

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 421



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

64. gadagājums

2021. gada 18. oktobris

Saturs

II Informācija

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2021/C 421/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.10070 – EUROFIBER/PROXIMUS/JV) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Padome

2021/C 421/02	Paziņojums to personu ievēribai, kurām piemēro ierobežojošos pasākumus, kas paredzēti Padomes Lēmumā (KĀDP) 2019/1894, kurš grozīts ar Padomes Lēmumu (KĀDP) 2020/1657, un Padomes Regulā (ES) 2019/1890, ko īsteno ar Padomes Īstenošanas regulu (ES) 2020/1655	2
---------------	--	---

Eiropas Komisija

2021/C 421/03	Euro maiņas kurss — 2021. gada 15. oktobris	3
---------------	---	---

V Atzinumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2021/C 421/04	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju – Lieta M.10478 – CPP INVESTMENTSBC PARTNERS CERAMTEC – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

LV

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

2021/C 421/05	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.10479 – TelenetWillemen Groep/Livit – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾)	6
2021/C 421/06	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.10459 – CVCSTOCK SPIRITS GROUP ⁽¹⁾)	7
2021/C 421/07	Paziņojums uzņēmējiem – Jaunākā posma pieprasījumi par autonomo kopējā muitas tarifa nodokļu piemērošanas apturēšanu dažiem rūpniecības un lauksaimniecības izstrādājumiem	8

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2021/C 421/08	Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 2. un 3. punktu	9
2021/C 421/09	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	15

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lietā M.10070 – EUROFIBER/PROXIMUS/JV)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2021/C 421/01)

Komisija 2021. gada 26. jūlijā, 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 32021M10070. *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

PADOME

Paziņojums to personu ievēribai, kurām piemēro ierobežojošos pasākumus, kas paredzēti Padomes Lēmumā (KĀDP) 2019/1894, kurš grozīts ar Padomes Lēmumu (KĀDP) 2020/1657, un Padomes Regulā (ES) 2019/1890, ko īsteno ar Padomes Īstenošanas regulu (ES) 2020/1655

(2021/C 421/02)

Turpmāk izklāstītā informācija tiek darīta zināma Mehmet Ferruh AKALIN kungam (nr. 1) un Ali Coskun NAMOGLU kungam (nr. 2), personām, kas uzskaitītas pielikumā Padomes Lēmumam (KĀDP) 2019/1894 ⁽¹⁾, kurš grozīts ar Padomes Lēmumu (KĀDP) 2020/1657 ⁽²⁾, un I pielikumā Padomes Regulai (ES) 2019/1890 ⁽³⁾, ko īsteno ar Padomes Īstenošanas regulu (ES) 2020/1655 ⁽⁴⁾, par ierobežojošiem pasākumiem saistībā ar Turcijas neatļautajām urbšanas darbībām Vidusjūras austrumdaļā.

Padome gatavojas saglabāt ierobežojošos pasākumus pret minētajām personām un vienībām, pievienojot jaunus pamatojumus. Minētās personas ar šo tiek informētas, ka, lai saņemtu paredzētos pamatojumus attiecībā uz viņu iekļaušanu sarakstā, tās pirms 2021. gada 25. oktobra var iesniegt lūgumu Padomei, to nosūtot uz šādu adresi:

Council of the European Union

General Secretariat

RELEX.1.C

Rue de la Loi/Wetstraat 175

1048 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

El. paštas: sanctions@consilium.europa.eu

⁽¹⁾ OV L 291, 12.11.2019., 47. lpp.

⁽²⁾ OV L 372 I, 9.11.2020., 16. lpp.

⁽³⁾ OV L 291, 12.11.2019., 3. lpp.

⁽⁴⁾ OV L 372 I, 9.11.2020., 1. lpp.

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2021. gada 15. oktobris

(2021/C 421/03)

1 euro =

Valūta			Valūta		
		Maiņas kurss			Maiņas kurss
USD	ASV dolārs	1,1602	CAD	Kanādas dolārs	1,4342
JPY	Japānas jena	132,65	HKD	Hongkongas dolārs	9,0258
DKK	Dānijas krona	7,4402	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6445
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,84368	SGD	Singapūras dolārs	1,5637
SEK	Zviedrijas krona	10,0288	KRW	Dienvīdkorejas vona	1 371,21
CHF	Šveices franks	1,0729	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	17,0504
ISK	Islandes krona	149,60	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,4663
NOK	Norvēģijas krona	9,7625	HRK	Horvātijas kuna	7,5105
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	16 292,60
CZK	Čehijas krona	25,403	MYR	Malaizijas ringits	4,8241
HUF	Ungārijas forints	359,71	PHP	Filipīnu peso	58,903
PLN	Polijas zlots	4,5644	RUB	Krievijas rublis	82,6325
RON	Rumānijas leja	4,9465	THB	Taizemes bāts	38,669
TRY	Turcijas lira	10,7132	BRL	Brazīlijas reāls	6,3635
AUD	Austrālijas dolārs	1,5640	MXN	Meksikas peso	23,8542
			INR	Indijas rūpija	86,9670

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

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

Lieta M.10478 – CPP INVESTMENTSBC PARTNERS CERAMTEC

Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2021/C 421/04)

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

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *Canada Pension Plan Investment Board* ("CPP Investments", Kanāda),
- *BC Partners LLP* ("BC Partners", Apvienotā Karaliste),
- *CeramTec Topco GmbH* ("CeramTec", Vācija).

Uzņēmumi *CPP Investments* un *BC Partners* Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 3. panta 4. punkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār uzņēmumu *CeramTec*.

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *CPP Investments* ir ieguldījumu pārvaldības sabiedrība, kas līdzekļus, kurus tai pārskaita uzņēmums *Canada Pension Plan*, iegulda Eiropā, abos Amerikas kontinentos un Āzijā publiskā un privātā kapitāla instrumentos, nekustamajā īpašumā, infrastruktūrā un fiksēta ienākuma instrumentos,
- *BC Partners* ir starptautisks privātkapitāla uzņēmums, kura vienīgā darbības joma ir konsultāciju pakalpojumu sniegšana. Fondu, kurus konsultē *BC Partners*, ir tīri finanšu ieguldītāji, savukārt tā portfeļuzņēmumi darbojas Eiropā un Ziemeļamerikā finanšu pakalpojumu, veselības aprūpes, izglītības, patērētāju un mazumtirdzniecības nozarē,
- *CeramTec* ir uzņēmums, kas ražo augstas efektivitātes progresīvus keramikas materiālus un produktus, kuriem ir plašs pielietojuma spektrs, tostarp autobūves, elektronikas, rūpniecības un medicīniskās tehnikas nozarē Eiropā, Dienvidamerikā, Amerikas Savienotajās Valstīs un Āzijā.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts.

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

Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru dažu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 139/2004 ⁽²⁾, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši procedūrai, kas paredzēta šajā paziņojumā.

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

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

M.10478 – *CPP Investments/BC Partners/CeramTec*

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

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta M.10479 – TelenetWillemen GroepLivit
Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2021/C 421/05)

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

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- *Willemen Groep NV* ("Willemen", Beļģija),
- *Telenet BV* ("Telenet", Beļģija), kas pieder uzņēmumam *Liberty Global Group*,
- *Livit BV* ("Livit", Beļģija).

Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas jaunizveidotā kopuzņēmumā.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- *Willemen* sniedz būvniecības un nekustamā īpašuma projektu attīstīšanas pakalpojumus attiecībā uz dažāda veida ēkām, tostarp dzīvojamām ēkām,
- *Telenet* sniedz patērētājiem audiovizuālos pakalpojumus, kā arī fiksēto un mobilo sakaru pakalpojumus,
- *Livit*: mēbelētu dzīvokļu īre un ar to saistītie pakalpojumi.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts.

Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru dažu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 139/2004 ⁽²⁾, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši procedūrai, kas paredzēta šajā paziņojumā.

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

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

M.10479 – *Telenet/Willemen Groep/Livit*

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

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

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta M.10459 – CVCSTOCK SPIRITS GROUP)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2021/C 421/06)

1. Komisija 2021. gada 7. oktobrī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu, kuras rezultātā uzņēmums CVC Capital Partners SICAV-FIS S.A. ("CVC") Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār uzņēmumu Stock Spirits Group plc ("Stock Spirits").

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- CVC (Luksemburga),
- Stock Spirits (Apvienotā Karaliste).

Uzņēmums CVC Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār uzņēmumu Stock Spirits. Koncentrācija tiek veikta publiskā piedāvājumā, kas izziņots 2021. gada 12. augustā.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- CVC pārvalda ieguldījumu fondus un platformas. Viens no CVC fondu portfeļuzņēmumiem Zabka Polska S.A. darbojas Polijā pārtikas preču mazumtirdzniecības jomā,
- Stock Spirits galvenokārt Eiropā ražo un izplata stipros alkoholiskos dzērienus.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienotās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts.

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

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

M.10459 – CVC/STOCK SPIRITS GROUP

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

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

Paziņojums uzņēmējiem**Jaunākā posma pieprasījumi par autonomo kopējā muitas tarifa nodokļu piemērošanas apturēšanu dažiem rūpniecības un lauksaimniecības izstrādājumiem**

(2021/C 421/07)

Uzņēmēji tiek informēti par to, ka Komisija ir saņēmusi 2022. gada jūlija posma pieprasījumus saskaņā ar administratīvo kārtību, kas paredzēta Komisijas paziņojumā par autonomo tarifu atcelšanu un kvotām (2011/C/363/02) ⁽¹⁾.

To izstrādājumu saraksts, kuriem tiek prasīta nodokļu piemērošanas apturēšana, tagad ir pieejams Komisijas tematiskajā (Europa) tīmekļa vietnē par muitas savienību ⁽²⁾.

Uzņēmēji tiek informēti arī par to, ka termiņš, līdz kuram iebildumiem pret jaunajiem pieprasījumiem ar valstu pārvaldes iestāžu starpniecību jāpasniedz Komisijai, ir 2021. gada 15. decembris — Ekonomikas un tarifu jautājumu darba grupas otrās plānotās sanāksmes datums.

Lai saņemtu informāciju par pieprasījumu statusu, ieinteresētajiem uzņēmējiem ieteicams sarakstā ieskatīties regulāri.

Vairāk informācijas par autonomā tarifa apturēšanas procedūru var iegūt tīmekļa vietnē Europa :

Suspensions (Autonomous Tariff Suspensions) (europa.eu)

⁽¹⁾ OV C 363, 13.12.2011., 6. lpp.

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/taxation_customs/dds2/susp/susp_home.jsp?Lang=lv

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

**Standarta grozījuma apstiprināšana ar aizsargātu nosaukumu apzīmēta vīna nozares produkta
specifikācijā: paziņojuma publicēšana saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33
17. panta 2. un 3. punktu**

(2021/C 421/08)

Šis paziņojums publicēts saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) 2019/33 17. panta 5. punktu ⁽¹⁾.

PAZIŅOJUMS PAR STANDARTA GROZĪJUMU, AR KO GROZA VIENOTO DOKUMENTU

“Bergerac”

PDO-FR-A0190-AM03

Paziņojuma datums: 2021. gada 8. septembrī.

APSTIPRINĀTĀ GROZĪJUMA APRAKSTS UN PAMATOJUMS

1. Oficiālais administratīvi teritoriālo vienību klasifikators

Ģeogrāfiskajā apgabalā un tiešās apkaimes apgabalā esošo pašvaldību saraksts ir atjaunināts saskaņā ar oficiālā administratīvi teritoriālo vienību klasifikatora datiem.

Ģeogrāfiskā apgabala robežas nav mainītas.

Ir grozīts vienotā dokumenta 6. un 9. punkts.

2. Sārtvīni

Sārtvīnu ražošanai atļauto šķirņu sarakstā ir iekļautas šķirnes “Sémillon B”, “Sauvignon B”, “Sauvignon gris G” un “Muscadelle B”.

Blakusšķirņu īpatsvars saimniecībās nedrīkst pārsniegt 20 %.

Visu blakusšķirņu īpatsvars šķirņu salikumā nepārsniedz 20 %, no kuriem 10 % ir šķirne “Sauvignon B” un “Sauvignon gris G” un 10 % – “Muscadelle B”.

Baltogu šķirņu izmantošana sārtvīnos ļauj nodrošināt vīna svaigumu un organoleptiskās īpašības, kurām var kaitēt nelabvēlīgi klimatiskie apstākļi (jo īpaši augsta temperatūra pēc vīnogu nobriešanas).

Attiecīgo šķirņu atļaušana produkta kvalitāti neietekmē.

Vienotajā dokumentā ar šo grozījumu nekādas izmaiņas neievieš.

3. Zemesgabala maksimālā vidējā noslodze

Lai baltogu un melnogu šķirnes būtu līdzvērtīgas, zemesgabala maksimālā vidējā noslodze ir harmonizēta; kontrole padarīta efektīvāka.

Vienotajā dokumentā ar šo grozījumu nekādas izmaiņas neievieš.

⁽¹⁾ OV L 9, 11.1.2019., 2. lpp.

4. Vīndarības ogles

Līdz šim aizliegtā ogļu izmantošana tiek atļauta, bet tikai noteiktā un ierobežotā veidā: "Sārtvīnu darīšanā vīndarības ogles drīkst izmantot misas gatavošanai, taču tikai tādā apmērā, kas nepārsniedz 20 % no sārtvīnu daudzuma, ko attiecīgais vīndaris saražojis no attiecīgās ražas." Mērķis ir vīndarības ogles izmantot tikai tādu partiju gadījumā, kuru organoleptiskā vai analītiskā kvalitāte ir zemākā par citu partiju kvalitāti (piemēram, kad runa ir par vīna aromāta izmaiņām, kas saistītas ar oksidāciju); vīndarības ogļu izmantošana produkta raksturīgās īpašības neietekmē.

Šā grozījuma dēļ grozīts arī vienotā dokumenta 4. un 5.1. punkts.

5. Saikne ar izcelsmes vietu

Ņemot vērā iespēju izmantot vīndarības ogles, ir pārskatīta saikne ar izcelsmi.

Vienotajā dokumentā ar šo grozījumu nekādas izmaiņas neievieš.

6. Atsauce uz pārbaudes struktūru

Atsauce uz pārbaudes struktūru ir pārskatīta, lai to saskaņotu ar citu aizsargāto nosaukumu specifikācijām. Šis grozījums ir tikai redakcionāls. Vienotajā dokumentā ar šo grozījumu nekādas izmaiņas neievieš.

VIENOTAIS DOKUMENTS

1. Nosaukums

Bergerac

2. Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes veids

ACVN — aizsargāts cilmes vietas nosaukums

3. Vīnkopības produktu kategorijas

1. Vīns

4. Vīnu apraksts

1. *Baltvīns*

ĪSS APRAKSTS

Baltvīniem parasti piemīt ziedu un augļu smaržu atgādināošs aromāts un viegla skābuma piegarša, dažkārt ir jūtama šķirnes "Sauvignon B" klātbūtne. Vīni var būt ļoti labi piemēroti drīzam patēriņam. Pēc nedaudzu gadu izturēšanas daži pilnmiesīgi raudzējumi, kuru pamatā ir šķirnes "Sémillon B" vai "Muscadelle B", aromātu ziņā kļūst sarežģīti. Baltvīni ir nedzirkstoši sausie vīni, un pēc bagātināšanas spirta kopējais saturs tajos nepārsniedz 13 %. Fermentējamo cukuru saturs vīnos nepārsniedz 3 g/l. Spirta dabiskā minimālā tilpumkoncentrācija ir 10,5 %;

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

2. *Sarkanvīns*

ĪSS APRAKSTS

Šiem vīniem bieži piemīt augļu aromāts un tanīnu struktūrējums, kurā elastība un apaļums, ko piešķir šķirne "Merlot N", apvienojas ar spēcīgu garšu, ko nosaka šķirnes "Cabernet franc N" un "Cabernet Sauvignon N". Lai nepieļautu pārmērīgu tanīnu ekstrahēšanu, nepārtrauktas darbības presu un ar palešu sūkņiem aprīkotu pašizgāzēju piekabju izmantošana ir aizliegta. Pirmajos gados aromātu palete šajos vīnos nav pilnīga, vīnu izturēšanas gaitā tanīniem nobriestot, tā kļūst niansētāka. Pēc bagātināšanas spirta kopējais saturs šajos nedzirkstošos sausajos vīnos nepārsniedz 13,5 %. Fermentējamo cukuru saturs tajos nepārsniedz 3 g/l. Spirta dabiskā tilpumkoncentrācija ir vismaz 11 %.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

3. *Sārtvīns*

ĪSS APRAKSTS

Sārtvīni ir sausie un pussausie vīni. Pēc bagātināšanas spirta kopējā tilpumkoncentrācija vīnos nepārsniedz 13 %.

Spirta dabiskā tilpumkoncentrācija ir vismaz 10,5 %. Sārtvīnus galvenokārt iegūst no šķirnēm "Cabernet franc N" un "Cabernet Sauvignon N", to krāsa visbiežāk ir piesātināta, taču tie var būt arī "clairet" tipa vīni [bez izteiktas krāsas]. Vīni ir vai nu sausi, vai arī maigi, ar fermentējamo cukuru saturu, kas nepārsniedz 10 g/l, un vienmēr jūtamu svaigumu.

Vispārīgās analītiskās īpašības	
Maksimālais kopējais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais faktiskais spirta saturs (tilp. %)	
Minimālais kopējais skābums	miliekvivalentos uz litru
Maksimālais gaistošais skābums (miliekvivalentos uz litru)	
Maksimālais kopējais sēra dioksīda saturs (miligramos uz litru)	

5. **Vīndarības metodes**5.1. *Īpašās vīndarības metodes*

1. Vīndarības ogļu izmantošana

Īpašā vīndarības metode

Sārtvīnu darīšanā misas gatavošanai atļauts izmantot vīndarības ogles, taču tikai tādā apmērā, kas nepārsniedz 20 % no sārtvīnu daudzuma, ko attiecīgais vīndaris saražojis no attiecīgās ražas.

2. Vīna bagātināšana

Īpašā vīndarības metode

Attiecībā uz sarkanvīniem atļauti ir reduktīvi bagātināšanas paņēmieni, nepārsniedzot 10 % augstu koncentrāciju. Bagātināta vīna partijās spirta dabiskās tilpumkoncentrācijas palielinājums nepārsniedz 1 %.

Pēc vīnu bagātināšanas spirta kopējā tilpumkoncentrācija sarkanvīnos nepārsniedz 13,5 % un sārtvīnos un baltvīnos nepārsniedz 13 % . Līdztekus iepriekš minētajiem noteikumiem vīndarības metožu ziņā jāievēro arī ES līmenī noteiktās un Lauku un jūras zivsaimniecības kodeksa [*Code rural et de la pêche maritime*] prasības.

3. Biezība

Audzēšanas metode

Vīnogulāju stādījumu minimālā biezība ir 4 000 vīnkoku stādu uz hektāru. Rindstarpu platums nedrīkst būt lielāks par 2,50 metriem, bet atstatums starp vienas rindas vīnkokiem nedrīkst būt mazāks par 0,80 metriem. Tomēr ir pieļaujama biezības samazināšana līdz 3 300 vīnkoku stādu uz hektāru. Šajā gadījumā rindstarpu platums tajos nedrīkst būt lielāks par 3 metriem, bet atstatums starp vienas rindas vīnkokiem nedrīkst būt mazāks par 0,90 metriem.

4. Apūdeņošana

Audzēšanas metode

Apūdeņošana ir aizliegta.

5. Apgriešana

Audzēšanas metode

Vīnogulājus apgriež, izmantojot šādas metodes: vai nu pēc Gijo [*Guyot*] metodes, vai atstājot augļzarus un veidojot Ruajā [*Royat*] kordonu, vai pēc īsās apgriešanas metodes.

- Vīnkokiem, kuru stādījumu biezība ir > 4 000 vīnkoku stādu uz vienu hektāru, maksimālais vīnstīgu pumpuru skaits uz vienu hektāru ir 60 000 un uz vienu vīnkoku – 16.
- Vīnkokiem, kuru stādījumu biezība ir < 4 000 vīnkoku stādu uz vienu hektāru, maksimālais vīnstīgu pumpuru skaits uz vienu hektāru ir 60 000 un uz vienu vīnkoku – 20.

5.2. Maksimālais ražas iznākums

1. Baltvīns

77 hl no hektāra

2. Sarkanvīns

68 hl no hektāra

3. Sārtvīns

72 hl no hektāra

6. Noteiktais ģeogrāfiskais apgabals

Vīnogu novākšana, vinifikācija un vīnu gatavošana tiek veikta turpmāk minēto *Dordogne* departamenta pašvaldību teritorijā (pamatojoties uz 2020. gada 26. februāra oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatora datiem).

Šādu pašvaldību teritorija pilnībā:

Baneuil, Bergerac, Boisse, Bonneville-et-Saint-Avit-de-Fumadières, Bouniagues, Campsegret, Carsac-de-Gurson, Colombier, Conne-de-Labarde, Cours-de-Pile, Creysse, Cunèges, Eymet, Faurilles, (Le) Fleix, Fonroque, (La) Force, Fougueyrolles, Fraisse, Gageac-et-Rouillac, Gardonne, Ginestet, Issigeac, Lalinde, Lamonzie-Saint-Martin, Lamothe-Montravel, Lanquais, (Les) Lèches, Lembras, Lunas, Mescoules, Minzac, Monbazillac, Monestier, Monfaucon, Monmadalès, Monmarvès, Monsaguel, Montazeau, Montcaret, Montpeyroux, Mouleydier, Moulin-Neuf, Nastringues, Naussannes, Plaisance, Pomport, Port-Sainte-Foy-et-Ponchapt, Prigonrieux, Queyssac, Rampieux, Razac-de-Saussignac, Razac-d'Eymet, Ribagnac, Rouffignac-de-Sigoulès, Sadillac, Saint-Agne, Saint-Antoine-de-Breuilh, Saint-Aubin-de-Cadelech, Saint-Aubin-de-Lanquais, Saint-Capraise-d'Eymet, Saint-Cernin-de-Labarde, Saint-Germain-et-Mons, Saint-Géry, Saint-Julien-Innocence-Eulalie, Saint-Laurent-des-Vignes, Saint-Léon-d'Issigeac, Saint-Martin-de-Gurson, Saint-Méard-de-Gurçon, Saint-Michel-de-Montaigne, Saint-Nexans, Saint-Perdoux, Saint-Pierre-d'Eyraud, Saint-Rémy, Saint-Sauveur, Saint-Seurin-de-Prats, Saint-Vivien, Saussignac, Serres-et-Montguyard, Sigoulès-et-Flaugeac, Singleyrac, Thénac, Vélines, Verdon, Villefranche-de-Lonchat.

Šādu pašvaldību teritorija daļēji:

Beaumontois en Périgord (vienīgi kādreizējās pašvaldības Nojals-et-Clotte teritorija; 2016. gada 1. janvārī Nojals-et-Clotte kļuva par deleģēto pašvaldību Beaumontois en Périgord ietvaros), Eyraud-Crempse-Maurens (vienīgi kādreizējās pašvaldības Maurens teritorija; 2019. gada 1. janvārī Maurens kļuva par deleģēto pašvaldību Eyraud-Crempse-Maurens ietvaros).

7. Galvenās vīna vīnogu šķirnes

“Cabernet franc N”

“Cabernet–Sauvignon N”

“Cot N” – “Malbec”

“Merlot N”

“Muscadelle B”

“Sauvignon B” – “Sauvignon blanc”

“Sauvignon gris G” – “Fié gris”

“Sémillon B”

“Ugni blanc B”

8. Saiknes vai saikņu apraksts

Šis lauksaimniecības reģions, ko dēvē par Purpursarkano Perigoru [*Périgord pourpre*], ir bagāts ar dažnedažādām teritorijām, kurās var ražot vairākus īpašus produktus.

Augsnes, kurām piemīt labs ūdensrežīms, apvienojumā ar mērenu okeāna klimatu vīnogām nodrošina labu fenolisko nobriešanu, un tas jo īpaši atspoguļojas sarkanvīnu tanīnu struktūrējuma un sārtvīnu piesātinātā krāsā, ko galvenokārt nosaka šķirnes “Cabernet”. Pateicoties augšņu īpašībām, baltvīni iegūst labu skābumu un raksturīgās ziedaugu un augļainuma nianšes, ko nosaka arī attiecīgais šķirņu salikums.

9. Būtiski papildu nosacījumi (iepakojums, marķējums, citas prasības)

Tiesās apkaimes apgabals

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Atkāpe par ražošanu noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Nosacījuma apraksts:

Tiešās apkaimes apgabalu, pamatojoties uz 2020. gada 26. februāra oficiālo administratīvi teritoriālo vienību klasifikatoru, veido šādu pašvaldību teritorija:

- *Dordogne* departamentā: *Cause-de-Clérans, Saint-Géraud-de-Corps*. – *Gironde* departamentā: *Caplong, Castillon-la-Bataille, Francs, Gardéjan-et-Tourtirac, Gensac, Les Lèves-et-Thoumeyragues, Margueron, Pineuilh, Puisseguin, Saint-Avit-Saint-Nazaire, Saint-Cibard, Saint-Emilion*.
- *Lot-et-Garonne* departamentā: *Duras, Loubès-Bernac et Saint-Jean-de-Duras*.

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts

Ar kontrolēto cilmes vietas nosaukumu "Bergerac" apzīmēto vīnu marķējumā var norādīt lielākās ģeogrāfiskās vienības – "Sud-Ouest" [Dienvīdrietumu reģions] – nosaukumu. Šīs lielākās ģeogrāfiskās vienības nosaukumu norādīt drīkst arī prospektos un uz dažādu veidu taras. Lielākās ģeogrāfiskās vienības nosaukumā izmantotie burti ne augstumā, ne platumā nedrīkst būt lielāki par burtiem, kādi izmantoti, atveidojot kontrolēto cilmes vietas nosaukumu.

Tiesiskais regulējums

Valsts tiesību akti

Papildu nosacījuma veids

Papildu noteikumi attiecībā uz marķējumu

Nosacījuma apraksts:

Baltvīnu marķējumā obligāti jābūt apzīmējumam "sec" [sausais]. Sārtvīnu marķējumā apzīmējumam "demi-sec" [pussausais] obligāti jābūt tad, kad fermentējamo cukuru (glikozes un fruktozes) saturs šajos vīnos ir 4–10 g/l.

Saite uz produkta specifikāciju

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a078cfed-a9b4-4684-997f-6fc1ea003699

**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**

(2021/C 421/09)

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.

VIENOTAIS DOKUMENTS

“Bulagna de l’Île de Beauté”

ES Nr.: PGI-FR-02429 – 2018. gada 17. augustā

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums vai nosaukumi

“Bulagna de l’Île de Beauté”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Francija

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

“Bulagna de l’Île de Beauté” ir žāvēts gaļas izstrādājums, kuram ir trīsstūrains, trapecveida vai ūdens piliens forma; gaļu sagriežot, šķēlei ir gandrīz taisnstūrains forma un redzamas vairākas muskuļu kārtas ar intramuskulāro tauku cauraugumu. Gaļa nav atdalīta no ādas.

Kūpināšanas rezultātā produkts iekrāsojas tipiskā dzintarkrāsā, taču tā viscaur nav viendabīgā tonī. Var būt arī dabiskais pelējums bālganā vai zaļā līdz pelnu pelēkā krāsā.

Griezumā gaļas krāsa ir no purpursarkanās (liesums) līdz baltai (tauki).

Pašā sākumā gaļa stipri smaržo pēc kūpinājuma un pipariem, vēlāk tā iegūst žāvētas un nogatavinātas gaļas aromātu.

Garšas ziņā gaļas konsistence ir gan stingra, gan kūstoša, jo tauku kārtas mijas ar liesumu. Produkta garša ir labi sabalansēta: sāls, žāvētas gaļas un tauku garšas kombināciju papildina ļoti izteikta piparu garša un noturīga kūpinājuma pēcgarša, kas mutē paliek samērā ilgi, bet nepārņem visus pārējos aromātus.

Fizikāli ķīmiskās īpašības:

— kopējais šķīstošo cukuru daudzums: ≤ 1 %;

— attaukota produkta mitruma (APM) saturs: ≤ 76 %;

— kopējais tauku saturs: 30–60 %.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

Produkta izmēri var būt šādi: 15–25 cm platumā un 15–35 cm garumā. Tā svars ir no 500 g līdz 2 kg.

“Bulagna de l’Ile de Beauté” pārdod veselu, sagrieztu gabalos vai šķēlēs.

Pārdošanai to piedāvā bez iesaiņojuma vai safasētu pārtikas plēvē, vakuumpakojumā vai aizsargatmosfēras iepakojumā.

Sagriezti gaļas gabali (100–350 g) un šķēles tiek pārdotas pārtikas plēvē, vakuumpakojumā vai aizsargatmosfēras iepakojumā.

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

“Bulagna de l’Ile de Beauté” ražošanā izmantotās izejvielas tiek iegūtas no gaļas cūkām, kuras atbilst šādiem kritērijiem:

- gaļas cūkas ir bez Rn- alēles, pret halotānu jutīgu cūku daudzums ir mazāks par 3 %;
- barības deva, ko gaļas cūkas saņem nobarošanas periodā, satur mazāk nekā 1,9 % linolskābes;
- starplaiks no gaļas cūku iedzīšanas lopkautuvē līdz to nokaušanai ir vismaz divas stundas;
- silta gaļas cūkas liemeņa svars ir ≥ 75 kg;
- galīgais pH (ko mēra gurna pusplēvainā muskuļa apvidū) ir 5,50–6,20;
- gaļai nav neviena no turpmāk minētajiem vizuālajiem defektiem: asins plankumi, abscesi, izkārnījumu vai konveijera smērvielu traipi, nopietni krāsas vai konsistences defekti;
- tauki ir balti un stingri;
- gaļas krāsa ir sāra vai sarkana.

“Bulagna de l’Ile de Beauté” gatavošanai izmanto cūkgaļas kaklu, kas no ādas netiek atdalīts. Cūkgaļas kaklu sagriež un aplīdzina, izveidojot trīsstūrainas, trapecveida vai ūdens piliena formas gabalus.

Aplīdzināta gabala svars ir no 750 g līdz 3 kg.

Ražošanai piegādātā gaļa ir svaiga vai saldēta.

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

“Bulagna de l’Ile de Beauté” ražošanai, kurā ietilpst visi posmi no gaļas sālīšanas līdz žāvēšanai, jānotiek ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

Pēc gaļas sagriešanas gabali un šķēles uzreiz jāsafasē pārtikas plēvē, vakuumpakojumā vai aizsargatmosfēras iepakojumā.

3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

—

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Bulagna de l’Ile de Beauté” apzīmētajā ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst divi departamenti – Dienvidkorsika [Corse-du-Sud] un Augškorsika [Haute-Corse].

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produktu “Bulagna de l’Ile de Beauté” ir balstīta galvenokārt uz tradicionālo zinātību un produkta raksturīgajām īpašībām.

“Ile de Beauté” [“skaistuma sala”] ir vispārzināma parafrāze, ar ko apzīmē Korsiku – Francijas administratīvo reģionu un kalnainu Vidusjūras salu.

Korsikā valda Vidusjūras tipa klimats, kuru raksturo karstas un sausas vasaras un maigas un mitras ziemas. Korsikā brāzmo divi dominējoši vēji – naktī pūš “a tramuntana”, kura dēļ naktis ir vēsas, savukārt dienā laiks ir sauss, pateicoties mistrālam.

Augsnes un klimatiskie apstākļi kopumā ir ļoti labvēlīgi mežu attīstībai. Tāpēc Korsika ir piemērota mežkopībai, visā salas teritorijā ir sastopamas lapkoku, jo īpaši kastaņu, ozolu un dižskābaržu audzes. Visā Korsikā vidējais mežainuma rādītājs ir 46 %, un meža platība ir 401 817 hektāri – tas ir krietni virs valsts vidējā rādītāja (26,9 %). Lapkokiem klātajās platībās visvairāk ir sastopami ozoli, galvenokārt akmeņozoli, kas aizņem 22 % salas mežu platības. Korķozoli aug pārsvarā salas vidusdaļā un dienvidos un aizņem aptuveni 15 % mežu platības. Krūmu audzes aizņem vairāk nekā 200 000 hektāru, bieži vien tās ir īstas mežaudzes, kurās krūmi var sasniegt 5 vai pat 6 metru augstumu. Dižskābarži pieder pie supra-mediterrāna augāja, kas klāj ēnainas kalnu nogāzes, un ir sastopami 1 000 m augstumā virs jūras līmeņa. Kastaņas ir sastopamas visā salā un ir ļoti labi pielāgojušās Korsikas dabiskajai videi, jo tās aug gan piekrastē, gan kalnos līdz 1 200 m virs jūras līmeņa.

Korsikas iedzīvotāju izolētība tiem ir ļāvusi attīstīt gaļas izstrādājumu ražošanas prasmes, kas ir pielāgojušās vietējiem klimatiskajiem apstākļiem un mežu resursiem, ar kuriem šī sala ir bagāta.

Korsikas sausā un vējainā klimata ietekmē par noteicošo cūkgaļas konservēšanas metodi ir kļuvusi sausā sāļšana pretēji termiskai apstrādei, ko galvenokārt izmanto Francijas ziemeļos.

“Bulagna de l’Ile de Beauté” ražošana ir viena no senākajām cūkgaļas konservēšanas metodēm visā Korsikā. “Bulagna de l’Ile de Beauté” pieder pie tiem produktiem, kuru patērēšanas laiks pēc cūkas nokaušanas ir vidēji garš. Sausā sāļšana ir vienmēr bijusi svarīga Korsikas pārtikas produktu konservēšanas metode un līdztekus svarīgs šā reģiona kultūras elements. Produkts “Bulagna de l’Ile de Beauté” tiek sālīts ar sauso sāli un sālītavā paliek noteiktu laiku atkarībā no svara. Šis posms ir jākontrolē, lai nodrošinātu produkta stabilizāciju un saglabāšanos. Sausā sāļšana pilnīgi dabiski ir izrādījusies vispiemērotākā konservēšanas metode Korsikā, jo tā bez īpaša aprīkojuma izmantošanas ir ļāvusi gaļas produktus patērēt visu gadu.

Salā bieži valdošais karstums lika sāļšanas metodi pilnveidot un sākt lielā daudzumā pievienot arī melnos piparus (5–15 g/kg veseliem gabaliem un 1–5 g/kg griežamiem gabaliem). Sākotnēji melnos piparus izmantoja par dabisku kukaiņu repelentu, bet laika gaitā šī garšviela ir kļuvusi par vienu no “Bulagna de l’Ile de Beauté” noteicošajām sastāvdaļām.

Kūpināšanai izmanto vietējo lapkoku, nevis skujkoku malku, kā to dara citu produktu ražošanā. Visbiežāk izmanto tādu koku malku, kas aug vistuvāk un ir plašāk pieejami, piemēram, ozola, kastaņas, dižskābarža, krūmāju un viršu malku. Tas ir tradicionāls paņēmiens, kas senākos laikos parasti bija saistīts ar ēdamo kastaņu lasīšanu, kurai salas lauksaimniecībā bija liela nozīme. Gaļas izstrādājumu kūpināšanai vienmēr tika izmantota vietējo lapkoku malka, jo šīs sugas ir sastopamas visā salā un tām ir lielāka ugunsizturība un daudz mazāka kvēpu nogulsnešanās nekā skujkokiem. Pateicoties lapkoku malkas īpašībām, kūpinājumi iegūst smalku garšu, savukārt skujkoku malkas izmantošana piešķirtu tiem pārāk piesātinātu garšu. Lapkoku malka nodrošina vieglu kūpināšanu. Turklāt tā palīdz iekonservēt sālītus izstrādājumus un nodrošināt tiem galīgu ārējo aizsardzību pret kukaiņiem. Kūpināšana ir raksturīga kultūrai, kas sastopama reģionos, kuros ģermāņu īpatsvars bija ļoti liels. Tā ir attīstījusies visā salas teritorijā un ir kļuvusi par Korsikas raksturīgo iezīmi, jo citos Vidusjūras baseina apgabalos tā ir ļoti maz izplatīta.

Visbeidzot, produkta žāvēšana noris ar ārējā gaisa padevi. Šis posms veicina produkta organoleptisko īpašību nostiprināšanos.

“Bulagna de l’Ile de Beauté” ir viens no galvenajiem Korsikas produktiem, kas radīts, pateicoties ražotāju zinātībai, kurā atspoguļojas salas īpatnības, kultūra un paražas. To raksturo īpaši ražošanas paņēmieni, kas tiek nodoti no paaudzes paaudzē. Šī zinātība nosaka produkta raksturīgās īpašības:

- tipiska dzintarkrāsa (starp brūnu un zeltainu), taču produkts viscaur nav viendabīgā tonī;
- pašā sākumā stipra kūpinājuma un piparu smarža, vēlāk žāvētas un nogatavinātas gaļas aromāts;
- labs līdzsvars, ko veido pareiza sāls, žāvētas gaļas un tauku proporcija;
- izteikta piparu garša, kura kopā ar citiem aromātiem savaldzina garšas kārpīņas un paildzina garšas noturību;
- noturīga kūpinājuma pēcgarša, kas mutē paliek samērā ilgi, bet nepārņem visus pārējos aromātus.

Īpaša “Bulagna de l’Ile de Beauté” ražošanas zinātība ir attīstījusies ciešā saistībā ar salas klimatu un dabas resursiem: sausā sāļšana, melno piparu pievienošana lielā daudzumā, kūpināšana, kurai izmanto vietējo lapkoku malku, žāvēšana ar ārējā gaisa padevi ir paņēmieni, kas ir ļoti piemēroti sausajam un vējainajam klimatam, salas izolētībai un mežainībai.

Meistarība, ar kādu gaļa tiek sāļta ar sauso sāli, ļauj iegūt produktu ar līdzsvarotu sāļu garšu un labu uzglabāšanas potenciālu.

Melno piparu pievienošana lielā daudzumā produktam piešķir izteiktu piparu garšu, kas pieder pie “Bulagna de l’Ile de Beauté” raksturīgajām iezīmēm.

Kūpināšana ar vietējo lapkoku malku (kastaņas, ozola, dižskābarža un tml. malku) nosaka ļoti sarežģītu aromātu paleti (noturīgu kūpinājuma pēcgaršu, kas ilgi paliek mutē) un tādējādi arī ir ļoti būtiska “Bulagna de l’Ile de Beauté” īpatnība. Turklāt kūpināšana produktam piešķir izteiktu kūpinājuma smaržu un tipisku dzintarkrāsu.

Gaļu žāvē speciālā žāvēšanas skapī ar ārējā gaisa padevi; šis process ļauj stabilizēt un iekonservēt produktu, kā arī veicināt produkta organoleptisko īpašību veidošanos (labs līdzsvars, ko veido pareiza sāls, žāvētas gaļas un tauku proporcija).

Iedzīvotāju izolētība ir veicinājusi šīs zinātības nodošanu no paaudzes paaudzē un ļāvusi saglabāt “Bulagna de l’Ile de Beauté” raksturīgās īpašības.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-BulagnaIdB-RepCOM2.pdf>

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



■ Eiropas Savienības
Publikāciju birojs
L-2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV