

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 200



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

66. gadagājums
2023. gada 8. jūnijs

Saturs

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

| | | |
|---------------|---|---|
| 2023/C 200/01 | Euro maiņas kurss – 2023. gada 7. jūnijs | 1 |
| 2023/C 200/02 | Eiropas Savienības Kombinētās nomenklatūras skaidrojumi | 2 |
| 2023/C 200/03 | Eiropas Savienības Kombinētās nomenklatūras skaidrojumi | 3 |

Revīzijas palāta

| | | |
|---------------|---|---|
| 2023/C 200/04 | Īpašais ziņojums 14/2023 – “Kaimiņattiecību, attīstības sadarbības un starptautiskās sadarbības instrumenta “Eiropa pasaulē” plānošana: visaptverošas programmas, kuru līdzekļu piešķiršanas metodēs un ietekmes uzraudzībā ir trūkumi” | 4 |
|---------------|---|---|

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

| | | |
|---------------|--|---|
| 2023/C 200/05 | Dānijas valdības paziņojums par uzaicinājumu iesniegt pieteikumus licencēm ogļūdeņraža izpētei un ieguvei konkrētā teritorijā Ziemeļjūrā | 5 |
|---------------|--|---|

INFORMĀCIJA ATTIECĪBĀ UZ EIROPAS EKONOMIKAS ZONU

Eiropas Komisija

| | | |
|---------------|--|---|
| 2023/C 200/06 | Turpinājums vispārējai izvērtēšanas uzklaušīšanai – Lietas Nr.: 05 KO.2016,672 | 7 |
|---------------|--|---|

LV

V Atzinumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

| | | |
|---------------|--|---|
| 2023/C 200/07 | Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju – M.11129 – <i>Bain Capital / Apfarge / WHI</i> – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾ | 8 |
|---------------|--|---|

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

| | | |
|---------------|---|----|
| 2023/C 200/08 | Ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifiskācijas grozījuma pieteikuma publikācija saskaņā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1308/2013 105. pantu | 10 |
| 2023/C 200/09 | Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām | 20 |

Labojumi

| | | |
|---------------|---|----|
| 2023/C 200/10 | Labojums Komisijas paziņojumā saskaņā ar 17. panta 5. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā – Uzaicinājums iesniegt piedāvājumus par regulāro gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanu saskaņā ar sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistībām (OV C 166, 11.5.2023.) | 23 |
|---------------|---|----|

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾**2023. gada 7. jūnijs**

(2023/C 200/01)

1 euro =

| Valūta | Maiņas kurss | Valūta | Maiņas kurss | | |
|--------|------------------------|---------|--------------|----------------------|-----------|
| USD | ASV dolārs | 1,0717 | CAD | Kanādas dolārs | 1,4351 |
| JPY | Japānas jena | 149,42 | HKD | Hongkongas dolārs | 8,4029 |
| DKK | Dānijas krona | 7,4494 | NZD | Jaunzēlandes dolārs | 1,7640 |
| GBP | Lielbritānijas mārciņa | 0,85970 | SGD | Singapūras dolārs | 1,4432 |
| SEK | Zviedrijas krona | 11,6255 | KRW | Dienvīdkorejas vona | 1 394,04 |
| CHF | Šveices franks | 0,9704 | ZAR | Dienvīdāfrikas rands | 20,3986 |
| ISK | Islandes krona | 150,50 | CNY | Ķīnas juaņa renminbi | 7,6235 |
| NOK | Norvēģijas krona | 11,7975 | IDR | Indonēzijas rūpija | 15 901,74 |
| BGN | Bulgārijas leva | 1,9558 | MYR | Malaizijas ringits | 4,9271 |
| CZK | Čehijas krona | 23,625 | PHP | Filipīnu peso | 60,002 |
| HUF | Ungārijas forints | 368,73 | RUB | Krievijas rublis | |
| PLN | Polijas zlots | 4,4695 | THB | Taizemes bāts | 37,231 |
| RON | Rumānijas leja | 4,9586 | BRL | Brazīlijas reāls | 5,2607 |
| TRY | Turcijas lira | 24,7925 | MXN | Meksikas peso | 18,6078 |
| AUD | Austrālijas dolārs | 1,6004 | INR | Indijas rūpija | 88,4160 |

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

Eiropas Savienības Kombinētās nomenklatūras skaidrojumi

(2023/C 200/02)

Saskaņā ar Padomes Regulas (EEK) Nr. 2658/87 ⁽¹⁾ 9. panta 1. punkta a) apakšpunktu Eiropas Savienības Kombinētās nomenklatūras skaidrojumus ⁽²⁾ ar šo groza šādi.

Skaidrojumu 169. lappusē skaidrojumā par KN pozīciju **“3004 Medikamenti terapeitiskām un profilaktiskām vajadzībām (izņemot 3002., 3005. vai 3006. pozīcijā minētās preces), kas sastāv no sajauktiem vai nesajauktiem savienojumiem, safasēti nomērītās devās (ieskaitot ārīgai lietošanai formās) un formās vai iepakojumos pārdošanai mazumtirdzniecībā”** svītro sesto un septīto daļu un tiem sekojošo tabulu un paskaidrojumu pirms tās, un tos aizstāj ar šādu tekstu:

“Šajā pozīcijā cita starpā ietilpst preparāti, kuros, vadoties pēc dienas devas, aktīvās vielas (piemēram, hormoni un kofaktori) ir pietiekamā daudzumā, lai nodrošinātu terapeitisku vai profilaktisku iedarbību pret konkrētu slimību. Ieteicamā dienas deva šādiem izstrādājumiem ir norādīta uz etiķetes, iepakojuma vai pievienotajos norādījumos lietotājam.

Pasaules Veselības organizācijas (PVO) izstrādātajā Anatomiski terapeitiski ķīmiskajā klasifikācijā (*WHO ATC-DDD index*) (https://www.whocc.no/atc_ddd_index/) ir norādīta definētā dienas deva (*Defined Daily Dosis*, DDD), kuru lietojot daudzumos, kas ir vienādi ar minētajā klasifikācijā uzskaitītajiem daudzumiem vai pārsniedz tos, tiek nodrošināta terapeitiska vai profilaktiska iedarbība.

Turpmākajā tabulā sniegta definētā dienas deva norādītajām vielām.

| Aktīvās vielas nosaukums | Definētā dienas deva | Vienība | Ievadīšanas veids |
|--------------------------------|----------------------|---------|-------------------|
| α-lipoīnskābe jeb tioktīnskābe | 0,6 | g | orāli |
| | 0,6 | g | parenterāli |
| glikozamīna sulfāts | 1,5 | g | orāli |
| levokarnitīns | 2 | g | orāli |
| | 2 | g | parenterāli |
| lovastatīns | 45 | mg | orāli |
| melatonīns | 2 | mg | orāli |
| N-acetilcisteīns | 0,5 | g | orāli |
| johimbīns | 15 | mg | orāli” |

⁽¹⁾ Padomes Regula (EEK) Nr. 2658/87 (1987. gada 23. jūlijs) par tarifu un statistikas nomenklatūru un kopējo muitas tarifu (OV L 256, 7.9.1987., 1. lpp.).

⁽²⁾ OV C 119, 29.3.2019., 1. lpp., grozīti ar OV C 248, 24.7.2019., 3. lpp.

Eiropas Savienības Kombinētās nomenklatūras skaidrojumi

(2023/C 200/03)

Saskaņā ar Padomes Regulas (EEK) Nr. 2658/87 ⁽¹⁾ 9. panta 1. punkta a) apakšpunktu Eiropas Savienības Kombinētās nomenklatūras skaidrojumus ⁽²⁾ ar šo groza šādi.

179. lappusē aiz skaidrojuma par KN apakšpozīciju “**3401 30 00 Organiskās virsmaktīvās vielas un līdzekļi, ko izmanto ādas mazgāšanai, šķidrā vai krēma veidā, iepakoti pārdošanai mazumtirdzniecībā, kas satur vai nesatur ziepes**” iekļauj šādu tekstu:

| | |
|---------------------------------|--|
| “3402 | Organiskās virsmaktīvās vielas (izņemot ziepes); virsmaktīvie līdzekļi, mazgāšanas līdzekļi (ieskaitot mazgāšanas palīg līdzekļus) un tīrīšanas līdzekļi, kas satur vai nesatur ziepes, izņemot pozīcijā 3401 minētos |
| 3402 50 10 un 3402 50 90 | Līdzekļi, kas safasēti mazumtirdzniecībai Šajās apakšpozīcijās “līdzekļi, kas safasēti mazumtirdzniecībai” ir līdzekļi, kuri safasēti iepakojumā un ir gatavi tiešai pārdošanai mazumtirdzniecībā tiešajiem lietotājiem (privātpersonām, profesionāļiem, uzņēmumiem u. c.) bez turpmākas apstrādes vai pārsaiņošanas. Uz iepakojuma jābūt salasāmām, redzamām un neizdzēšamām instrukcijām par līdzekļu paredzēto lietojumu tiešajiem lietotājiem (piemēram, drošības, instrukcijām, lietošanas instrukcijām vai instrukcijām, kā ar līdzekli rīkoties). Šādas informācijas sniegšana tikai pavaddokumentos nav pietiekama.” |

190. lappusē skaidrojumā par KN pozīciju “**3808 Insekticīdi, rodenticīdi, fungicīdi, herbicīdi, pretdīgšanas līdzekļi un augšanas regulātori, dezinficējošie līdzekļi un līdzīgi produkti, iepakoti vai safasēti pārdošanai mazumtirdzniecībā vai preparātu un izstrādājumu veidā (piemēram, ar sēru apstrādātas lentes, daktis, sveces un mušpapīrs)**” iekļauj šādus jaunus punktus:

| | |
|-------------|---|
| 3808 | “Skat. 38. nodaļas 1. piezīmes a) punkta 2) apakšpunktu un 3808. pozīcijas HS skaidrojumu ceturrtā punkta 1) apakšpunktu par jēdzienu “safasēti pārdošanai mazumtirdzniecībā”. Šajā pozīcijā atsevišķi noteikta ķīmiskā sastāva elementi vai savienojumi var tikt uzskatīti par “produktiem, kas safasēti pārdošanai mazumtirdzniecībā”, ja tie ir safasēti iepakojumā un ir gatavi tiešai pārdošanai mazumtirdzniecībā tiešajiem lietotājiem (privātpersonām, profesionāļiem, uzņēmumiem u. c.) bez turpmākas apstrādes vai pārsaiņošanas. Uz šiem iepakojumiem jābūt salasāmām, redzamām un neizdzēšamām instrukcijām par paredzēto lietojumu tiešajiem lietotājiem (piemēram, drošības instrukcijām, lietošanas instrukcijām vai instrukcijām, kā ar produktu rīkoties). Šādas informācijas sniegšana tikai pavaddokumentos nav pietiekama. Šajā pozīcijā ietilpst arī līdzekļi, kas nav safasēti pārdošanai mazumtirdzniecībā.” |
|-------------|---|

⁽¹⁾ Padomes Regula (EEK) Nr. 2658/87 (1987. gada 23. jūlijs) par tarifu un statistikas nomenklatūru un kopējo muitas tarifu (OV L 256, 7.9.1987., 1. lpp.).

⁽²⁾ OV C 119, 29.3.2019., 1. lpp.

REVĪZIJAS PALĀTA

Īpašais ziņojums 14/2023

“Kaimiņattiecību, attīstības sadarbības un starptautiskās sadarbības instrumenta “Eiropa pasaulē” plānošana: visaptverošas programmas, kuru līdzekļu piešķiršanas metodēs un ietekmes uzraudzībā ir trūkumi”

(2023/C 200/04)

Eiropas Revīzijas palāta ir publicējusi īpašo ziņojumu 14/2023 “Kaimiņattiecību, attīstības sadarbības un starptautiskās sadarbības instrumenta “Eiropa pasaulē” plānošana: visaptverošas programmas, kuru līdzekļu piešķiršanas metodēs un ietekmes uzraudzībā ir trūkumi”.

Ziņojumu var tieši aplūkot vai lejupielādēt Eiropas Revīzijas palātas tīmekļa vietnē <https://www.eca.europa.eu/lv/publications/sr-2023-14>

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

Dānijas valdības paziņojums par uzaicinājumu iesniegt pieteikumus licencēm ogļudeņražu izpētei un ieguvei konkrētā teritorijā Ziemeļjūrā

(2023/C 200/05)

Miniuzaicinājums iesniegt piedāvājumus

Atsaucoties uz 3. panta 2. punkta b) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes 1994. gada 30. maija Direktīvā 94/22/EK par atļauju piešķiršanas un izmantošanas noteikumiem ogļudeņražu meklēšanai, izpētei un ieguvei, informējam, ka saskaņā ar 12. panta pirmās daļas a) punktu Dānijas zemes dziļu izmantošanas likumā, sk. 2019. gada 16. decembra Konsolidācijas likumu Nr. 1533 (ar grozījumiem), licences var pieprasīt apgabalā, ko nosaka šādas koordinātas (ģeogrāfiskās koordinātas: ED-1950):

| Stūra punkts | Platums | Garums |
|--------------|-------------|-------------|
| 1 | 55° 43' 7" | 4 ° 25' 47" |
| 2 | 55° 43' 7" | 4 ° 23' 38" |
| 3 | 55° 46' 18" | 4 ° 17' 32" |
| 4 | 55° 50' 49" | 4 ° 17' 30" |
| 5 | 55° 50' 59" | 4 ° 19' 4" |
| 6 | 55° 50' 56" | 4 ° 29' 55" |
| 7 | 55° 44' 42" | 4 ° 29' 55" |
| 8 | 55° 44' 41" | 4 ° 25' 47" |
| 9 | 55° 43' 7" | 4 ° 25' 47" |

Apgabals atrodas Centrālajā grābenā Ziemeļjūrā. Sk. karti dokumenta beigās. Visi ar uzaicinājumu iesniegt piedāvājumus saistītie materiāli, tostarp noteikumi un vērtēšanas kritēriji, ir pieejami: <https://www.ethics.dk/ethics/eo#/5a9f0ce5-ea68-42ee-9618-60ad329c86ff/homepage>, un tos var saņemt arī: www.ens.dk/en/miniround. Pieteikumi iesniedzami Dānijas Enerģētikas aģentūras iepirkumu portālā, kas norādīts iepriekš.

Direktīvas 94/22/EK 5. panta 1. punktā minētie noteikumi un kritēriji, sk. arī 2019. gada 16. decembra Konsolidācijas likumu Nr. 1533 par Dānijas dziļu izmantošanu (ar grozījumiem), ir publicēti arī Dānijas oficiālajā vēstnesī (*Statstidende*).

Sākotnējais termiņš ir 2023. gada 1. septembris plkst. 12.00.

Ja laikposms, kas paies starp šā paziņojuma publicēšanu *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* un 2023. gada 1. septembri, būs īsāks par 90 dienām, pieteikumus drīkstēs iesniegt līdz plkst. 12.00 deviņdesmitajā dienā pēc paziņojuma publicēšanas *Oficiālajā Vēstnesī*; ja deviņdesmitā diena iekrīt nedēļas nogalē, valsts svētku dienā, valsts proklamēšanas dienā, Ziemassvētku vakara vai Vecgada vakara dienā, pieteikumu drīkst iesniegt līdz nākamās darbadienas plkst. 12.00.

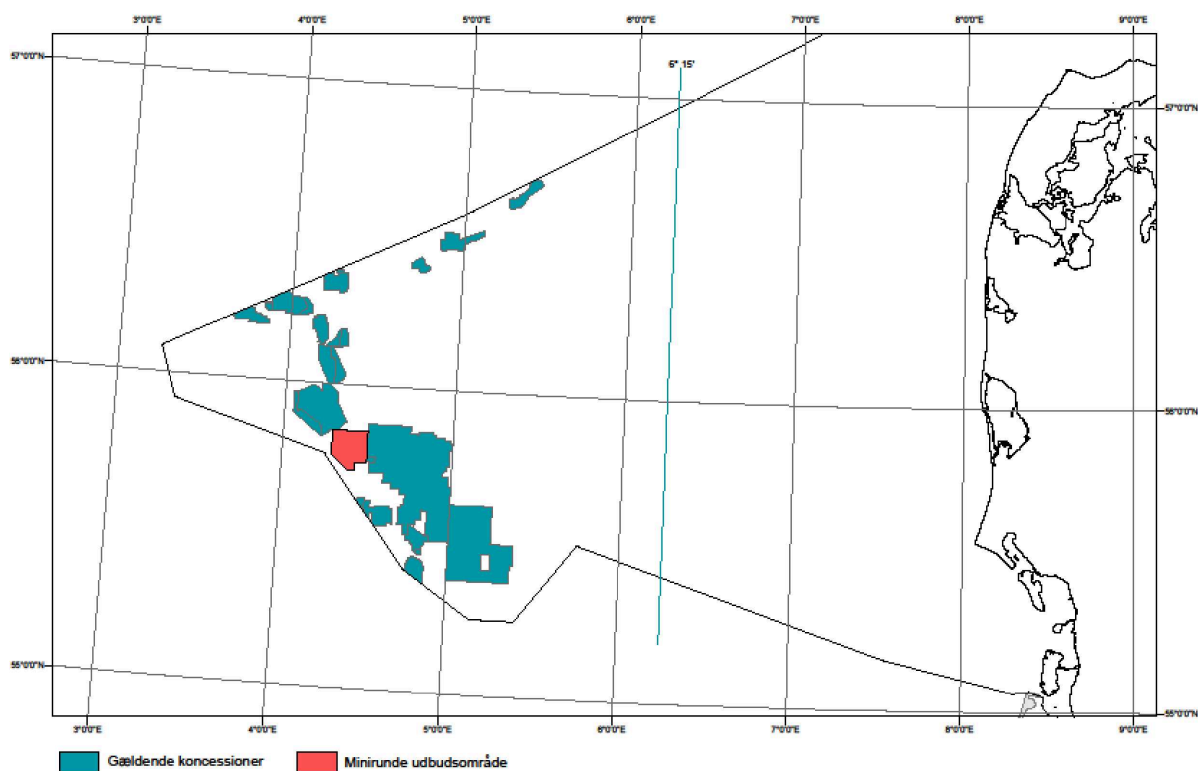
Dānijas Enerģētikas aģentūra
Carsten Niebuhrs Gade 43
1577 Copenhagen V
DĀNIJA

Tālr. +45 33926700

E-pasts: ens@ens.dk

Tīmekļvietne: <http://www.ens.dk>

Dansk koncessionsområde – maj 2023



Dānijas koncesijas apgabali uz 2023. gada maiju.

Skaidrojums. Zilā krāsa: pašreizējās koncesijas, oranžā krāsa: miniuzaicinājuma apgabali.

INFORMĀCIJA ATTIECĪBĀ UZ EIROPAS EKONOMIKAS ZONU

EIROPAS KOMISIJA

Turpinājums vispārējai izvērtēšanas uzklaušīšanai**Lietas Nr.: 05 KO.2016,672**

(2023/C 200/06)

| | |
|--------------------------|--|
| Bankrotējušais uzņēmums: | <i>Gable Insurance AG in Konkurs, Alvierweg 2, 9490 Vaduz</i> |
| | ko pārstāv <i>Batliner Wanger Batliner Rechtsanwälte AG, Am Schrägen Weg 2, 9490 Vaduz</i> |
| lietā: | bankrota procedūra |

Vispārējā izvērtēšanas uzklaušīšana par iesniegtajiem pieprasījumiem tiek turpināta un paredzēta piektdien, 2023. gada 26. maijā, plkst. 9.00, zālē Nr. 4, šajā tiesā.

Lihtenšteinas Firstistes tiesa

Vaducā, 2023. gada 21. aprīlī

Lihtenšteinas Firstistes tiesas tiesnesis
Stefan ROSENBERGER

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju**M.11129 – *Bain Capital / Apfarge / WHI*****Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru**

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2023/C 200/07)

1. Komisija 2023. gada 30. maijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *Bain Capital Investors, LLC* (“Bain Capital”, ASV),
- *Apfarge Investments Pte Ltd.* (“Apfarge”, Singapūra), ko pilnībā kontrolē *CIG Group* (Singapūra),
- *World Human Intelligence Co., Ltd* (“WHI”, Japāna), ko pašlaik pilnībā kontrolē *Bain Capital*.

Uzņēmumi *Bain Capital* un *Apfarge* Apvienotās regulas 3. panta 2. punkta b) apakšpunkta un 3. panta 4. punkta nozīmē iegūs pilnīgu kontroli pār *WHI*.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *Bain Capital* ir ieguldījumu fondu pārvaldnieks, kas veic ieguldījumus uzņēmumos, kuri darbojas dažādās nozarēs, tostarp tehnoloģiju, plašsaziņas līdzekļu un telekomunikāciju, veselības aprūpes, mazumtirdzniecības un patēriņa preču, finanšu un uzņēmējdarbības pakalpojumu un rūpniecības/ražošanas nozarē,
- *Apfarge* ir ieguldījumu fonds, ko pārvalda *CIG Group*, kas pārvalda diversificētu, globāla mēroga ieguldījumu portfeli, kas ietver ieguldījumus privātkapitālā, riska kapitālā un infrastruktūras fondos, kā arī tiešos ieguldījumus privātos uzņēmumos,
- *WHI* izstrādā un nodrošina uzņēmuma resursu plānošanas programmatūru, jo īpaši cilvēkresursu programmatūru, piemēram, darbinieku skaita pārvaldību un algu sarakstu, darbinieku pašapkalpošanos, apmeklējumu pārvaldību un talantu pārvaldības risinājumus.

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

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

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

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

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

M.11129 – *Bain Capital / Apfarge / WHI*

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

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

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

^(?) OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

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

(2023/C 200/08)

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

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMA PIETEIKUMS

“Açores”

PGI-PT-A1447-AM01

Pieteikuma iesniegšanas datums: 22.3.2017.

1. Grozījumam piemērojamie noteikumi

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

2. Grozījuma apraksts un pamatojums

2.1. Informācija par pieteikuma iesniedzēju

Apraksts: atjauninājums informācijā par pieteikuma iesniedzēju.

Pamatojums: informācija ir novecojusi, tāpēc tā ir jāatjaunina. Tas jā dara, lai nodrošinātu specifikācijas atbilstību piemērojamajiem tiesību aktiem un precizētu iepriekš sniegto aprakstu.

Grozītās vienotā dokumenta iedaļas: šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

Grozītās produkta specifikācijas iedaļas: “Cita informācija” — “Informācija par pieteikuma iesniedzēju”.

2.2. Informācija par ieinteresētajām personām

Apraksts: informācijas par ieinteresētajām personām svītrotšana.

Pamatojums: pārpratuma dēļ šajā laukā kļūdaini bija ievadīta informācija par pieteikuma iesniedzēju. Šī informācija tagad ir svītrotā. Tas jā dara, lai nodrošinātu specifikācijas atbilstību piemērojamajiem tiesību aktiem un precizētu iepriekš sniegto aprakstu.

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

Grozītās vienotā dokumenta iedaļas: šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

Grozītās produkta specifikācijas iedaļas: “Cita informācija” — “Ieinteresētās personas”.

2.3. *Informācija par kontroles struktūrām*

Apraksts: atjauninājums informācijā par kontroles struktūrām.

Pamatojums: informācija ir novecojusi, tāpēc tā ir jāatjaunina. Tas jā dara, lai nodrošinātu specifikācijas atbilstību piemērojamajiem tiesību aktiem un precizētu iepriekš sniegto aprakstu.

Grozītās vienotā dokumenta iedaļas: šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

Grozītās produkta specifikācijas iedaļas: “Cita informācija” — “Informācija par kontroles struktūrām”.

2.4. *Informācija par kompetentajām uzraudzības iestādēm*

Apraksts: atjauninājums informācijā par kompetentajām uzraudzības iestādēm.

Pamatojums: informācija ir novecojusi, tāpēc tā ir jāatjaunina. Tas jā dara, lai nodrošinātu specifikācijas atbilstību piemērojamajiem tiesību aktiem un precizētu iepriekš sniegto aprakstu.

Grozītās vienotā dokumenta iedaļas: šis grozījums vienoto dokumentu neietekmē.

Grozītās produkta specifikācijas iedaļas: “Cita informācija” — “Informācija par kompetentajām uzraudzības iestādēm”.

2.5. *Produktu kategorija: jaunas vīnkopības produktu kategorijas pievienošana*

Apraksts: pievienota kategorija “Dzirkstošais vīns”.

Pamatojums: mērķis ir palielināt reģionā jau pastāvoša produkta ekonomisko vērtību, iesniedzot pieteikumu attiecībā uz tā atzīšanu saskaņā ar AĢIN shēmu.

Šā veida produktu, kas ievērojams tā kvalitātes un savdabīguma dēļ, ražotāji jau ražo saskaņā ar reģiona tradicionālajām metodēm. Ar lēmumu iekļaut minēto jauno produktu AĢIN “Açores” shēmā tiek apstiprināts tā nozīmīgums un kvalitāte, kā arī vērtība, ko tas sniedz ražotājiem.

Grozītās vienotā dokumenta iedaļas: “Vīnkopības produktu kategorijas”, “Vīna vai vīnu apraksts”, “Vīndarības metodes”, “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu” un “Papildu nosacījumi”.

Grozītās produkta specifikācijas iedaļas: “Vīnkopības produktu kategorijas”, “Vīna vai vīnu apraksts”, “Vīndarības metodes”, “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu” un “Papildu nosacījumi”.

2.6. *Produktu kategorija: jaunas vīnkopības produktu kategorijas pievienošana*

Apraksts: pievienota kategorija “Desertvīns”.

Pamatojums: mērķis ir palielināt reģionā jau pastāvoša produkta ekonomisko vērtību, iesniedzot pieteikumu attiecībā uz tā atzīšanu saskaņā ar AĢIN shēmu.

Šā veida produktu, kas ievērojams tā kvalitātes un savdabīguma dēļ, ražotāji jau ražo saskaņā ar reģiona tradicionālajām metodēm. Ar lēmumu iekļaut minēto jauno produktu AĢIN “Açores” shēmā tiek apstiprināts tā nozīmīgums un kvalitāte, kā arī vērtība, ko tas sniedz ražotājiem.

Grozītās vienotā dokumenta iedaļas: “Vīnkopības produktu kategorijas”, “Vīna vai vīnu apraksts”, “Vīndarības metodes”, “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu” un “Papildu nosacījumi”.

Grozītās produkta specifikācijas iedaļas: “Vīnkopības produktu kategorijas”, “Vīna vai vīnu apraksts”, “Vīndarības metodes”, “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu” un “Papildu nosacījumi”.

2.7. *Vīnu apraksts: vīna kategorija*

Apraksts: vīnu apraksts ir uzlabots un grozīts.

Pamatojums: tika konstatēts, ka iepriekšējais apraksts ir vispārīgs un nepietiekami specifisks, tāpēc tas ir koriģēts, iekļaujot īpašības, kas saistītas ar produktiem, uz kuriem attiecas AĢIN “Açores”. Tas jā dara, lai nodrošinātu, ka vienotais dokuments un specifikācija atbilst piemērojamiem tiesību aktiem.

Grozītās vienotā dokumenta iedaļas: “Vīna vai vīnu apraksts” — “Vīna kategorija”.

Grozītās produkta specifikācijas iedaļas: “Vīna vai vīnu apraksts” — “Vīna kategorija”.

2.8. *Vīnkopības metodes: maksimālais ražas iznākums*

Apraksts: maksimālais ražas iznākums ir aizstāts ar 75 hektolitriem; izņēmums ir svītrots.

Pamatojums: maksimālais ražas iznākums ir nedaudz samazināts, lai šo rādītāju saskaņotu ar pašreizējo ražošanas apjomu. Mērķis ir noteikt skaidrus un objektīvus kritērijus attiecībā uz šo parametru, tādējādi nodrošinot ražošanas nosacījumu vienveidību un paredzamību.

Grozītās vienotā dokumenta iedaļas: “Vīndarības metodes”.

Grozītās produkta specifikācijas iedaļas: “Vīndarības metodes”.

2.9. *Vīnkopības metodes: vīndarības metodes, vīna kategorija*

Apraksts: iedaļā par vīndarības metodēm svītrots minimālais izturēšanas periods attiecībā uz kategoriju “Vīns”.

Pamatojums: prasība par minimālo izturēšanas laiku ir svītrota, jo tas nav apstāklis, kas būtiski ietekmē ar AĢIN “Açores” apzīmētā vīna īpašības.

Grozītās vienotā dokumenta iedaļas: “Vīndarības metodes”.

Grozītās produkta specifikācijas iedaļas: “Vīndarības metodes”.

2.10. *Galvenās vīnogu šķirnes: grozījums šķirņu sarakstā / šķirņu saraksta pielāgošana*

Apraksts: [vīnogu šķirņu] nosaukumi ir saskaņoti ar jauno valsts sarakstu. Pievienotās šķirnes: “Alicante Bouschet”, “Alvarinho”, “Arinto dos Açores”, “Bastardo”, “Caladoc”, “Grenache”, “Grüner-Veltliner”, “Loureiro”, “Malvarisco”, “Moscatel-Galego Branco”, “Petit Verdot”, “Roupeiro-Branco”, “Sauvignon”, “Síría”, “Syrah”, “Trincadeira”, “Verdejo”, “Verdelho Roxo”, “Vital”.

Pamatojums: ar AĢIN “Açores” apzīmētā produkta reģionā vīnu ražošanai izmantojamo šķirņu saraksts bija jā koriģē un jāatjaunina, lai tas atbilstu jaunajam tiesiskajam regulējumam attiecībā uz Portugāles vīna ražošanai piemēroto šķirņu valsts sarakstu. Minētajā sarakstā tika iekļautas šķirnes, kas atrodamas ģeogrāfiskā apgabala šķirņu kartē un kas ir būtiskas ar AĢIN “Açores” apzīmēto produktu īpašību veidošanā. Sarakstā iekļautās šķirnes nerada nekādas izmaiņas ar AĢIN “Açores” apzīmēto produktu savdabīgumā; gluži pretēji, to iekļaušanas rezultātā tas tiek optimizēts.

Grozītās vienotā dokumenta iedaļas: “Galvenās vīnogu šķirnes”.

Grozītās produkta specifikācijas iedaļas: “Galvenās vīnogu šķirnes”.

2.11. *Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu: visas kategorijas*

Apraksts: ir pielāgots un uzlabots apraksts par saikni ar ģeogrāfisko apgabalu.

Pamatojums: ņemot vērā to, ka iepriekšējais saiknes apraksts (kategorija “Vīns”) tika atzīts par vispārīgu un nepietiekami specifisku un ka saiknes aprakstā bija jāiekļauj jaunas produktu kategorijas (“Dzirkstošais vīns” un “Desertvīns”), šīs iedaļas saturs ir pārstrādāts tā, lai tagad tajā būtu iekļautas visas produktu kategorijas. Tādējādi saturs tiek padarīts objektīvāks, jo saikne ar ģeogrāfisko apgabalu attiecas uz visām kategorijām.

Grozītās vienotā dokumenta iedaļas: “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu”.

Grozītās produkta specifikācijas iedaļas: “Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu”.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. **Produkta nosaukums**

Açores

2. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids**

AĢIN — aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde

3. **Vīnkopības produktu kategorijas**

1. Vīns
3. Desertvīns
4. Dzirkstošais vīns

4. **Vīna vai vīnu apraksts**1. *Baltvīni un sārtvīni*

Baltvīni ir zaļgandzeltenā vai dzeltenā krāsā, kas pēc izturēšanas vai pēc raudzēšanas mucā kļūst nedaudz intensīvāka. Smaržai raksturīgas augļainas un ziedainas notis, kuras ir atkarīgas no izmantotajām vīnogu šķirnēm. Pēc noteikta laika vīniem var piemist izturēšanas procesā iegūti aromāti un pozitīvas ar oksidāciju saistītas nianšes. Garšas ziņā tiem raksturīgs labs skābums, sāļums, izteikta mineralitāte un līdzsvars starp skābumu un spirta saturu; izturēšanas laikā var rasties dūmu un ar oksidāciju saistītas notis.

Sārtvīni ir laškrāsā vai sārtā krāsā, ar augļainu smaržu, kas labi apvienojas ar sāļumu; garšā jūtams izteikts skābums un mineralitāte. Šie parasti ir svaigi vīni ar līdzsvarotu skābumu un spirta saturu.

Pārējiem analītiskajiem parametriem piemēro spēkā esošos juridiskos ierobežojumus.

Vispārējās analītiskās īpašības

| | |
|---|-------------------------------|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | 11 |
| Minimālais kopējais skābums | 46,6 miliekvivalenti uz litru |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | 18 |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | 200 |

2. *Sarkanvīni*

Sarkanvīni ir sarkanā krāsā, ar augļainu smaržu un vieglām dūmu notīm. Izturēšanas laikā dūmu notis izzūd un priekšplānā parādās ar izturēšanu saistītie aromāti. Garšas ziņā tie ir svaigi vīni ar vieglām dūmu notīm un līdzsvarotu tanīnu un spirta saturu.

Pārējiem analītiskajiem parametriem piemēro spēkā esošos juridiskos ierobežojumus.

Vispārējās analītiskās īpašības

| | |
|---|----|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | 11 |

| | |
|---|-------------------------------|
| Minimālais kopējais skābums | 46,6 miliekvivalenti uz litru |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | 20 |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | 150 |

3. Dzirkstošie vīni: baltvīni un sārtvīni

Dzirkstošie baltvīni ir gaiši dzeltenā krāsā. Tiem ir augļaina smarža ar citrusaugļu un minerālu notīm un maigām dūmu notīm. Izturēšanas laikā tie var iegūt grauzdējuma smaržu. Garšas ziņā tie ir svaigi un sausi, tiem raksturīgs labs skābums, sāļums un mineralitāte, miesīgums un ilgstošs nobeigums. Tiem ir maigas putas ar smalkiem, ilgnoturīgiem burbulīšiem.

Dzirkstošie sārtvīni ir sārtā, sīpolmizas un greipfrūtu krāsā. Smaržā dominē sarkanie augļi un minerālu notis. Izturēšanas laikā tie var iegūt grauzdējuma smaržu. Garšas ziņā tie ir svaigi un sausi, tiem raksturīgs labs skābums, sāļums un mineralitāte, miesīgums un ilgstošs nobeigums. Tiem ir maigas putas ar smalkiem, ilgnoturīgiem burbulīšiem.

Pārējiem analītiskajiem parametriem piemēro spēkā esošos juridiskos ierobežojumus.

Vispārējās analītiskās īpašības

| | |
|---|-------------------------------|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | 11 |
| Minimālais kopējais skābums | 46,6 miliekvivalenti uz litru |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | 18 |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | 185 |

4. Dzirkstošie vīni: sarkanvīni

Dzirkstošo sarkanvīnu krāsa ir no sarkanas līdz rubīnsarkanai. Tiem piemīt sarkano augļu smarža ar dūmu un minerālu notīm. Izturēšanas laikā tie var iegūt grauzdējuma smaržu. Garšas ziņā tie ir svaigi un sausi, tiem raksturīgs labs skābums, sāļums un mineralitāte, tanīnu nianse, vidējs miesīgums un ilgstošs nobeigums. Tiem ir maigas putas ar smalkiem burbulīšiem, kas ātri veidojas.

Pārējiem analītiskajiem parametriem piemēro spēkā esošos juridiskos ierobežojumus.

Vispārējās analītiskās īpašības

| | |
|---|-------------------------------|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | 11 |
| Minimālais kopējais skābums | 46,6 miliekvivalenti uz litru |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | 20 |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | 185 |

5. *Desertvīni*

Desertvīni ir dzintara līdz zeltaini brūnā krāsā. Tiem ir augļaina smarža, kas pēc izturēšanas mucās var ietvert arī medus, karameļu, grauzdējuma un dūmu notis, kā arī garšvielu aromātu. Garšas ziņā tie ir sausi vai pussausi, tiem raksturīgs labs skābums, sāļums, mineralitāte, miesīgums, jūtami žāvēti augļi, dūmi un medus, ilgstošs nobeigums.

Pārējiem analītiskajiem parametriem piemēro spēkā esošos juridiskos ierobežojumus.

| Vispārējās analītiskās īpašības | |
|---|-------------------------------|
| Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %) | |
| Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %) | 16 |
| Minimālais kopējais skābums | 46,6 miliekvivalenti uz litru |
| Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru) | 30 |
| Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru) | 150 |

5. **Vīndarības metodes**a. *Galvenās vīndarības metodes*

1. Vīni, dzirkstošie vīni un desertvīni: vīnkopības metodes un augsnes

Vīnogu audzēšanas metodes

Audzēšanas metodēm, ko izmanto vīndārzos, kuri paredzēti ar AĢIN “Açores” apzīmēto vīnu, dzirkstošo vīnu un desertvīnu ražošanai, jābūt tādām, kas reģionā ir tradicionālas.

Ar AĢIN “Açores” apzīmēto vīnkopības produktu ražošanai paredzētajiem vīnogulājiem jābūt iestādītiem vai audzētiem augsnēs, kurām piemīt šādas īpašības:

- humīnu nesaturošas akmeņainas augsnes un litosoli uz sacietējušas bazalta vai līdzīgu iežu pamatnes;
- nabadzīgas vai piesātinātas standarta vulkāniskas izcelsmes brūnaugsnes;
- regosoli un regolītaugsnes, kas radušās no bazalta vai trahīta iežiem vai no piroklastiska materiāla, kas atrodas uz sekla bazalta ieža;
- māls un molosoli.

2. Vīni: dabiskais spirta saturs tilpuma %

Uz vīndarību attiecināmie ierobežojumi

Ar AĢIN “Açores” apzīmēto vīnu ražošanai paredzētās misas minimālajam dabiskajam spirta saturam jābūt 10 tilp. %.

3. Dzirkstošie vīni: dabiskais spirta saturs tilpuma %

Uz vīndarību attiecināmie ierobežojumi

Ar AĢIN “Açores” apzīmēto dzirkstošo vīnu ražošanai paredzētās misas minimālajam dabiskajam spirta saturam jābūt 9 tilp. %.

4. Desertvīni: dabiskais spirta saturs tilpuma %

Uz vīndarību attiecināmie ierobežojumi

Ar AĢIN “Açores” apzīmēto desertvīnu ražošanai paredzētās misas minimālajam dabiskajam spirta saturam jābūt 10 tilp. %.

5. Dzirkošie vīni: metode

Īpašā vīndarības metode

Vīna gatavošanā izmantojamā tehnoloģiskā metode ir klasiska raudzēšana pudelē.

6. Desertvīni: izturēšanas periods

Īpašā vīndarības metode

Desertvīnus iztur vismaz 12 mēnešus.

7. Desertvīni: ražošanas metode

Ar AĢIN “Açores” apzīmētos desertvīnus gatavo no vīnogu misas, kura atbilst ar AĢIN “Açores” apzīmēto vīnu ražošanas nosacījumiem un kurai var pievienot neitrālu vīna spirtu vai vīna destilātu, ja vien tiek nodrošinātas piemērojamajos tiesību aktos noteiktās īpašības.

b. *Maksimālais ražas iznākums*

Ar AĢIN “Açores” apzīmētie vīni, dzirkošie vīni un desertvīni

75 hektolitri no hektāra

6. **Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals**

Ģeogrāfiskais apgabals, kurā ražo ar AĢIN “Açores” apzīmētos vīnus, aptver visas Azoru salu arhipelāga salas.

7. **Galvenās vīna vīnogu šķirnes**

“Agronómica”

“Alicante Boushet”

“Alvarinho”

“Aragonez” — “Tinta-Roriz”, “Tempranillo”

“Arinto” — “Pedernã”

“Arinto-dos-Açores” — “Terrantez-da-Terceira”

“Bastardo” — “Graciosa”

“Bical” — “Borrado-das-Moscas”

“Cabernet Franc”

“Cabernet Sauvignon”

“Caladoc”

“Castelão” — “João-de-Santarém (1)”, “Periquita”

“Chardonnay”

“Complexa”

“Fernão-Pires” — “Maria-Gomes”

“Galego” — “Dourado”

“Generosa”

“Gewurztraminer”

“Gouveio”

“Grenache”

“Grüner-Veltliner”
“Loureiro”
“Malvarisco”
“Malvasia”
“Malvasia-Fina” — “Boal” “Bual”
“Merlot”
“Moscatel-Galego-Branco” — “Muscat-à-Petits-Grains”
“Moscatel-Graúdo” — “Moscatel-de-Setúbal”
“Petit-Verdot”
“Pinot Gris” — “Pinot Grigio”
“Pinot Noir”
“Riesling”
“Rio-Grande”
“Roupeiro-Branco”
“Rufete” — “Tinta-Pinheira”
“Sauvignon” — “Sauvignon Blanc”
“Seara-Nova”
“Sercial” — “Esgana-Cão”
“Syrah” — “Shiraz”
“Síria” — “Roupeiro”, “Códega”
“Terrantez-do-Pico”
“Tinta Barroca”
“Tinta Negra Mole”, “Saborinho”
“Touriga Franca”
“Touriga Nacional”
“Trincadeira” — “Tinta-Amarela”, “Trincadeira-Preta”
“Tália” — “Ugni-Blanc”, “Trebiano Toscano”
“Verdejo”
“Verdelho”
“Verdelho-Roxo”
“Vinhão” — “Sousão”
“Viosinho”
“Vital”

8. Saiknes apraksts

Ar AĢIN “Açores” apzīmētie vīni, dzirkstošie vīni un desertvīni

Saiknei būtiskā informācija par ģeogrāfisko apgabalu

Šī informācija attiecas uz vīniem, desertvīniem un dzirkstošajiem vīniem.

Dabas faktori

Azoru salu arhipelāgam ir vulkāniska izcelsme, un tas atrodas Atlantijas okeānā, 1 600 km attālumā uz rietumiem no Portugāles kontinentālās daļas krasta.

Arhipelāgs sastāv no 9 salām, kuru platība ir no 17 līdz 749 km² un kuras atrodas Amerikas, Eiropas un Āfrikas tektonisko plākšņu sadures punktā.

Azoru salu arhipelāgā valda mērens jūras klimats, un arī temperatūra tajā ir mērena, proti, no 16 °C ziemā līdz 26 °C vasarā.

Golfa straumes ietekmē arī jūras temperatūra ir mērena — vidēji 14–22 °C.

Saule spīd 3 vai 4 stundas dienā ziemā un aptuveni 7 vai 8 stundas vasarā.

Lietus daudzums visa gada garumā ir dažāds, vairāk un pastāvīgāk parasti līst no oktobra līdz martam. Vidējais nokrišņu daudzums katrā no minētajiem mēnešiem pārsniedz 100 mm, un mēnesī ir aptuveni 20 lietaņu dienu. Nokrišņi Azoru salās parasti vērojami lietusgāzu veidā, un tās reizēm var būt spēcīgas, relatīvais gaisa mitrums (vidēji gadā) ir aptuveni 75 %.

Nozīmīga klimata iezīme Azoru salu arhipelāgā ir vējš, kas rodas, satiekoties gaisa masām. Tas atnes mitrumu un sāļumu, kura daudzums ir atkarīgs no katras salas orogrāfijas un reljefa vērsuma.

Vulkāniskās un salīdzinoši nesenās ģeoloģiskās izcelsmes dēļ augsnes ir seklas, ar rupjiem elementiem (oļiem), un tās galvenokārt izveidojušās uz tādiem iežiem kā bazalts, trahīts un andezīts.

Cilvēkfaktori

Vīnkopība Azoru salu arhipelāgā aizsākās laikā, kad to sāka apdzīvot, proti, 15. gadsimta vidū. Uzskata, ka vīnogulājus ieviesa franciskāņu mūki. Pēc ierašanās teritorijā šie mūki pamanīja līdzību starp augsnes un klimatiskajiem apstākļiem Sicīlijā un dažās arhipelāga salās. Šā iemesla dēļ viņi ieviesa Itālijas šķirnes, jo īpaši “Verdelho”, kas ātri izplatījās.

Lai audzētu vīnogulājus, jau no paša sākuma bija jāpielāgo platības, kas visvairāk pakļautas Atlantijas okeāna vēju nelabvēlīgajai ietekmei. Tā, ierīkojot “currais” vai “curraletas” (zemes gabalus, ko norobežo laukakmeņu krāvumi), izveidojās raksturīgā ainava. Laukakmeņu krāvumu veidošanai bija divi mērķi: augšņu atbrīvošana no liekajiem akmeņiem un aizsardzība pret vēju.

Šo savdabīgo cilvēka radīto ainavu, kas tika izveidota, sargājot vīndārzus no Atlantijas okeāna vējiem, UNESCO ir atzinusi par pasaules kultūras mantojuma ainavu.

Produkcijas specifiskās īpašības, kas saistītas ar ģeogrāfisko apgabalu

Vīni, desertvīni un dzirkstošie vīni

Ar AĢIN “Açores” apzīmētie vīni, dzirkstošie vīni un desertvīni ir produkti, kam piemīt unikālas, savdabīgas īpašības, kuru vidū ir svaigums, sāļums, mineralitāte, labs skābums un augļaina smarža.

Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Vīni, desertvīni un dzirkstošie vīni

Ģeogrāfiskā apgabala specifiskajiem apstākļiem ir izšķiroša nozīme ar AĢIN “Açores” apzīmēto vīnkopības produktu savdabīgo īpašību veidošanā.

Lielais nokrišņu daudzums un mitrums veicina vīnogu pakāpenisku nogatavošanos, tādējādi veidojot ar AĢIN “Açores” apzīmēto vīnu, dzirkstošo vīnu un desertvīnu skābumu un izteikto svaigumu.

Augsnē esošais rupjais materiāls atstaro karstumu, tādā veidā labvēlīgi ietekmējot vīnogu gatavošanos un padarot izteiksmīgus aromātiskos savienojumus to šķirņu vīnogās, no kurām iegūst vīnus, dzirkstošos vīnus un desertvīnus ar savdabīgu smaržu.

Vulkānisko augšņu dēļ un arī tāpēc, ka Atlantijas okeāna ietekme salās ir ļoti izteikta, ar AĢIN “Açores” apzīmētie vīnkopības produkti iegūst raksturīgo mineralitāti un sāļumu.

Cilvēkfaktors gadsimtiem senās tradīcijas saglabāšanā atspoguļojas izveidotajos zemes gabalos (tā dēvētajos “currais” un “curraletas”), kuri ir būtiski vīnogulāju pasargāšanā no Atlantijas okeāna vēju ietekmes un tādu vīnogulājiem vislabāko audzēšanas apstākļu radīšanā, kas ir ļoti svarīgi, lai nodrošinātu pareizus vīnogu gatavošanās apstākļus, kā arī lai ražotajos vīnos, dzirkstošajos vīnos un desertvīnos veicinātu aromātu līdzsvaru.

9. **Būtiski papildu nosacījumi**

Ar AĢIN “Açores” apzīmētie vīni, dzirkstošie vīni un desertvīni

Tiesiskais regulējums:

valsts tiesību akti.

Papildu nosacījuma veids:

papildu noteikumi attiecībā uz marķēšanu.

Nosacījuma apraksts:

marķējuma novērtēšana pirms produkta laišanas tirgū.

Marķējumā obligāti jānorāda marka.

Saite uz produkta specifikāciju

<https://www.ivv.gov.pt/np4/8616.html>

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

(2023/C 200/09)

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

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Lajta sajt”

ES Nr.: PGI-HU-02844 — 23.5.2022

ACVN () AĢIN (X)

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

“Lajta sajt”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Ungārija

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts**

3.1. *Produkta veids*

1.3. grupa. Siers

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

“Lajta sajt” ir sālīts, mazliet mīksts konsistences, acains govs pilnpiena siers, kas divu nedēļu garumā nogatavināts ar *Brevibacterium linens* pelējuma sēnīti uz mizas. Nogatavināšanā svarīgākā pelējuma sēnīte dabiskā veidā aug 4. punktā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

“Lajta sajt” fizikālās un ķīmiskās īpašības

Raksturīgais daudzums % (g/100 g)

(Minimālais) sausnas saturs 50,0

Tauku saturs sausnā 50,0 ± 2,5

Nātrija hlorīda saturs 1,5 ± 0,5

“Lajta sajt” organoleptiskās īpašības

Ārējais izskats: iegarens bloks (19–21 cm garš, 7–9 cm plats, 5,5–7 cm augsts), sver 1–1,2 kg. Apakšējā un augšējā virsma ir plakana, bet sānu malas — viegli izliektas. Plānā, elastīgā miza ir poraina un viendabīgā rūsgandzeltenā krāsā.

Konsistence: masa ir viendabīgā dzeltenīgi rūsganā krāsā, griezuma vietā redzamas blīvi un vienmērīgi izvietotas plaisveida acis. Siers ir viegli sagriežams, diezgan mīksts un mutē ātri kļūst drupans.

Smarža: sieram piemīt savdabīgs aromāts, tas ir nedaudz pikants, ar viegli pienskābu smaržu un bez svešiem aromātiem.

Garša: ieskāba, nedaudz pikanta, bagātīga, patīkami sāļa un bez svešas piegaršas.

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

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

Teritoriālu ierobežojumu attiecībā uz barību nav.

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

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā norisinās šādi siera ražošanas posmi:

- piena sagatavošana un sarecināšana ar fermentiem,
- piena recekļa sagriešana un apstrāde,
- siera ievietošana formās un presēšana,
- siera sāļšana,
- siera nogatavināšana,
- siera slaucīšana un žāvēšana.

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

–

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

Uz iepakojuma jābūt norādei “zsíros, belső érlelésű, rúzsflórás, félkemény sajtkülönlegesség” [ar sarkano pelējuma sēnišu kultūru viscaur nogatavināts puscietais pilnpiena siers].

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ģēras-Mošonas-Šopronas [Győr-Moson-Sopron] meģe

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

“Lajta sajt” un ģeogrāfiskā apgabala saiknes pamatā ir produkta kvalitāte un labā slava.

Nogatavināšanā izmantotā pelējuma sēnīte sieram “Lajta sajt” piešķir raksturīgu smaržu un garšu. Mazliet mīkstās konsistences siers ir rūsgandzeltenā krāsā, mutē kļūst drupans, un griezuma vietā redzams acojums.

Relatīvi īsajā nogatavināšanas laikā siers iegūst savu viegli skābeno, patīkami aromātisko un savdabīgo garšu. Siera iedabu nosaka galvenokārt intensīvā proteolīze, kuras rezultāts ir drupanā, mazliet mīkstā konsistence un vieglā sagremojamība. Nogatavinātā siera konsistence ir cietāka nekā mīkstajam sieram un mīkstāka nekā puscietajam sieram.

Ģēras-Mošonas-Šopronas meģe ir ziemeļrietumu Ungārijas reģions ar senām piena ražošanas tradīcijām. “Lajta sajt” savu nosaukumu ieguvis no Lajtas jeb Leitas upes, kura Ģēras-Mošonas-Šopronas meģē pie Mošonmaģarovāras [Mosonmagyaróvár] ietek Mošondonavā.

Šajā reģionā XX gadsimta pirmajā pusē laimīgi satikās augstas kvalitātes piena produktu ražošanas prasmes un izcila intelektuālā zināšanu bāze, kuras nodrošināja Mošonmaģarovāras Lauksaimniecības akadēmija, Ungārijas Piena lauksaimniecības pētnieciskais institūts, Čermajoras [Csermajor] pārtikas rūpniecības arodskola un pienotavas Mošonmaģarovārā, Čermajorā un Levielā [Levél]. No šīs zināšanu bāzes XX gadsimta 30. gados izkristalizējās “Lajta sajt” unikālā ražošanas metode, un 50. gados šī īpašā zinātība kļuva par daļu no piena ražošanas tehnoloģijas.

Siera nogatavināšana ģeogrāfiskajā apgabalā ir izšķirošs ražošanas procesa posms, kurš nosaka “Lajta sajt” kvalitāti. Nogatavināšanā svarīgākā pelējuma sēnīte *Brevibacterium linens* pastāvošā augstā (vairāk nekā 90 %) relatīvā mitruma apstākļos galvenokārt no sieru ieskaujošajiem priedes dēļiem 4.–5. nogatavināšanas dienā pāriet uz siera virsmu, kur tā izveido blāvi dzeltenu pārklājumu. Lielais mitrums un nogatavināšana tikai uz priedes koka dēļiem nodrošina šā specifiskā baktēriju celma saglabāšanos un t. s. sarkano pelējuma sēnišu kultūras izveidošanos uz svaigā siera. Tādējādi veidojas cieša saikne starp produkta kvalitāti un ražošanas vietu.

“Lajta sajt” nogatavināšanas procesā vajadzīga īpaša zinātība. Lai sēnīte labāk augtu, sierus ik pēc 3–4 dienām apgroza un apslaka ar sāļījumu. Tas viss jādara ar rokām, ļoti uzmanīgi, un sierus nedrīkst noslaucīt.

“Lajta sajt” nogatavināšanas ilgums ir divas nedēļas. Pa šo laiku sarkano pelējuma sēnīšu kultūra ir pilnībā nosegusi visu siera virsmu. Intensīvā nogatavināšanās sākas uz siera virsmas, no turienes virzās uz siera iekšpusi un līdz “Lajta sajt” nogatavināšanās perioda beigām ir noslēgusies. Par nogatavināšanos liecina arī mizas pH līmeņa straujais pieaugums, ko izraisa laktāta sašķelšanās (oglekļa dioksīdā un ūdenī) dažu tādu rauga sēnīšu (piemēram, *Oospora lactis*) ietekmē, kuras dabīgi aug uz siera virsmas. “Lajta sajt” nogatavināšanās procesu raksturo tas, ka strauji noārdās vairums proteīnu, un tas nozīmē, ka nogatavināšanas procesa otrajā nedēļā 50–60 % no tiem ir pārgājuši peptīdu formā (kas daļā gadījumu ir aminoskābju savienojumi). Pēc trijām nogatavināšanās nedēļām parādās amonjaka garša un smarža, kamēr produkta konsistence kļūst aizvien mīkstāka. Tāpēc un lai siers būtu ēdams un saglabātu raksturīgās īpašības, no trešās nedēļas tas jāuzglabā 2–8 °C temperatūrā.

“Lajta sajt” labās slavas pamatā ir tā garša, aromātu bagātība, smarža, ļoti patīkamā drupanā konsistence un unikāli viendabīgā kvalitāte. Tas vienmēr bijis un joprojām ir galvenokārt siera pazinēju iecienīta izvēle, un intensīvās proteolīzes dēļ šis siers ierindojas starp visvieglāk sagremojamo sieru šķirnēm.

Sieriem veltīts tematiskais blogs uz “Lajta sajt” atsaucas kā uz slavenu un pelnīti iecienītu Ungārijas sieru, kas nogatavināts ar sarkano pelējuma sēnīšu kultūru, un apraksta to šādi: “Miza ir plāna, elastīga un tumši dzeltenrūsaganā krāsā. Pats siers ir blīvs, ar mazām acīm un raksturīgu, aromātiem bagātu un patīkami asu garšu. To ir viegli sagriezt un sarīvēt, tāpēc šis siers ir ideāli piemērots likšanai uz sviestmaizes vai uz grauzdiņa, un to var ēst arī ar makaronu izstrādājumiem. Es to ieteiktu pievienot būtībā jebkuram ēdienam, kura receptē minēts siers.” Avots: https://sajtologia.blog.hu/2015/09/09/ha_lajta_van_rajta

“Lajta sajt” bieži guvis atzinību vietējos un starptautiskos siera konkursos un saņēmis:

- zelta diplomu 2011. gada Ungārijas nacionālajā sieru konkursā Čermajorā,
- pirmo godalgu tradicionālo sieru kategorijā konkursā, kurā piedalījās 15 valstis un kurš 2013. gadā notika Budas pils 22. Vīna festivāla ietvaros,
- zelta medaļu 2018. gada nacionālajā sieru skatē,
- otro vietu 2019. gada Mikulovas Siera festivālā Čehijā,
- lielo cildinājumu 2021. gada “Caseus Veneti” sieru izstādē (viesa statusā). Šajā izstādē var piedalīties mazie siera ražotāji, kas ražo unikālus vietēja mēroga produktus. Avots: <https://www.padovaoggi.it/foto/eventi/caseus-veneti-piazzola-25-26-settembre-2021.html>

Atsauce uz specifیکācijas publikāciju

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

LABOJUMI

Labojums Komisijas paziņojumā saskaņā ar 17. panta 5. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā – Uzaicinājums iesniegt piedāvājumus par regulāro gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanu saskaņā ar sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistībām

(“Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis” C 166, 2023. gada 11. maijs)

(2023/C 200/10)

8. lappusē ailē “Pieteikumu un piedāvājumu iesniegšanas termiņš”:

tekstu: “2023. gada 10. jūlijs (plkst. 12.00 pēc Parīzes laika)”

lasīt šādi: “2023. gada 13. jūlijs (plkst. 12.00 pēc Parīzes laika)”.

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



Eiropas Savienības
Publikāciju birojs
L-2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV