

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 309



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

63. gadagājums

2020. gada 18. septembris

Saturs

II Informācija

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2020/C 309/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.9899 – KKR / Koos Holding Cooperatief) ⁽¹⁾	1
2020/C 309/02	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.9925 – Lactalis Nestlé produits frais / Certain assets of Parmalat) ⁽¹⁾	2
2020/C 309/03	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.9674 – Vodafone Italia / TIM / INWIT JV) ⁽¹⁾	3

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2020/C 309/04	Euro maiņas kurss — 2020. gada 17. septembris	4
---------------	---	---

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

2020/C 309/05	Komisijas informatīvais paziņojums saskaņā ar 16. panta 4. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā Sabiedrisko pakalpojumu saistības attiecībā uz regulāro gaisa satiksmi ⁽¹⁾	5
2020/C 309/06	Komisijas informatīvais paziņojums saskaņā ar 17. panta 5. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā Uzaicinājums iesniegt piedāvājumus par regulāro gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanu saskaņā ar sabiedrisko pakalpojumu saistībām ⁽¹⁾	6

LV

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2020/C 309/07	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.9951 – <i>PSPIB / Tishman Speyer / Espace Lumière</i>) Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	7
---------------	---	---

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2020/C 309/08	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	9
2020/C 309/09	Nosaukuma reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām	13
2020/C 309/10	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	17

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.9899 – KKR / *Koos Holding Cooperatief*)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2020/C 309/01)

Komisija 2020. gada 20. augustā nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lv>) ar dokumenta numuru 32020M9899. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju
(Lieta M.9925 – *Lactalis Nestlé produits frais* / *Certain assets of Parmalat*)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2020/C 309/02)

Komisija 2020. gada 14. septembrī 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 32020M9925. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju
(Lieta M.9674 – *Vodafone Italia* / *TIM* / *INWIT* JV)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2020/C 309/03)

Komisija 2020. gada 6. martā nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu kopā ar 6. panta 2. punktu. 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 32020M9674. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2020. gada 17. septembris

(2020/C 309/04)

1 euro =

Valūta			Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,1797	CAD	Kanādas dolārs	1,5567
JPY	Japānas jena	123,38	HKD	Hongkongas dolārs	9,1428
DKK	Dānijas krona	7,4396	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,7533
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,91530	SGD	Singapūras dolārs	1,6039
SEK	Zviedrijas krona	10,4080	KRW	Dienvīdkorejas vona	1 383,16
CHF	Šveices franks	1,0742	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	19,2673
ISK	Islandes krona	162,20	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,9861
NOK	Norvēģijas krona	10,7238	HRK	Horvātijas kuna	7,5418
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	17 501,07
CZK	Čehijas krona	26,747	MYR	Malaizijas ringits	4,8822
HUF	Ungārijas forints	361,16	PHP	Filipīnu peso	57,167
PLN	Polijas zlots	4,4579	RUB	Krievijas rublis	88,6075
RON	Rumānijas leja	4,8600	THB	Taizemes bāts	36,801
TRY	Turcijas lira	8,9037	BRL	Brazīlijas reāls	6,2117
AUD	Austrālijas dolārs	1,6152	MXN	Meksikas peso	24,8461
			INR	Indijas rūpija	86,8610

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

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

Komisijas informatīvais paziņojums saskaņā ar 16. panta 4. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā

Sabiedrisko pakalpojumu saistības attiecībā uz regulāro gaisa satiksmi

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2020/C 309/05)

Dalībvalsts	Apvienotā Karaliste ⁽¹⁾
Attiecīgie maršruti	Newquay Airport–Heathrow Airport Dundee Airport–Gatwick Airport Newquay Airport–Stansted Airport Newquay Airport–Luton Airport Newquay Airport–London City Airport Newquay Airport–Southend Airport
Datums, kad stājas spēkā sabiedrisko pakalpojumu saistības	2021. gada 27. marts
Adrese, kurā var saņemt sabiedrisko pakalpojumu saistību tekstu un visu attiecīgo informāciju un/vai dokumentus	Aimie Waterman-Jones 3rd Floor, South Wing New County Hall Treyew Road Truro TR1 3AY UNITED KINGDOM

(¹) Saskaņā ar Līgumu par Lielbritānijas un Ziemeļīrijas Apvienotās Karalistes izstāšanos no Eiropas Savienības un Eiropas Atomenerģijas kopienas (OV L 29, 31.1.2020., 7. lpp.) ("Izstāšanās līgums") pārejas periodā Regula (EK) Nr. 1008/2008 ir piemērojama Apvienotajai Karalistei un tās teritorijā un tai ir tādas pašas tiesiskās sekas kā Savienībā un tās dalībvalstīs.

Komisijas informatīvais paziņojums saskaņā ar 17. panta 5. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā

Uzaicinājums iesniegt piedāvājumus par regulāro gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanu saskaņā ar sabiedrisko pakalpojumu saistībām

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2020/C 309/06)

Dalībvalsts	Apvienotā Karaliste ⁽¹⁾
Attiecīgie maršruti	Newquay Airport–Heathrow Airport Dundee Airport–Gatwick Airport Newquay Airport–Stansted Airport Newquay Airport–Luton Airport Newquay Airport–London City Airport Newquay Airport–Southend Airport
Līguma darbības periods	Divi gadi, ar iespēju termiņu pagarināt vēl uz diviem gadiem. No 2021. gada marta līdz 2023. gada martam
Pieteikumu un piedāvājumu iesniegšanas termiņš	2020. gada 30. novembris
Adrese, kurā var saņemt uzaicinājuma tekstu un visu attiecīgo informāciju un/vai dokumentus, kas saistīti ar uzaicinājumu iesniegt piedāvājumus un sabiedrisko pakalpojumu saistībām	Aimie Waterman-Jones 3rd Floor, South Wing New County Hall Treyew Road Truro TR1 3AY UNITED KINGDOM

⁽¹⁾ Saskaņā ar Līgumu par Lielbritānijas un Ziemeļīrijas Apvienotās Karalistes izstāšanos no Eiropas Savienības un Eiropas Atomenerģijas kopienas (OV L 29, 31.1.2020., 7. lpp.) ("Izstāšanās līgums") pārejas periodā Regula (EK) Nr. 1008/2008 ir piemērojama Apvienotajai Karalistei un tās teritorijā un tai ir tādas pašas tiesiskās sekas kā Savienībā un tās dalībvalstīs.

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

(Lieta M.9951 – PSPIB / Tishman Speyer / Espace Lumière)

Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2020/C 309/07)

1. Komisija 2020.gada 10. septembrī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- Tishman Speyer Crown Equities 2007 L.L.C. ("Tishman Speyer", ASV),
- Public Sector Pension Investment Board ("PSPIB", Kanāda),
- SCI Espace Lumière ("Mērķuzņēmums", Francija).

Tishman Speyer un PSPIB Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār visu mērķuzņēmumu.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- Tishman Speyer: komerciālā un mājokļu nekustamā īpašuma īpašumtiesības, attīstība, fondu pārvaldība un pārvaldīšana Amerikas Savienotajās Valstīs, Eiropā, Latīņamerikā un Āzijā,
- PSPIB: pārvalda diversificētu globālo portfeli, tostarp akcijas un obligācijas, un neto iemaksas pensiju fondos, kas ir tā pārvaldībā, iegulda privātā pašu kapitālā, nekustamajā īpašumā, infrastruktūrā, dabas resursos un privātā sektora parādos,
- Mērķuzņēmums: īpašumtiesības uz komerciālu nekustamo īpašumu, Espace Lumière, kas atrodas Parīzē, Francijā.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienotās 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. ("Apvienotās 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.9951 – *PSPIB / Tishman Speyer / Espace Lumiere*

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 Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

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 309/08)

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

VIENOTS DOKUMENTS

“DALMATINSKA PEČENICA”

ES Nr.: PGI-HR-02456 – 10.4.2019

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Dalmatinska pečenica”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Horvātija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

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

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

“Dalmatinska pečenica” ir konservēts žāvētas gaļas produkts bez kaula; to gatavo no attaukota cūkas garā muguras muskuļa. Tas ir sālīts ar sauso vai ar mitro paņēmieni, auksti kūpināts, žāvēts un nogatavināts tikai tajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kas noteikts šā dokumenta 4. punktā.

“Dalmatinska pečenica” ražo no atdzesēta vai sasaldēta cūkas garā muguras muskuļa (*longissimus thoracis et lumborum*), ko iegūst, atdalot muguras gabala daļu no cūkas pusliemeņa.

Kad gaļas produktu “Dalmatinska pečenica” laiž tirgū, produktam ir šādas īpašības:

izskats: produktam ir cilindriska forma, tā virsmā nav griezumam vai citu bojājumu; virsmas krāsa ir no gaiši brūnas līdz tumši brūnai, ar vai bez gaiši dzelteniem līdz gaiši brūniem taukaidu lāsumiem, kas rodas kūpināšanas rezultātā;

šķērsgriezums: produktam ir stingra, elastīga konsistence un kompakta struktūra; šķērsgriezums ir vienveidīgi sarkanā krāsā, bet pie malām tā krāsa var būt no tumši sarkanas līdz tumši brūnai, ar vai bez baltiem līdz gaiši dzelteniem vai gaiši brūniem taukaidu lāsumiem, kas iegūti kūpināšanas rezultātā; produkts ir viegli sagriežams;

garša un smarža: produktam ir neredzams sāļa garša, tas ir maigs, sulīgs un kūst mutē; tam ir izteikts konservētas žāvētas cūkgāļas produkta aromāts ar vieglu dūmu aromātu;

ķīmiskās īpašības: NaCl saturs nedrīkst būt vairāk kā 7,5 %, ūdens saturs – vairāk kā 55 % un ūdens aktivitāte (a_w) – vairāk kā 0,93.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Gatavā produkta minimālais svars ir 1,3 kg. "Dalmatinska pečenica" var laist tirgū vai nu veselā veidā, vai arī sagrieztu gabalos vai šķēlēs.

"Dalmatinska pečenica" ir konservēts žāvētas gaļas produkts, ko parasti ēd termiski neapstrādātu. Visa "Dalmatinska pečenica" pārstrādes procedūra no sausās vai mitrās sāļšanas posma sākuma līdz nogatavināšanas posma beigām ilgst vismaz 45 dienas.

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

—

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

Visu "Dalmatinska pečenica" ražošanas procesu veido šādi posmi: sāļšana ar sauso vai ar mitro paņēmieni, aukstā kūpināšana, žāvēšana un nogatavināšana, un tiem visiem jānotiek 4. punktā 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*

Kad produktu laiž tirgū veselā veidā vai jebkura veida fasējumā, kas satur tā gabalus vai šķēles, uz produkta jābūt nosaukumam "Dalmatinska pečenica", kam jābūt skaidri salasāmam un neizdzēšamam, un tam skaidri jāizceļas burtu lieluma, veida un krāsas ziņā (burtu stila ziņā) salīdzinājumā ar citiem uzrakstiem, to skaitā ar ražošanas partijas (sērijas) numuru un ražotāja nosaukumu. Līdzās nosaukumam "Dalmatinska pečenica" nedrīkst izvietot tādas apzīmētājus kā "ists", "tradicionāls", "amatnieku ražots", "tipisks", "vietējais", "mājās gatavots" utt. vai terminus, kas norāda ražošanas apgabala toponīmiju.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Dalmatinska pečenica" ražošanas ģeogrāfiskais apgabals ir noteikts šādu županiju, pilsētu un pašvaldību administratīvajās robežās:

- Likas-Senjas [Lika-Senj] županijs: Novalja pilsētas teritorija,
- Zadaras [Zadar] županijs: pilsētu Benkovac, Biograd, Nin, Obrovac, Pag un Zadar teritorija un pašvaldību Bibinje, Galovac, Jasenice, Kali, Kolan, Kukljica, Lišane Ostrovičke, Novigrad, Pakoštane, Pašman, Polača, Poličnik, Posedarje, Poveljana, Preko, Privlaka, Ražanac, Sali, Stankovci, Starigrad, Sukošan, Sveti Filip i Jakov, Škabrnja, Tkon, Vir, Vrsi un Zemunik Donji teritorija.
- Visa Dubrovnikas-Neretvas [Dubrovnik-Neretva], Splitas-Dalmācijas [Split-Dalmatia] un Šibenikas-Kninas [Šibenik-Knin] županijas teritorija.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saiknes starp "Dalmatinska pečenica" un tā ģeogrāfisko apgabalu pamatā ir šā produkta reputācija un kvalitāte, kas izriet no vietējo ražotāju tradicionālajām zināšanām un prasmēm, kā arī no šā apgabala dabas faktoriem.

"Dalmatinska pečenica" ir īpašas organoleptiskās īpašības. Konkrēti, tam ir nedaudz sāļa garša, tas ir maigs, sulīgs un kūst mutē, tam ir fermentētas cūkgaļas smarža ar vieglu dūmu aromātu. "Dalmatinska pečenica" raksturīgā cilindriskā forma un krāsa, kā arī maigais dūmu aromāts ir iegūts tā apstrādes procedūras un īpašās kūpināšanas metodes rezultātā. Produkta nedaudz sāļa, maigā, sulīgā un mutē kūstošā garša, kā arī tā smarža ir iegūta vietējo ražotāju īpašo zināšanu un prasmju rezultātā, un to arī ietekmējuši Dalmācijas īpašie klimatiskie apstākļi.

Dabas faktori

"Dalmatinska pečenica" ražošanas ģeogrāfiskais apgabals ietver visu Dalmāciju, t. i., Horvātijas centrālās un dienvidu piekrastes garo krasta joslu, ietverot salas (Horvātijas Adrijas jūras centrālās un dienvidu piekrastes daļa). Tā platība ir aptuveni 12 260 km², un to no kontinentālās Horvātijas ziemeļrietumos atdala Velebita [Velebit], Dināru [Dinaridi] un Kamešnicas [Kamešnica] kalnu grēdas. Dalmācijas topogrāfijai pārsvarā ir karsta ainavai raksturīgas iezīmes.

Lielākajā daļā Dalmācijas ir Vidusjūras klimats ar siltām, sausām vasarām un maigām, mitrām ziemām. Viena no vissvarīgākajām Dalmācijas klimata iezīmēm ir bieži vēji, kas pārmaiņus pūš visā reģiona teritorijā. Vēji, kas Dalmācijā pārmaiņus pūš no oktobra līdz aprīlim, ir bora – pārsvarā sauss, auksts ziemeļrietumu vējš – un siroko (jeb jugo), kas pārsvarā ir mitrs, silts dienvidaustrumu vējš. Vidējā temperatūra aukstākajā mēnesī, janvārī, ir 3–9° C un siltākajā mēnesī, jūlijā, – 22–26° C. Lai arī jūra ir pastāvīgs ūdens tvaika avots, augstā gaisa temperatūra un biežais vējš nodrošina, ka Dalmācijā ir zemākais relatīvā mitruma līmenis Horvātijā, proti, gada vidējais rādītājs ir no 65 % līdz 75 %. Maigais klimats un patīkamā temperatūra Dalmācijas ģeogrāfiskajā apgabalā rada labvēlīgus apstākļus, lai varētu žāvēt un nogatavināt “Dalmatinska pečenica”.

Cilvēkfaktori

Prasme uzglabāt gaļu, to sālot un žāvējot, visā Dalmācijā bija plaši izplatīta jau laikā, kad tā atradās Romas impērijas sastāvā. Šī prasme tiek nodota no paaudzes paaudzē, un laika gaitā tā ir pilnveidojusies. Dalmācijas labvēlīgo klimatisko apstākļu un jūras sāls pastāvīgās pieejamības dēļ attīstījās apstrādes procedūra, kas kļuvusi par tradicionālu Dalmācijas iedzīvotāju praksi.

Vietējo ražotāju tradicionālās zināšanas un prasmes ir nozīmīgas visos “Dalmatinska pečenica” ražošanas posmos. Izvēlēdamies kvalitatīvu cūkas garo muguras muskuli, ražotāji raugās, lai tam būtu vairāk vai mazāk cilindriskā forma un tas būtu kompakts, bez lieliem iegriezumiem vai robojumiem un jebkādam izmaiņām tā virsmas krāsā. Viņu prasmes sausās vai mitrās sāļšanas posmā un izmantojamā sāls/sālījuma daudzuma noteikšanā ir attīstījušās ilggadējas pieredzes rezultātā un nodrošina, ka nogatavināts “Dalmatinska pečenica” nav pārāk sāļš un ka tā sāls saturs ir pietiekams, lai produkts nebojātos.

Ģeogrāfiskā apgabala klimatiskajiem apstākļiem ir bijusi būtiska ietekme uz “Dalmatinska pečenica” žāvēšanu. Vēl viena vietējo iedzīvotāju īpaša prasme “Dalmatinska pečenica” žāvēšanas procesā bijusi tā kūpināšana (malkas izvēle, kūpināšanas veids un ilgums); sausā, aukstā laikā, kad valdošais vējš ir bora, viņi “Dalmatinska pečenica” no žāvētavām vai virtuvēm iznesa ārā svaigā gaisā. Antioksidantu iedarbības dēļ kūpināta gaļa saglabājas ilgāk, un kūpināšana ļauj “Dalmatinska pečenica” iegūt viegļu dūmu aromātu.

Kaut arī kūpināšanas konservējošajai ietekmei mūsdienu ražošanā vairs nav tik lielas nozīmes, “Dalmatinska pečenica” joprojām tiek kūpināts, izmantojot “aukstos dūmus”, kas rodas lapkoku koksnes gruzdēšanas laikā — procesā, kurš pazīstams kā pirolīze, t. i., lēna koksnes un/vai zāģu skaidu degšana zemā temperatūrā, kas rada dūmus, bet ne liesmas. Dalmācijā par kurināmo aukstajai kūpināšanai izmanto lapkoku koksni, piemēram, skābarža, akmensozola vai pūkainā ozola malku.

Žāvēšanas posma beigās ražotājs pēc produkta izskata, krāsas un konsistences var precīzi noteikt, kad ir pienācis īstais laiks pēdējam posmam, proti, “Dalmatinska pečenica” nogatavināšanai.

“Dalmatinska pečenica” unikālo un savdabīgo īpašību dēļ tas ir kļuvis par zinātnisku pētījumu priekšmetu. Galvenais, ar ko “Dalmatinska pečenica” ražošanas metode atšķiras no līdzīgu produktu (piemēram, “Istarski žlomprt”) ražošanas, ir obligāts kūpināšanas process sākotnējā žāvēšanas posmā (Marina Krvavica [Marina Krvavica] un citi, 2016, *Fizikalna svojstva i oksidativni status dalmatinske pečenice proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima*, žurnāls “Meso”, Nr. 5), kas piešķir “Dalmatinska pečenica” tam raksturīgo krāsu un vieglo dūmu aromātu.

Zinātniskā pētījumā par gaistošiem aromātiskajiem savienojumiem produktā “Dalmatinska pečenica” lielā koncentrācijā tika atklāti dūmu radīti savienojumi, jo īpaši fenoli no aromātisko metoksifenolu grupas, to vidū gvajakols un 4-metilgvajakols, kas, pēc zinātnieku domām, visvairāk nosaka dūmaino aromātu. Metoksifenoli turklāt nosaka dūmu antioksidējošās un antimikrobiālās īpašības, un tādējādi tie ir arī vēlami aromatizējoši komponenti. Iepriekš minētās publikācijas autori uzsver arī to, ka kūpināšanas metodei un dūmu temperatūrai ir būtiska ietekme ne tikai uz gaistošo aromātisko savienojumu sastāvu, bet arī uz “Dalmatinska pečenica” krāsu. Tas ir tāpēc, ka koksnes pirolīzes laikā zemas temperatūras apstākļos veidojas alifātiskās karbonskābes un karbonili, kas kūpinātajam produktam “Dalmatinska pečenica” piešķir tam raksturīgo krāsu (Marina Krvavica un citi, 2018, *Hlapivi spojevi arome dalmatinske pečenice proizvedene različitim postupcima dimljenja*, žurnāls “Meso”, Nr. 5).

Produkts “Dalmatinska pečenica” galvenokārt ir atpazīstams ar savu vieglo dūmu aromātu. Īpaša nozīme šajā jomā ir ražotāju zināšanām un prasmei izvēlēties pareizos koksnes veidus un noteikt piemērotāko kūpināšanas laiku un ilgumu, kas lielā mērā ir atkarīgs no laika apstākļiem un izejvielu īpašībām. Produkta mērenā aukstā kūpināšana, izmantojot lapkoku koksni, ir vienīgais veids, kā panākt tā vieglo dūmu aromātu; pārmērīga kūpināšana negatīvi ietekmētu ne tikai produkta aromātu, bet arī produkta krāsu, konsistenci un maigo struktūru. Ražotāju lietpratība ir svarīga arī tāpēc, ka ražošanas iekārtās ir jāuztur labvēlīga mikroklimata apstākļi (temperatūra, mitrums un gaisa plūsma), tādējādi uzturot optimālu žāvēšanas un nogatavināšanas tempu un pareizu bioķīmisko procesu intensitāti produkta audos, lai nodrošinātu, ka produkts iegūst tā organoleptiskās īpatnības. Ražotāju zināšanas un tradicionālās ražošanas prasmes ir produktam “Dalmatinska pečenica” nodrošinājušas specifiskas īpašības, kas tam ir palīdzējušas iegūt savu reputāciju.

Rakstiskas liecības par nosaukumu “Dalmatinska pečenica” ir atrodamas jau 20. gs. pašā sākumā, t. i., laikā, kad tautas apgaismotājs Dons Frano Ivaniševičs [Don Frano Ivaniševič] savā grāmatā “Poljica – narodni život i običaji 1903–1906” aprakstīja, kā Dalmācijas reģiona vietējie ražotāji gatavo “Dalmatinska pečenica”, izmantojot savas daudzu gadu gaitā iegūtās zināšanas un prasmes produkta apstrādē. Frano Ivaniševičs turklāt arī norāda, ka “(..) *čukgaļas muguras gabals (horvātu valodā “pečenica”), kas ir daļa no čukgaļas karbonādes gabaliem, kuri noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā tiek saukti [sg.] “zarebrica” vai “zarebrnik”, jau no seniem laikiem ir bijis ļoti augstu vērtēts produkts, kas parasti ticis pārdots vai uzglabāts kā dāvana; daži to izgriež, lai vēlāk pārdotu vai pasniegtu kā dāvanu draugam*”. Tas liecina, ka tajos laikos produkts “Dalmatinska pečenica” tika ražots lielākajā daļā saimniecību, bet ne tik lielā daudzumā, lai to pārdotu masveidīgi ārpus tā ražošanas apgabala (F. Ivaniševičs, 1903–1906, “Poljica – narodni život i običaji”, Zagreba; atkārtots izdevums, Društvo Poljičana “Sveti Jure”, Priko, 2006).

Nosaukumu “Dalmatinska pečenica” var sastapt arī dažādos rakstos kulinārijas jomā, piemēram, Dikas Marjanovičas-Radicās [Dika Marjanović-Radica] 1939. gada darbā “Dalmatinska kuhinja”, kurā aprakstīta tā ražošanas metode (D. Marjanoviča-Radica, *Dalmatinska kuhinja*, 1939).

Nosaukuma “Dalmatinska pečenica” reputāciju un tā saikni ar ģeogrāfisko apgabalu apstiprina arī kādas aptaujas rezultāti. Uz jautājumu, kāpēc izvēlējušies pirkt “Dalmatinska pečenica”, veseli 85,29 % respondentu atbildēja, ka “Dalmatinska pečenica” atšķiras no līdzīgiem produktiem savas kvalitātes (garšas, aromāta, maigās konsistences) ziņā. Lielākā daļa respondentu bija izvēlējušies pirkt šo produktu, jo tas ir tradicionāls produkts no Dalmācijas ģeogrāfiskā apgabala. Vairums aptaujāto bija produktu “Dalmatinska pečenica” patērējuši jau vairāk nekā 10 gadus, savukārt vairāk nekā 50 % apgalvoja, ka to ir pirkusi vienmēr, un tas atspoguļo dziļi iesakņojušās produkta ražošanas un patērēšanas tradīcijas. (M. Čačić [M. Čačić], 2017. gada aptauja “Patērētāju viedoklis Dalmācijā par vietējiem tradicionālajiem žāvētas gaļas produktiem”).

Tas, ka produkts “Dalmatinska pečenica” un tā ražošanas metode joprojām tiek pieminēta specializētos gaļas produktu jomas žurnālos, liecina par reputāciju, kas tam joprojām ir arī mūsdienās (Marina Krvavica un citi, 2016, *Fizikalna svojstva i oksidativni status dalmatinske pečenice proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima*, žurnāls “Meso”, Nr. 5).

“Dalmatinska pečenica” reputāciju apstiprina arī daudzi kulinārijas pasākumi, kas iepazīstina ar tradicionālajiem žāvētas gaļas produktiem, to vidū ar “Dalmatinska pečenica”. Kulinārijas pasākumā, kas 2015. gadā norisinājās viesnīcā *Esplanade* Zagrebā, tika rīkota žāvētas gaļas produktu degustācija un vērtēšana, un “Dalmatinska pečenica” ieguva pirmās trīs balvas čukgaļas muguras daļas kategorijā. Nedēļas laikrakstā “*Nedjeljna Slobodna Dalmacija*” par šo notikumu tika publicēts žurnālistes M. Šilovičas [M. Šilović] raksts ar nosaukumu “Dalmācija triumfē — mums ir labākie *pršut*, *panceta* un *pečenica*” (M. Šiloviča, 2015, *Trijumf Dalmacije – imamo najbolji pršut, pancetu i pečenicu, Nedjeljna Slobodna Dalmacija*, 2015).

“Dalmatinska pečenica” turklāt ir kļuvis par atpazīstamu delikatesi, un to pasniedz daudzos restorānos un ēdināšanas uzņēmumos.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

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

https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/proizvodi_u_postupku_zastite-zoi-zozp-zts/lzmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Dalmatinska%20pečenica.pdf

**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 309/09)

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

VIENOTS DOKUMENTS

“DALMATINSKA PANCETA”

ES Nr.: PGI-HR-02455 – 9.4.2019.

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Dalmatinska panceta”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Horvātija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

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

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

“Dalmatinska panceta” ir konservēts žāvētas gaļas produkts, kam ir taisnstūrveida forma, kas ir pagatavots no caurauguša cūkgaļas bekona ar ādu, ar vai bez ribu skrimšļiem, bet bez ribu kauliem un, sālīt ar sauso vai ar mitro paņēmienu, auksti kūpinot, žāvējot un nogatavinot, apstrādāts tikai šā dokumenta 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

“Dalmatinska panceta” ražo no svaiga atdzesēta vai saldēta caurauguša cūkgaļas bekona. Cauraugušais bekons, ko izmanto “Dalmatinska panceta” ražošanai, ir atdalīts no cūkas krūškurvja un vēdera.

Kad gaļas produktu “Dalmatinska panceta” laiž tirgū, produktam ir šādas īpašības:

- izskats: produktam ir vairāk vai mazāk taisnstūrveida forma ar skaidri redzamiem ribu iespaidumiem vai bez tiem; produkta malas un virsma ir viendabīgas, bez griezumumiem un citiem bojājumiem; āda ir stingra, bez izteikta rievojuma; produkta virsmas krāsa ir no gaiši brūnas līdz tumši brūnai,
- šķersgriezums: produktam ir stingra, elastīga konsistence un kompakta struktūra; sarkanās krāsas muskulis šķersgriezumā ir skaidri saskatāms starp taukaudiem, kas ir baltā līdz sārtā krāsā, bet kūpināšanas rezultātā gar malām var būt koši dzeltenīgi; produkts ir viegli sagriežams,
- garša un aromāts: produktam ir neredzama sāļa garša, tas ir maigs, sulīgs un kūst mutē; tam ir izteikts konservētas žāvētas cūkgaļas produkta aromāts ar vieglu dūmu aromātu,
- ķīmiskās īpašības: NaCl saturs nedrīkst būt vairāk kā 7,5 %, ūdens saturs – vairāk kā 55 % un ūdens aktivitāte (a_w) – vairāk kā 0,93.

Gatavā produkta minimālais svars ir 1,3 kg. “Dalmatinska panceta” var laist tirgū vai nu veselā veidā, vai arī sagrieztu gabalos vai šķēlēs.

“Dalmatinska panceta” ir konservēts žāvētas gaļas produkts, ko parasti ēd termiski neapstrādātu. Visa “Dalmatinska panceta” pārstrādes procedūra no sausās vai mitrās sāļšanas posma sākuma līdz nogatavināšanas posma beigām ilgst vismaz 65 dienas.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

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

—

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

Visu "Dalmatinska panceta" ražošanas procesu veido šādi posmi: sāļošana ar sauso vai ar mitro paņēmieni, aukstā kūpināšana, žāvēšana un nogatavināšana, un tiem visiem jānotiek 4. punktā 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*

Kad produktu laiž tirgū veselā veidā vai jebkura veida fasējumā, kas satur tā gabalus vai šķēles, uz produkta jābūt nosaukumam "Dalmatinska panceta", kam jābūt skaidri salasāmam un neizdzēšamam, un tam skaidri jāizceļas burtu lieluma, veida un krāsas ziņā (burtu stila ziņā) salīdzinājumā ar citiem uzrakstiem, to skaitā ar ražošanas partijas (sērijas) numuru un ražotāja nosaukumu. Līdzās nosaukumam "Dalmatinska panceta" nedrīkst izvietot tādus apzīmētajus kā "īsts", "tradicionāls", "amatnieku ražots", "tipisks", "vietējais", "mājās gatavots" utt. vai terminus, kas norāda ražošanas apgabala toponīmiju.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Dalmatinska panceta" ražošanas ģeogrāfiskais apgabals ir noteikts šādu županiju, pilsētu un pašvaldību administratīvajās robežās:

- Likas-Seņas (*Lika-Senj*) županijs: *Novalja* pilsētas teritorija,
- Zadaras (*Zadar*) županijs: pilsētu *Benkovac*, *Biograd*, *Nin*, *Obrovac*, *Pag* un *Zadar* teritorija un pašvaldību *Bibinje*, *Galovac*, *Jasenice*, *Kali*, *Kolan*, *Kukljica*, *Lišane*, *Ostrovičke*, *Novigrad*, *Pakoštane*, *Pašman*, *Polača*, *Poličnik*, *Posedarje*, *Povljana*, *Preko*, *Privlaka*, *Ražanac*, *Sali*, *Stankovci*, *Starigrad*, *Sukošan*, *Sveti Filip i Jakov*, *Škabrnja*, *Tkon*, *Vir*, *Vrsi* un *Zemunik Donji* teritorija.

Visa Dubrovnikas-Neretvas (*Dubrovnik-Neretva*), Splitas-Dalmācijas (*Split-Dalmatia*) un Šibenikas-Kninas (*Šibenik-Knin*) županijas teritorija.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu**

Saiknes starp "Dalmatinska panceta" un tā ģeogrāfisko apgabalu pamatā ir šā produkta reputācija un kvalitāte, kas izriet no vietējo ražotāju tradicionālajām zināšanām un prasmēm, kā arī no šā apgabala dabas faktoriem. "Dalmatinska panceta" ir īpašas organoleptiskās īpašības. Konkrēti, tam ir nedaudz sāļa garša, tas ir maigs, sulīgs un kūst mutē, tam ir fermentētas cūkgaļas smarža ar vieglu dūmu aromātu. Produktam ir kompakta šķēsgriezuma struktūra ar skaidri saskatāmiem sarkaniem muskuļu audiem, kas iet cauri taukaudiem, kuri ir baltā līdz sārtā krāsā vai – gar malām – gaiši dzeltenīgi. Šo organoleptisko īpašību pamatā ir īpašā metode, ko izmanto "Dalmatinska panceta" ražošanai konkrētajos Dalmācijas klimatiskajos apstākļos.

Dabas faktori

"Dalmatinska panceta" ražošanas ģeogrāfiskais apgabals ietver visu Dalmāciju, t. i., Horvātijas centrālās un dienvidu piekrastes garo krasta joslu, ietverot salas (Horvātijas Adrijas jūras centrālās un dienvidu piekrastes daļa). Tā platība ir aptuveni 12 260 km², un to no kontinentālās Horvātijas ziemeļrietumos atdala Velebita (*Velebit*), Dināru (*Dinaridi*) un Kamešnicas (*Kamešnica*) kalnu grēdas. Dalmācijas reljefam pārsvarā ir karsta ainavai raksturīgas iezīmes.

Lielākajā daļā Dalmācijas ir Vidusjūras klimats ar siltām, sausām vasarām un maigām, mitrām ziemām. Viena no vissvarīgākajām Dalmācijas klimata iezīmēm ir bieži vēji, kas pārmaiņus pūš visā reģiona teritorijā. Vēji, kas Dalmācijā pārmaiņus pūš no oktobra līdz aprīlim, ir bora – pārsvarā sauss, auksts ziemeļrietumu vējš – un siroko (jeb *jugo*), kas pārsvarā ir mitrs, silts dienvidaustrumu vējš. Vidējā temperatūra aukstākajā mēnesī, janvārī, ir 3–9 °C un siltākajā mēnesī, jūlijā, – 22–26 °C. Lai arī jūra ir pastāvīgs ūdens tvaika avots, augstā gaisa temperatūra un biežais vējš nodrošina, ka Dalmācijā ir zemākais relatīvā mitruma līmenis Horvātijā, proti, gada vidējais rādītājs ir no 65 % līdz 75 %. Maigais klimats un patīkamā temperatūra Dalmācijas ģeogrāfiskajā apgabalā rada labvēlīgus apstākļus, lai varētu žāvēt un nogatavināt "Dalmatinska panceta".

Cilvēkfaktori

Prasme uzglabāt gaļu, to sālot un žāvējot, visā Dalmācijā bija plaši izplatīta jau laikā, kad tā atradās Romas impērijas sastāvā. Šī prasme tiek nodota no paaudzes paaudzē, un laika gaitā tā ir pilnveidojusies. Dalmācijas labvēlīgo klimatisko apstākļu un jūras sāls pastāvīgās pieejamības dēļ attīstījās apstrādes procedūra, kas kļuvusi par tradicionālu Dalmācijas iedzīvotāju praksi.

Vietējo ražotāju tradicionālās zināšanas un prasmes ir nozīmīgas visos “Dalmatinska panceta” ražošanas posmos. Atlasdami kvalitatīvus cauraugušā bekona gabalus, ražotāji gādā, lai produktiem būtu vairāk vai mazāk taisnstūrveida forma un tie būtu kompakti, bez būtiskām novirzēm, izņemot skaidri redzamus iespaidumus, ko atstājuši ribu kauli, un bez jebkādam krāsas izmaiņām uz to virsmas. Viņu prasmes sausās vai mitrās sāļšanas posmā un izmantojamā sāls/sālījuma daudzuma noteikšanā ir attīstījušās ilggadējas pieredzes rezultātā un nodrošina, ka nogatavināts “Dalmatinska panceta” nav pārāk sāļš un ka tā sāls saturs ir pietiekams, lai produkts nebojātos.

Vēl viena īpaša prasme ir dūmu izmantošana (kurināmās malkas, kūpināšanas veida un ilguma izvēle), kas piešķir “Dalmatinska panceta” tā vieglo dūmu aromātu. Ģeogrāfiskā apgabala klimatiskajiem apstākļiem ir bijusi būtiska ietekme uz “Dalmatinska panceta” žāvēšanu. Vēstures gaitā vairums Dalmācijas lauksaimnieku žāvējuši gaļu lietošanai māsaimniecībās vai pārdošanai. Tā kā “Dalmatinska panceta” parasti tika žāvēts blakus pavardam (virtuvēs vai īpašās žāvētavās), ražotāji žāvēšanas laikā ievēroja, ka dūmu izmantošana lietainā, mitrā laikā samazina gaisa mitrumu apkārtējā vidē. Laika gaitā viņi saprata, ka kūpinātā gaļa mazāk bojājas, t. i., ka kūpināšanai ir konservējoša iedarbība. Mitrā laikā, kad valdošais vējš bija siroko, ražotāji “Dalmatinska panceta” kūpināja, turpretī sausā, aukstā laikā, kad valdošais vējš bija bora, viņi, izņemusi “Dalmatinska panceta” no īpašām žāvētavām vai virtuvēm, žāvēja to svaigā gaisā vai caurvējā.

Lai arī dūmu konservējošajai iedarbībai mūsdienu ražošanā vairs nav tikpat liela nozīme, “Dalmatinska panceta” joprojām tiek auksti kūpināts, lai tam piešķirtu vieglo dūmu aromātu. Mūsdienās kūpināšanai izmanto “aukstos dūmus”, kas rodas lapkoku koksnes gruzdēšanas laikā – procesā, kurš pazīstams kā pirolīze, t. i., lēna koksnes un/vai zāģu skaidu degšana, kas rada dūmus, bet ne liesmas. Lapkoku koksnes veidi, ko izmanto aukstajai kūpināšanai, ir to koku koksne, ko Dalmācijā parasti izmanto par malku.

Žāvēšanas posma beigās ražotājs pēc produkta izskata, krāsas un konsistences var precīzi noteikt, kad ir pienācis īstais laiks pēdējam posmam, proti, “Dalmatinska panceta” nogatavināšanai. “Dalmatinska panceta” nogatavināšanai tradicionāli tiek izmantoti pagrabi ar stabilu mikroklimatu, kurus vietējie iedzīvotāji dēvē par “konobe” (sg. “konoba”) un kur nogatavinātais produkts tiek turēts tik ilgi, līdz tas ir gatavs ēšanai vai pārdošanai.

1995. gada publikācijā *Prerada mesa i mlijeka* tās autors Džuro Rosegs (*Đuro Roseg*) salīdzinājis “Dalmatinska panceta” ražošanas paņēmienus ar līdzīgu lauksaimniecības produktu ražošanas paņēmieniem citos ģeogrāfiskajos apgabalos. Viņš secinājis, ka “Dalmatinska panceta” ir visatšķirīgākais produkts, jo tas izcēlās līdzīgu vidū sava aukstās kūpināšanas procesa dēļ: Istras (*Istria*) un Likas (*Lika*) reģionā produkts “panceta” netiek kūpināts, savukārt Slavonijā (*Slavonia*) tas tiek kūpināts, bet ilgāku laiku un augstākā temperatūrā. Tieši šis atšķirīgais process piešķir produktam “Dalmatinska panceta” tā specifisko dūmu aromātu un brūno virsmas krāsu (*Đ. Roseg, 1995, Prerada mesa i mlijeka, Zagreba*). Savā zinātniskajā publikācijā M. Krvavica (*M. Krvavica*) pētījusi “Dalmatinska panceta” aromātiskos savienojumus un secinājusi, ka lēna lapkoku koksnes sadedzināšana, t. i., pirolīze, zemas temperatūras apstākļos rada karbonskābes un karbonilus, kas kūpinātajam produktam “Dalmatinska panceta” piešķir tam raksturīgo krāsu, savukārt, sadedzinot koksni augstā temperatūrā, rodas fenoli un fenola savienojumi, kas ir neatņemama “Dalmatinska panceta” īpašās dūmu smaržas sastāvdaļa (*Krvavica un citi, 2017, Hlapivi spojevi arome dalmatinske pancete proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima, žurnāls Meso, Nr. 5*). Turklāt “Dalmatinska panceta” gaistošo savienojumu pētījumi ir parādījuši, ka fenoli, jo īpaši metoksifenoli, kuriem piemīt izteikta antioksidējoša un antimikrobiāla iedarbība, aukstās kūpināšanas rezultātā ir lielā koncentrācijā klātesoši “Dalmatinska panceta” aromātā (*Krvavica un citi, 2017, Hlapivi spojevi arome dalmatinske pancete proizvedene u različitim tehnološkim uvjetima, žurnāls Meso, Nr. 5*).

“Dalmatinska panceta” ir atpazīstams ar savu vieglo dūmu aromātu. Īpaša nozīme šajā jomā ir ražotāju zināšanām un prasmei izvēlēties pareizos koksnes veidus un noteikt vispiemērotāko kūpināšanas laiku un ilgumu, kas lielā mērā ir atkarīgs no laika apstākļiem un izejvielu īpašībām. Produkta mērenā aukstā kūpināšana, izmantojot lapkoku koksni, ir vienīgais veids, kā panākt tā vieglo dūmu aromātu; pārmērīga kūpināšana negatīvi ietekmētu ne tikai produkta aromātu, bet arī produkta krāsu, konsistenci un maigo struktūru. Ražotāju lietpratība ir svarīga arī tāpēc, ka ražošanas iekārtās ir jāuztur labvēlīga mikroklimata apstākļi (temperatūra, mitrums un gaisa plūsma), tādējādi saglabājot optimālu žāvēšanas un nogatavināšanas tempu un pareizu bioķīmisko procesu intensitāti produkta audos un nodrošinot, ka produkts iegūst tā organoleptiskās īpatnības.

“Dalmatinska panceta” reputācija ir minēta rakstā žurnālā *Privreda Dalmacije*, kurā teikts, ka tā organizēta ražošana lauksaimniecības kooperatīvos Dalmācijā sākās jau 20. gs. piecdesmitajos gados (A. Šitins (A. Šitin), raksts žurnālā *Privreda Dalmacije*, 1987).

Lai novērstu tradicionālās “Dalmatinska panceta” ražošanas metodes izzušanu Dalmācijas reģionā, tā ir iekļauta kulinārijas grāmatā *Vodič kroz hrvatske gastro ikone*. Grāmatas autori ir iecerējuši dokumentēt Horvātijas kulinārijas izstrādājumu daudzveidību, raksturojot tos kā “ikonas”, kas skaidri norāda uz reputāciju, kuru “Dalmatinska panceta” nodrošina savam izcelsmes reģionam (*Vodič hrvatske gastro ikone*, 2007). Nosaukums “Dalmatinska panceta” ir sastopams arī dažādos darbos kulinārijas jomā, kuros iekļautas arī receptes tā pagatavošanai (D. Marjanoviča-Radica (D. Marjanović-Radica), *Dalmatinska kuniņa*, 1939).

“Dalmatinska panceta” reputāciju pierāda arī regulāri organizētie pārtikas produktu degustācijas pasākumi, par ko liecina raksti presē (Meri Šiloviča (Meri Šilović), preses raksts, *Nedjeljna Slobodna Dalmacija*, 2015).

Produkts “Dalmatinska panceta” tika demonstrēts pasākumā ar nosaukumu *Dani dalmatinske pancete i vina* (“Dalmācijas panceta un vīna dienas”), kur īpaša žūrija to vērtēja un tam piešķīra godalgu (pasākums *Dani dalmatinske pancete i vina* Runoviča (Runović), 2018).

Žurnālā “Meso” M. Mašičs (M. Mašić) raksta, ka ““Dalmatinska panceta” ir nacionāla tradicionālā īpatnība, kurai ir nozīmīga loma dalmāciešu gastronomijā”, un tā ir nesenāka liecība par to, ka produkts ir atzīts par Dalmācijas reģiona tradicionālo īpatnību (žurnāls *Meso*, 2003).

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

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

<https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/dokumenti/hrana/zoi-zozp-zts/lzmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Dalmatinska%20panceta%202019..pdf>

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 309/10)

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

VIENOTS DOKUMENTS

“RUDARSKA GREBLICA”

ES Nr.: PGI-HR-02383 – 3.1.2018.

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Rudarska greblica”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Horvātija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

2.3. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

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

Produktu “Rudarska greblica” gatavo, cepot ar rokām plānā kārtā izveltnētu mīklu, kas pildīta ar svaigu govju piena sieru. Sieram var pievienot sasmalcinātus valriekstus, spinātus, lapu bietes, nātres, puravus, piparmētras vai rīvētus dzeltenos burkānus.

Pēc cepšanas “Rudarska greblica” sagriež taisnstūrveida šķēlēs, un to augstums nepārsniedz 2,5 cm. Produktam “Rudarska greblica” ir mīksta ārējā virsma, sulīgi krēmīga iekšdaļa un mutē kūstoša konsistence. Krāsa: garoza ir tumši dzeltenā līdz zeltainā krāsā. Garša: produktam ir sāļa pēcgarša un jūtams govju piena siera aromāts.

“Rudarska greblica” var baudīt jau dažas minūtes pēc cepšanas.

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

“Rudarska greblica” gatavo no šādām sastāvdaļām: smalkie kviešu milti, saulespuķu eļļa, cūku tauki, olas, sviests, svaigs piens, ūdens, sāls, skābais krējums, svaigs raugs, cukurs, svaigs govju piena siers, kā arī sasmalcināti valrieksti, spināti, lapu bietes, nātres, puravi, piparmētras vai rīvīti dzeltenie burkāni.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visi “Rudarska greblica” ražošanas posmi, proti, mīklas sagatavošana, veidošana un gatavošana, pildījuma sagatavošana un produkta cepšana, pilnībā jāveic 4. punktā minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā, izņemot gadījumus, kad produktu laiž tirgū sasaldētu, un tādā gadījumā to var cept ārpus noteiktā ģeogrāfiskā apgabalā.

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

Produktam “Rudarska greblica” ir raksturīga taisnstūra forma. Šo formu iegūst, gatavo izcepto produktu sagriežot šķēlēs, kuru augstums nepārsniedz 2,5 cm. Pēc cepšanas to laiž tirgū kā galaproduktu. To var arī uzglabāt saldētā veidā kā cepšanai gatavu produktu.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

—

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

“Rudarska greblica” ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst Rudes (*Rude*) pilsēta un apkārtējie ciemati: *Cerje Samoborsko*, *Braslovje*, *Kotari*, *Manja Vas*, *Bukovje Podvrško* un *Prekrižje Plješivčko*.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Produkta “Rudarska greblica” aizsardzības pamatā ir tā reputācija un ražošanas tradīcijas, kā arī zinātība par produkta pagatavošanas procesu.

“Rudarska greblica” ražošanas apgabals atrodas ielejā Samoboras kalnos, kas slaveni ar kādreizējām daudzajām vara raktuvēm, kuras darbojās jau 13. gadsimtā.

Apgabala iedzīvotāju mutvārdu liecības vēsta, ka produktu “Rudarska greblica” kalnraču sievas gatavojušas jau 16. gadsimta pirmajā pusē. Tā kā lielākā daļa ar kalnrūpniecību saistīto ģimeņu tolaik bija nabadzīgas, “Rudarska greblica” bija kalnraču pieticīgais launags, kas bieži vien bija pat viņu galvenā maltīte. Vispārējās nabadzības dēļ “Rudarska greblica” gatavošanā kalnraču sievas izmantoja tikai vienkāršas sastāvdaļas (miltus, pienu, olas un svaigu govju piena sieru). Ar atjautību un meistarību viņām izdevās radīt unikālu produktu, kas laika gaitā sāka asociēties ar kalnrūpniecību.

Nosaukums “Rudarska greblica” ir cēlies no tradicionāla darbarīka, kas pazīstams kā *greblica* (krāsns grābeklis) un ko izmanto, lai saraustu ogles kalnraču mājas maizes krāsni, un tradicionālā kūkas forma līdzinās šā darbarīka formai.

“Rudarska greblica” ražošanā liela nozīme ir cilvēku īpašajai zinātībai un prasmēm, tomēr svarīgi, lai tiktu ievēroti arī tālāk minētie tradicionālie noteikumi attiecībā uz šā produkta gatavošanu.

“Rudarska greblica” ir šādas īpašības:

- produkts ir sāļš un satur govju piena siera pildījumu, kam var būt pievienota viena no šādām sastāvdaļām: sasmalcināti valrieksti, spināti, lapu bietes, piparmētras, nātres, puravi vai rīvīti dzeltenie burkāni,
- “Rudarska greblica” pagatavošanā izmantotā mīkla ir ar roku veltnēta un ļoti plāna,
- mīklas malas ir saspīestas un uzlocītas uz augšu, lai produkta cepšanas laikā no tā neizplūstu pildījums,
- termiski neapstrādātas mīklas malas ir apstrādātas ar roku tā, lai mīklas apakšējā daļa atlokot pārklātu augšējo daļu, malas būtu uzlocītas uz augšu un tajās būtu veidoti iespaidumi,
- pirms cepšanas mīkla virspusē ir dažas reizes sadurstīta, lai cepšanas laikā tā neuzpūstos un nepārplīstu,
- pēc termiskās apstrādes mīklas virskārta ir noziesta ar sviestu vai margarīnu.

Kopš 20. gs. 80. gadiem produkts “Rudarska greblica” tiek reklamēts un izstādīts daudzos valsts mēroga kulinārijas gadatirgos, kur tas guvis ievērību. Kopš 1985. gada Rudē pēc folkloras ansambļa *Oštrc* iniciatīvas jūlija pirmās nedēļas nogalē tradicionāli notiek pasākums ar nosaukumu *Dani Rudarske greblice* (“Rudarska greblica” dienas) (*Samoborske novine* (1985), “*Dan Rudarske greblice*”). Pēdējos gados tiek rīkots konkurss par labāko “Rudarska greblica”. Konkursa dalībnieces ir Rudes sievietes, kuras ir senu kalnraču ģimeņu atvases. Viņu veikumu vērtē ekspertu žūrija. Gados jaunākie apmeklētāji var piedalīties “Rudarska greblica” gatavošanas nodarbībās.

Šodien “Rudarska greblica” gatavošanas tradīciju uztur Rudes sievietes, kuras vēlas to pasargāt no aizmirstības un tāpēc nodod šā produkta gatavošanas mākslu jaunākajai paaudzei, pirmkārt un galvenokārt savām meitām (*Ekološko društvo Samobor* (Samoboras Ekoloģiskā biedrība) (1992), balva Anai Niklai (*Ana Nikl*) par “Rudarska greblica”). Saskaņā ar senu tradīciju, kuru aizvien vēl piekopj produkta noteiktajā ražošanas apgabalā, kas minēts 4. punktā, sagaidot viesus, tiek celts galdā “Rudarska greblica”.

Pateicoties “Rudarska greblica”, kas kļuvis par Rudes pilsētas un tās apkārtnes ciematu “zīmolu”, pilsētā pieaugušā tūrisma rezultātā ir atvērta atjaunotā Svētās Barbaras raktuve, kur atrodas arī muzejs. Šis āra muzejs sniedz ieskatu skaistajā zemes dziļi pasaulē zem Rudes, bet informācija par “Rudarska greblica” ir sniegta muzeja tūrisma materiālos. Muzejs dod iespēju kūku “Rudarska greblica” nobaudīt jebkurā gada laikā.

“Rudarska greblica” noteiktā apgabala iedzīvotājiem ir ne tikai ienākumu avots, bet arī daļa no reģiona kultūras mantojuma. Par to liecina tas, ka “Rudarska greblica” ir apdzejojuši Samoboras dzejnieki (Cvetković, K. (2004), “*Ja rudarski trsek*”, *Matica hrvatska*).

Par produkta gatavošanai nepieciešamo prasmi un produkta saikni ar Rudi vēstīts arī žurnālistes Božica Brkan 2007. gada rakstā žurnālam *Iće & piće* (“Pārtika un dzērieni”), kas ir viens no Horvātijas nozīmīgākajiem kulinārijas izdevumiem (Brkan, B. (2007), “*Greblica - tenka gibanica rudarska*”) “Greblica” – kalnraču plānais siera cepums”), *Iće & Piće*).

Turklāt produkta nosaukuma īpašo reputāciju un tā senās ražošanas tradīcijas kopš 2007. gada apliecina “Rudarska greblica” iekļaušana Horvātijas Republikas aizsargāto nemateriālo kultūras vērtību sarakstā, ko pārvalda Kultūras ministrija (Kultūras ministrijas 2007. gada lēmums par nemateriālajām kultūras vērtībām).

Saikne starp “Rudarska greblica” un Rudes pilsētu norādīta arī izdevumā *Vodič kroz hrvatske gastro ikone* (Horvātijas emblemātisko kulinārijas produktu ceļvedis) (2007), kurā produkts “Rudarska greblica” minēts kā viena no Horvātijas kulinārijas emblēmām.

Arī kādā žurnāla *Dobra hrana* (“Kvalitatīva pārtika”) rakstā vēstīts, ka “Rudarska greblica” specifiku nosaka prasme un zinātība, kas saistīta ar produkta izgatavošanu (laikraksta *Jutarnji list* pielikums, izdevums *Dobra hrana*, 2012).

Cēloniskās saiknes starp “Rudarska greblica” un noteikto ģeogrāfisko apgabalu pamatā ir produkta reputācija un tradicionālā ražošanas metode, kurā izšķiroša nozīme ir cilvēkfactoram – cilvēku prasmei un zinātbai produkta ražošanas procesā. Šīs zināšanas tiek pārmantotas no paaudzes paaudzē, tāpēc ar šā produkta gatavošanu nodarbojas liela daļa Rudes pilsētas iedzīvotāju.

“Rudarska greblica” ražošanas ģeogrāfiskais apgabals ir iecienīts pārgājēju tūrisma galamērķis; tajā ir daudz kapelu un kalnu būdiņu, kuras bieži apmeklē alpīnistu apvienību biedri un tūristi. Šā iemesla dēļ tūrisma gidi piemin “Rudarska greblica” kā nozīmīgu reģionālu produktu, ko piedāvā vietējie izmitināšanas pakalpojumu sniedzēji un kas ikvienam tūristam un apmeklētājam ir jānobauda (AMACIZ informatīvais biļetens, 2013). Ņemot vērā Rudes ģeogrāfisko atrašanās vietu, lielākā daļa pilsētas un tās apkārtnes iedzīvotāju nodarbojas ar mazapjoma lauksaimniecisko ražošanu. Tāpēc šā reģiona ēdināšanas uzņēmumu gastronomisko izstrādājumu klāstā (piem., saldējuma konditoreja *Slatka tvornica Medenko* (2016), cenrādis) ir galvenokārt vietējā produkcija (Randić, M. un Ritting-Beljak, N. (2006), *Svijet hrane u Hrvatskoj* (“Pārtikas pasaule Horvātijā”)).

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā nosaukums “Rudarska greblica” tiek lietots arī ikdienas sarunvalodā (*Obrt Parna pekara* (2016), kvīts).

Atsauce uz produkta specififikācijas publikāciju

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

<https://poljoprivreda.gov.hr/UserDocsImages/arhiva/datastore/filestore/83/Izmijenjena-Specifikacija-proizvoda-Rudarska-greblica.pdf>

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



Eiropas Savienības Publikāciju birojs
2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV