ISSN 1725-521X

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 44

Leidimas lietuvių kalba

53 tomas

2010 m. vasario 20 d.

Informacija ir pranešimai

Pranešimo Nr. Turinys Puslapis

IV *Pranešimai*

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ORGANŲ, TARNYBŲ IR AGENTŪRŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2010/C 44/01 Euro kursas 1

2010/C 44/02 Komisijos pranešimas dėl tvarkos, nustatytos pagal Tarybos direktyvos 96/67/EB 1 straipsnio 4 dalį, kuriuo panaikinamas ir pakeičiamas 2009 m. gruodžio 17. d. pranešimas 2

2010/C 44/03 Komisijos pranešimas apie protokolų dėl kilmės taisyklių, kuriomis nustatoma Europos Sąjungos, Albanijos, Bosnijos ir Hercegovinos, Buvusiosios Jugoslavijos Respublikos Makedonijos, Juodkalnijos, Kroatijos, Serbijos ir Turkijos įstrižinė kilmės kumuliacija, taikymo datą 5

LT

Kaina:
3 EUR

(Tęsinys antrajame viršelyje)

V *Nuomonės*

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

Europos Komisija

2010/C 44/04 Išankstinis pranešimas apie koncentraciją (Byla COMP/M.5733 – Gestamp Automoción/Edscha Hinge & Control Systems) [1] 7

KITI AKTAI

Europos Komisija

2010/C 44/05 Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį 8

2010/C 44/06 Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį 13

2010/C 44/07 Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį 18

LT

[1] Tekstas svarbus EEE

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SĄJUNGOS INSTITUCIJŲ, ORGANŲ, TARNYBŲ IR AGENTŪRŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas [1]

2010 m. vasario 19 d.

(2010/C 44/01)

1 euro =

	Valiuta	Valiutos kursas		Valiuta	Valiutos kursas
USD	JAV doleris	1,3519	AUD	Australijos doleris	1,5171
JPY	Japonijos jena	124,17	CAD	Kanados doleris	1,4215
DKK	Danijos krona	7,4429	HKD	Honkongo doleris	10,4999
GBP	Svaras sterlingas	0,87830	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,9477
SEK	Švedijos krona	9,8460	SGD	Singapūro doleris	1,9125
CHF	Šveicarijos frankas	1,4658	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 568,07
ISK	Islandijos krona		ZAR	Pietų Afrikos randas	10,4097
NOK	Norvegijos krona	8,1055	CNY	Kinijos ženminbi juanis	9,2375
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	HRK	Kroatijos kuna	7,2900
CZK	Čekijos krona	25,765	IDR	Indonezijos rupija	12 620,45
EEK	Estijos kronos	15,6466	MYR	Malaizijos ringitas	4,6147
HUF	Vengrijos forintas	271,30	PHP	Filipinų pesas	62,550
LTL	Lietuvos litas	3,4528	RUB	Rusijos rublis	40,6330
LVL	Latvijos latas	0,7092	THB	Tailando batas	44,849
PLN	Lenkijos zlotas	4,0043	BRL	Brazilijos realas	2,4557
RON	Rumunijos lėja	4,1310	MXN	Meksikos pesas	17,3990
TRY	Turkijos lira	2,0616	INR	Indijos rupija	62,6000

[1] *Šaltinis*: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

Komisijos pranešimas dėl tvarkos, nustatytos pagal Tarybos direktyvos 96/67/EB 1 straipsnio 4 dalį, kuriuo panaikinamas ir pakeičiamas 2009 m. gruodžio 17. d. pranešimas [1]

(2010/C 44/02)

Pagal 1996 m. spalio 15 d. Tarybos direktyvos 96/67/EB dėl patekimo į Bendrijos oro uostuose teikiamų antžeminių paslaugų rinką [2] 1 straipsnio 4 dalį Komisija informavimo tikslais privalo paskelbti toje direktyvoje nurodytą oro uostų sąrašą.

	Oro uostai, per kuriuos kasmet skraidinama ne mažiau kaip 2 mln. keleivių arba 50 000 tonų krovinių – 2008 m.	Kiti komerciniam vežimui atviri oro uostai – 2008 m.
Austrija	Wien	Salzburg, Linz, Graz, Innsbruck, Klagenfurt
Belgija	Brussels National, Charleroi–Brussels South, Liège, Oostend–Brugge	Antwerpen, Kortrijk–Wevelgem
Bulgarija	Sofia	Varna, Bourgas, Plovdiv, Gorna Oriahvitsa
Kipras	Larnaca	Paphos
Čekija	Praha/Ruzyně	Brno/Tuřany, Karlovy Vary, Mnichovo Hradiště, Ostrava/Mošnov, Pardubice, Olomouc, Benešov, Broumov, Břeclav, Bubovice, Ceska Lipa, Ceske Budejovice, Dvur Kralové nad, Labem, Frydlant nad Ostravici, Havlickuv Brod, Hodkovice nad Mohelkou, Holesov, Horice, Hosín, Hranice, Chomutov, Chotebor, Chrudim, Jaromer, Jicin, Jihlava, Jindrichuv Hradec, Kladno, Kolin, Krnov, Krisanov, Kyjov, Letkov, Letňany, Marianske Lazne, Medlanky, Mikulovice, Mlada Boleslav, Moravska Trebova, Most, Nove Nesto nad Metuji, Plasy, Podhorany, Policka, Pribram, Pribyslav, Rakovnik, Rana, Roudnice, Sazena, Skutec, Slany, Sobeslav, Stankov, Strakonice, Strunkovice, Sumperk, Tabor, Tocna, Touzim, Usti nad Orlici, Velke Porici, Vlasim, Vrchlabi, Vysoké Mýto, Vyskov, Zabreh, Zbraslavice, Zamberk.
Danija	Copenhagen Airport, Billund Airport, Aarhus Airport, Aalborg Airport, Esbjerg Airport ir Bornholm Airport	Karup, Sønderborg
Estija		Tallinn, Tartu, Pärnu, Kärdla, Kuressaare, Ruhnu, Kinhu, Viljandi, Ridali, Rapla, Narva.
Suomija	Helsinki–Vantaa	Enontekiö, Helsinki–Malmi, Ivalo, Joensuu, Jyväskylä, Kajaani, Kemi–Tornio, Kittillä, Kruunupyy, Kuopio, Kuusamo, Lappenranta, Maarianhamina, Mikkeli, Oulu, Pori, Rovaniemi, Savonlinna, Seinäjoki, Tampere–Pirkkala, Turku, Vaasa, Varkaus
Prancūzija	Paris–CDG, Paris–Orly, Nice–Côte d'Azur, Lyon–Saint Exupéry, Marseille–Provence, Toulouse–Blagnac, Bâle–Mulhouse, Bordeaux–Mérignac, Nantes–Atlantique, Beauvais–Tille.	Pointe-à-Pitre–Le Raizet, Strasbourg, Martinique Aimé Césaire (ex-Fort de France Lamentin), St. Denis Gillot, Montpellier–Méditerranée, Lille Lesquin, Ajaccio–Campo-Dell'oro, Chalons–Vatry, Biarritz–Anglet–Bayonne, Bastia Poretta, Brest–Bretagne, Pau Pyrénées, Toulon/Hyères, Clermont–Ferrand–Auvergne, Rennes St Jacques, Carcassonne, Grenoble St Geoirs, Tarbes–Lourdes–Pyrénées, Perpignan–Rivesaltes, Limoges, Cayenne Rochambeau, Figari Sud Corse, Metz Nancy Lorraine, Calvi Ste Catherine, Bergerac Roumanière, Chambéry/Aix Les Bains, Dzaoudzi Pamanzi, Nîmes/Arles Camargue, La Rochelle Ile De Re, Lorient–Lann–Bihoue, St Martin Grand Case, Dinard–Pleurtuit–St-Malo, St Barthelemy, Rodez Marcillac, Paris Le Bourget, Quimper–Cornouaille, St Pierre Pierrefonds, Caen Carpiquet, Poitiers–Biard–Futuroscope, Avignon Caumont, Tours–Val De Loire, Div. Alpes Maritime Hélistation, Deauville St Gatien, Annecy–Haute–Savoie, Le Havre Octeville, Lannion, Béziers–Agde–Vias, Rouen Vallée De Seine, St Pierre–Pointe Blanche, Maripasoula, Brive Laroche, Castres Mazamet, Aurillac Tronquières, Cannes Mandelieu, Dijon Bourgogne, Saint Nazaire Montoir, Port Grimaud, Le-Mans–Arnage, Lyon Bron, St Etienne

[1] OL C 307, 2009 12 17, p. 3.
[2] OL L 272, 1996 10 25, p. 36.

	Oro uostai, per kuriuos kasmet skraidinama ne mažiau kaip 2 mln. keleivių arba 50 000 tonų krovinių – 2008 m.	Kiti komerciniam vežimui atviri oro uostai – 2008 m.
		Bouthéon, Cherbourg–Maupertus, Saint-Tropez/La Mole, Agen La Garenne, Angers/Marce, Le Puy-En-Velay–Loudes, Le-Touquet–Côte-D'opale, Ouessant, Miquelon, Saul, Courchevel, Colmar Houssen, Le Castellet, St Brieuc Armor, Chateauroux Deols, Dole Tavaux, Auxerre Branches, Nancy Essey, Angoulême, Valenciennes–Denain, Pontoise, Montbéliard Courcelle, Marie Galante, Troyes Barberey, Valence–Chabeuil, Charleville Mézières, Gap Tallard, Bourges, Orléans St Denis L'hôtel, Epinal Mirecourt, Cannes Quai du Large Hélistation, Amiens Glisy, Nevers–Fourchambault, Saint-Yan, Les Saintes/Terre De Haut, Laval Entrammes, Vannes Meucon, Vichy Charmeil, Morlaix Ploujean, Roanne Renaison, La Roche Sur Yon, Calais Dunkerque, Albi Le Sequestre, Moulins/Montbeugny, Châlon Champforgeuil, Cholet–Le-Pontreau, Ile-D'Yeu–Grand-Phare, Montluçon Guéret, Albert Bray, Beauvoir Côte de Lumière/Hélistation, Besançon–La-Vèze, Grenoble Le Versoud, Mâcon Charnay, St Georges de l'Oyapok (Guyane Française), Camopi, Cahors Lalbenque, Périgueux–Bassilac, Saumur–Saint-Florent, Saint-François, Ancenis, Basse–Terre–Baillif, Belle Ile, Aubenas Ardèche Méridionale, Desirade–Grande Anse, Isola 2000/Hélistation, Blois Le Breuil, Rochefort–Saint-Agnant, La Baule Escoublac
Vokietija	Berlin–Tegel, Schönefeld, Bremen, Dortmund, Düsseldorf, Frankfurt–Main, Hahn, Hamburg, Hannover–Langenhagen, Köln–Bonn, München, Stuttgart, Leipzig–Halle, Nürnberg	Dresden, Münster–Osnabrück, Paderborn-Lippstadt, Karlsruhe–Baden-Baden, Weeze, Augsburg, Altenburg–Nobitz, Berlin-Tempelhof, Borkum, Braunschweig, Erfurt, Frankfurt–Hahn, Friedrichshafen, Heringsdorf, Hof–Plauen, Kassel–Calden, Kiel–-Holtenau, Lübeck-Blankensee, Mannheim City, Memmingen, Mönchengladbach, Saarbrücken-Ensheim, Rostock–Laage, Schwerin-Parchim, Siegerland, Westerland–Sylt, Zweibrücken
Graikija	Athens, Iraklio, Thessaloniki, Rodos, Corfu–Kerkyra, Kos, Chania	Zante, Alexandroupoulis, Aktio, Araxos, Kalamata, Kalymnos, Kastoria, Kavala, Kozani, Aghialos, Astypalaia, Chios, Ioannina, Ikaria, Karpathos, Kasos, Kastelorizo, Kefalonia, Kithira, Leros, Limnos, Mykonos, Milos, Mytilene, Naxos, Paros, Samos, Santorini, Syros, Sitia, Skiathos, Skyros
Vengrija	Budapest Ferihegy	Győr–Pér Repülőtér, Pécs–Pogány Repülőtér, Fly Balaton Repülőtér Sármellék, Airport Debrecen
Airija	Dublin, Shannon, Cork	Donegal Airport, Ireland West Airport Knock, Kerry Airport, Galway Airport, Sligo Airport ir Waterford Airport
Italija	Roma–Fiumicino, Milano–Malpensa, Milano–Linate, Venezia Tessera, Bergamo, Catania Fontanorossa, Napoli Capodichino, Roma–Ciampino, Palermo, Bologna, Pisa San Giustio, Verona, Torino, Cagliari, Bari Palese	Firenze, Olbia Costa Smeralda, Treviso, Lamezia Terme, Alghero Fertilia, Genova Sestri, Albenga (*), Ancona Falconara (*), Aosta (*), Bolzano (*), Brescia (*), Brindisi (*), Crotone (*), Cuneo Levaldigi (*), Foggia Gino Lisa (*), Forli (*), Grosseto (*), Lampedusa (*), Marina di Campo (*), Pantelleria (*), Parma (*), Perugia Sant'Egidio (*), Pescara (*), Rimini (*), Reggio Calabria (*), Taranto Grottaglie (*), Tortoli (*), Trapani Birgi (*), Trieste Ronchi dei Legionari (*)
Latvija	Riga International	Liepaja, Ventspils
Lietuva	Tarptautinis Vilniaus oro uostas	Tarptautinis Palangos oro uostas, Kauno oro uostas, Šiaulių oro uostas
Liuksemburgas	Luxembourg	—
Malta	Luqa–Malta	—
Nyderlandai	Amsterdam–Schiphol, Maastricht–Aachen	Eindhoven, Groningen, Rotterdam
Lenkija	Warszawa–Okecie, Kraków–Balice, Katowice–Pyrzowice	Gdańsk im. Lecha Wałęsy, Wroclaw–Strachowice, Poznań–Lavica, Lodz–Lublinek, Szczecin–Goleniow, Bydgoszcz, Rzeszow–Jasionka, Zielona Gora–Babimost, Szczytno–Szymany, Mielec
Portugalija	Lisboa, Faro, Porto, Madeira	Ponta Delgada, Porto Santo, Horta, Santa Maria, Graciosa, Pico, São Jorge, Flores, Corvo, Bragança, Vila Real, Cascale, Lajes

	Oro uostai, per kuriuos kasmet skraidinama ne mažiau kaip 2 mln. keleivių arba 50 000 tonų krovinių – 2008 m.	Kiti komerciniam vežimui atviri oro uostai – 2008 m.
Rumunija	Aeroportul International Henri Coanda–Bucuresti	Aeroportul International Bucuresti Baneasa–Aurel Vlaicu, Aeroportul International Timisoara–Traian Vuia, Aeroportul International Mihail Kogalniceanu–Constanta, Aeroportul Arad, Aeroportul Bacau, Aeroportul Baia Mare, Aeroportul Cluj-Napoca, Aeroportul Craiova, Aeroportul Iasi, Aeroportul Oradea, Aeroportul Satu Mare, Aeroportul Sibiu, Aeroportul Stefan cel Mare–Suceava, Aeroportul Targu Mures–Transilvania, Aeroportul Tulcea
Slovakija	Bratislava	Košice, Nitra, Piešťany, Poprad–Tatry, Prievidza, Sliač, Žilina
Slovėnija		Airport Jože Pučnik Ljubljana, Airport Edvard Rusjan Maribor, Airport Portorož.
Ispanija	Alicante, Barcelona, Bilbao, Fuerteventura, Girona, Gran Canaria, Ibiza, Lanzarote, Madrid, Málaga, Menorca, Palma de Mallorca, Sevilla, Tenerife Norte, Tenerife Sur, Valencia	Almeria, Asturias, Coruña (A),Granada, Jerez, Murcia/San Javier, La Palma, Reus, Santiago de Compostela, Vigo, Vitoria, Albacete, Badajoz, Burgos, Ceuta/Helipuerto, Córdoba, Madrid/Cuatro Vientos, Madrid/Torrejón, Gomera (La), Hierro (El), Huesca-Pirineos, León, Logroño, Melilla, Pamplona, Salamanca, San Sebastián, Santander, Valladolid, Zaragoza
Švedija	Göteborg–Landvetter, Stockholm–Arlanda, Stockholm/Skavsta	Stockholm/Bromma, Malmö–Sturup, Arvidsjaur, Arvika, Borlänge, Eskilstuna, Falköping, Gällivare/Vassare, Gävle, Göteborg/Säve, Hagfors, Halmstad, Helsingborg/Hamnen, Hemavan Tärnaby, Hultsfred–Vimmerby, Jokkmokk, Jönköping, Kalmar, Karlsborg, Karlskoga, Karlstad, Kiruna, Kiruna/Luosajärvi, Kramfors–Sollefteå, Kristianstad, Lidköping, Linköping/Malmen, Linköping/Saab, Ljungbyhed, Luleå/Kallax, Lycksele, Mora/Siljan, Norrköping/Kungsängen, Oskarshamn, Pajala–Ylläs, Ronneby, Skellefteå, Skövde, Stockholm/Västerås, Storuman, Strömstad/Näsinge, Sundsvall–Härnösand, Sveg, Såtenäs, Söderhamn, Torsby/Fryklanda, Trollhättan–Vänesborg, Umeå, Uppsala, Vidsel, Vilhelmina, Visby, Växjö/Kronoberg, Åre–Östersund, Ängelholm, Örebro, Örnsköldsvik
Jungtinė Karalystė	Heathrow, Gatwick, Stansted, Manchester, Luton, Birmingham, Edinburgh, Glasgow, Bristol, East Midlands International, Liverpool Belfast International, Newcastle, Aberdeen, London City, Leeds Bradford Prestwick, Belfast City	Cardiff Wales, Southampton, Bournemouth, Kent International, Barra, Benbecula, Blackpool, Cambridge, Campbeltown, City of Derry, Coventry, Doncaster Sheffield, Dundee, Durham Tees Valley, Exeter, Gloucestershire, Humberside, Inverness, Islay, Isles of Scilly, Kirkwall, Lands End, Lerwick, Lydd, Newquay, Norwich, Penzance Heliport, Plymouth, Scatsa, Shoreham, Southend, Stornoway, Sumburgh, Tiree Wick

(*) Pateikiami Eurostato duomenys, nes valstybės narės duomenų nepateikė. Sąraše gali nebūti oro uostų, per kuriuos skraidinama mažiau kaip 15 000 keleivių.

Komisijos pranešimas apie protokolų dėl kilmės taisyklių, kuriomis nustatoma Europos Sąjungos, Albanijos, Bosnijos ir Hercegovinos, Buvusiosios Jugoslavijos Respublikos Makedonijos, Juodkalnijos, Kroatijos, Serbijos [1] ir Turkijos įstrižinė kilmės kumuliacija, taikymo datą

Siekdamos sukurti Europos Sąjungos, Albanijos, Bosnijos ir Hercegovinos, Buvusiosios Jugoslavijos Respublikos Makedonijos, Juodkalnijos, Kroatijos, Serbijos ir Turkijos įstrižinę kilmės kumuliaciją, Europos Sąjunga ir susijusios šalys per Europos Komisiją informuoja viena kitą apie kitoms šalims taikomas kilmės taisykles.

Remiantis iš minėtų šalių gautais pranešimais pridedamoje lentelėje pateikiama protokolų dėl kilmės taisyklių, kuriomis nustatoma įstrižinė kilmės kumuliacija, apžvalga ir nurodoma data, nuo kurios kumuliacija pradedama taikyti. Šia lentele pakeičiama ankstesnė lentelė (OL C 323, 2009 12 31, p. 26).

Atkreipiamas dėmesys į tai, kad kumuliacija gali būti taikoma tik tuomet, jei galutinės gamybos ir galutinės paskirties šalys yra sudariusios laisvosios prekybos susitarimus, kuriuose nustatytos vienodos kilmės taisyklės, su visomis įgyjant kilmės statusą dalyvaujančiomis šalimis, t. y. su visomis šalimis, kurių kilmės medžiagos buvo naudotos. Medžiagos, kurių kilmės šalis nėra sudariusi susitarimo su galutinės gamybos arba galutinės paskirties šalimis, turi būti laikomos neturinčiomis kilmės statuso.

Dėmesys taip pat atkreipiamas į tai, kad įstrižinės kilmės kumuliacijos tikslais Turkijos kilmės medžiagos, kuriomis prekiaujama laikantis Europos Sąjungos ir Turkijos muitų sąjungos nuostatų, gali būti nurodomos kaip Europos Sąjungos ir stabilizacijos ir asociacijos procese dalyvaujančių šalių, su kuriomis pasirašytas galiojantis kilmės protokolas, kilmės statusą turinčios medžiagos.

Toliau pateikiami lentelėje išvardytų šalių ISO-Alpha-2 kodai:

— Albanija	AL
— Bosnija ir Hercegovina	BA
— Kroatija	HR
— Buvusioji Jugoslavijos Respublika Makedonija	MK (*)
— Juodkalnija	ME
— Serbija	RS
— Turkija	TR

[1] Albanija, Bosnija ir Hercegovina, Buvusioji Jugoslavijos Respublika Makedonija, Juodkalnija, Kroatija ir Serbija yra stabilizacijos ir asociacijos procese dalyvaujančios šalys.

(*) ISO kodas 3166. Laikinasis kodas, kuris jokiu būdu neturi įtakos šios šalies galutinei nomenklatūrai, dėl kurios bus susitarta užbaigus Jungtinių Tautų rengiamas derybas.

Protokolų dėl kilmės taisyklių, kuriomis nustatoma Europos Sąjungos, Albanijos, Bosnijos ir Hercegovinos, Buvusiosios Jugoslavijos Respublikos Makedonijos, Juodkalnijos, Kroatijos, Serbijos ir Turkijos įstrižinė kilmės kumuliacija, taikymo data

	EU	AL	BA	HR	MK	ME	RS	TR
EU		2007 1 1.	2008 7 1		2007 1 1	2008 1 1	2009 12 8	([1])
AL	2007 1 1		2007 11 22	2007 8 22	2007 7 26	2007 7 26	2007 10 24	
BA	2008 7 1	2007 11 22		2007 11 22	2007 11 22	2007 11 22	2007 11 22	
HR		2007 8 22	2007 11 22		2007 8 22	2007 8 22	2007 10 24	
MK	2007 1 1	2007 7 26	2007 11 22	2007 8 22		2007 7 26	2007 10 24	2009 7 1
ME	2008 1 1	2007 7 26	2007 11 22	2007 8 22	2007 7 26		2007 10 24	2010 3 1
RS	2009 12 8	2007 10 24	2007 11 22	2007 10 24	2007 10 24	2007 10 24		
TR	([1])				2009 7 1	2010 3 1		

([1]) Prekėms, kuriomis prekiaujama laikantis ES ir Turkijos muitų sąjungos nuostatų, taikoma nuo 2006 m. liepos 27 d.

V

(Nuomonės)

PROCEDŪROS, SUSIJUSIOS SU KONKURENCIJOS POLITIKOS ĮGYVENDINIMU

EUROPOS KOMISIJA

Išankstinis pranešimas apie koncentraciją

(Byla COMP/M.5733 – Gestamp Automoción/Edscha Hinge & Control Systems)

(Tekstas svarbus EEE)

(2010/C 44/04)

1. 2010 m. vasario 12 d. pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 [1] 4 straipsnį Komisija gavo pranešimą apie siūlomą koncentraciją: įmonė „Gestamp Automoción, S.L." (toliau – „Gestamp", Ispanija) (priklausanti „Spanish Group Corporación Gestamp, S.L.") pirkdama turtą ir akcijas įgyja, kaip apibrėžta EB susijungimų reglamento 3 straipsnio 1 dalies b punkte, dalies įmonės „Edscha AG" (toliau – „Edscha", Vokietija) automobilių lankstų sistemų ir valdymo padalinio kontrolę.

2. Įmonių verslo veikla:

— „Gestamp": metalinių dalių, tokių kaip valdymo sistemos automobilių pramonei, tiekimas ir plieno apdirbimo paslaugų teikimas,

— „Edscha": lankstų ir valdymo sistemų tiekimas automobilių pramonei.

3. Preliminariai išnagrinėjusi pranešimą Komisija mano, kad sandoriui, apie kurį pranešta, galėtų būti taikomas EB susijungimų reglamentas. Komisijai paliekama teisė priimti galutinį sprendimą šiuo klausimu.

4. Komisija kviečia suinteresuotas trečiąsias šalis teikti savo pastabas dėl pasiūlyto veiksmo.

Pastabos Komisijai turi būti pateiktos ne vėliau kaip per 10 dienų nuo šio pranešimo paskelbimo. Pastabas galima siųsti faksu (+32 22964301), e. paštu COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu arba paštu su nuoroda COMP/M.5733 – Gestamp Automoción/Edscha Hinge & Control Systems adresu:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

[1] OL L 24, 2004 1 29, p. 1 (EB susijungimų reglamentas).

KITI AKTAI

EUROPOS KOMISIJA

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2010/C 44/05)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 7 straipsnį ([1]). Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

SANTRAUKA

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„SZEGEDI FŰSZERPAPRIKA-ŐRLEMÉNY“ ARBA „SZEGEDI PAPRIKA“

EB Nr.: HU-PDO-0005-0395-21.10.2004

SKVN (X) SGN ( )

Šioje santraukoje informacijos tikslais pateikiami pagrindiniai produkto specifikacijos elementai.

1. **Atsakinga valstybės narės institucija:**

Pavadinimas: FVM – Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály
Adresas: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 13014419
Faks. +36 13014808
E. paštas: zobore@fvm.hu

2. **Grupė:**

Pavadinimas: Szegedi Fűszerpaprika Konzorcium
Adresas: Szeged-Szőreg
Szerb u. 173.
6771
MAGYARORSZÁG/HUNGARY

Tel. +36 62558390
Faks. +36 62405120
E. paštas: szokol@rubinpaprika.hu
Sudėtis: Gamintojai ir (arba) perdirbėjai (X) Kita ( )

3. **Produkto rūšis:**

1.8 klasė. Prieskoniai

4. **Specifikacija:**

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 4 straipsnio 2 dalyje pateiktų reikalavimų santrauka)

([1]) OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

4.1. *Pavadinimas:*

„Szegedi fűszerpaprika-őrlemény“ arba „Szegedi paprika“

4.2. *Aprašymas:*

„Szegedi fűszerpaprika-őrlemény“ arba „Szegedi paprika“ yra maltos paprikos produktas, pagamintas sumalus paprikos (*Capsicum annuum L. var. Longum DC.*), užaugintos iš valstybės pripažintų sėklų rūšių, ankštis.

„Szegedi fűszerpaprika-őrlemény“ arba „Szegedi paprika“ produkto žaliavai gali būti naudojamos tik šios paprikos rūšys: *Bíbor, Bolero, Délibáb, Fesztivál, Folklor, Kárminvörös, Mihályteleki, Napfény, Remény, Rubinvörös, Sláger, Szegedi F-03* (aitrioji paprika), *Szegedi 57–13* (neaitrioji paprika), *Szegedi 178* (aitrioji paprika), *Szegedi 179* (aitrioji paprika), *Szegedi 20, Szegedi 80, Viktória, Zuhatag.*

Organoleptinės savybės

„Szegedi fűszerpaprika-őrlemény“ arba „Szegedi paprika“ organoleptinės savybės yra tokios:

— fizinės savybės: paprikos turi būti vienodos, tos pačios rūšies, sumaltos į tinkamo smulkumo grūdelius (t. y. grūdai turi būti ne per stambūs ir nemozaikiški),

— spalva: nuo ugninės ryškiai raudonos iki skaisčiai raudonos,

— aromatas: intensyvus, pikantiškas ir primenantis keptas daržoves,

— skonis: tipiškai saldus, primenantis prinokusius ir keptus kvapiuosius moliūgus ir šviežius sodo augalus. Taip pat šios paprikos ilgai išliekančio, švelnaus, maloniai pikantiško ir neaitraus skonio (t. y. kapsicino kiekis jose neviršija 100 mg/kg).

Be to, aitriųjų paprikų rūšims būdingas aitrumas, kurį lemia kapsicino kiekis produkte. Jei kapsicino kiekis siekia 100–200 mg/kg, malta paprika yra vidutiniškai aitri, jei jis viršija 200 mg/kg, paprika yra aitri.

Fizinės ir cheminės savybės:

— dalelių dydis: paprikos malimo smulkumas turi būti toks, kad sumalti grūdeliai lengvai pralįstų pro sietą, kurio skylučių skersmuo – 0,5 mm,

— analitinės savybės:

Bendras mažiausias pigmento kiekis pakuojant, sausojoje medžiagoje g/kg (*)	3,9
arba ASTA (angl. *American Spice Trade Association*, Amerikos prieskonių prekybos asociacijos) mažiausia spalvos vertė pakuojant (*)	120
Leidžiamas mažiausias bendro pigmento kiekio sumažėjimas per mėnesį, ASTA spalvos vertė (**)	5
Didžiausias drėgmės kiekis % (m/m)	11,0
Didžiausias smėlio kiekis sausojoje medžiagoje % (m/m)	0,5

(*) Pigmento kiekis gali būti didesnis, priklausomai nuo pirkėjo poreikių. Realus partijos pigmento kiekis turi būti nurodytas partijos lydimajame kokybės sertifikate.
(**) Ilgiausias maltai paprikai nustatomas vartojimo terminas – 12 mėnesių.

— maltoje paprikoje negali būti maisto priedų. Šiam produktui kondicionuoti naudojamas geros kokybės geriamasis vanduo.

4.3. *Geografinė vietovė:*

„Szegedi fűszerpaprika-őrlemény“ arba „Szegedi paprika“ produktui, kuris pažymėtas saugoma kilmės vietos nuoroda, gaminti naudojama paprikos žaliava auginama administracinėje teritorijoje, kuriai priklauso šios Segedo paprikos auginimo regiono vietovės: Algyő, Ambrózfalva, Apátfalva, Árpádhalom, Ásotthalom, Baks, Balástya, Bordány, Csanádpalota, Csanytelek, Csengele, Csikóspuszta, Csongrád, Derekegyháza, Deszk, Dóc, Domaszék, Eperjes, Fábiánsebestyén, Felgyő, Ferencszállás, Forráskút, Földeák, Hódmezővásárhely, Királyhegyes, Kistelek, Kiszombor, Klárafalva, Kövegy, Kútvölgy, Kübekháza, Magyarcsanád, Makó, Maroslele, Mártély, Mindszent, Mórahalom, Nagyér, Nagylak, Nagymágocs, Óföldeák, Ópusztaszer, Öttömös, Pitvaros, Pusztaszer, Rákos, Röszke, Rúzsa, Sándorfalva, Szatymaz, Szeged, Szegvár, Székkutas, Szentes, Tiszasziget, Tompahát Tömörkény, Újszentiván, Üllés, Zákányszék, Zsombó; Battonya, Békéssámson, Csanádalberti, Csanádapáca, Csorvás, Dombegyház, Gábortelep, Gádoros, Gerendás, Kardoskút, Kaszaper, Kisdombegyház, Kunágota, Magyarbánhegyes, Magyardombegyház, Magyartés, Medgyesbodzás, Medgyesegyháza, Mezőhegyes, Mezőkovácsháza, Nagybánhegyes, Nagyszénás, Orosháza, Pusztaföldvár Tótkomlós, Végegyháza ir Csólyospálos.

Paprikos turi būti auginamos ir pakuojamos toje pačioje geografinėje vietovėje.

4.4. *Kilmės įrodymas:*

Gaminio atsekamumas užtikrinamas dokumentais, parengtais registruojant gamintojus ir perdirbėjus, gaminant ir apdorojant produktus, ant pakuojamų medžiagų nurodant vartojimo terminus, partijos numerius ir priklijuojant sunumeruotas konsorciumo išduotas etiketes.

Taisyklių laikymąsi prižiūri regioninės Žemės ūkio administravimo tarnybos.

4.5. *Gamybos būdas:*

Pirmasis šio produkto gamybos etapas – auginimo vietovės paruošimas. Vėliau, priklausomai nuo pasirinkto auginimo būdo, pasėjamos sėklos arba pasodinami paprikų daigai. Jeigu naudojami daigai, jie auginami nuo vasario pabaigos iki balandžio pradžios ir gegužės mėnesį persodinami į dirvą rankomis arba naudojant mechaninę sodinimo įrangą. Jei naudojamos sėklos, jos sėjamos balandžio mėn pradžioje.

Auginimo procesas apima toliau nurodytas augalų priežiūros procedūras, kurios padeda kaip galima geriau užauginti paprikos augalus. Minėtos procedūros yra laistymas, tręšimas, augalų apsauga.

Paprikos derlius nuimamas keletu etapų, priklausomai nuo ankščių prinokimo.

Geriausia nuimtą paprikos derlių dvi savaites laikyti gerai vėdinamose patalpose, kol ankštys prinoks, naudojant metodus, kuriuos lemia gamintojų techninės galimybės.

Vėliau prinokusios ankštys paruošiamos džiovinti. Jos atrenkamos, nuplaunamos ir supjaustomos griežinėliais. Šis darbas daro esminį poveikį galutinio produkto kokybei.

Ši paprika gali būti džiovinama mažuose maišeliuose, pakabintuose pastogėse arba džiovinimo kamerose arba konvejeriniuose džiovinimo aparatuose. Iki džiovinimo pabaigos paprikų ankščių drėgmės kiekis sumažėja nuo daugmaž 80 % iki mažiau kaip 10 %.

Po parengiamojo pjaustymo džiovinta paprika sumalama perleidžiant ją pro dvejas gerai sutvirtintas horizontalias girnas. Papriką malti girnomis svarbu dėl to, kad girnose ji sušyla. Paprikai šylant ir ją malant išteka sėklose esantis aliejus ir odelėje esantys riebaluose tirpūs pigmentai, kurie padengia paprikos grūdelius, suteikdami sumaltam produktui tolygią spalvą.

Paskutinis malimo girnomis etapas – kondicionavimas, kurio metu sumaltos paprikos drėgmės kiekis padidėja 1,5–3 % papriką intensyviai maišant ir ją apliejant geros kokybės geriamuoju vandeniu. Kondicionavimas yra svarbus siekiant išgauti sumaltos paprikos matomas savybes. Šiuo atžvilgiu kondicionavimas yra geriausias būdas (esant 8–11 % drėgmės kiekiui), biologiškai aktyviems sumaltos paprikos komponentams leidžiantis apsaugoti natūralius pigmentus.

Malimo pabaigoje paprika išsijojama pro sietą, kurio skylučių diametras – ≤ 0,5 mm, ir supakuojama naudojant tokius būdus ir tokias medžiagas, kurios atitinka maistui taikomas sveikatos priežiūros taisykles.

Pirmiau aprašytas nokinimas patalpose, malimas ir kondicionavimas iš esmės lemia gaminio kokybę, kurią galima užtikrinti tik pagamintą produktą nedelsiant supakuojant ir taip siekiant užkirsti kelią produkto kondicionavimo metu suteiktos drėgmės kiekio pokyčiams. Šių procesų sudėtingumas reikalauja profesinių žinių, kurias turi tik nurodytos geografinės vietovės gamintojai. Todėl siekiant užtikrinti ne tik produkto kilmę, bet ir kokybę, kiekvienas „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény“ arba „Szegedi paprika“ produktų gamybos etapas (t. y. auginimas, žaliavos apdorojimas ir pakavimas) turi būti atliekamas 4.3 punkte nurodytoje geografinėje vietovėje.

4.6. *Ryšys su geografine vietove:*

Pirmieji rašytiniai duomenys apie paprikos ir Segedo miesto ryšį datuojami 1748 m. Iš pradžių paprika buvo dekoratyvinis ir medicininės paskirties augalas ir tik vėliau ji tapo pagrindiniu vengriškos virtuvės prieskoniu. Nors iki XIX a. vidurio paprika buvo gaminama namų ūkio poreikiams tenkinti, iki šimtmečio pabaigos paprikos perdirbimas pasiekė pramoninį mastą, o prekyba ėmė labai augti. Papriką šiame regione auginti pradėta žemutiniame Segede. Šios miesto dalies gyventojai ją augino juodame smėlėtame Tisos upės salpos dirvožemyje. Nuo XX a. pradžios iki ketvirtojo dešimtmečio paprikos auginimo teritorija padidėjo nuo 2 000 iki 5 000 akrų. Po Pirmojo pasaulinio karo „Szegedi paprika“ produktas, kuris iki to laiko buvo parduodamas tik vaistinėse, tapo žymus Austrijoje, Vokietijoje, o netrukus jį imta eksportuoti ir į JAV. 1934 m. Segedo vietovė buvo paskelbta apribota zona ir už jos ribų pagamintą maltą papriką parduodant uždrausta vadinti „Szegedi paprika“. Iki to laiko daugumoje Segedo vietovės paprikos augintojų šeimų paprikos auginimo tradicija perduota trims ar keturioms kartoms. Šioje vietovėje tuo metu buvo 10–20 malūnų.

Malta paprika gaminama iš paprikos rūšių su pailgais, nusvirusiais vaisiais, kurie auginami Segedo vietovėje. Ištisus šimtmečius auginant šias paprikas, buvo išsaugotos jų genetinės savybės ir jos itin gerai prisitaikė prie regiono dirvožemio ir klimato sąlygų. Prinokinus nuskintas paprikas, jas atrinkus, nuplovus ir švelniai išdžiovinus žaliavai naudojamas paprikos ankštis, paprikos buvo sumalamos girnose, suteikiant joms geriausią kokybę. Sumalta paprika nakčiai buvo paskleidžiama vėsiame sandėliuke, kur iš oro ji sugerdavo reikiamą kiekį drėgmės. Kondicionavimas naudojant moderniuosius būdus pagrįstas šiuo tradiciniu valstiečių naudotu paprikos apdorojimo etapu.

Išskirtinės šio produkto ypatybės atsirado ne tik dėl šimtmečius trukusios priežiūros, žinių ir pirmiau aprašytų tradicinių apdorojimo būdų; šio produkto ypatybes taip pat formavo regiono žemės ūkio ir klimato sąlygos. Segedo regiono Holoceno upės vietovėse, natūraliose Kerešo, Maros ir Tisos upių salpose susiformavo sąnašinis ir pelkinis dirvožemis su gera drenažo sistema ir dideliu humuso kiekiu. Tisa į šią vietovę sunešė lioso ir dumblo nuosėdas, Mara – smėlį, o Kerešas – smiltis. Auginti aprašytų rūšių papriką minėtoje vietovėje galima dėl lengvai įšylančio, netrūkinėjančio, nedruskingo dirvožemio su gera oro ir vandens drenavimo sistema, kuri susiformavo ant unikalių šių upių nuosėdų.

Saulė Segedo regione šviečia apytiksliai 2 000 valandų per metus, tad šis regionas yra vienas šilčiausių Vengrijos regionų. Paprika čia niekada neprinoksta tiek, kiek ji prinoksta pietinėse papriką auginančiose šalyse (kuriose saulė šviečia 3 000 valandų per metus). Dėl to nuskynus „Szegedi paprika“, jų ankštyse lieka šiek tiek cukraus. Maltai paprikai būdingas saldumas atsiranda dėl dalies cukraus ir ankšties baltymų kondensacijos reakcijos, dėl cukraus karamelizacijos džiovinant ir malant ir dėl sėklose esančio aliejaus.

Paprikos auginimo laikotarpiu reikalinga temperatūros suma – mažiausiai 3 000 °C, o vidutinė šilumos suma Segedo regione yra apytiksliai 3 400 °C. Tokia temperatūra garantuoja šiame regione užaugintos prinokusios paprikos gražų raudoną atspalvį. Taip pat paprikos joms būdingą spalvą įgyja prieš džiovinimą jas nokinant (tokia yra tradicinė šio regiono paprikos gamybos proceso seka). Šis procesas taip pat susijęs su regiono klimato ypatybėmis, nes iki gana trumpo auginimo laikotarpio pabaigos tik dalis paprikų įgyja genetiškai užkoduotas minėtų rūšių kokybės savybes. Nokinant nuskintas paprikas išryškėja ir kitos paprikų ypatybės, kurios padeda užtikrinti gerą produkto kokybę. Nokinant nuskintas paprikas jos natūraliai džiūsta (praranda vandenį), todėl mažėja cukraus kiekis, tačiau jis niekada

nesumažėja tiek, kad pakistų šiam gaminiui būdingas skonis. Tuo pačiu metu 30–50 % padidėja bendras pigmento kiekis, įskaitant ir raudonuosius pigmentus. Pigmento kiekis nuskynus nokintose maltose paprikose yra didesnis ir pastovesnis nei paprikose, kurios nuskynus nedelsiant buvo sudžiovintos ir sumaltos.

Vengrijos patentų biuras įregistravo šią kilmės vietos nuorodą 1998 m. lapkričio 27 d. (registracijos numeris 3), o Pasaulinės intelektinės nuosavybės organizacijos tarptautinis biuras, kaip nustatyta Lisabonos sutartyje, 1969 m. gegužės 6 d. įtraukė šią kilmės vietos nuorodą į tarptautinį kilmės vietos nuorodų registrą (registracijos numeris 502).

4.7. *Kontrolės įstaiga:*

Pavadinimas:	Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság
Adresas:	Budapest Mester u. 81. 1095 MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tel.	+36 4563010
Faks.	—
E. paštas:	oevi@oai.hu

4.8. *Ženklinimas etiketėmis:*

Be įstatymuose nustatytos informacijos, ant minėto produkto pakuotės turi būti nurodyta saugoma kilmės vietos nuoroda „Szegedi fűszerpaprika-őrlemény“ ar „Szegedi paprika“ arba jos sutrumpinimas, o įtraukus minėtą nuorodą į Bendrijos registrą, ir Bendrijos logotipas.

Konsorciumo nariai ant kiekvieno gaminio vieneto privalo priklijuoti konsorciumo išduotas sunumeruotas etiketes, o jų išdavėjas privalo registruoti išduotas sunumeruotas etiketes.

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2010/C 44/06)

Šis paskelbimas suteikia teisę pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ([1]) 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškiamai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo datos

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„OLIVE DE NIMES“

EB Nr.: FR-PDO-0005-0568-10.11.2006

SGN ( ) SKVN (X)

1. **Pavadinimas:**

„Olive de Nîmes“

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis:**

Prancūzija

3. **Žemės ūkio produkto arba maisto produkto apibūdinimas:**

3.1. *Produkto rūšis:*

1.6 klasė. Švieži ar perdirbti vaisiai, daržovės ir grūdinės kultūros

3.2. *Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, apibūdinimas:*

„Olive de Nîmes“ – *Picholine* veislės ryškiai žalios spalvos alyvuogės su kauliukais, be kotelio. Vaisius nesutraiškytas ir nesubraižytas.

Alyvuogių aitrumas panaikinamas jas mirkant šarminiame kalio arba natrio karbonato, kurio tankis ne didesnis kaip 1 032, tirpale. Alyvuoges išmirkius iki kol jos praranda dalį aitrumo, šarminis tirpalas pakeičiamas švariu geriamuoju vandeniu, skirtu jas nuplauti. Paskui alyvuogės pamerkiamos į sūrymą su jūros druska.

Šioms alyvuogėms būdingas traškumas, sultingumas, valgant jaučiamas tipiškas sviesto ir riešutų skonis bei sūrumas.

Alyvuogių mažiausias dydis atitinka ne daugiau kaip 34 alyvuoges 100 gramų.

Alyvuogių partijos turi būti vienodos spalvos ir dydžio.

3.3. *Žaliavos:*

Netaikoma

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):*

Netaikoma

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:*

Visos operacijos, susijusios su žaliava, gamyba ir alyvuogių pakavimu, turi būti atliekamos nustatytoje geografinėje vietovėje.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:*

Galutiniams vartotojams skirta produkcija gali būti pakuojama į indus, kurių turinio svoris neviršija 8 kg (neto svoris).

Produktą būtina pakuoti šioje vietovėje, nes jis labai pažeidžiamas. Alyvuogės yra trapus vaisius, kuris turi būti kuo mažiau judinamas. Jos jautrios smūgiams (greitai atsiranda žymės) ir temperatūrų skirtumui, galinčiam susidaryti jas vežant.

([1]) OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

Šis reikalavimas padeda išsaugoti alyvuogių išvaizdą ir jas apsaugoti, taip pat užtikrinti produkcijos atsekamumą.

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:*

Be privalomų įrašų, nustatytų teisės aktuose dėl ženklinimo etiketėmis ir maisto prekių pateikimo, saugomos kilmės vietos nuoroda „Olive de Nîmes“ pažymėtos alyvuogės ženklinamos tokiais įrašais:

— nuorodos pavadinimas „Olive de Nîmes“;

— įrašu „appellation d'origine contrôlée“ arba „AOC“. Kai, nepriklausomai nuo adreso, etiketėse yra nurodytas ūkio arba prekinio ženklo pavadinimas, nuorodos pavadinimas pakartojamas tarp žodžių „appellation“ ir „contrôlée“.

Šie įrašai tose pačiose etiketėse turi būti tame pačiame regimajame lauke.

Įrašų raidės turi būti matomos, įskaitomos, nenutrinamos ir pakankamai didelės, kad išsiskirtų fone, kuriame yra išspausdintos ir kad jas būtų galima iškart išskirti iš kitų rašytinių ženklų ir piešinių.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:**

Geografinė „Olive de Nîmes“ vietovė apima Garo departamento alyvuogių auginimo vietoves ir Hero departamento rytinę dalį, išskyrus Kosą, *Cévenole* kalnus ir Kamargą.

Vietovės gamtinė riba rytuose yra Ronos upė, pietuose – Kamargos regionas. Šiaurėje vietovės riba susijusi su klimatu, t. y. iki kur gali būti auginami *Picholine* alyvmedžiai. Šiaurės rytuose ji eina Garo departamento riba (aukštesnis nei 300 m kalnagūbris, negausiai apaugęs krūmais (pranc. *massifs de garrigues*)). Vakaruose riba eina už Vidurlio upės slėnio ir tęsiasi miškingų kalnų ketera nuo *Ganges* iki *Pic St Loup* ir *Le Lez*.

Geografinės vietovės kraštovaizdžiui būdingos didesnės ar mažesnės kalvos, kurių aukštis paprastai neviršija 350 metrų. Dirvožemio sudėtyje dominuoja molingas terciaro periodo smiltainis, klintys, klintys su kreidos mergeliu ir sąnašiniai pylimai. Klimatas – Viduržemio jūros, veikiamas mistralio.

Gamybos vietovei priskiriamos 223 savivaldybės, iš kurių 183 yra Garo ir 40 Hero departamente.

Garo departamentas:

Aigaliers; Aigremont; Aigues-Vives; Alès; Anduze; Aramon; Argilliers; Arpaillargues-et-Aureillac; Aspères; Aubais; Aubord; Aubussargues; Aujargues;Bagard; Baron; Beauvoisin; Belvezet; Bernis; Bezouce; Blauzac; Boisset-et-Gaujac; Boissières; Boucoiran-et-Nozières; Bouillargues; Bouquet; Bourdic; Bragassargues; Brignon; Brouzet-les-Quissac; Bruguière (la); Cabrières; Cadière-et-Cambo (la); Caissargues; Calmette (la); Calvisson; Canaules-et-Argentières; Cannes-et-Clairan; Cardet; Carnas; Cassagnoles; Castelnau-Valence; Castillon-du-Gard; Caveirac; Clarensac; Codognan; Collias; Collorgues; Combas; Comps; Congénies; Conqueyrac; Corconne; Crespian; Cruviers-Lascours; Deaux; Dions; Domazan; Domessargues; Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac; Estezargues; Euzet; Flaux; Foissac; Fons;Fons-sur-Lussan; Fontanès; Fontarèches; Fournes; Gailhan; Gajan; Gallargues-le-Montueux; Garons; Garrigues-Sainte-Eulalie; Générac; Jonquières-Saint-Vincent; Junas; Langlade; Lecques; Lédenon; Lédignan; Lezan; Liouc; Logrian-Florian; Lussan; Manduel; Marguerittes; Martignargues; Maruejols-Les-Gardon; Massanes; Massillargues-Attuech; Mauressargues; Méjannes-Les-Alès; Meynes; Milhaud; Mons; Montagnac; Montaren-et-Saint-Médiers; Monteils; Montfrin; Montignargues; Montmirat; Montpezat; Moulezan; Moussac; Mus; Nages-et-Solorgues; Ners; Nîmes; Orthoux-Sérignac-Quilhan; Parignargues; Poulx; Puechredon;Quissac; Redessan; Remoulins; Ribaute-les-Tavernes; Rochefort-Du-Gard; Rodilhan; Rouvière (la); Saint-Bauzely; Saint-Bénezet; Saint-Bonnet-du-Gard; Saint-Césaire-de-Gauzignan; Saint-Chaptes; Saint-Christol-les-Alès; Saint-Clément; Saint-Come-et-Maruéjols; Saint-Dézéry; Saint-Dionisy; Sainte-Anastasie; Saint-Etienne-de-l'Olm; Saint-Geniès-de-Malgoires; Saint-Gervasy; Saint-Hilaire-de-Brethmas; Saint-Hilaire-d'Ozilhan; Saint-Hippolyte-de-Caton; Saint-Hippolyte-de-Montaigu; Saint-Hippolyte-du-Fort;

Saint-Jean-de-Ceyrargues; Saint-Jean-de-Crieulon; Saint-Jean-de-Serres; Saint-Just-et-Vacquieres; Saint-Laurent-la-Vernède; Saint-Mamert-du-Gard; Saint-Maurice-de-Cazevieille; Saint-Maximin; Saint-Nazaire-des-Gardies; Saint-Privat-des-Vieux; Saint-Quentin-la-Poterie; Saint-Siffret; Saint-Théodorit; Saint-Victor-des-Oules; Salinelles; Sanilhac-Sagries; Sardan; Sauve; Sauzet; Savignargues; Saze; Sernhac; Serviers-et-Labaume; Seynes; Sommières; Souvignargues; Théziers; Tornac; Uchaud; Uzès; Vallabrix; Vallérargues; Vergèze; Vers-Pont-du-Gard; Vestric-et-Candiac; Vézenobres; Vic-le-Fesc; Villevieille.

Savivaldybės, kurių tik dalis teritorijos priskiriama geografinei vietovei: Allègre; Beaucaire; Bellegarde; Goudargues; Saint-Gilles; Vauvert; Verfeuil.

Hero departamentas:

Assas; Baillargues; Beaulieu; Boisseron; Buzinargues; Campagne; Castries; Claret; Fontanès; Galargues; Garrigues; Guzargues; Lauret; Lunel; Lunel-Viel; Matelles (les); Montaud; Moulès-et-Baucels; Restinclières; Saint-Bauzille-De-Montmel; Saint-Brès; Saint-Christol; Saint-Croix-de-Quintillargues; Saint-Drézéry; Saint-Geniès-Des-Mourgues; Saint-Hilaire-de-Beauvoir; Saint-Jean-de-Cornies; Saint-Jean-de-Cuculles; Saint-Mathieu-de-Tréviers; Saint-Seriès; Saint-Vincent-de-Barbeyrargues; Saturargues; Saussines; Sauteyrargues; Sussargues; Vacquières; Valergues; Valflaunès; Vérargues; Villetelle.

5. **Ryšys su geografine vietove:**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai:*

Gamtinė aplinka

Geografinės vietovės kraštovaizdžiui būdingos didesnės ar mažesnės kalvos, kurių aukštis paprastai neviršija 350 metrų. Dirvožemio sudėtyje dominuoja molingas terciaro periodo smiltainis, klintys, klintys su kreidos mergeliu ir sąnašiniai pylimai. Klimatas – Vidužemio jūros su būdingomis vasaros sausromis ir gausiais rudens lietumis. Regione pučia stiprūs vėjai, ypač iš šiaurės ateinantis mistralis, todėl žiemos gali būti atšiaurios.

Istorija

Tai, kad alyvmedžiai šiame regione auginami nuo antikos laikų, liudija glaudų Nimo regiono ryšį su alyvmedžių auginimu.

Alyvuogių aliejus čia spaudžiamas nuo itin senų laikų, tačiau itin plačiai žalias valgomąsias alyvuoges imta auginti ir vartoti vėliau, nuo XVII amžiaus. Šis sektorius ėmė vystytis tik tada, kai broliai Piccolini ištobulino alyvuogių aitrumo panaikinimo būdą. Medžių (ąžuolo ir alyvmedžio) pelenus sumaišę su kalkių vandeniu, broliai Piccolini išgavo šarminį tirpalą, galintį panaikinti žaliųjų alyvuogių aitrumą. Šį metodą greitai perėmė visi alyvuogių gamintojai, ypač Nime. Visos alyvuogės, kurių aitrumas panaikintas taikant Piccolini metodą, imtos vadinanti *Picholines*.

Manoma, kad vėliau *Picholine* vardu pavadinta alyvmedžio rūšis, selekcijos būdu išvesta iš *Plant de Collias* veislės, atsiradusios geografinei šios nuorodos vietovei priskiriamoje *Collias* savivaldybėje, ir tinkama tuo metu pradėtam taikyti Piccolini aitrumo pašalinimo metodui. Nuo medžių būdavo nuraškomi gražiausi ir kiečiausi vaisiai, kuriuos būdavo paprasčiausia apdoroti taikant minėtą metodą.

Antroje XIX amžiaus pusėje chemijoje atrastas natrio šarmas. Jo atsiradimas sudarė galimybes pašalinti alyvuogių aitrumą iš didesnio jų kiekio ir paskatino atsirasti „pramonines“ gamyklas.

Tačiau XIX amžiuje alyvmedžių imta auginti mažiau, nes su šia kultūra pradėjo konkuruoti vynmedžių auginimas ir kitų riebalinių medžiagų importas. Nuosmukis tęsėsi iki Antrojo pasaulinio karo, kol dėl penkerius metus trukusio konflikto ėmė trūkti importuojamo aliejaus bei riebalų ir todėl vėl susidomėta alyvuogių aliejaus gamyba.

1945 m. netoli Nimo veikė 22 gamyklos, kuriose buvo apdirbama 2 000 tonų *Picholines* alyvuogių, ir daug turgų, kuriuose prekiauta alyvuogėmis.

Stiprios 1956 m. šalnos išnaikino daug Nimo regiono alyvmedžių giraičių.

Dėl vaisiaus skonio ir šio alyvmedžio botaninių ypatybių *Picholine* imta auginti ne tik vietovėje, kurioje ši veislė atsirado, o po 1956 m. šalnų ji paskelbta esanti nacionalinės svarbos ir visur atsodinta.

Tačiau Garo regione ir toliau užauginama daugiausia žaliųjų *Picholine* alyvuogių (23 % visos valstybėje pagaminamos produkcijos). Tai akivaizdžiai susiję su tuo, kad dėl kietumo *Picholine* veislė kuo puikiausiai prisitaikiusi prie SKVN „Olive de Nîmes“ gamybos vietovės dirvos ir klimato ypatybių. *Picholine* veislės plotų Nimo baseine, kuriame ji atsirado, yra daugiausiai, bet priekalnės *Cévenols* dalyje auginama ir kitų vietinių veislių. *Collias* ir gretimuose kaimuose yra senesnių nei 200 metų amžiaus *Picholine* veislės medžių.

5.2. *Produkto ypatumai:*

Alyvuogės tradiciškai apdirbamos vietovėje, iš kurios kilusi *Picholine* veislė, naudojant tradicinį „nestiprios pieno fermentacijos“ metodą, kai siekiant pašalinti aitrumą alyvuogės su kauliukais pamerkiamos į šarminį kalio karbonato arba natrio karbonato tirpalą, kurio tankis neviršija 1 032.

Alyvuoges išmirkius iki kol jos praranda dalį aitrumo, šarminis tirpalas pakeičiamas švariu geriamuoju vandeniu.

Vandenyje alyvuogės paliekamos 36 valandoms ir ne mažiau kaip 4 kartus nuskalaujamos.

Alyvuogės pamerkiamos į sūrymą su jūros druska, kurio tankis neviršija 1 060. Sūrymo rūgštingumui sumažinti iki 4,7 leidžiama naudoti citrinų ir pieno rūgštis.

Dėl tokio gamybos būdo „Olive de Nîmes“ alyvuogės tampa traškios ir įgyja tipišką sviesto ir riešutų kvapą.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir kurios nors produkto savybės, gero vardo ar kito požymio ryšys:*

Garo regione ilgai gyvuojanti alyvuogių auginimo tradicija leido perduoti sukauptą alyvmedžių giraičių priežiūros ir alyvuogių gaminimo patirtį.

Picholine veislė žiemos šalčiui atspari iki tam tikro lygio, o jos tvirtai ant medžio besilaikantys vaisiai atsparūs atšiauriems rudens vėjams. Tai, kad ši veislė tinka aliejui gaminti ir tiesiog valgyti, dar labiau sustiprino gamintojų domėjimąsi ja.

Dėl gamtinių sąlygų susiformavo toks alyvmedžių priežiūros būdas:

— medžiai tradiciškai paliekami žemi, kad geriau atlaikytų vėją ir būtų paprasčiau nuskinti valgyti skirtas žaliąsias alyvuoges,

— kraštovaizdį padėjo formuoti ir alyvmedžiams auginti skirtų sklypų išdėstymas: taip atsirado daug sienelėmis sutvirtintų terasų, tradiciškai vadinamų „faïsse“ arba „banquaou“, kurios padeda sulaikyti negausią dirvą, kai šlaitas pernelyg status.

Tradiciškai derlius būdavo nuimamas nuo rugsėjo (valgomosios alyvuogės) iki gruodžio (aliejui skirtos alyvuogės) ir tam reikėdavo daugybės darbuotojų, kurie pasak vietos posakio „eidavo alyvuogiauti“ (pranc. *allait oliver*).

Alyvuogės daugiausia skinamos rankomis, nes *Picholine* veislės alyvuogės tvirtai laikosi prie kotelio ir jas skinant mechaniniu būdu galėtų būti pažeistos.

Be to, tradicinis alyvmedžių giraičių išdėstymas (nedidelis plotas, sienelės, dažnai nepatogus priėjimas) nelabai tinka skinti mechaniniu būdu.

Alyvuogės paruošiamos tradiciniu „nestiprios pieno fermentacijos“ (gali būti dalinė) metodu, t. y. procesas sustabdomas prieš tirpalui pasiekiant kauliuką.

Toks fermentavimo būdas šioje vietovėje tradiciškai naudojamas, siekiant išlaikyti vaisių spalvą, ypatingą skonį ir traškumą be aitrumo.

Auginant šias alyvuoges įveikta daug sunkumų, tačiau dėl to, kad veislė gerai prisitaikiusi prie vietovės sąlygų, o žmonės labai prisirišę prie šio originalaus produkto, bei dėl vietos gamintojų patirties „Olive de Nîmes“ išliko ir šiais laikais šias alyvuoges vėl vertina augintojai ir vartotojai.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-AOP/olive-de-nimes.pdf

Paraiškos paskelbimas pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 dėl žemės ūkio produktų ir maisto produktų geografinių nuorodų ir kilmės vietos nuorodų apsaugos 6 straipsnio 2 dalį

(2010/C 44/07)

Šiuo paskelbimu suteikiama teisė pareikšti prieštaravimą paraiškai pagal Tarybos reglamento (EB) Nr. 510/2006 ([1]) 7 straipsnį. Prieštaravimo pareiškimai Komisijai turi būti pateikti per šešis mėnesius nuo paraiškos paskelbimo.

BENDRASIS DOKUMENTAS

TARYBOS REGLAMENTAS (EB) Nr. 510/2006

„龙口粉丝“ (LONGKOU FEN SI)

EB Nr.: CN-PGI-0005-0623-16.07.2007

SGN (X) SKVN ( )

1. **Pavadinimas:**

„龙口粉丝“ (Longkou Fen Si)

2. **Valstybė narė arba trečioji šalis:**

Kinijos Liaudies Respublika

3. **Žemės ūkio produkto ar maisto produkto aprašymas:**

3.1. *Produkto rūšis:*

2.7 klasė. Makaronų gaminys

3.2. *Produkto, kuriam taikomas 1 punkte nurodytas pavadinimas, aprašymas:*

„Longkou Fen Si“ – siūlo pavidalo krakmolo produktas, pagamintas iš šparaginių pupelių ir žirnių.

„Longkou Fen Si“ yra baltos spalvos, permatomas gaminys. Visos šio produkto dalys yra vienodo storio (nėra dvigubų ar sulūžusių dalių). Šis produktas minkštas ir lankstus. Jo skonis – grynas, ir jis neturi keisto kvapo; be to, jame nėra plika akimi matomų priemaišų. Šiam produktui būdingiausia savybė – virimo temperatūroje nevyksta geliacija. Net vermišelius virinant vieną valandą, jų dalys nesulimpa, nesulūžta (arba sulūžta nedaug dalių), nevyksta geliacija.

„Longkou Fen Si“ būdingas didelis kiekis krakmolo, kuris sudaro daugiau kaip 75 %, vandens kiekis – mažiau kaip 15 %, skersmuo – mažiau kaip 0,7 mm, o verdant vandenyje sulūžtančių makaronų santykis, kai makaronai virinami vandenyje 45 minutes, – mažiau kaip 10 %. Peleningumas – mažiau kaip 0,5 %.

3.3. *Žaliava (taikoma tik perdirbtiems produktams):*

„Longkou Fen Si“ gaminami iš šparaginių pupelių arba žirnių.

Dėl žaliavų kilmės vietos apribojimų nėra, taigi gali būti naudojami ir importuoti produktai.

Tačiau auginant šparagines pupeles ir žirnius negalima naudoti trąšų ir chemikalų. Pirmenybė teikiama tais pačiais metais išaugintiems produktams. Žaliavos neturėtų būti laikomos ilgiau kaip vienus metus. Kitos sąlygos:

— turi būti naudojamos nesulūžusios, sveikos sėklos,

— priemaišų ar kitos spalvos sėklų kiekis negali viršyti 1 %,

([1]) OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

o

— drėgmės kiekis turėtų būti mažesnis kaip 13,5 %.

Naudojamas vanduo turėtų būti imamas iš vandens šaltinių, esančių minėtoje geografinėje vietovėje.

3.4. *Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):*

—

3.5. *Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:*

Šparaginės pupelės arba žirniai turi būti mirkomi, krakmolo kleisteris turi būti nusodinamas ir atskiriamas, tešla mušama, filtruojama ir džiovinama (saulėje arba karštame ore) nurodytoje geografinėje vietovėje.

3.6. *Specialios pjaustymo, trynimo, pakavimo ir kt. taisyklės:*

Išdžiovinti „Longkou Fen Si“ yra supakuojami pagal klientų reikalavimus.

3.7. *Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:*

Ant „Longkou Fen Si“ produkto etiketės turi būti pateikta toliau nurodyta informacija: produkto pavadinimas, gamintojo pavadinimas ir adresas, prekės ženklas, pakuotės specifikacija, pagaminimo data ir galiojimo laikas, produkto sudedamosios dalys ir gamybos partijos numeris.

4. **Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:**

Minėtoji vietovė yra šiaurinėje *Shandong* pusiasalio dalyje; ji apima *Longkou, Zhaoyuan, Penglai, Laiyang* ir *Laizhou* miestus, esančius Kinijos *Shandong* provincijos *Yantai* miesto administraciniame regione. Per šią vietovę teka Geltonoji upė ir Jie upė.

5. **Ryšys su geografine vietove:**

5.1. *Geografinės vietovės ypatumai:*

Per šį geografinį regioną teka tokios upės kaip Geltonoji ir Jie, tad vandens kokybė yra gera. Šiam regionui būdingas šiltas, žemyninis, pusiau drėgnas klimatas ir musoninis vėjas. Čia yra keturi skirtingi metų laikai. Šiam regionui būdingas vidutinio stiprumo vėjas, tinkama temperatūra, maža santykinė oro drėgmė, ilgas šviesusis paros metas ir unikali mikrobinė sistema.

5.2. *Produkto ypatumai:*

„Longkou Fen Si“ produktams būdingas didelis kiekis krakmolo, jie itin lankstūs ir yra be priemaišų. „Longkou Fen Si“ virinant vandenyje 45 minutes, sulūžta mažiau kaip 10 % vermišelių.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto kokybės ar savybių (SKVN produktams) arba produkto specialios kokybės, reputacijos ar kitų savybių (SGN produktams) ryšys:*

Gamtos veiksniai

Vandens kokybė. Gamybos procesui labai svarbi krakmolo kokybės kontrolė. Pagrindinis krakmolo gamybos būdas yra toks: išspaudę išmirkytų šparaginių pupelių arba žirnių minkštimą, pašalinkite jų žievelės likučius. Krakmolas sutirštėja dėl *Streptococcus lactis* poveikio. Tada džiovindami išgaukite krakmolą. Šis metodas žinomas kaip staigi rūgštinė tirpalo fermentacija. Šiame procese svarbiausias *Streptococcus lactis* vaidmuo, o vandens kokybė yra pagrindinis dalykas, lemiantis *Streptococcus lactis* augimą ir dauginimąsi. Neužterštas, bekvapis, gaivus, nekartus vanduo, kuriame gausu mineralų, paprastai yra vadinamas gėlu vandeniu. Gėlame vandenyje esančios metalo dalelės ir neorgainės druskos turi didelį poveikį naudingų mikroorganizmų ir jų gaminamų fermentų augimui ir dauginimuisi. O tai daro poveikį krakmolo tirštėjimui, jo išlaikymui ir kokybei. Užterštas vanduo arba vanduo su itin didelėmis arba mažomis pH vertėmis arba per dideliu chloro arba sulfatų jonų kiekiu slopina mikroorganizmų augimą ir dauginimąsi ir gali nulemti mikroorganizmų spietimąsi tam tikrose vietose, dėl ko jie negali sutirštinti krakmolo. Vadinasi, vandens kokybė daro didelį poveikį krakmolo kiekiui ir

„Longkou Fen Si“ kokybei. Sakoma, kad vermišelių gamyba primena sidabro išgavimą iš vandens. Tas pats amatininkas, naudodamas tuos pačius metodus, gali pagaminti aukštos kokybės vermišelius *Longkou Fen Si* geografinėje vietovėje, bet nepagamins panašios kokybės makaronų kitose vietovėse, o kai kuriose teritorijose net negalės išgauti krakmolo. Tai aiškiai parodo vandens kokybės poveikį „Longkou Fen Si“. *Yantai* regione yra daug kalnų ir kalvų. Vanduo į upes patenka iš kalnuose esančių šaltinių. Šie šaltiniai nėra užteršti, jų pH – 6,9–7,4; juose mažai chlorido ir sulfato jonų. Čia esantis vanduo tinka krakmolui iš šparaginių pupelių ir žirnių išgauti naudojant staigią rūgštinę tirpalo fermentaciją. Dėl šio vandens „Longkou Fen Si“ yra daug krakmolo.

Klimatas ir geografinė aplinka. Dar vienas svarbus „Longkou Fen Si“ kokybę lemiantis veiksnys – džiovinimas. „Longkou Fen Si“ gamybą galima padalyti į du etapus – pavasario ir rudens. Pavasario etapas prasideda pavasario lygiadienį ir tęsiasi iki vasaros saulėgrįžos, o rudens etapas prasideda nuo „baltosios rasos“ ir tęsiasi iki tol, kol pradeda smarkiai snigti; iš viso tai trunka šešis mėnesius. Geriausi vermišeliai būna tie, kurie gaminami laikotarpiu nuo „grūdų lietaus“ iki vasaros pradžios ir nuo rudens lygiadienio iki žiemos pradžios. Kitu metu gaminamų vermišelių kokybė yra prastesnė už tą, kuri gaunama vermišelius gaminant pavasarį ir rudenį. Taip yra iš esmės dėl to, kad temperatūra žiemą yra per žema, taigi *Streptococcus lactis* vykstant fermentacijai sunku daugintis. Vermišeliai, kurie džiūsta per lėtai arba net užšąla, yra prastesnės kokybės. Kita vertus, vasarą temperatūra yra per aukšta, taigi sunku užtikrinti, kad vykstant fermentacijai produktas nebūtų užkrečiamas kitomis bakterijomis. Kitos galimos problemos: per didelis lietaus kiekis, per mažai vėjo ir per stipri saulės šviesa džiovinant vermišelius. Visi šie veiksniai kartu lemia prastesnę vermišelių kokybę. Temperatūra „Longkou Fen Si“ gamybos vietoje yra palanki *Streptococcus lactis* daugintis. O tinkamas vėjo greitis ir tinkama drėgmė padeda išdžiovinti vermišelius.

Vykstant technologijų pažangai, džiovinimas karštu oru pamažu keičia tradicinį džiovinimą saulėje. Tai pakeistas procesas, kuriuo imituojamos pagrindinės džiovinimo saulėje sąlygos. Šiuo metu gaminant „Longkou Fen Si“ taikomas džiovinimas saulėje ir džiovinimas karštu oru.

Žmogiškieji veiksniai

Tiesa, kad dar Šiaurės *Vei* dinastijos laikotarpiu *Zhaoyuan* žmonės gerai žinojo krakmolo gamybos metodus, o įprastus vermišelius pradėjo gaminti valdant *Song* dinastijai.

XIX a. vermišelius iš šparaginių pupelių gaminantys cechai veikė dabartiniame *Zhangxing* miestelio, priklausančio *Zhaoyuan* miestui, *Beilizhuang* kaime. Šie cechai yra seniausi iki šiol veikiantys vermišelių cechai.

1860 m. Hongkonge buvo įkurtas *Hongtai* vermišelių cechas siekiant supirkti *Zhaoyuan* pagamintus vermišelius ir atgabenti juos iš *Longkou*. Simboliai „Longkou Fen Si“ buvo žymimi ant išorinės pakuotės. Nuo to laiko šis produktas žinomas kaip „Longkou Fen Si“.

1862 m. Čingų dinastija *Yantai* įkūrė Rytų muitinės postą, o papildomas postas, kuris aktyviai prisidėjo prie „Longkou Fen Si“ transportavimo ir pardavimo, įkurtas *Longkou*. *Longkou* uostas išorės prekybai atidarytas 1914 m. sausio mėn. *Zhaoyuan* vis daugiau žmonių atidarė vermišelių cechus *Longkou*, taip skatindami „Longkou Fen Si“ eksportą. Todėl „Longkou Fen Si“ dabar turi gerą reputaciją Kinijoje ir už jos ribų.

Dėl ilgalaikės reputacijos pavadinimas „Longkou Fen Si“ *Shandong* provincijos užsienio prekybos departamentų buvo naudojamas siekiant didinti eksporto prekybą.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

(Reglamento (EB) Nr. 510/2006 5 straipsnio 7 dalis)

2010 m. prenumeratos kainos (be PVM, įskaitant paprastosios siuntos išlaidas)

ES oficialusis leidinys, L ir C serijos, tik spausdintinė versija	22 oficialiosiomis ES kalbomis	1 100 EUR per metus
ES oficialusis leidinys, L ir C serijos, spausdintinė versija ir metinis kompaktinis diskas	22 oficialiosiomis ES kalbomis	1 200 EUR per metus
ES oficialusis leidinys, L serija, tik spausdintinė versija	22 oficialiosiomis ES kalbomis	770 EUR per metus
ES oficialusis leidinys, L ir C serijos, mėnesinis kaupiamasis kompaktinis diskas	22 oficialiosiomis ES kalbomis	400 EUR per metus
Oficialiojo leidinio priedas, S serija (Konkursai ir viešieji pirkimai), kompaktinis diskas, leidžiamas du kartus per savaitę	daugiakalbis: 23 oficialiosiomis ES kalbomis	300 EUR per metus
ES oficialusis leidinys, C serija. Konkursai	konkursų kalbomis	50 EUR per metus

Europos Sąjungos oficialųjį leidinį, leidžiamą oficialiosiomis Europos Sąjungos kalbomis, galima prenumeruoti bet kuria iš 22 kalbų. Jį sudaro L (teisės aktai) ir C (informacija ir pranešimai) serijos.

Kiekviena kalba leidžiamas leidinys prenumeruojamas atskirai.

Oficialieji leidiniai airių kalba parduodami atskirai, remiantis 2005 m. birželio 18 d. Oficialiajame leidinyje L 156 paskelbtu Tarybos reglamentu (EB) Nr. 920/2005, nurodančiu, kad Europos Sąjungos institucijos laikinai neįpareigojamos rengti ir skelbti visų aktų airių kalba.

Oficialiojo leidinio priedas (S serija. Konkursai ir viešieji pirkimai) skelbiamas viename daugiakalbiame kompaktiniame diske visomis 23 oficialiosiomis kalbomis.

Pateikę paprastą prašymą *Europos Sąjungos oficialiojo leidinio* prenumeratoriai gali gauti įvairius Oficialiojo leidinio priedus. Apie priedų išleidimą prenumeratoriai informuojami pranešime skaitytojui, kuris skelbiamas *Europos Sąjungos oficialiajame leidinyje*.

2010 metais kompaktinius diskus pakeis skaitmeniniai diskai.

Pardavimas ir prenumerata

Įvairių mokamų leidinių, tokių kaip *Europos Sąjungos oficialusis leidinys*, galima užsiprenumeruoti mūsų pardavimo biuruose. Pardavimo biurų sąrašą galima rasti internete adresu

http://publications.europa.eu/others/agents/index_lt.htm

EUR-Lex (http://eur-lex.europa.eu) – tai tiesioginė ir nemokama prieiga prie Europos Sąjungos teisės aktų. Šiame tinklalapyje galima skaityti *Europos Sąjungos oficialųjį leidinį*, susipažinti su sutartimis, teisės aktais, precedentine teise bei parengiamaisiais teisės aktais.

Išsamesnės informacijos apie Europos Sąjungą rasite http://europa.eu

Europos Sąjungos leidinių biuras
2985 Liuksemburgas
LIUKSEMBURGAS

LT