



Informācija un paziņojumi

55. sējums
2012. gada 19. jūlijs

Paziņojums Nr.	Saturs	Lappuse
II	Informācija	
EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI		
Eiropas Komisija		
2012/C 212/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta COMP/M.6515 – Arrow Electronics/Altimate Group) ⁽¹⁾	1
IV	Paziņojumi	
EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI		
Eiropas Komisija		
2012/C 212/02	Euro maiņas kurss	2

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

2012/C 212/03	Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu	3
---------------	--	---

V Atzinumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2012/C 212/04	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta COMP/M.6600 – AAEC/Entero/BMC Investments) ⁽¹⁾ ...	4
---------------	---	---

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2012/C 212/05	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību	6
---------------	--	---



⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta COMP/M.6515 – Arrow Electronics/Altimate Group)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2012/C 212/01)

Komisija 2012. gada 25. jūnijā nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar kopējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 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 apvienošanas 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/lv/index.htm>) ar dokumenta numuru 32012M6515. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Kopienų tiesību aktiem.
-

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾**2012. gada 18. jūlijs**

(2012/C 212/02)

1 euro =

Valūta			Valūta		
		Maiņas kurss			Maiņas kurss
USD	ASV dolārs	1,2234	AUD	Austrālijas dolārs	1,1867
JPY	Japānas jena	96,63	CAD	Kanādas dolārs	1,2399
DKK	Dānijas krona	7,4388	HKD	Hongkongas dolārs	9,4893
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,78400	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,5397
SEK	Zviedrijas krona	8,4927	SGD	Singapūras dolārs	1,5416
CHF	Šveices franks	1,2010	KRW	Dienvikorejas vona	1 398,54
ISK	Islandes krona		ZAR	Dienvīdāfrikas rands	10,0063
NOK	Norvēģijas krona	7,4825	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,7937
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	HRK	Horvātijas kuna	7,4810
CZK	Čehijas krona	25,278	IDR	Indonēzijas rūpija	11 587,05
HUF	Ungārijas forints	285,90	MYR	Malaizijas ringits	3,8702
LTL	Lietuvas lits	3,4528	PHP	Filipīnu peso	51,021
LVL	Latvijas lats	0,6959	RUB	Krievijas rublis	39,6991
PLN	Polijas zlots	4,1795	THB	Taizemes bāts	38,794
RON	Rumānijas leja	4,5653	BRL	Brazīlijas reāls	2,4756
TRY	Turcijas lira	2,2131	MXN	Meksikas peso	16,1445
			INR	Indijas rūpija	67,8280

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

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu

(2012/C 212/03)

Saskaņā ar 35. panta 3. punktu Padomes 2009. gada 20. novembra Regulā (EK) Nr. 1224/2009, ar ko izveido Kopienas sistēmu, lai nodrošinātu atbilstību kopējās zivsaimniecības politikas noteikumiem ⁽¹⁾, ir pieņemts lēmums aizliegt zveju, kā noteikts turpmāk tabulā.

Aizlieguma datums un laiks	31.5.2012.
Darbības ilgums	31.5.2012.–31.12.2012.
Dalībvalsts	Dānija
Krājums vai krājumu grupa	SAN/*234_1 un SAN/*234_2
Suga	Tūbītes (<i>Ammodytes</i> spp.)
Zona	ES ūdeņi IIa, IIIa un IV zonā, izņemot ūdeņus līdz sešu jūdžu attālumam no Apvienotās Karalistes bāzes līnijām pie Šetlandes, Fēras salas un Fūlas
Zvejas kuģu tips(-i)	—
Atsauces numurs	—

⁽¹⁾ OV L 343, 22.12.2009., 1. lpp.

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

(Lieta COMP/M.6600 – AAEC/Entero/BMC Investments)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2012/C 212/04)

1. Komisija 2012. gada 9. jūlijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 4. pantu ⁽¹⁾, kuras rezultātā uzņēmums ABN AMRO *Effecten Compagnie* B.V. ("AAEC", Nīderlande), kas ir uzņēmumam ABN AMRO Bank N.V. ("ABN AMRO", Nīderlande) pilnībā piederošs meitasuzņēmums, un uzņēmums Entero B.V. ("Entero", Nīderlande), kas ir uzņēmumam ING Bank N.V. ("ING", Nīderlande) pilnībā piederošs meitasuzņēmums, iegūst Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta izpratnē kopīgu kontroli pār uzņēmumu BMC Investments B.V. un konkrētiem tā meitasuzņēmumiem ("BMC", Nīderlande), iegādājoties akcijas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

— AAEC ir specializējies kapitāla daļu turēšanā ABN AMRO vārdā (piemēram, pēc pārstrukturēšanas),

— Entero ir specializējies riska kapitāla jomā (piemēram, turot kapitāla daļas pēc pārstrukturēšanas),

— ABN AMRO ir liela finanšu iestāde,

— ING ir liela finanšu iestāde,

— BMC ir konsultāciju un pārvaldības uzņēmums, kas specializējies konsultāciju pakalpojumu sniegšanā Nīderlandes valsts sektoram.

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

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus novērojumus par ierosināto darbību.

Novērojumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienas pēc šīs publikācijas datuma. Novērojumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru COMP/M.6600 – AAEC/Entero/BMC Investments uz šādu adresi:

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

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

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2012/C 212/05)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 ⁽¹⁾ 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“AIL FUMÉ D'ARLEUX”

EK Nr.: FR-PGI-0005-0820-02.08.2010

AĢIN (X) ACVN ()

1. **Nosaukums:**

“Ail fumé d'Arleux”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Francija

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

1.6. grupa. Svaigi vai pārstrādāti augļi, dārzeņi un labība

3.2. *Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):*

“Ail fumé d'Arleux” ir ķiploki, kuri, prasmīgi izmantojot tradicionālu metodi un zinātību, sapīti pīnēs un kūpināti vietējās kūdras un/vai līgnīta, un/vai salmu dražu (rupjas pelavas ar īsiem salmiem), un/vai zāģu skaidu dūmos, kas nodrošina tiem ļoti labu uzglabājamību.

“Ail fumé d'Arleux” ir produkts, ko iegūst no pavasara sārtajiem ķiplokiem (*Liliaceae* dzimtas *Allium sativum* sugas augi), kas pieder pie II šķirņu grupas “Ail du Nord” šķirņu tipa. Tiem raksturīga ilga miera stadija, vidēji lieli sīpoli bez ziedneša, un tie ir pielāgojušies Ziemeļfrancijas-Padekalē (*Nord-Pas de Calais*) reģiona klimatiskajiem un vēsturiskajiem apstākļiem. Ziedneša trūkums ļauj sapīt ķiplokus tipiskajās pīnēs, jo laksti pietiekami labi padodas pīšanai. Izmanto “Ail du Nord”, “Gayant” un “Arno” šķirnes ķiplokus. Var tikt ieviestas arī jaunas šķirnes, taču ar nosacījumu, ka tās atbilst iepriekš noteiktajiem kritērijiem. Pēc katra grozījuma šķirņu sarakstu paziņo ražotājiem, kā arī pārbaudes struktūrai un kompetentajām kontroles iestādēm. Novācot ražu, ķiploka sīpols pēc lieluma ir vidējs (tā kalibrs attiecīgi no 40 līdz 80 mm atkarā no iesaiņošanas veida), baltā krāsā, taču ārējās zvīņlapas ir tumši sārtas.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

“Ail fumé d'Arleux” tradicionāli piedāvā pīnēs, kurās ir 10 līdz 90, pat 120 ķiploku galviņu (jeb sīpolu). Produktu var piedāvāt arī 3 galviņu pīnēs. Pīņu veidošanu nodrošina ķiploku sīpolu žāvēšana kopā ar lakstiem vai nu uz lauka, vai angārā ar jaudīgu ventilāciju. Pīšanu pīnēs veic ar rokām, veidojot tās līdzīgi matu pīnēm.

Kūpināšanu, ko izdara pēc sapīšanas pīnēs un kas ilgst vismaz 7 dienas, veic kūpinātavā. Pēc kūpināšanas ķiploki iekrāsojas dažādos toņos atkarībā no izmantotā kurināmā. Iekrāsojums var būt no rudi brūniem līdz tumšbrūniem toņiem. Šādi iegūtās ķiploku pīnes pirms piedāvāšanas tirdzniecībā var iesaiņot tīkliņos.

“Ail fumé d'Arleux” īpašības ir šādas:

- patīkama dūmu smarža,
- visiem pīnē sapītajiem ķiplokiem viendabīgs krāsojums, kura košumu novērtē, salīdzinot ar noteiktu krāsu paraugu.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

Nepiemēro

3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):*

Nepiemēro

3.5. *Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:*

Visiem audzēšanas, sapīšanas pīnēs, kūpināšanas un iesaiņošanas posmiem jānoris noteiktajā apgabalā.

3.6. *Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:*

Pēc kūpināšanas ķiploku pīnes var iesaiņot tīkliņos. Šī iesaiņošana jāveic noteiktajā apgabalā, lai stingri ierobežotu produkta pārcilāšanu. Tam ir savs pamats, jo “Ail fumé d'Arleux” ir vārīgs produkts (kūpināšana padara traušas ārējās zvīņlapas, un tās viegli lūzt), tāpēc tā pārcilāšanu un pārvadāšanu jāierobežo. Iesaiņošana noteiktajā apgabalā ļauj saglabāt produktu un pīnes mehāniski nebojātus.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

Marķējumam jāatbilst tiesību aktu prasībām, turklāt uz tā jānorāda:

- AĢIN nosaukums,
- produkta partijas numurs, kas ļauj nodrošināt izsekojamību,
- Eiropas Savienības AĢIN logotips un/vai norāde “Indication Géographique Protégée” (aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde).

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

Ģeogrāfiskais apgabals atbilst platībām, kas Arlē (*Arleux*) baseinā tradicionāli atvēlētas ķiploku kultūrai; par pamatu tam ir tās audzēšanai piemēroti vietējie augsnes un klimatiskie apstākļi, kā arī kūdrāju klātiens.

Ģeogrāfiskais apgabals ietver 62 pašvaldību teritoriju, no kurām 35 ir *Nord* departamentā, bet 27 – *Pas de Calais* departamentā.

Nord departamentā

Arleux, Aubencheul au Bac, Aubigny au Bac, Bruille les Marchiennes, Brunemont, Bugnicourt, Cantin, Courchelettes, Cuincy, Dechy, Ecaillon, Erchin, Esquerchin, Estrées, Fechain, Ferin, Flers en Escrebieux, Fressain, Fressies, Geulzin, Guesnain, Hamel, Haynecourt, Hem Lenglet, Lambres lez Douai, Lauwin Planque, Lecluse, Lewarde, Loffre, Marcq en Ostrevant, Marquette en Ostrevant, Masny, Monchecourt, Roucourt un Villers au terre.

Pas de Calais departamentā

Baralle, Bellonne, Brebières, Buissy, Cagnicourt, Corbehem, Dury, Ecourt Saint Quentin, Epinoy, Gouy sous Bellonne, Hendecourt les Cagnicourt, Marquion, Noyelles sous Bellonne, Oisy le Verger, Palluel, Quiery La Motte, Recourt, Riencourt les Cagnicourt, Rumaucourt, Sailly en Ostrevent, Sains les Marquion, Sauchy Cauchy, Sauchy Lestrée, Saudemont, Tortequesne, Villers les Cagnicourt un Vitry en Artois.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika:*

Augsne

Augsnes, kas *Cambrésis* dabas reģionam ir visraksturīgākās, veidojušās uz šādiem cilmiežiem: lesveida smilšmāls, terciāra māls un – mazākā mērā – smilšains materiāls, kas radies no terciāra veidojumiem, krīta un tekošu ūdeņu aluviālajām sanesām.

“Ail fumé d'Arleux” ķiplokus audzē ģeogrāfiskajā apgabalā uz zemes gabaliem, kuriem raksturīgas smilšmāla un smilšmāla-māla augšnes, kurās ir ne vairāk par 30 % māla.

Klimats

Apgabalā valda mērens klimats ar salīdzinoši vienmērīgu temperatūru no gada gadā. Minimālās temperatūras nav zemas (to dienu skaits, kurās temperatūra noslīd zem nulles, ir niecīgs), bet maksimālās tikai retumis pārsniedz 30 °C. Turklāt diennakts temperatūras svārstības ir nelielas.

Attiecībā uz nokrišņiem novērots, ka to sadalījums visa gada laikā ir vienmērīgs, un gada vidējais nokrišņu daudzums ir 650 mm (vidējais rādītājs pēdējos 30 gados).

Kūdras klātie

Arlē atrodas pļavu, upju un purvu ieskaitā ielejā.

Sensée ieleja “veido garu, zaļu joslu” starp diviem nezaļojošiem plato – *Douaisis* un *Cambrésis*.

Sensée upē satek tādu blakus pieteku ūdeņi kā *Agache* un *Hirondelle*; šī upe tek cauri purviem un dīķiem un ietek (Francijas) Ziemeļu kanālā (*Canal du Nord*).

Sensée ielejas purvi plešas gandrīz 800 hektāru platībā, un tajos sakrājušās aluviālās sanesas un izveidojusies kūdra.

Dzirnavas un slūžas, kuru senāk ielejā bijis daudz, veicinājušas ūdens līmeņa saglabāšanu purvos, kamēr kūdras (tā izmantota par kurināmo materiālu pirms tam, kad akmeņogles kļuvušas plaši pieejamas) ieguves vietās izveidojušies dīķi.

5.2. *Produkta specifika:*

Produkta specifikas pamatā ir īpaša zinātība, ko izmanto kūpināšanā, kā arī kvalitāte, ko vienlaikus nosaka gan kūpināšana, gan ķiploku sapīšana īpašās pīnēs, gan arī sena reputācija, kas saglabājusies līdz pat mūsu dienām.

Tradicionāla zinātība kūpināšanā

Tradicionālo kūpināšanu veic, par kurināmo izmantojot kūdru, zāgu skaidas vai salmu drizas. Šodien kurināmā maisījumā iekļauj arī lignītu, jo kūdra nav ilgtspējīgi izmantojama; abiem šiem materiāliem, kad tos izmanto par kurināmo, ir līdzīgas īpašības. Ķiploku audzēšana kultūrā Arlē baseinā attīstījusies, pateicoties kūdras izmantošanai un kūpināšanas tehnikas izkopšanai. Tas viss dara Arlē par tādu apgabalu, kurā ķiploki tradicionāli tiek kūpināti.

Noteiktas kvalitātes īpašības

Kūpināšana piešķir “Ail fumé d'Arleux” ķiplokiem visā pīnē vienmērīgu krāsojumu no viegli rudi brūna toņa līdz tumšbrūnam tonim un patīkamu kūpinājuma smaržu. Kūpināšana nodrošina arī to, ka

produkts ilgāk uzglabājas. “Ail du Nord” tipa šķirņu izmantošana ļauj sapīt ķiploku galviņas pīnēs, jo šo šķirņu ķiplokiem nav ziedneša. Šādā veidā ķiploki piedāvāti tirdzniecībā arī iesākumā, jo tā bijis vieglāk gan sakārt tos kūpinātavā, gan arī tirgot. Šodien šādas ķiploku pīnes augstu vērtē praktiskajā un estētiskajā ziņā.

Vienmēr neapstrīdama reputācija

Statistiskās uzskaites avotos departamentā šis produkts pirmo reizi minēts 1804. gadā. XIX gadsimta ritumā produkts vairākkārt saņēmis godalgas lauksaimniecības izstādēs un gadatirgos. XX gadsimtā ķiploku audzēšana attīstījās, un zemnieki, paši tirgojot šos ķiplokus tieši patērētājiem, panāca, ka produkts kļuva pazīstams. Tai laikā “Ail fumé d'Arleux” reputācija jau pārsniedza ražošanas apgabala robežas.

Šodien ķiploku gadatirgus Arlē ir ievērojamākais notikums produkta reputācijas veidošanā. Ķiploku gadatirgu pirmo reizi sarīkoja 1962. gadā, bet pēdējos gados tas tiek apmeklēts arvien vairāk, tādējādi veicinot produkta atpazīstamību presē un gadatirgu apmeklētāju vidū.

5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):

Šādā reģionā, kur ķiploku kultūrai ir labvēlīgi augsnes un klimatiskie apstākļi (vieglas augsnes ar vāji izteiktu humusa horizonta veidošanos, labu ūdens iztvaikošanas spēju, strauju sasilšanu un nedaudziem oļiem; mērens klimats ar nelielām temperatūras svārstībām un visā gadā vienmērīgi sadalītu nokrišņu daudzumu), kūdra bijusi par iemeslu ķiploku kūpināšanas aizsākšanai.

Kūdras izmantoja apsildei, taču drīz vien to sāka lietot arī ķiploku kūpināšanai. To var izskaidrot ar apgabala klimatu, jo tas rada apstākļus, kādos ķiploku žūšana nenoris apmierinoši. Kūpināšana ļauj pabeigt ķiploku žūšanas procesu un tādējādi nodrošināt to uzglabāšanos, nepieļaujot pelējumu attīstību. Kūpināšana arī piešķir ķiplokiem rudu krāsojumu un izteikti raksturīgu smaržu. Ķiploku ražotāji kūpināšanai izmanto arī citus materiālus, un arī tos jau izsenis iegūst reģionā.

Savukārt ķiploku sapīšana pīnēs sagatavo tos tā, lai varētu sakārt kūpinātavās. Abi šie aspekti ir cieši saistīti un veido zinātību, bez kuras “Ail fumé d'Arleux” nav iedomājams. Līdz ar darba zirgu ieviešanu (zemes apstrādei) un vēl jo vairāk līdz ar lauksaimniecības mehanizācijas attīstību audzēt ķiplokus šajos purnvajos apgabalos vairs nevarēja. Tāpēc ķiploku kultūra izplatījās aizvien tālāk no kūdrājiem.

Saimniecībās, kurās strādāja ar vecām kuļmašīnām, pēc labības izkulšanas savāca rupjās pelavas ar īsajiem salmiem. Taču tādu saimniecību ir arvien mazāk, un to nokultās labības platības ir mazas. Šodien tikai neliels skaits saimniecību var sagādāt ķiploku ražotājiem šīs pelavas un salmu drazas, jo modernās lauksaimniecības mašīnas labības plaujas laikā tās izmet uz lauka un atstāj. Taču vairākas tradicionālas saimniecības saglabājušās Betīnas (Béthune) pašvaldībā. Tās ražo salmus Francijas Valsts zirgkopības un jāšanas institūta (Haras Nationaux) vai Parīzes reģiona (Vincennes, Chantilly) sporta zirgu staļļu vajadzībām, kuriem ir īpašas prasības attiecībā uz zirgu turēšanai izmantojamo salmu kvalitāti. Ja ķiploku ražotāji izmanto zāgskaidas, tad tie dod priekšroku piegādēm no pašu reģiona. Tas ir saprotami, jo Ziemeļfrancijas-Padekalē reģionā 93 % no mežiem klātās platības aizņem lapu koki, starp kuriem visvairāk sastopami ozoli, dižskābarži un oši. Šo sugu koku zāgskaidas labi noder ķiploku kūpināšanai.

Tādējādi “Ail fumé d'Arleux” ražotāji, gan pinot ķiplokus pīnēs, gan izmantojot īpašu kūpināšanas paņēmieni (sākotnēji ar kūdras, bet nesenākā laikā pievienojot tai vienu vai vairākus kurināmā materiālus), pratuši nodrošināt savam produktam neapstrīdamu reputāciju, ko vēl šodien apstiprina ķiploku gadatirgu panākumi.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPAilfumedArleux06122011.pdf>

Abonementa cenas 2012. gadā (bez PVN, ieskaitot sūtīšanas izdevumus)

ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 1 200 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, papīra formātā + DVD, ikgadējs	22 oficiālajās ES valodās	EUR 1 310 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, L sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 840 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, DVD, ikmēneša (apkopojošs)	22 oficiālajās ES valodās	EUR 100 gadā
ES Oficiālā Vēstneša pielikums (S sērija) – Publiskā iepirkuma līgumu konkursi, DVD, viens izdevums nedēļā	daudzvalodu: 23 oficiālajās ES valodās	EUR 200 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, C sērija – Konkursi	valodā(-ās) saskaņā ar konkursu(-iem)	EUR 50 gadā

Eiropas Savienības Oficiālā Vēstneša, kas iznāk oficiālajās Eiropas Savienības valodās, abonements ir pieejams 22 valodās. Tajā ir L sērija ("Tiesību akti") un C sērija ("Paziņojumi un informācija").

Katrai valodas versijai nepieciešams atsevišķs abonements.

Saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 920/2005, kas publicēta 2005. gada 18. jūnijā *Oficiālajā Vēstnesī* L 156, Eiropas Savienības iestādes uz zināmu laiku nesaista pienākums visus tiesību aktus sagatavot īru valodā un tos publicēt šajā valodā. Tādēļ *Oficiālā Vēstneša* izdevumus īru valodā var iegādāties atsevišķi.

Oficiālā Vēstneša pielikumu (S sērija – "Publiskā iepirkuma līgumu konkursi") var abonēt 23 oficiālo valodu versijās vienā daudzvalodu DVD formātā.

Eiropas Savienības Oficiālā Vēstneša abonentiem ir tiesības saņemt dažādus *Oficiālā Vēstneša* pielikumus bez papildu samaksas. Abonentus informē par pielikumiem ar *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* iekļautiem paziņojumiem lasītājiem.

Pārdošana un abonementi

Dažādus maksas periodiskos izdevumus, tādus kā *Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis*, var abonēt pie mūsu komerciālajiem izplatītājiem. To saraksts ir pieejams šādā tīmekļa vietnē:

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

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) piedāvā tiešu bezmaksas piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem. Šajā vietnē iespējams iepazīties ar *Eiropas Savienības Oficiālo Vēstnesi*, un tajā ir iekļauti arī līgumi, tiesību akti, tiesu prakse un sagatavošanā esošie tiesību akti.

Lai uzzinātu vairāk par Eiropas Savienību, skatīt: <http://europa.eu>



Eiropas Savienības Publikāciju birojs
2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV