

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 231



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

64. gadagājums

2021. gada 16. jūnijs

Saturs

II Informācija

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2021/C 231/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.10270 — SMO PSA/CDC/Swissterminal/Euro Rhein Ports JV) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2021/C 231/02	Euro maiņas kurss — 2021. gada 15. jūnijs	2
---------------	---	---

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

2021/C 231/03	Nīderlandes Karalistes ekonomikas un klimata rīcībpolitikas ministra paziņojums atbilstīgi 3. panta 2. punktam Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvā 94/22/EK par atļauju piešķiršanas un izmantošanas noteikumiem ogļūdeņražu meklēšanai, izpētei un ieguvei	3
---------------	---	---

V Atzinumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2021/C 231/04	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.10153 — Orange/Telekom Romania Communications) ⁽¹⁾	5
---------------	---	---

LV

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

2021/C 231/05	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.10316 — Macquarie/Warrington/Bingo) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	7
2021/C 231/06	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	9

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2021/C 231/07	Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specifikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, 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.10270 — SMO PSA/CDC/Swissterminal/Euro Rhein Ports JV)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2021/C 231/01)

Komisija 2021. gada 9. jūnijā 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 32021M10270. 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⁾**2021. gada 15. jūnijs**

(2021/C 231/02)

1 euro =

Valūta			Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,2108	CAD	Kanādas dolārs	1,4758
JPY	Japānas jena	133,28	HKD	Hongkongas dolārs	9,3991
DKK	Dānijas krona	7,4362	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6987
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,86150	SGD	Singapūras dolārs	1,6063
SEK	Zviedrijas krona	10,0858	KRW	Dienvīdkorejas vona	1 354,10
CHF	Šveices franks	1,0899	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	16,6800
ISK	Islandes krona	147,20	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,7502
NOK	Norvēģijas krona	10,0823	HRK	Horvātijas kuna	7,4883
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	17 254,07
CZK	Čehijas krona	25,450	MYR	Malaizijas ringits	4,9849
HUF	Ungārijas forints	352,08	PHP	Filipīnu peso	58,203
PLN	Polijas zlots	4,5235	RUB	Krievijas rublis	87,2350
RON	Rumānijas leja	4,9243	THB	Taizemes bāts	37,716
TRY	Turcijas lira	10,3586	BRL	Brazīlijas reāls	6,1394
AUD	Austrālijas dolārs	1,5742	MXN	Meksikas peso	24,1978
			INR	Indijas rūpija	88,8031

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

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

**Nīderlandes Karalistes ekonomikas un klimata rīcībpolitikas ministra paziņojums atbilstīgi
3. panta 2. punktam Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvā 94/22/EK par atļauju piešķiršanas un
izmantošanas noteikumiem ogļūdeņražu meklēšanai, izpētei un ieguvei**

(2021/C 231/03)

Ekonomikas un klimata rīcībpolitikas ministrs ar šo paziņo, ka ir saņemts pieteikums uz atļauju veikt ogļūdeņražu meklēšanu bloka segmentos P12b un Q13b un blokā Q14, kā norādīts Noteikumu par derīgo izrakteņu ieguvī (*Mijnbouwwegeling*) 3. pielikumā pievienotajā kartē.

Bloka segmenta P12b robežas iezīmē bloka robežlīnija starp virsotņu pāriem A-B, B-C un C-D un lielie loki starp virsotņu pāriem D-E, E-F, F-G un A-G.

Bloka segmenta P12b platība ir 160,8 km².

Virsošnes ir definētas šādi:

Virsošne	°	'	"" A g.	°	'	"" Z p.
A	3	50	1,125	52	29	57,155
B	3	59	55,139	52	29	57,162
C	3	59	55,158	52	19	57,143
D	3	55	45,152	52	19	57,140
E	3	55	45,150	52	20	52,142
F	3	55	45,147	52	22	37,146
G	3	50	1,134	52	25	7,465

Bloka segmenta Q13b robežas iezīmē bloka robežlīnija starp virsotņu pāriem A-B, B-C D-E un A-I, lielie loki starp virsotņu pāriem E-F, F-G, G-H un H-I un Likuma par derīgo izrakteņu ieguvī (*Mijnbouwwet*) pielikumā noteiktā līnija starp tās krustpunktu ar lielo loku caur virsotnēm B un C un tās krustpunktu ar lielo loku caur virsotnēm D un E. Minētie krustpunkti atrodas aptuveni virsotnēs C un D.

Bloka segmenta Q13b platība ir 321,3 km².

Virsošnes ir definētas šādi:

Virsošne	°	'	"" A g.	°	'	"" Z p.
A	3	59	55,158	52	19	57,143
B	4	19	55,187	52	19	57,157
C (*)	4	19	55,196	52	14	29,530
D (*)	4	14	44,300	52	9	57,135
E	4	10	55,192	52	9	57,132
F	4	10	55,189	52	11	27,135
G	4	6	55,179	52	13	42,137
H	4	4	59,387	52	12	21,079
I	3	59	55,166	52	15	15,385

(*) Aptuvena atrašanās vieta

Bloks Q14 norādīts Noteikumu par derīgo izrakteņu ieguvu (Nīderlandes Oficiālais Vēstnesis (*Staatscourant*) 2014, Nr. 4928) 3. pielikumā pievienotajā kartē.

Bloka Q14 platība ir 24,3 km².

Minētās virsotnes ir izteiktas ar to ģeogrāfiskajām koordinātām, kuras aprēķinātas pēc ETRS89 sistēmas.

Atsaucoties uz preambulā minēto direktīvu un Likuma par derīgo izrakteņu ieguvu 15. pantu, ekonomikas un klimata rīcībpolitikas ministrs ar šo aicina ieinteresētās personas iesniegt konkurējošu pieteikumu uz atļauju veikt ogļūdeņražu meklēšanu Nīderlandes kontinentālā šelfa bloka segmentos P12b un Q13b un blokā Q14.

Par atļauju izsniegšanu kompetentā amatpersona ir ekonomikas un klimata rīcībpolitikas ministrs. Minētās direktīvas 5. panta 1. un 2. punktā un 6. panta 2. punktā paredzētie kritēriji, nosacījumi un prasības ir noteikti Likumā par derīgo izrakteņu ieguvu.

Pieteikumus var iesniegt 13 nedēļu laikā pēc šā paziņojuma publicēšanas Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī, un tie jānosūta

E-pasta adrese: mijnbouwvergunningen@minezk.nl

ekonomikas un klimata rīcībpolitikas ministram,
kā adresātu norādot šādu saņēmēju: J.L. Rosch, Energy and Environment Directorate
Bezuidenhoutseweg 73
Postbus 20401
2500 EK Den Haag
NEDERLAND

Pieteikumi, kas saņemti pēc minētā termiņa beigām, izskatīti netiks.

Lēmumu par pieteikumiem principā pieņems ne vēlāk kā 12 mēnešu laikā pēc minētā termiņa beigām.

Sīkāku informāciju var saņemt no E. Aygün k-dzes pa tālruna numuru +31 611223780.

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju**(Lieta M.10153 – Orange/Telekom Romania Communications)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2021/C 231/04)

1. Komisija 2021. gada 8. jūnijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- Orange S.A. ("Orange", Francija);
- Telekom Romania Communications S.A. ("TKR", Rumānija), ko kontrolē Deutsche Telekom AG ("DT", Vācija).

Uzņēmums Orange Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār TKR.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- Orange: pasaules mēroga telesakaru operators, kas darbojas Rumānijā ar savu meitasuzņēmumu Orange Romania S.A. un Orange Business Romania S.A. starpniecību, kas galvenokārt piedāvā mobilo telesakaru pakalpojumus, izmantojot savu mobilo sakaru tīklu, un ļoti ierobežotā apmērā fiksētās telefonijas, fiksētā interneta un televīzijas pakalpojumus, kas balstās gandrīz vienīgi uz trešo personu infrastruktūru;
- TKR: fiksēto telekomunikāciju pakalpojumu, televīzijas pakalpojumu un daudzpakalpojumu pakešu sniegšana fiziskām personām un juridiskām personām, vairumtirdzniecības pakalpojumi citiem telesakaru operatoriem un – ļoti ierobežotā mērā – sniedz mobilo telesakaru pakalpojumus kā mobilā virtuālā tīkla operators, pamatojoties uz nolīgumu ar Telekom Romanian Mobile Communications. Visi šie pakalpojumi tiek sniegti Rumānijā.

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 no šīs publikācijas datuma. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

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

M.10153 – Orange/Telekom Romania Communications

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

Epasts: 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.10316 — Macquarie/Warrington/Bingo)
Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2021/C 231/05)

1. Komisija 2021. gada 8. jūnijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- Macquarie Asia-Pacific Infrastructure Investments 3 Pte Ltd. ("MAIF3 Fund", Singapūra), kas ir ieguldījumu fonds, kuru pārvalda un kontrolē uzņēmuma Macquarie Group Limited ("Macquarie", Austrālija) "aktīvu pārvaldības" nodaļuma uzņēmējdarbības vienība Macquarie Infrastructure and Real Assets ("MIRA", Austrālija);
- Warrington Investment Pte. Ltd. ("Warrington", Singapūra), ieguldījumu uzņēmums, ko pārvalda GIC Special Investments Pte. Ltd. ("GICSI", Singapūra), kas ir GIC Private Limited meitasuzņēmums ("GIC", un kopā ar visiem GIC grupas uzņēmumiem – "GIC Group", Singapūra);
- Bingo Industries Ltd. ("Bingo", Austrālija).

Macquarie un GIC Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār visu uzņēmumu Bingo.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- Macquarie: visā pasaulē sniedz banku, finanšu, konsultāciju, ieguldījumu un fondu pārvaldības pakalpojumus;
- GIC: visā pasaulē pārvalda diversificētu ieguldījumu portfeli, ko veido privāts pašu kapitāls, riska kapitāls un infrastruktūras fondī, kā arī tiešie ieguldījumi privātos uzņēmumos;
- Bingo: ekspluatē pārstrādes un atkritumu apsaimniekošanas uzņēmumu, kas nodrošina risinājumus resursu apsaimniekošanā, tostarp atkritumu savākšanā, pārstrādē un reģenerācijā, apglabāšanā, pārstrādātu būvizstrādājumu ražošanā un atkritumiem paredzēta aprīkojuma (t. i., atkritumu konteineru) ražošanā Jaundienvidzemes un Viktorijas štatos Austrālijā.

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 no šīs publikācijas datuma. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

M.10316 — Macquarie/Warrington/Bingo

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

Epasts: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

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

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV)

Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2021/C 231/06)

1. Komisija 2021. gada 8. jūnijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- Elexent Holding SAS (Francija, “Elexent”), kas pieder Renault Group;
- GP JOULE Connect GmbH (Vācija, “Connect”), ko kopīgi kontrolē GP JOULE GmbH, Reußenköge (Vācija) un Minol Brunata GmbH (Vācija);

Elexent un Connect Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 3. panta 4. punkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār uzņēmumu Elexent Dach GmbH (“JV”).

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas jaunizveidotā kopuzņēmumā.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- Elexent: palīdz klientiem izstrādāt optimizētas enerģētikas stratēģijas, izstrādājot vislabāko uzlādes infrastruktūru, lai apmierinātu viņu vajadzības, uzraugot uzstādīšanu un īstenošanu, kā arī pārbaugot darbības un uzturēšanu. Elexent ir daļa no pasaules mēroga automobiļu ražotāja Renault Group;
- Connect: piedalās jaunos mobilitātes projektos. Connect plāno un īsteno projektus, kas saistīti ar konsultācijām par pamatproduktiem un ar uzlādes infrastruktūru, apvienošanu/koplietošanu un uzlādi un energopārvaldību nekustamā īpašuma nozarei, autoparkiem, energopakalpojumu sniedzējiem, autobūves un infrastruktūras operatoriem. Connect pieder i) GP JOULE Group, kas koncentrējas uz atjaunojamās enerģijas nozari, un ii) Minol Group, kas galvenokārt nodarbojas ar uzskaites pakalpojumiem, rēķinu sagatavošanas pakalpojumiem un lietu internetu, e-mobilitāti un koplietošanas risinājumiem;
- JV: JV ir paredzēts, lai dažādu partneru OEM profesionāliem klientiem piedāvātu pielāgotus un lietošanai gatavus risinājumus elektrotransportlīdzekļu uzlādes ziņā (tostarp analīzi/projektu pārskatīšanu, darbību, atbalsta finansēšanu, uzstādīšanu, apkopi un uzlādes optimizāciju). Turklāt JV sniegs klientiem konsultācijas par elektromobilitāti. JV darbosies Vācijā, un ir paredzēts, ka JV attīstīs aktivitātes Austrijā un/vai Šveicē.

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 no šīs publikācijas datuma. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

M.10327 — Elexent/GP JOULE Connect/Elexent DACH JV

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

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

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

Epasts: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specifikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, 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

(2021/C 231/07)

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.

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

“Aceto Balsamico di Modena”

ES Nr.: PGI-IT-0430-AM01 – 2018. gada 23. novembrī

ACVN () AĢIN (X)

1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses

Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena
Via Ganaceto 134, 41121 Modena, Itālija
Tel. +39 059208621
E-pasts: segreteria@consorziobalsamico.it

Grupa *Consorzio Tutela Aceto Balsamico di Modena* ir tiesīga iesniegt grozījumu pieteikumu saskaņā ar Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas 2013. gada 14. oktobra Dekrēta Nr. 12511 13. panta 1. punktu.

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

3. Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījumi

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

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

4. 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. Grozījumi

5.1. Produkta apraksts

— Kopsavilkuma 4.2. punktā un vienotā dokumenta 3.2. punktā

ir pievienota šāda pirmā rindkopa:

“Aceto Balsamico di Modena” ir etiķis, ko ražo saskaņā ar turpmāk izklāstītajiem noteikumiem un kam piemīt turpmāk norādītās īpašības.”

Formulējuma grozījuma mērķis ir precizēt produkta veidu, uz kuru attiecas nosaukums.

— Kopsavilkuma 4.2. punktā un vienotā dokumenta 3.2. punktā teksts

— *“smarža: noturīga, maiga un nedaudz skābena, iespējams, ar nelielu koka aromātu,*

— garša: saldskāba, viendabīga.”

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

— *“smarža: atšķirīga, ilgnoturīga, intensīva un izsmalcināta, patīkami skābena, iespējams, ar koksnes niansēm,*

— garša: saldskāba, līdzsvarota, patīkama un atšķirīga.”

Šis grozījums izdarīts, lai kopsavilkumā sniegto produkta aprakstu saskaņotu ar aprakstu produkta specififikācijā. Tāpēc tas ir formulējuma grozījums, kas nerada izmaiņas “Aceto Balsamico di Modena” smaržas vai garšas īpašībās.

— Produkta specififikācijas 2. punkta pirmās rindkopas piektais ievilkums

“nogatavināta produkta blīvums 20 °C temperatūrā: ne mazāk kā 1,06”

ir aizstāts ar šādu:

“blīvums 20 °C temperatūrā: ne mazāk kā 1,06 nogatavinātam produktam, ne mazāk kā 1,15 izturētam produktam”.

Līdzās izturēšanai patērētājiem ļoti svarīgs kvalitātes faktors ir augsts blīvums. Šā grozījuma mērķis ir veicināt tādu produktu ražošanu, kuriem ir augsta “jūtama kvalitāte” un kurus patērētāji meklē šajā kategorijā; vismaz trīs gadu izturēšanas perioda dēļ šie produkti cenas ziņā ir skaidri nošķirti no produkta ar apzīmējumu “affinato”, ko iztur koka traukos mazāk nekā 3 gadus.

Šis grozījums skar arī kopsavilkuma 4.2. punktu un attiecas uz vienotā dokumenta 3.2. punktu.

— Produkta specififikācijas 2. punkta pirmās rindkopas astotais ievilkums

“minimālais kopējais skābums: 6 procenti”

ir aizstāts ar šādu:

“minimālais kopējais skābums: 6 % nogatavinātam produktam un 5,5 % izturētam produktam”.

Ņemot vērā pašreizējo robežvērtību, šā grozījuma mērķis ir ražošanas sistēmā iekļaut skābuma līmeņa iespējamo fizioloģisko pazemināšanos trīs gadu izturēšanas periodā.

Tagad, kad ir ieviests šis grozījums attiecībā uz minimālo skābuma procentuālo daudzumu un blīvumu, etiķis “Aceto Balsamico di Modena” tiks klasificēts šādās divās kategorijās:

— “Aceto Balsamico di Modena”: nogatavināts koka traukos no 60 dienām līdz 3 gadiem, kopējais skābums — ne mazāks kā 6 %, blīvums 20 °C temperatūrā — ne mazāks kā 1,06;

— “Aceto Balsamico di Modena “invecchiato”” (izturēts): izturēts koka traukos vairāk nekā 3 gadus, kopējais skābums — ne mazāks kā 5,5 %, blīvums 20 °C temperatūrā — ne mazāks kā 1,15.

Šis grozījums skar arī kopsavilkuma 4.2. punktu un attiecas uz vienotā dokumenta 3.2. punktu.

— Produkta specifikācijas 2. punktam ir pievienota šāda trešā rindkopā:

“Ja rodas novirzes no šajā punktā minētajiem parametriem, ir atļauta procedūra, saskaņā ar kuru attiecīgo produktu var koriģēt, tam pievienojot noteiktu daudzumu izejvielu (vīna etiķi un vārītu vai koncentrētu vīnogu misu), kas nepārsniedz 3 % masas. Ja šī koriģēšanas procedūra ir vajadzīga, to veic nogatavināšanas vai izturēšanas posma beigās un jebkurā gadījumā pirms produkta sertificēšanas.”

Šā grozījuma mērķis ir reglamentēt produkta koriģēšanas procedūru, ja radušās novirzes no produkta specifikācijā noteiktajām analītiskajām robežvērtībām, ieviešot maksimālo robežvērtību, kuru pārsniedzot koriģējošu darbību veikšana nav iespējama.

Šis grozījums skar arī kopsavilkuma 4.2. punktu un attiecas uz vienotā dokumenta 3.2. punktu.

5.2. Izcelsmes apliecinājums

— Produkta specifikācijas 4. punkta pirmajā rindkopā

teikums

“Šis process, pārbaudes struktūrai uzturot to kadastrālo zemesgabalu reģistru, kuros tiek audzētas vīnogas, un vīnogu audzētāju, misas ražotāju, pārstrādātāju un pudeļu pildītāju reģistru, apvienojumā ar saražoto, kā arī iepakoto un marķēto daudzumu savlaicīgu paziņošanu pārbaudes struktūrai nodrošina produkta izsekojamību.”

ir grozīts un izteikts šādā redakcijā:

“Šis process, pārbaudes struktūrai uzturot to kadastrālo zemesgabalu reģistru, kuros tiek audzētas 5. punktā uzskaitīto septiņu šķirņu vīnogas, un vīnogu audzētāju, misas un vīna etiķa ražotāju, pārstrādātāju un pudeļu pildītāju reģistru, apvienojumā ar saražoto, kā arī iepakoto un marķēto daudzumu savlaicīgu paziņošanu pārbaudes struktūrai nodrošina produkta izsekojamību.”

Iekļautā norāde par 5. punktā uzskaitīto septiņu šķirņu vīnogām nerada būtiskas izmaiņas; tā ieviesta tikai ar mērķi nodrošināt teksta skaidrību. Šā grozījuma mērķis ir arī papildināt pašreizējo tekstu, personu kategorijās, uz kurām attiecas pārbaude, iekļaujot vīna etiķa ražotājus. Vīna etiķa ražotāju iedaļas iekļaušana personu kategorijās, uz kurām attiecas pārbaude, ir vajadzīga, lai nodrošinātu visas ražošanas ķēdes maksimālu pārredzamību, norādot visus to izejvielu piegādātājus, ko izmanto “Aceto Balsamico di Modena” ražošanā, un minētajām izejvielām veicot izotopu analīzi, lai pārbaudītu atbilstību produkta specifikācijā noteiktajām robežvērtībām.

Šis grozījums skar arī kopsavilkuma 4.4. punkta pirmo rindkopu.

5.3. Ražošanas metode

— Produkta specifikācijas 5. punkta pirmajā rindkopā teksts

“Etiķi “Aceto Balsamico di Modena” ražo, izmantojot īpašas, tradicionālas metodes, no vīnogu misas, kura ir iegūta no šķirņu “Lambrusco”, “Sangiovese”, “Trebiano”, “Albana”, “Ancellotta”, “Fortana” un “Montuni” vīnogām un daļēji raudzēta un/vai vārīta, un/vai koncentrēta, pievienojot vismaz 10 gadus izturētu etiķi, lai piešķirtu produktam tā tipiskās organoleptiskās īpašības, un pievienojot etiķi, kas iegūts tikai no paskābināta vīna, ievērojot vismaz 10 % proporciju.”

ir aizstāts ar šādu:

“Etiķi “Aceto Balsamico di Modena” ražo, izmantojot īpašas, tradicionālas metodes, no vīnogu misas, kura ir iegūta no šķirņu “Lambrusco”, “Sangiovese”, “Trebiano”, “Albana”, “Ancellotta”, “Fortana” un “Montuni” vīnogām un daļēji raudzēta un/vai vārīta, un/vai koncentrēta, pievienojot vismaz 10 gadus izturētu etiķi, lai piešķirtu produktam tā tipiskās organoleptiskās īpašības, un pievienojot vismaz 10 % etiķa, kas iegūts tikai no paskābināta vīna, ievērojot šādas izotopu attiecības:

— $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ attiecība (izteikta kā $\delta^{13}\text{C}$) etiķskābē: no $-29,3$ ‰ līdz $-24,3$ ‰;

— $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ attiecība (izteikta kā $\delta^{18}\text{O}$) ūdenī vīna etiķim, kura skābuma līmenis pārsniedz 9 ‰: ne mazāk kā -2 ‰;

- $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ attiecība (izteikta kā $\delta^{18}\text{O}$) ūdenī vīna etiķim, kura skābuma līmenis ir no 6 % līdz 9 %: ne mazāk kā -5 ‰;
- deitērija/ūdeņraža (D/H) attiecība metilgrupā (CH_3) etiķskābes ekstraktā: no 98,8 līdz 106 ppm.”

Etiķa “Aceto Balsamico di Modena” galvenā sastāvdaļa ir vīna etiķis; lai to kā tādu varētu definēt un kā izejvielu izmantot ar šo AĢIN apzīmēta produkta ražošanā, vīna etiķim jābūt iegūtam saskaņā ar Regulā (ES) Nr. 1308/2013 ietvertu ES definīciju. Izotopu analīze ir būtisks līdzeklis produkta likumīguma pārbaudīšanai gan produktu sertifikācijas sistēmas, gan uzņēmumu iekšējās kvalitātes pārbaudīšanai, gan arī lai uzraudzītu vīna etiķa iespējamo atšķaidīšanu. Šajā saistībā ES tirgū pieaug problēma attiecībā uz tāda vīna etiķa tirdzniecību, kas izgatavots no izejvielām, kuras nav vīnogas un vīns, un tādējādi ir pretrunā Eiropas tiesību aktiem. Tāpēc, ņemot vērā šo pieaugošo risku, ir steidzami jāievieš atšķaidīšanas noteikšanas sistēmas, kas ir iedarbīgākas par līdz šim izmantotajām sistēmām. Metode, ko pašlaik izmanto vīna etiķa iespējamās atšķaidīšanas noteikšanai, ir izotopu analīze, kas ir arī *Organizzazione Internazionale della Vigna e del Vino* (OIV) oficiāli atzīta metode attiecībā uz vīna etiķi. Lai šādu analīzi varētu veikt vīna etiķiem, ko izmanto “Aceto Balsamico di Modena” ražošanā, produkta specifikācijai jāpievieno vispārējie izotopu parametri. Tāpēc tiks pievienoti ierobežojumi, skaidri un nepārprotami norādot robežvērtības, kuras pārsniedzot produkts tiek uzskatīts par atšķaidītu. Minētās attiecības un to robežvērtības ir noteiktas daudzu tādu pētījumu rezultātā, kas publicēti oficiālās zinātniskajās publikācijās (*Food Control* 29 (2013) 107–111- F. Camin et al.; *Australian Journal of Grape and Wine Research* 19 (2013) 324–330 N. Dordevic et al.; *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 62 (2014) 8197–8203 M. Perini et al.). Tāpēc ar šo grozījumu tiks nodrošināts, ka ikreiz, kad ir aizdomas par to, ka vīna etiķis, kas paredzēts “Aceto Balsamico di Modena” ražošanai, var būt atšķaidīts, tiek izmantota pārbaudīšanas un brīdinājumu sistēma.

Šis grozījums skar arī kopsavilkuma 4.5. punktu un attiecas uz vienotā dokumenta 3.3. punktu.

- Produkta specifikācijas 5. punkta otrā rindkopa

“Lai etiķis “Aceto Balsamico di Modena” iegūtu 2. punktā aprakstītās īpašības, vārītai un/vai koncentrētai vīnogu misai jāpiemīt šādām īpašībām:

- kopējais skābums: ne mazāk kā 8 g/kg,
- sausais neto ekstrakts: ne mazāk kā 55 g/kg.”

ir aizstāta ar šādu:

“Lai etiķis “Aceto Balsamico di Modena” iegūtu 2. punktā aprakstītās īpašības, vārītai un/vai koncentrētai vīnogu misai jāpiemīt šādām īpašībām:

- kopējais skābums: ne mazāk kā 8 g/kg,
- sausais neto ekstrakts: ne mazāk kā 55 g/kg,
- izotopu attiecības parametri:
 - $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ attiecība (izteikta kā $\delta^{13}\text{C}$) spirtā, kas iegūts, raudzējot cukurus: no -29,3 ‰ līdz -24,3 ‰;
 - D/H attiecība metilgrupā (CH_3) spirtā, kas iegūts, raudzējot cukurus: no 98,8 līdz 106 ppm.”

Vārīta vai koncentrēta vīnogu misa ir “Aceto Balsamico di Modena” otra galvenā sastāvdaļa; lai to kā tādu varētu definēt un tādējādi kā izejvielu izmantot ar šo AĢIN apzīmēta produkta ražošanā, tai jābūt iegūtai saskaņā ar Regulā (ES) Nr. 1308/2013 ietvertu ES definīciju. Izotopu analīze ir būtisks līdzeklis produkta likumīguma pārbaudīšanai gan produktu sertifikācijas sistēmas, gan uzņēmumu iekšējās kvalitātes pārbaudīšanai, gan arī lai uzraudzītu vīnogu misas iespējamo atšķaidīšanu. Pēdējos gados ir pieaudzis risks, ka tirgū ir pieejama atšķaidīta vīnogu misa, kas ražota, pārkāpjot gan ES, gan valsts tiesību aktus. Tāpēc, ņemot vērā šo pieaugošo risku, ir steidzami jāievieš atšķaidīšanas noteikšanas sistēmas, kas ir iedarbīgākas par līdz šim izmantotajām sistēmām. Izotopu analīze ir metode, ko izmanto arī vīnogu misas autentiskuma pārbaudīšanai. Tāpēc, lai varētu pārbaudīt misu, ko izmanto “Aceto Balsamico di Modena” ražošanā, ir vajadzīgi ierobežojumi, kas nosaka vispārējās attiecības un robežvērtības. Minētās attiecības un to robežvērtības ir noteiktas daudzu tādu pētījumu rezultātā, kas publicēti oficiālās zinātniskajās publikācijās (*Food Control* 29 (2013) 107–111- F. Camin et al.; *Australian Journal of Grape and Wine Research* 19 (2013) 324–330 N. Dordevic et al.; *Journal of Agriculture and Food Chemistry* 62 (2014) 8197–8203 M. Perini et al.). Tāpēc ar šo grozījumu tiks nodrošināts, ka ikreiz, kad ir aizdomas par to, ka vīnogu misa, kas paredzēta “Aceto Balsamico di Modena” ražošanai, var būt atšķaidīta, tiek izmantota pārbaudīšanas un brīdinājumu sistēma.

Šis grozījums skar arī kopsavilkuma 4.5. punktu un attiecas uz vienotā dokumenta 3.3. punktu.

— Produkta specifikācijas 5. punkta trešajā rindkopā

teikums

“Koncentrācija pieaug, līdzko sākotnējais misas daudzums sasniedz blīvumu, kas 20 °C temperatūrā nav mazāks par 1,240.”

ir aizstāts ar šādu:

“Koncentrācija pieaug un/vai vārīšana turpinās, līdz sākotnējais misas daudzums sasniedz blīvumu, kas 20 °C temperatūrā nav mazāks par 1,240.”

Šā papildinājuma mērķis ir noteikt, ka prasība par minimālo misas blīvumu attiecas gan uz vārītu, gan koncentrētu misu, un tāpēc tas nerada būtiskas izmaiņas, bet tikai precizē tekstu.

Šis grozījums skar arī kopsavilkuma 4.5. punktu.

— Produkta specifikācijas 5. punkta septītajā rindkopā

teikums

“Jebkurā gadījumā paskābināšana un rafinēšana tiek veikta augstvērtīga koka (ozolkoka, jo īpaši klinšu ozola, kastaņkoka, zīdkoka vai kadiķa) mucās vismaz 60 dienas, sākot no dienas, kurā pabeigta izejvielu nokomplektēšana turpmākai pārstrādei.”

un kopsavilkuma 4.5. punkts

“Jebkurā gadījumā paskābināšana un rafinēšana tiek veikta augstvērtīga koka (ozolkoka, kastaņkoka, klinšu ozola, zīdkoka vai kadiķa) mucās vismaz 60 dienas, sākot no dienas, kurā pabeigta izejvielu nokomplektēšana turpmākai pārstrādei.”

ir izteikts šādā redakcijā:

“Jebkurā gadījumā paskābināšana un nogatavināšana tiek veikta augstvērtīga koka (ozolkoka, jo īpaši klinšu ozola, kastaņkoka, zīdkoka vai kadiķa) mucīnās, mucās vai citos traukos vismaz 60 dienas, sākot no dienas, kurā pabeigta izejvielu nokomplektēšana turpmākai pārstrādei un produkts ir ievietots iepriekš minētajos koka traukos.”

Šā jaunā formulējuma mērķis ir izlabot teksta nesaskaņotību produkta specifikācijā un kopsavilkumā attiecībā uz traukiem un koksnes veidiem, ko var izmantot nogatavināšanas un izturēšanas posmos.

Papildinājuma “produkts ir ievietots iepriekš minētajos koka traukos” mērķis ir skaidrāk aprakstīt attiecīgo ražošanas posmu.

Šis ievilkums ir pilnībā pievienots vienotā dokumenta 3.4. punktam, lai to saskaņotu ar principu, kas noteikts produkta specifikācijā un datu lapā.

5.4. Marķējums

— Produkta specifikācijas 8. punkta trešajā, ceturtajā un piektajā rindkopā

teksts

“Uz taras jānorāda itāļu valodā un/vai galamērķa valsts valodā nosaukums “Aceto Balsamico di Modena” un — skaidrā un salasāmā veidā — norāde “Indicazione Geografica Protetta” (aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde) vai tās saīsinājums.

Ja izturēšanas periods ilga vismaz trīs gadus mucīnā, mucā vai kādā citā koka tvertnē, ir atļauts iekļaut vienīgi norādi “invecchiato” (izturēts) bez jebkādam citām papildu norādēm.”

ir grozīts šādi:

“Uz taras itāļu valodā un/vai galamērķa valsts valodā jānorāda nosaukums “Aceto Balsamico di Modena” un — skaidrā un salasāmā veidā — norāde “Indicazione Geografica Protetta” (aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde) vai tās saīsinājums. Marķējumā jābūt ar AĢIN saistītajam ES simbolam.

Blakus nosaukumam var parādīties arī apzīmējums “invecchiato” (izturēts), ja produkts mucinās, mucās vai citos koka traukos ir izturēts vismaz trīs gadus. Apzīmējumu “invecchiato” var papildināt ar norādi par minimālo trīs gadu izturēšanas periodu.”

Teikums “Marķējumā jābūt ar AĢIN saistītajam ES simbolam” ir pievienots, lai vienotajā dokumentā precizētu Regulas (ES) Nr. 1151/2012 12. panta 3. punkta noteikumus.

Lai nodrošinātu, ka pat nezinošs patērētājs saprot etiķa “Aceto Balsamico di Modena “invecchiato”” īpašības, marķējumā var norādīt trīs gadu minimālo izturēšanas periodu, kas noteikts produkta specifikācijā.

Šis grozījums skar arī kopsavilkuma 4.8. punktu un attiecas uz vienotā dokumenta 3.6. punktu.

5.5. Cits

Iepakojums

— Produkta specifikācijas 8. punkta otrajā rindkopā

teikums

“Laižot tirgū etiķi “Aceto Balsamico di Modena” tiešam patēriņam, tam jābūt pildītam stikla, koka, keramikas vai apdedzināta māla 0,250 litru, 0,500 litru, 0,750 litru, 1 litra, 2 litru, 3 litru vai 5 litru tilpuma traukos vai vienreiz lietojamās plastmasas vai kompozītmateriālu traukos, kuru maksimālais tilpums ir 25 ml un uz kuriem norādīti tādi paši uzraksti kā uz pudeļu etiķetēm.”

un kopsavilkuma 4.5. punkts

“Laižot tirgū etiķi “Aceto Balsamico di Modena” tiešam patēriņam, tam jābūt pildītam stikla, koka, keramikas vai apdedzināta māla 0,250 litru, 0,500 litru, 0,750 litru, 1 litra, 2 litru, 3 litru, 5 litru tilpuma traukos un vienreiz lietojamās plastmasas vai kompozītmateriālu maisiņos, kuru maksimālais tilpums ir 25 ml un uz kuriem norādīti tādi paši uzraksti kā uz pudeļu etiķetēm.”

ir apvienoti un izteikti šādā redakcijā:

“Laižot tirgū etiķi “Aceto Balsamico di Modena” tiešam patēriņam, tam jābūt pildītam stikla, koka, keramikas vai apdedzināta māla 0,100 litru, 0,150 litru, 0,200 litru, 0,250 litru, 0,500 litru, 0,750 litru, 1 litra, 1,5 litru, 2 litru, 3 litru vai 5 litru tilpuma traukos vai vienreiz lietojamās stikla, plastmasas vai kompozītmateriālu traukos, kuru maksimālais tilpums ir 25 ml un uz kuriem norādīti tādi paši uzraksti kā uz pudeļu etiķetēm.”

Šā jaunā formulējuma mērķis ir izlabot teksta nesaskaņotību produkta specifikācijā un kopsavilkumā attiecībā uz vienreiz lietojamiem traukiem, kas kopsavilkumā minēti kā “maisiņi”.

Pēdējos gados gan Itālijas tirgū, gan galvenokārt citās valstīs ir audzis pieprasījums pēc daudzveidīgāka produktu klāsta, jo īpaši attiecībā uz pudeļu tilpumu. Turklāt dažās valstīs ārpus Eiropas izmantoto mērvienību daudzveidība liek ražotājiem noraidīt vairumtirgotāju un mazumtirgotāju pieprasījumus tieši tāpēc, ka nav iespējams izgatavot tāda tilpuma traukus, kas neatbilst šobrīd produkta specifikācijā atļautajam tilpumam. Šā grozījuma mērķis ir, nepārsniedzot pašreizējo noteikumu būtību, padarīt tos pietiekami elastīgus, lai apmierinātu tirgus prasības.

Šis grozījums attiecas uz vienotā dokumenta 3.5. punktu.

— Produkta specifikācijas 8. punkta trešajai rindkopai

ir pievienota šāda rindkopa:

“Trauki, kuru tilpums ir 0,100 litri, 0,150 litri un 0,200 litri, nedrīkst būt sfēriskas formas vai ar sfērisku korpusu, un, ja trauks ir cilindriskas formas, tā kopējā augstuma un garākās malas garuma vai diametra attiecībai jāpārsniedz 1,85.”

Attiecībā uz traukiem, kuru tilpums ir mazāks par 0,250 litriem, tika uzskatīts par lietderīgu noteikt dažus vispārīgus principus, ar ko reglamentē trauku formu, tādējādi nodrošinot minimālo standartu attiecībā uz to pudeļu vienvērtīgumu, kurās produkts tiks pārdots.

Šis grozījums attiecas uz vienotā dokumenta 3.5. punktu.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“ACETO BALSAMICO DI MODENA”

ES Nr.: PGI-IT-0430-AM01 – 2018. gada 23. novembrī

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums [ACVN vai AĢIN]

“Aceto Balsamico di Modena”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.8. grupa. Citi Līguma I pielikumā minētie produkti (garšvielas u. c.)

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

“Aceto Balsamico di Modena” ir etiķis, ko ražo saskaņā ar turpmāk izklāstītajiem noteikumiem un kam piemīt turpmāk norādītās īpašības.

Analītiskās īpašības:

- blīvums 20 °C temperatūrā: ne mazāk kā 1,06 nogatavinātam produktam, ne mazāk kā 1,15 izturētam produktam,
- faktiskā spirta tilpumkoncentrācija: ne vairāk kā 1,5 %,
- minimālais kopējais skābums: 6 % nogatavinātam produktam un 5,5 % izturētam produktam,
- kopējais sēra dioksīda saturs: ne vairāk kā 100 mg/l,
- pelni: ne mazāk kā 2,5 promiles,
- sausais neto ekstrakts: ne mazāk kā 30 g litrā,
- reducējošie cukuri: ne mazāk kā 110 g litrā.

Organoleptiskās īpašības:

- dzidrums: dzidrs un spīdošs,
- krāsa: piesātināti brūna,
- smarža: atšķirīga, ilgnoturīga, intensīva un izsmalcināta, patīkami skābena, iespējams, ar koksnes niansēm,
- garša: saldskāba, līdzsvarota, patīkama un atšķirīga.

Ja rodas novirzes no šajā punktā minētajiem parametriem, ir atļauta procedūra, saskaņā ar kuru attiecīgo produktu var koriģēt, tam pievienojot noteiktu daudzumu izejvielu (vīna etiķi un vārītu vai koncentrētu vīnogu misu), kas nepārsniedz 3 % masas. Ja šī koriģēšanas procedūra ir vajadzīga, to veic nogatavināšanas vai izturēšanas perioda beigās un jebkurā gadījumā pirms produkta sertificēšanas.

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

Etiķi “Aceto Balsamico di Modena” ražo, izmantojot īpašas, tradicionālas metodes, no vīnogu misas, kura ir iegūta no šķirņu “Lambrusco”, “Sangiovese”, “Trebiano”, “Albana”, “Ancellotta”, “Fortana” un “Montuni” vīnogām un daļēji raudzēta un/vai vārīta, un/vai koncentrēta, pievienojot vismaz 10 gadus izturētu etiķi, lai piešķirtu produktam tā tipiskās organoleptiskās īpašības, un pievienojot vismaz 10 % etiķa, kas iegūts tikai no paskābināta vīna, ievērojot šādas izotopu attiecības:

- $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ attiecība (izteikta kā $\delta^{13}\text{C}$) etiķskābē: no -29,3 ‰ līdz -24,3 ‰;
- $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ attiecība (izteikta kā $\delta^{18}\text{O}$) ūdenī vīna etiķim, kura skābuma līmenis pārsniedz 9 ‰: ne mazāk kā -2 ‰;

- $^{18}\text{O}/^{16}\text{O}$ attiecība (izteikta kā $\delta^{18}\text{O}$) ūdenī vīna etiķim, kura skābuma līmenis ir no 6 % līdz 9 %: ne mazāk kā -5 ‰;
- deitērija/ūdeņraža (D/H) attiecība metilgrupā (CH_3) etiķskābes ekstraktā: no 98,8 līdz 106 ppm.

Lai etiķis “Aceto Balsamico di Modena” iegūtu 3.2. punktā aprakstītās īpašības, vārītai un/vai koncentrētai vīnogu misai jāpiemīt šādām īpašībām:

- kopējais skābums: ne mazāk kā 8 g/kg,
- sausais neto ekstrakts: ne mazāk kā 55 g/kg,
- izotopu attiecības parametri:
 - $^{13}\text{C}/^{12}\text{C}$ attiecība (izteikta kā $\delta^{13}\text{C}$) spirtā, kas iegūts, raudzējot cukurus: no -29,3 ‰ līdz -24,3 ‰;
 - D/H attiecība metilgrupā (CH_3) spirtā, kas iegūts, raudzējot cukurus: no 98,8 līdz 106 ppm.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Izejvielu nokomplektēšanas, pārstrādes, nogatavināšanas un attiecīgā gadījumā izturēšanas posmam jānotiek tikai 4. punktā noteiktajā apgabalā.

Jebkurā gadījumā paskābināšana un nogatavināšana tiek veikta augstvērtīga koka (ozolkoka, jo īpaši klinšu ozola, kastaņkoka, zīdkoka vai kadiķa) mucīnās, mucās vai citos traukos vismaz 60 dienas, sākot no dienas, kurā pabeigta izejvielu nokomplektēšana turpmākai pārstrādei un produkts ir ievietots iepriekš minētajos koka traukos.

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

Laižot tirgū etiķi “Aceto Balsamico di Modena” tiešam patēriņam, tam jābūt pildītam stikla, koka, keramikas vai apdedzināta māla 0,100 litru, 0,150 litru, 0,200 litru, 0,250 litru, 0,500 litru, 0,750 litru, 1 litra, 1,5 litru, 2 litru, 3 litru vai 5 litru tilpuma traukos vai vienreiz lietojamos stikla, plastmasas vai kompozītmateriālu traukos, kuru maksimālais tilpums ir 25 ml un uz kuriem norādīti tādi paši uzraksti kā uz pudeļu etiķetēm.

Trauki, kuru tilpums ir 0,100 litri, 0,150 litri un 0,200 litri, nedrīkst būt sfēriskas formas vai ar sfērisku korpusu, un, ja trauks ir cilindriskas formas, tā kopējā augstuma un garākās malas garuma vai diametra attiecībai jāpārsniedz 1,85.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Uz taras itāļu valodā un/vai galamērķa valsts valodā jānorāda nosaukums “Aceto Balsamico di Modena” un — skaidrā un salasāmā veidā — norāde “Indicazione Geografica Protetta” (aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde) vai tās saīsinājums. Marķējumā jābūt ar AĢIN saistītajam ES simbolam. Nosaukumu “Aceto Balsamico di Modena” aizliegts papildināt ar jebkādiem citiem apzīmējumiem (pat skaitliskiem), tostarp īpašības vārdiem “extra”, “fine”, “scelto”, “selezionato”, “riserva”, “superiore”, “classico” vai līdzīgiem, izņemot tos, kuri konkrēti noteikti specifikācijā.

Blakus nosaukumam var parādīties arī apzīmējums “invecchiato” (izturēts), ja produkts mucīnās, mucās vai citos koka traukos ir izturēts vismaz trīs gadus. Apzīmējumu “invecchiato” var papildināt ar norādi par minimālo trīs gadu izturēšanas periodu.

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Etiķis “Aceto Balsamico di Modena” jāražo Modena un Reggio Emilia provinču teritorijā.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Produkta “Aceto Balsamico di Modena” saiknes ar ģeogrāfisko apgabalu pamatā ir produkta reputācija. Etiķim “Aceto Balsamico di Modena” ir ļoti laba reputācija vietējā un starptautiskajā tirgū, ko pierāda gan etiķa plašais izmantojums dažādās receptēs, gan arī internetā, presē un citos plašsaziņas līdzekļos atrodamā informācija. Tieši šīs reputācijas dēļ patērētājs uzreiz atpazīst šo unikālo un autentisko produktu.

Jau kopš seniem laikiem etiķis “Aceto Balsamico di Modena” ir Modēnas kultūras un vēstures daļa, turklāt tam ir nevainojama reputācija visā pasaulē. Produkts ir cieši saistīts ar to reģiona iedzīvotāju zināšanām, tradīcijām un prasmēm, kuri radīja šo unikālo un tipisko vietējo produktu. Etiķis “Aceto Balsamico di Modena” ir kļuvis par reģiona sociālās un ekonomiskās dzīves sastāvdaļu, dažādu cilvēku ienākumu avotu, to daudz izmanto kulinārijā, kam pierādījums ir neskaitāmas reģionālās receptes. Saskaņā ar senām tradīcijām jau vairākus gadus pēc kārtas tiek rīkoti īpaši svētki un pasākumi, kuros piedalās vietējie ražotāji, lai salīdzinātu savus produktus, tādējādi uz visiem laikiem saglabājot vietējās metodes. Laika gaitā etiķis “Aceto Balsamico di Modena” ticis visā pasaulē atpazīts un novērtēts kā unikāls un īpašs produkts, un šā iemesla dēļ patērētāji viegli uztver saikni starp produkta vēsturisko nozīmi un gastronomisko kvalitāti, kas raksturīga abām *Emilia-Romagna* provincēm.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

Produkta specifiskācijas pilnais teksts ir pieejams tīmekļa vietnē

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

vai

tieši atverot Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas tīmekļa vietnes sākumlapu (www.politicheagricole.it), uzklikšķinot uz “Prodotti DOP e IGP” (ekrāna augšdaļas labajā pusē), tad uz “Prodotti DOP IGP STG” (ekrāna kreisajā malā) un, visbeidzot, uz “Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

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