas ņemts no augšējā un apakšējā zemādas tauku slāņa, jāuzrāda tauku stingrība, ko raksturo joda skaitlis, kas nepārsniedz 70, un/vai linolskābes saturs, kas nepārsniedz 15 %. Tauku slāņa biežumam ap apgraizīto svaigo cūkas cisku, mērītam vertikāli no ciskas kaula galviņas, jābūt ne mazākam par 22 mm. Kad cūkas ciska tiek nogādāta vītinašanas kompleksā, tai jāsver no 11,8 kg līdz 18,0 kg, lai minimālais vītinašanas laiks būtu 14 mēneši. Ciskas vietā, ko itāļu valodā sauc par “kroni” [*corona*], jābūt pietiekami daudz tauku, lai āda neatdalītos no apakšā esošā muskuļu slāņa. Atklātajai muskuļa daļai virs ciskas kaula galviņas jābūt ne lielāki par 9 mm (“īsā apgraizīšana”).

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visiem “Prosciutto di Parma” ražošanas posmiem, sākot no svaigu cūkas cisku sāļšanas līdz žāvēšanas procesa pabeigšanai, jānotiek tipiskajā ražošanas apgabalā, kas atrodas Emilijas-Romanjas reģiona Parmas provincē.

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

Tiklīdz “Prosciutto di Parma” ir marķēts ar logotipu un/vai alternatīviem identifikācijas līdzekļiem, kas minēti 3.2. punktā, to var tirgot kā veselu šķiņķi ar kaulu vai bez kaula, kā dažāda svara un formas iepakotas porcijas, arī kā pusšķiņķus vai šķēlēs sagrieztu šķiņķi piemērotā iepakojumā.

Lai nodrošinātu tā kvalitāti, izsekojamību un autentiskumu, “Prosciutto di Parma” drīkst sagriezt un iepakot tikai tipiskajā ražošanas apgabalā, kas minēts 4. punktā. ACVN identifikācijas simbols uz iepakojuma jānorāda tā, lai to nevarētu noņemt vai izdzēst, kā aprakstīts 3.6. punktā. Šis noteikums ir būtisks, lai saglabātu “Prosciutto di Parma” kvalitātes īpašības un nodrošinātu pilnīgu produkta lokalizāciju un izsekojamību.

Fasēts šķēlēs sagriezts “Prosciutto di Parma” var būt klasiskā vai līdzņemamā formātā. Uz šiem diviem formātiem attiecas dažādas marķēšanas prasības un minimālie derīguma termiņi.

Ja klasiskā formāta “Prosciutto di Parma” uzglabā 0 °C–10 °C temperatūrā, tā ūdens aktivitātes vērtība nedrīkst būt augstāka par 0,91, mitruma saturam jābūt mazākam par 60 %, un tā minimālais derīguma termiņš var būt līdz 180 dienām.

Ja klasiskā formāta “Prosciutto di Parma” uzglabā 0 °C–25 °C temperatūrā, tā ūdens aktivitātes vērtība nedrīkst būt augstāka par 0,90, mitruma saturam jābūt mazākam par 60 %, un šim produktam jābūt iegūtam no šķiņķa, kas sver līdz 9,5 kg un ir vītinašs vismaz 18 mēnešus. Tam jābūt iepakotam, izmantojot starpliku, un tā minimālais derīguma termiņš var būt līdz 30 dienām.

“Prosciutto di Parma” līdzņemamā formātā jāuzglabā 0 °C–10 °C temperatūrā, un tā ūdens aktivitātes vērtība nedrīkst būt augstāka par 0,91, un mitruma saturam jābūt mazākam par 60 %. Tā minimālais derīguma termiņš nepārsniedz 25 dienas.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Galvenais elements, ko izmanto “Prosciutto di Parma” identificēšanai un kas, lai gan tas nav daļa no etiķetes, atšķir šo šķiņķi no citiem produktiem tirgū, ir “hercoga kroņa” logotips (uz šķiņķa uzspiests logotips, kurā redzams piecstaru kronis un vietas nosaukums “Parma”). Tā ir zīme, kas identificē un apzīmē “Prosciutto di Parma”, tātad pilda divkāršu funkciju, proti, izceļ šo produktu citu *prosciutto crudo* šķiņķa veidu vidū, sniedzot pārliecību par tā autentiskumu, kā arī garantējot, ka produkts ir izgājis visus nepieciešamos ražošanas posmus un ka iesaistītie operatori visus šos posmus ir reģistrējuši.

Cilmes vietas nosaukuma izmantošana ir likumīga tikai tad, ja ir šis logotips un/vai alternatīvi vai papildu identifikācijas līdzekļi, kas minēti 3.2. punktā. Ja šāda logotipa nav, produktu nedrīkst marķēt ar minēto nosaukumu, kā arī šo nosaukumu nedrīkst norādīt uz iepakojuma, iekļaut pārdošanas dokumentos vai izmantot tirdzniecības laikā (tirgojot veselu šķiņķi ar kaulu vai bez kaula, dažāda svara un formas iepakotas porcijas, arī pusšķiņķus vai šķēlēs sagrieztu šķiņķi piemērotā iepakojumā).

“Prosciutto di Parma” marķējumā obligāti jānorāda šāda informācija:

— attiecībā uz veselu “Prosciutto di Parma” ar kaulu:

- a) nosaukums “Prosciutto di Parma” kopā ar Eiropas Savienības ACVN simbolu (tam jābūt uz priekšējās etiķetes galvenajā redzamības laukā un skaidri jāatšķiras no visa pārējā etiķetes teksta),
- b) sastāvdaļu saraksts: cūkgaļa / cūkas ciska un jūras sāls,
- c) vītināšanas kompleksa – ražotāja vai vītināšanas kompleksa – tirgotāja uzņēmuma nosaukums un/vai zīmolvārds un adrese;

— attiecībā uz atkaulotu un iepakotu “Prosciutto di Parma” (veselēm šķiņķiem, pusšķiņķiem vai porcijām):

- a) nosaukums “Prosciutto di Parma” kopā ar Eiropas Savienības ACVN simbolu (tam jābūt uz priekšējās etiķetes galvenajā redzamības laukā un skaidri jāatšķiras no visa pārējā etiķetes teksta),
- b) sastāvdaļu saraksts: cūkgaļa / cūkas ciska un jūras sāls,
- c) iepakojuma uzņēmuma adrese;
- d) vītināšanas sākuma datums, kas norāda vismaz mēnesi un gadu, ja vītināšanas sākumā uzspiestais zīmogs un/vai citi izmantotie tikpat neizdzēšamie un nenonemamie alternatīvie identifikācijas līdzekļi vairs nav redzami,
- e) vītināšanas kompleksa – ražotāja vai vītināšanas kompleksa – tirgotāja uzņēmuma nosaukums un/vai zīmolvārds un adrese;

— visiem šķēlēs sagriezta “Prosciutto di Parma” iepakojumiem neatkarīgi no tā, vai tie ir klasiskā vai līdzņemamā formātā augšējā kreisajā stūrī ir jābūt standarta iedaļai, kurā izvietots šāds “hercoga kroņa” logotips



, kā arī iepakotāja identifikācijas kods un šāda informācija:

- a) vārdi *Prosciutto di Parma* — *denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 febbraio 1990, n. 26 e del Reg. (CE) n. 1107/96* [“Prosciutto di Parma” — aizsargāts cilmes vietas nosaukums saskaņā ar Likumu Nr. 26/90 un Komisijas Regulu (EK) Nr. 1107/96],
- b) iepakojuma un sagriešanas kompleksa adrese,
- c) vītināšanas sākuma datums, kas redzams zīmogā.

Izņemot *disossato* (bez kaula) un *affettato* (sagriezts šķēlēs), tirdzniecības nosaukumam aizliegts pievienot jebkādas aprakstošus apzīmējumus, piemēram, “klasisks”, “autentisks”, “ekstra” vai “izcils”, vai jebkādas citus apzīmējumus vai atribūtus.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Tipiskais apgabals, kurā notiek “Prosciutto di Parma” šķiņķa gatavošanas process, atrodas Itālijas Emīlijas-Romanjas reģiona Parmas provincē. Šis apgabals ietver minētās provinces daļu, kas atrodas vismaz 5 km uz dienvidiem no ceļa, kas pazīstams kā *Via Emilia*, un stiepjas uz dienvidiem, līdz sasniedz maksimālo 900 metru augstumu virs jūras līmeņa. Ūpes Enca un Stirone veido attiecīgi apgabala austrumu un rietumu robežu.

Ģeogrāfiskais apgabals, kurā var iepirkt izejvielas, ir lielāks nekā tipiskais apgabals, un tajā ietilpst šādu Itālijas reģionu administratīvā teritorija: Emīlija Romanja, Veneto, Friuli-Venēcija Džūlija, Lombardija, Pjemonta, Molīze, Umbrija, Toskāna, Marke, Abruco un Lacio.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

“Prosciutto di Parma” īpašās iezīmes ir ļoti atkarīgas no vietējā apgabala vides, dabas un cilvēka faktoriem, kuriem ir arī būtiska nozīme, garantējot augstu kvalitātes, veselības un pārtikas drošuma standartu ievērošanu. Izejvielu īpašības ir – un ir bijušas jau kopš etrusku laikiem – raksturīgas Vidusītalijas un Ziemeļītalijas ģeogrāfiskajam makroapgabalam, pie kura pieder Friuli-Venēcijas Džūlijas reģions. Pateicoties unikālajiem un neatkārtojamiem vides apstākļiem un vietējo iedzīvotāju īpašajam talantam, par ko liecina daudzie mūsdienās joprojām aktīvie šķiņķa ražošanas ģimenes uzņēmumi, neliela šīs teritorijas daļa izveidojās par “Prosciutto di Parma” tipisko ražošanas apgabalu. Parma atrodas kādreizējās Šaipusalpu Gallijas vidū, un tās iedzīvotāji audzē lielus cūku ganāmpulkus un ir

īpaši zinīgi sālitu šķiņķu ražošanā.

Šā tipiskā apgabala atrašanās vieta nodrošina tam unikālus ekoloģiskos, klimatiskos un vidiskos apstākļus: jūras vēji no Toskānas piekrastes Versīlijas apgabala norimst, kad tie šķērso Magras ielejas olīvu audzes un priežu mežus, pēc tam, šķērsojot Apenīnu kalnu pārejas, kļūst sausāki un piesātinās ar kastaņkoku smaržu, pirms sasniedz ražošanas apgabalu, lai žāvētu "Prosciutto di Parma" un piešķirtu tam unikāli maigo garšu.

Šā procesa posmi lielā mēra ir atkarīgi no tā, kā tiek audzētas speķa cūkas, ko nokauj lielākā vecumā. Minētais process sākas ar vietējo šķiņķu izmantošanu, turpinās saskaņā ar vidiskajiem, sociālajiem un ekonomiskajiem apstākļiem, jo īpaši saskaņā ar graudkopību un piensaimniecību, kas ir ēdināšanas prakses pamatā, un pakāpeniski beidzas ar dabisku un unikālu produktīvu iznākumu, proti, ACVN produktu.

Gadsimtu gaitā šķiņķis un tā ražošanas metode ir minēti dažādos dokumentālos avotos, un atsauce uz pašreizējo ražošanas apgabalu ir atrodama Tirdzniecības kameras 1913. gada sarakstos. Sākotnēji būdama tikai amatnieciska darbība, šā šķiņķa ražošana ir pārtapusi rūpnieciskā procesā, taču tādā, kas joprojām saglabā produkta tradicionālās īpašības.

Atsauce uz produkta specifikācijas publikāciju

Ministrija ir sākusi valsts iebildumu procedūru, 2020. gada 5. augustā "Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša" 195. numurā publicējot ierosināto grozījumu attiecībā uz ACVN "Prosciutto di Parma". Produkta specifikācijas pilnais teksts ir pieejams tīmekļa vietnē

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai

Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas mājaslapā (<http://www.politicheagricole.it>), kurā jāuzklikšķina uz "Qualità" (horizontālajā joslā ekrāna augšdaļā) un tad uz "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

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

(2022/C 429/09)

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

GALVENIE TEHNISKĀS DOKUMENTĀCIJAS PARAMETRI

“GRAPPA DELLA VALLE D’AOSTA” / “GRAPPA DE LA VALLÉE D’AOSTE”

ES Nr.: PGI-IT-02479 – 2018. gada 30. augustā

1. Nosaukums

“Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste”

2. Stiprā alkoholiskā dzēriena kategorija

Vīnogu čagu spirts (6. kategorija Regulā (EK) Nr. 110/2008)

3. Stiprā alkoholiskā dzēriena apraksts

Fizikālās, ķīmiskās un/vai organoleptiskās īpašības

- Grapa ir bezkrāsaina, izņemot gadījumus, kad tai pievieno noteiktus augus vai karameli vai iztur koka tvertnē.
- Tā ir caurspīdīga un kristāliska, ar smaržu un pēcsmaržu, kurā atkarībā no izmantotajām izejvielām sajūtams aromāts, kas variē no ziedu līdz augļu notīm. Garšas ziņā tā ir silta un maiga, izturētām produktam to papildina pikantas nianses.
- Tā netiek aromatizēta, izņemot saskaņā ar tradicionālajām metodēm paredzēto medus, aromātisko augu vai to daļu, kā arī augļu vai to daļu pievienošanu.

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

- “Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” spirta koncentrācija ir vismaz 38 tilp. % un gaistošo vielu, kas nav etilspirts un metilspirts, saturs ir 140 gramu vai vairāk uz hektolitru 100 tilp. % spirta.
- Gaišajā grapā visbiežāk sajūtami aromāti, kuri raksturīgi izcelsmes vietas (galvenokārt vietējām) vīnogu šķirnēm un kuros dominē ziedu/smaržaugu/augļu notis (piemēram, jasmīns, salvija, persiks, aprikoze, eksotiskie augļi). Nogatavinātās grapas pikantajā aromātā atpazīstams daudzu tradicionālo vīnogu šķirņu augļainais pikantums, kā arī mucām izmantotās koksnes smarža un izturēšanas ilguma atstātās pēdas.
- Invertcukurā izteiktais cukuru saturs dzērienā nepārsniedz 20 gramus uz litru. Šī robežvērtība ietver arī iespējamo medus izmantošanu aromatizēšanai.— Ja grapa ir nogatavināta vismaz 12 mēnešus, tā var saturēt karameli.

4. Attiecīgais ģeogrāfiskais apgabals

Visa Valles d’Aostas autonomā reģiona teritorija.

⁽¹⁾ OV L 130, 17.5.2019., 1. lpp.

5. Stiprā alkoholiskā dzēriena ražošanas metode

“Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” tiek iegūta, destilējot raudzētas vai daļēji raudzētas vīnogu čagas vai nu tieši ar ūdens tvaikiem, vai pievienojot ūdeni destilatoram (ūdens vannas (*bain-marie*) sistēma) un izmantojot tikai partiju destilācijas aparātu. Grapas ražošanai ir atļauts izmantot dabiskās šķidrās vīna nogulsnes, nepārsniedzot 25 kg nogulšņu uz 100 kg izmantoto vīnogu čagu. Izejvielas tiek iegūtas tikai un vienīgi no to šķirņu vīnogām, kuras ir atļauts audzēt Valles d’Aostas reģionā. Izejvielām ir jābūt ļoti labā stāvoklī un iegūtām no vīnogām, kas audzētas un pārstrādātas Valles d’Aostas autonomā reģiona teritorijā. No nogulsnēm iegūtā spirta saturs galaproduktā nedrīkst būt augstāks par 35 % no visa spirta satura. Dabiskās šķidrās vīna nogulsnes var izmantot, pievienojot tās vīnogu čagām pirms destilācijas. Šīs darbības ir jāveic turpat destilēšanas vietā. Raudzētu vai daļēji raudzētu vīnogu čagu destilācijā, kam izmanto tikai partiju destilācijas aparātu, spirta koncentrācija nedrīkst pārsniegt 86 tilp. %. Iegūto produktu var redestilēt, ievērojot tādu pašu robežvērtību. Robežvērtības ievērošana ir jāaplicina, veicot uzskaiti, kurā katru dienu tiek atzīmēti čagu un dabisko šķidro vīna nogulšņu daudzumi, kas tiek nosūtīti destilācijai.

Saskaņā ar tradicionālajām ražošanas metodēm “Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” gatavošanas procesā var pievienot medu, aromātiskos augus vai to daļas, kā arī augļus vai to daļas. “Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” garšas nodrošināšanai tiek izmantoti šādi aromātiskie augi vai to daļas: *Glycyrrhiza glabra* L., *Ruta graveolens*, *Juniperus communis* L., *Juglans regia* L., *Artemisia umbelliformis* L., *Artemisia genipi* (Weber), *Artemisia glacialis* L., *Rubus idaeus* L., *Vaccinium myrtillus* L., *Sambucus nigra* L., *Achillea millefolium*, *Achillea moschata* (Wulfen), *Rosa canina* L., *Prunus persica* L., *Vanilla planifolia* J. e A., *Laurus nobilis* L., *Illicium verum* H., *Pinus cembra* L., *Thymus* L.

Uz vienu litru var pievienot ne vairāk kā 20 gramus cukura (kas izteiks invertcukurā).

Saskaņā ar piemērojamajiem ES un valsts tiesību aktiem grapai, kura ir izturēta vismaz 12 mēnešus, par krāsvielu var izmantot karameli.

“Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” mucās, tvertnēs un citos koka traukos, kas nav lakoti vai krāsoti, var vismaz 12 mēnešus (to uzrauga nodokļu iestādes) izturēt ražotnēs, kas atrodas reģionā. Ir atļauta parasta koksnes tīršana un saglabājoša apstrāde.

“Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” destilācija ir jāveic noteiktā reģiona teritorijā.

6. Saikne ar ģeogrāfisko vidi vai izcelsmi

Izejvielām ir jābūt iegūtām tikai un vienīgi no vīnogām, kas audzētas un pārstrādātas Valles d’Aostas autonomā reģiona teritorijā. Lielā augstumā virs jūras līmeņa izvietoto vīndārzu klimatiskie apstākļi (tāpat kā visā Alpu reģionā, kur grapa vienmēr ir bijusi raksturīgākais destilāts) ir labvēlīgi šķirņu raksturīgo aromātu sintēzei un akumulācijai vīnogu miziņās. Alpu reģiona skarbo ziemu zemās temperatūras, kas seko pēc ražas novākšanas, novērš vai samazina bakteriālā vai sēnīšu piesārņojuma risku uzglabātajās vīnogu čagās. Visbeidzot, ierobežotais izejvielu daudzums un nelielais attālums starp vīndarības saimniecībām un destilēšanas vietām ļauj destilēt tikai svaigas vīnogu čagas vai vīnogu čagas, kas uzglabātas neilgu laiku. Lai gan šis faktoru kopums ierobežo ražošanas apjomus, tas var uzlabot kvalitātes īpašības. Stingrais nosacījums izmantot tikai nelielu partiju destilācijas iekārtas ļauj pareizi ekstrahēt dabiskos aromātus, kas raksturīgi “Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste”, un ir būtisks priekšnosacījums tam, lai iegūtu tīrus viensšķirnes destilātus, un tas nebūtu iespējams, ja tiktu izmantotas nepārtrauktās darbības rūpnieciskās iekārtas.

“Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” ražošana, kas tradicionāli tiek veikta, tiešā veidā destilējot vīnogu čagas nelielu partiju destilācijas amatnieciskajos aparātos, ir cieši saistīta ar izcelsmes teritoriju. “Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” ražošana ir sasaistīta ar reģiona vīnkopības arodu un plašo vides apstākļu un audzēto šķirņu dažādību.

Grapās visbiežāk sajūjami aromāti, kuri raksturīgi izcelsmes vietas (galvenokārt vietējām) vīnogu šķirnēm un kuros dominē ziedu/smaržaugu/augļu notis (piemēram, jasmīns, salvija, persiks, aprikoze, eksotiskie augļi). Nogatavinātās grapas pikantajā aromātā atpazīstams daudzu tradicionālo vīnogu šķirņu augļainais pikantums, kā arī mucām izmantotās koksnes smarža un izturēšanas ilguma atstātās pēdas.

Vīna darītavas, no kurām iegūst svaigās un raudzētās vīnogu čagas, atrodas netālu no destilēšanas vietām; tā rezultātā čagas var ātri destilēt, pirms tās sāk bojāties, un tādējādi ir iespējams saglabāt vīnogu organoleptiskās īpašības. Šis aspekts ir būtisks to aromātu un savienojumu ekstrahcijai, kas piešķir “Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” tās organoleptiskās īpašības. Arī Alpu reģiona skarbās ziemas ir nozīmīgas šā rezultāta sasniegšanā.

Izejvielas drīkst iegūt tikai un vienīgi no to šķirņu vīnogām, kuras ir atļauts audzēt Valles d’Aostas apgabalā, kā to paredz KCVN “Valle d’Aosta” vīnu produkta specifikācija.

Izejvielu izcelsmei ir jābūt izsekojamai, vadoties pēc pavaddokumentiem un destilēšanas vietā veiktās uzskaites.

Turklāt, piemērojot īpaši stingras valsts tiesību aktos noteiktās prasības attiecībā uz vīnogu čagām, tiek panākti bagātīgāki savienojumi vīnogu čagās un attiecīgi arī saistītajos ekstrahcijas un destilācijas produktos, nodrošinot smaržu un pēcsmaržu, kurā atkarībā no izmantotajām izejvielām sajūtams aromāts, kas variē no ziedu līdz augļu notīm. Garšas ziņā grapa ir silta un maiga, izturētam produktam to papildina pikantas nianšes.

“Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” reputācijas saknes meklējamas senajā tradīcijā, kad grapa tika ražota nelielos apjomos. Pirmās vēsturiskās liecības, kurās rodama atsaucē uz grapas ražošanu Valles d’Aostas apgabalā, ir 1843. gada dokuments, kurā angļu ceļotājs Arturs Tomass [*Arthur Thomas*] piemin grapas ražošanu Vallē d’Aostā (*Malvezzi, P., “Viaggiatori inglesi in Valle d’Aosta”, 1972*). Vairākos vēlākos vēsturiskos avotos ir dokumentēta vīnogu čagu destilācija šajā reģionā; to sākotnēji galvenokārt destilēja vīnkopju amata apvienības, taču vēlāk to arvien vairāk uzticēja vietējām spirta dedzinātavām, kas tika izveidotas šajā periodā. Šajā kontekstā ir jāpiemin 1878. gada lauksaimnieciskā izpēte par lauksaimnieku klases dzīves apstākļiem (*Careggio, P., “L’inchiesta agraria sulle condizioni della classe agricola 1885”, Le Chateau, 2004*), 1887. gada manuskripts par Valles d’Aostas lauksaimniecību (*Argentier, L., “Leçons sur l’agriculture valdôtaine”, Le Château, 2004*), plašs vēsturisks apraksts, kas iekļauts grāmatā “*Vini e distillati della Valle D’Aosta*” (*Vola un Sanguinetti; Musumeci, 1971*), un visbeidzot — Valles d’Aostas vīnkopju interviju apkopojums (*Cossavella, P., “Vini, vigneti e vigneroni della Valle D’Aosta”, Tipografia Valdostana, 2012*). Ir atrodams arī liels skaits reklāmas rakstu Valles d’Aostas lauksaimnieku gadskārtējos izdevumos, kuri publicēti 20. gs. sākumā (“*Almanach de l’agriculteur valdotain*”, *Imprimerie Joseph Marguerettaz, 1911*; “*Messenger valdotain*”, *Imprimerie Catholique, 1912*. un 1931. gada izdevums).

7. Eiropas Savienības vai valsts/reģiona noteikumi

Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas 2008. gada 27. novembra Dekrēts Nr. 5396, ar kuru cita starpā attiecībā uz čagām nosaka stingrākas prasības, nekā paredzētas ES noteikumos.

Valles d’Aostas autonomā reģiona īpašie statūti.

8. Pieteikuma iesniedzējs

Nosaukums: *Istituto Tutela Grappa della Valle d’Aosta*.

Adrese: *Zona Industriale 12, 11020 Saint-Marcel Aosta*.

9. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes papildinājumi un īpaši marķēšanas noteikumi

Saskaņā ar Valles d’Aostas autonomā reģiona īpašo statūtu 38. pantu, ar kuru franču valodai un itāļu valodai tiek piešķirts vienlīdzīgs statuss, papildus nosaukumam “Grappa della Valle d’Aosta” itāļu valodā var izmantot arī nosaukumu “Grappa de la Vallée d’Aoste” franču valodā — vai nu kopā vai kā alternatīvu.

Nosaukumam “Grappa della Valle d’Aosta” / “Grappa de la Vallée d’Aoste” var pievienot atsauci:

- a) uz vienas vīnogu šķirnes nosaukumu, ja grapa ir destilēta no izejvielām, kas iegūtas šīs vīnogu šķirnes vīna ražošanas procesā; citu vīnogu šķirņu pieļaujamā robežvērtība — izņemot visas tās šķirnes, kuras nav atļauts audzēt Valles d’Aostas reģionā, — ir līdz 15 % (masas);

- b) uz ne vairāk kā divu vīnogu šķirņu nosaukumiem, ja grapa ir destilēta no izejvielām, kas pilnībā iegūtas šo vīnogu šķirņu vīna ražošanas procesā. Vīnogu šķirnes ir jānorāda uz marķējuma dīlstošā secībā pēc to masas. Vīnogu šķirnes, kuras veido mazāk nekā 15 % no kopējās masas, uz marķējuma nenorāda;
- c) uz vienu no produkta, uz kuru attiecas vīna ar KCVN "Valle d'Aosta" pašreizējā produkta specifikācija, septiņiem ģeogrāfiskajiem apakšapgabaliem, lai sniegtu papildu informāciju patērētājiem; tikai ar noteikumu, ka izejvielas iegūtas vīnogu, kas atbilst iepriekš minētajai specifikācijai, vīna ražošanas procesā;
- d) uz partiju destilācijas metodi un uz destilācijas aparāta veidu.

Tām grapām, kurām būtu atļauts vienlaikus norādīt vairāk nekā vienu no iepriekš a) un b) punktā aprakstītajām atsaucēm, nosaukumā drīkst pievienot tikai vienu no šīm atsaucēm.

Nosaukumam "Grappa della Valle d'Aosta" / "Grappa de la Vallée d'Aoste" ir jāpievieno atsaucē uz visu to aromātisko augu vai to daļu, kā arī augļu vai to daļu nosaukumiem, kuri pievienoti saskaņā ar tradicionālajām ražošanas metodēm, kas aprakstītas šīs tehniskās dokumentācijas d) iedaļā.

Ja grapa ir vismaz 12 mēnešus nogatavināta nelakota un nekrāsota koka mucās, tvertnēs un citos koka traukos "Grappa della Valle d'Aosta" / "Grappa de la Vallée d'Aoste" izturēšanai paredzētās ražotnēs, kuras uzrauga nodokļu iestādes, tās noformējumā un reklāmā var izmantot vārdus *vecchia* (vecā) vai *invecchiata* (izturēta). Vārdus *riserva* (rezerve) vai *stravecchia* (īpaši izturēta) var izmantot "Grappa della Valle d'Aosta" / "Grappa de la Vallée d'Aoste", kas izturēta vismaz 18 mēnešus. Nogatavināšanas laiku var norādīt gados un mēnešos vai tikai mēnešos.

Neskarot iepriekš minētos noteikumus attiecībā uz izturēšanu un lai nodrošinātu patērētājiem precīzu informāciju, ir iespējams norādīt arī izmantotā koka trauka veidu (piemēram, *barrique*, *tonneau*, *caratello* u. c.), cita starpā izmantojot attiecīgos īpašības vārdus, tikai ar noteikumu, ka grapa ir tikusi uzglabāta šāda veida tvertnē vismaz pusi no minimālā izturēšanas laika, kas noteikts attiecīgajai klasei (*invecchiata*, *riserva*).

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



Eiropas Savienības
Publikāciju birojs
L-2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV