

Oficiālais Vēstnesis



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

59. sējums

2016. gada 20. jūlijs

Saturs

II Informācija

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2016/C 263/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.8080 – Maxburg II / VREP / Norafin) ⁽¹⁾	1
2016/C 263/02	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.8094 – BNP Paribas Fortis Private Equity Belgium / Sofindev IV / DHAM / Novy International) ⁽¹⁾	1

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2016/C 263/03	Euro maiņas kurss	2
---------------	-------------------------	---

Sociālā nodrošinājuma sistēmu koordinācijas Administratīvā komisija

2016/C 263/04	Lēmums Nr. H8 (2015. gada 17. decembris) (atjaunināts 2016. gada 9. martā ar nelieliem tehniskiem precizējumiem) par Administratīvās komisijas sociālā nodrošinājuma sistēmu koordinācijai Datu apstrādes tehniskās komisijas darba metodēm un sastāvu	3
---------------	--	---

V *Atzinumi*

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2016/C 263/05

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 ...

7

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.8080 – Maxburg II / VREP / Norafin)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2016/C 263/01)

Komisija 2016. gada 11. jūlijā 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 vācu 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 32016M8080. *EUR-Lex* piedāvā tiešaistes piekļu Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.8094 – BNP Paribas Fortis Private Equity Belgium / Sofindev IV / DHAM / Novy International)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2016/C 263/02)

Komisija 2016. gada 14. jūlijā 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 32016M8094. *EUR-Lex* piedāvā tiešaistes piekļu Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2016. gada 19. jūlijs

(2016/C 263/03)

1 euro =

	Valūta	Maiņas kurss		Valūta	Maiņas kurss
USD	ASV dolārs	1,1035	CAD	Kanādas dolārs	1,4364
JPY	Japānas jena	117,20	HKD	Hongkongas dolārs	8,5585
DKK	Dānijas krona	7,4389	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,5684
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,83950	SGD	Singapūras dolārs	1,4921
SEK	Zviedrijas krona	9,4922	KRW	Dienvīdkorejas vona	1 257,60
CHF	Šveices franks	1,0877	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	15,8098
ISK	Islandes krona		CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,3875
NOK	Norvēģijas krona	9,3489	HRK	Horvātijas kuna	7,4905
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	14 443,16
CZK	Čehijas krona	27,014	MYR	Malaizijas ringits	4,4205
HUF	Ungārijas forints	314,73	PHP	Filipīnu peso	51,735
PLN	Polijas zlots	4,3729	RUB	Krievijas rublis	69,5272
RON	Rumānijas leja	4,4772	THB	Taizemes bāts	38,615
TRY	Turcijas lira	3,2878	BRL	Brazīlijas reāls	3,6078
AUD	Austrālijas dolārs	1,4727	MXN	Meksikas peso	20,3706
			INR	Indijas rūpija	74,0824

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

SOCIĀLĀ NODROŠINĀJUMA SISTĒMU KOORDINĀCIJAS ADMINISTRATĪVĀ KOMISIJA

LĒMUMS Nr. H8

(2015. gada 17. decembris) (atjaunināts 2016. gada 9. martā ar nelieliem tehniskiem precizējumiem)
par Administratīvās komisijas sociālā nodrošinājuma sistēmu koordinācijai Datu apstrādes tehniskās
komisijas darba metodēm un sastāvu
(2016/C 263/04)

ADMINISTRATĪVĀ KOMISIJA SOCIĀLĀS NODROŠINĀŠANAS SISTĒMU KOORDINĀCIJAI,

ņemot vērā Eiropas Parlamenta un Padomes 2004. gada 29. aprīļa Regulas (EK) Nr. 883/2004 par sociālās nodrošināšanas sistēmu koordinēšanu⁽¹⁾ 72. pantu, saskaņā ar kuru Administratīvā komisija veicina un attīsta sadarbību starp dalībvalstīm, modernizējot procedūras informācijas apmaiņai, jo īpaši pielāgojot informācijas plūsmu starp iestādēm, lai informācijas apmaiņu varētu veikt ar elektroniskiem līdzekļiem, ņemot vērā katrā dalībvalstī notikušo datu apstrādes attīstību, un pieņem kopīgus strukturālus noteikumus attiecībā uz datu apstrādes pakalpojumiem, jo īpaši par drošību un standartu izmantošanu, un paredz noteikumus attiecībā uz šo pakalpojumu kopīgās daļas darbību,

