

Oficiālais Vēstnesis



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

59. sējums

2016. gada 22. jūnijs

Saturs

II Informācija

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2016/C 225/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.7970 – <i>Air Liquide / OMZ / JV</i>) ⁽¹⁾	1
2016/C 225/02	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.8037 – <i>INCJ/Sumitomo/Sekisui/JV</i>) ⁽¹⁾	1

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2016/C 225/03	Euro maiņas kurss	2
2016/C 225/04	Kopsavilkums Eiropas Komisijas lēmumiem par licencēm, ar ko atļauj lietot vielas, kuras minētas XIV pielikumā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (EK) Nr. 1907/2006, kas attiecas uz ķīmikāliju reģistrēšanu, vērtēšanu, licencēšanu un ierobežošanu (REACH) (<i>publicēts saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1907/2006 64. panta 9. punktu</i>) ⁽¹⁾	3

V Atzinumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2016/C 225/05	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.7978 – <i>Liberty Global / Vodafone / Dutch JV</i>) ⁽¹⁾	4
2016/C 225/06	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.8085 – <i>AEA / Scan Global Logistics</i>) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	5

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2016/C 225/07	Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām	6
2016/C 225/08	Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām	11

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.7970 – Air Liquide / OMZ / JV)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2016/C 225/01)

Komisija 2016. gada 14. jūnijā nolēma neiebildst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lv>) ar dokumenta numuru 32016M7970. *EUR-Lex* piedāvā tiešaistes piekļu Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.8037 – INCJ/Sumitomo/Sekisui/JV)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2016/C 225/02)

Komisija 2016. gada 16. jūnijā nolēma neiebildst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lv>) ar dokumenta numuru 32016M8037. *EUR-Lex* piedāvā tiešaistes piekļu Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾**2016. gada 21. jūnijs**

(2016/C 225/03)

1 euro =

	Valūta	Maiņas kurss		Valūta	Maiņas kurss
USD	ASV dolārs	1,1314	CAD	Kanādas dolārs	1,4451
JPY	Japānas jena	118,39	HKD	Hongkongas dolārs	8,7778
DKK	Dānijas krona	7,4358	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,5804
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,76755	SGD	Singapūras dolārs	1,5169
SEK	Zviedrijas krona	9,3240	KRW	Dienvīdkorejas vona	1 304,05
CHF	Šveices franks	1,0850	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	16,6044
ISK	Islandes krona		CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,4466
NOK	Norvēģijas krona	9,3718	HRK	Horvātijas kuna	7,5185
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	15 005,19
CZK	Čehijas krona	27,064	MYR	Malaizijas ringits	4,5563
HUF	Ungārijas forints	314,08	PHP	Filipīnu peso	52,379
PLN	Polijas zlots	4,3991	RUB	Krievijas rublis	72,7638
RON	Rumānijas leja	4,5408	THB	Taizemes bāts	39,837
TRY	Turcijas lira	3,2791	BRL	Brazīlijas reāls	3,8100
AUD	Austrālijas dolārs	1,5073	MXN	Meksikas peso	21,0037
			INR	Indijas rūpija	76,4493

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

Kopsavilkums Eiropas Komisijas lēmumiem par licencēm, ar ko atļauj lietot vielas, kuras minētas XIV pielikumā Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (EK) Nr. 1907/2006, kas attiecas uz ķīmikāliju reģistrēšanu, vērtēšanu, licencēšanu un ierobežošanu (REACH)

(publicēts saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1907/2006 ⁽¹⁾ 64. panta 9. punktu)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2016/C 225/04)

Lēmumi, ar ko piešķir licenci

Atsauce uz lēmumu ⁽¹⁾	Lēmuma datums	Vielas nosaukums	Atļaujas turētājs	Atļaujas numurs	Licencētais lietošanas veids	Pārskatīšanas perioda beigu datums	Lēmuma pamatojums
C(2016) 3549	2016. gada 16. jūnijs	Bis(2-etilheksil)ftalāts (DEHP) EK Nr. 204-211-0 CAS Nr. 117-81-7	VinyLoop Ferrara S.p.A. Via Marconi, 73 44100 Ferrara Itālija Stena Recycling AB Fiskhammsgatan 8 400 40 Göteborg Zviedrija Plastic Planet srl Via N. Copernico 16 35013 Cittadella Itālija	REACH/16/2/0 REACH/16/2/3 REACH/16/2/1 REACH/16/2/4 REACH/16/2/2 REACH/16/2/5	Pārstrādāts plastificēts poli(vinilhlorīds) (PVC), kura sastāvā kompozītu un sauso maisījumu veidā ir DEHP. Pārstrādāta plastificēta PVC, kura sastāvā ir DEHP, rūpnieciska izmantošana polimēru pārstrādē, lai ar kalandrēšanas, ekstrūzijas, kompresijas un inžektorliešanas metodi ražotu PVC izstrādājumus, izņemot šādus: rotaļlietas un bērnu aprūpes preces; dzēšgumijas; pieaugušo rotaļlietas (seksa rotaļlietas un citas pieaugušajiem paredzētas preces, kuras izmanto intensīvā saskarē ar gļotādām); mājāsaimniecības priekšmeti, kas mazāki par 10 cm un kurus mazi bērni var košļāt vai sūkāt; patēriņa tekstilizstrādājumi/apģērbi, ko paredzēts valkāt uz kailas miesas; izstrādājumi, ko reglamentē Savienības konkrētās nozares tiesību akti – kosmētikas līdzekļi un materiāli, kas paredzēti saskarei ar pārtiku.	2019. gada 21. februāris	Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1907/2006 60. panta 4. punktu sociālekonomiskie ieguvumi no vielas lietošanas ir lielāki par tās radīto risku cilvēka veselībai, un pieteikuma iesniedzējiem un dažiem to pakārtotajiem lietotājiem nav piemērotu alternatīvu vielu vai tehnoloģiju, ņemot vērā to tehniskās un ekonomiskās īstenošanas iespējas.

⁽¹⁾ Lēmums pieejams Eiropas Komisijas vietnē: http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_en.htm.

⁽¹⁾ OV L 396, 30.12.2006., 1. lpp.

V

(Atzīnumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

(Lieta M.7978 – *Liberty Global / Vodafone / Dutch JV*)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2016/C 225/05)

1. Komisija 2016. gada 14. jūnijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004⁽¹⁾ 4. pantu, kuras rezultātā uzņēmums *Vodafone Group plc* ("Vodafone", Apvienotā Karaliste) un uzņēmums *Liberty Global Europe Holding BV*, kas pieder grupai *Liberty Global plc* ("Liberty Global", Apvienotā Karaliste), Apvienotās Regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 3. panta 4. punkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār jaunizveidotu kopuzņēmumu Nīderlandē, nododot daļas.
2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:
 - *Vodafone*: mobilo telekomunikāciju tīklu ekspluatācija un mobilo telekomunikāciju pakalpojumu sniegšana, piemēram, mobilo sakaru balss, ziņapmaiņas un datu pakalpojumi. Vairums *Vodafone* pārvaldīto uzņēmumu sniedz arī fiksētās balss telefonijas, fiksēta interneta un/vai kabeļtelevīzijas un interneta televīzijas pakalpojumus. Eiropas Savienībā *Vodafone* darbojas divpadsmit dalībvalstīs, tostarp Nīderlandē,
 - *Liberty Global*: uzņēmumam pieder un tas ekspluatē kabeļu tīklus, piedāvājot televīzijas, platjoslas interneta un balss telefonijas pakalpojumus divpadsmit valstīs visā Eiropā. *Liberty Global* Nīderlandē darbojas galvenokārt ar uzņēmuma *Ziggo* starpniecību, kam pieder kabeļu tīkls un kas to ekspluatē; uzņēmums, darbojoties kā mobilo sakaru virtuālā tīkla operators, arī sniedz digitālas un analogas IP balss pārraides pakalpojumus un mobilo telefonsakaru pakalpojumus. Turklāt *Ziggo* pieder līdzdalības daļa uzņēmumā *HBO Nederland Coöperatief UA*, kas klientiem Nīderlandē piedāvā trīs maksas televīzijas un saistītus pieprasījumuvideo kanālus ar *HBO* zīmolu. *Ziggo* pašlaik pieder apraides tiesības uz vairākiem sporta notikumiem, un uzņēmums izplata sporta kanālus *Ziggo Sport Totaal* un *Ziggo Sport*.
3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienotās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts.
4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus apsvērumus par ierosināto darījumu.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā pēc šīs publikācijas datuma. Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru M.7978 – *Liberty Global / Vodafone / Dutch JV* uz šādu adresi:

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

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

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta M.8085 – AEA / Scan Global Logistics)
Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru
(Dokuments attiecas uz EEZ)
(2016/C 225/06)

1. Komisija 2016. gada 15. jūnijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu, kuras rezultātā uzņēmums AEA Investors SBF LP ("AEA", Amerikas Savienotās Valstis) Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār uzņēmumu Scan Global Logistics Holding ApS ("Scan Global Logistics", Dānija), iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- AEA ir privātā kapitāla fonds, kas veic ieguldījumus dažādās nozarēs, jo īpaši saistībā ar rūpniecības ražojumiem ar augstu pievienoto vērtību, speciālām ķīmiskām vielām, patērētāju/mazumtirdzniecības jomu un pakalpojumiem;
- Scan Global Logistics: nelielu kravu transportēšanas pakalpojumi starptautiskā mērogā.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts. Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru dažu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 139/2004 ⁽²⁾, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši šajā paziņojumā paredzētajai procedūrai.

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

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā pēc šīs publikācijas datuma. Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru M.8085 – AEA / Scan Global Logistics uz šādu adresi:

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

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

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

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

(2016/C 225/07)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret grozījumu pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

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

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

KARP ZATORSKI

ES Nr.: PL-PDO-0105-01357 – 30.7.2015.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

*Lokalna Grupa Producentka Karpia Zatorskiego
Plac Kościuszki 5
32-640 Zator
POLSKA/POLAND*

Tālr.: +48 338412128, +48 602464243
Fakss: +48 338410585
E-pasts: fishrzd@man.pl

Pieteikuma iesniedzējai grupai ir likumīgas intereses iesniegt pieteikumu par grozījumu veikšanu specifikācijā, jo tā ir galvenā grupa attiecībā uz šo produktu un bija iesniegusi pieteikumu par nosaukuma *karp zatorski* reģistrēšanu kā ACVN.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Polija

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

- ☐ Produkta nosaukums
- ☒ Produkta apraksts
- ☐ Ģeogrāfiskais apgabals
- ☐ Izcelsmes apliecinājums
- ☐ Ražošanas metode
- ☐ Saikne
- ☐ Marķējums
- ☐ Cits [norādīt]

4. Grozījuma vai grozījumu veids

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

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

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

5. Grozījumi

Ar grozījumu tiek jaunā redakcijā izteikta vienotā dokumenta 3.2. punktā iekļautā informācija par *karp zatorski* gaļas ķīmisko sastāvu. Ar to tiek svītrotā informācija par sausas un koppelnu saturu un norādīts kopējais olbaltumvielu un koptauku saturs *karp zatorski* gaļā, izsakot šādā diapazonā:

— olbaltumvielas – 17,0–19,3 %,

— koptauki – 3,2–5,9 %.

Informācijai par sausu un koppelnu saturu ir tikai papildu raksturs, un tā neietekmē *karp zatorski* specifiskās īpašības. *Karp zatorski* specifiskās īpašības jo sevišķi atspoguļo tās kopējo olbaltumvielu un koptauku saturs. *Karp zatorski* ķīmisko sastāvu nosaka, ievērojot īpašas prasības dažādos zivju audzēšanas posmos, tostarp izēdinot tām dabisku barību uz labības bāzes. *Karp zatorski* ķīmisko sastāvu nosaka arī tā ģeogrāfiskā apgabala specifiskie apstākļi, kurā zivis tiek audzētas, jo īpaši blīvais virszemes ūdensteču tīkls, laba gruntsūdeņu kvalitāte, mērens klimats un augsnes veidu dažādība. Reģiona unikālās īpašības apliecina fakts, ka tas ir iekļauts *Natura 2000* dabas saglabāšanas programmā. Dokumenta oriģinālajā tekstā bija norādīti *karp zatorski* gaļas ķīmiskā sastāva parametri, kas tika iegūti, veicot pārbaudes noteiktā ražošanas cikla posmā. Šīs parametrus nav iespējams norādīt ar precizitāti līdz diviem cipariem aiz komata. Šā iemesla dēļ, definējot *karp zatorski* gaļas ķīmisko sastāvu, tiek ierosināts noteikt kopējo olbaltumvielu un koptauku diapazonu. Ierosinātais grozījums ir nepieciešams arī tāpēc, ka *karp zatorski* gaļas ķīmiskais sastāvs mainās atkarībā no barošanas intensitātes, izbarojamās labības veida (kviešu, miežu, tritikāles un kukurūzas attiecības), ņemot vērā attiecīgās specifikācijā noteiktās prasības, kā arī zivju apēstās dabiskās barības daudzuma, kuru ietekmē dabas apstākļi konkrētajā gadā.

Sausas un koppelnu satura svītrošana attiecībā uz *karp zatorski* gaļas ķīmisko sastāvu un kopējo olbaltumvielu un koptauku diapazona noteikšana neietekmēs *karp zatorski* specifiskās īpašības vai tās garšu.

Turklāt informācija par *karp zatorski* specifiskajām īpašībām no 5.2. punkta pārvietota uz 3.2. punktu bez parametru skaitlisko vērtību grozījumiem.

VIENOTS DOKUMENTS

KARP ZATORSKI

ES Nr.: PL-PDO-0105-01357 – 30.7.2015.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Nosaukums

Karp zatorski

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Polija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.7. grupa. Svaigas zivis, gliemji un vēžveidīgie un to izstrādājumi

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

Karp zatorski (*Cyprinus carpio*) ir hibrīds, kas izaudzēts, krustojot Zatoras tīrās līnijas karpu ar šādām tīro līniju karpām: Ungārijas, Dienvidslāvijas, Golišas un Izraēlas (Dor-70). *Karp zatorski* ir dzīvas zivis, ko pārdod svaigā, nepāstrādātā veidā. *Karp zatorski* audzē vienīgi zemē izraktos zivju dīķos saskaņā ar Zatorā lietoto metodi, kuras pamatā ir divgadīgas audzēšanas sistēma.

Ārējais izskats:

- tirdzniecībā piedāvājamo karpu svars: 1 100–1 800 g,
- krāsa: olīvkrāsa vai zilgana olīvkrāsa,
- zvīņojums: sudrabotas zvīņas, kas izvietotas bultveidīgi, gar sāniem kā lampasi vai seglveidīgi,
- ķermenis drukns,
- barības izmantojamības koeficients: 2,2–2,4,
- ātraudzība,
- gaļas iznākums: 61–64 %,
- kondīcijas koeficients (Fultona koeficients): 3,9–5,0,
- gaļai nav dūņu smakas, tai ir svaiga zivju smarža un izsmalcināta garša,
- barības izmantojamības rādītājs labībai: 5,
- izdzīvotība: 86 %,
- pretošanās pakāpe slimībām ir augstāka par vidējo.

Karp zatorski gaļas ķīmiskais sastāvs:

- olbaltumvielas: 17,0–19,3 %,
- koptauki: 3,2–5,9 %.

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

Zivju barība galvenokārt ir dīķos izaugusi dabiskā barība. Pateicoties attiecīgā apgabala zivju dīķu produktivitātei, zivju ēdināšanas pamatā ir dabiskas izcelsmes barība, kas izaugusi dīķos. Visos audzēšanas posmos karpām izēdina papildu barību uz graudaugu bāzes (kvieši, mieži, tritikāle, kukurūza), kura vismaz 70 % apjomā iegūta 4. punktā noteiktajā apgabalā un kurai, pateicoties augsnes un klimatiskajām īpašībām, piemīt augsta barības vērtība, un kura atbilst augstām sanitāri higiēniskajām prasībām. Iepērkot graudus karpu barībai, īpaša uzmanība tiek veltīta to kvalitātei un mitruma saturam, kas nedrīkst pārsniegt 11 %. Iepērkot barību, kuras izcelsme ir ārpus *karp zatorski* karpu audzēšanas apgabala, pieļaujams tikai gadījumā, ja 4. punktā noteiktajā apgabalā izaudzētās barības piedāvājums ir nepietiekams. *Karp zatorski* audzēšanai neizmanto nekādus mākslīgus barības līdzekļus un barības piedevas.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visiem *karp zatorski* audzēšanas posmiem jānoris 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. *Karp zatorski* audzēšanas ciklu veido šādi pieci posmi:

1. Nārstošana
2. Zivju mazuļu audzēšana
3. Rudens mazuļu audzēšana un ziemošana
4. Dīķu piepildīšana ar patēriņam paredzētajām zivīm
5. Karpu izņemšana no zivju baseiniem

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

—

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Nosaukumu *karp zatorski* izmanto dzīvo zivju pārdošanas vajadzībām; tāpēc arī zivju vairumiegādātājiem transporta cisternās ar mehāniskiem transportlīdzekļiem nosaukumam jābūt uz rēķiniem, piegādes kvītīm un pavadzīmēm, un to var norādīt arī uz transporta cisternām vai mehāniskā transportlīdzekļa. Mazumtirdzniecības punktos zivis ievieto īpašos baseinos, kas bagātīnāti ar skābekli. Šie baseini identificējami ar saredzamiem uzrakstiem *karp zatorski*.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Karp zatorski audzē trijās gminās, kuras atrodas Mazpolijas vojevodistes rietumdaļā. Tās ir: Zatora (*Zator*) un Pžecišova (*Przeciszów*) Osvenčimas (*Oświęcim*) povjātā, kā arī Spitkovice (*Spytkowice*) Vadovices (*Wadowice*) povjātā. Šā apgabala platība ir 134 km², taču lielāko daļu produkcijas iegūst Zatoras pagasta teritorijā.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Zvejniecība un karpu audzēšana Zatorā aizsākusies jau XI un XII gadsimta mijā, un kopš tā laika šeit attīstījusies zivsaimniecība un pēc tam zivju audzēšana diķos. Tas ir visvecākais šāda veida centrs reģionā. Diķsaimniecības attīstību veicināja blīvs ūdensteču tīkls (Solās, Skavas un Augšvislas upes), augsnes īpašības, kādas ir labvēlīgas četru galveno veidu labības audzēšanai, kas ir karpu barības avots, mērens klimats un iespēja transportēt zivis pa upes ceļu līdz Krakovai un tās apkārtnē. Diķi ir ierīkoti kreļļu virknes veidā gar upēm. Diķi piepildās un iztukšojas saskaņā ar gravitācijas spēku iedarbību, tie var izzūt. Zivsaimniecība strauji attīstījās pēc Pirmā pasaules kara beigām: tika atjaunoti kara laikā iznīcinātie diķi, ieviestas jaunas tehnoloģijas, kā arī tiesiski reglamentēta zivju mazumtirdzniecība, Krakovā atverot pirmo zivju veikalu. 1946. gadā valsts īpašumu pārvaldību Zatorā pārņēma Jageloņa universitāte, tika arī nodibināts Lopkopības institūts, kurā noritēja darbs karpu noderīgo īpašību uzlabošanā.

4. punktā aprakstītajā ģeogrāfiskajā apgabalā tika audzētas vietējās līnijas karpas, kura no 1955. gada tika saglabāta kā inbrīdīga līnija un nekad nav audzēta tirdzniecībai. Vietējie karpu audzētāji un zinātnieki, pateicoties novērojumiem, izpētei un pieredzei, ieguva Zatoras vietējās tīrās līnijas karpu krustojumus ar citām karpu līnijām, kas vislabāk pielāgojušās šajā apgabalā valdošajiem apstākļiem. No 1946. gada pakāpeniski tika ieviesta Zatoras metode karpu audzēšanā pēc divgadīgas sistēmas, kas pirmajā audzēšanas gadā ļauj palielināt zivju svara pieaugumu no 60 līdz 150 g ar 86 % izdzīvošanas rādītāju. Kopā ar reģiona ūdenstilpju bagātīgo dabisko barības bāzi šī metode karpu audzēšanas ciklu ļāva samazināt līdz diviem gadiem. Minētā metode ļauj iegūt karpas ar 1100 g līdz 1800 g lielu svaru, ko nodrošina zivju lielais augšanas potenciāls otrajā audzēšanas gadā. Lielākā daļa ar *karp zatorski* audzēšanu saistīto darbību tiek veiktas ar rokām, tāpēc svarīga ir cilvēku zinātība un pieredze. Gadu gaitā uzkrājot pieredzi, karpu audzētāji ir apguvuši iemaņas veikt dažādus ražošanas procesa uzdevumus, piemēram, samazināt audzējamo zivju biežību, izraugoties audzēšanai labākos īpatņus no 200 tūkstošiem kurkuļu uz vienu hektāru zivju baseina platības; tas ļauj samazināt slimību izplatīšanās iespējas, ierobežot produkcijas zudumus un optimizēt dabiskās barības izmantošanu. Liela nozīme ir arī prasmei izbarojamās labības putraimu lielumu un daudzumu pielāgot zivju svaram.

Turpmāk aprakstītajām 4. punktā definētā ģeogrāfiskā apgabala īpašībām ir būtiska nozīme, lai radītu labvēlīgus apstākļus zivkopībai un noteiktu *karp zatorski* specifiskās īpašības.

Raksturīga *karp zatorski* ražošanas apgabala īpašība ir blīvais ūdensteču tīkls: upju tīklu papildina blīvss meliorācijas kanālu tīkls, kā arī kanāli, pa kuriem pievada ūdeni atsevišķiem diķiem. Zivju diķi aizņem aptuveni 22 % Zatoras pagasta platības. Tas nozīmē augstu dabisko produktivitāti, proti, lielu biomasas pieaugumu. Karpu diķos šajā apgabalā ir liels daudzums dabiskās zivju barības: zooplanktons, fitoplanktons, kā arī bentoss. Tā kā 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ir liels daudzums ūdenstilpju, šis apgabals nodēvēts par *Dolina Karpia* ("Karpu ieleja").

Karp zatorski ražošanas apgabals izvietots Piekarpatu hidroģeoloģiskajā reģionā. Gruntsūdens līmenis atrodas 5–10 m dziļumā. Ūdens slāņa vidējais biezums saskaņā ar aplēsēm ir 4,8 m, bet infiltrācijas ātrums – 244 mm/24 h. Šiem ūdeņiem piemīt laba kvalitāte (atbilst I b kvalitātes klasei).

Karp zatorski ražošanas apgabals atrodas Centrāleiropas klimatiskajā zonā Karpatu klimatiskā reģiona zemākajā daļā, kur valda siltāks klimats. Apgabala klimatu ietekmē gan kontinentālais, gan jūras klimats. Klimatu ietekmē arī kaimiņapgabalos esošo kalnu tuvums. Veģetācijas periods (kad diennakts vidējā temperatūra ir virs 5 °C) ilgst 224 dienas, augu intensīvas veģetācijas periods (kad diennakts vidējā temperatūra ir virs 10 °C) – no aprīļa beigām līdz oktobra vidum, bet bezsalnu periods ilgst 172 dienas.

karp zatorski ražošanas apgabalā ir liela augsnes veidu dažādība: brūnaugsnes un izskalotās podzolaugsnes, aluviālo sanes augsnes, māla augsnes, melnzemes, kā arī kūdras un purva augsnes.

Apgabalam, kurā audzē *karp zatorski*, jo īpaši raksturīgs tīrs gaiss, kā arī liela reti sastopamas faunas un floras dažādība. Šīs lielās dabas vides bagātības rosināja Polijas Putnu aizsardzības biedrību (OTOP), pamatojoties uz *Birdlife International* izstrādātajiem kritērijiem, iekļaut šo apgabalu – Lejasskavas ielejas (*Doliny Dolnej Skawy* (PL 125)) – *Natura 2000* tīklā kā īpaši aizsargājamu teritoriju. Šai sistēmai ir būtiska nozīme Eiropas Savienības dabas resursu aizsardzībā.

Karp *zatorski* sevišķā kvalitātē ir nesaraujami saistīta ar tās audzēšanas ģeogrāfiskā apgabala dabisko vidi. Karp *zatorski* kvalitāti nosaka ne tikai dabas vides unikālās īpašības, bet arī vietējās zivkopības tradīcijas un paņēmieni. Iegūt karpas ar specifiskām īpašībām ļauj tikai minēto faktoru mijiedarbība. Dabas faktori nosaka to, ka zivju dīķos tiek nodrošināts pietiekams daudzums augstas kvalitātes dabiskās barības. Karp *zatorski* audzēšanas apgabalā ir arī labvēlīga augsne un klimatiskie apstākļi četru pamatveidu labības audzēšanai. Īpaši dīķu augstās produktivitātes dēļ zivju uztura pamatā ir dabiskā barība, neizmantojot mākslīgu barību vai barības piedevas. Pateicoties dīķu augstajai produktivitātei un tam, ka netiek izmantota viegli fermentējamā ar ogļūdeņražiem bagātā mākslīgā barība, slimību izraisīto patogēnu parādīšanās ir ierobežota. Par to liecina karp *zatorski* veselība, kā arī produkta sevišķās organoleptiskās īpašības. Tas galvenokārt rada svaigas zivs smaržu un zivju izsmalcināto garšu. Iepriekš minētās ģeogrāfiskā apgabala īpašības izšķirīgā veidā nosaka arī tādu zivju iegūšanu, kam piemīt augsts barības izmantojamības koeficients un liels ēdamās daļas saturs, par ko liecina augstais kondīcijas koeficients. Karp *zatorski* ražošana ir cieši saistīta ar šo karpu izcelsmes vietu, jo dabisko ūdensceļu un ūdenstilpju, ieskaitot upes un to pietekas, tuvums nozīmē, ka reģionā ir liels daudzums ūdens, kas ir ļoti nepieciešams zivkopībai. Reljefa veidojumi radīja iespēju izveidot lielu un funkcionālu dīķu tīklu. Zeme, kurā ierīkoti dīķi, un klimatiskie apstākļi, jo īpaši ilgais veģetācijas periods, kā arī labas kvalitātes dabiskās barības pārpilnība tieši ietekmē dīķu dabisko produktivitāti (t. i., zivju produkcijas daudzumu, ko bez piebarošanas var iegūt no viena hektāra zivju dīķu platības), kas sasniedz 150–300 kg/ha. Karp *zatorski* unikālās īpašības nosaka arī tas, ka vietējie zivju audzētāji un zinātnes darbinieki, izmantojot novērojumu rezultātus, veicot izpēti un uzkrājot pieredzi, selekcijas ceļā ir izaudzējuši karpas, kas vislabāk pielāgotas šajā apgabalā valdošajiem apstākļiem. Tādā veidā izaudzēta Karp *zatorski* tīrā līnija, kas krustota ar Ungārijas, Dienvidslāvijas, Golišas un Izraēlas (Dor-70) tiro līniju karpām. Šādi iegūtie krustojumi izceļas ar labām produktivitātes īpašībām: tām ir augsta izdzīvotība un laba barības izmantojamība, tādējādi neprasot lielu barības patēriņu. Heterozes efekta dēļ karpas ir ātraudzīgas, izturīgākas pret slimībām, tām ir liels gaļas iznākums un tās ir ļoti labi pielāgotas vietējiem dabas apstākļiem. Zatoras audzēšanas metodes izmantošana, pielāgojot to 4. punktā minētā apgabala vides apstākļiem, nodrošina tāda produkta ieguvu, kam piemīt sevišķas īpašības. Audzēšanas cikla samazināšana līdz diviem gadiem ļāva iegūt karpas ar nelielu vecumu, labām garšas īpašībām, izcilām organoleptiskajām īpašībām un ar liesāku gaļu nekā zivīm, ko piedāvā pārdošanā lielākā vecumā, jo tās parasti izaudzētas ilgākā ražošanas ciklā. Zivju nelielais vecums nosaka to izsmalcināto garšu, ar kuru karp *zatorski* atšķiras no karpām, kas izaudzētas citos ģeogrāfiskajos apgabalos. Tas ietekmē arī gaļas kvalitāti un tās organoleptiskās īpašības, ko patērētāji augstu vērtē. Karp *zatorski* īpašības atzinīgi vērtē patērētāji, par ko liecina šīs karpas cena, kas par 10–15 % pārsniedz cenu, par kādu pārdod citu ģeogrāfisko apgabalu izcelsmes karpas.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

<http://www.minrol.gov.pl/Jakosc-zywnosci/Produkty-regionalne-i-tradycyjne/Zlozone-wnioski-o-rejestracje-Produkty-regionalne-i-tradycyjne/OGLOSZENIE-MINISTRA-ROLNICTWA-I-ROZWOJU-WSI-z-dnia-3-czerwca-2015-roku>

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

(2016/C 225/08)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 ⁽¹⁾ 51. pantam.

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

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

ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE

ES Nr.: SI-PGI-0105-01361 – 2.9.2015.

ACVN () AĢIN (X)

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

GOLICA GIZ
Trg svobode 3
SI-2310 Slovenska Bistrica
SLOVENIJA

Tā kā pieteikumu iesniegusi tā pati grupa, kas iesniedza arī *Štajersko prekmursko bučno olje* aizsardzības pieteikumu, tad tai ir likumīgas intereses.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Slovēnija

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

- ☐ Produkta nosaukums
- ☒ Produkta apraksts
- ☐ Ģeogrāfiskais apgabals
- ☐ Izcelsmes apliecinājums
- ☒ Ražošanas metode
- ☐ Saikne
- ☒ Marķēšana
- ☒ Cits

4. Grozījuma vai grozījumu veids

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

5. Grozījums vai grozījumi

1. Produkta apraksts

Nodaļā "Produkta apraksts" jāgroza stearīnskābes satura attiecību apraksts (C18:0). Apstiprinātajā specififikācijā attiecībā uz valsts prasībām stearīnskābes satura aprakstā ir ieviesusies kļūda: tāpēc stearīnskābes satura apraksts ir labots – "3–15" vietā turpmāk ir "3–16".

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Nodaļā “Tiesības minēt ģeogrāfisko norādi” ietverta informācija par platībām, kas apsētas ar eļļas ķirbju sēklām, un sēšanai izmantotajām šķirnēm. Tā kā ar eļļas ķirbju sēklām apsētās platības gadu no gada mainās, norādīt šādu informāciju specifikācijā nav lietderīgi.

2. Ražošanas metode

Diagrammā, kur ilustrēti produkta ražošanas posmi, svītrotā norāde, ar kuru precizēts kompresijas spiediens – 300 bāru. Tas atkarīgs galvenokārt no izmantotās spiedes tipa. Tā kā ražotāju rīcībā ir dažādu veidu spiedes, šāda norāde nav vajadzīga. Katra ražotāja interesēs ir no grauzdēto sēklu masas iegūt iespējami daudz eļļas.

Lai pielāgotos vajadzībām un tirgus pieprasījumam, visā specifikācijā svītrojama atsauce uz noteiktu fasējuma vienību ietilpību (0,25 l, 0,5 l, 0,75 l, 1,0 l). Tādā veidā ķirbju sēklu eļļa var tikt iesūkņēta dažāda tilpuma fasējumos.

Attiecībā uz ķirbju sēklu fizikāli ķīmisko parametru kontroli svītrotas atsauces uz standartiem, saskaņā ar kuriem analizē atsevišķus parametrus. Lai analizētu fizikāli ķīmiskos parametrus, svarīgi ir vienīgi ievērot šajā jomā spēkā esošos standartus.

Pašreizējā specifikācijā noteikts ķirbju sēklu mitruma saturs, kas ir 6–9 % sēklu ievākšanas brīdī, bet pēc iespējamās žāvēšanas (ja sēklu mitrums ir augstāks par 9 %) – 6–7 %. Ir lietderīgi saskaņot mitruma saturu, kāds ķirbju sēklām ir to ievākšanas brīdī, ar mitruma saturu, kāds tām ir pēc iespējamās žāvēšanas, un noteikt, ka šis saturs nedrīkst pārsniegt 9 %. Turklāt nav jēgas norādīt ķirbju sēklu zemāko mitruma saturu (6 %), un tāpēc tas svītrojams. Arī tad, ja mitruma saturs ir zemāks par 6 %, ķirbju sēklu eļļas galīgo kvalitāti tas neietekmē.

Attiecībā uz grauzdēšanas ilgumu, kas ir 30–60 minūtes, svītrots minimālais ilgums 30 minūtes), un saglabājams vienīgi maksimālais ilgums, kas ir apmēram 60 minūtes. Minimālā ilguma norāde nav vajadzīga tāpēc, ka grauzdēšanas ilgumu ietekmē saņemtās izejvielas kvalitāte. Neraugoties uz šādiem grozījumiem, pārstrādātāja pienākums ir nodrošināt, ka pēc grauzdēšanas iegūtajai masai ir smilšaina konsistence, zaļganbrūna krāsa un valriekstu smarža.

Produkta *Štajersko prekmursko bučno olje* iegūšanas metode sīki aprakstīta kopsavilkuma 4.5. punktā. Šo aprakstu ir lietderīgi vienkāršot, tāpēc vienotā dokumenta 3.4. punktā ierakstīti tikai *Štajersko prekmursko bučno olje* ražošanas pamatposmi, kam jānoris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, nesniedzot katra atsevišķa posma detalizētu aprakstu. Tā kā ķirbju sēklu ražošana var notikt arī ārpus noteiktā ģeogrāfiskā apgabala, to nevar uzskatīt par ražošanas posmu, kam jānoris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Tāpēc vienotā dokumenta 3.4. punktā norādes par šādu posmu vairs nav.

3. Marķēšana

Ierosināts jauns *Štajersko prekmursko bučno olje* marķēšanas apraksts, jo tas vienkāršojams un saskaņojams tā, lai būtu vienāds neatkarīgi no tā, vai produktu *Štajersko prekmursko bučno olje* fasē noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā vai ārpus tā.

Pašreizējā kopsavilkuma 4.8. punktā paredzēta *Štajersko prekmursko bučno olje* marķēšana, ja produkts fasēts gan noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, gan ārpus tā. Vienīgā starpība starp abiem gadījumiem ir tikai tā, ka ģeogrāfiskajā apgabalā fasētu *Štajersko prekmursko bučno olje* var marķēt arī ar valsts kvalitātes zīmi, turpretim ārpus noteiktā ģeogrāfiskā apgabala fasētai *Štajersko prekmursko bučno olje* ir jānodrošina izsekojamība līdz tās izcelsmei.

Tā kā *Štajersko prekmursko bučno olje* izsekojamība nodrošināma neatkarīgi no tā, kur tā fasēta, norādi par fasēšanu ģeogrāfiskajā apgabalā nepieciešams saskaņot ar norādi par fasēšanu ārpus ģeogrāfiskā apgabala.

Turklāt *Štajersko prekmursko bučno olje* marķējumu vajadzīgs saskaņot, lai pielāgotu to Komisijas 2012. gada 2. oktobra Isteņošanas regulai (ES) Nr. 901/2012 par nosaukuma ierakstīšanu Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā (*Štajersko prekmursko bučno olje* (AGIN))⁽¹⁾. Regula cita starpā nosaka arī to, ka izcelsmes valsts uz marķējuma jānorāda tajā pašā redzamības laukā, kurā atveidota aizsargātā ģeogrāfiskā norāde, izmantojot tāda paša lieluma burtus, kādi izmantoti šim nosaukumam.

Lai vēl vairāk uzsvērtu produkta izcelsmi, esošais *Štajersko prekmursko bučno olje* logotips aizstāts ar jaunu logotipu, pievienojot norādi “ražots Slovēnijā”.

⁽¹⁾ OV L 268, 3.10.2012., 3. lpp.

4. Cits

Tā kā tiesību akti, kas norādīti nodaļā "Tiesību akti", vairs nav spēkā, sniegta vispārēja atsauce uz spēkā esošajiem tiesību aktiem, kas ir spēkā Slovēnijā un Eiropas Savienībā.

Grozījums nodaļā "Ķirbju sēklu eļļas novērtēšanas paņēmieni" izdarīts, lai tuvinātu ķirbju sēklu eļļas organoleptisko īpašību novērtēšanu saistībā ar smaržu (sasmakums, piedeguma smaka, sveša smaka) un aromātu (piesmakuma aromāts, piedeguma aromāts, neraksturīga aromāta piegarša). Tādējādi organoleptisko īpašību novērtēšanā smaržu var definēt ar vārdiem "sasmakums", "piedegums" un "sveša smaka", bet aromātu var definēt ar vārdiem "piesmakums", "piedegums" un "neraksturīga aromāta piegarša". Līdz ar to izpratne par ķirbju sēklu eļļas organoleptisko īpašību vērtēšanu attiecībā uz smaržu un ar garšu saistītajām aromāta niansēm ir kļuvusi vienkāršāka.

VIENOTS DOKUMENTS

ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE**ES Nr.: SI-PGI-0105-01361 – 2.9.2015.****ACVN () AĢIN (X)****1. Nosaukums***Štajersko prekmursko bučno olje***2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Slovēnija

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

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

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

Štajersko prekmursko bučno olje ir neattīrīta, pārtikā lietojama dārzeņu eļļa, kas izspiesta no apgrauzdētām augstskvalitatīvām eļļas ķirbju sēklām.

Štajersko prekmursko bučno olje krāsa var būt tumšzaļa līdz sarkana, eļļai piemīt raksturīga smarža un garša. Tajā ir līdzsvarots taukskābju sastāvs: aptuveni 20 % piesātināto taukskābju, aptuveni 35 % mononepiesātināto taukskābju un aptuveni 45 % polinepiesātināto taukskābju. *Štajersko prekmursko bučno olje* turklāt ir bagātīgs tokoferolu avots, jo 100 gramos eļļas ir aptuveni 50 mg E vitamīna. Šīs eļļas sastāvā ir arī citi vitamīni, mikroelementi, karotenoīdi, reti sastopamas aminoskābes un dabīgā krāsviela (hlorofils).

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

To ķirbju šķirnes, no kā iegūtas produkta *Štajersko prekmursko bučno olje* ražošanai izmantotās sēklas, nav norādītas. Šķirnes izaudzētas no ķirbju sugas (*Cucurbita pepo*) auga. Ķirbju sēklām jābūt veselīgām, gatavām, tumšzaļā krāsā, bez neraksturīgas garšas vai smaržas, kam varētu būt kaitīga ietekme. Fizikāli ķīmiskie parametri, ko izmanto, lai kontrolētu produkta *Štajersko prekmursko bučno olje* ražošanai paredzētās ķirbju sēklas, ir šādi:

— netīrumu īpatsvars, kas nedrīkst pārsniegt 1 masas %,

— mitruma saturs, kas nedrīkst pārsniegt 9 masas %,

— eļļas saturs, kas nedrīkst būt zemāks par 40 masas %,

— bojātu (nolobījušos, sadrupušu) sēklu īpatsvars, kas nedrīkst pārsniegt 15 masas %.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā jānoris visiem ķirbju sēklas apstrādes un pārstrādes posmiem: sēklu iegādei, glabāšanai, tīrīšanai, žāvēšanai, mīcīšanai, grauzdēšanai, spiešanai, sedimentācijai un kvalitātes kontrolei (ķirbju sēklu eļļas fizikāli ķīmiskajai un organoleptiskajai analīzei).

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

—

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Produkta *Štajersko prekmursko bučno olje* izcelsmes izsekojamībai jābūt nodrošinātai. Ražotāji var izmantot katrs savu fasējumu un marķējumu, taču uz etiķetes vai citur uz fasējuma jābūt aizsargātajam nosaukumam *Štajersko prekmursko bučno olje* ar informāciju par izcelsmes valsti (Slovēnija), kas norādīta ar to pašu burtu lielumu un tajā pašā redzamības laukā kā aizsargātais nosaukums, logotipam *Štajersko prekmursko bučno olje* krāsās un atbilstošajam Savienības simbolam, bet atsauce uz valsts kvalitātes zīmi ir brīvprātīga.



4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Reģionu, kurā no ķirbju sēklām ražo eļļu *Štajersko prekmursko bučno olje*, norobežo iedomāta līnija, kas savieno šādas apdzīvotas vietas: *Dravograd, Slovenj Gradec, Mislinja un Velenje* (šeit līnija sakrīt ar galveno ceļu), *Šoštanj, Mozirje, Nazarje, Vransko, Prebold, Zabukovica un Laško*. Tālāk robeža pa Savinjas un Savas upju teci iet garām apdzīvotajām vietām *Radeče, Sevnica, Krško un Brežice* līdz *Obrežje* un turpinās pa valsts robežu vispirms ar Horvātiju, tad ar Ungāriju un Austriju, līdz beidzot gar Karavankes grēdu atkal sasniedz apdzīvoto vietu *Dravograd*.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Štajersko prekmursko bučno olje ir īpašs, 4. punktā norādītajam ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīgs pārtikas produkts. Ķirbju sēklu eļļas ražošana ir sena tradīcija *Štajerska* un *Prekmurje* apgabalā, to pierāda rakstiskas liecības par pirmās ķirbju sēklu eļļas spiestuves dibināšanu *Fram* apkaimē 1750. gadā. Ķirbju audzēšana šajā reģionā bijusi tik izplatīta, ka tika dibinātas vairākas spiestuves, kurās ķirbju sēklas ar mājamatnieciskām metodēm pārstrādāja eļļā (*Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem* u. c.). Piemēram, 1904. gadā *Alberts Stigars (Albert Stigar)* izveidoja spiestuvi *Slovenska Bistrica*, kurā ķirbju eļļu spieda, ar amatnieciskām metodēm apstrādājot ķirbju sēklas. *Prekmurje* apgabalā nav lielu pārstrādes uzņēmumu, ir tikai mazas spiestuves, kuru īpašnieki ir zemnieki. Viena šāda spiestuve ir *Feri Vučak*, kas atrodas apdzīvotajā vietā *Vadarci, Goričko* apgabalā. Tā darbojas jau 130 gadus, un tajā joprojām saimnieko tās dibinātāja ģimene, nu jau ceturtajā paaudzē.

Štajersko prekmursko bučno olje slava izplatās ārpus Slovēnijas citās Eiropas valstīs, ASV, Austrālijā, Krievijā un citur, to pierāda arī balva, kuru šim produktam kā labākajam jauninājumam 2007. gadā piešķīra IFE07 izstādē (starptautiskā pārtikas un dzērienu izstādē) Londonā.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_zivil/SPBO_Z_spr_24_8_15.pdf

