

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 26



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

63. gadagājums

2020. gada 27. janvāris

Saturs

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2020/C 26/01	Euro maiņas kurss — 2020. gada 24. janvāris	1
--------------	---	---

V Atzinumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2020/C 26/02	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.9704 — <i>Gilde/Proman/Agilitas</i>) Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	2
2020/C 26/03	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.9638 — <i>Hyundai Motor Group/Aptiv/JV</i>) Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽²⁾	4

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2020/C 26/04	Grozītās specifikācijas publikācija, ko pēc maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas veic saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta otro daļu	5
2020/C 26/05	Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām	8

LV

⁽²⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾**2020. gada 24. janvāris**

(2020/C 26/01)

1 euro =

Valūta			Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,1035	CAD	Kanādas dolārs	1,4491
JPY	Japānas jena	120,96	HKD	Hongkongas dolārs	8,5770
DKK	Dānijas krona	7,4730	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6684
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,84313	SGD	Singapūras dolārs	1,4910
SEK	Zviedrijas krona	10,5363	KRW	Dienvīdkorejas vona	1 289,12
CHF	Šveices franks	1,0712	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	15,8585
ISK	Islandes krona	137,40	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,6509
NOK	Norvēģijas krona	9,9375	HRK	Horvātijas kuna	7,4415
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	15 002,91
CZK	Čehijas krona	25,160	MYR	Malaizijas ringits	4,4857
HUF	Ungārijas forints	336,01	PHP	Filipīnu peso	56,092
PLN	Polijas zlots	4,2565	RUB	Krievijas rublis	68,1692
RON	Rumānijas leja	4,7799	THB	Taizemes bāts	33,723
TRY	Turcijas lira	6,5539	BRL	Brazīlijas reāls	4,6084
AUD	Austrālijas dolārs	1,6127	MXN	Meksikas peso	20,7170
			INR	Indijas rūpija	78,6700

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

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju**(Lieta M.9704 – *Gilde*/*Proman*/*Agilitas*)****Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2020/C 26/02)

1. Komisija 2020. gada 20. janvārī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *Gilde V Management B.V.* ("*Gilde*", Nīderlande), ko pilnībā kontrolē *Gilde Management Holding B.V.*,
- *Proman Expansion* ("*Proman*", Francija).

Gilde un *Proman* Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 3. panta 4. punkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār *Agilitas group* ("*Agilitas Group*", Beļģija) ar tās pārvaldītājsabiedrības *Flemish Holdco I N.V.* starpniecību. *Agilitas Group* patlaban kontrolē tikai *Gilde*.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *Gilde* ir privāta kapitāla fonds, kas veic ieguldījumus vidējos uzņēmumos, kuri darbojas dažādās nozarēs Eiropā un jo īpaši Beniluksa valstīs, Vācijā, Šveicē un Austrijā,
- *Proman* darbojas personāla nozarē, tādās jomās kā pagaidu, beztermiņa un noteikta termiņa līgumi. *Proman* darbojas Beļģijā, Kanādā, Francijā (tostarp aizjūras departamentos Reinjonā un Majotā), Luksemburgā, Monako, Portugālē, Spānijā, Šveicē, Apvienotajā Karalistē un Amerikas Savienotajās Valstīs,
- *Agilitas Group*: nodrošina risinājumus cilvēkresursu jomā, galvenokārt nodarbojoties ar pagaidu darbinieku nokomplektēšanu Beļģijā un Nīderlandē.

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 procedūrai, kas paredzēta šajā paziņojumā.

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

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

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā pēc šīs publikācijas datuma. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

M.9704 – *Gilde/Proman/Agilitas*)

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

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

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

European Commission

Directorate-General for Competition

Merger Registry

1049 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta M.9638 — Hyundai Motor Group/Aptiv/JV)
Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2020/C 26/03)

1. Komisija 2020. gada 17. janvārī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- Aptiv PLC ("Aptiv", Īrija),
- Hyundai Motor Company, Kia Motors Corporation un Hyundai Mobis, kas visi pieder Hyundai Motor Group ("HMG", Dienvidkoreja).

Aptiv un HMG Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 3. panta 4. punkta nozīmē iegūst kontroli pār jaunizveidotu kopuzņēmumu ("JV", ASV).

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas jaunizveidotā kopuzņēmumā.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- Aptiv: globāls tehnoloģiju un mobilitātes uzņēmums, kas galvenokārt apkalpo autobūves nozari. Aptiv izstrādā un ražo transportlīdzekļu sastāvdaļas un drošības tehnoloģiju risinājumus,
- HMG: starptautiska uzņēmumu grupa ar daudzveidīgu uzņēmējdarbības portfeli, ietverot visu veidu mehānisko transportlīdzekļu ražošanu un pārdošanu. HMG galvenie saistītie uzņēmumi ir automobiļu ražotājs HMC un Kia, kā arī automobiļu daļu izgatavotājs Mobis.

JV izstrādās, attīstīs un komercializēs autonomās braukšanas programmatūras tehnoloģijas, pakalpojumus, sistēmas, transportlīdzekļu arhitektūru un citus saistītus veicinošus piedāvājumus attiecībā uz Automobiļu inženieru apvienības ("SAE") autonomās braukšanas 4. un/vai 5. līmeni.

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 procedūrai, kas paredzēta šajā paziņojumā.

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. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

M.9638 — Hyundai Motor Group/Aptiv/JV

Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa e-pastu, pa faksu vai pa pastu. Lūdzu, izmantojiet šādu kontaktinformāciju:

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

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

⁽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

Grozītās specifikācijas publikācija, ko pēc maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas veic saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta otro daļu

(2020/C 26/04)

Eiropas Komisija ir apstiprinājusi šo maznozīmīgo grozījumu saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014 ⁽¹⁾ 6. panta 2. punkta trešo daļu.

Ar pieteikumu, kurā lūgts apstiprināt šo maznozīmīgo grozījumu, var iepazīties Komisijas *e-Ambrosia* datubāzē.

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJA GARANTĒTU TRADICIONĀLO ĪPATNĪBU GADĪJUMĀ**“РОЛЕ ТРАПЕЗИЦА”(ROLE TRAPEZITSA)**

ES Nr.: TSG-BG-01020-AM01-23.7.2019.

“Bulgārija”**1. Reģistrējamais(-ie) nosaukums(-i)**

“Роле Трапезица” (Role Trapezitsa)

2. Produkta veids

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

3. Reģistrācijas pamatojums**3.1. Produkts**

- ☒ radies, izmantojot minētajam produktam vai pārtikas produktam paredzētajai tradicionālajai praksei atbilstošu ražošanas veidu, pārstrādi vai sastāvu;
- ☐ ražots no tradicionāli izmantotām izejvielām vai sastāvdaļām.

Produkts ir reģistrēts ar Komisijas Īstenošanas regulu (ES) Nr. 941/2014 ⁽²⁾.

3.2. Nosaukums

- ☒ ir tradicionāli lietots attiecībā uz īpašo produktu;
- ☐ identificē produkta tradicionālo raksturu vai specifiskās iezīmes.

⁽¹⁾ OV L 179, 19.6.2014., 17. lpp.

⁽²⁾ OV L 264, 4.9.2014., 1. lpp.

Etimoloģiski nosaukums "Role Trapezitsa" (Роле Трапезица) cēlies no "Трапезица" pakalna vārda; šis pakalns atradies kādreizējās Bulgārijas impērijas galvaspilsētā Veļiko Turnovā (Велико Търново). Šis nosaukums ir kļuvis par vispārlietojamu vārdu, kaut arī ģeogrāfiskais apgabals šā produkta ražošanu neietekmē. Nosaukums ir specifisks pats par sevi, jo tas ir pazīstams un tiek lietots Bulgārijā un tam ir sena vēsture un reputācija. Ar šo nosaukumu produkts tiek ražots un ir populārs valstī arī šodien.

4. Apraksts

- 4.1. *Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts, tostarp tā galvenās fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās vai organoleptiskās īpašības, kas ir produkta specifiskas pamatā (šīs regulas 7. panta 2. punkts)*

"Role Trapezitsa" ir jēli žāvētas gaļas produkts, kas pagatavots no atdzesētas vai saldētas cūkgaļas un dabisko garšvielu (melno vai balto piparu un ķiploku) maisījuma, iepildīts liellopu aklās zarnas vai kalogēna apvalkā, pārvilkts ar tīkliņu un pārsiets ar auklu. Pēc pilnīgas apvalka noņemšanas produkts "Role Trapezitsa" ir piemērots tiešam patēriņam.

Fizikālās īpašības: forma un izmēri

Forma iegareni cilindriskā, saplacināta.

Ķīmiskās īpašības

- Ūdens saturs (procentos no kopējās masas): nepārsniedz 48 %,
- sāls saturs (nātrija hlorīds) procentos no kopējās masas: nepārsniedz 6,7 %,
- pH: vismaz 5,4.

Organoleptiskās īpašības

Izskats un krāsa: tīra virsa, klāta ar plānu augstvērtīga baltā pelējuma kārtiņu.

Šķērsgriezums: gluda, tīra gaļa sārti sarkanā krāsā ar baltiem vai gaišas krēmkrāsas speķa gabaliņiem.

Konsistence: blīva un elastīga.

Garša un smarža: raksturīga, patīkama, viegli iesāļa, ar izteiktu pievienoto garšvielu (ķiploku un melno piparu) aromātu.

Produktu "Role Trapezitsa" (Роле Трапезица) tirdzniecībā var piedāvāt veselu, sagriezu gabalos vai šķēlēs, iesaiņojot to vakuummiepakojumā, celofānā vai modificētā atmosfērā.

- 4.2. *Apraksts (vajadzības gadījumā ar norādījumiem par izmantoto izejvielu vai sastāvdaļu raksturu un īpašībām) par ražošanas metodi, kas jāievēro ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta ražotājiem, un par produkta sagatavošanas metodi (šīs regulas 7. panta 2. punkts)*

Sastāvs 100 kilogramiem izejvielas

(atdzesēta vai saldēta cūkas liemeņa kakla daļa)

Garšvielas:

- 400 g dabisko melno vai balto piparu,
- 100 g ķiploku,
- sāļjuma maisījums: vārāmā sāls: 4,50 kg, antioksidants: 40 g askorbīnskābes (E300), 100 g kālija nitrāta (E252) vai 85 g nātrija nitrāta (E251), 500 g rafinētā cukura,
- lielo atgremotāju aklās zarnas apvalks, kolagēna plēve, tīkliņš, aukla (atļauti lietošanai ar pārtikas produktiem).

Ražošanas metode

Lai pagatavotu "Role Trapezitsa", izmanto atdzesētus vai saldētus cūkas liemeņa kakla gabalus, kuru pH ir no 5,6 līdz 6,2. Cūkgaļas liemeņa kakla gabalus, kuriem piešķirta vajadzīgā forma, saliek tīros traukos sāļšanai. Lai sastāvdaļas sāļjuma maisījumā izvietotos vienmērīgāk, vispirms sajauc nitrātus un vārāmo sāli, pēc tam pievieno pārējās sastāvdaļas. Maisījumu gaļā ierīvē ar rokām vai mehānizēti. Sālīto gaļu cieši saliek plastmasas vai nerūsējošā tērauda traukos nogatavināšanai aukstā režīma noliktavā, kur gaisa temperatūra ir 0–4 °C. Pēc 4–5 dienām gaļas gabalu izkārtojumu apvērš pretējā secībā (samaina vietām augšējos un apakšējos gabalus), un atstāj tos uz vēl vismaz 10–12 dienām tādos pašos apstākļos, līdz tie ir pilnībā un vienmērīgi iesālīti. Pēc gaļas "sāļšanas" posma pabeigšanas seko posms, kurā masu iepilda liellopu aklās zarnas vai kalogēna apvalkos. Luņķus pārsien ar auklu spirāles veidā vai ievieto ciešā tīklā un tos iekar uz koka un/vai metāla rāmjiem (stieņiem), kas izvietoti desu ratiņos no nerūsējošā tērauda. Raugās, lai gabali nesaskartos cits ar citu. Ratos iekārtos gabalus notecina ne ilgāk kā 24 stundas gaisa temperatūrā, kas nepārsniedz 12 °C, pēc tam ievieto dabiskās vai kondicionētās (žāvēšanas) kaltēšanas kamerās ar iespēju regulēt atsevišķus parametrus: temperatūru un mitrumu. Kaltēšana notiek vidē, kur gaisa temperatūra nepārsniedz 17 °C, bet relatīvais gaisa mitrums ir 70–85 %. Pēc 3–5 dienu ilgas kaltēšanas produktu "Role Trapezitsa"

presē 12–24 stundas. Pirmā presēšana notiek, kad gabali ir mēreni apkaltuši pēc taustes, un ir jūtama plāna garoziņa. Gabali pirms presēšanas tiek sakārtoti pēc biežuma. Produktu presē parasti divas vai trīs reizes. Kaltēšana turpinās, līdz gaļa ir ieguvusi blīvi elastīgu konsistenci.

4.3. *Apraksts par galvenajiem elementiem, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības (šīs regulas 7. panta 2. punkts)*

Produkta tradicionālais raksturs

“Role Trapezitsa” specifika ir saistīta ar tā raksturīgajām īpašībām:

- maigs un sulīgs mīkstsums, jo cūkas liemeņa kakla daļa, ko izmanto “Role Trapezitsa” pagatavošanai, ir augstas kvalitātes gaļa ar speķa marmorējumu. Šīs izejvielas izmantošana un tradicionālo ražošanas metožu ievērošana, jo īpaši kaltēšanas un presēšanas posmā, piešķir gatavajam produktam specifisko sulīgumu un maigumu,
- garša un smarža: “Role Trapezitsa” īpašo garšu un aromātu nosaka rūpīgi izraudzītās garšvielas, it īpaši ķiploki, un to pareizas devas, kas labi izceļ cūkgaļas garšu. Produkta specifiskās aromāta un garšas īpašības tiek iegūtas arī ilgā kaltēšanas procesā (apvalkā),
- saplacināta forma, ko produkts iegūst pēc presēšanas. “Role Trapezitsa” specifiska atšķirības iezīme ir arī fakts, ka to pilda liellopu aklās zarnas vai kolagēna apvalkā un tīkliņā un pēc tam vairākkārt presē, piešķirot tam īpašu saplacinātu formu, kas nodrošina, ka to viegli var atšķirt no citām tās pašas grupas jēli nogatavinātās, kaltētas, nesmalcinātās gaļas delikatesēm.

Produkta tradicionālais raksturs

Jēli nogatavinātās, kaltētas, nesmalcinātās cūkgaļas izstrādājumi ir tradicionālas un specifiskas Bulgārijas gaļas delikateses. Tās ražo no cūkas muguras gabaliem vai kakla daļas. Viena no šādām delikatesēm ir “Role Trapezitsa”, ko Bulgārijā pēc tradicionālas tehnoloģijas ražo jau vairāk nekā 30 gadus.

Receptūru pirmoreiz standartizēja ar Bulgārijas valsts standartu BDS 2984-75 “Roleta ot svinsko meso”, Valsts standartizācijas komiteja, Sofija, 1975, BDS 2984-84 “Role Trapezitsa”. “Role Trapezitsa” ražošanas tehnoloģija ir iekļauta 1981. gadā publicētajā krājumā “Gaļas produktu ražošanas tehnoloģisko instrukciju krājums” (Сборник технологични инструкции за производство на месни произведения), Valsts ekonomiskā apvienība Rodopa un Gaļas rūpniecības institūts. Šī tehnoloģija un receptūra ir saglabājusies līdz mūsdienām.

Standartizācijas dokumentu izveides galvenais mērķis bija saglabāt tradicionālo recepti un noteikt vienotu tehnoloģiju ar kopīgām prasībām attiecībā uz to, kā kaltēšanas laikā pareizi nodrošināt produkta tradicionālo nogatavināšanu, kurai šāda veida produktu ražošanā ir liela nozīme. Šis process ietver produkta mikrobioloģisko, bioķīmisko un fizikāli ķīmisko īpašību pārmaiņas, kā rezultātā jēla gaļa tiek sagatavota tiešam patēriņam kā produkts ar noteiktām organoleptiskajām un bioloģiskajām īpašībām un uzturvērtību. Būtiska nozīme šādā procesā ir mikrofloras klātbenei. Svarīgs nosacījums, izraugoties konkrētu dabisko mikrofloru, ir tādu tradicionālo presēšanas iekārtu izmantošana, kurām ir koka plates. Presēšana ir vajadzīga ne tikai, lai iegūtu saplacinātu formu, tā ietekmē arī nogatavināšanas un kaltēšanas procesu, kā arī dažas īpašības, kas nosaka gatavā produkta kvalitāti: rīkojas tā, lai nepieļautu nevienmērīgu kaltēšanu, kāda notiek ar masīvu un intensīvu mitruma zaudēšanu gaļas gabala virskārtās, kurpretim tā vidū šis process būtu kavēts, kā rezultātā produktam var rasties attiecīgi defekti.

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

(2020/C 26/05)

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

VIENOTS DOKUMENTS

“BROUSSE DU ROVE”

ES Nr.: PDO-FR-02424 – 28.6.2018.

ACVN (X) AĢIN ()

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Brousse du Rove”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids [kā norādīts XI pielikumā]

1.3. grupa. Siers

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

“Brousse du Rove” ir kazas siers, ko noformē, atstājot to sākotnējā veidnes radziņā. Šim radziņam ir nošķelta koniska forma ar šādiem izmēriem – 32 mm augšējais diametrs × 22 mm apakšējais diametrs × 85 mm augstums, ar trim caurumiem apakšpusē.

To iegūst piena flokulācijā [sarecēšanā] pēc sildīšanas, pievienojot balto degvīna etiķi kā paskābinātāju. Pēc pilnīgas izžūšanas tas satur ne vairāk kā 30 gramus sausnas uz 100 gramiem siera un vismaz 45 gramus tauku uz 100 gramiem siera.

Tā svars pēc izņemšanas no veidnes ir 45–55 grami.

Šis siers ir jāēd ļoti svaigā veidā, un to nedrīkst pārdot vairāk kā astoņas dienas pēc paskābināšanas. Tā masa ir balta, gluda, nedaudz spīdīga, ar maigu, negraudainu krēmveida konsistenci. Šim sieram ir svaiga piena aromāta pamatnianses ar vāji izteiktu dzīvniekiem piemītošu niansi un maigu mandeļu noti. Atkarībā no dzīvnieku ikdienas uztura un laktācijas perioda šā siera aromātam piemīt arī papildnianses (*Quercus coccifera* (kermesozols), rozmarīns, irbulenes utt.). “Brousse du Rove” nav krēmveida garozas ar baltiem lāsumiem (kas rodas, attīstoties *Geotrichum* ģints sēnēm) – šī pazīme liecina par produkta nogatavināšanas sākumu.

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

“Brousse du Rove” ražo tikai no ģeogrāfiskajā apgabalā audzētu Rove šķirnes kazu pilnpiena.

Kazu barības deva sastāv tikai no:

— ganību zāles ģeogrāfiskajā apgabalā,

— sausās lopbarības – gada vidējais patēriņš ir tikai 0,5 kilogrami izejvielu dienā uz vienu ražojošu kazu. Sauso lopbarību veido maisījums no siena, kas iegūts no dabiskajām pļavām, stiebrzālēm, pākšaugiem vai salmiem,

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

- spēkbarības – patēriņš ir tikai 0,5 kilogrami izejvielu dienā uz vienu ražojošu kazu. Minētā barība ir neapstrādātas izejvielas, proti, vienkāršie graudaugi un/vai vienkāršās olbaltumvielu piedevas, kas iekļautas šādā sarakstā: mieži, kukurūza, tritikāle, kvieši, auzas, speltas kvieši, saulespuķes, rudzi, tauku vai eļļas rauši vai attaukoti lopbarības rauši (rapši, saulespuķes, soja) un dehidrēti vai pākšaugu sēklas. Kombinēta spēkbarība ir aizliegta.

Atļauti ir arī mikroelementi, minerālvielas, vitamīni un fitoterapeitiskā barība.

Dzīvnieku barošanai ir atļauts izmantot tikai augus un papildbarību, kas iegūta no ģenētiski nemodificētiem produktiem. Ģenētiski modificētu kultūru stādīšana ir aizliegta visās to saimniecību platībās, kurās ražo pienu, kas paredzēts pārstrādei sierā ar cilmes vietas nosaukumu “Brousse du Rove”. Šis aizliegums attiecas uz visām sugām, pie kurām piederošos augus drīkst izēdināt saimniecības dzīvniekiem, un uz visām tādu sugu kultūrām, kas šo barību var kontaminēt. Pieļaujamais robežlielums atbilst spēkā esošajiem noteikumiem un attiecas uz visām barības sastāvdaļām.

Tiklīdz apstākļi to atļauj, kazas ģeogrāfiskajā apgabalā tiek laistas ganībās:

- dabiskajās meža takās,
- zemesgabalos, kuri netiek apūdeņoti un kuros nav apūdeņošanas sistēmas, proti:
 - pastāvīgajās pļavās ar vietējiem ziediem,
 - pagaidu pļavās ar zāli, pākšaugiem vai jaukta tipa pļavās.

Kazas ganās vismaz 5 stundas dienā (vidēji gadā) un 261 dienu gadā. Maksimālā atļautā noslodze ir 0,3 UGB (liellopu bruto vienība) uz hektāru, t. i., divas kazas uz vienu hektāru. Aprēķinot noslodzi, ņem vērā hektārus, kas atbilst ganībām paredzētajām platībām.

“Brousse du Rove” ģeogrāfiskajā apgabalā iegūst ļoti maz graudaugu un sausās lopbarības, jo tur ir maz nokrišņu un raksturīgās augsnes lielākoties ir kaļķainas. Sienu un graudaugus audzē galvenokārt apūdeņojamā zemē, kas ir izslēgta no “Brousse du Rove” ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā. Turklāt lielākajai daļai Rove šķirnes kazu audzētāju nav ne aramzemes, ne nepieciešamā aprīkojuma. Tādēļ spēkbarība un sausā lopbarība ne vienmēr tiek iegūta ģeogrāfiskajā apgabalā. Tomēr, ņemot vērā ierobežoto spēkbarības un siena daudzumu, ko izēdina kazām, un kazu vidējo ēšanas spēju gadā (1 100 kg), var secināt, ka tā lopbarības daļa, ko iegūst ģeogrāfiskajā apgabalā, ir pārsvarā un barībā nodrošina vismaz 70 % sausnas (spēkbarība un sausā lopbarība veido ne vairāk kā 182,5 kg bruto spēkbarības, proti, aptuveni 168,8 kg sausnas, un 182,5 kg bruto sausās lopbarības, proti, aptuveni 153 kg sausnas, uz vienu kazu gadā).

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Piena ražošana, piena pārstrāde sierā un siera veidošana radziņos noris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

—

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Papildus obligātajām norādēm, ko paredz noteikumi par pārtikas produktu noformējumu, katram “Brousse du Rove” radziņam ir ražotājgrupas izdota identifikācijas uzlīme, kurā iekļauts produkta reģistrētais nosaukums, kas uzrakstīts ar rakstzīmēm, kuru lielums ir vienāds ar vismaz divām trešdaļām no marķējumā redzamo vislielāko rakstzīmju lielumu, un Eiropas Savienības ACVN simbols tajā pašā redzamības laukā. Uzlīmi izdod nediskriminējošā veidā. Identifikācijas uzlīmes izdod tādā daudzumā, kādu pieprasa konkrētais operators.

Turklāt, ja radziņš nav mazumtirdzniecības vienība, katru tirgoto mazumtirdzniecības vienību marķē ar marķējumu, kurā iekļauts produkta reģistrētais nosaukums, kas uzrakstīts ar rakstzīmēm, kuru lielums ir vienāds ar vismaz divām trešdaļām no marķējumā redzamo vislielāko rakstzīmju lielumu, un Eiropas Savienības ACVN simbols tajā pašā redzamības laukā.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst šādu pašvaldību teritorija:

Bouches-du-Rhône (13) departamentā:

pašvaldības, kuru teritorija ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst pilnībā:

Aix-en-Provence, Allauch, Alleins, Aubagne, Auriol, Aurons, La Barben, Les Baux-de-Provence, Beaurecueil, Belcodène, Berre-l'Étang, Bouc-Bel-Air, La Bouilladisse, Cabriès, Cadolive, Carnoux-en-Provence, Carry-le-Rouet, Cassis, Ceyreste, Charleval, Châteauneuf-le-Rouge, Châteauneuf-les-Martigues, La Ciotat, Cornillon-Confoux, Coudoux, Cuges-les-Pins, La Destrousse, Eguilles, Ensues-la-Redonne, La Fare-les-Oliviers, Fuveau, Gardanne, Gémenos, Gignac-la-Nerthe, Gréasque, Lamanon, Lambesc, Lançon-Provence, Mallemort, Marignane, Marseille, Martigues, Maussane-les-Alpilles, Meyrargues, Meyreuil, Mimet, Orgon, Paradou, Pélissanne, La Penne-sur-Huveaune, Les Pennes-Mirabeau, Peynier, Peypin, Peyrolles-en-Provence, Plan-de-Cuques, Port-de-Bouc, Puyloubier, Le Puy-Sainte-Réparate, Rognac, Rognes, La Roque-d'Anthéron, Roquefort-la-Bédoule, Roquevaire, Rousset, Le Rove, Saint-Antonin-sur-Bayon, Saint-Cannat, Saint-Chamas, Saint-Estève-Janson, Saint-Marc-Jaumegarde, Saint-Mitre-les-Remparts, Saint-Savournin, Saint-Victoret, Sausset-les-Pins, Sénas, Septèmes-les-Vallons, Simiane-Collongue, Le Tholonet, Trets, Velaux, Venelles, Ventabren, Vernègues un Vitrolles;

pašvaldības, kuru teritorija ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst daļēji:

Aureille, Eygalières, Eyguières, Fontvieille, Grans, Istres, Miramas, Mouriès, Saint-Etienne-du-Grès, Saint-Martin-de-Crau, Saint-Rémy-de-Provence, Salon-de-Provence un Tarascon;

Var (83) departamentā:

pašvaldības, kuru teritorija ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst pilnībā:

Le Beausset, La Cadière-d'Azur, Le Castellet, Evenos, Pourcieux, Pourrières, Riboux, Saint-Zacharie un Signes;

pašvaldības, kuru teritorija ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst daļēji:

Plan-d'Aups-Sainte-Baume;

Vaucluse (84) departamentā:

pašvaldības, kuru teritorija ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst pilnībā:

Ansouis, La Bastide-des-Jourdans, La Bastidonne, Beaumont-de-Pertuis, Cabrières-d'Aigues, Cadenet, Cheval-Blanc, Cucuron, Grambois, Lauris, Lourmarin, La Motte-d'Aigues, Mérindol, Mirabeau, Peypin-d'Aigues, Pertuis, Puget, Puyvert, Saint-Martin-de-la-Brasque, Sannes, La Tour-d'Aigues, Vauignes, Villelaure un Vitrolles-en-Luberon.

Grafisks dokuments, kurā noteiktas ģeogrāfiskā apgabala robežas, ir iesniegts to pašvaldību domēm, uz kurām attiecas Cilmes vietu un kvalitātes valsts institūta (INAO) pakalpojumi.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

“Brousse du Rove” ir “svaigā” tipa siers, kas ražots tikai no tādu Rove šķirnes kazu piena, kuras audzē pēc ekstensīvās audzēšanas metodes saskaņā ar meža ganību lopkopības tradīcijām, un šim sieram kā paskābinātāju pievieno balto degvīna etiķi, kas nodrošina piena sarecināšanu “flokulācijas” veidā.

Topogrāfijas un ģeogrāfijas aspektā ģeogrāfiskais apgabals atbilst kalņakmens cilmiņu apvidus rietumdaļai Lejasprovansā, kas robežojas dienvidos ar Vidusjūru, austrumos ar Vāras (Var) kalņakmens plato, rietumos ar Kamargas (Camargue) un Kro (Crau) aluviālajiem līdzenumiem [kas šajā ģeogrāfiskajā apgabalā neietilpst], bet ziemeļos ar Alpiju (Alpilles) un Liberonas (Luberon) kalnu grēdām; Kontā (Comtat) aluviālais līdzenums ģeogrāfiskajā apgabalā neietilpst. Apgabala īpatnība ir tāda, ka to veido kalņakmens kalnu virkne, kas orientēta no austrumiem uz rietumiem un ko atdala nogulumiežu baseini. Šie kalnu masīvi atrodas nelielā augstumā virs jūras līmeņa. Tikai augstākās Sentbomas (Sainte-Baume) un Sentviktuāras (Sainte-Victoire) virsotnes sasniedz 1 000 metru augstumu.

Ģeogrāfiskā apgabala klimatu raksturo mazs vidējais nokrišņu daudzums gadā (550–700 mm), kas pārsvarā izkrīt rudenī un agrā pavasarī; gada vidējā temperatūra svārstās no 13 °C līdz 15 °C, temperatūras svārstību amplitūda ir liela (sala dienu skaits gadā ir dažāds – no 20 līdz 80 dienām); valdošais vējš (mistrāls) pārsvarā pūš no ziemeļiem, bieži vien tas kļūst brāzmais, sauss un auksts; kopējais saules spīdēšanas ilgums gadā ir ievērojams – aptuveni 2 800 stundas.

Ģeoloģiskajā un augsnes aspektā šie kalņakmens masīvi, kas veido ģeogrāfisko apgabalu, pārsvarā sastāv no plašām, jūras vai kontinentālas izcelsmes kalņakmens formācijām (galvenokārt ezeru vides), kas lielākoties radušās mezozoja ērā. Šajos kalnu masīvos visizplatītākie “pameža” augsnes tipi ir karbonātaugsnes.

Ģeogrāfiskajam apgabalam raksturīgā veģetācija, kas ir tieši saistīta ar šā apgabala kalņakmens cilmiņiem un klimatiskajiem apstākļiem, galvenokārt sastāv no vairāk vai mazāk blīvām kermesozolu audzēm, kuras bieži papildina Alepas priedes un akmeņozoli, kā arī klinšrozēs, irbulenes, filirejas, timiāni un rozmarīns.

Ir liecības, ka Rove šķirnes kazu audzēšanas un siera “Brousse du Rove” ražošanas tradīcijas Bouches-du-Rhône departamentā bija zināmas jau viduslaikos. Vēlākos laikos “Brousse du Rove” bija galvenais Rovas ciemata iedzīvotāju ienākumu avots, un tas bija īpašs ēdiens, ko augstu vērtēja Marselā un tās apkaimē. Ražošanas tradīciju izplatīšana notika vairākos secīgos posmos, no sākotnējā centra Rovas ciematā.

Kazu ganāmpulki tiek audzēti, izmantojot ekstensīvās audzēšanas metodi un ievērojot meža ganību lopkopības tradīcijas (dzīvnieku ganīšanās mežā, lai izmantotu lopbarības resursus zem kokiem, sekmētu koku resursu izmantošanu, ražotu koksni un novērstu ugunsgrēkus). Kazas ganās ģeogrāfiskā apgabala mežainēs un sausajās plāvās. Rove šķirnes kazas augstu vērtē Alepas priežu lapotni un ir vienīgās, kas ēd kermesozola stingrās un asās lapas. Atkarībā no gadalaika, tās ēd arī akmeņozola un baltā ozola jaunās lapas un zīles, zāli klajumos un krūmu lapas, kā arī mārsilu, rozmarīnu un irbulenes... Lai iekļūtu šo audžu blīvajā veģetācijā, kazām ir īpaši piemēroti ragi (to platums sasniedz 120 cm), kas netiek nošķelti.

Siers “Brousse du Rove” ir “svaigā” tipa siers, kas no līdzīgiem produktiem atšķiras ar šādām īpatnībām:

- iepakojuma radziņa īpašā forma un izmēri,
- balta, gluda un nedaudz spīdīga masa ar maigu, negraudainu krēmveida konsistenci,
- aromāta pamatnianses ar vāji izteiktu dzīvniekiem piemītošu niansi un maigu mandeļu noti,
- atkarībā no dzīvnieku ikdienas uztura un laktācijas perioda šā siera aromātam piemīt arī papildnianses (*Quercus coccifera* (kermesozols), rozmarīns, irbulene utt.),
- siera ražošanā izmanto tikai Rove šķirnes kazu pienu,
- kā paskābinātāju izmanto tikai balto degvīna etiķi, kas nodrošina piena sarecināšanu “flokulācijas” veidā.

Visas šīs īpašības jau izsenis ir vairojušas “Brousse du Rove” labo slavu (piemēram, daudzos XIX gadsimta rakstos). Ģeogrāfiskā apgabala ģeogrāfiskās, klimatiskās, ģeoloģiskās un augsnes īpašības (sausie Vidusjūras masīvu apgabali) nodrošina īpašas floras esību, kura sastāv no vairāk vai mazāk blīvām kermesozolu audzēm, ko bieži papildina Alepas priedes un akmeņozoli, kā arī klinšrozes, irbulenes, filirejas, timiāni un rozmarīns. Iesākumā Rovas ciematā, lauksaimnieki jau vairākus gadsimtus ir devuši priekšroku konkrētai lauku kazu šķirnei – Rove, kurai ir ļoti laba fiziskā izturība pret nelīdzenu reljefu un kurai izdodas apmierināt savas uztura vajadzības, atrodot barību nabadzīgā zemē, ekstensīvās audzēšanas veidā. Rove šķirnes kazas dod maz piena, bet tas ir ļoti laba izejviela sieram, ņemot vērā īpaši bagātīgo tauku un olbaltumvielu saturu. Šis piens piešķir sieram “Brousse du Rove” raksturīgās konsistences un garšas īpašības. Sviestu veidojošo taukvielu bagātīgums ir viens no faktoriem, kas veicina šā piena un siera produktu garšas kvalitāti, jo piena tauki saista gaistošos savienojumus, kas atrodas dzīvnieku apēstajos augos. Tādējādi aromāta nianses, kas attīstās sierā “Brousse du Rove”, ir atkarīgas no kazu apēstās barības. Turklāt “Brousse du Rove” masas īpašības (gluda, mīksta, krēmveidīga masa, kas nav graudaina) nodrošina arī īpašā vietējā tehnoloģiskā kompetence piena pārstrādē un sarecināšanā (to sauc par “flokulāciju”). Pēc izslaukšanas pienu sasilda traukā uz atklātas liesmas, līdz piena temperatūra sasniedz 85–95 °C, pēc tam siltuma avotu izslēdz. Kad piena temperatūra ir robežās no 65 °C līdz 75 °C, pievieno nelielu daudzumu baltā degvīna etiķa, pienu manuāli un regulāri apmaisot, līdz iegūst raksturīgās “pārslas”, kas liecina par sausnas atdalīšanos no piena un sūkalām. Kad pārslu masa ir izveidojusies, to tūlīt savāc un manuāli iespiež konusveida radziņos, kuros sieru arī laiž tirgū.

“Brousse du Rove” veidnes īpašā forma un izmēri ļauj to uzreiz atpazīt, kā arī palīdz saglabāt siera organoleptiskās īpašības, ļaujot šo produktu nedaudz notecināt.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-BrousseRove-190320.pdf>

ISSN 1977-0936 (elektroniskais izdevums)
ISSN 1725-2431 (papīra izdevums)



Eiropas Savienības Publikāciju birojs
2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV