

Europos Sąjungos oficialusis leidinys

C 285



Leidimas
lietuvių kalba

Informacija ir pranešimai

55 tomas
2012 m. rugsėjo 21 d.

<u>Pranešimo Nr.</u>	Turinys	Puslapis
----------------------	---------	----------

II *Komunikatai*

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI KOMUNIKATAI

Europos Komisija

2012/C 285/01	Leidimas teikti valstybės pagalbą, remiantis SESV 107 ir 108 straipsnių nuostatomis – Atvejai, kuriems Komisija neprieštarauja ⁽¹⁾	1
2012/C 285/02	Leidimas teikti valstybės pagalbą, remiantis SESV 107 ir 108 straipsnių nuostatomis – Atvejai, kuriems Komisija neprieštarauja ⁽¹⁾	2
2012/C 285/03	Neprieštaravimas praneštai koncentracijai (Byla COMP/M.6581 – GKN/Volvo Aero) ⁽¹⁾	7

IV *Pranešimai*

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

Europos Komisija

2012/C 285/04	Euro kursas	8
---------------	-------------------	---

LT

Kaina:
3 EUR

⁽¹⁾ Tekstas svarbus EEE

(Tęsinys antrajame viršelyje)

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

2012/C 285/05	Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą	9
2012/C 285/06	Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą	9

V Nuomonės

ADMINISTRACINĖS PROCEDŪROS

Europos Komisija

2012/C 285/07	Kvietimas teikti paraiškas pagal EB septintosios mokslinių tyrimų, technologinės plėtros ir demonstracinės veiklos bendrosios programos darbo programą	10
2012/C 285/08	Kvietimas teikti paraiškas – EACEA/30/12 – „Jean Monnet“ programa, trečioji pagrindinė kryptis – Parama Europos mastu švietimo ir profesinio rengimo srityje veikiančioms Europos asociacijoms ir Europos integracijai – 2013 m. metinės veiklos dotacijos	11

KITI AKTAI

Europos Komisija

2012/C 285/09	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	14
2012/C 285/10	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



II

(Komunikatai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRIIMTI
KOMUNIKATAI

EUROPOS KOMISIJA

Leidimas teikti valstybės pagalbą, remiantis SESV 107 ir 108 straipsnių nuostatomis**Atvejai, kuriems Komisija neprieštarauja**

(Tekstas svarbus EEE)

(2012/C 285/01)

Sprendimo priėmimo data	2012 4 25	
Valstybės pagalbos nuorodos numeris	SA.33600 (11/N)	
Valstybė narė	Prancūzija	
Regionas	—	—
Pagalbos (ir (arba) gavėjo) pavadinimas	Aide à la cessation d'activité des pêcheurs professionnels en eau douce impactés par les plans nationaux de l'anguille et PCB	
Teisinis pagrindas	Projet de circulaire relative à la mise en place de l'aide à la cessation d'activité pour les pêcheurs professionnels en eau douce concernés par les interdictions de commercialisation des poissons du fait de la pollution par les PCB et/ou par les mesures relatives à la pêche mises en œuvre dans le cadre du plan de gestion de l'anguille pris en application du règlement (CE) n° 1100/2007	
Pagalbos priemonės rūšis	Schema	—
Tikslas	MVĮ	
Pagalbos forma	Tiesioginė dotacija	
Biudžetas	Bendras biudžetas: 7,40 mln. EUR Metinis biudžetas: 7,38 mln. EUR	
Pagalbos intensyvumas	90 %	
Trukmė	2011 11 30–2014 12 31	
Ekonomikos sektorius	Gėlių vandenių žvejyba	
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	Ministère de l'écologie, du développement durable, des transports et du logement Direction générale de l'eau et de la biodiversité La grande Arche 92055 La Défense Cedex FRANCE	
Kita informacija	—	

Sprendimo tekstą be konfidencialių duomenų oficialiaja (-iosiomis) kalba (-omis) galima rasti tinklalapyje:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Leidimas teikti valstybės pagalbą, remiantis SESV 107 ir 108 straipsnių nuostatomis

Atvejai, kuriems Komisija neprieštarauja

(Tekstas svarbus EEE)

(2012/C 285/02)

Sprendimo priėmimo data	2012 8 22	
Valstybės pagalbos nuorodos numeris	SA.34675 (12/N)	
Valstybė narė	Čekija	
Regionas	Moravskoslezsko	—
Pagalbos (ir (arba) gavėjo) pavadinimas	Program podpory a rozvoje veřejných kulturních služeb na území statutárního města Ostrava v letech 2012–2016	
Teisinis pagrindas	Program podpory a rozvoje veřejných kulturních služeb na území statutárního města Ostrava v letech 2012–2016 Usnesení zastupitelstva statutárního města Ostravy č. 798/ZM1014/14 ze dne 7. prosince 2011	
Pagalbos priemonės rūšis	Schema	—
Tikslas	Kultūra, paveldo išsaugojimas	
Pagalbos forma	Tiesioginė dotacija	
Biudžetas	Bendras biudžetas: 330,50 mln. CZK	
Pagalbos intensyvumas	70–100 %	
Trukmė	(5 metai nuo priėmimo datos)	
Ekonomikos sektorius	Kūrybinė, meninė ir pramogų organizavimo veikla, bibliotekų, archyvų, muziejų ir kita kultūrinė veikla	
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	Statutární město Ostrava Prokešovo nám. 8 ČESKÁ REPUBLIKA	
Kita informacija	—	