ņemot vērā Regulas (EK) Nr. 883/2004 73. pantu, kurā noteikts, ka Administratīvā komisija izveido un nosaka Datu apstrādes tehniskās komisijas darba metodes un sastāvu, savukārt Datu apstrādes tehniskās komisija sniedz ziņojumus un argumentētu atzinumu pirms Administratīvā komisija pieņem lēmumus saskaņā ar 72. panta d) punktu,

IR NOĻĒMUSI ŠĀDI.

1. pants

1. Administratīvā komisija izveido Datu apstrādes tehnisko komisiju, kā paredzēts Regulas (EK) Nr. 883/2004 73. panta 1. punktā. Tās nosaukums ir "Tehniskā komisija".
2. Tehniskās komisijas funkcijas ir noteiktas Regulas (EK) Nr. 883/2004 73. panta 2. punktā.
3. Pilnvaras attiecībā uz Tehniskās komisijas īpašajiem uzdevumiem nosaka Administratīvā komisija, kas vajadzības gadījumā var mainīt šos uzdevumus.

2. pants

1. Tehniskās komisijas sastāvā ir divi locekļi no katras dalībvalsts, no kuriem viens ir iecelts kā pastāvīgais loceklis, bet otrs – kā pastāvīgā locekļa aizstājējs.
2. Valdības pārstāvis no dalībvalsts, kas pārstāvēta Administratīvajā komisijā, nosūta Administratīvās komisijas sekretariātam informāciju par savas valsts pārstāvju kandidatūrām.
3. Ja tas ir vajadzīgs saistībā ar risināmiem jautājumiem, Tehniskās komisijas locekļi var ierasties uz sanāksmēm viena vai vairāku papildu ekspertu pavadībā.
4. Katrā delegācijā parasti var būt ne vairāk kā četras personas.
5. Tehniskajā komisijā kā konsultants darbojas Eiropas Komisijas pārstāvis Administratīvajā komisijā vai šā pārstāvja iecelta persona.
6. Eiropas Komisijas pārstāvis, tā aizstājējs vai jebkura cita Administratīvās komisijas sekretariāta iecelta persona var apmeklēt visas Tehniskās komisijas un tās *ad hoc* darba grupu sanāksmes. Turklāt šīs sanāksmes var apmeklēt Eiropas Komisijas attiecīgo nodaļu pārstāvji, ja tas ir vajadzīgs saistībā ar risināmo jautājumu.
7. Administratīvās komisijas sekretariāta pārstāvis apmeklē visas Tehniskās komisijas un tās *ad hoc* darba grupu sanāksmes.

⁽¹⁾ OV L 166, 30.4.2004., 1. lpp.

3. pants

1. Tehniskās komisijas priekšsēdētāja amatu ik pusgadu ieņem tās dalībvalsts pastāvīgais loceklis vai cita iecelta amatpersona, kuras pārstāvis Administratīvajā komisijā ieņem minētās komisijas priekšsēdētāja amatu tajā pašā laikposmā.
2. Ja priekšsēdētājs nevar apmeklēt Tehniskās komisijas sanāksmi, viņa aizstājējs darbojas kā priekšsēdētājs.
3. Tehniskās komisijas priekšsēdētājs var sniegt sekretariātam norādījumus saistībā ar paredzētajām sanāksmēm un veicamajām darbībām, kas ietilpst Tehniskās komisijas uzdevumos.

4. pants

Sekretariāts, apspriežoties ar Tehniskās komisijas priekšsēdētāju, sasauca Tehnisko komisiju, nosūtot uzaicinājuma vēstuli tās locekļiem un Eiropas Komisijas pārstāvim vismaz 10 darbdienu pirms sanāksmes.

5. pants

Tehniskā komisija vajadzības gadījumā pieņem ziņojumus un argumentētus atzinumus, pamatojoties uz tehniskiem dokumentiem un pētījumiem. Tā var lūgt valsts pārvaldes iestādēm jebkādu informāciju, ko tā uzskata par vajadzīgu, lai atbilstīgi veiktu savus uzdevumus.

6. pants

1. Tehniskā komisija var izveidot *ad hoc* darba grupas ar ierobežotu dalībnieku skaitu, kas risinās īpašus jautājumus un iesniedz priekšlikumus Tehniskajai komisijai.

Tehniskā komisija rakstiskā pilnvarā apraksta uzdevumus, kas jāveic šīm darba grupām, un norāda termiņus minēto uzdevumu veikšanai.

2. *Ad hoc* darba grupas vada persona, ko ieceļ Tehniskās komisijas priekšsēdētājs, apspriežoties ar Eiropas Komisijas pārstāvi, vai, ja tas nav iespējams, eksperts, kas pārstāv valsti, kuras pārstāvis Administratīvajā komisijā ieņem priekšsēdētāja amatu.
3. *Ad hoc* darba grupas priekšsēdētāju aicina uz to Tehniskās komisijas sanāksmi, kurā apspriež attiecīgās *ad hoc* darba grupas ziņojumu.

7. pants

Administratīvās komisijas sekretariāta ieceltais loceklis sagatavo un organizē Tehniskās komisijas sanāksmes.

8. pants

1. Ziņojumus un argumentētus atzinumus pieņem ar visu Tehniskās komisijas locekļu vienkāršu balsu vairākumu; katrai dalībvalstij ir viena balss, ko nodod komisijas pastāvīgais loceklis vai, viņa prombūtnes gadījumā, viņa aizstājējs. Tehniskās komisijas ziņojumos vai argumentētos atzinumos jānorāda, vai tie pieņemti vienprātīgi vai ar vienkāršu balsu vairākumu. Attiecīgā gadījumā tajos jāiekļauj mazākuma secinājumi vai atrunas.
2. Ja Tehniskās komisijas pastāvīgais loceklis ieņem priekšsēdētāja amatu, viņa aizstājējs balso pastāvīgā locekļa vietā.
3. Ja kāds sanāksmes dalībnieks balsošanas laikā atturas no balsošanas, priekšsēdētājs aicina šo dalībnieku pamatot savus iemeslus.
4. Ja klātesošo locekļu vairākums atturas no balsošanas, uzskata, ka balsošanai izvirzītais priekšlikums nav ņemts vērā.
5. Tehniskā komisija var lemt par ziņojumu un argumentētu atzinumu pieņemšanu, izmantojot rakstisku procedūru, ja par šādu procedūru panākta vienošanās Tehniskās komisijas iepriekšējā sanāksmē.

Šim nolūkam priekšsēdētājs nosūta pieņemšanai paredzēto tekstu Tehniskās komisijas locekļiem. Jāparedz vismaz 10 darbdienu termiņš, kurā locekļiem ir iespēja paziņot, ka tie noraida ierosināto tekstu vai atturas no balsošanas. Ja minētajā termiņā atbilde netiek saņemta, uzskata, ka balsojums ir apstiprinošs.

Priekšsēdētājs var lemt arī par rakstiskas procedūras sākšanu, ja iepriekšējā Tehniskās komisijas sanāksmē vienošanās nav panākta. Šādā gadījumā par apstiprinošu balsojumu uzskata vienīgi rakstiskas vienošanās par ierosināto tekstu, un tam nosaka vismaz 15 darbdienu termiņu.

Beidzoties noteiktajam termiņam, priekšsēdētājs informē komisijas locekļus par balsošanas rezultātiem. Lēmumu, par kuru saņemts vajadzīgais apstiprinošu balsu skaits, uzskata par pieņemtu pēdējā tā perioda dienā, kurā locekļiem bija jāsniedz atbilde.

6. Ja kāds Tehniskās komisijas loceklis rakstiskās procedūras laikā ierosina grozīt tekstu, priekšsēdētājs:

- a) vai nu sāk rakstisko procedūru, saskaņā ar 5. punktā paredzēto procedūru nosūtot ierosināto grozījumu komisijas locekļiem, vai
- b) atceļ rakstisko procedūru, lai jautājumu apspriestu nākamajā sanāksmē,

atkarībā no tā, kuru procedūru priekšsēdētājs uzskata par piemērotu attiecībā uz konkrēto jautājumu.

7. Ja kāds Tehniskās komisijas loceklis pirms atbildes iesniegšanai paredzētā termiņa beigām lūdz ierosināto tekstu izskatīt Tehniskās komisijas sanāksmē, rakstisko procedūru atceļ.

Šādā gadījumā jautājumu izskata nākamajā Tehniskās komisijas sanāksmē.

9. pants

1. Katras Tehniskās komisijas sanāksmes pagaidu darba kārtību sagatavo sekretariāts, apspriežoties ar Tehniskās komisijas priekšsēdētāju.

Pirms ierosināt kāda jautājuma iekļaušanu darba kārtībā sekretariāts vajadzības gadījumā var lūgt attiecīgās delegācijas rakstiski darīt zināmu savu viedokli konkrētajā jautājumā.

Pagaidu darba kārtībā principā ietver punktus, par kuriem pieprasījumu iesniedzis kāds komisijas loceklis vai Eiropas Komisijas pārstāvis.

2. Vismaz 15 darbdienas pirms katras paredzamās sanāksmes pagaidu darba kārtību nosūta Tehniskās komisijas locekļiem un iepriekš 2. panta 6. punktā minētajām personām. Pārskatītu darba kārtības redakciju var nosūtīt 5 darbdienas pirms sanāksmes.

Dokumenti, kas attiecas uz darba kārtības punktiem, par kuriem jāpieņem lēmumi vai atzini attiecīgajā sanāksmē, būtu jādara pieejami principā ne vēlāk kā 10 darbdienas pirms sanāksmes. Tas neattiecas uz dokumentiem, kuros ir iekļauta vispārēja informācija, kas nav jāapstiprina, izņēmuma gadījumiem un citiem gadījumiem, par kuriem Tehniskā komisija var vienoties saskaņā ar 14. pantu.

3. Katras Tehniskās komisijas sanāksmes sākumā apstiprina sanāksmes darba kārtību.

Lai darba kārtībā iekļautu punktus, kas nav pagaidu darba kārtībā, nepieciešams vienprātīgs Tehniskās komisijas balsojums.

10. pants

1. Administratīvās komisijas sekretariāts sagatavo Tehniskās komisijas sanāksmju protokolus. Protokolus apstiprina Tehniskā komisija.

2. Protokola tekstu angļu valodā nosūta delegācijām izskatīšanai ne vēlāk kā vienu mēnesi pirms nākamās Tehniskās komisijas sanāksmes.

Protokola valodu versijas būs pieejamas, tiklīdz angļu valodas redakcijā būs iestrādāti visi grozījumi, par kuriem panākta vienošanās.

3. Locekļi, kas nav saņēmuši sanāksmes protokolu savā dzimtajā valodā, var atturēties no galīgās apstiprināšanas, līdz saņemts protokols attiecīgajā valodā.

11. pants

1. Pēc katras sanāksmes Tehniskā komisija rakstiski ziņo Administratīvajai komisijai par savu darbību un sasniegumiem.

2. Pēc Administratīvās komisijas priekšsēdētāja pieprasījuma Tehniskās komisijas priekšsēdētājs Administratīvās komisijas sanāksmēs ziņo par Tehniskās komisijas darbību.

12. pants

Jebkuram Tehniskās komisijas ierosinātam pasākumam, kura izdevumi jāsedz Eiropas Komisijai, nepieciešams minētās iestādes pārstāvja apstiprinājums.

13. pants

Ziņojumus, argumentētus atzinumus, darba kārtību un citus dokumentus par Tehniskās komisijas darbību sagatavo angļu valodā.

14. pants

Ciktāl tas ir nepieciešams, Tehniskā komisija ar vienbalsīgu lēmumu var vienoties precizēt un sīkāk izstrādāt pašreizējo reglamentu.

15. pants

Šo lēmumu publicē *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*. To piemēro no publicēšanas dienas.

16. pants

Šis lēmums aizstāj 2009. gada 12. jūnija Lēmumu Nr. H2.

Administratīvās komisijas priekšsēdētājs

Claude EWEN

V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

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

(2016/C 263/05)

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

VIENOTS DOKUMENTS

BURRATA DI ANDRIA**ES Nr.: IT-PGI-0005-01393 – 27.10.2015.****ACVN () AĢIN (X)****1. Nosaukums***Burrata di Andria***2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

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

1.3. grupa. Siers

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

Ar AĢIN *Burrata di Andria* apzīmētais produkts ir govs piena siers, ko iegūst no saldā krējuma un staipītas masas siera maisījuma. Apvalku veido vienīgi staipītas masas siers, bet pildījumu – saldā krējuma un saplucināta staipītas masas siera maisījums.

Morfoloģiskās, fizikāli ķīmiskās, mikrobioloģiskās un organoleptiskās īpašības

Svars: ar AĢIN *Burrata di Andria* apzīmētais siers var svērt no 100 g līdz 1 000 g.

Izskats: *Burrata di Andria* ir pienbaltā krāsā, un tā apvalka biezums ir aptuveni ≥ 2 mm.

Pildījuma konsistence: saplucināta poraina masa maisījumā ar saldo krējumu.

Forma: ieapaļa vai maisveida forma ar raksturīgu augšdaļas aizdari.

Pildījums: to iegūst no staipītas masas, kas rūpīgi “sapluinīta” ar rokām un iegremdēta saldajā krējumā.

Mitruma saturs: 60–70 %;

— sieru sagriežot, no tā iztek krējums,

— sapluinītie siera masas gabaliņi ir dažādā lielumā,

— aromātam piemīt patīkamas smaržas nianšes, kas atgādina svaigu vai karsētu pienu, sviestu un saldo krējumu.

(¹) OV L 343, 14.12.2012, 1. lpp.

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

Govs piens. *Burrata di Andria* sastāvā izmantoto krējumu iegūst, vai nu centrifugējot pienu vai svaigas paniņas, ko pēc tam apstrādā ar pasterizācijas paņēmieni, 15 sekundes turot attiecīgo produktu 72 °C temperatūrā, vai no fasējuma piedāvāta pasterizēta svaiga saldā krējuma un/vai ultrasterilizēta svaiga saldā krējuma un/vai to maisījuma, ievērojot mikrobioloģiskās prasības, kas izklāstītas spēkā esošajos normatīvajos aktos.

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

Visas darbības, ko veic izejvielu apstrādei līdz gatavā produkta iegūšanai, noris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

Tā kā *Burrata di Andria* ir svaigs produkts, kas viegli bojājas, tas jāiepako ražošanas uzņēmumā 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Burrata di Andria drīkst iepakot:

- pārtikas vidē izmantojamos plastifikāta maisiņos, proti, ietītu ar plastmasu pārklātā papīrā, turklāt iepakojuma augšdaļa pārsieta ar pārtikas vidē izmantojamiem rafijas lūkiem,
- ietītu zaļas krāsas plastifikāta lapās,
- trauciņos, podos vai burkā un/vai iemērtu konservējošā šķidrumā.

Produkts jāuzglabā 4–6 °C temperatūrā. Safasēto vienību svars drīkst būt no 100 g līdz 1 000 g.

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

Aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde *Burrata di Andria* uz etiķetes jāatveido ar skaidriem un neizdzēšamiem burtiem, kas krasi atšķiras no jebkādiem citiem uz etiķetes esošiem uzrakstiem; turpat aiz tās jābūt uzrakstam *Indicazione geografica protetta* (aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde) (un/vai tā saīsinājums "I.G.P." (AĢIN)).

Ir aizliegts pievienot jebkādu papildu apzīmējumu, kas nav skaidri paredzēts noteikumos. Tomēr atļauts izmantot tādus datus, kas norāda uz personas vārdu vai uzņēmuma nosaukumu, vai privātām preču zīmēm, taču ar nosacījumu, ka tiem nav cildinošs raksturs un ka tie nevar maldināt patērētāju.

Aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes *Burrata di Andria* logotipu veido grafisks simbols un vārdu attēls, kas atveidots šā turpmāk:



Logotips *Burrata di Andria I.G.P.* jāatveido uz etiķetes, iepakojumiem un visu iepakoto produktu vispārējiem grafiskajiem attēliem, ievērojot noteikumu, ka attiecīgā kontūra, kas aprēķināta attiecībā pret tāda taisnstūra laukumu, kāds atbilst marķējuma augstumam un garumam kopā, neaizņem mazāk par 10 % un vairāk par 25 % no grafiskā attēla kopējā laukuma.

Uz iepakojumiem jābūt atveidotam Eiropas Savienības AĢIN simbolam.

4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

Ar AĢIN *Burrata di Andria* apzīmētā produkta ražošanas un iepakojšanas ģeogrāfiskais apgabals ir visa Apūlijas reģiona teritorija.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Burrata di Andria ir tipisks Apūlijas siers, kas no citiem atšķiras ar tā īpašo pagatavošanas paņēmieni un tā organoleptiskajām īpašībām. Tās dara šo izstrādājumu par vienu no vērtīgākajiem un savdabīgākajiem Apūlijas un visas Dienviditālijas sierniecības produktiem.

Saskaņā ar mutvārdu nostāstiem *Burrata di Andria* esot izdomājis *Lorenzo Bianchino* kungs, kurš pagājušā gadsimta pirmajās desmitgadēs darbojies kādā senā lauku saimniecībā. Stāsta, ka reiz, kad bija sasniedzis daudz sniega, viņš, nevarēdams pienu nogādāt pilsētā, bijis spiests pārstrādāt to, bet jo īpaši – izmantot saldo vai skābo krējumu, kas dabiski saziēdēja; tad viņš izraudzījās *mantèche* (nogatavinātas staipītas siera masas apvalki, kuros uzglabāja sviestu) gatavošanas paņēmieni un mēģināja pēc tāda paša principa pagatavot svaigu produktu. Turklāt to papildināja tipiska zemnieku kultūras iezīme – nepieļaut izšķiešanu un lietderīgi izmantot ražošanas atlikumus. Tā nu *Bianchino* kungs nodomāja staipītas siera masas gatavošanas atlikumus sajaukt kopā ar saldo krējumu un iegūto produktu ietīt apvalkā, kas arī bija gatavots no staipītas masas.

Burrata di Andria izskatās kā staipītas masas maisiņš, kurš gatavots ar rokām, lai tajā ievietotu sapluinātus tās pašas staipītas masas gabaliņus un saldo krējumu. Saldo krējumu kopā ar sapluinītajiem staipītas masas gabaliņiem sauc par *stracciatella* (īpašs pildījums). Termins *stracciatella* cēlies tieši no šā siera pagatavošanas kārtības. Staipītā masa faktiski tiek ar rokām sapluinīta, veidojot nevienādus taisnstūrveida gabaliņus (*"lucini"*).

Viena no pirmajām norādēm par to datējama ar 1931. gadu, un tā atrodama *Guida del Touring Club*; tad produktam *Burrata di Andria* uzreiz bija lieli panākumi ne tikai Itālijā, bet arī ārvalstīs, kur viens no uzticamākajiem tā cienītājiem bija Irānas šahs. Šā tipiskā Apūlijas produkta vienkāršā un sviestainā garša apmierināja visus Vidusjūras zemju ēdienu baudītājus, kas meklē vienkāršus, augstvērtīgus un mazapstrādātus produktus.

Burrata di Andria bieži sastopams daudzu pasaules restorānu ēdienkartē, kur izcelta šā produkta augstā kvalitāte un norādīta tā izcelsme Andrijā (*Andria*). Produkts *Burrata di Andria* ne tikai saglabājis nemainīgu saikni ar ražošanas tradīciju un teritoriju, bet arī iemantojis vēl lielāku reputāciju, ja ņem vērā produkta īso derīguma termiņu (*shelf-life*), kas ierobežo tā tirdzniecību. Tā kā produktu faktiski patērē svaigu, lielie tirdzniecības uzņēmumi, šķiet, atstājuši *burrata* bez ievēribas, un tāpēc to parasti pārdod "nišas" tirgos. Tomēr pieprasījums pēc šā produkta ir nostiprinājies, kas acīmredzot saistīts ar to, ka patērētāju vidū tas ir iemantojis vislabāko reputāciju.

Šim sieram veltīti daudzi raksti gan Itālijas, gan ārvalstu preses izdevumos. Aptaujā, ko laikraksts *Corriere della Sera* sarīkoja 1977. gada 26. augustā, par *Burrata di Andria* runāts kā par vienu no lielākajiem Apūlijas un visas Dienviditālijas sasniegumiem.

Laikraksta *La Repubblica* 1999. gada 16. decembra numurā siers *Burrata di Andria* tieši minēts kā saglabājams produkts.

Savukārt *Allan Bay* rakstā, kas ievietots www.vivimilano.it/atavola, tas aprakstīts kā fantastisks un unikāls siers.

Ikdienas izdevuma *Il Sole 24 ore* 1999. gada 30. jūlija numurā par *Burrata* runāts kā par Apūlijas izcilības produktu.

Laikrakstā *La Stampa* publicētajā rakstā ar nosaukumu *La Mondanità*, kas parakstīts ar *Vanna Pescatori* vārdu, šis vērtīgais siers minēts oficiālo vakariņu ēdienkartē, kuras sarīkoja prestižais *Maranello* automobiļu ražotājs *Ferrari*.

Izdevuma *Il Sole 24 ore* svētdienas pielikumā *Tempo Liberato* publicētā raksta *Giacimenti gustosi da salvaguardare* autors *Davide Paolini* saista *Burrata di Andria* ar tādiem citiem Itālijas gastronomiskās kultūras izcilības produktiem kā *Mozzarella di Bufala Campana*, *Coppa Piacentina*, *Caciocavallo Silano* utt., kas aizsargājami un saglabājami.

Il Sole 24 ore lauksaimniecības pielikumā 1990. gada 18. augustā publicēts raksts *Formaggi, il pecorino guida l'export*, kura autors *Nicola Dante Basile* norāda, ka *Burrata di Andria* ir "prasīgs" produkts, ar to droši vien vēlēdamies izcelt uzmanību un gandrīz vai pielūgsmi, kādu izpelnījies šādas kvalitātes siers.

Pēc tam, kad 2000. gadā Lauksaimniecības politikas ministrijas aizgādībā (ar Ministrijas dekrētu Nr. 350/99) tika izveidots tradicionālo produktu reģistrs, Apūlijas reģions nekavējoties ierakstīja *Burrata di Andria* savā pirmajā sarakstā.

Rubrikā ar nosaukumu "Nedēļas nogales ar *Slow Food* – Federiko II Apūlijas smaržas", ko sagatavojis *Alberto Pejrano* un kas publicēta 2000. gada 9. oktobrī, siers nosaukts par "piena pērli". Timekļa vietnes www.stayinitaly.com sadaļā par Apūlijas reģionu norādīto sieru sarakstā *Burrata di Andria* minēts kā tipisks Apūlijas produkts. Savukārt timekļa vietnē www.agipzone.com *Burrata di Andria* aprakstīts kā ļoti izsmalcināts produkts.

Kaut arī *Burrata di Andria* derīguma termiņš ir īss, siers ir ļoti iecienīts ārvalstīs, arī tādās attālākās zemēs kā Amerikas Savienotās Valstis, uz kuriem produktu reizi nedēļā sūta daži asociētie uzņēmumi. Par produktu liecina arī restorānu grupas *Il Fornaio* ēdienkarte: šī grupa sistemātiski organizē tematiskus pasākumus, lai piedāvātu noteiktus specifiskus un izcilus produktus.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

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

Produkta specififikācijas konsolidētā redakcija ir pieejama šajā 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 mājas lapu (www.politicheagricole.it) un tad uzklikšķinot uz *Qualità e sicurezza* (ekrāna augšdaļas labajā pusē) un, visbeidzot, uz *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.

