

# Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

L 317



Izdevums  
latviešu valodā

## Tiesību akti

56. sējums

2013. gada 28. novembris

Saturis

### II Nelegislatīvi akti

#### REGULAS

- ★ Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 1207/2013 (2013. gada 22. novembris), ar ko apstiprina maznozīmīgu specififikācijas grozījumu attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Fourme d'Ambert* (ACVN)) ..... 1
- ★ Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 1208/2013 (2013. gada 25. novembris), ar ko apstiprina maznozīmīgu specififikācijas grozījumu attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Prosciutto di Parma* (ACVN)) ..... 8
- ★ Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 1209/2013 (2013. gada 25. novembris), ar ko apstiprina specififikācijas grozījumu, kurš nav maznozīmīgs, attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā [*Camembert de Normandie* (ACVN)] ..... 17
- ★ Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 1210/2013 (2013. gada 25. novembris), ar ko apstiprina specififikācijas grozījumu, kurš nav maznozīmīgs, attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā [*Melocoton de Calanda* (ACVN)] ..... 19
- ★ Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 1211/2013 (2013. gada 25. novembris), ar ko apstiprina maznozīmīgu specififikācijas grozījumu attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Banon* (ACVN)) ..... 21

Cena: EUR 3

(Turpinājums nākamajā lappusē)

# LV

Tiesību akti, kuru virsraksti ir gaišajā drukā, attiecas uz kārtējiem jautājumiem lauksaimniecības jomā un parasti ir spēkā tikai ierobežotu laika posmu.

Visu citu tiesību aktu virsraksti ir tumšajā drukā, un pirms tiem ir zvaigznīte.

- ★ Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 1212/2013 (2013. gada 26. novembris) par atsevišķu preču klasifikāciju kombinētajā nomenklatūrā ..... 30

Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 1213/2013 (2013. gada 27. novembris), ar kuru nosaka standarta importa vērtības atsevišķu veidu augļu un dārzeņu ieviešanas cenas noteikšanai ..... 33

#### LĒMUMI

2013/687/ES:

- ★ Komisijas Lēmums (2013. gada 26. novembris) par Grieķijas Republikas paziņojumu par valsts pārejas plānu, kas paredzēts 32. pantā Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvā 2010/75/ES par rūpnieciskajām emisijām (*izziņots ar dokumenta numuru C(2013) 8133*)..... 35

---

### III Citi tiesību akti

#### EIROPAS EKONOMIKAS ZONA

- ★ EBTA Uzraudzības iestādes Lēmums Nr. 258A/13/COL (2013. gada 25. jūnijs) apmierināt lūgumu piešķirt atkāpi, pamatojoties uz 6. panta 2. punkta a) apakšpunktu tiesību aktā, kas minēts Līguma par Eiropas Ekonomikas zonu XIII pielikuma I nodaļas 13.c punktā (*Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 24. septembra Direktīva 2008/68/EK par bīstamo kravu iekšzemes pārvadājumiem*), lai atļautu pārvadāt bīstamus atkritumus, kā aprakstīts 12. pantā Norvēģijas 2009. gada 1. aprīļa noteikumos Nr. 384 par bīstamo kravu iekšzemes pārvadājumiem (*Forskrift om landtransport av farlig gods, turpmāk "Norvēģijas noteikumi"*), ja transporta uzņēmumam ir ADR drošības konsultants; un ja personas, kas rīkojas ar bīstamiem atkritumiem un pārvadā tos, apmeklē īpašas apmācības, lai saņemtu atļauju veikt iepriekš minētās darbības ... 38



## II

(Nelegislatīvi akti)

## REGULAS

## KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 1207/2013

(2013. gada 22. novembris),

ar ko apstiprina maznozīmīgu specifikācijas grozījumu attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Fourme d'Ambert* (ACVN))

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām <sup>(1)</sup> un jo īpaši tās 53. panta 2. punkta otro daļu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Francijas pieteikumu specifikācijas grozījuma apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Fourme d'Ambert*, kas reģistrēts saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 1263/96 <sup>(2)</sup>.
- (2) Pieteikuma mērķis ir grozīt specifikāciju, precizējot izcelsmes apliecinājumu, ražošanas metodi, marķējumu, valsts prasības un attiecīgo pārbaudes struktūru kontaktinformāciju.

- (3) Komisija ir izvērtējusi minēto grozījumu un nolēmusi, ka tas ir pamatots. Grozījums Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešās daļas nozīmē ir maznozīmīgs, tāpēc Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot minētās regulas 50.–52. pantā izklāstīto procedūru,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

## 1. pants

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Fourme d'Ambert* apzīmētā produkta specifikāciju groza saskaņā ar šīs regulas I pielikumu.

## 2. pants

Konsolidēts vienotais dokuments, kurā apkopoti galvenie specifikācijas elementi, sniegts šīs regulas II pielikumā.

## 3. pants

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 22. novembrī

Komisijas  
un tās priekšsēdētāja vārdā –  
Komisijas loceklis  
Dacian CIOLOȘ

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 163, 2.7.1996., 19. lpp.

## I PIELIKUMS

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Fourme d'Ambert* apzīmētā produkta specifikācijā apstiprina šādus grozījumus:

**1. IV.2. pozīcija. "Produkta apraksts"**

- Produkta apraksts papildināts ar šādu organoleptisko aprakstu: "*Fourme d'Ambert* konsistence ir elastīga un krēmīga. Sieram ir patīkama un izsmalcināta garša ar piena piegāršu, kuru izceļ *Penicillium roqueforti* sēņu kultūru iedarbības rezultātā radītā garšu buķete ar tipisku augļainuma niansi. Tam var būt pavisam neliela sāļa un rūgtena piegārša." Šis apraksts noder produkta organoleptiskajai pārbaudei tā kontroles nolūkos.
- Precizēts, ka "*Fourme d'Ambert* sagriešana ir atļauta tikai tad, ja tā neietekmē siera konsistenci". Ņemot vērā to, ka siera patēriņa paradumi visu laiku mainās, šā noteikuma mērķis ir nepieļaut novirzes saistībā ar siera sagriešanas veidiem.

**2. IV.4. pozīcija. "Izcelsmes apliecinājums"****2.1. IV.4.1. apakšpozīcija "Deklarācijas elementi"**

- Precizēts, ka "paziņojumu ar identifikācijas datiem sniedz saskaņā ar veidlapu, ko apstiprinājis Valsts izcelsmes un kvalitātes institūta direktors". Turklāt sniegti precizējumi attiecībā uz to, kādam jābūt to deklarāciju saturam, kuras vajadzīgas produktu pazīšanai un uzraudzībai, un kādai jābūt šo deklarāciju nosūtīšanas kārtībai; šie precizējumi attiecas uz katru uzņēmēja kategoriju atsevišķi. Šie grozījumi ir saistīti ar cilmes vietas nosaukumu kontroles sistēmas reformu, ko īstenoja ar 2006. gada 7. decembra rīkojumu Nr. 2006-1547 par lauksaimniecības, mežsaimniecības vai pārtikas produktu un jūras velšu popularizēšanu.

**2.2. IV.4.2. apakšpozīcija "Reģistri"**

- Papildināts to ierakstu saraksts, kas uzņēmējiem jāveic, lai atvieglotu specifikācijā noteikto ražošanas apstākļu kontroli.

**2.3. IV.4.3. apakšpozīcija "Kontroles pasākumi attiecībā uz produktu"**

- Precizēts laikposms, kurā veic produkta organoleptisko pārbaudi, un noteikta paraugu ņemšanas metode. Šīs procedūras ir minētas arī cilmes vietas nosaukuma kontroles vai inspekcijas plānā, kuru izstrādājusi attiecīgā pārbaudes struktūra.

**3. IV.5. pozīcija "Ražošanas metode"****3.1. IV.5.1. apakšpozīcija "Piena ražošana"**

- Noteikts slaucamo govju ganāmpulks. Runa ir par "visām saimniecībā esošajām slaucamajām govīm un vaislas telēm kopumā", ņemot vērā to, ka "slaucamās govīs ir govīs laktācijas periodā un cietstāvošās govīs", savukārt "teles ir nepieaugušas govīs periodā no atšķiršanas līdz pirmajai atnešanās reizei". Šis definīcijas mērķis ir novērst jaukšanu un skaidri noteikt, uz kādiem dzīvniekiem attiecas specifikācijā turpmāk lietotie termini "slaucamo govju ganāmpulks", "slaucamās govīs" un "teles".

- Ierosināts iekļaut šādu noteikumu:

"No 2015. gada 1. janvāra arī telēm izēdinātās lopbarības izcelsme ir noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Vismaz vienu mēnesi pirms laktācijas perioda sākuma teles tiek nogādātas saimniecībā, kur tās tiek barotas ar lopbarību, kas paredzēta slaucamajām govīm laktācijas periodā un kas atbilst attiecīgajām šajā specifikācijā noteiktajām prasībām."

Šā pasākuma mērķis ir izveidot ciešāku saikni starp vietējo reģionu un slaucamo govju ganāmpulka (kurā iekļautas arī teles) barību, kā arī atvieglot lopbarības kontroli (nepieļaujot apmaiņu starp slaucamo govju barību un telju barību). Noteikts šā pasākuma piemērošanas termiņš. Lai pārietu uz lopbarības pašapgādi, iespējams, būs jāveic darbības, kuru ieviešana prasīs ilgu laiku, – izmaiņas lauksaimniecības praksē un lauku reorganizācija.

- Precizēts noteikums, ar ko aizliedz kāpostu dzimtas augu izmantošanu: “Ir aizliegts zaļbarībā izmantot un saimniecībā esošajiem dzīvniekiem izēdināt kāpostu dzimtas augus.” Šā noteikuma mērķis ir atvieglot kontroli un novērst jebkādu neskaidrību attiecībā uz dažiem kāpostu dzimtas augiem (piemēram, rapsi), kurus parasti izmanto gan lopbarībā, gan lopbarības piedevās.
  
- Dzīvnieku barības pamats ir zāle; šis nosacījums ir apstiprināts, precizēts un uzsvērts turpmāk minētajos noteikumos: “Gada laikā svaiga ganību zāle, vītināta zāle, vālos apkaltēta zāle vai skābsiens vidēji veido vismaz 50 % (izsakot sausnā) no slaucamo govju pamatbarības devas. Ikdienā svaiga ganību zāle, vītināta zāle, vālos apkaltēta zāle vai skābsiens veido vismaz 30 % (izsakot sausnā) no slaucamo govju pamatbarības devas.”
  
- Noteikums par minimālo siena daudzumu, ko slaucamajām govīm izēdina ārpus ganību perioda, ir pārfrāzēts un papildināts šādi: “Siens ir noļauta un sakaltēta zāle, kas satur vairāk nekā 80 % sausnas.” Veicot kontroli, tika konstatēts, ka siena definīcija ir jāprecizē.
  
- Lopbarības uzglabāšanas nosacījumi precizēti šādi: “No 2015. gada 1. janvāra sienu, ko izēdina slaucamo govju ganāmpulkam, uzglabā sausā vietā zem pastāvīgas nojumes, kurai ir grīda. Skābsienu uzglabā betonētās vai stabilizētās glabātavās.” Šo noteikumu mērķis ir nodrošināt lopbarības kvalitāti. Pirmā noteikuma piemērošanas termiņš ir pagarināts, lai uzņēmēji varētu veikt nepieciešamos ieguldījumus.
  
- Skaidrības labad norādīts, ka aizliegums pastāvīgi turēt dzīvniekus tikai kūtī attiecas uz slaucamajām govīm. Noteikums par to, ka laikā, kad pieejama svaiga ganību zāle, slaucamajām govīm (laktācijas periodā) ir obligāti jāuzturas ganībās, tiklīdz to atļauj laika apstākļi, ir papildināts ar šādiem nosacījumiem: Ganību periods nedrīkst būt īsāks par 150 dienām gadā. Šajā periodā katrai slaucamajai govij (laktācijas periodā) ir paredzēti vidēji vismaz 30 āri ganību. Dzīvnieki var piekļūt ganībām patstāvīgi. Šo nosacījumu mērķis ir nostiprināt ganību nozīmi slaucamo govju ēdināšanā.
  
- Skaidrības labad izveidoti divi atsevišķi saraksti, kuros uzskaitītas izejvielas, ko atļauts izmantot slaucamajām govīm paredzētajā papildbarībā un barības piedevās.

To izejvielu sarakstā, ko atļauts izmantot slaucamo govju papildbarībā, ir iekļauti labības graudu produkti, mitri kukurūzas graudi, eļļasaugu un pākšaugu sēklu produkti, pākšaugu sēklu blakusprodukti, aminoskābju ražošanai izmantoto fermentatīvo procesu blakusprodukti un amonija sāļi. Termini “proteīnaugu sēklas”, “visu veidu lopbarības rauši bez urīnvielas piedevas” un “sāls, minerālvielas” ir aizstāti attiecīgi ar terminiem “pākšaugu sēklas”, “eļļasaugu sēklu vai augļu blakusprodukti bez urīnvielas piedevas” un “minerālvielas”. Turklāt precizēts, ka kukurūzas vālišu konservēšanas veids var būt sausais vai mitrais. Minētās izejvielas neietekmē produkta kvalitāti.

Labību un tās blakusproduktus nedrīkst apstrādāt ar kaustisko sodu (nātrija hidroksīdu), jo šāda apstrāde neatbilst tradicionālajai praksei.

Frāze “aizliegts izbarot jebkādu piedevu, lai tieši mainītu piena sastāvu” ir aizstāta ar barības piedevu sarakstu, kurā, lietojot tiesību aktos minēto terminoloģiju, ir uzskaitītas visas atļauto barības piedevu kategorijas un funkcionālās grupas. Šā grozījuma mērķis ir novērst neskaidrību vai interpretācijas, kas var rasties kontroles gaitā.

- Lai saglabātu tradicionālo uzturu, pievienots noteikums, kas aizliedz dzīvnieku barībā un saimniecības augkopībā izmantot ĢMO.

- Kārtība, kādā slaucamo govju ganāmpulkā iekļauj ārpus saimniecības teritorijas nopirkto dzīvniekus, precizēta šādi: "Vismaz vienu mēnesi pirms laktācijas perioda sākuma nopirktās teles un cietstāvošās govīs tiek nogādātas saimniecībā, kur tiek barotas ar lopbarību, kas paredzēta slaucamajām govīm (laktācijas periodā) un kas atbilst attiecīgajām šajā specifikācijā noteiktajām prasībām." Tādējādi ārpus saimniecības teritorijas nopirktajiem dzīvniekiem ir paredzēts vismaz vienu mēnesi ilgs adaptācijas periods, pēc kura šo dzīvnieku pienu sāk izmantot *Fourme d'Ambert* ražošanā.

Slaucamās govīs (laktācijas periodā) var iekļaut ganāmpulkā ar zināmiem nosacījumiem. Slaucamās govīs, kurām ir laktācijas periods un kuras ir nopirkta no lopkopjiem, kas neievēro cilmes vietas nosaukuma *Fourme d'Ambert* ražošanas nosacījumus, attiecīgajā gadā un attiecīgajā slaucamo govju ganāmpulkā drīkst veidot ne vairāk kā 10 % no visu saimniecībā esošo slaucamo govju (laktācijas periodā) kopuma; tas nozīmē, ka saimniecībās, kuru ganāmpulkā ir mazāk par 10 slaucamajām govīm, drīkst būt ne vairāk kā viena slaucamā govī, kurai ir laktācijas periods.

- Lai stiprinātu piena izsekojamību un atvieglotu kontroli, ir precizēts, ka "piena nogādāšanai cisternās uz stacionāriem piena rezervuāriem jānotiek cilmes vietas nosaukuma ģeogrāfiskajā apgabalā".

#### 3.2. IV.5.5. apakšpozīcija "Saimniecībā izgatavotā produkcija"

- Attiecībā uz siera izgatavošanu saimniecībā uz vietas svītrotā frāze "drīkst izmantot ne vairāk kā divu secīgu slaukumu pienu, turklāt pirmā slaukuma pienu uzglabāšanai atdzesē". Šī frāze tika uzskatīta par lieku, ņemot vērā noteikumu, kas paredz, ka šādā ražošanā "sarecināšanu ar himozīnu veic ne vēlāk kā 16 stundas pēc pirmā slaukuma".

#### 3.3. IV.5.3. apakšpozīcija "Pārstrāde"

- Lai novērstu neviennozīmīgumu kontroles laikā un ievērotu siera ražošanas nozarē ierasto praksi, precizēts, ka siera masas sadurstināšanu veic, nevis sākot no ceturrtās dienas pēc sarecināšanas, bet gan sākot ar ceturto dienu, skaitot no sarecināšanas dienas.

### 4. IV.8. pozīcija "Marķēšana"

Lai nodrošinātu uztveramību un sekmētu ACVN produktu popularizēšanai veikto informatīvo pasākumu sinerģiju, pienākums marķējumā iekļaut norādi "*appellation d'origine contrôlée*" ("kontrolēts cilmes vietas nosaukums") ir svītrots un aizstāts ar pienākumu marķējumā iekļaut Eiropas Savienības aizsargāta cilmes vietas nosaukuma simbolu.

### 5. IV.9. pozīcija "Valsts prasības"

Ņemot vērā iepriekš minēto valsts reformu cilmes vietas nosaukumu kontroles sistēmā, ir pievienota tabula, kurā uzskaitīti galvenie parametri, kas jāpārbauda kontroles gaitā, un to izvērtēšanas metode.

## II PIELIKUMS

## KONSOLIDĒTS VIENOTAIS DOKUMENTS

Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību <sup>(1)</sup>

**FOURME D'AMBERT**

EK Nr.: FR-PDO-0217-010150-6.7.2012.

**AĢIN ( ) ACVN (X)****1. Nosaukums**

*Fourme d'Ambert*

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

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

1.3. grupa.Siers

**3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums**

Siers, kam piešķirts cilmes vietas nosaukums *Fourme d'Ambert*, pagatavots no govju piena, kas sarecināts ar himozīnu; tas ir cilindriskas formas siers 17 līdz 21 cm augstumā un 12,5 līdz 14 cm diametrā, tas sver no 1,9 līdz 2,5 kg, sieram ir pelējuma sēņu caurausta masa, tas ir nepresēts, termiski neapstrādāts, fermentēts un sāļš.

Tauku saturs ir vismaz 50 grammi uz 100 gramiem siera pēc pilnīgas izžāvēšanas, un sausnas svars tajā nedrīkst būt mazāks par 50 gramiem uz 100 gramiem nogatavināta siera.

Sieru var apzīmēt ar cilmes vietas nosaukumu *Fourme d'Ambert*, tikai sākot no divdesmit astoņām dienām, skaitot no sarecināšanas dienas.

Sieram ir sausa gaiši pelēka vai pelēka garoza ar pelējuma sēņu veidotu kārtu, uz kuras var būt baltas, dzeltenas un sarkanas krāsas apselšumi, kā arī zilgani pelējuma iekrāsojumi. Baltas krāsas vai krēmkrāsas siera masā ir acojums, un masu caurauz vienmērīgi izkliedēti gaiši zilās vai zaļās krāsas pelējumi.

*Fourme d'Ambert* konsistence ir elastīga un krēmīga. Sieram ir patīkama un izsmalcināta garša ar piena piegaršu, kuru izceļ *Penicillium roqueforti* sēņu kultūru iedarbības rezultātā radītā garšu buķete ar tipisku augļainuma niansi. Sieram pieļaujama pavisam neliela un rūgtena piegarša.

**3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)**

—

**3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)**

Visa gada garumā slaucamo govju pamatbarības devu veido vienīgi lopbarība, kas iegūta tikai šajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Aizliegts zaļbarībā izmantot un saimniecībā esošajiem dzīvniekiem izēdināt kāpostu dzimtas augus.

Svaiga ganību zāle, vītināta zāle, vālos apkaltēta zāle vai skābsiens vidēji gadā veido vismaz 50 % (izsakot sausnā) no slaucamo govju pamatbarības devas. Svaiga ganību zāle, vītināta zāle, vālos apkaltēta zāle vai skābsiens ikdienā veido vismaz 30 % (izsakot sausnā) no slaucamo govju pamatbarības devas.

Laikā, kad dzīvniekus neliāz ganībās, viena slaucamā govju ikdienā saņem vismaz 3 kg siena (izsakot sausnā).

Laikā, kad pieejama svaiga ganību zāle, obligāta ir slaucamo govju (laktācijas periodā) ganīšana ganībās, tiklīdz to atļauj laika apstākļi. Ganību periods nedrīkst būt īsāks par 150 dienām gadā.

Slaucamo govju ganāmpulkā katrai govij vidēji gadā papildbarības un barības piedevu veidā nedrīkst izēdināt vairāk kā 1 800 kg barības sausnas.

<sup>(1)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.).

Slaucamajam govīm paredzētajā papildbarībā un barības piedevās atļauts izmantot tikai tās izejvielas un piedevas, kas ir minētas attiecīgajā sarakstā.

Dzīvnieku ēdināšanai atļauts izmantot tikai augu izcelsmes barības līdzekļus, blakusproduktus un papildbarību, kas iegūta no ģenētiski nemodificētiem produktiem.

### 3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Piena ražošana, siera izgatavošana, nogatavināšana un uzglabāšana līdz pat 28 dienām, skaitot no sarecināšanas dienas, notiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

### 3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.

*Fourme d'Ambert* sagriešana ir atļauta tikai tad, ja tā neietekmē siera konsistenci.

### 3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

*Fourme d'Ambert* marķējumā ietilpst produkta nosaukums, kas uzrakstīts ar burtiem, kuru izmērs ir vismaz divas trešdaļas no vislielākajiem uz marķējuma lietotajiem burtiem, un Eiropas Savienības ACVN simbols.

Aizliegts tieši blakus cilmes vietas nosaukumam iekļaut citus apzīmējumus, izņemot ražotāju vai tirgotāju zīmolus.

## 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

*Fourme d'Ambert* ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst šādu pašvaldību teritorijas:

### Puy-de-Dôme departamentā

*Ambert, Ardes, Arlanc, Besse-et-Saint-Anastaise, Bourg-Lastic, Courpière, Cunlhat, Herment, Manzat, Montaigut, Olliergues, Pionsat, Pontamur, Pontgibaud, Rochefort-Montagne, Saint-Amant-Roche-Savine, Saint-Anthème, Saint-Dier-d'Auvergne, Saint-Germain-l'Herm, Saint-Gervais-d'Auvergne, Saint-Rémy-sur-Durolle, Tauves, Thiers, La Tour-d'Auvergne, Viverols* kantonā – visu pašvaldību teritorija.

*Aydat, Bansat, Blot-l'Église, Bongheat, Chaméane, Champagnat-le-Jeune, Chant-la-Mouteyre, Chanonat, La Chapelle-sur-Usson, Châteldon, Châtelguyon, Clémensat, Combronde, Courgoul, Courmols, Creste, Durtol, Egliseneuve-des-Liards, Enval, Esteil, Grandeyrolles, Isserteaux, Lachaux, Lisseuil, Ludesse, Manglieu, Mauzun, Menat, Montaigut-le-Blanc, Montmorin, Néronde-sur-Dore, Neuf-Eglise, Olloix, Orcines, Orléat, Paslières, Peschadoires, Peslières, Pignols, Pouzol, Puy-Guillaume, Ris, Romagnat, Saint-Etienne-sur-Usson, Saint-Floret, Saint-Gal-sur-Sioule, Saint-Genès-Champanelle, Saint-Genès-la-Tourette, Saint-Gervazy, Saint-Jean-en-Val, Saint-Jean-Saint-Gervais, Saint-Martin-d'Ollières, Saint-Nectaire, Saint-Pardoux, Saint-Quentin-sur-Sauxillanges, Saint-Rémy-de-Blot, Saint-Sandoux, Saint-Saturmin, Saint-Vincent, Sallèdes, Saulzet-le-Froid, Saurier, Sauxillanges, Sayat, Servant, Sugères, Teilhet, Tourzel-Ronzières, Valz-sous-Châteauneuf, Vernet-la-Varenne, Le Vernet-Sainte-Marguerite, Verrières, Vodable un Volvic.*

### Cantal departamentā

*Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud* kantonā – visu pašvaldību teritorija.

### Loire departamentā

*Chalmazel, La Chamba, La Chambonie, Jeansagnière, Lérigneux, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau un Sauvain.*

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

#### Dabas faktori

*Fourme d'Ambert* ģeogrāfiskais apgabals atrodas kalnu teritorijā, un tajā ietilpst:

— apgabals, ko veido *Hautes Chaumes du Forez* – Forēzas kalnu augšējā daļa, kas atrodas Luāras (*Loire*) un Pjidedomas (*Puy de Dôme*) departamentā. *Hautes Chaumes* ir plaši un kaili klajumi, kas atrodas uz granīta pamatieža un ko norobežo ar skujkoku mežiem apaugušas nogāzes; šiem klajumiem ir raksturīgas regulāras lietusgāzes (vidējais nokrišņu daudzums pārsniedz 1 000 mm gadā); klimatu tajos ietekmē gan kontinents, gan okeāns (gada vidējā temperatūra ir zemāka par 10 °C),

— apgabals, ko galvenokārt veido kristālisko vai vulkānisko iežu plakankalnes, kas mijas ar kalnu ielejām, kurām lielā augstuma virs jūras līmeņa un nogāžu slīpuma dēļ ir kalniem raksturīgas īpašības, un apgabals, ko veido *Limagnes* līdzenums ar zemu un plakanu reljefu, kaļķaino māla augsni un sausāku klimatu.



Augstums virs jūras līmeņa un lietains klimats ģeogrāfiskajā apgabalā rada zāles augšanai labvēlīgu vidi.

#### Cilvēkfaktori

Droši zināms, ka *Fourme d'Ambert* izgatavošana aizsākusies agrajos viduslaikos, un šo faktu apliecina rotājums uz akmens, kas iemūrēts senā feodāļa kapelā, kura atrodas Forēzas kalnos. *Hautes Chaumes* ir apvidus, kur sastopamas *jasseries* (alpinajām plavām raksturīgās ganu būdīņas tādā augstumā virs jūras līmeņa (vairāk nekā 1 200 m), kādā pastāvīgos mitekļus nebūvē) – ar seno *Fourme d'Ambert* izgatavošanas tradīciju saistītās ganību saimniecības liecinieces. Līdz XX gadsimta vidum *Fourme d'Ambert* izgatavošana bija saistīta ar īpašu saimniecisko un sociālo iekārtu. Pavasarī un vasarā nelieli ganāmpulki tika pārdzīti uz vasaras ganībām, ciematu pļavas atbrīvojot siera gatavošanai ziemas periodam. Ar dzīvnieku aprūpi, siera gatavošanu un ganāmpulku uzraudzīšanu ganībās nodarbojās tikai un vienīgi sievietes, kuras katru gadu daļu laika pavadīja kalnos, savukārt vīrieši palika ciematos, lai nodarbotos ar siera novākšanas un sējas darbiem. Pēc siera jeb furmas (*fourmes*) izņemšanas no veidnēm to lika uz skujkoku plauktiem (uz pusēm gareniski pārzāģētiem dobiem koka stumbriem, kuri bija pielāgoti siera gabalu formai), lai veiktu notecināšanu.

Mūsdienās slaucamo govju barībā lopkopji turpina izmantot galvenokārt zāli. Siera gatavošanas metodes ir attīstījušās līdzās ražošanas attīstībai, kas notika XX gadsimta sākumā, savukārt siernieku vispārpieņemtie paņēmieni un īpašās prasmes ir saglabājušās. Arī šodien *Fourme d'Ambert* ražošanā nevar iztikt bez šīm īpašajām prasmēm. Recekli sagraiza graudos, veidojot tā sauktos "kukurūzas graudus", tad šos graudus apmaisa, lai tie pārklātos ar ļoti plānu plēvīti un nesalīptu kopā, kad siera masu iepilda veidnē. Pirms siera masas iepildīšanas veidnē tiek veikta pirmā notecināšana uz audekla, kura palīdz daļēji atdalīt recekli no sūkalām, nesaspiežot recekļa graudus. Pēc iepildīšanas veidnē notecināšanu veic bez presēšanas un masu pastāvīgi apvēršot, lai notecinātu atlikušās sūkalas; apvēršana tiek veikta akurāti, lai saglabātu acojumu, kas sierā ir izveidojies iepriekšējā posmā. Siera sāļšana palīdz pabeigt notecināšanas procesu. Vismaz četras dienas vēlāk, kad siers ir ieguvis pietiekami stablu formu, tiek veikta siera masas sadurššana, lai izveidotu iedobumus, kas palīdz skābeklim iekļūt siera masā. Temperatūras un mitruma regulēšana nogatavināšanas posmā palīdz izveidoties siera mizai un ļauj kontrolēt *Penicillium roqueforti* sēnes attīstību.

#### 5.2. Produkta specifika

*Fourme d'Ambert* ir izgatavots no govs piena; tam ir cilindriska, garena un regulāra forma 17 līdz 21 cm augstumā un 12,5 līdz 14 cm diametrā.

Siera masā ir acojums, un masu caurauž vienmērīgi izkliedēts pelējums, kas rodas *Penicillium roqueforti* sēnes attīstības rezultātā.

Siera konsistence ir elastīga un krēmīga.

#### 5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN)

*Fourme d'Ambert* izmērs ir saistīts ar saimniecisko un sociālo iekārtu, kas vēsturiski izveidojusies ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā savukārt ir tādi dabas apstākļi, kas veicina zāles augšanu un liellopu audzēšanu.

Siera izmērs ir saistīts ar to, ka ganāmpulki bija nelieli un ka sieru izgatavoja sievietes, proti, siera izgatavošanai nevajadzēja lielus piena apjomus, turklāt sievietēm bija ērti izgatavot tieši nelielus siera gabalus. Tipiskā *Fourme d'Ambert* forma – garena un regulāra – bija pielāgota skujkoku plauktiem, kuros tajā laikā notecināja siera masu.

Vienmērīgi izkliedēts pelējums, kas caurauž *Fourme d'Ambert* masu, ir saistīts ar siera izgatavošanas procesā izmantotajām prasmēm. Recekļa graudu lielums un to maisīšana nosaka siera masas sarecēšanu un veicina iedobumu veidošanos, kas nepieciešama *Penicillium roqueforti* sēnes attīstībai. Sēnes attīstībai palīdz arī siera masas pirmā notecināšana uz audekla, ko veic bez presēšanas un masu pastāvīgi apvēršot, kā arī sadurššana, kas ļauj skābeklim iekļūt siera masā. Sēnes attīstības pēdējais posms notiek nogatavināšanas laikā.

Pateicoties tam, ka siernieki atteikušies no recekļa malšanas, un tam, ka siera masas notecināšanas, sāļšanas un nogatavināšanas metodes ir īpaši pielāgotas, *Fourme d'Ambert* ir ieguvis elastīgu un krēmīgu konsistenci.

*Fourme d'Ambert* ir produkts, kas radies dabas vides, cilvēku dzīves veida un īpašo sierniecības paņēmieni izmantošanas rezultātā, un siers ir vidēji augstu kalnu apvidu dabas vidē dzīvojošu cilvēku saimnieciskās darbības izpausme.

#### Atsauce uz specififikācijas publikāciju

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCFourmeDAmbert.pdf>

## KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 1208/2013

(2013. gada 25. novembris),

ar ko apstiprina maznozīmīgu specifikācijas grozījumu attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Prosciutto di Parma* (ACVN))

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām<sup>(1)</sup> un jo īpaši tās 53. panta 2. punkta otro daļu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Itālijas pieteikumu specifikācijas grozījuma apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Prosciutto di Parma*, kas reģistrēts saskaņā ar Komisijas 1996. gada 12. jūnija Regulu (EK) Nr. 1107/96 par ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu reģistrāciju saskaņā ar procedūru, kas izklāstīta Padomes Regulas (EEK) Nr. 2081/92 17. pantā<sup>(2)</sup>.

(2) Pieteikuma mērķis ir specifikācijas grozīšana šādā veidā.

(3) Pēc ieteikumiem attiecībā uz uzturu, kuri tagad ir apstiprināti Pasauls Veselības organizācijas galvenajā mītnē, maksimālā sāls satura vidējā vērtība no 6,9 % ir samazināta līdz 6,2 %, bet minimālā sāls satura vidējā vērtība – no 4,5 % līdz 4,2 %.

(4) Attiecībā uz šķēlēs un iepriekšējā iesaiņojumā piedāvājama *Prosciutto di Parma* marķēšanu paredzēts, ka ražotāja akronīma vietā zem konsorcijs simbola jābūt iepakojšanas vai griešanas uzņēmuma akronīmam. Turklāt ražotāja [vārda un] uzvārda vai – jebkurā gadījumā – aizsargātā cilmes vietas nosaukuma kontroles sistēmā reģistrētas un visām sistēmas paredzētajām kontroles un sertifikācijas

procedūrām pakļautas personas [vārda un] uzvārda norādīšana uz šķēlēs sagriezta un iepriekšējā iesaiņojumā esoša *Prosciutto di Parma* iepakojuma ir padarīta par obligātu. Vienotajā dokumentā ietilpstošie īpašie noteikumi attiecībā uz grafisko atveidi uz iepakojuma ir aizstāti ar formulējumu, kas nav tik detalizēts.

(5) Grozīta tabula, ar kuru paredzēti minimālie derīguma termiņi dažādu kategoriju produktiem atkarībā no dažādu veidu iepakojšanas tehnoloģijas, ko izmanto attiecībā uz šķēlēs sagrieztu un iepriekšējā iesaiņojumā esošu *Prosciutto di Parma*, lai šie termiņi būtu saskaņā ar dažu jaunāko pētījumu rezultātiem šajā jomā.

(6) Ieviests precizējums, lai varētu nekļūdīgi identificēt attiecīgo kategoriju cūkas ciskas, kas ir derīgas šā produkta pagatavošanai, patlaban izmantotajai frāzei "*catégories centrales du classement CEE*" ("EEK klasifikācijas centrālās kategorijas") pievienojot īpašu norādi par to, ka attiecīgās ciskas pieder pie kategorijām, ko apzīmē ar burtiem "U", "R" un "O".

(7) Komisija izvērtēja minēto grozījumu un secināja, ka tas ir pamatots. Grozījums Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešās daļas nozīmē ir maznozīmīgs, tāpēc Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot minētās regulas 50.–52. pantā izklāstīto procedūru,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

## 1. pants

Aizsargātā cilmes vietas nosaukuma *Prosciutto di Parma* specifikāciju groza atbilstīgi šīs regulas I pielikumam.

## 2. pants

Konsolidēts vienotais dokuments, kurā sniegti galvenie specifikācijas elementi, sniegts šīs regulas II pielikumā.

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 148, 21.6.1996., 1. lpp.

*3. pants*

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 25. novembrī

*Komisijas  
un tās priekšsēdētāja vārdā –  
Komisijas loceklis  
Dacian CIOLOȘ*

---

## I PIELIKUMS

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Prosciutto di Parma* apzīmētā produkta specifikācijā apstiprina šādus grozījumus:

**GROZĪJUMU PIETEIKUMS**

Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību <sup>(1)</sup>

**GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU****PROSCIUTTO DI PARMA**

EK Nr. IT-PDO-0317-01028-9.8.2012.

**AĢIN ( ) ACVN (X)****1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi**

- Produkta apraksts
- Ražošanas metode
- Marķēšana

**2. Grozījuma(-u) veids:**

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā

**3. Grozījums(-i):**

Vienotajā dokumentā un specifikācijā veikto grozījumu kopsavilkums sniegts šeit turpmāk.

Pirmais grozījums attiecas uz specifikācijas B daļu un vienotā dokumenta 5.2. punktu un skar produktu raksturojošos parametrus – mitruma un sāls saturu. Vispārējā kārtā standarts ir vienkāršots, lai atvieglotu tā piemērošanu. Būtiski grozīta vidējā sāls satura minimālā un maksimālā vērtība. Šā parametra maksimālā vērtība no 6,9 % samazināta līdz 6,2 %, bet minimālā vērtība – no 4,5 % līdz 4,2 %, tā, lai vidējais sāls saturs produktā būtu ievērojami zemāks nekā iepriekš. Šāds lēmums ir pieņemts, atsaucoties uz uzturvērtības ieteikumiem, kas tagad ir apstiprināti Pasaules Veselības organizācijas galvenajā mītnē.

Arī otrais labojums attiecas uz B daļu (pēdējais punkts par marķēšanu), kā arī uz specifikācijas H daļu un vienotā dokumenta 3.7. punktu un skar šķēlēs sagrieztu un iepriekš safasētu *Prosciutto di Parma*. Konkrētāk, tekstā paredzētie īpašie noteikumi aizstāti ar vispārīgāku formulējumu, kurā nav tehniska rakstura prasību. Šā grozījuma mērķis ir vienkāršot iespējamās turpmākos grozījumus attiecībā uz konkrētā iepakojuma grafisko noformējumu tāda ziņā, ka būs vienkāršāk izdarīt grozījumus, piemēram, vienīgi specifikācijā vai kādā no tās pielikumiem (minētais tiesību akts) un nevis vienlaikus grozot minētos dokumentus un vienoto dokumentu.

Trešais grozījums attiecas uz specifikācijas H daļu, bet ne uz vienoto dokumentu un arī skar šķēlēs sagriezta un iepriekš safasēta *Prosciutto di Parma* iepakojuma grafisko noformējumu. Skaidrākas komerciālās pārredzamības labad paredzēts arī norādīt zem hercoga kroņa nevis ražotāja, bet gan iepakojuma vai griešanas uzņēmuma arkronīmu. Iepakojuma vai griešanas uzņēmums faktiski ir pēdējais produkta gatavošanas dalībnieks pirms tā piedāvāšanas patērētājam, un šis uzņēmums ir galvenais atbildīgais patērētāja priekšā. Normatīvie akti marķēšanas jomā paredz obligāti norādīt iepakojuma uzņēmuma juridisko adresi. Saskaņības labad blakus šai norādei ir vajadzīgs atveidot arī arkronīmu burtu un ciparu koda veidā, lai identificētu šo ekonomikas dalībnieku ar ACVN *Prosciutto di Parma* aizsargātā produkta ražošanas nozares vidū.

Ar šo pēdējo grozījumu ir cieši saistīti jaunākie grozījumi attiecībā uz 13. un 14. punktu tiesību aktā par *Prosciutto di Parma* griešanu, lai sagatavotu to šķēlēs un [iepriekš] safasētu. Apskatīto grozījumu mērķis ir panākt to, lai uz šķēlēs sagriezta un iepriekšējā iesaiņojumā esoša *Prosciutto di Parma* iepakojuma būtu obligāti norādīts tāda ražotāja [vārds un] uzvārds vai tāda iepakojuma uzņēmuma nosaukums, kuri reģistrēti ACVN kontroles sistēmā un pakļauti visām ACVN *Prosciutto di Parma* sistēmas paredzētajām kontroles un sertifikācijas procedūrām. Lai to izdarītu, pašreizējais 13. pants ir papildināts un specifikācijā iekļauts jauns 14. pants.

<sup>(1)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.).

Šo pēdējo grozījumu pamato šādi elementi. Specifikācijā tās pašreizējā redakcijā, attiecībā uz kuru iesniegts grozījumu pieteikums, nav paredzēts obligāti piestiprināt pie etiķetes vai iepakojuma ražotāja [vārdu un] uzvārdu vai iepakojuma uzņēmuma nosaukumu, tādējādi atstājot iespēju, kas paredzēta valsts un ES tiesību aktos, norādīt vienīgi tās personas [vārdu un] uzvārdu, kas izplata vai tirgo produktu. Tātad par šo pēdējo dalībnieku ir skaidrs, ka tas nepiedalās nekādā produkta ražošanas, kontroles vai iepakojuma darbībā un nav pakļauts kontrolei, ko veic ACVN *Prosciutto di Parma* sertifikācijas struktūra.

Lai pieņemtu galveno domu un dažus jaunus principus, kas noteikti ar Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (ES) Nr. 1169/2011<sup>(1)</sup>, un jo īpaši tās 8. panta un turpmāko pantu noteikumus, tad, apstieidzot regulas galīgo stāšanos spēkā, jau ir nolēmts identificēt "pārtikas nozares dalībnieku, kura atbildības jomā ietilpst informācija par pārtikas produktiem" (pienākums, kas skaidri paredzēts ar iepriekš minēto regulu) un kurš būtu faktiski spējīgs garantēt atbilstību starp *Prosciutto di Parma* un norādēm uz etiķetes. Šādu garantiju spēj sniegt vienīgi ražotāji, kas pagatavojuši un pārbaudījuši produktus, un iepakojuma vai griešanas uzņēmumi, kas veikuši griešanu šķēlēs un iepakojumu, jo griešana un iepakojšana ir vienota un nedalāma darbība, un tātad iepakojuma uzņēmums veic arī griešanu. Šie abi dalībnieki spēj sniegt būtisku garantiju attiecībā uz minēto informāciju par produktu un tātad var likumīgi tikt uzskatīti par atbildīgiem patērētāja priekšā. Šajā saistībā vienīgi ražotāja [vārda un] uzvārda norādīšana uz etiķetes var izrādīties diskriminējoša un nepamatota attiecībā pret iemeslu, kā dēļ iesniegts grozījumu pieteikums.

Turklāt šā grozījuma mērķis ir panākt, lai kā atbildīgās par informāciju attiecībā uz produktu tiktu identificētas vienīgi personas, kas ir reģistrētas ACVN *Prosciutto di Parma* sertifikācijas struktūras oficiālajā kontroles sistēmā. Šajā sakarā gan ražotāji, gan arī iepakojuma/griešanas uzņēmumi ir regulāri pakļauti pārbaudēm, ko veic kompetentas iestādes; arī šeit izraudzīties tikai vienu to tiem var būt pretrunā ar iepriekš izklāstīto pamatojumu.

Šo iemeslu dēļ uzskatām, ka ir vajadzīgs paredzēt abas iespējas – norādīt ražotāja [vārdu un] uzvārdu vai iepakojuma/griešanas uzņēmuma nosaukumu.

Turklāt uzņēmuma pilnas juridiskās adreses norādīšana uz iepakojuma (kas aizstāj burtu un ciparu akronīmu un kodu izmantošanu) uzlabo produkta izsekojamības sistēmu un tā pārredzamību un dara šo sistēmu pieejamā arī vidēji labi informētam patērētājam.

Kad iepakojuma/griešanas uzņēmuma nosaukums ir norādīts zem melnā trīsstūra, ražotājs līdzās citai informācijai uz etiķetes vai iepakojuma var pievienot arī savu paša zīmolu un uzņēmuma juridisko adresi.

Vispārīgākā kārtā iepriekš minēto dalībnieku juridisko adrešu pievienošanu iepakojuma virspusē veic tādēļ, lai sniegtu garantiju patērētājiem attiecībā uz produkta *Prosciutto di Parma* atbilstību informācijai, kura norādīta uz etiķetes, kas ar to saistīta, un par kuru atbild dalībnieki, kas pakļauti sertifikācijas iestādes kontrolei. Grozījuma mērķis ir nodrošināt tās informācijas labāku pārredzamību, kura norādīta uz produkta iepakojuma; šā grozījuma vienīgais labuma guvējs ir patērētājs, kurš iegādājas produktu.

Izdarīts vēl viens grozījums – tas attiecas arī uz tiesību aktu par griešanu šķēlēs, un ar to pārskata, racionalizē un vienkāršo minētā tiesību akta 12. pantu, ar kuru nosaka standartus attiecībā uz šķēlēs sagriezta un iepriekš safasēta *Prosciutto di Parma* minimālo derīguma termiņu. Pēc dažu nesenu pētījumu rezultātiem šajā saistībā ir atzīts par lietderīgu pārskatīt tabulu, ar kuru paredzēti derīguma termiņi dažādu kategoriju produktiem atkarībā no dažādu veidu iepakojuma tehnoloģijas.

Visbeidzot, pēdējais grozījums attiecas uz specifikācijas C daļu, un jo īpaši uz noteikumiem par *Prosciutto di Parma* ražošanai paredzētajām cūkām. Audzēšanas paņēmieni definīcijā precizēts, ka "to mērķis ir izaudzēt smaga svara cūkas, nodrošinot mērenu ikdienas svara pieaugumu, un iegūt liemeņus, kas atbilstu EEK klasifikācijas centrālajām kategorijām". Itālijas normatīvajos aktos noteikta ne tikai atšķirība starp smaga svara cūkām (H) un viegla svara cūkām (L), bet tajos saskaņā ar Savienības tiesību aktiem paredzēta arī klasifikācijas sistēma ar iedalījumu kategorijās, kuras apzīmē ar šādiem burtiem: *EUROP*. Kaut arī citētajā tekstā trūkst skaidras atsauces uz burtiem, sistēmā skaidri norādīts, ka *Prosciutto di Parma* var pagatavot vienīgi no tādām smaga svara cūku (H) ciskām, kuras pieder pie Kopienas klasifikācijas centrālajām kategorijām, ko apzīmē ar burtiem "U", "R" un "O", bet cūku liemeņus, kas novērtēti ar "E" un "P" kategoriju, neizmanto. Izdarot šo izvēli specifikācijas izstrādes laikā, vadījās no pārliecības, ka to cisku īpašības, kuras iegūtas no liemeņiem, kas sertificēti ar "E" un "P" kategoriju, neatbilst prasībām, kas noteiktas produktam *Prosciutto di Parma*.

<sup>(1)</sup> OV L 304, 22.11.2011., 18. lpp.

Savienības līmenī patlaban risinās sarunas par "S" kategorijas iekļaušanu iepriekš minētajā *EUROP* klasifikācijas sistēmā. Likumdošanas process, kas jau ir stipri pavirzījies uz priekšu, šķiet apstiprināms, ka drīz vien Kopienas klasifikācijas sistēma varētu tikt apzīmēta ar nosaukumu *SEUROPE*; un tad tai būtu tieša ietekme arī uz Itāliju, kurā šī klasifikācija attieksies vienlaikus gan uz smaga, gan viegla svara cūkām.

Šis jauninājums varētu radīt lielas grūtības attiecīgo specifiskācijas noteikumu interpretācijā: tad būtu grūti noteikt, kuras ir "klasifikācijas centrālās kategorijas", un rastos apdraudējums, ka tiek atļauts izmantot neatbilstīgas izejvielas vai izbrāķēt tādas, kas pilnīgi atbilst *Prosciutto di Parma* raksturīgajām īpašībām. Šādām bažām ir savs pamats, jo, ņemot vērā jauno sistēmas noformējumu, par šīm centrālajām kategorijām varētu tikt uzskatītas tās, kuras apzīmētas ar burtiem "E", "U", "R" un "O", vai tās, kuras apzīmētas vienīgi ar burtiem "U" un "R". Pirmajā gadījumā ar burtu "E" apzīmētās cūku ciskas varētu tikt pievienotas centrālo kategoriju ciskām – tas palielinātu apdraudējumu, ka *Prosciutto di Parma* ražošanai tiek izmantotas šim produktam neatbilstīgas izejvielas. Otrajā gadījumā tiktu izbrāķētas ar burtu "O" apzīmētās ciskas, kaut arī tām piemīt vislabākās īpašības.

Ņemot vērā iepriekš minēto, lai novērstu šādu ar interpretāciju saistītu nenoteiktību, būtu lietderīgi precizēt specifiskācijas C daļā līdz šim izmantoto formulējumu "EEK klasifikācijas centrālās kategorijas", norādot, ka šīs centrālās kategorijas attiecas uz liemeņiem, kas novērtēti ar burtiem "U", "R" un "O".

---

## II PIELIKUMS

## KONSOLIDĒTS VIENOTAIS DOKUMENTS

Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību <sup>(1)</sup>

## PROSCIUTTO DI PARMA

EK Nr. IT-PDO-0317-01028-9.8.2012

## AĢIN ( ) ACVN (X)

## 1. Nosaukums

*Prosciutto di Parma*

## 2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

## 3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

## 3.1. Produkta veids

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

## 3.2. Tā produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Produkts ir nogatavināts žāvētais šķiņķis; to identificē pēc marķējuma, kas iededzināts uz ādas; pēc ārējās formas šķiņķis ir noapaļots, bez distālās daļas (kājas), bez ārējam nepilnībām, kas var apdraudēt produkta tēlu, ar ierobežotu atvērto muskuļaudu daļu līdz maksimāli 6 centimetriem – aiz ciskas kaula galviņas (kauliņš), (īsa aplīdzināšana); svars: parasti no astoņiem līdz desmit kilogramiem, taču nekad nav mazāks par septiņiem kilogramiem; krāsa pēc sagriešanas: viendabīga no sārtas līdz sarkanai, vietumis cauraudzis speķis tīri baltā krāsā; smarža un garša: gaļas garša ir patīkama un maiga ar sāļu piegāršu un īpatnēju raksturīgu aromātu; raksturīga precīza atbilstība noteiktajām analizējamo rādītāju vērtībām (mitrums, sāļums, proteolīzes indekss); pēc produkta *Prosciutto di Parma* nogatavināšanas to var realizēt veselu, atkaulotu un gabalos, kuru forma un svars var atšķirties, kā arī šķēlēs atbilstošā iepakojumā.

## 3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Izejvielai (svaigi augšstilbi), kuru izmanto *Prosciutto di Parma* ražošanai, raksturīgas šādas īpašības: tauku konsistenci novērtē, nosakot joda rādītāju un/vai linolskābes koncentrāciju augšstilba zemādas iekšējā un ārējā tauku slānī. Katrā paraugā joda skaitlis nedrīkst būt lielāks par 70, bet linolskābes koncentrācija nedrīkst pārsniegt 15 %; svaiga, nodirāta augšstilba ārējās daļas tauku slāņa biezumam, mērot vertikāli virzienā ciskas kaula galviņai (zem pamatnes), ir jābūt apmēram 20 mm – svaigiem augšstilbiem, kurus izmanto, lai ražotu *Prosciutto di Parma* svarā no septiņiem līdz deviņiem kilogramiem, un apmēram 30 mm – svaigiem augšstilbiem, kurus izmanto, lai ražotu *Prosciutto di Parma* svarā, kas pārsniedz deviņus kilogramus. Jebkurā gadījumā tauku slāņa biezums nevar būt mazāks attiecīgi par 15 mm un 20 mm abām svaigu augšstilbu kategorijām kopā ar ādu. "Kroņa" formas marķējumam ir jābūt pietiekami lielam, lai nevarētu atdalīt ādu no ciskas muskuļaudiem, kas ir zem tās. Svaigu nodirātu augšstilbu vēlamais svars ir no 12 līdz 14 kilogramiem, un tas nekādā gadījumā nedrīkst būt mazāks par 10 kilogramiem.

## 3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

Atļautā barība, tās daudzums un lietošanas veids ir norādīts divās tabulās, no kurām pirmā attiecas uz atļauto barošanas režīmu, ja dzīvsvars nav lielāks par 80 kilogramiem, bet otra – uz atļauto ēdināšanas režīmu nobarošanas posmā. Barību vēlams dot šķidrā veidā (putra vai cūkēdiens), ko saskaņā ar tradīciju var papildināt ar sūkālām.

Pirmajā posmā labības sausās masas daļa nedrīkst būt mazāka par 45 % no kopējā uzņemtās barības daudzuma, un pirmajā posmā var izmantot šādus barības līdzekļus: kukurūzas lipekļa putraiņi un/vai kukurūzas lipekļa barība, ceratonijas augļi bez kauliņiem, zivju milti, sojas ekstrakcijas milti, spirta rūpniecības blakusprodukti, paniņas, lipīdi, kuru kušanas temperatūra ir augstāka par 36 °C, proteīnu lizāti, kukurūzas skābbarība.

<sup>(1)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.).

Otrā (nobarošanas) posma labības sausā daļa nedrīkst būt mazāka par 55 % kopējās barības devas, un tā laikā izmanto šādus barības līdzekļus: kukurūza, cūkēdiens no kukurūzas graudiem un/vai vārpām, sorgo, miežu putrami, kvieši, tritikāle, auzas, mazpazīstamāki graudaugi, klijas, citi kviešu pārstrādes blakusprodukti, atūdeņoti kartupeļi, biešu izspaidas un no tām pagatavota skābbarība, linu lopbarības rauši, biešu skābbarība un sausā masa, ābolu un bumbieru drabiņas, vīnogu un tomātu mizas vēdera izejas stimulēšanai, piena serums, paniņas, atūdeņoti lucernas milti, melase, sojas ekstrakcijas milti, saulgriežu, sezama, kokosriekstu un kukurūzas asnu milti, zaļie zirnīši un/vai citu tauriņziežu dzimtas augu sēklas, alus raugs un/vai torulas raugs un citi raugi, lipīdi, kuru kušanas temperatūra ir augstāka par 40 °C.

### 3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Ražošanai un nogatavināšanai ir jānotiek 4. punktā minētajā ražošanas apgabalā, lai nodrošinātu produkta kvalitāti, izsekojamību un kontroli.

### 3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.

Pēc produkta *Prosciutto di Parma* marķēšanas to var pārdot veselu, atkaulotu un gabalos, kuru forma un svars var atšķirties, kā arī šķēlēs atbilstošā iepakojumā; un šādā gadījumā sagriešanai un iepakojšanai ir jānotiek vienīgi 4. punkta pirmajā daļā noteiktajā īpašajā ražošanas apgabalā, kā arī produktam ir obligāti jāpievieno ACVN tādā veidā, lai to nevarētu izdzēst vai noņemt, ievērojot 3.7. punktā paredzētos noteikumus, lai garantētu *Prosciutto di Parma* raksturīgo kvalitāti un pilnīgu produkta izsekojamību.

### 3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Pirmais *Prosciutto di Parma* atpazīstamības elements, kas nav saistīts ar etiķeti, taču kas atšķir to no citiem produktiem tirgū, ir marķējums "hercoga kroņa" veidā (iededzināta zīme, kas veidota kā stilizēts kronis no pieciem punktiem kopā ar vietvārdu "Parma"). Šai atšķirības zīmei ir divi uzdevumi: atšķirt produktu no citiem žāvētā šķiņķa veidiem, garantējot tā autentiskumu (identifikācijas zīme), kā arī garantēt, ka produkts ir izgājis visus paredzētos ražošanas posmus un katrā šādā posmā to ir identificējuši attiecīgie ekonomikas dalībnieki. Likumīga un juridiska izcelsmes vietas nosaukuma izmantošana nozīmē precīzas esamību: bez "hercoga kroņa" konkrēto cilmes vietas nosaukumu nevar izmantot produkta apzīmēšanai etiķetē, uz iepakojuma, pārdošanas dokumentos vai komercdarījuma brīdī (veselam, iepriekš iepakotam produktam šķēlēs vai mazumtirdzniecībai gabalos).

Attiecībā uz *Prosciutto di Parma* marķējuma raksturīgajiem elementiem marķējumā obligāti iekļauj šādas norādes:

— veselam neatkaulotam *Prosciutto di Parma*:

— "Prosciutto di Parma", aiz kuras atrodas "denominazione di origine protetta" ("aizsargāts cilmes vietas nosaukums"),

— ražotnes atrašanās vieta,

— iepakotam veselam, atkaulotam vai gabalos sadalītam *Prosciutto di Parma*:

— "Prosciutto di Parma", aiz kuras atrodas "denominazione di origine protetta" ("aizsargāts cilmes vietas nosaukums"),

— ražotnes atrašanās vieta,

— ražošanas datums, ja vairs nav redzams zīmogs,

— šķēlēs sagrieztam un iepriekš iepakotam *Prosciutto di Parma*:

— visiem iepakojumiem ir vienāda daļa, kura atrodas augšējā kreisajā malā un uz kuras ir kontroletiķete "hercoga kronis" un šādas norādes:

— "Prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n. 26 et del REG. (CE) n. 1107/96" ("Prosciutto di Parma – aizsargāts cilmes vietas nosaukums saskaņā ar 1990. gada 13. februāra Likumu Nr. 26 un Regulu (EK) Nr. 1107/96"),

— "confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato" ("iepakots attiecīgi apstiprinātas iestādes uzraudzībā"),

— ražotnes atrašanās vieta,

— ražošanas datums (zīmogā norādītais nogatavināšanas sākuma datums).



Ir aizliegts izmantot tādas apzīmējumus kā “classico” (klasisks), “autentico” (autentisks), “extra”, “super” vai kādu citu apzīmējumu, norādi vai uzrakstu kopā ar tirdzniecības nosaukumu, izņemot terminus “disossato” (atkaulots) un “affettato” (šķēlēš), kā arī jebkādu citu norādi, kas nav konkrēti paredzēta specifikācijā.

#### 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

*Prosciutto di Parma* ražošana notiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā – Parmas (*Parma*) provincē (Emīlijas-Romanjas reģions, Itālija), kas atrodas *Via Emilia* dienvidos vismaz 5 km attālumā no tās, maksimālais augstums virs jūras līmeņa – 900 m, apgabalu austrumos norobežo Endzas (*Enza*) gultne, bet rietumos – Stironas (*Stirona*) straujupe gultne.

Izejvielu iegūst ģeogrāfiskajā apgabalā, kas ir daudz plašāks par pārstrādes apgabalu un ietver šādu reģionu administratīvo teritoriju: Emīlija-Romanja, Veneto, Lombardija, Pjemonta, Molīze, Umbrija, Toskāna, Marke, Abruci, Lacija (Itālija).

#### 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

##### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

*Prosciutto di Parma* īpašās iezīmes un garantēta kvalitātes, higiēnas un stingru pārtikas drošuma normu ievērošana ir cieši saistīta ar vides apstākļiem, dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem. Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā unikāli, neatkārtojami apstākļi un īpaša iedzīvotāju zinātība pastāv tikai dažos retos un ierobežotos apvidos, kas ir attīstījušies kā apgabali, kuros ražo šķiņķi ar šo aizsargāto nosaukumu. *Prosciutto di Parma* ražošanas apgabals ir neliela Parmas provinces daļa, kas ir viena no šādām ierobežotām zonām. Pateicoties atrašanās vietai, šo mikroapgabalu raksturo unikāli ekoloģiskie, klimatiskie un vides apstākļi, kurus nosaka no Versīlijas (*Versilia*) ieplūstošais jūras gaiss, kas kļūst mērenāks, šķērsojot Magras (*Magra*) ielejas olīvkoku audzes un priežu silus, kļūst sausāks Apenīnu kalnu pārejās, uzņem kastaņu aromātu un pēc tam piesātina ar to un žāvē *Prosciutto di Parma*, piešķirot tam vienreizīgu maigumu.

##### 5.2. Produkta specifika

*Prosciutto di Parma* ir žāvēts šķiņķis, kas ir nogatavināts vismaz 12 mēnešus; vienīgās pieļaujamās sastāvdaļas ir cūkgaļa un sāls. Gatavam produktam ir noapaļota ārējā forma, izņemot distālo (pēdas) daļu, atvērto muskuļaudu daļa ne vairāk par sešiem centimetriem pārsniedz ciskas kaula galviņu (kauliņu) (īsa aplīdzināšana). Nogatavināta produkta svars parasti ir no astoņiem līdz desmit kilogramiem un nekad nav mazāks par septiņiem kilogramiem; krāsa griezumam vietās ir viendabīga, tās tonis mainās no sārta līdz sarkanai ar baltas krāsas tauku joslām; gaļai ir patīkama un maiga garša ar mazliet sāļu piegaršu un raksturīga patīkama smarža. Analīzēs produktam ir jāatbilst precīziem mitruma (no 59 % līdz 63,5 %), sāļuma (no 4,2 % līdz 6,2 %) un proteolīzes indeksa (no 24 līdz 31 %) rādītājiem.

##### 5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN)

Ražošanas kritēriji, kas ļauj piešķirt cilmes vietas nosaukumu *Prosciutto di Parma*, ir lielā mērā atkarīgi no apkārtējās vides apstākļiem, dabas faktoriem un cilvēkfaktoriem. Ir cieša saikne starp izejvielu un *Prosciutto di Parma*, kas, pateicoties ražošanas un ģeogrāfiskā apgabala sociāli ekonomiskajai attīstībai, nosaka produkta īpašās iezīmes. Izejvielas īpašības ir raksturīgas tikai noteiktam makroapgabalam Itālijas centrālajā un ziemeļu daļā (kā minēts 4. punkta otrajā daļā) jau kopš etrusku laikmeta līdz pat mūsdienām.

Šeit attīstījās cūkkopība, audzējot cūkas ar lielu svaru un kaujot tās lielākā vecumā, ko raksturo šādi cūkkopības procesa posmi: tiek izmantotas tikai vietējās cūku sugas, kuru audzēšana notiek saskaņā ar apkārtējās vides, sociālajiem un ekonomiskajiem apstākļiem un jo īpaši – izmantojot to barošanai labību un piena pārstrādes produktus, kā rezultātā progresīvā un dabiskā ceļā iegūst produktu, kam piešķir cilmes vietas nosaukumu. Noteiktā ģeogrāfiskā apgabala makrozonā ir ierobežots apvidus, kurā saskaņā ar unikāliem un neatkārtojamiem apkārtējās vides apstākļiem, kā arī īpašu cilvēku zinātību izveidojās *Prosciutto di Parma* ražošanas apgabals. Šis noteiktais apgabals atrodas nelielā Parmas provinces daļā. Pateicoties atrašanās vietai, šo mikroapgabalu raksturo unikāli ekoloģiskie, klimatiskie un vides apstākļi, kurus nosaka no Versīlijas (*Versilia*) ieplūstošais jūras gaiss, kas kļūst mērenāks, šķērsojot Magras (*Magra*) ielejas olīvkoku audzes un priežu silus, kļūst sausāks Apenīnu kalnu pārejās, uzņem kastaņu aromātu un pēc tam piesātina ar to un žāvē *Prosciutto di Parma*, piešķirot tam vienreizīgu maigumu.

Parma atrodas senās Šaipusalpu Gallijas teritorijas vidū, un tās iedzīvotāji audzē lielus cūku ganāmpulkus un ir jo īpaši ziņoši sāļta šķiņķa ražošanā.

Atskatoties pagātnē, var atrast dažādus rakstu avotus, kuros ir atsaucē uz šķiņķi un tā pagatavošanas veidu, jo īpaši Tirdzniecības palātas 1913. gada sarakstos, kuros ir minēts tā pašreizējais ražošanas reģions. Sākotnēji ar šķiņķa ražošanu nodarbojās mājražotāji, līdz mūsdienās šis process tika industrializēts, taču produkta tradicionālās īpašības ir saglabājušās gandrīz neskartas.

Produkta izcelsme ir vēsturiski dokumentēta, turklāt šis apgabals ir arī izejvielas izcelsmes vieta, un produkts ir radies, pateicoties tipiskas lauksaimnieciskās ražošanas attīstībai, kas kopēja un raksturīga visam iepriekšminētajam mikroreģionam un neatkarīgam mikroklīmata un vides apstākļu dēļ ir koncentrēta noteiktā Parmas provinces daļā.

**Atsaucē uz specifiskācijas publikāciju (Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)**

Valdība ir uzsākusi Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 5. punktā minēto valsts iebildumu procedūru, aizsargātā cilmes vietas nosaukuma *Prosciutto di Parma* reģistrācijas priekšlikumu 2012. gada 4. jūlijā publicējot *Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana)* 154. numurā.

Ražošanas specifiskācijas konsolidētais teksts ir pieejams šādā tīmekļa vietnē:

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

vai

tieši atverot Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas mājas lapu ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)) un uzklikšķinot uz *Qualità e sicurezza* (ekrāna augšējā labajā pusē) un tad – uz *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.

**KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 1209/2013****(2013. gada 25. novembris),****ar ko apstiprina specifیکācijas grozījumu, kurš nav maznozīmīgs, attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā [Camembert de Normandie (ACVN)]**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām <sup>(1)</sup> un jo īpaši tās 52. panta 2. punktu,

tā kā:

(1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Francijas pieteikumu specifیکācijas grozījuma apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Camembert de Normandie", kas reģistrēts saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 1107/96 <sup>(2)</sup>.

(2) Attiecīgais grozījums nav maznozīmīgs Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta nozīmē, tāpēc Komisija,

piemērojot minētās regulas 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu, grozījuma pieteikumu ir publicējusi *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* <sup>(3)</sup>.

(3) Komisijai nav iesniegts neviens paziņojums par iebildumiem saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. pantu, tāpēc šis specifیکācijas grozījums būtu jāapstiprina,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

**1. pants**Ar šo tiek apstiprināts *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* publicētais specifیکācijas grozījums attiecībā uz šīs regulas pielikumā minēto nosaukumu.**2. pants**Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 25. novembrī

Komisijas  
un tās priekšsēdētāja vārdā –  
Komisijas loceklis  
Dacian CIOLOȘ

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 148, 21.6.1996., 1. lpp.

<sup>(3)</sup> OV C 140, 18.5.2013., 20. lpp.

*PIELIKUMS*

Līguma I pielikumā uzskaitītie lauksaimniecības produkti, kas paredzēti lietošanai pārtikā:

**1.3. grupa. Siers**

FRANCIJA

Camembert de Normandie (ACVN)

---

**KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 1210/2013****(2013. gada 25. novembris),****ar ko apstiprina specifikācijas grozījumu, kurš nav maznozīmīgs, attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā [Melocotón de Calanda (ACVN)]**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām <sup>(1)</sup> un jo īpaši tās 52. panta 2. punktu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Spānijas pieteikumu specifikācijas grozījuma apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Melocotón de Calanda", kas reģistrēts saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 2446/2000 <sup>(2)</sup>.
- (2) Attiecīgais grozījums nav maznozīmīgs Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta nozīmē, tāpēc Komisija,

piemērojot minētās regulas 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu, grozījuma pieteikumu ir publicējusi *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* <sup>(3)</sup>.

- (3) Komisijai nav iesniegts neviens paziņojums par iebildumiem saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. pantu, tāpēc šis specifikācijas grozījums būtu jāapstiprina,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

*1. pants*Ar šo apstiprina *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* publicēto specifikācijas grozījumu attiecībā uz šīs regulas pielikumā minēto nosaukumu.*2. pants*Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 25. novembrī

*Komisijas  
un tās priekšsēdētāja vārdā –  
Komisijas loceklis  
Dacian CIOLOȘ*

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 281, 7.11.2000., 12. lpp.

<sup>(3)</sup> OV C 179, 25.6.2013., 19. lpp.

## PIELIKUMS

Līguma I pielikumā uzskaitītie lauksaimniecības produkti, kas paredzēti lietošanai pārtikā:

**1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība**

SPĀNIJA

Melocotón de Calanda (ACVN)

---

**KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 1211/2013****(2013. gada 25. novembris),****ar ko apstiprina maznozīmīgu specififikācijas grozījumu attiecībā uz nosaukumu, kas reģistrēts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Banon* (ACVN))**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām <sup>(1)</sup> un jo īpaši tās 53. panta 2. punkta otro daļu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 1. punkta pirmo daļu Komisija ir izskatījusi Francijas pieteikumu specififikācijas grozījumu apstiprināšanai attiecībā uz aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Banon*, kas reģistrēts saskaņā ar Komisijas Regulu (EK) Nr. 641/2007 <sup>(2)</sup>.
- (2) Pieteikuma mērķis ir grozīt specififikāciju, precizējot izcelsmes apliecinājumu, ražošanas metodi, marķējumu, valsts prasības un par nosaukuma kontroli atbildīgo pārbaudes struktūru kontaktinformāciju.

- (3) Komisija ir izvērtējusi minēto grozījumu un secinājusi, ka tas ir pamatots. Grozījums Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešās daļas nozīmē ir maznozīmīgs, tāpēc Komisija to var apstiprināt, nepiemērojot minētās regulas 50.–52. pantā izklāstīto procedūru,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

*1. pants*Aizsargātā cilmes vietas nosaukuma *Banon* specififikāciju groza saskaņā ar šīs regulas I pielikumu.*2. pants*

Konsolidēts vienotais dokuments, kurā sniegti galvenie specififikācijas elementi, sniegts šīs regulas II pielikumā.

*3. pants*Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 25. novembrī

*Komisijas  
un tās priekšsēdētāja vārdā –  
Komisijas loceklis  
Dacian CIOLOȘ*

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 150, 12.6.2007., 3. lpp.

## I PIELIKUMS

Produkta ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Banon* specififikācijā ir apstiprināts šāds grozījums:

**1.1. Izcelsmes apliecinājums**

Nodaļa ir papildināta ar noteikumiem par produkta izcelsmes kontroli un garantēšanu un produkta izsekojamību; šo noteikumu grozījumi ir Francijas kontroles sistēmas reformas rezultāts.

**1.2. Ražošanas metode**

Par pamatu ņemot valsts tiesību aktus, nodaļa ir papildināta ar informāciju, kas attiecas uz:

— ganāmpulka definīciju:

*“Ganāmpulks ir tāds kazu ganāmpulks, kurā ietilpst kazas laktācijas periodā, cietstāvošas kazas, kazlēni (jaunas kazas) un āži.”*

Šis noteikums ļauj labāk definēt terminu “ganāmpulks”.

*“Līdz 2013. gada 31. decembrim Communes Provençales, Roves un Alpines šķirnes slaucamās kazas un no šo šķirņu krustojumiem izaudzētās kazas veidos vismaz 60 % no katra ganāmpulka.”*

Šis noteikums ir ganāmpulka pielāgošanas pasākums, kas ļauj lopkopjiem līdz 2014. gada 1. janvārim par 100 % īstenot mērķi.

— ganāmpulka barību:

*“Kazu pamatbarība galvenokārt iegūta ģeogrāfiskajā apgabalā. To veido tikai barība, ko kazas iegūst, ganoties pļavās un/vai pārvietojoties pa noganāmajām platībām, sausā lopbarība no pākšaugiem un/vai zālaugiem un/vai labvēlīgos apstākļos uzglabāti savvaļā augošu sugu augi.”*

Šī informācija ir pievienota, lai precizētu ganāmpulka barības izcelsmi un veidu.

*“Kazas ganās:*

*pārvietojoties pa noganāmajām platībām, kur aug viengadīgi vai daudzgadīgi savvaļas sugu augi, kokaugi, krūmaugi vai zālaugi;*

*pastāvīgajās vietējo augu sugu pļavās;*

*stiebrzāļu, pākšaugu vai jauktu sugu pagaidu pļavās.”*

Šī informācija ir pievienota, lai precizētu tās pļavas, kurās atļauts iegūt barību.

*“Laikposmā, kad rupjā lopbarība jānodrošina galvenokārt no ganībām, siena daudzums nepārsniedz 1,25 kg barības izejvielas dienā vienai ganāmpulka pieaugušanai kazai.*

*Izbarotā siena daudzums nepārsniedz 600 kg barības izejvielas vienai ganāmpulka kazai gadā.*

*Zaļbarības izēdināšana silē gadā atļauta tikai 30 dienas, kas neseko viena otrai.”*

Šā noteikuma mērķis ir vairāk izmantot ganības.

*“Papildbarības izejvielas daudzums nepārsniedz 800 g vienai pieaugušanai ganāmpulka kazai dienā, ierobežojot barības izejvielas vienai pieaugušanai ganāmpulka kazai līdz 270 kg gadā. Vismaz 60 % no papildbarības gadā jābūt graudaugiem. Kaltētas lucernas izbarošana nepārsniedz 400 g barības izejvielas vienai pieaugušanai ganāmpulka kazai dienā vismaz divās devās, ierobežojot barības izejvielas vienai pieaugušanai kazai ganāmpulkā līdz 60 kg gadā.”*

Šo noteikumu mērķis ir samazināt barības devas ārpus ganībām.



*“Tādas lopbarības un kaltētas lucernas daudzums, kas iegūta ārpus apgabala, kurā ražo ar šo nosaukumu apzīmēto produktu, katrai pieaugušai kazai nepārsniedz 250 kg barības izejvielas gadā.”*

Šā noteikuma mērķis ir ierobežot tādas barības devas, kura nav iegūta ar šo nosaukumu apzīmētā produkta ražošanas apgabalā.

*“Ir aizliegts izmantot skābbarību un plēves ietinumos sagatavotu lopbarību, krustziežu dzimtas augus un citus augus un graudus, kas pienam var piešķirt sliktu garšu.”*

Šā noteikuma mērķis ir aizliegt izmantot tādu barību, kuras dēļ piens un tātad arī siers var iegūt sliktu garšu.

— piena ieguve ganāmpulkā:

*“No vienas kazas laktācijas periodā un vidēji gadā nedrīkst iegūt vairāk par 850 kg piena.”*

Šis jau esošais noteikums ir formulēts no jauna, lai ņemtu vērā ganāmpulka vidējo izslaukumu gadā.

— siera ražošanas tehnoloģija:

Teikums *“No 2009. gada 1. janvāra piena savākšana fermā notiek ik dienas un piena uzglabāšana pirms savākšanas notiek 8 °C temperatūrā.”* ir aizstāts ar teikumu: *“Savākt drīkst ne vairāk kā divu dienu un četru slaukumu pienu. Piena uzglabāšana pirms savākšanas notiek 6 °C vai zemākā temperatūrā.”*, lai ņemtu vērā ar attālumu saistītos ierobežojumus piena savākšanas laikā.

*“Fermenta doza ar koncentrāciju 520 mg himozīna litrā ir no 20 līdz 35 ml 100 litros piena.”*

Šā noteikuma mērķis ir precizēt fermenta dozu. Šī doza nepieciešama, lai iegūtu optimālu recēšanas laiku.

*“Sālīšana ilgst no 5 līdz 8 minūtēm.”*

Šā noteikuma mērķis ir precizēt sālīšanas ilgumu.

— nogatavināšana:

*“Šā posma beigās siera virsai jābūt viendabīgai ar nostabilizējušos floru, tam jābūt ar plānu krēmkrāsas mizu un mīkstu masas viduci.”*

Šā noteikuma mērķis ir precizēt siera izskatu nogatavināšanas starpposmā.

— ietišana lapās:

*Savākšanas noteikumi*

*Tiek vāktas nobrūnējušas lapas, proti, rudens lapkrītī. Tās ir tīras un nebojātas.*

*Glabāšanas apstākļi*

*Tās uzglabā sausas.*

*Apstrāde*

*Lapas pirms to izmantošanas ietišanai samitrina. Iespējami trīs paņēmieni:*

— ar vārošu ūdeni,

— ar vārošu ūdeni, kuram pievienots 5 % etiķis,

— ar ūdeni, kuram pievienots 5 % etiķis.

*Lapu kātiņu nogriešana nav obligāta, taču griezt drīkst tikai lapas pamatni, citas lapu daļas griezt nedrīkst.*

#### Siera ietīšana

*Siers tiek pilnībā ietīts lapās, lai nodrošinātu otro nogatavināšanu anaerobos apstākļos.*

*Ja sieru satin lapās, kuru kātiņi nav nogriezti, kātiņu novieto siera apakšā.”*

Šā noteikuma mērķis ir precizēt kastaņkoku lapu savākšanu un izmantošanu. Šo lapu kvalitātes noteikšana ir nepieciešama, lai, ietinot lapās, panāktu optimālu siera nogatavināšanu.

#### 1.3. Marķēšana

Lai padarītu Eiropas Savienības ACVN logotipa izmantošanu par obligātu, ir grozīti noteikumi marķēšanai. Ieviesti papildinājumi no valsts tiesību aktiem.

#### 1.4. Valsts prasības

Valsts prasības ir papildinātas ar Francijas tiesību aktu prasībām atbilstošu tabulu, kurā uzskaitīti galvenie pārbaudāmie parametri un pārbaudē izmantojamās metodes.

#### 1.5. Cits

Ir atjaunināta par šā aizsargātā nosaukuma kontroli atbildīgo pārbaudes struktūru kontaktinformācija.

---

## II PIELIKUMS

## KONSOLIDĒTS VIENOTAIS DOKUMENTS

Padomes 2006. gada 20. marta Regula (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību <sup>(1)</sup>

## BANON

EK Nr.: FR-PDO-0105-0969 – 23.2.2012.

## AĢIN ( ) ACVN (X)

## 1. Nosaukums

Banon

## 2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

## 3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

## 3.1. Produkta veids

1.3. grupa. Siers

## 3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

*Banon* ir mīksts siers, kas ražots no svaiga kazas pilnpiena. To iegūst straujās sarecināšanas procesā (ar himozīnu saturošu recināšanas fermentu). Nogatavinātu sieru ietin (proti, pilnīgi nosedz ar lapām) dabīgā veidā nobrūnējušās kastaņu lapās, kas saistītas savā starpā ar dabīgo rafiju, veidojot 6 līdz 12 starus.

*Banon* sieram pēc vismaz 15 dienu nogatavināšanas, no kurām 10 dienas tas ir ietīts lapās, ir viendabīga, krēmīga, valkana un mīksta masa. Tā mīza zem lapām ir krēmīgi dzeltena. Siera *Banon* rituļu diametrs kopā ar lapām ir 75 līdz 85 mm, bet augstums – 20 līdz 30 mm. *Banon* siera neto svars bez lapām un pēc nogatavināšanas ir 90 līdz 110 g.

Pēc pilnīgas izžūšanas 100 gramos siera ir vismaz 40 gramu sausnas un 100 gramos siera ir 40 gramu tauku.

## 3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Līdz 2013. gada 31. decembrim *Communes Provençales, Roves, Alpines* šķirnes slaucamās kazas un no to krustojumiem izaudzētās kazas veido vismaz 60 % no katra ganāmpulka.

No 2014. gada 1. janvāra *Banon* ražošanā izmantotais piens iegūts tikai no *Communes Provençales, Roves* un *Alpines* šķirnes kazām un šo šķirņu krustojumos izaudzētām kazām.

## 3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

Kazu pamatbarību iegūst galvenokārt ģeogrāfiskajā apgabalā. To veido tikai barība, ko kazas iegūst, ganoties pļavās un/vai pārvietojoties pa noganāmajām platībām, sausā lopbarība no pākšaugiem un/vai zālaugiem un/vai labvēlīgos apstākļos uzglabāti savvaļā augošu sugu augi. Tiklīdz laika apstākļi un veģētācijas fāze to atļauj, kazas ganās ganībās un/vai pārvietojas pa noganāmajām platībām. Pļavās un noganāmajās platībās kazas regulāri pavada vismaz 210 dienas gadā. Vismaz četrus mēnešus gadā rupjo lopbarību tās saņem galvenokārt ganībās.

Apgabala pļavās vai noganāmajās platībās kazas ganās vismaz 210 dienas gadā.

Kazas ganās:

— noganāmajās platībās, kur aug viengadīgi vai daudzgadīgi savvaļas sugu augi, kokaugi, krūmaugi vai zālaugi,

— pastāvīgajās vietējo augu sugu pļavās,

— stiebrzāļu, pākšaugu vai jauktu sugu pagaidu pļavās.

<sup>(1)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām (OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.).

Silēs izēdināmas barības (sausā lopbarība un barības piedevas) apjomam ir noteikts gada un dienas limits. Ierobežo arī ārpus apgabala iegūtas lopbarības iegādes apjomu.

Vismaz četrus mēnešus gadā rupjā lopbarība kazām jāsaņem galvenokārt ganībās.

Laikposmā, kad rupjā lopbarība jānodrošina galvenokārt ganībās, izēdināmā siena daudzums nedrīkst pārsniegt 1,25 kg barības izejvielas dienā vienai ganāmpulka pieaugušai kazai.

Izbarotā siena daudzums nepārsniedz 600 kg barības izejvielas vienai ganāmpulka kazai gadā.

Zaļbarības izēdināšana silē gadā atļauta tikai 30 dienas, kas neseko viena otrai.

Papildbarības izejvielas daudzums nepārsniedz 800 g vienai pieaugušai ganāmpulka kazai dienā, ierobežojot barības izejvielas vienai pieaugušai ganāmpulka kazai līdz 270 kg gadā.

Vismaz 60 % no papildbarības gadā jābūt graudaugiem.

Kaltētas lucernas izbarošana nepārsniedz 400 g barības izejvielas vienai pieaugušai ganāmpulka kazai dienā vismaz divās devās, ierobežojot barības izejvielas vienai pieaugušai kazai ganāmpulkā līdz 60 kg gadā.

Tādas lopbarības un kaltētas lucernas daudzums, kas iegūta ārpus apgabala, kurā ražo ar šo nosaukumu apzīmēto produktu, katrai pieaugušai kazai nepārsniedz 250 kg barības izejvielas gadā.

Ir aizliegts izmantot skābbarību un plēves ietinumus sagatavotu lopbarību, krustziežu dzimtas augus un citus augus un graudus, kas pieņem var piedot sliktu garšu.

Saimniecībā kazu ganāmpulkam faktiski atvēlēts tik daudz lopbarības platības, lai vidēji astoņu kazu rīcībā būtu vismaz 1 ha dabīgo un/vai kultivēto pļavu, bet vidēji divu kazu rīcībā – 1 ha pārstaigājamo noganāmo platību.

### 3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Piena ražošanu, siera pagatavošanu un nogatavināšanu veic 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

### 3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.

—

### 3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Visus sierus ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu pārdod ar individuālu etiķeti, uz kuras cilmes vietas nosaukums ir norādīts ar tāda lieluma burtiem, kuri ir vismaz vienādi ar jebkādu citu burtu izmēru uz etiķetes.

Ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu *Banon* apzīmētā siera marķējumā obligāti jāiekļauj Eiropas Savienības ACVN logotips.

Nosaukumam *Banon* obligāti jābūt uz rēķiniem un tirdzniecības dokumentiem.

## 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst šādu pašvaldību teritorija:

Augšprovansas Alpu (*Alpes-de-Haute-Provence*) departamentā (04)

Pašvaldības, kuru teritorija šajā apgabalā ietilpst pilnībā

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Beaujeu, Bevons, Beynes, Bras-d'Asse, Brunet, Céreste, Champtercier, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Clamensane, Cruis, Curel, Dauphin, Digne-les-Bains, Draix, Entrepierres, Entrevennes, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Hautes-Duyes, La Javie, La Motte-du-Caire, Lardiers, La Rochegiron, Le Brusquet, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Le Chauffaut-Saint-Jurson, L'Escal, Les Omergues, L'Hospitalet, Limans, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Marcoux, Mézel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfuron, Montjustin, Montlaur, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozèlles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, Pierrefrue, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thoard, Vachères, Valbelle, Valernes, Villemus, Volonne.

Pašvaldības, kuru teritorija šajā apgabalā ietilpst daļēji

Château-Arnoux-Saint-Auban, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, Les Méés, Lurs, Manosque, Montfort, Oraison, Peyruis, Valensole, Villeneuve, Volx.

Šo pašvaldību ģeogrāfiskā apgabala robežas norādītas plānos, kuri atrodas attiecīgo pašvaldību mērijās.

Augšalpu (Hautes-Alpes) departamentā (05)

Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, La Pierre, Laragne-Montéglin, Le Bersac, L'Épine, Méreuil, Montclus, Montjay, Montmorin, Montrond, Moydans, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Ribeyret, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Sainte-Colombe, Sainte-Marie, Saint-Genis, Saint-Pierre-Avez, Saléon, Salérans, Serres, Sigottier, Sorbiers, Trescléoux.

Voklīzas (Vaucluse) departamentā (84)

Aurel, Auribeau, Buoux, Castellet, Gignac, Lagarde-d'Apt, Monieux, Saignon, Saint-Christol, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Trinit, Sault, Sivergues, Viens.

Dromas (Drôme) departamentā (26)

Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, Eygalayes, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, La Rochette-du-Buis, Mévouillon, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Reilhanette, Rioms, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Séderon, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château.

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

#### a) Dabas vide

Banon šūpulis ir Aušprovansa Banonas pašvaldības apkaimē. Tas ir vidēji augstu kalnu sauss apgabals, tā ainavu veido pakalni un plato ar Vidusjūrai raksturīgo klimatu.

Apgabalu raksturo ūdens trūkums, pazemes ūdeņi atrodas lielā dziļumā, bet virszemes ūdens atkarīgs no retiem un neregulāriem nokrišņiem galvenokārt rudenī un pavasarī, bet vasarā nokrišņu ir ļoti maz.

Apgabalu, kur ražo Banon sieru, raksturo arī neauglīgas, galvenokārt kaļķainas un ūdenscaurlaidīgas augsnes, kurās lieliski iesūcas lietus ūdens.

Tā ir vide, kur mainās skraju mežu platības, kas apaugušas ar Alepo priedēm, ozoliem, irbuleņiem, miltenēm, aromātiskiem augiem, pamežu platībām, izkliedētiem krūmu puduriem un Provansas vidēji augsto kalnieņu samērā bargajam klimatam (sauss, saulains, bieži vien ziemā diezgan auksts) piemērotiem kultūraugiem, un kas rada labvēlīgu vidi, pa kuru pārvietojas un kuru nogana kazu ganāmpulki.

Ar šā reģiona dabas vides apstākļiem var izskaidrot to, ka vispārējā šīs teritorijas tautsaimniecība ir labvēlīga ganību lopkopībai un kultūraugiem ar zemu ražību.

#### b) Siera Banon priekšvēsture

Šā siera pirmsākumi meklējami XIX gs. beigās. Šajā zemē, kuras agronomiskais potenciāls ir zems, zemnieki meklē veidu, kā gūt vislielāko labumu no apkārtnes nabadzīgajiem resursiem: tiek praktizēta jaukta augkopība izdzīvošanai dažos auglīgākajos zemesgabalos, taču savvaļākās meža platībās iegūst koksni, gūst medījumu, lasa sēnes, ogas, trifeles vai lavandu. Katras ģimenes rīcībā līdztekus cūkām un nelielai piemājas putnu saimei ir arī neliels piemājas aitu un dažu kazu ganāmpulks; tie ir dzīvnieki, kuri viens otru papildina gan teritorijas (jo, turot šos dzīvniekus, apkārtnes meži un pameži tiek izmantoti vislietderīgāk), gan saimnieciskās funkcionalitātes ziņā. Jērus audzē gaļai, kazas kā jau "nabaģu govīs" tur tiek audzētas piena iegūšanai. Piens svaigā veidā ir pārtika ģimenei, bet to arī pārstrādā sierā, kas ir vienīgais veids kā saglabāt tā uzturvērtību.

Lai gan siers domāts ģimenes patēriņam, tā komerciālo vērtību rada produkcijas pārpalikums pēc tam, kad ģimene ir apmierinājusi savas vajadzības. Šis produkcijas pārpalikums tiek vests pārdošanai uz vietējiem tirgiem.

Tieši šajos tirgos Banona – kantona administratīvais un Līras (Lure) un Albionas (Albion) zemes centrs, svarīgu satiksmes ceļu sadure un gadatirgu un tirgu norises vieta – tika uzskatīta par vissvarīgāko šo gadatirgu vai siera tirgu vietu.

Pirmo reizi locītais kazas siers, kas saistīts ar Banonas nosaukumu, minēts 1886. gadā *Marius MORARD* darbā "Cuisinière provençale".

Pēckara periodu raksturo pakāpeniska tehniskā progresa ieviešana siera ražošanā. Kazu ganāmpulki tiek specializēti, siera ražošana pārvar mājražošanas robežas; ja iepriekš sieru ražoja galvenokārt ģimenes uzturam un tā pārdošana bija papildu nodarbe, iestājas posms, kad galvenais ir sieru pārdot (pārpalikums ģimenes uzturēšanai).

## 5.2. Produkta specifika

*Banon* siera oriģinalitāte izpaužas divējādi, kazas sieru nozarē tas ir ļoti īpašs, šī siera masa veidota no maiga recekļa, ko iegūst straujās sarecināšanas procesā (ar himozīnu saturošu recināšanas fermentu) un ietin kastaņkoka lapās.

Atsaucoties uz J. M. MARIOTTI pētījumu "A la Recherche d'un fromage; le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie", *Banon* siers vienmēr ir ražots, pievienojot himozīnu saturošu recināšanas fermentu un joprojām ir viens no retajiem sieriem, kurus ražo atbilstoši šim paņēmienam.

Kā liecina vēsture, Provansa nepārprotami atrodas himozīna recinātāja izmantošanas kultūras teritorijā, pretēji Ziemeļfrancijai, kur pārsvarā izmanto pienskābi (lēnā koagulācija aptuveni 24 stundas). Jau XV gs. karalim Renē pasniedz "šos nelielos maigos, ar himozīnu sarecinātos siera ritulīšus" – atsauc uz recināšanu ar himozīnu ir skaidra.

Tradicionāli sietveida trauki, ko izmantoja Provansā, ir ar lieliem caurumiem, kas norāda, ka receklis ir ticis iegūts, izmantojot himozīna recinātāju (ar pienskābes baktēriju izdalītajiem fermentiem iegūts receklis caur šādiem sietiem iztecētu).

Turklāt siera locīšanai, kas raksturīga *Banon* sieram, ir divi mērķi: šāda locīšana ir gan siera uzglabāšanas, gan izgatavošanas paņēmiens. Tā ir svaigsiera pārstrāde, kurā ņemtas vērā rūpes gan par siera saglabāšanu, gan uzlabošanu.

Produkta pārstrāde galvenokārt izpaužas kā tā saistība ar kastaņkoka lapām, tā locīšana. Šī formas izveide iezīmē pāreju no *Tome* siera uz *Banon* sieru. Šīs lapas pasargā no gaisa iedarbības, un tām ir arī papildu nozīme – tās veicina siera aromātisko īpašību attīstību.

Daudzi augi, izrādās, ir asociējami ar sieru (vīnogulāji, kastaņkoki, platānas, riekstkoks u. c.); vispiemērotākās ir tieši kastaņkoka lapas to izturīgās struktūras un miecvielu kvalitātes dēļ.

## 5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN)

### a) Dabas vide

Šā siera ražošanas apgabalu ietekmē Vidusjūra, augsne šajā apgabalā ir neauglīga, tā veidota galvenokārt no kaļķakmens, kas atrodas tuvu augsnes virskārtai un neaiztur ūdeni. Šie faktori veicina krūmāju veģetāciju, ko veido irbulenes, vilkābeles, dzeloņplūmes, klinšrozes, kadiķi, lavanda, kaļnumētras, timiāns un kastaņkoki, kas atkaļķotajās zemes platībās tika ieviesti ap 1860. gadu.

Tā ir īpaši piemērota vide kazu audzēšanai un ganišanai.

### b) Ganību lopkopības sistēma

No lopkopja viedokļa raugoties, ganību un lopbarības platības ir kazu barības pamats. Šīs platības ir iekļautas ganāmpulka barošanas stratēģijā. Lopkopji ievieša īpašu ražošanas sistēmu, apvienojot šo dabas resursu daudzveidību.

Ganību platībā tiek apvienoti trīs resursu veidi: dabīgās ganības, meži un ar slāpekli bagāti pākšaugi. Vairums lopkopju patur kazas, kuras viņi atkarībā no barības daudzuma, ko tās gūst, pārstaigājot noganāmās platības, un no gadalaika posma var papildus laist ganīties sējas esparsetes vai lucernas plāvās.

Šī lopkopības sistēma ir lauksaimniecības prakse, kas ļoti ietekmē šim sieram raksturīgās īpašības un saikni ar zemi, kurā tas tiek ražots.

## c) Ražošanas paņēmieni

Mīkstā recekļa izmantošanu nosaka vietējie klimatiskie apstākļi (augsta temperatūra un sausums). Šajā reģionā nav iespējams bez īpašiem tehniskiem līdzekļiem atdesēt pienu un pēc tam to uzglabāt zemā temperatūrā – tā, lai pienskābes baktērijas darbotos, nesaskābinot pienu. Tāpēc piena recēšana, proti, tā koagulācija fermentu ietekmē, ir jāaktivizē.

Siera *Tome* locīšana ļāva to lietot pārtikā visu gadu, un jo īpaši ziemas laikā, kad kazas nedod pienu.

Siers *Banon* ir visu šo faktoru (nabadzīga, kazu ekstensīvu audzēšanu sekmējoša vide, ko lietderīgi izmanto cilvēks, silts un sauss klimats, kas dabīgā veidā nosaka siera recināšanas paņēmieni un apstrādi (locīšana)) kombinēšanas rezultāts, kas nodrošina apstākļus šā siera ilgai uzglabāšanai.

**Atsauce uz specifiskācijas publikāciju**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBanon.pdf>

---

**KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 1212/2013****(2013. gada 26. novembris)****par atsevišķu preču klasifikāciju kombinētajā nomenklatūrā**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Padomes 1987. gada 23. jūlija Regulu (EEK) Nr. 2658/87 par tarifu un statistikas nomenklatūru un kopējo muitas tarifu <sup>(1)</sup> un jo īpaši tās 9. panta 1. punkta a) apakšpunktu,

tā kā:

- (1) Lai nodrošinātu Regulai (EEK) Nr. 2658/87 pievienotās kombinētās nomenklatūras vienveidīgu piemērošanu, ir jāpieņem noteikumi par šīs regulas pielikumā minēto preču klasifikāciju.
- (2) Regulā (EEK) Nr. 2658/87 ir izklāstīti vispārīgie kombinētās nomenklatūras interpretācijas noteikumi. Minētie noteikumi attiecas arī uz jebkuru citu nomenklatūru, kas pilnīgi vai daļēji balstās uz KN vai pievieno tai papildu apakšnodaļas un ir izveidota ar īpašiem Savienības noteikumiem, lai piemērotu tarifu un citus pasākumus, kas saistīti ar preču tirdzniecību.
- (3) Šīs regulas pielikuma tabulas 1. ailē aprakstītās preces saskaņā ar minētajiem vispārīgajiem noteikumiem būtu jāklasificē saskaņā ar minētās tabulas 2. ailē norādīto[-ajiem] KN kodu[-iem] atbilstīgi 3. ailē noteiktajam pamatojumam.
- (4) Ir lietderīgi noteikt, ka saistošo izziņu par tarifu, kas izdota attiecībā uz precēm, uz kurām attiecas šī regula,

bet kas neatbilst šīs regulas noteikumiem, izziņas turētājs var turpināt izmantot noteiktu laikposmu saskaņā ar Padomes Regulas (EEK) Nr. 2913/92 <sup>(2)</sup> 12. panta 6. punktu. Minētais laikposms ir [trīs] mēneši.

- (5) Par šīs regulas pielikuma 1. punktu Muitas kodeksa komiteja nav sniegusi atzinumu tās priekšsēdētāja noteiktajā termiņā; šīs regulas pielikuma 2. punktā paredzētie pasākumi ir saskaņā ar Muitas kodeksa komitejas atzinumu,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

*1. pants*

Pielikuma tabulas 1. ailē aprakstītās preces kombinētajā nomenklatūrā klasificē ar tabulas 2. ailē norādīto[-ajiem] KN kodu[-iem].

*2. pants*

Saistošo izziņu par tarifu, kas neatbilst šīs regulas noteikumiem, saskaņā ar Regulas (EEK) Nr. 2913/92 12. panta 6. punktu var turpināt izmantot [trīs] mēnešus no šīs regulas spēkā stāšanās dienas.

*3. pants*

Šī regula stājas spēkā divdesmitajā dienā pēc tās publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 26. novembrī

*Komisijas  
un tās priekšsēdētāja vārdā –  
Komisijas loceklis  
Algirdas ŠEMETA*

<sup>(1)</sup> OV L 256, 7.9.1987., 1. lpp.

<sup>(2)</sup> Padomes 1992. gada 12. oktobra Regula (EEK) Nr. 2913/92 par Kopienas Muitas kodeksa izveidi (OV L 302, 19.10.1992., 1. lpp.).



## PIELIKUMS

Preču apraksts	Klasifikācija (KN kods)	Pamatojums
(1)	(2)	(3)
<p>1. Sirdspukstu mērīšanas iekārta, kuras sastāvdaļas ir:</p> <p>— sirdspukstu sensors un bezvadu raidītājs, kas iekļauts krūšu jostā,</p> <p>— sirds ritma monitorēšanas ierīce, kurā ietverts bezvadu uztvērējs un pulkstenis, ar kontroles taustiņiem un optiski elektronisku displeju, kuru var uzvilkt uz plaukstu locītavas,</p> <p>— pamatne sirds ritma monitorēšanas ierīces piestiprināšanai pie divriteņa stūres.</p> <p>Sensors uztver sirdspukstus, un attiecīgie dati tiek bez vadiem pārraidīti monitorēšanas ierīcei, kas aprēķina sirds ritmu (reālo, maksimālo vai vidējo) un parāda rezultātu.</p> <p>Iekārta darbojas arī kā pulkstenis un hronometrs.</p> <p>(*) Sk. 1. attēlu.</p>	9031 80 38	<p>Klasifikācija noteikta, ievērojot 1., 3.b) un 6. vispārīgo kombinētās nomenklatūras interpretācijas noteikumu, 90. nodaļas 3. piezīmi un KN kodu 9031, 9031 80 un 9031 80 38 aprakstu.</p> <p>Sirdspukstu sensors un sirds ritma monitorēšanas ierīce ir paredzēti, lai nodrošinātu skaidri noteiktas funkcijas kopīgu izpildi 90. nodaļas 3. piezīmē minētajā nozīmē saistībā ar XVI sadaļas 4. piezīmi, jo sensors uztver sirdspukstus un nosūta signālus monitorēšanas ierīcei, lai tie tiktu apstrādāti un parādīti.</p> <p>Iekārta ir salikta prece, kas sastāv no 90. nodaļā (mērierīce vai kontrolierīce) un 91. nodaļā (pulkstenis) klasificētiem elementiem. Saskaņā ar 3.b) noteikumu tā jāklasificē pēc sastāvdaļas, kas nosaka preces pamatīpašības.</p> <p>Ņemot vērā iekārtas objektīvās īpašības, konkrēti, sirdspukstu mērīšanas un monitorēšanas komponentu pārsvaru, iekārtas pamatīpašības nosaka mērīšanas komponenti. Ierīces pulksteņa funkcija ir papildu funkcija tās mērīšanas aparāta funkcijai, jo aparāts, kas paredzēts mērījumu veikšanai, pamatojoties uz laiku (sirdspukstu skaits minūtē), ir saistīts ar pulksteni tālab, lai, apstrādājot mērījumus, izveidotu salīdzinājumu laikā. Tāpēc to nav iespējams klasificēt pozīcijā 9102 pie pulksteņiem.</p> <p>To nav iespējams klasificēt arī pozīcijā 9018 pie medicīnas instrumentiem un aparatūras, jo aparātu parasti nelieto profesionālajā medicīnas praksē (sk. arī Harmonizētās sistēmas (HS) skaidrojumu pirmo rindkopu par pozīciju 9018).</p> <p>Veicot mērījumus saistībā ar laika faktoru (sirds ritma jeb sirdspukstu skaitīšana minūtē), netiek skaitīts nekāda veida vienību kopējais skaits (sk. arī HS skaidrojumus par pozīciju 9029, A punktu). Tādējādi klasifikācija pozīcijā 9029 10 00 pie apgriezīgu mērītājiem, ieguves mērītājiem, taksometriem, hodometriem, pedometriem un tamlīdzīgām ierīcēm nav iespējama.</p> <p>Sirds ritma noteikšana (sirdspukstu skaits minūtē) nav apgriezīgu ātruma vai lineāra ātruma mērīšana (sk. arī HS skaidrojumus par pozīciju 9029, B punktu). Tādējādi klasifikācija pozīcijā 9029 20 pie spidometriem un tahometriem arī nav iespējama.</p>

(1)	(2)	(3)
		Tāpēc iekārta ir jāklasificē ar KN kodu 9031 80 38 pie citādiem elektroniskiem mērīšanas vai kontroles instrumentiem, ierīcēm un iekārtām, kas citur 90. nodaļā nav minēti vai iekļauti.
<p>2. Sirdspukstu sensors un bezvadu raidītājs, kas iekļauts krūšu jostā, kura paredzēta aplikšanai ap krūtīm, lai uztvertu sirdspukstus.</p> <p>Izstrādājums uztver sirdspukstus un bezvadiem pārraida attiecīgos datus sirds ritma monitorēšanas ierīcei, kas netiek uzrādīta kopā ar šo izstrādājumu.</p> <p>(*) Sk. 2. attēlu.</p>	9031 90 85	<p>Klasifikācija noteikta, ievērojot 1. un 6. vispārīgo kombinētās nomenklatūras interpretācijas noteikumu, 90. nodaļas 2.b) piezīmi un KN kodu 9031, 9031 90 un 9031 90 85 aprakstu.</p> <p>Izstrādājums ir paredzēts vienīgi vai galvenokārt lietošanai kopā ar sirdspukstu mērīšanas iekārtu, kas minēta pozīcijā 9031. Tā ir būtiska sastāvdaļa sirdspukstu mērīšanas iekārtas darbībai, jo bez tā minētā iekārta nedarbojas.</p> <p>Tāpēc izstrādājums ir jāklasificē ar KN kodu 9031 90 85 pie citādām mērīšanas vai kontroles instrumentu, ierīču un iekārtu daļām, kas citur 90. nodaļā nav minētas vai iekļautas.</p>

(\*) Attēliem ir tikai informatīva nozīme.



1. attēls



2. attēls

**KOMISIJAS ĪSTENOŠANAS REGULA (ES) Nr. 1213/2013****(2013. gada 27. novembris),****ar kuru nosaka standarta importa vērtības atsevišķu veidu augļu un dārzeņu ieviešanas cenas noteikšanai**

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Padomes 2007. gada 22. oktobra Regulu (EK) Nr. 1234/2007, ar ko izveido lauksaimniecības tirgu kopīgu organizāciju un paredz īpašus noteikumus dažiem lauksaimniecības produktiem (Vienotā TKO regula) <sup>(1)</sup>,ņemot vērā Komisijas 2011. gada 7. jūnija Īstenošanas regulu (ES) Nr. 543/2011, ar ko nosaka sīki izstrādātus noteikumus Padomes Regulas (EK) Nr. 1234/2007 piemērošanai attiecībā uz augļu un dārzeņu un pārstrādātu augļu un dārzeņu nozari <sup>(2)</sup>, un jo īpaši tās 136. panta 1. punktu,

tā kā:

- (1) Īstenošanas regulā (ES) Nr. 543/2011, piemērojot Urugvajai kārtas daudzpusējo tirdzniecības sarunu iznākumu, paredzēti kritēriji, pēc kuriem Komisija nosaka standarta

importa vērtības minētās regulas XVI pielikuma A daļā norādītajiem produktiem no trešām valstīm un laika periodiem.

- (2) Standarta importa vērtību aprēķina katru darbdienu saskaņā ar Īstenošanas regulas (ES) Nr. 543/2011 136. panta 1. punktu, ņemot vērā mainīgos dienas datus. Tāpēc šai regulai būtu jāstājas spēkā dienā, kad to publicē Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī,

IR PIENĒMUSI ŠO REGULU.

*1. pants*

Standarta importa vērtības, kas paredzētas Īstenošanas regulas (ES) Nr. 543/2011 136. pantā, ir tādas, kā norādīts šīs regulas pielikumā.

*2. pants*

Šī regula stājas spēkā dienā, kad to publicē Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama visās dalībvalstīs.

Briselē, 2013. gada 27. novembrī

Komisijas  
un tās priekšsēdētāja vārdā –  
lauksaimniecības un lauku attīstības ģenerāldirektors  
Jerzy PLEWA

<sup>(1)</sup> OV L 299, 16.11.2007., 1. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 157, 15.6.2011., 1. lpp.

## PIELIKUMS

## Standarta importa vērtības atsevišķu veidu augļu un dārzeņu ieviešanas cenas noteikšanai

(EUR/100 kg)

KN kods	Trešās valsts kods <sup>(1)</sup>	Standarta importa vērtība
0702 00 00	AL	44,1
	MA	41,4
	MK	36,9
	TR	57,9
	ZZ	45,1
0707 00 05	AL	41,5
	TR	87,1
	ZZ	64,3
0709 93 10	MA	133,7
	TR	87,3
	ZZ	110,5
0805 20 10	MA	68,3
	ZA	87,1
	ZZ	77,7
0805 20 30, 0805 20 50, 0805 20 70, 0805 20 90	PK	59,4
	SZ	56,2
	TR	70,2
	UY	56,2
	ZA	192,9
	ZZ	87,0
	0805 50 10	TR
ZZ	68,0	
0808 10 80	AU	125,0
	BA	45,7
	MK	41,5
	US	139,5
	ZA	134,8
	ZZ	97,3
0808 30 90	TR	113,5
	ZZ	113,5

<sup>(1)</sup> Valstu nomenklatūra, kas paredzēta Komisijas Regulā (EK) Nr. 1833/2006 (OV L 354, 14.12.2006., 19. lpp.). Kods "ZZ" nozīmē "cita izcelsme".

# LĒMUMI

## KOMISIJAS LĒMUMS

(2013. gada 26. novembris)

par Grieķijas Republikas paziņojumu par valsts pārejas plānu, kas paredzēts 32. pantā Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvā 2010/75/ES par rūpnieciskajām emisijām

(izziņots ar dokumenta numuru C(2013) 8133)

(Autentisks ir tikai teksts grieķu valodā)

(2013/687/ES)

EIROPAS KOMISIJA,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2010. gada 24. novembra Direktīvu 2010/75/ES par rūpnieciskajām emisijām (piesārņojuma integrēta novēršana un kontrole) <sup>(1)</sup> un jo īpaši tās 32. panta 5. punkta otro daļu,

tā kā:

- (1) Saskaņā ar Direktīvas 2010/75/ES 32. panta 5. punkta pirmo daļu Grieķijas Republika iesniedza Komisijai valsts pārejas plānu (VPP) 2012. gada 19. decembrī <sup>(2)</sup>.
- (2) VPP pilnīguma izvērtēšanas laikā Komisija konstatēja, ka vairākām iekārtām nebija norādīts datums, kurā piešķirta pirmā atļauja. Tāpēc Komisija 2013. gada 11. jūnija vēstulē <sup>(3)</sup> lūdza Grieķijas iestādēm sniegt trūkstošo informāciju, kā arī precizēt informāciju par vienas sadedzināšanas iekārtas kopējo nominālo ievadīto siltumjaudu.
- (3) Grieķijas Republika iesniedza Komisijai papildu informāciju ar 2013. gada 25. jūnija vēstuli <sup>(4)</sup>.
- (4) Pēc VPP turpmākas izvērtēšanas un papildu informācijas saņemšanas Komisija 2013. gada 8. jūlijā nosūtīja otru

vēstuli <sup>(5)</sup>, kurā tā atkārtoti lūdza sniegt informāciju par datumu, kurā vairākām iekārtām piešķirta pirmā atļauja, un lūdza paskaidrot vienai iekārtai piešķirto atkāpi, kas minēta pielikuma C papildinājuma C.1. tabulas 4. piezīmē Komisijas 2012. gada 10. februāra Īstenošanas lēmumā 2012/115/ES, ar ko paredz noteikumus attiecībā uz valsts pārejas plāniem, kas minēti Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvā 2010/75/ES par rūpnieciskajām emisijām <sup>(6)</sup>.

- (5) Grieķijas Republika 2013. gada 30. jūlija vēstulē <sup>(7)</sup> sniedza pieprasīto papildu informāciju un paskaidrojuma atbilstīgu Īstenošanas lēmumam 2012/115/ES.
- (6) Tādējādi Komisija VPP ir izvērtējusi atbilstīgi Direktīvas 2010/75/ES 32. panta 1., 3. un 4. punktam un Īstenošanas lēmumam 2012/115/ES.
- (7) Proti, Komisija ir pārbaudījusi to datu, pieņēmumu un aprēķinu konsekvensi un pareizību, kas izmantoti, lai noteiktu katras VPP ietvertās sadedzināšanas iekārtas daļu maksimālajās pieļaujamajās emisijās, kuras izklāstītas VPP, un ir analizējusi, vai VPP ir paredzēti uzdevumi un saistītie mērķi, pasākumi un grafiki šo uzdevumu izpildei, kā arī uzraudzības mehānisms turpmākas atbilstības novērtēšanai.
- (8) Komisija konstatēja, ka 2016. un 2019. gadam noteiktās maksimāli pieļaujamās emisijas ir aprēķinātas, izmantojot atbilstīgus datus un formulas, un ka aprēķini ir pareizi. Grieķijas Republika ir sniegusi pietiekamu informāciju par pasākumiem, kas tiks īstenoti, lai ievērotu maksimāli pieļaujamās emisijas, veiktu uzraudzību un ziņotu Komisijai par VPP īstenošanu.

<sup>(1)</sup> OV L 334, 17.12.2010., 17. lpp.

<sup>(2)</sup> Grieķijas Republikas paziņojums tika saņemts pa e-pastu 2012. gada 19. decembrī, un Eiropas Komisija tajā pašā dienā to reģistrēja ar numuru Ares(2012)1526291.

<sup>(3)</sup> Ares(2013)1981975.

<sup>(4)</sup> Ares(2013)2480530.

<sup>(5)</sup> Ares(2013)2586817.

<sup>(6)</sup> OV L 52, 24.2.2012., 12. lpp.

<sup>(7)</sup> Ares(2013)2847956.

- (9) Ņemot vērā iesniegto papildu informāciju, Komisija ir pārliecinājusies, ka Grieķijas iestādes ir ņēmušas vērā noteikumus, kas izklāstīti Direktīvas 2010/75/ES 32. panta 1., 3. un 4. punktā un Īstenošanas lēmumā 2012/115/ES.
- (10) Komisija uzskata, ka VPP īstenošanai būtu jānotiek, neierobežojot citus spēkā esošus valsts un Savienības tiesību aktus. Proti, nosakot atsevišķus atļaujas nosacījumus VPP ietvertām sadedzināšanas iekārtām, Grieķijas Republika apņemas nodrošināt, ka netiks apdraudēta atbilstība prasībām, kas cita starpā izklāstītas Direktīvā 2010/75/ES, Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 21. maija Direktīvā 2008/50/EK par gaisa kvalitāti un tīrāku gaisu Eiropai <sup>(1)</sup> un Eiropas Parlamenta un Padomes 2001. gada 23. oktobra Direktīvā 2001/81/EK par valstīm noteikto maksimāli pieļaujamo emisiju dažām atmosfēru piesārņojošām vielām <sup>(2)</sup>.
- (11) Direktīvas 2010/75/ES 32. panta 6. punktā ir noteikts, ka Grieķijas Republikai jāinformē Komisija par jebkādam turpmākām VPP izmaiņām. Komisijai būtu jāizvērtē, vai šādas izmaiņas atbilst noteikumiem, kas paredzēti Direktīvas 2010/75/ES 32. panta 1., 3. un 4. punktā un Īstenošanas lēmumā 2012/115/ES,

IR PIEŅĒMUSI ŠO LĒMUMU.

*1. pants*

1. Pamatojoties uz Direktīvas 2010/75/ES 32. panta 1., 3. un 4. punktu un Īstenošanas lēmumu 2012/115/ES, netiek izteikti iebildumi pret valsts pārejas plānu (VPP), kuru Grieķijas Republika iesniedza Komisijai 2012. gada 19. decembrī saskaņā ar

Direktīvas 2010/75/ES 32. panta 5. punktu un kurš ir grozīts atbilstīgi papildu informācijai, kas nosūtīta 2013. gada 25. jūnijā un 2013. gada 30. jūlijā <sup>(3)</sup>.

2. VPP ietverto iekārtu nosaukumi, piesārņojuma veidi attiecībā uz plānā ietvertajām iekārtām un piemērojamās maksimālās pieļaujamās emisijas ir paredzētas šā lēmuma pielikumā.

3. Grieķijas Republikas valsts pārejas plāna īstenošana neatbrīvo Grieķijas Republiku no pienākuma ievērot Direktīvas 2010/75/ES noteikumus par atsevišķu plānā ietverto sadedzināšanas iekārtu emisijām un citus Eiropas Savienības attiecīgos tiesību aktus vides jomā.

*2. pants*

Komisija novērtē, vai VPP turpmākās izmaiņas, par kurām Grieķijas Republika ziņos nākotnē, atbilst noteikumiem, kas izklāstīti Direktīvas 2010/75/ES 32. panta 1., 3. un 4. punktā un Īstenošanas lēmumā 2012/115/ES.

*3. pants*

Šis lēmums ir adresēts Grieķijas Republikai.

Briselē, 2013. gada 26. novembrī

*Komisijas vārdā –  
Komisijas loceklis  
Janez POTOČNIK*

<sup>(1)</sup> OV L 152, 11.6.2008., 1. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 309, 27.11.2001., 22. lpp.

<sup>(3)</sup> VPP konsolidēto versiju Komisija 2013. gada 7. augustā reģistrēja ar numuru Ares(2013)2847956.

## PIELIKUMS

## VPP ietverto iekārtu saraksts

Numurs	Iekārtas nosaukums	Kopējā nominālā ievadītā siltumjauda 31.12.2010. (MW)	VPP ietvertais piesārņojuma veids		
			SO <sub>2</sub>	NO <sub>x</sub>	putekļi
1	Megalopolis 3	839	√	√	√
2	Megalopolis 4	822	√	√	√
3	Meliti 1	796	√	√	√
4	Agios Dimitrios 1–2	1 524	√	√	√
5	Agios Dimitrios 3–4	1 574	√	√	√
6	Agios Dimitrios 5	892	√	√	√
7	Kardia 3	812	√	√	√
8	Kardia 4	812	√	√	√

## Maksimāli pieļaujamās emisijas

(tonnās)

	2016	2017	2018	2019	1.1.2020.–30.6.2020.
SO <sub>2</sub>	42 915	35 763	28 611	21 459	10 730
NO <sub>x</sub>	21 459	21 459	21 459	21 459	10 730
putekļi	8 493	6 378	4 262	2 147	1 074

## III

(Citi tiesību akti)

## EIROPAS EKONOMIKAS ZONA

## EBTA UZRAUDZĪBAS IESTĀDES LĒMUMS

Nr. 258A/13/COL

(2013. gada 25. jūnijs)

apmierināt lūgumu piešķirt atkāpi, pamatojoties uz 6. panta 2. punkta a) apakšpunktu tiesību aktā, kas minēts Līguma par Eiropas Ekonomikas zonu XIII pielikuma I nodaļas 13.c punktā (Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 24. septembra Direktīva 2008/68/EK par bīstamo kravu iekšzemes pārvadājumiem), lai atļautu pārvadāt bīstamus atkritumus, kā aprakstīts 12. pantā Norvēģijas 2009. gada 1. aprīļa noteikumos Nr. 384 par bīstamo kravu iekšzemes pārvadājumiem (Forskrift om landtransport av farlig gods, turpmāk "Norvēģijas noteikumi"), ja transporta uzņēmumam ir ADR drošības konsultants; un ja personas, kas rīkojas ar bīstamiem atkritumiem un pārvadā tos, apmeklē īpašas apmācības, lai saņemtu atļauju veikt iepriekš minētās darbības

EBTA UZRAUDZĪBAS IESTĀDE,

regulējuma noteikumiem, kā paredzēts Norvēģijas noteikumu 12., 13., 16., 21. un 28. pantā.

ņemot vērā EEZ līguma XIII pielikuma I nodaļas 13.c punktā minēto tiesību aktu –

Eiropas Parlamenta un Padomes 2008. gada 24. septembra Direktīvu 2008/68/EK par bīstamo kravu iekšzemes pārvadājumiem (turpmāk "akts"),

Norvēģijas valdība 2012. gada 24. augusta paziņojumā informēja Iestādi, ka tā atsauc lūgumu piešķirt atkāpi saistībā ar Norvēģijas noteikumu 21. pantu (pirotehnikas avārijas iekārtas).

kas pielāgots ar EEZ līguma 1. protokolu,

Saskaņā ar Direktīvas 2008/68 9. pantu un Pastāvīgās komitejas lēmumiem Nr. 3/12/SC un Nr. 4/12/SC Iestāde 2012. gada 5. oktobrī iesniedza EBTA Transporta komitejai (turpmāk "komiteja") veicamo pasākumu pirmo projektu (notikumi Nr. 648711 un 643174).

ņemot vērā akta 9. pantu un Pastāvīgās komitejas lēmumus Nr. 3/12/SC un Nr. 4/12/SC,

ņemot vērā EBTA Uzraudzības iestādes 2013. gada 27. februāra Lēmumu Nr. 88/13/COL (notikums Nr. 661691) iesniegt EBTA Transporta komitejai tādu pasākumu projektu, kas EBTA Uzraudzības iestādei jāveic attiecībā uz Norvēģijas lūgumu, un ar kuru pilnvaro kompetento kolēģijas locekli pieņemt galīgo lēmumu, ja EBTA Transporta komiteja vienbalsīgi apstiprina lēmuma projektu,

Minēto pasākumu projekts bija balstīts uz 2012. gada 14. jūnija riska novērtējuma ziņojumu, ko Iestādes uzdevumā veikusi Det Norske Veritas (DNV) (notikums Nr. 640432).

tā kā:

Norvēģijas valdība ar 2011. gada 17. oktobra vēstuli Iestādei (notikums Nr. 611939) lūdza piešķirt četras atkāpes un atļauju ieviest ierobežojošu pasākumu, pamatojoties uz akta 6. panta 2. punkta a) apakšpunktu un 5. panta 2. punktu. Lūgumā paskaidrots, ka atkāpes atbilst pašlaik spēkā esošajiem valsts tiesiskā

Komitejas sēde notika 2012. gada 8. novembrī, un tajā apsprieda pasākumu pirmo projektu (notikums Nr. 652659, sanāksmes protokols).

Ar 2012. gada 26. novembra vēstuli (notikums Nr. 654691) Norvēģijas valdība atsauc lūgumu piešķirt atkāpi saistībā ar 13. pantu (lidostu autocisternas), 16. pantu (drošības vārsti) un 28. pantu (EX/II/III transporta vienības), bet paturēja spēkā lūgumu piešķirt atkāpi saistībā ar 12. pantu (bīstamu atkritumu pārvadājumi).



Attiecīgi atlikušais lūgums piešķirt atkāpi saskaņā ar akta 6. panta 2. punkta a) apakšpunktu attiecas uz Norvēģijas noteikumu 12. pantu, saskaņā ar kuru Norvēģijā ir atļauts pārvadāt bīstamus atkritumus. Minētā panta teksts ir šāds.

“12. pants. Bīstamu atkritumu pārvadājumi

1. Pārvadājot līdz 500 kg neto bīstamas kravas transporta vienībā / dzelzceļa vagonā, kas saskaņā ar atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem klasificējama kā bīstami atkritumi, ir piemērojami vienīgi ADR un RID noteikumi par iepakojumu, tvertnēm, marķējumu, jaukta tipa iepakojumu un pārvadājumu dokumentiem.

2. Savācot šķidros atkritumus, kas piegādāti kārbās, kastēs u. c., var izmantot ārējo iepakojumu, kā ANO apstiprinātas mucas, cietus konteinerus kravu pārvadāšanai bez taras (IBC) vai lielu iepakojumu. Līmes, krāsas, sveķu šķīdumu vai citu līdzīgu vielu paliekas iepakojumā, kura tilpums nav lielāks par 10 litriem, var pārvadāt uz paletēm ar palešu malām, ja tas ir pienācīgi nodrošināts pret noplūdi.

3. Bīstamus mājsaimniecības atkritumus var pārvadāt īpašās kastēs ar noslēgtiem vākiem. Šādas kastes var marķēt ar uzrakstu “Bīstami atkritumi”. ADR/RID paredzētās prasības par jaukta tipa iepakojumu nav jāizpilda, ja ir veikti pietiekami pasākumi, lai novērstu bīstamas reakcijas.

4. Kā pārvadājumu dokumentu var izmantot deklarāciju atbilstoši atkritumu apsaimniekošanas noteikumiem.”

Šajā sakarā pasākumu projekta, kas komitejai iesniegts 2012. gada 5. oktobrī, teksts ir šāds:

“[Lūgums piešķirt atkāpi saistībā ar Norvēģijas noteikumu 12. pantu attiecībā uz bīstamu atkritumu pārvadājumiem būtu jāapmierina, ja transporta uzņēmumam ir ADR drošības konsultants un ja transportlīdzekļu vadītājiem ir paplašinātā transportlīdzekļa vadītāja apliecība (C vai D kategorija). Pārējos gadījumos lūgums būtu jānoraida.”

Norvēģijas valdība 2012. gada 26. novembra vēstulē norādīja šādu informāciju:

“12. pants. Bīstamu atkritumu pārvadājumi

Norvēģijas valdība patur spēkā lūgumu Iestādei piešķirt valsts atkāpi saistībā ar minēto pantu, izdarot dažus pielāgojumus.

Norvēģija vēlētos norādīt, ka paplašinātā transportlīdzekļa vadītāja apliecība (C vai D kategorija) nav būtiska bīstamu kravu pārvadāšanas drošībai.

Atkāpe attieksies vienīgi uz ADR. Turklāt uzņēmumiem ir jābūt ADR/RID drošības konsultantam. Privātpersonām, kas

rīkojas ar bīstamiem atkritumiem un pārvadā tos, ir jāapmeklē īpašas apmācības, lai saņemtu atļauju.”

Pēc Iestādes pieprasījuma Norvēģijas valdība 2012. gada 13. decembra e-pastā (notikums Nr. 656664) sniedza šādu paskaidrojumu par ierosinātajiem grozījumiem.

“Šis alternatīvais priekšlikums attiecībā uz prasībām par apmācībām attieksies vienīgi uz autotransportu, un tas nozīmē, ka transportlīdzekļu vadītāji, kas pārvadā bīstamus atkritumus, apmeklēs apmācības šādās jomās:

- vispārējās prasības par bīstamu mājsaimniecību atkritumu pārvadājumiem,
- galvenie apdraudējuma veidi, tostarp to marķēšana un etiķetēšana,
- preventīvie un drošības pasākumi attiecībā uz dažādiem apdraudējuma veidiem,
- bīstamu mājsaimniecības atkritumu droša iekraušana, izkraušana un pārvadāšana,
- transportlīdzekļu tehniskā aprīkojuma mērķis un darbības metodes,
- pamatinformācija negadījuma varbūtības samazināšanai līdz minimumam,
- procedūra reaģēšanai ārkārtas situācijās, tostarp pasākumi, kas var būt nepieciešami personīgai, kā arī sabiedrības un vides drošībai, ja notiek negadījums,
- informētība drošības jomā.

Darba devējs veic transportlīdzekļu vadītāju apmācību uzskaiti un pēc pieprasījuma dara to pieejamu transportlīdzekļa vadītājam vai kompetentajai iestādei.

Pārskatītā 12. panta precīzs formulējums vēl nav pilnībā sagatavots, taču priekšlikumā ir ietverta pārskatīto noteikumu būtība.”

DNV 2013. gada 16. janvārī (notikums Nr. 659861) puda savu viedokli, ka Norvēģijas valdības ierosinātie pasākumi attiecībā uz transportlīdzekļu vadītāju īpašo apmācību atbilst mērķim vairāk nekā DNV sākotnējais priekšlikums par C vai D kategorijas transportlīdzekļa vadītāja apliecību.

Norvēģijas valdība 2013. gada 18. janvārī un 2013. gada 1. februārī (notikumi Nr. 659983 un Nr. 661423) veica turpmākus šādus grozījumus savā priekšlikumā, pievienojot šādas prasības par apmācībām.

“Noteikumi par bīstamu kravu pārvadājumiem ceļu tuneļos un piemērotiem riska mazināšanas pasākumiem, kā arī reaģēšanu ārkārtas situācijās, veicot šādus pārvadājumus.”

“Apmācības ilgst vismaz 6 mācību vienības. Darba devējs veic transportlīdzekļu vadītāju apmācību uzskaiti un pēc pieprasījuma dara to pieejamu transportlīdzekļa vadītājam vai kompetentajai iestādei.”

Iestāde 2013. gada 27. februārī nolēma iesniegt komitejai attiecīgi grozīto to pasākumu projektu, kas Iestādei jāveic saistībā ar Norvēģijas atlikušo lūgumu piešķirt atkāpi, pamatojoties uz akta 6. panta 2. punkta a) apakšpunktu, saistībā ar bīstamu atkritumu pārvadājumiem (Lēmums Nr. 88/13/COL); un pilnvarot kompetento kolēģijas locekli pieņemt galīgo lēmumu, ja komiteja vienbalsīgi apstiprina pasākumu projektu.

EBTA Transporta komitejas locekļi attiecīgi 2013. gada 1. un 13. marta e-pastos vienbalsīgi apstiprināja minēto pasākumu projektu (notikumi Nr. 666005, 665893 un 664435).

Attiecīgi Iestāde var apmierināt Norvēģijas atlikušo lūgumu piešķirt atkāpi, pamatojoties uz akta 6. panta 2. punkta a) apakšpunktu,

IR PIEŅĒMUSI ŠO LĒMUMU.

#### 1. pants

Lūgums piešķirt atkāpi, kas ietver Norvēģijas noteikumu 12. pantu par bīstamu atkritumu pārvadājumiem, pamatojoties uz akta 6. panta 2. punkta a) apakšpunktu, kurā paredzēts, ka gadījumā “[j]a netiek nodarīts kaitējums drošumam, dalībvalstis var lūgt atļaut atkāpes no I pielikuma I.1. iedaļas...”, proti no pielikuma, kurā iekļauts Eiropas valstu nolīgums par bīstamo kravu starptautiskajiem pārvadājumiem ar autotransportu (ADR nolīgums), ir jāapmierina, ja transporta uzņēmumam ir ADR drošības konsultants un ja personas, kas rīkojas ar bīstamiem atkritumiem un pārvadā tos, apmeklē īpašas apmācības, lai saņemtu atļauju veikt iepriekš minētās darbības <sup>(1)</sup>.

Transportlīdzekļu vadītāji, kas veic bīstamu mājsaimniecību atkritumu pārvadājumus, ir jāapmāca šādās jomās:

- vispārējās prasības par bīstamu mājsaimniecību atkritumu pārvadājumiem,
- galvenie apdraudējuma veidi, tostarp to marķēšana un etiķetēšana,
- preventīvie un drošības pasākumi attiecībā uz dažādiem apdraudējuma veidiem,

- bīstamu mājsaimniecības atkritumu droša iekraušana, izkraušana un pārvadāšana,
- transportlīdzekļu tehniskā aprīkojuma mērķis un darbības metodes,
- pamatinformācija negadījuma varbūtības samazināšanai līdz minimumam,
- procedūra reaģēšanai ārkārtas situācijās, tostarp pasākumi, kas var būt nepieciešami personīgajai, kā arī sabiedrības un vides drošībai, ja notiek negadījums,
- noteikumi par bīstamu kravu pārvadājumiem ceļu tuneļos un piemērotiem riska mazināšanas pasākumiem, kā arī reaģēšanu ārkārtas situācijās, veicot šādus pārvadājumus,
- informētība drošības jomā.

Apmācības ilgst vismaz 6 mācību vienības. Darba devējs veic transportlīdzekļu vadītāju apmācību uzskaiti un pēc pieprasījuma dara to pieejamu transportlīdzekļa vadītājam vai kompetentajai iestādei.

#### 2. pants

Šā lēmuma 1. pantā paredzētā atkāpe zaudē spēku 2015. gada 26. septembrī.

#### 3. pants

Šā lēmuma 1. pantā paredzēto atkāpi publicē *Eiropas Savienības Oficiālā Vēstneša* EEZ iedaļā un EEZ papildinājumā atbilstoši EEZ līguma 1. protokola 6. punktam.

#### 4. pants

Šis lēmums ir adresēts Norvēģijas Karalistei un stājas spēkā pēc paziņošanas minētajai valstij.

#### 5. pants

Šis lēmums ir autentisks angļu valodā.

Briselē, 2013. gada 25. jūnijā

EBTA Uzraudzības iestādes vārdā –

Kolēģijas loceklis  
Sverrir Haukur GUNNLAUGSSON

Direktors  
Xavier LEWIS

<sup>(1)</sup> 12. pants attiecas vienīgi uz autotransportu.



**EUR-Lex** (<http://new.eur-lex.europa.eu>) piedāvā tiešu bezmaksas piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem. Šajā vietnē iespējams iepazīties ar *Eiropas Savienības Oficiālo Vēstnesi*, un tajā ir iekļauti arī līgumi, tiesību akti, tiesu prakse un sagatavošanā esošie tiesību akti.

Lai uzzinātu vairāk par Eiropas Savienību, skatīt: <http://europa.eu>



Eiropas Savienības Publikāciju birojs  
2985 Luksemburga  
LUKSEMBURGA

LV