ISSN 1977-0952

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 283

Izdevums latviešu valodā

55. sējums

2012. gada 19. septembris

Informācija un paziņojumi

Paziņojums Nr. Saturs Lappuse

II *Informācija*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2012/C 283/01 Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta COMP/M.6670 – *Bridgepoint/Orlando/Limoni*) ([1]) 1

2012/C 283/02 Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta COMP/M.6621 – *CNP Assurances/BNP Paribas/Immeuble Val-de-Marne*) ([1]) 1

2012/C 283/03 Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta COMP/M.6644 – *APG/PGGM/Challenger LBC Terminals*) ([1]) 2

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2012/C 283/04 Euro maiņas kurss 3

LV

Cena: EUR 3

([1]) Dokuments attiecas uz EEZ

(Turpinājums nākamajā lappusē)

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

2012/C 283/05 Informatīvs paziņojums – Padomes Regula (EK) Nr. 428/2009, ar ko izveido Kopienas režīmu divējāda lietojuma preču eksporta, pārvadājumu, starpniecības un tranzīta kontrolei: informācija par pasākumiem, ko veikušas dalībvalstis atbilstīgi 5., 6., 8., 9., 10., 17. un 22. pantam 4

2012/C 283/06 Čehijas Republikas Vides ministrijas paziņojums atbilstīgi 3. panta 2. punktam Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvā 94/22/EK par atļauju piešķiršanas un izmantošanas noteikumiem ogļūdeņražu meklēšanai, izpētei un ieguvei 5

V *Atzinumi*

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2012/C 283/07 Komisijas paziņojums, kas publicēts saskaņā ar Padomes Regulas (EK) Nr. 1/2003 27. panta 4. punktu Lietā COMP/39.847/E-BOOKS *(izziņots ar dokumenta numuru C(2012) 6552)* ([1]) 7

2012/C 283/08 Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta COMP/M.6685 – *Ingram Micro/Brightpoint*) ([1]) 10

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2012/C 283/09 Reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 8. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 509/2006 par lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem kā garantētām tradicionālām īpatnībām ... 11

2012/C 283/10 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 18

LV

([1]) Dokuments attiecas uz EEZ

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju

(Lieta COMP/M.6670 – *Bridgepoint/Orlando/Limoni*)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2012/C 283/01)

Komisija 2012. gada 12. septembrī 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 apvienošanos 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 32012M6670. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Kopienu tiesību aktiem.

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju

(Lieta COMP/M.6621 – *CNP Assurances/BNP Paribas/Immeuble Val-de-Marne*)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2012/C 283/02)

Komisija 2012. gada 25. jūlijā 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 franču valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

— Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanos 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 32012M6621. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Kopienu tiesību aktiem.

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju

(Lieta COMP/M.6644 – *APG/PGGM/Challenger LBC Terminals*)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2012/C 283/03)

Komisija 2012. gada 31. augustā 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 apvienošanos 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 32012M6644. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Kopienu tiesību aktiem.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss [1]

2012. gada 18. septembris

(2012/C 283/04)

1 euro =

	Valūta	Maiņas kurss		Valūta	Maiņas kurss
USD	ASV dolārs	1,3054	AUD	Austrālijas dolārs	1,2527
JPY	Japānas jena	102,64	CAD	Kanādas dolārs	1,2732
DKK	Dānijas krona	7,4539	HKD	Hongkongas dolārs	10,1199
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,80350	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,5787
SEK	Zviedrijas krona	8,5685	SGD	Singapūras dolārs	1,6011
CHF	Šveices franks	1,2113	KRW	Dienvidkorejas vona	1 460,38
ISK	Islandes krona		ZAR	Dienvidāfrikas rands	10,7780
NOK	Norvēģijas krona	7,4655	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	8,2496
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	HRK	Horvātijas kuna	7,3985
CZK	Čehijas krona	24,815	IDR	Indonēzijas rūpija	12 409,61
HUF	Ungārijas forints	283,82	MYR	Malaizijas ringits	4,0030
LTL	Lietuvas lits	3,4528	PHP	Filipīnu peso	54,534
LVL	Latvijas lats	0,6962	RUB	Krievijas rublis	40,4445
PLN	Polijas zlots	4,1139	THB	Taizemes bāts	40,311
RON	Rumānijas leja	4,5069	BRL	Brazīlijas reāls	2,6532
TRY	Turcijas lira	2,3486	MXN	Meksikas peso	16,7283
			INR	Indijas rūpija	70,5240

[1] *Datu avots*: atsauces maiņas kursu publicējusi ECB.

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

INFORMATĪVS PAZIŅOJUMS

Padomes Regula (EK) Nr. 428/2009, ar ko izveido Kopienas režīmu divējāda lietojuma preču eksporta, pārvadājumu, starpniecības un tranzīta kontrolei: informācija par pasākumiem, ko veikušas dalībvalstis atbilstīgi 5., 6., 8., 9., 10., 17. un 22. pantam

(2012/C 283/05)

Padomes Regulas (EK) Nr. 428/2009 5., 6., 8., 9., 10., 17. un 22. pantā ir paredzēts, ka pasākumi, ko dalībvalstis veikušas regulas īstenošanai, būtu jāpublicē *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*.

1. **DALĪBVALSTU SNIEGTĀ INFORMĀCIJA SASKAŅĀ AR REGULAS 8. PANTU (KONTROLES PIEMĒROŠANA NEUZSKAITĪTĀM PRECĒM, PAMATOJOTIES UZ SABIEDRISKĀS DROŠĪBAS VAI CILVĒKTIESĪBU APSVĒRUMIEM)**

Regulas 8. panta 4. punktā noteikts, ka Komisija publicē dalībvalstu veiktos pasākumus, ar ko aizliedz I pielikumā neminētu divējāda lietojuma preču eksportu vai izvirza prasību saņemt atļauju šā eksporta veikšanai, pamatojoties uz sabiedriskās drošības vai cilvēktiesību apsvērumiem.

1.1. **Itālija**

Itālija ir paziņojusi Komisijai, ka tā, pamatojoties uz sabiedriskās drošības un cilvēktiesību apsvērumiem, ir noteikusi prasību saņemt atļauju šādu I pielikumā neminētu divējāda lietojuma preču eksportam.

Publisku *LAN* datubāzu, interneta un 2G/3G pakalpojumu centralizēta pārraudzības sistēma, tostarp:

— komunikācijas plūsmas noteikšanas iekārtas,

— sistēmas komponentu saskarnes un starpniecības sistēmas,

— pārraudzīto plūsmu apstrādes serveris,

— pārraudzīto plūsmu apstrādes programmatūra,

— datu saglabāšanas un uzglabāšanas sistēmas,

— datubāzu pārvaldības darbstacijas,

— datubāzu pārvaldības programmatūra,

— *LAN* infrastruktūra.

Prasība saņemt atļauju eksporta darbību veikšanai ir piemērojama, eksportējot uz Sīrijas Telekomunikāciju uzņēmumu (*STE*) Sīrijā.

Čehijas Republikas Vides ministrijas paziņojums atbilstīgi 3. panta 2. punktam Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvā 94/22/EK par atļauju piešķiršanas un izmantošanas noteikumiem ogļūdeņražu meklēšanai, izpētei un ieguvei

(2012/C 283/06)

Čehijas Republikas Vides ministrija paziņo, ka ir saņēmusi pieteikumu apgabala noteikšanai ogļūdeņražu izpētei un ieguvei Čehijas Republikas dienvidaustrumu daļā (*Hradec Kralové-Pardubnice*); šā apgabala robežas ir noteiktas pielikumā iekļautajā kartē.

Ņemot vērā virsrakstā minētās direktīvas noteikumus, kā arī 11. pantu Likumā Nr. 44/1988 par minerālresursu aizsardzību un izmantošanu (Likums par derīgo izrakteņu ieguvi), kurā izdarīti grozījumi, un 4.d pantu Čehijas Tautas padomes Likumā Nr. 62/1988 par ģeoloģiskajiem darbiem, kurā izdarīti grozījumi, Čehijas Republikas Vides ministrija aicina juridiskās vai fiziskās personas, kurām ir atļauja veikt derīgo izrakteņu ieguves darbības (līgumslēdzēji), iesniegt konkurējošu pieteikumu apgabala noteikšanai ogļūdeņražu izpētei un ieguvei Čehijas Republikas dienvidaustrumu daļā (*Hradec Kralové-Pardubnice*).

Kompetentā iestāde lēmuma pieņemšanai ir Čehijas Republikas Vides ministrija. Minētās direktīvas 5. panta 1. un 2. punkta un 6. panta 2. punkta kritēriji, nosacījumi un prasības ir pilnībā transponētas Čehijas tiesību aktos ar Čehijas Tautas padomes Likumu Nr. 62/1988 par ģeoloģiskajiem darbiem, kurā izdarīti grozījumi.

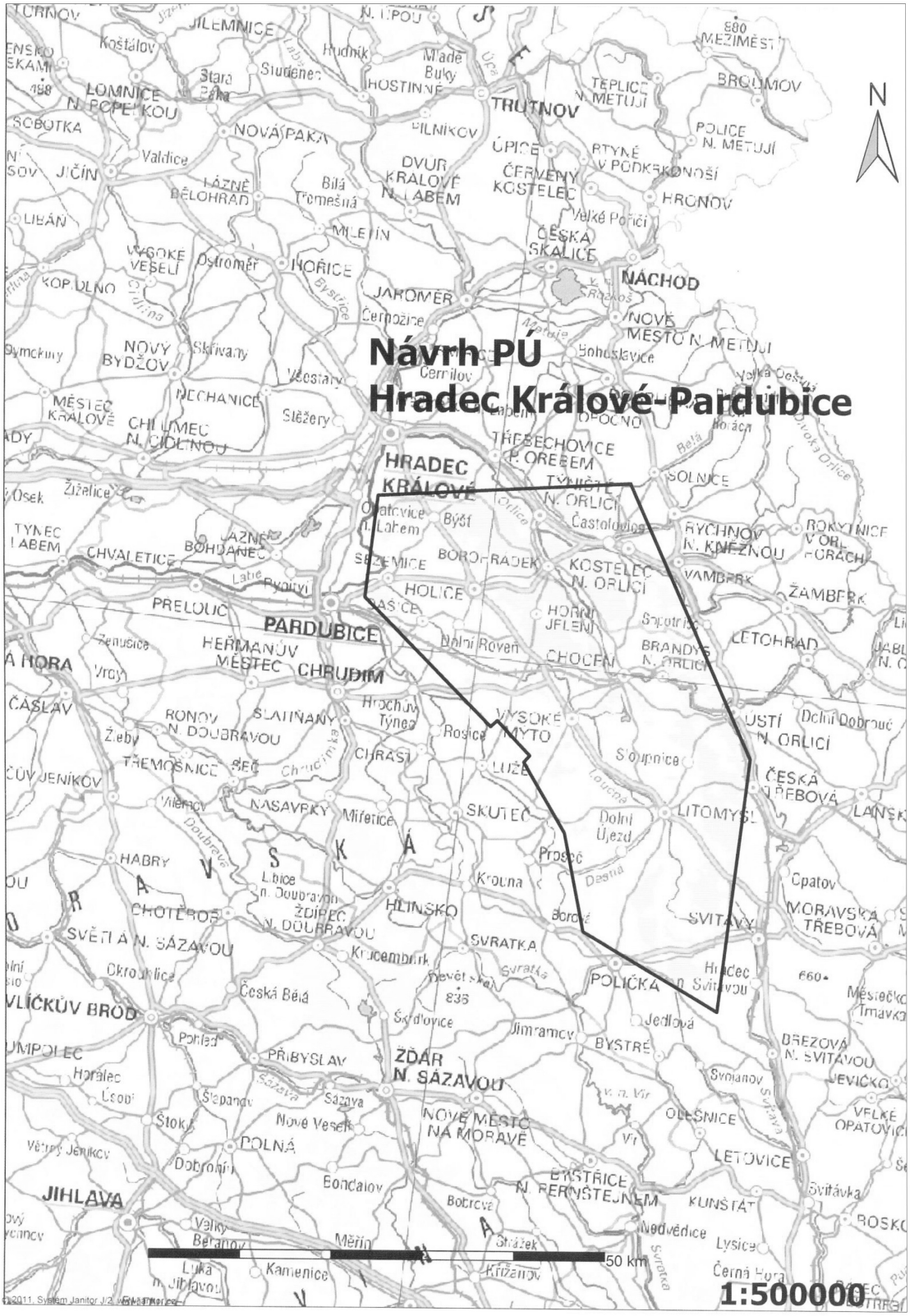
Pieteikumus drīkst iesniegt trīspadsmit nedēļu laikā pēc šā paziņojuma publicēšanas *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*, nosūtot tos uz šādu adresi:

RNDr. Martin Holý
ředitel odboru geologie
Ministerstvo životního prostředí
Vršovická 65
100 10 Praha 10
ČESKÁ REPUBLIKA

Pēc minētā termiņa beigām saņemtie pieteikumi netiks izskatīti. Lēmumu par pieteikumiem pieņems ne vēlāk kā divpadsmit mēnešu laikā pēc minētā termiņa beigām.

Sīkākai informācijai lūdzam zvanīt Jaroslavam Česneka (*Jaroslav Česnek*) kungam pa šādu tālruni: +420 267122652.

PIELIKUMS


Návrh PÚ
Hradec Králové-Pardubice
N
HRADEC KRÁLOVÉ
PARDUBICE
TRUTNOV
NÁCHOD
JIHLAVA
ŽĎÁR N. SÁZAVOU
LITOMYŠL
50 km
1:500000

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Komisijas paziņojums, kas publicēts saskaņā ar Padomes Regulas (EK) Nr. 1/2003 27. panta 4. punktu Lietā COMP/39.847/E-BOOKS

(izziņots ar dokumenta numuru C(2012) 6552)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2012/C 283/07)

1. IEVADS

1. Ja Komisija plāno pieņemt lēmumu, ar ko pieprasa pārkāpšanas izbeigšanu, un iesaistītās puses piedāvā uzņemties saistības, lai atbilstu prasībām, kuras tām paudusi Komisija savā sākotnējā vērtējumā, Komisija saskaņā ar 9. pantu Padomes 2002. gada 16. decembra Regulā (EK) Nr. 1/2003 ([1]), var ar lēmumu atzīt šo saistību saistošo spēku attiecībā uz uzņēmumiem. Šādu lēmumu var pieņemt uz noteiktu laiku, un tajā secina, ka Komisijas rīcībai vairs nav pamata. Atbilstīgi minētās regulas 27. panta 4. punktam Komisija publicē īsu lietas kopsavilkumu un saistību galveno saturu. Ieinteresētās personas var iesniegt savus novērojumus termiņā, ko noteikusi Komisija.

2. LIETAS KOPSAVILKUMS

2. Komisija 2012. gada 13. augustā pieņēma sākotnējo vērtējumu saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1/2003 9. panta 1. punktu attiecībā uz *Hachette Livre SA* ("*Hachette*"), *HarperCollins Publishers Limited, HarperCollins Publishers, L.L.C.* ("*Harper Collins*"), *Georg von Holtzbrinck GmbH & Co. KG* un *Verlagsgruppe Georg von Holtzbrinck GmbH* ("*Holtzbrinck/Macmillan*"), *Simon & Schuster, Inc., Simon & Schuster (UK) Ltd, Simon & Schuster Digital Sales, Inc.* ("*Simon & Schuster*"), kā arī *Apple, Inc.* ("*Apple*") darbību saistībā ar e-grāmatu tirdzniecību patērētājiem ([2]).

3. Sākotnējā vērtējumā Komisija pauda viedokli, ka, kopīgi nomainot e-grāmatu tirdzniecības modeli no vairumtirdzniecības modeļa uz pārstāvības modeli ar vienādiem būtiskākajiem noteikumiem visā pasaulē, četri izdevēji un *Apple* veica saskaņotas darbības ar mērķi celt e-grāmatu mazumtirdzniecības cenu EEZ vai novērst e-grāmatu cenu krišanos EEZ, pārkāpjot LESD 101. pantu un EEZ līguma 53. pantu.

4. Lai īstenotu savu vispārīgo stratēģiju EEZ (ieskaitot Apvienoto Karalisti, Franciju un Vāciju, taču neaprobežojoties ar šīm valstīm), katrs no četriem izdevējiem noslēdza ar *Apple* pārstāvības līgumus, kuros bija iekļauti tie paši būtiskākie noteikumi (tai skaitā lielākās labvēlības režīma klauzulas attiecībā uz cenu, maksimālās mazumtirdzniecības cenu tabulas un pārstāvja atlīdzības apmērs) e-grāmatu tirdzniecībai patērētājiem EEZ. Vienādu būtiskāko noteikumu, tai skaitā jo īpaši lielākās labvēlības režīma

([1]) OV L 1, 4.1.2003., 1. lpp. No 2009. gada 1. decembra EK līguma 81. un 82. pants kļuva par Līguma par Eiropas Savienības darbību 101. un 102. pantu. Šie divi noteikumu kopumi pēc būtības ir identiski. Šajā paziņojumā atsauces uz LESD 101. un 102. pantu vajadzības gadījumā jāsaprot kā atsauces uz EK līguma 81. un 82. pantu.

([2]) Komisija 2011. gada 1. decembrī uzsāka arī procesu pret *Pearson plc* ("Pearson"), *Penguin group* mātesuzņēmumu, kas turpināja būt par procesa dalībnieku Lietā COMP/39.847/E-BOOKS. Komisija vēl joprojām izmeklē *Pearson* darbību un tās atbilstību LESD 101. pantam un EEZ Līguma 53. pantam.

klauzulas, iekļaušana pārstāvības līgumos ar *Apple* nozīmēja, ka, lai izvairītos no mazākiem ieņēmumiem un peļņas par e-grāmatu tirdzniecību *iBookstore*, izdevējiem bija jāizdara spiediens uz citiem būtiskākajiem e-grāmatu mazumtirgotājiem, kuri piedāvā e-grāmatas patērētājiem EEZ, lai tie pieņemtu pārstāvības modeli.

5. Sākotnējā vērtējumā netika pārbaudīta četru izdevēju un *Apple* noslēgto pārstāvības līgumu atbilstība LESD 101. pantam un EEZ Līguma 53. pantam.

3. PIEDĀVĀTO SAISTĪBU GALVENAIS SATURS

6. Četri izdevēji un *Apple* nepiekrīt Komisijas sākotnējam vērtējumam. Lai kliedētu Komisijas bažas par konkurenci, tie tomēr piedāvāja uzņemties saistības saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1/2003 9. pantu. Šīs saistības neskar valstu tiesību aktus, kas izdevējiem ļauj vai uzliek pienākumu noteikt e-grāmatu mazumtirdzniecības cenu pēc saviem ieskatiem ("maksimālās tālākpārdošanas cenas tiesību akti").

7. Četru izdevēju un *Apple* piedāvāto saistību galvenie elementi ir šādi.

8. Katrs no četriem izdevējiem un *Apple* izbeigs pārstāvības līgumus par e-grāmatu tirdzniecību EEZ, kas noslēgti starp katru no četriem izdevējiem un *Apple*. *Apple* arī paziņos vēl vienam būtiskam starptautiskam e-grāmatu izdevējam, ka šis izdevējs var nekavējoties izbeigt ar to noslēgto pārstāvības līgumu ([3]) un, ja šis izdevējs neiesniegs *Apple* paziņojumu par līguma izbeigšanu, *Apple* izbeigs līgumu saskaņā ar tā noteikumiem.

9. Turklāt četri izdevēji piedāvās katram mazumtirgotājam, kas nav *Apple*, iespēju izbeigt pārstāvības līgumus par e-grāmatu tirdzniecību, kuri i) ierobežo vai traucē mazumtirgotājam noteikt, grozīt vai samazināt mazumtirdzniecības cenu vai piedāvāt cenu atlaides vai īpašus piedāvājumus vai ii) satur lielākās labvēlības režīma klauzulu, kā noteikts četru izdevēju saistībās. Ja mazumtirgotājs nolemj neizmantot iespēju izbeigt šādu līgumu, četri izdevēji to izbeigs saskaņā ar tā noteikumiem.

10. Četri izdevēji divus gadus neierobežos vai netraucēs e-grāmatu mazumtirgotājiem noteikt, grozīt vai samazināt e-grāmatu mazumtirdzniecības cenas un/vai piedāvāt atlaides vai īpašus piedāvājumus. Tomēr attiecībā uz pārstāvības līgumiem jebkura mazumtirgotāja piedāvāto cenu atlaižu vai īpašo piedāvājumu kopējai summai nebūtu jāpārsniedz atlīdzības maksājumu kopējā summa, ko izdevējs maksā šīm mazumtirgotājam 12 mēnešu periodā saistībā ar tā e-grāmatu tirdzniecību patērētājiem.

11. Turklāt piecu gadu periodā i) četri izdevēji neslēgs līgumus par e-grāmatu tirdzniecību EEZ, kuros iekļauta lielākās labvēlības režīma klauzula attiecībā uz cenām, kā noteikts četru izdevēju saistībās, un ii) *Apple* neslēgs līgumus par e-grāmatu tirdzniecību EEZ, kuros iekļauta lielākās labvēlības režīma klauzula attiecībā uz cenām, kā noteikts *Apple* saistībās.

12. *Apple* informēs jebkuru izdevēju, ar kuru tam ir noslēgts pārstāvības līgums par e-grāmatu tirdzniecību, ka tas neprasīs lielākās labvēlības režīma klauzulas izpildi attiecībā uz mazumtirdzniecības cenām piecu gadu periodā.

13. Saistības pilnībā ir publicētas angļu valodā Konkurences ģenerāldirektorāta tīmekļa vietnē šādā adresē:

http://ec.europa.eu/competition/index_en.html

4. AICINĀJUMS IESNIEGT PIEZĪMES

14. Saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1/2003 9. panta 1. punktu Komisija atkarībā no tirgus pārbaudes rezultātiem plāno pieņemt lēmumu, ar ko tā pasludinātu par saistošām iepriekš apkopotās un Konkurences ģenerāldirektorāta tīmekļa vietnē publicētās saistības. Ja saistībās būs izdarītas būtiskas izmaiņas, tiks uzsākta jauna tirgus pārbaude.

15. Saskaņā ar 27. panta 4. punktu Regulā (EK) Nr. 1/2003 Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus apsvērumus par ierosinātajām saistībām.

([3]) Skat. 2. atsauci.

16. Termiņš apsvērumu iesniegšanai ir vienu mēnesi pēc šā paziņojuma publikācijas. Ieinteresētās trešās personas tiek aicinātas arī iesniegt savu piezīmju nekonfidenciālu versiju, kurā komercnoslēpumi un citas konfidenciālas vietas tekstā ir svītrotas un pēc vajadzības aizstātas ar nekonfidenciālu kopsavilkumu vai ar vārdiem "komercnoslēpumi" vai "konfidenciāli".

17. Atbildes un komentārus vēlams pamatot un minēt tajos attiecīgos faktus. Ja jūs konstatējat problēmu saistībā ar kādu ierosināto saistību daļu, lūdzam ierosināt iespējamo risinājumu.

18. Novērojumus Komisijai ar atsauces numuru COMP/39.847/E-BOOKS var nosūtīt pa e-pastu (COMP-GREFFE-ANTITRUST@ec.europa.eu), pa faksu (fakss +32 22950128) vai pa pastu uz šādu adresi:

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

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

(Lieta COMP/M.6685 – *Ingram Micro/Brightpoint*)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2012/C 283/08)

1. Komisija 2012. gada 7. septembrī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot 4. pantu Padomes Regulā (EK) Nr. 139/2004 [1], kuras rezultātā uzņēmums *Ingram Micro Inc*, ("*Ingram Micro*", Amerikas Savienotās Valstis) Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār uzņēmumu *Brightpoint Inc* ("*Brightpoint*", Amerikas Savienotās Valstis), iegādājoties akcijas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

— *Ingram Micro*: *IT* un citu elektronisko produktu izplatīšana un loģistikas pakalpojumi,

— *Brightpoint*: mobilitātes produktu (galvenokārt tālruņu ar papildaprīkojumu un viedtālruņu) izplatīšana un loģistikas pakalpojumi.

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

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamos 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.6685 – *Ingram Micro/Brightpoint* uz šādu adresi:

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

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

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Reģistrācijas pieteikuma publikācija saskaņā ar 8. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 509/2006 par lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem kā garantētām tradicionālām īpatnībām

(2012/C 283/09)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 509/2006 ([1]) 9. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

PIETEIKUMS GTĪ REĢISTRĀCIJAI

PADOMES REGULA (EK) Nr. 509/2006

"PRAŽSKÁ ŠUNKA"

EK Nr.: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010

1. **Pieteikuma iesniedzējas grupas nosaukums un adrese:**

Nosaukums: *Český svaz zpracovatelů masa*
Adrese: *Libušská 319*
142 00 Praha 4 – Písnice
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 244092404
Fakss +420 244092405
E-pasts: reditel@cszm.cz

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Čehijas Republika

3. **Produkta specifikācija:**

3.1. *Reģistrējamais(-ie) nosaukums(-i) (Komisijas Regulas (EK) Nr. 1216/2007 2. pants):*

"Пражка шунка" (BG), "Jamón de Praga" (ES), "Pražská šunka" (CS), "Prag Skinke" (DA), "Prager Schinken" (DE), "Praha sink" (ET), "Χοιρομέρι Πράγας" (EL), "Prague Ham" (EN), "Jambon de Prague" (FR), "Prosciutto di Praga" (IT), "Prāgas šķiņķis" (LV), "Prahos kumpis" (LT), "Prágai minősegi sonka" (HU), "Perzut ta' Praga" (MT), "Praagse Ham" (NL), "Szynka Praska" (PL), "Fiambre de Praga" (PT), "Jambon de Praga" (RO), "Pražská šunka" (SK), "Praška šunka" (SL), "Prahalainen kinkku" (FI), "Prag skinka" (SV)

3.2. *Vai nosaukums:*

☒ ir specifisks pats par sevi;

☐ izsaka lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskās iezīmes.

Tradicionālais nosaukums "Pražská šunka" neizsaka produkta specifiskās iezīmes un nesaista produkta specifiskās iezīmes ar tā rašanās vietu vai lauksaimniecisko izcelsmi, bet ir specifisks pats par sevi, jo ir starptautiski pazīstams gaļas produkts ar raksturīgu formu un garšu un jau sen tiek piedāvāts šādā sortimentā:

([1]) OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

— šķiņķis "Pražská šunka" ar kaulu,

— šķiņķis "Pražská šunka" bez kaula,

— konservēts šķiņķis "Pražská šunka".

3.3. *Vai ir lūgta nosaukuma rezervēšana atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 509/2006 13. panta 2. punktam:*

☒ reģistrācija ar nosaukuma rezervēšanu;

☐ reģistrācija bez nosaukuma rezervēšanas.

3.4. *Produkta veids:*

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

3.5. *Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. apakšpunktam (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 1. punkts):*

"Pražská šunka" ir tradicionāls gaļas produkts, kas paredzēts tiešam patēriņam.

Šķiņķa "Pražská šunka" ar kaulu fizikālās īpašības

— Produkta kopējais svars nepārsniedz 10 kg.

— Produkts ir cūkas gūžas un ciskas daļa, kas atdalīta no liemeņa, izcirtni veidojot t. s. "Prāgas stilā" (no šā veida šķiņķa gabala ir atdalīta treknuma daļa un izņemts krustukauls ar astes skriemeļiem un zarnukaulu, atstājot kaulus, kas savienojas ceļa locītavā, bet noņemot falangu daļu; filejas daļā taukaudu kārta ir noapaļota) un šādā oriģinālā formā saglabāta.

Šķiņķa "Pražská šunka" ar kaulu ķīmiskās īpašības

— Tīrais muskuļaudu olbaltumvielu saturs: ne mazāk kā 16 % no svara. Analizējamajā paraugā produkta ārējais apvalks, ko veido taukaudi un āda, nav homogenizēts.

— Sāls saturs: ne vairāk kā 2,5 % no svara.

— Tauku saturs: ne vairāk kā 20 % no svara. Tauku saturs ir noteikts produktam kopumā pēc kaulu izņemšanas. Analizējamajā paraugā produkta ārējais apvalks ir homogenizēts.

Šķiņķa "Pražská šunka" ar kaulu organoleptiskās īpašības

— Ārējais izskats un krāsa: ar ādu pārklātā puse ir zeltaini dzeltena. Pārējās virmas daļas nav pārklātas ar ādu, bet ar gaišas krāsas taukaudu kārtu; šķiņķa muskuļaudi ir gaļai raksturīgā sārtā krāsā.

— Izskats un krāsa šķērsgriezumā: pārgriežot muskuļaudus, gaļa ir raksturīgā sārtā krāsā.

— Garša un smarža: vārītam un kūpinātam šķiņķim raksturīga garša un smarža, atbilstīgi sāļa garša.

— Konsistence: stingra un blīva. Ja produkts ir sagriezts plānās šķēlēs, tas ir viegli sakošļājams.

Šķiņķa "Pražská šunka" bez kaula fizikālās īpašības

— Produktam ir raksturīga ovāla vai cilindriska forma.

— Tas ir augstākās kvalitātes šķiņķis, kuru ražo no atkaulotas cūkas kājas filejas daļas un ciskas un sālītām cūkas taukaudu šķēlēm vai no atkaulotas cūkas kājas filejas daļas un ciskas, pārklājot to ar taukaudiem un ādu.

Šķiņķa "Pražská šunka" bez kaula ķīmiskās īpašības

— Tīrais muskuļaudu olbaltumvielu saturs: ne mazāk kā 16 % no svara. Produkta dekoratīvais apvalks analizējamajā paraugā nav homogenizēts.

— Sāls saturs: ne vairāk kā 2,5 % no svara.

— Tauku saturs: ne vairāk kā 20 % no svara. Tauku saturs ir noteikts produktam kopumā pēc kaulu izņemšanas. Analizējamajā paraugā produkta ārējais apvalks ir homogenizēts.

Šķiņķa "Pražská šunka" bez kaula organoleptiskās īpašības

— Ārējais izskats un krāsa: ar taukaudiem un ādu pārklātā puse ir zeltaini dzeltena. Ja produkta virsu klāj tikai taukaudi bez ādas, tauki ir gaišā krāsā.

— Izskats un krāsa šķērsgriezumā: pārgriežot muskuļaudus, gaļa ir raksturīgā sārtā krāsā.

— Garša un smarža: vārītam un kūpinātam šķiņķim raksturīga garša un smarža, atbilstīgi sāļa garša.

— Konsistence: stingra un blīva. Ja produkts ir sagriezts plānās šķēlēs, tas ir viegli sakošļājams.

Konservēta šķiņķa "Pražská šunka" fizikālās īpašības

— Produktam raksturīga plakana ovāla forma tāda lieluma iepakojumos, lai gatavā produkta svars būtu aptuveni 0,454 kg.

— Iepakojumā gaļa veido vismaz 87 % no iepakojuma svara.

Konservēta šķiņķa "Pražská šunka" ķīmiskās īpašības

— Tīrais muskuļaudu olbaltumvielu saturs: ne mazāk kā 16 % no svara. Analizējamajā paraugā produkta dekoratīvais apvalks nav homogenizēts.

— Sāls saturs: ne vairāk kā 2,5 % no svara.

— Tauku saturs: ne vairāk kā 4 % no svara. Analizējamajā paraugā produkta želejas apvalks ir homogenizēts.

— Želejas saturs: ne vairāk kā 35 % no svara.

Konservēta šķiņķa "Pražská šunka" organoleptiskās īpašības

— Ārējais izskats un krāsa: produkts ir iepakots hermētiski noslēgtā iepakojumā, ar ko tiek garantēta tirdzniecības prasībām atbilstoša sterilitāte. Starp iepakojuma materiālu un produktu ir vienmērīga zeltaini dzeltena želejas kārta.

— Izskats un krāsa šķērsgriezumā: šķiņķis ir gaļai raksturīgā sārtā krāsā. Pieļaujami atsevišķi, nelieli, ar želeju pildīti caurumi.

— Garša un smarža: vārītam un kūpinātam šķiņķim raksturīga garša un smarža, atbilstīgi sāļa garša.

— Konsistence: stingra un blīva.

3.6. *Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta ražošanas metodes apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. apakšpunktam (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 2. punkts):*

Šķiņķis "Pražská šunka" ar kaulu

Šķiņķa "Pražská šunka" ar kaulu ražošanai izmanto veselas cūku kājas (ciskas), kuras tiek sagatavotas, kā izklāstīts 3.5. apakšpunktā, un sālījumu, kuru pagatavo no turpmāk minētajām sastāvdaļām.

100 kg gatavā produkta iegūšanai izmanto šādas sastāvdaļas:

— cūku kājas 100 kg,

— sālījums (20 kg):

ūdens	16,2 kg
dekstroze	1,2 kg
sālījuma maisījums, kurā ietilpst nitrīti	2 kg
stabilizatori (E 450, E 451)	0,5 kg
antioksidants (E 301)	0,1 kg.

Šķiņķus apslacina ar noteiktā sastāva sālījumu. Atstāj uz 48 stundām 3 % sālījumā; sālījumu var arī ierīvēt. Pēc tam veic termisko apstrādi tā, lai 10 minūtēs visās produkta daļās temperatūra sasniegtu vismaz 70 °C. Pēc termiskās apstrādes produkts no ārpuses tiek apkūpināts, atdzesēts un nogādāts uz noliktavu.

Šķiņķis "Pražská šunka" bez kaula

Šķiņķa "Pražská šunka" bez kaula ražošanai izmanto cūku kāju filejas daļu un cisku (šķiņķi), sagatavojot tās, kā izklāstīts 3.5. apakšpunktā, un sālījumu, kuru pagatavo no turpmāk minētajām sastāvdaļām.

Ovālais un cilindriskais iepakojums ir izgatavots no pasterizācijai piemērotiem materiāliem.

100 kg gatavā produkta iegūšanai izmanto šādas sastāvdaļas:

— cūku kāju filejas daļa un ciska (ar taukiem un/vai ādu) 107 kg,

— sālījums (20 kg):

ūdens	15,6 kg
dekstroze	1,2 kg
sālījuma maisījums, kurā ietilpst nitrīti	2,5 kg
stabilizatori (E 450, E 451)	0,5 kg
antioksidants (E 301)	0,2 kg,

— iepakojums (vakuuma maisiņi).

Cūku kāju filejas daļu un cisku, veselu vai rupji maltu, ierīvē ar sālījumu. Ja sālītās speķa šķēles tiek izmantotas dekoratīvam produkta virmas pārklājumam, sālījumu tajās ierīvē atsevišķi. Pēc tam, kad gaļa, ko veido muskuļaudi, ir tādā veidā iesālīta, tā tiek ievietota noteiktās formas veidnēs, kas ir izklātas ar sālītām taukaudu šķēlēm. Ja izmanto cūkas kājas filejas daļu un cisku, kas pārklāta ar taukaudiem un ādu, tad pēc sālīšanas to ievieto noteiktās formas veidnēs ar ādu uz leju. Pēc tam produkts ir ticis pasterizēts veidnēs tā, lai 10 minūtēs visās produkta daļās temperatūra sasniegtu vismaz 70 °C. Pēc termiskās apstrādes produktu izņem no veidnēm, kūpina, atdzesē, iesaiņo vakuumiepakojumā un nogādā uz noliktavu.

Konservēts šķiņķis "Pražská šunka"

Cūku kājām (šķiņķiem) nogrieztās malas, želatīnu (pulverveida) un sālījumu, kas pagatavots no turpmāk minētajām sastāvdaļām, izmanto, lai ražotu konservēto šķiņķi "Pražská šunka". Plakanais, ovālais iepakojums ir izgatavots no sterilizācijai piemērotiem materiāliem.

100 kg gatavā produkta iegūšanai izmanto šādas sastāvdaļas:

— cūku kājām nogrieztās malas 90 kg,

— želatīna pulveris 4,4 kg,

— sālījums (12,54 kg):

ūdens 10 kg

cukurs 0,24 kg

sālījuma maisījums, kurā ietilpst nitrīti 2,3 kg,

— iepakojums 220 gab.

Veselas vai rupji maltas cūku kāju malas ierīvē ar sālījuma maisījumu. Kad gaļa, ko veido muskuļaudi, ir šādā veidā iesālīta, to ievieto vakuumiepakojumā, kura apakšdaļā ir pietiekams daudzums želatīna pulvera. Pēc vakuumiepakojuma noslēgšanas produktu 12 stundas atstāj 5 °C temperatūrā. Pēc tam veic sterilizāciju tā, lai 10 minūtēs visās produkta daļās temperatūra sasniegtu vismaz 121 °C. Pēc termiskās apstrādes produktu atdzesē un uzglabā 0–25 °C temperatūrā sausā vietā, kur relatīvais mitrums ir līdz 85 %. Uzglabāšanas laiks ir trīs gadi.

3.7. *Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskums (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 3. punkts):*

Šķiņķis "Pražská šunka" ar kaulu

Šķiņķis "Pražská šunka" ar kaulu atšķiras no citiem šķiņķiem ar kaulu jo īpaši ar veidu, kādā pamatizejviela tiek atlasīta un apstrādāta. Vēl viena raksturīga šķiņķa "Pražská šunka" ar kaulu iezīme ir tā, ka ražošanas procesa laikā cūkas kājas un sālījuma masa tiek uzturēta noteiktā attiecībā, kas ļauj panākt, ka muskuļaudu olbaltumvielu saturs gatavajā produktā ir tāds, kas atbilst augstākās kvalitātes kategorijas šķiņķim. Turklāt ražošanas process ietver termisko apstrādi, kurai seko kūpināšana, kādēļ arī šķiņķis "Pražská šunka" ar kaulu atšķiras no ļoti daudziem tradicionāli žāvētiem šķiņķiem ar kaulu.

Šķiņķis "Pražská šunka" bez kaula

Šķiņķis "Pražská šunka" bez kaula atšķiras no citiem gaļas produktiem šajā kategorijā jo īpaši attiecībā uz tā ražošanas metodi, jo tas ir augstākās kvalitātes šķiņķis, kuru ražo no cūku kāju malu atgriezumiem, kurus pēc termiskās apstrādes apkūpina. Vēl viena atšķirīga iezīme ir dekoratīvais virmas pārklājums, kas sastāv no plānas kārtiņas cūkas taukaudu vai taukaudiem un ādas. Gatavā produkta raksturīgā ovālā jeb cilindriskā forma ir vēl viena atšķirīga iezīme.

Konservēts šķiņķis "Pražská šunka"

Konservēts šķiņķis "Pražská šunka" atšķiras no citiem gaļas produktiem šajā kategorijā tieši attiecībā uz izmantotajām izejvielām, jo tas ir augstākās kvalitātes šķiņķis, kuru ražo no cūku kāju malu atgriezumiem. Vēl viena raksturīga iezīme šim produktam ir želejas kārtiņa starp šķiņķi un iepakojumu. Tomēr konservētā šķiņķa "Pražská šunka" atšķirība no citiem gaļas konserviem ir iepakojuma tipiskā plakani ovālā forma.

3.8. *Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta tradicionālais raksturs (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 4. punkts):*

Šķiņķis "Pražská šunka" ar kaulu

Nosaukums "Pražská šunka" tiek lietots kopš deviņpadsmitā gadsimta sešdesmitajiem gadiem, apzīmējot vienu no pazīstamākajiem Čehijas Republikas un jo īpaši Prāgas pārtikas produktiem. Vēstures avoti liecina, ka produkts ar nosaukumu "Pražská šunka" ir saistīts ar tādu personu kā *Frantisek Zvěřina*, kas to pirmo reizi pagatavoja. Labi pazīstamais Prāgas gaļas kūpinājumu ražotājs *Josef Jeřábek* pārņēma šķiņķa "Pražská šunka" ražošanu no *Frantisek Zvěřina*. Citu šā produkta ražotāju vidū bija Prāgas gaļas

kūpinājumu ražotāji "Dlouhý", "Malý", "Cibulka" un citi. Sekojot Prāgas paraugam, "Pražská šunka" sāka ražot arī citās lielās pilsētās. Brno to pagatavoja gaļas kūpinājumu ražotājs "Jebavý", Hradeckrālovē – gaļas kūpinājumu ražotājs "Hutla", bet Pardubicē – gaļas kūpinājumu ražotājs "Sochor". Līdz 19. gadsimta beigām to pagatavoja arī daudzi citi gaļas kūpinājumu ražotāji. Tēlaini izsakoties, *Frantisek Zvěřina* ražotais "Pražská šunka" bija visu pārējo šā veida šķiņķu priekštecis.

"Pražská šunka" ražošanu rūpnieciskā mērogā aizsāka *Antonin Chmel*, kas 1879. gadā nodibināja Prāgā savu uzņēmumu "U Zvonařky". Viņa galvenais produkts bija "Pražská šunka", taču viņš ražoja arī daudz citu kūpinātas gaļas produktu, kuri drīz kļuva iecienīti Prāgā un citās pilsētās, jo īpaši kūrortpilsētās perifērijā un, visbeidzot, arī vairākās Eiropas valstīs. Tomēr viņa lielākā komerciālā veiksme bija produkts "Pražská šunka", kuru drīz vien sāka sūtīt arī uz aizjūras tirgiem. Pēc Otrā pasaules kara uzņēmums tika nacionalizēts, un pakāpeniski ar to tika apvienotas vairākas citas ražotnes Prāgā. Šajā laikā parādījās citi "Pražská šunka" varianti daļēji konservēta vai konservēta šķiņķa veidā, ko ražoja no cūkas kāju muskuļaudu gaļas. "U Zvonařky" rūpnīca 1977. gadā līdz ar visiem darbiniekiem un resursiem tika pievienota jaunuzceltajam gaļas kombinātam "Masokombinát Praha Jih" Pīsnicē [*Písnice*]. Ienākot jaunām konservēšanas tehnoloģijām, "Pražská šunka" ražošanā tika ieviesta apslacināšana ar sālījumu ar turpmāku ierīvēšanu vai bez tās. Privatizācijas periodā pēc 1989. gada gaļas kombināts Pīsnicē tika slēgts, bet šķiņķa "Pražská šunka" ar kaulu ražošana turpinājās vairākās citās ražotnēs Čehijas Republikā.

"Pražská šunka" ražošanas pamatā ir izejvielu atlase un sālīšanas metode. Izmantotās izejvielas bija cūkas kājas (šķiņķi) no viegla svara cūkām, un tāpēc pašreizējā receptē noteiktais maksimālais svars ir 10 kg. Vēl viena ražošanas procesa īpatnība, kas tikusi nodota no paaudzes paaudzē, ir tā, ka cūkas kāja tiek veidota tā sauktajā "Prāgas griezumā". Atdzesētas cūkas kājas tika sālītas, rūpīgi ierīvējot gaļas virsu, jo īpaši ādu, ar sālījuma maisījumu, kurā ietilpst nitrīti un kuram pievienots nedaudz cukura. Sālījuma trauka apakšā bija nedaudz sāls, un cūkas kājas tika novietotas ar ādu uz leju. Vārītu un atdzesētu nitrītu sālījumu, kam atkal bija pievienots nedaudz cukura, pārlēja šķiņķiem, un tos pēc tam novietoja zem sloga. Šķiņķi vēlāk tika apgriezti uz otru pusi tā, lai to apakšpuse būtu vērsta uz augšu, bet augšpuse – uz leju. Tad šķiņķi atkal tika noslogoti. Pēc kvalitātes kontroles paveikšanas ar maņu orgāniem, šķiņķus uz vairākām stundām iemērca vēsā ūdenī un pēc tam atstāja nožūt. Tam sekoja beidzamais process, proti, gūžas kaula izņemšana, ādas virsmas nokasīšana un šķiņķa aptīšana, lai termiskās apstrādes procesā nesabojātu tā formu. Šķiņķi vienmēr tika iekārti karstā kūpinātavā. Kūpināšanā bija divi posmi: vispirms žāvēšana virs atklātas uguns un pēc tam garšas un krāsas piešķiršana ar samitrinātu cietkoksnes zāģskaidu palīdzību. Šķiņķi parasti tika lēnām kūpināti 8–12 stundas. Šķiņķi pēc tam tika plaucēti verdošā ūdenī un novārīti. Pēc tam, mērcējot aukstā ūdenī, tie tika atdzesēti.

Šķiņķis "Pražská šunka" un konservēts šķiņķis "Pražská šunka"

Pēc Otrā pasaules kara sākotnējā receptē, pēc kuras pagatavoja šķiņķi "Pražská šunka" ar kaulu, veica izmaiņas. Tā būtībā bija "Pražská šunka" šķiņķa pagatavošana, izņemot no tā kaulu un pēc tam produktu pasterizējot vai sterilizējot; šķiņķi ražoja no cūkas kāju muskuļaudiem iegūtās gaļas, ko toreiz iepakoja skārda kārbās. Tehnoloģija, kuru izmantoja šāda veida "Pražská šunka" ražošanai, ietvēra svaigu saldētu cūku kāju (šķiņķu) atkaulošanu, apstrādājot to atsevišķas daļas, šķirojot tās pēc krāsas un mehāniski un periodiski ķīmiskā ceļā sašķeļot izejvielas, pievienojot nātrija hlorīdu un nepieciešamo daudzumu nātrija nitrīta, kā arī nātrija nitrātu, polifosfātu, cukuru un, iespējams, nātrija askorbātu, tos visus daļēji izšķīdinot noteiktā daudzumā sālījuma. Produktu iepakojot un noslēdzot vakuumiepakojumu, tajā tika ievietots nedaudz želatīna. Tam sekoja pasterizācija vai sterilizācija un dzesēšana. Daļēji konservētais šķiņķis "Pražská šunka" parasti svēra 8, 10 vai 12 mārciņas. Šāda veida šķiņķim parasti izmantoja stūrainas kārbas. Tomēr 1 mārciņas "Pražská šunka" kārbas parasti bija ovālas. Konservētā šķiņķa komerciālā veiksme lielā mērā bija izskaidrojama ar to, ka gatavajā produktā bija salīdzinoši liels daudzums želejas.

No 1973. gada pasterizēta un sterilizēta "Pražská šunka" ražošana veica galvenokārt gaļas kombinātos Brno, Kosteļecā, Studenā, Vamberkā un Planā pie Lužņicas. Šādu "Pražská šunka" veidu ražošana pēc 1989. gada izplatījās daudzās rūpnīcās visā Čehijas Republikā, bet skārda kārbas lielākoties tika aizstātas ar plastmasas iepakojumu, kas atkauloto "Pražská šunka" ļāva pārklāt ar plānu cūkas taukaudu vai taukaudu un ādas slāni, ar ko tika panākts dekoratīvs efekts.

3.9. *Minimālās prasības un procedūras specifisko iezīmju pārbaudei (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 4. pants):*

— Atbilstība produkta specifikācijai attiecībā uz cūkas kāju sagatavošanu un produkta virsmas krāsu šķiņķa "Pražská šunka" ar kaulu gadījumā. Atbilstība specifikācijai attiecībā uz produkta formu "Pražská šunka" bez kaula un konservēta šķiņķa "Pražská šunka" gadījumā. Gatavā produkta pārbaudi veic vizuāli.

— Atbilstība specifikācijai attiecībā uz produkta izskatu un krāsu šķērsgriezumā. Gatavā produkta pārbaudi veic vizuāli.

— Atbilstība specifikācijai attiecībā uz produkta garšu, smaržu, konsistenci un sulīgumu. Gatavā produkta pārbaudi veic, ar maņu orgāniem nosakot tā organoleptiskās īpašības.

— Atbilstība specifikācijai attiecībā uz produkta fizikāli-ķīmiskajiem parametriem. Gatavā produkta pārbaude tiek veikta, izmantojot apstiprinātas laboratorijas metodes. Analizējot konservētā šķiņķa "Pražská šunka" paraugus, ir nepieciešams nodrošināt, ka produkta satura temperatūra tiek uzturēta 4–7 °C diapazonā.

Iestādes vai struktūras, kuras pārbauda produkta atbilstību specifikācijai, veic pārbaudes vismaz reizi gadā visās ražotnēs.

4. **Iestādes vai struktūras, kuras pārbauda atbilstību produkta specifikācijai:**

4.1. *Nosaukums un adrese:*

Iestādes vai struktūras, kas pārbauda produkta atbilstību specifikācijai Čehijas Republikā:

Nosaukums: *Státní zemědělská a potravinářská inspekce*
Adrese: *Květná 15*
603 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 543540111
E-pasts: sekret.oklc@szpi.gov.cz

☒ publiska ☐ privāta

Nosaukums: *Státní veterinární správa České republiky*
Adrese: *Slezská 7*
120 00 Praha 2
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel. +420 227010137
E-pasts: hygi@svscr.cz

☒ publiska ☐ privāta

4.2. *Iestādes vai struktūras konkrētie uzdevumi:*

To pārbaudes iestāžu uzdevums, kuras minētas 4.1. apakšpunktā, ir uzraudzīt visu specifikācijā noteikto prasību ievērošanu.

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 283/10)

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

"BAMBERGER HÖRNLA"/"BAMBERGER HÖRNLE"/"BAMBERGER HÖRNCHEN"

EK Nr.: DE-PGI-0005-0802-17.03.2010

AĢIN (X) ACVN ( )

1. **Nosaukums:**

"Bamberger Hörnla"/"Bamberger Hörnle"/"Bamberger Hörnchen"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Vācija

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):*

Kartupeļi (*Solanum tuberosum* pasuga *tuberosum* L.) tāpat kā tomāti, paprika un baklažāni pieder pie nakteņu dzimtas (*Solanaceae*).

Kartupeļu šķirne "Bamberger Hörnla" pieder pie tā dēvētajām "vecajām vietējām šķirnēm". Tā nav radusies kartupeļu selekcijas rezultātā. Pieteikums par "Bamberger Hörnla" aizsardzību attiecas uz galda kartupeļiem.

Kartupeļa cers ir zems, ar skrajiem, smalkiem lakstiem, zied baltiem ziediem. Augiem vajadzīga barības vielām bagāta, iespējami viegla augsne, jo tie ir ļoti jutīgi pret mitruma uzkrāšanos augsnē. Bumbuļu ražu novāc septembrī un oktobrī.

Šiem kartupeļiem ir mazi pirksta formas bumbuļi, kas atgādina viegli ieliektus radziņus, dažkārt var gadīties arī eksemplāri, kuri ir gan nedaudz ieliekti, gan izliekti, vai savdabīgi izlocītas formas eksemplāri. Garuma un platuma attiecība, kas nosaka "Bamberger Hörnla" kartupeļu gareno formu, parasti ir no 2:1 līdz 3,5:1.

Miza ir gluda, ar zīdaini matētu spīdumu, gaišā okera tonī ar viegli sarkanīgu nokrāsu ap kartupeļu acīm, kuru vietās šī nokrāsa ir visintensīvākā. Sarkanīgais tonis tūlīt pēc ražas novākšanas ir visizteiktākais un, uzglabāšanas laikam paildzinoties, pakāpeniski izbalo.

Šķirnes "Bamberger Hörnla" kartupeļiem piemīt izteikta riekstu garša. Saskaņā ar Federālā augu šķirņu biroja (*Bundessortenamt*) galda kartupeļu vārīšanās un garšas īpašību pārbaudes vadlīnijām (*Richtlinie für die Koch- und Speiseprüfung mit Speisekartoffeln*) šo kartupeļu vārīšanās tips atbilst iedalījumam "vārot neizjūk", mīkstuma krāsa ir dzeltena, miltainības rādītājs parasti ir mazāks par 4 (tātad tie nav miltaini) un konsistences rādītājs parasti ir lielāks par 6 (tātad stingra, blīva konsistence). Cietes saturs svaigā kartupeļu masā vidēji ir lielāks par 13 %.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

—

([1]) OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

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

—

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

Kartupeļu "Bamberger Hörnla" audzēšanai jānotiek trīs Frankonijas administratīvajās teritorijās, proti, Augšfrankonijā (*Oberfranken*), Vidusfrankonijā (*Mittelfranken*) un Lejasfrankonijā (*Unterfranken*). Arī sēklas kartupeļi jāiegūst šajā apgabalā.

Saskaņā ar 2009. gada 21. jūlija Noteikumiem par saglabājamo šķirņu atzīšanu un saglabājamo šķirņu sēklas un stādu materiāla apriti (*Verordnung über die Zulassung von Erhaltungssorten und das Inverkehrbringen von Saat- und Pflanzgut von Erhaltungssorten* (*Erhaltungssortenverordnung*)) (*BGBl.*, I daļa, 2107. lpp.) Vācijas Federālais augu šķirņu birojs šo šķirni ir atzinis par saglabājamo šķirni.

Saskaņā ar minēto valsts noteikumu 4. panta 2. daļas pirmā teikuma 4. punktu saglabājamo šķirņu sēklas materiālu (šajā gadījumā sēklas kartupeļus) drīkst laist apritē tikai tad, ja tas ražots kādā no izcelsmes reģioniem, uz kuriem attiecas šķirnes atzīšana. Tātad sēklas kartupeļu izcelsmei jābūt vienā no trim Frankonijas administratīvajām teritorijām, proti, Augšfrankonijā, Vidusfrankonijā vai Lejasfrankonijā.

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

—

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

—

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

Ģeogrāfiskais apgabals aptver trīs Frankonijas administratīvās teritorijas, proti, Augšfrankoniju, Vidusfrankoniju un Lejasfrankoniju.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika:*

Dārzkopībai un dārzeņiem Frankonijā jau gadsimtiem ilgi ir bijusi lielāka nozīme nekā citur (jo īpaši Bambergas dārzkopība no 14. gadsimta līdz pat 19. gadsimta vidum bija pilsētas saimnieciskās dzīves pamatu pamats – savdabīga attīstība, kāda nav bijusi nevienā citā pilsētā). Arī mūsdienās dārzeņi joprojām ieņem svarīgu vietu Frankonijas reģiona tradicionālajā virtuvē.

Kartupeļu audzēšanai Frankonijā ir sevišķi senas tradīcijas. 1694. gadā Frankonija bija pirmā vieta, kurā Vācijā kartupeļus sāka audzēt lielās lauka platībās. Šķirnei "Bamberger Hörnla" Frankonijas reģiona virtuvē jau izsenis dota priekšroka, gatavojot izsmalcinātus kartupeļu salātus.

Jau vairāk nekā gadsimtu nosaukums "Bamberger Hörnla" Frankonijas iedzīvotājiem ir labi zināms. Mutvārdu nostāsti un norādes literatūrā apliecina to, ka šīs šķirnes kartupeļu audzēšana Frankonijā sākusies 19. gadsimta beigās un tās pirmsākumi meklējami Francijā. Turklāt ir norādes, kas liecina, ka šķirnes "Bamberger Hörnla" priekšteces jau 18. gadsimtā no Bambergas firstbīskapu dekoratīvajiem dārziem ir pārceļojušas uz Bambergas dārznieku piemājas dārziņiem un laukiem.

Iegarenās, radziņam līdzīgās formas (garuma un platuma attiecība no 2:1 līdz 3,5:1) un ļoti dažādā kartupeļu bumbuļu lieluma dēļ parastos kartupeļu racējus nav iespējams izmantot. Tāpēc ražu novāc ar rokām vai īpaši pielāgotām kartupeļu novākšanas mašīnām. Taču šādas mašīnas nav tik efektīvas kā parastie kartupeļu racēji, jo specifisko parametru dēļ (neliels attālums starp transportiera rullīšiem) tās "novāc" arī lielāku daudzumu zemes piku, kuras pēc tam ar rokām rūpīgi jāizlasa no kartupeļiem.

Frankonijas audzēšanas apgabals salīdzinājumā ar citiem audzēšanas apgabaliem izceļas ar sausāku un vasarās siltāku (kontinentālu) klimatu. Gada vidējais nokrišņu daudzums tajā ir aptuveni 630 mm, gada vidējā gaisa temperatūra 8,6–8,8 °C un gada vidējais saules spīdēšanas ilgums 1 550–1 700 stundu.

5.2. *Produkta specifika:*

Šķirnes "Bamberger Hörnla" kartupeļus raksturo to vienreizējā forma. Kartupeļiem "Bamberger Hörnla" ir mazi pirksta formas bumbuļi, kas atgādina viegli ieliektus radziņus, no kā arī cēlies šķirnes nosaukums.

Īpaši jāuzsver, ka kartupeļiem "Bamberger Hörnla" augstā cietes satura dēļ, kas parasti pārsniedz 13 %, vispār būtu jāatbilst tipam "lielākoties vārot neizjūk", taču patiesībā to vārīšanās īpašības atbilst tipam "vārot neizjūk". Šķirnes "Bamberger Hörnla" kartupeļu īpatnība ir tā, ka šie kartupeļi vienlaikus atbilst tipam "vārot neizjūk" (stingra konsistence) un tiem piemīt izteikta riekstu garša.

Riekstu garša kopā ar stingro, blīvo konsistenci padara šos kartupeļus vienreizējus arī salīdzinājumā ar citiem "pirkstiņkartupeļiem", kas ir līdzīgi formas, lieluma un garšas ziņā.

Stingrās, blīvās konsistences dēļ tos tradicionāli izmantoja un vēl aizvien izmanto kartupeļu salātu gatavošanai. Šajā sakarībā arī daudzie raksti presē liecina par to, ka kartupeļi "Bamberger Hörnla" ir ļoti iecienīti patērētāju vidū.

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

Frankonijas audzēšanas apgabals salīdzinājumā ar citiem audzēšanas apgabaliem izceļas ar sausāku un vasarās siltāku klimatu (kontinentālu klimatu). Šā iemesla dēļ šajā ģeogrāfiskajā apgabalā audzētiem šķirnes "Bamberger Hörnla" kartupeļiem ir augstāks cietes saturs, nekā tas būtu tad, ja tos audzētu citos reģionos. Augstais cietes saturs, kas svaigā kartupeļu masā vidēji ir 13 %, piešķir kartupeļiem "Bamberger Hörnla" tipisko spēcīgo garšu, kas atgādina riekstus un ir vienreizēja kartupeļiem, kuru īpašības atbilst vārīšanās tipam "vārot neizjūk".

Pateicoties īpašajai garšai, kas rodas ģeogrāfiskajā apgabalā valdošo īpašo klimatisko apstākļu ietekmē, kartupeļi "Bamberger Hörnla" ir ļoti iecienīti patērētāju, jo sevišķi gardēžu, vidū. 2008. gadā kompetenta žūrija šķirni "Bamberger Hörnla" izraudzījās par gada kartupeli Vācijā. Frankonijā kartupeļi "Bamberger Hörnla" ir audzēti jau gadsimtiem ilgi, tāpēc tie kļuvuši par svarīgu un neatņemamu Frankonijas reģiona virtuves sastāvdaļu. To apliecina arī fakts, ka šķirne "Bamberger Hörnla" ir iekļauta tradicionālo Bavārijas ēdienu datubāzē (http://www.spezialitaetenland-bayern.de/), kuras saturu pārzina Bavārijas Valsts pārtikas, lauksaimniecības un meža ministrija (*Bayerisches Staatsministerium für Ernährung, Landwirtschaft und Forsten*).

Tā kā šķirnes "Bamberger Hörnla" kartupeļu ražas novākšanu lielā mērā mehanizēt nav iespējams, no ekonomiskā viedokļa tā ir neizdevīgāka nekā vairums citu šķirņu. Turklāt kartupeļi "Bamberger Hörnla" bieži vien ir saauguši un tāpēc šķirošanas un iepakošanas laikā lūst, un tas savukārt apgrūtina to realizāciju vairumtirdzniecībā un pārtikas produktu mazumtirdzniecībā. Saaugumu dēļ nereti gadās arī sazaļojuši šķirnes "Bamberger Hörnla" kartupeļi, kuri šķirošanas laikā jāatdala. Minēto faktoru dēļ kartupeļus "Bamberger Hörnla" audzē tikai Frankonijas audzēšanas apgabalos, kuros, pirmkārt, ir vajadzīgā lietpratība, kas palīdz mazināt šos trūkumus, un, otrkārt, kartupeļi "Bamberger Hörnla" ir patērētāju iecienīti un augstu vērtēti, pateicoties to izmantošanai tradicionālo Frankonijas ēdienu gatavošanā.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju:

Markenblatt, 9. sēj., 2010. gada 5. marta, 7.c daļa, 3573. lpp.

https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/12301

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. jūnija *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