Sprendimo tekstą be konfidencialių duomenų oficialiąja (-iosiomis) kalba (-omis) galima rasti tinklalapyje:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Sprendimo priėmimo data	2012 9 4	
Valstybės pagalbos nuorodos numeris	SA.34680 (12/N)	
Valstybė narė	Slovėnija	
Regionas	Slovenia	107 str. 3 dalies a punktas
Pagalbos (ir (arba) gavėjo) pavadinimas	Splošni program za odpravo posledic škode po naravnih nesrečah v gospodarstvu	
Teisinis pagrindas	Splošni program za odpravo posledic škode po naravnih nesrečah v gospodarstvu, Zakon o varstvu pred naravnimi in drugimi nesrečami (Ur.l. RS, št. 51/06-UPB1, 97/10), Zakon o odpravi posledic naravnih in drugih nesreč (Ur.l. RS, št. 114/05-UPB1, 90/07, 102/07), Uredba o metodologiji za ocenjevanje škode (Ur.l. RS, št. 67/03, 79/04, 33/05, 81/06 in 68/08), Pravilnik o postopkih za ocenjevanje škode in odpravo posledic škode ob naravnih in drugih nesrečah v slovenskem gospodarstvu	
Pagalbos priemonės rūšis	Schema	—
Tikslas	Dėl stichinių nelaimių patirtų nuostolių atlyginimas	
Pagalbos forma	Tiesioginė dotacija	
Biudžetas	Bendras biudžetas: 60 mln. EUR	
Pagalbos intensyvumas	60 %	
Trukmė	2012 9 4–2018 9 4	
Ekonomikos sektorius	Visi ūkio sektoriai, tinkami gauti pagalbą	
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo Kotnikova 5 SI-1000 Ljubljana SLOVENIJA	
Kita informacija	—	

Sprendimo tekstą be konfidencialių duomenų oficialiąja (-iosiomis) kalba (-omis) galima rasti tinklalapyje:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Sprendimo priėmimo data	2012 7 25	
Valstybės pagalbos nuorodos numeris	SA.34954 (12/N)	
Valstybė narė	Italija	
Regionas	Sicilia	—
Pagalbos (ir arba) gavėjo pavadinimas	Aiuto al salvataggio di CE.FO.P. in A.S.	
Teisinis pagrindas	<p>A. D.L. 30.1.1979, n. 26 (convertito in L. 3.4.1979, n. 95), Provvedimenti urgenti per l'amministrazione straordinaria di grandi imprese in crisi (cfr. art. 2-bis);</p> <p>B. D.M. 23.12.2004, n. 319, Regolamento recante le condizioni e le modalità di prestazione della garanzia statale sui finanziamenti a favore delle grandi imprese in stato di insolvenza, ai sensi dell'art. 101 del D. Lgs. 8 luglio 1999, n. 270;</p> <p>C. D.L. 23.12.2003, n. 347 (convertito in L. 18.2.2004, n. 39), Misure urgenti per la ristrutturazione industriale di grandi imprese in stato di insolvenza;</p> <p>D. D. LGS. 8.7.1999, n. 270, Nuova disciplina delle grandi imprese in stato di insolvenza, a norma dell'art. 1 della legge 30 luglio 1998, n. 274.</p>	
Pagalbos priemonės rūšis	Individuali pagalba	CE.FO.P. Centro Formazione Professionale ... in A.S.
Tikslas	Sunkumus patiriančių įmonių sanavimas, užimtumas	
Pagalbos forma	Garantija	
Biudžetas	Bendras biudžetas: 8 mln. EUR	
Pagalbos intensyvumas	100 %	
Trukmė	2012 7 1–2012 12 31	
Ekonomikos sektorius	Įdarbinimo veikla, techninis ir profesinis vidurinis ugdymas, kitas, niekur kitur nepriskirtas, švietimas	
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	Ministero dello Sviluppo Economico Via Veneto 33 00187 Roma RM ITALIA	
Kita informacija	—	

Sprendimo tekstą be konfidencialių duomenų oficialiaja (-iosiomis) kalba (-omis) galima rasti tinklalapyje: <http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Sprendimo priėmimo data	2012 8 17	
Valstybės pagalbos nuorodos numeris	SA.35012 (12/N)	
Valstybė narė	Lenkija	
Regionas	Miasto Wrocław	107 str. 3 dalies a punktas
Pagalbos (ir (arba) gavėjo) pavadinimas	UPS Polska Sp. z o.o.	
Teisinis pagrindas	<p>— Projekt umowy ramowej o udzielenie dotacji celowej pomiędzy UPS Polska Sp. z o.o.</p> <p>— „Program wspierania inwestycji o istotnym znaczeniu dla gospodarki polskiej na lata 2011–2020”, przyjęty przez Radę Ministrów w dniu 5 lipca 2011 r. na podstawie art. 19 ust. 2 ustawy z dnia 6 grudnia 2006 r. o zasadach prowadzenia polityki rozwoju (Dz.U. z 2009 r. nr 84, poz. 712 i nr 157, poz. 1241) zmieniony uchwałą Rady Ministrów z dnia 20 marca 2012 r., zwany dalej „Programem”</p>	
Pagalbos priemonės rūšis	Individuali pagalba	UPS Polska Sp. z o.o.
Tikslas	Regioninė plėtra, užimtumas	
Pagalbos forma	Tiesioginė dotacija	
Biudžetas	Bendras biudžetas: 0,80 mln. PLN	
Pagalbos intensyvumas	3,34 %	
Trukmė	2012 12 31–2014 12 31	
Ekonomikos sektorius	Apskaitos, buhalterijos ir audito veikla; konsultacijos mokesčių klausimais	
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	Minister Gospodarki Plac Trzech Krzyży 3/5 00-507 Warszawa POLSKA/POLAND	
Kita informacija	—	

Sprendimo tekstą be konfidencialių duomenų oficialiaja (-iosiomis) kalba (-omis) galima rasti tinklalapyje:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Sprendimo priėmimo data	2012 8 23	
Valstybės pagalbos nuorodos numeris	SA.35030 (12/N)	
Valstybė narė	Lenkija	
Regionas	Miasto Kraków	107 str. 3 dalies a punktas
Pagalbos (ir arba gavėjo) pavadinimas	State Street Services (Poland) Limited Sp. z o.o.	
Teisinis pagrindas	<p>— Projekt umowy ramowej o udzielenie dotacji celowej pomiędzy State Street Services (Poland) Limited Sp. z o.o.</p> <p>— „Program wspierania inwestycji o istotnym znaczeniu dla gospodarki polskiej na lata 2011–2020”, przyjęty przez Radę Ministrów w dniu 5 lipca 2011 r. na podstawie art. 19 ust. 2 ustawy z dnia 6 grudnia 2006 r. o zasadach prowadzenia polityki rozwoju (Dz.U. z 2009 r. nr 84, poz. 712 i nr 157, poz. 1241) zmieniony uchwałą Rady Ministrów z dnia 20 marca 2012 r., zwany dalej „Programem”</p>	
Pagalbos priemonės rūšis	Individuali pagalba	State Street Services (Poland) Limited Sp. z o.o.
Tikslas	Regioninė plėtra, užimtumas	
Pagalbos forma	Tiesioginė dotacija	
Biudžetas	Bendras biudžetas: 3,71 mln. PLN	
Pagalbos intensyvumas	6,56 %	
Trukmė	2012 12 31–2014 12 31	
Ekonomikos sektorius	Kompiuterių programavimo veikla, kompiuterinės įrangos tvarkyba, kita, niekur kitur nepriskirta, informacinių paslaugų veikla, trestų, fondų ir panašių finansinių institucijų veikla, kita, niekur kitur nepriskirta, finansinių paslaugų veikla, išskyrus draudimą ir pensijų lėšų kaupimą, vertybinių popierių ir prekių sutarčių sudarymo tarpininkavimas, Kita pagalbinė finansinių paslaugų, išskyrus draudimą ir pensijų lėšų kaupimą, veikla, apskaitos, buhalterijos ir audito veikla; konsultacijos mokesčių klausimais, Konsultacinė verslo ir kito valdymo veikla	
Pagalbą teikiančios institucijos pavadinimas ir adresas	Minister Gospodarki Plac Trzech Krzyży 3/5 00-507 Warszawa POLSKA/POLAND	
Kita informacija	—	

Sprendimo tekstą be konfidencialių duomenų oficialiaja (-iosiomis) kalba (-omis) galima rasti tinklalapyje:
<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Neprieštaravimas praneštai koncentracijai**(Byla COMP/M.6581 – GKN/Volvo Aero)****(Tekstas svarbus EEE)**

(2012/C 285/03)

2012 m. rugsėjo 3 d. Komisija nusprendė neprieštarauti pirmiau nurodytai koncentracijai, apie kurią pranešta, ir pripažinti ją suderinama su bendrąja rinka. Šis sprendimas priimtas remiantis Tarybos reglamento (EB) Nr. 139/2004 6 straipsnio 1 dalies b punktu. Visas sprendimo tekstas pateikiamas tik anglų kalba ir bus viešai paskelbtas iš jo pašalinus visą konfidencialią su verslu susijusią informaciją. Sprendimo tekstą bus galima rasti:

- Komisijos konkurencijos svetainės susijungimų skiltyje (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šioje svetainėje konkrečius sprendimus dėl susijungimo galima rasti įvairiais būdais, pavyzdžiui, pagal įmonės pavadinimą, bylos numerį, sprendimo priėmimo datą ir sektorių,
 - elektroniniu formatu EUR-Lex svetainėje (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>). Dokumento numeris 32012M6581. EUR-Lex svetainėje galima rasti įvairių Bendrijos teisės aktų.
-

IV

(Pranešimai)

EUROPOS SAJUNGOS INSTITUCIJŲ, ĮSTAIGŲ IR ORGANŲ PRANEŠIMAI

EUROPOS KOMISIJA

Euro kursas ⁽¹⁾

2012 m. rugsėjo 20 d.

(2012/C 285/04)

1 euro =

Valiuta	Valiutos kursas	Valiuta	Valiutos kursas		
USD	JAV doleris	1,2954	AUD	Australijos doleris	1,2461
JPY	Japonijos jena	101,21	CAD	Kanados doleris	1,2678
DKK	Danijos krona	7,4549	HKD	Honkongo doleris	10,0425
GBP	Svaras sterlingas	0,80017	NZD	Naujosios Zelandijos doleris	1,5729
SEK	Švedijos krona	8,4885	SGD	Singapūro doleris	1,5878
CHF	Šveicarijos frankas	1,2088	KRW	Pietų Korėjos vonas	1 453,99
ISK	Islandijos krona		ZAR	Pietų Afrikos randas	10,8060
NOK	Norvegijos krona	7,4320	CNY	Kinijos ženminbi juanis	8,1668
BGN	Bulgarijos levas	1,9558	HRK	Kroatijos kuna	7,3910
CZK	Čekijos krona	24,904	IDR	Indonezijos rupija	12 370,30
HUF	Vengrijos forintas	284,40	MYR	Malaizijos ringitas	3,9810
LTL	Lietuvos litas	3,4528	PHP	Filipinų pesas	54,109
LVL	Latvijos latas	0,6962	RUB	Rusijos rublis	40,6040
PLN	Lenkijos zlotas	4,1645	THB	Tailando batas	40,024
RON	Rumunijos lėja	4,5128	BRL	Brazilijos realas	2,6284
TRY	Turkijos lira	2,3335	MXN	Meksikos pesas	16,7056
			INR	Indijos rupija	70,3866

⁽¹⁾ Šaltinis: valiutų perskaičiavimo kursai paskelbti ECB.

VALSTYBIŲ NARIŲ PRANEŠIMAI

Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą

(2012/C 285/05)

Pagal 2009 m. lapkričio 20 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 1224/2009, nustatančio Bendrijos kontrolės sistemą, kuria užtikrinamas bendrosios žuvininkystės politikos taisyklių laikymasis ⁽¹⁾, 35 straipsnio 3 dalį priimtas sprendimas uždrausti žvejybą, kaip nurodyta šioje lentelėje:

Draudimo įsigaliojimo data ir laikas	2012 8 23
Trukmė	2012 8 23–2012 12 31
Valstybė narė	Nyderlandai
Ištekliai arba išteklių grupė	PLE/7DE.
Rūšis	Jūrinė plekšnė (<i>Pleuronectes platessa</i>)
Zona	VIIId ir VIIe zonos
Žvejybos laivų tipas (-ai)	—
Nuorodos numeris	FS36TQ43

⁽¹⁾ OL L 343, 2009 12 22, p. 1.

Valstybių narių pateikta informacija apie žvejybos uždraudimą

(2012/C 285/06)

Pagal 2009 m. lapkričio 20 d. Tarybos reglamento (EB) Nr. 1224/2009, nustatančio Bendrijos kontrolės sistemą, kuria užtikrinamas bendrosios žuvininkystės politikos taisyklių laikymasis ⁽¹⁾, 35 straipsnio 3 dalį priimtas sprendimas uždrausti žvejybą, kaip nurodyta šioje lentelėje:

Draudimo įsigaliojimo data ir laikas	2012 5 3
Trukmė	2012 5 3–2012 12 31
Valstybė narė	Nyderlandai
Ištekliai arba išteklių grupė	HAD/7X7A34
Rūšis	Juodadėmė menkė (<i>Melanogrammus aeglefinus</i>)
Zona	VIIb-k, VIII, IX ir X zonos bei CECAF 34.1.1 zonos ES vandenys
Žvejybos laivų tipas (-ai)	—
Nuorodos numeris	FS35TQ43

⁽¹⁾ OL L 343, 2009 12 22, p. 1.

V

(Nuomonės)

ADMINISTRACINĖS PROCEDŪROS

EUROPOS KOMISIJA

Kvietimas teikti paraiškas pagal EB septintosios mokslinių tyrimų, technologinės plėtros ir demonstracinės veiklos bendrosios programos darbo programą

(2012/C 285/07)

Skelbiamas kvietimas teikti paraiškas pagal Europos bendrijos septintosios mokslinių tyrimų, technologijų plėtros ir demonstracinės veiklos bendrosios programos darbo programą (2007–2013 m.).

Kviečiama teikti paraiškas, atsiliepiant į kvietimą, paskelbtą pagal **specialiąją programą „Bendradarbiavimas“: Informacinės ir ryšių technologijos FP7-ICT-2013-C**.

Kvietimo dokumentai, įskaitant terminą ir biudžetą, pateikti kvietimo tekste, kuris paskelbtas:

<http://ec.europa.eu/research/participants/portal/page/home>

KVIETIMAS TEIKTI PARAIŠKAS – EACEA/30/12

„Jean Monnet“ programa, trečioji pagrindinė kryptis – Parama Europos mastu švietimo ir profesinio rengimo srityje veikiančioms Europos asociacijoms ir Europos integracijai

2013 m. metinės veiklos dotacijos

(2012/C 285/08)

1. Tikslai ir aprašymas

Šiuo kvietimu teikti paraiškas siekiama atrinkti organizacijas, su kuriomis būtų sudaryti metinių veiklos dotacijų susitarimai 2013 biudžetiniams metams. Kvietimas nesusijęs su organizacijomis, 2011–2013 m. laikotarpiui sudariusiomis partnerystės pagrindų susitarimus su Švietimo, garso ir vaizdo bei kultūros vykdomąja įstaiga (toliau – Įstaiga).

Šio kvietimo teikti paraiškas tikslas – remti Europos asociacijas švietimo ir profesinio rengimo srityje:

- veikiančias su Europos integracija susijusiose srityse, ir (arba)
- siekiančias Europos švietimo ir profesinio rengimo politikos tikslų.

Teisinis kvietimo teikti paraiškas pagrindas – „Mokymosi visą gyvenimą programa“⁽¹⁾, būtent jos paprogramė „Jean Monnet“.

Igyvendinant „Jean Monnet“ programos trečiosios pagrindinės krypties veiklą, nustatyti šie konkretūs šio kvietimo teikti paraiškas tikslai:

- remti aukštos kokybės paslaugas teikiančias Europos asociacijas, padedančias per švietimą ir profesinį rengimą gilinti žinias ir supratimą apie Europos integracijos procesą,
- remti aukštos kokybės paslaugas teikiančias Europos asociacijas, prisidedančias bent prie vieno Europos bendradarbiavimo švietimo ir mokymo srityje strateginės programos („ET 2020“)⁽²⁾ strateginio tikslo įgyvendinimo.

Už šio kvietimo teikti paraiškas administravimą atsako Europos Komisijos (toliau – Komisija) įgaliota Įstaiga.

2. Reikalavimus atitinkantys pareiškėjai

Paraiškas gali teikti švietimo ir profesinio rengimo srityje veiklą vykdančios Europos asociacijos:

- veikiančios su Europos integracija susijusiose srityse, ir (arba)
- siekiančios Europos švietimo ir profesinio rengimo politikos tikslų.

Europos asociacijos turi atitikti šiuos reikalavimus:

- jos turi būti ne pelno organizacijos,

⁽¹⁾ Žr. 2006 m. lapkričio 15 d. Europos Parlamento ir Tarybos sprendimą Nr. 1720/2006/EB, nustatantį veiksmų programą mokymosi visą gyvenimą srityje (OL L 327, 2006 11 24, p. 45),

<http://eur-lex.europa.eu/LexUriServ/LexUriServ.do?uri=OJ:L:2006:327:0045:0068:LT:PDF>

⁽²⁾ http://ec.europa.eu/education/lifelong-learning-policy/doc1120_en.htm

- turi būti daugiau negu prieš dvejus metus (skaičiuojant nuo kvietimo teikti paraiškas galutinio termino datos) įsteigtos ir įgijusios juridinio asmens statusą vienoje ar keliuose iš šių „Mokymosi visą gyvenimą programos“ reikalavimus atitinkančių šalių ⁽¹⁾: 27 Europos Sąjungos valstybėse narėse, Islandijoje, Lichtenšteine, Norvegijoje, Turkijoje, Kroatijoje, Šveicarijoje, Serbijoje ir buvusiojoje Jugoslavijos Respublikoje Makedonijoje),
- didžiąją dalį savo veiklos vykdyti Europos Sąjungos valstybėse narėse ir (arba) kitose „Mokymosi visą gyvenimą programos“ reikalavimus atitinkančiose šalyse,
- būti institucijos, siekiančios Europos bendros svarbos interesų, kaip apibrėžta finansinio reglamento įgyvendinimo taisyklių, nustatytų Komisijos reglamentu (EB, Euratomas) Nr. 2342/2002, 162 straipsnyje ⁽²⁾ (su vėlesniais pakeitimais).

Be to, kad atitiktų šiame kvietime nurodytus reikalavimus, Europos asociacijų narystės struktūra turi būti priskirtina vienai iš šių dviejų kategorijų:

- arba Europos asociacija, sudaryta tik iš narystės pagrindu veikiančių organizacijų (t. y. pačios narės yra tarpvalstybiniai, nacionaliniai, regionų arba vietos lygmeniu vienijančios asociacijos). Europos asociacijos, sudarytos tik iš narystės pagrindu veikiančių asociacijų, turi turėti narių mažiausiai šešiose skirtingose Europos Sąjungos valstybėse narėse ⁽³⁾.

Europos asociacijos narės turi turėti visateisio nario statusą (asocijuotieji nariai ir stebėtojai nelaikomi visateisiais nariais). Patys nariai turi būti įgiję tinkamą juridinio asmens statusą, būti ne pelno organizacijos ir vykdyti veiklą švietimo ir profesinio rengimo srityje. Privatūs asmenys ir pelno siekiančios organizacijos nelaikomos reikalavimus atitinkančiomis organizacijomis narėmis,

- arba Europos asociacija, sudaryta iš narių, kurios ne visos veikia narystės pagrindu. Dėl to Europos asociacija gali būti sudaryta (iš dalies ar vien) iš institucijų ir organizacijų, vykdančių veiklą švietimo ir profesinio rengimo srityje, kurios veikia ne narystės pagrindu (pvz., pradinės bei vidurinės mokyklos ir aukštojo mokslo institucijos). Europos asociacijos, kuriose yra ne narystės pagrindu veikiančių institucijų arba organizacijų, turi turėti narių mažiausiai devyniose skirtingose Europos Sąjungos valstybėse narėse.

Institucijos ir organizacijos narės, kurios veikia ne narystės pagrindu, turi turėti visateisio nario statusą (asocijuotieji nariai ir stebėtojai nelaikomi visateisiais nariais). Remiantis pirmiau minėtais nurodymais, nariai turi būti ne pelno organizacijos ir vykdyti veiklą švietimo ir profesinio rengimo srityje. Privatūs asmenys nelaikomi reikalavimus atitinkančiais asociacijos nariais.

3. Reikalavimus atitinkanti veikla

Europos Sąjungos finansavimo pagal šį kvietimą teikti paraiškas forma – veiklos dotacijos, kuriomis padedama padengti atrinktų paramos gavėjų, vykdančių Europinio masto veiklą pagal sutartą darbo programą, patiriamų išlaidų dalį.

Siūlomos darbo programos veikla turi padėti:

- per švietimą ir profesinį rengimą gilinti žinias ir supratimą apie Europos integracijos procesą, ir (arba)

⁽¹⁾ Albanija, Bosnija ir Hercegovina bei Juodkalnija dalyvaus šiame kvietime teikti paraiškas tik tuo atveju, jei bus pasirašytas Komisijos ir atitinkamos šalies kompetentingų valdžios institucijų susitarimo memorandumas. Jei susitarimo memorandumas nebuvo pasirašytas iki mėnesio, kurį priimtas sprendimas dėl dotacijos skyrimo, pirmos dienos, atitinkamos šalies dalyviams finansavimas neskiriamas ir jie neišskaičiuojami į konsorciumų ir partnerystės organizacijų dalyvių skaičių.

⁽²⁾ Pagal šį apibūdinimą organizacija, siekianti Europos bendros svarbos intereso, yra:

- Europos institucija, dalyvaujanti švietimo, mokymo, informavimo veikloje, Europos politikos moksliniuose tyrimuose ir studijose, arba Europos standartų institucija, arba
- Europos tinklas, atstovaujantis ne pelno organizacijoms, veikiančioms valstybėse narėse arba šalyse kandidatėse, skatinančioms Sutarčių tikslus atitinkančius principus ir politiką.

⁽³⁾ Be to, Europos asociacijoje gali būti asociacijų narių, įsikūrusių kitose Europos Sąjungos valstybėse narėse ir kitose šalyse.

— siekti bent vieno iš šių „ET 2020“ strateginių tikslų:

- 1) mokymąsi visą gyvenimą ir judumą paversti tikrove;
- 2) gerinti švietimo ir mokymo kokybę bei veiksmingumą;
- 3) stiprinti teisingumą, socialinę sanglaudą ir aktyvų pilietiškumą;
- 4) stiprinti novatoriškumo ir kūrybingumo, įskaitant verslumą, aspektus visuose švietimo ir mokymo lygiuose.

4. Vertinimo kriterijai

Trys vertinimo kriterijai, pagal kuriuos vertinama išsamios 12 mėnesių trukmės darbo programos kokybė:

- 1) trumpalaikių tikslų (12 mėnesių laikotarpiui) tinkamumas, aiškumas ir suderinamumas;
- 2) darbo programos valdymo kokybė (veiklos aiškumas, jos suderinamumas su tikslams pasiekti siūlomu biudžetu, veiklos grafikas);
- 3) laukiamas veiklos poveikis švietimui ir (arba) profesiniam rengimui Europos lygmeniu.

Visi trys vertinimo kriterijai yra vienodai svarbūs, o išsamesnė informacija, kurią pareiškėjas turi pateikti pagal kiekvieną vertinimo kriterijų, apibūdinama Pareiškėjams skirtų paraiškų teikimo gairių pirmajame priede.

5. Biudžetas

Preliminarus ES biudžetas, skirtas Europos asociacijoms bendrai finansuoti pagal šį kvietimą, iš viso yra 748 400 EUR.

Didžiausia 12 mėnesių trukmės (vieniems – 2013 m. – biudžetiniams metams) metinei darbo programai skiriama dotacija vienos asociacijos veiklai remti negali viršyti 100 000 EUR.

Europos Sąjungos finansinė parama negali viršyti 75 proc. Europos asociacijos apskaičiuoto metinio reikalavimus atitinkančio biudžeto.

6. Galutinė paraiškų pateikimo data

Elektroninės formos paraiškos turi būti pateiktos iki

2012 m. lapkričio 15 d. 12.00 val., vidurdienio, Briuselio laiku.

Paraiškos turi būti pateiktos naudojantis elektronine dotacijos paraiškos pateikimo forma (*eForm*). Ši elektroninė paraiška laikoma paraiškos originalu.

Oficialią elektroninę dotacijos paraiškos formą (*eForm*) galima rasti internete adresu:

http://eacea.ec.europa.eu/llp/funding/2013/call_jm_ka3_structural_support_2012_en.php anglų, prancūzų ir vokiečių kalbomis, ji turi būti tinkamai užpildyta viena iš oficialiųjų Europos Sąjungos kalbų.

Vis dėlto, kad būtų pateikta papildoma būtina informacija, iki termino pabaigos (2012 m. lapkričio 15 d. 12 val., vidurdienio) visų paraiškos dokumentų kopijas (elektroninę elektroninės paraiškos formos kopiją ir papildomus dokumentus, žr. Paraiškų teikimo vadovo 13 skirsnį) įstaigai reikia išsiųsti el. paštu šiuo adresu:

EACEA-P2-ASSOC-EUR@EC.EUROPA.EU

7. Papildoma informacija

Paraiškų pildymo gaires ir elektronines paraiškos formas bei priedus rasite šiuo adresu:

http://eacea.ec.europa.eu/llp/funding/2013/call_jm_ka3_structural_support_2012_en.php

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

(2012/C 285/09)

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

„EAST KENT GOLDINGS“

EB Nr.: UK-PDO-0005-0951-13.02.2012

SGN () SKVN (X)

1. **Pavadinimas:**

„East Kent Goldings“

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

Jungtinė Karalystė

3. **Žemės ūkio produkto ar maisto produkto aprašymas:**3.1. *Produkto rūšis:*

1.8 klasė. Kiti Sutarties I priedo produktai (prieskoniai ir pan.)

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

„East Kent Goldings“ – unikali apynių, naudojamų aukščiausios kokybės šviesiajam ir tamsiajam alui daryti, rūšis. Šio apynio spurgai subręsta ant moteriškosios lyties „Humulus lupulus“ augalo, kuris dar žinomas „miškų vilko“ pavadinimu; apynio spurgą sudaro švelnūs spurglapiai, kuriuose yra lupulino liaukų ir iš jų išsiskiriančios lipios aliejuotos medžiagos, turinčios eterinių aliejų ir dervų, vadinamos lupuliniu.

Dervos

Alfa rūgštys 4,0–6,0 % m/m

Kohumulonas 25–30 % m/m

Beta rūgštys 1,5–3,3 % m/m

Aliejai

Iš viso aliejų 0,6–1,0 ml/100 g

Mircenas 20–26 % viso aliejaus tūrio

Humulenas 33–45 % viso aliejaus tūrio

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

H/C santykis	> 3
Kariofilenas	10–15 % viso aliejaus tūrio
Farnezenas	< 1 % viso aliejaus tūrio
Selinenas	< 3 % viso aliejaus tūrio

Šie spurgai daugiausiai naudojami alui rauginti. Jų švelnus gėlių aromatas primena lengvai saldų citrinos kvapą. Spurgas yra ovalo formos ir ilgas – nuo 1,25 iki 2,5 cm. Jis yra sodriai žalios spalvos, o vidinius plonus ir blyškius spurglapius lengvai dengia spurgo piestelę gaubiantis šviesiai geltonas lupulinas. Sunokę spurgai yra lipnūs ir aliejuoti, tačiau išdžiovintų laikymui spurgų lapeliai tampa gurgždantys ir blyškūs, su aiškiai išsiskiriančiomis geltonomis lupulino liaukomis. Aromatas – citrinmedžio, citrinos ir gėlių pustonų mišinys. Jei džiovintų apynių dedama į galutinį alaus produktą, jie jam suteikia sodraus marmelado skonį.

Pagrindinių lupuline esančių aliejų kiekis net ir keičiantis sezonams ar auginimo vietai išlieka pastovus ir tuo išskiria „Goldings“ apynius iš kitų apynių. Tačiau eterinių aliejų sudėtyje esančių šalutinių medžiagų kiekis gali skirtis priklausomai nuo aplinkos ir sezono ir šių medžiagų, kurių didžioji dalis dar nėra apibūdinta, buvimas padeda jutiminius organais atskirti Rytų Kento regione auginamų „Goldings“ apynių spurgų aromatą ir skonį nuo kitur auginamų rūšių apynių.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):

Netaikoma

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):

Netaikoma

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:

„East Kent Goldings“ apyniai auginami, skinami, džiovinami ir pakuojami į pakus ar maišus nustatytoje vietovėje. „East Kent Goldings“ apyniai gaminami ir ruošiami nustatytoje teritorijoje. Nors ministerijos patvirtinta sodinimo medžiaga (šakniastiebiai arba gyvašakės) yra auginama už nustatytos teritorijos ribų, siekiant izoliacijos, kad neišplistų virusinės ligos, pirminė motininė medžiaga yra iš Rytų Kento. Ji gaunama iš anksčiau Wye koledžo (angl. Wye College) ir Rytų Molingio mokslinių tyrimų stoties (angl. East Malling Research Station) – gerą reputaciją turinčių mokslinių institucijų – laikytų augalų kolekcijų, kurias dabar prižiūri Wye Hops Ltd. Kenterberyje ir Faveršame. Šios medžiagos Rytų Kento kilmė patvirtinama dokumentais.

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

Reikalaujama, kad „East Kent Goldings“ apyniai būtų pakuojami į pakus ar maišus nustatytoje vietovėje. Pakuojant džiovintų apynių spurgai suspaudžiami, siekiant šį birų produktą gerokai sutankinti taip palengvinant jo sandėliavimą ir transportavimą. Apynių identifikavimo ir atsekimo tikslais reikalaujama, kad jie būtų pakuojami tiesiogiai auginimo ūkyje. Be to, transportuoti nesupakuotus apynius būtų sudėtinga. Dėl šių procesų produktas apibūdinamas kaip „paruoštas“. Pakai arba maišai su džiovintais apyniais prieš išvežant juos iš ūkio į sandėlius, iš kur jie vežami klientams, paženklinami etiketėmis ir užantspauduojami, nurodant augintojo pavadinimą, produkto rūšį, apylinkę arba regioną, derliaus metus ir ES numerį. Augintojas saugo užrašus su lauko derliaus nuėmimo data ir tame lauke surinktų apynių pakų arba maišų numerius.

3.7. Specialios ženklavimo etiketėmis taisyklės:

Netaikoma

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:

Apynių auginimo geografinė vietovė ribojasi su A249 keliu ties Širnesu vakaruose, su M20 greitkelio pietus nuo 7 susijungimo taško pietuose ir su M20 greitkelio Folkstono kryptimi rytuose. Geografinės vietovės išorinės vakarinės ir rytinės ribos sutampa su pakrantės ribomis. Tos ribos apibrėžia vietovę, kurioje yra Tonge, Borden, Lynsted, Norton, Teynham, Buckland, Stone, Ospringe, Faversham, Boughton-under-Blean, Selling, Chartham, Chilham, Harbledown, Canterbury, Bekesbourne, Bridge ir Bishopsbourne apylinkės.

5. Ryšys su geografinė vietovė:

5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

„Golding“ rūši 1790 m. Vakarų Moline (Kentas) iš senosios „Canterbury Whitebine“ rūšies atrinko p. Goldingas (Percivalis, 1901 m. *R.A.S.E Journal*). XIX a. pradžioje „Golding“ apyniai jau buvo auginami Rytų Kente, kur dirvožemis „geriausiai tiko jiems auginti, nes kalkingą podirvį dengė maistingosiomis medžiagomis prisotintas dirvožemis“ (Rutley, 1848 m. *R.A.S.E Journal*). Rytų Kente auginami „Golding“ apyniai buvo laikomi geresni nei tos pačios rūšies apyniai, užauginti netoli Meidstono, ir už juos buvo prašoma didesnės kainos. Siekiant atskirti šioje vietovėje užaugintą produkciją, ji buvo parduodama kaip Rytų Kento produkcija (*The Hops Farmer*, E.J Lance, 1838 m., Londonas), ir taip įgijo „East Kent Goldings“ pavadinimą. XIX a. Rytų Kente buvo išvesti keli vietiniai aberantai arba klonai, įskaitant *Bramling* (1865 m.), *Rodmersham* arba *Mercers* (1880 m.), *Cobbs* (1881 m.), *Petham* (1885 m.), *Early Bird* (1887 m.) ir *Eastwell* (1889 m.). Atliktais eterinių aliejų tyrimais patvirtinama, kad visi šie „East Kent Goldings“ aberantai turi panašią sandarą ir yra neabejotinai kilę iš tos pačios rūšies. Jų augalinė sandara tiksliai atitinka nuo XIX a. pradžios augintojų, agronomų ir mokslininkų pateiktus „Golding“ apynio apibūdinimus.

Nors apyniai auginami visame pasaulyje, jie geriausias savybes visada įgyja tose vietovėse, iš kurių yra kilę. Tokia buvo daugumos išsamių tarptautinių bandymų, atliktų su apynių rūšimis 1960–1978 m., išvada (Neve, (1983 m.), *J. Inst. Brew*, 89, 98–101). Buvo laikoma, kad pagrindinė to priežastis – vietos poveikis, nulemiantis specialią dienos trukmę, ir atitinkamai žydėjimo datą, nuo kurios priklausė gaunamas derlius. Palyginus „Golding“ apynių, užaugintų 2006–2009 m. Rytų Kente, derlių patvirtinama, kad jis nuolat mažiausiai 21 % buvo didesnis nei kitose vietovėse.

Rytų Kente auginamų „Golding“ apynių produkcijos aukšta kokybė gali būti patvirtinta dokumentais nuo 1838 m. iki šių dienų: dabar daugelyje interneto svetainių pažymima išskirtinė „East Kent Goldings“ apynių kokybė. Nacionaliniame apynių augintojų konkurse, kurį kasmet organizuoja Daryklų ir distiliavimo institutas (angl. *Institute of Brewing and Distilling*), Rytų Kente užaugintų apynių pavyzdžiai *Goldings* klasėje laimėjo prizines vietas 5 paskutinius metus iš eilės, nors „East Kent Goldings“ užima tik 30 % viso Jungtinės Karalystės „Goldings“ rūšies apyniais apšėto ploto. Nuo senų laikų alaus gamintojai vertino puikias „East Kent Goldings“ apynių aromato savybes ir dabar daug alaus gamintojų, ypač iš JAV, įsigydami „Goldings“ apynių, reikalauja, kad jie būtų iš Rytų Kento.

5.2. Produkto ypatumai:

„East Kent Goldings“ išauga iš vienos sėklos. Apyniai yra išvestos, heterogeniškos, skirtalytės rūšies augalai. Taigi, apynių rūšių veisimo struktūra yra labai panaši į žmogaus: atskiros lyties augalai kartu užaugina palikuonį, kuris yra atskiras individas. Jokie du apynio augalai nebus tapatūs genetiškai, nors ir gali turėti šeimos panašumų. Todėl apyniai nesugeba apsidulkinti ir kiekvienas naujas individas neabejotinai atsiranda iš naujo dviejų atskirų tėvų genų derinio. Kiekvienas sėjinukas užauga iš augalą, kuris skiriasi nuo visų kitų apynių augalų visomis savo savybėmis, įskaitant antrinių produktų morfologiją ir cheminę sandarą. Komerčinė apynių rūšis gaunama iš klonų, kurie gaunami iš vieno pirminio sėjinuko dalijant jo šakniastiebius, atskiriant ūglius (daugiamečius) arba skiepijant. Taigi, kiekvienas naujos rūšies augalas yra genetiškai identiškas pirminiam sėjinukui, nes jis buvo gautas naudojant ne lytinio dauginimo priemones. Atitinkamai kiekvienas augalas gali būti naudojamas kaip pagrindinė medžiaga tolesniam dauginimui. Apynys yra daugiametis šakninis augalas. Apynio rūšis gali atsitiktinai atsirasti augalui pasisėjus, pavyzdžiui, „Fuggle“ ir „Whitbread Golding“ rūšys, arba gauta veisimo būdu – tai nutinka dažniau. Iš augalų veislės selekcininko atrinktos nustatytos veislės pradinės sėklos užauginti apyniai dauginami kaip klonai šakniastiebiais arba iš ūglių. Apsaugojus pirminį šakniastiebį nuo ligų, jis gali būti derlingas daugelį metų.

„East Kent Goldings“ apyniuose yra daug humuleno (jo ir kariofileno santykis visada didesnis nei 3), tačiau, kaip apibūdinta 3.2 dalyje, yra labai mažai farnezeno ir selineno. Kadangi kiekviena apynių rūšis yra kilusi iš atskiro sėjinuko su unikalia eterinių aliejų struktūra, „Golding“ veislės apynių aliejus galima atskirti nuo kitų nesusijusių veislių apynių aliejų: pavyzdžiui, „Fuggle“ veislės apyniai turi daug daugiau farnezeno (~ 7 %), o „Challenger“ veislės apyniai – selineno (~ 12 %). Nors daugumos aliejų, esančių „East Kent Goldings“ apyniuose, struktūra yra panaši į esančių tos pačios kilmės rūšių apyniuose, vis dėlto yra įmanoma ją atskirti. Pavyzdžiui, iš „East Kent Goldings“ išvestas „Northern Brewer“ sėjinukas

turi daugiau mircenos (~ 36 %), o „Northdown“ sėjinukas, kuris yra išvestas iš „Northern Brewer“, turi daugiau farnezeno (~ 1,3 %). Atskirų rūšių apyniai taip pat labai skiriasi nedideliais vėlesniais selineno kiekio padidėjimais.

Apynių mozaikinis virusas „East Kent Goldings“ apyniams turi mirtiną poveikį. Šio amaro kilmės viruso sukelti simptomai – taškuoti, į apačią susisukę lapai, sulėtėjęs paties augalo augimas ir trumpi tarpbambliai, kaip apibūdino Neve 1991 m. Šiuo virusu apsikrėtę „East Kent Goldings“ apyniai gali su šiais simptomais išgyventi kelis sezonus, tačiau neišvengiamai žūna. Nors kitur pasaulyje veisiamos kelios eksperimentinės rūšys taip pat yra mirtinai veikiamos šios ligos, „East Kent Goldings“ yra vienintelė komerciniais tikslais veisiama rūšis pasaulyje, turinti šiam virusui tokį jautrumą. „East Kent Goldings“ apynių šaknys turi būti dalijamos atskirai nuo visų kitų rūšių, kurios gali būti slaptos virusų nešėjos.

5.3. *Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:*

Nors alaus, pagaminto iš „Goldings“ rūšies apynių, aromataž ir skonį vertina daugelis alaus gamintojų, ypač vertinamos „East Kent Goldings“ apynių, auginamų Anglijos Rytų Kento regione, alui suteikiamos savybės. Dėl regiono dirvožemio, padėties, dienos trukmės, lietaus ir temperatūros specifinio derinio šios rūšies apynių augimas ir nokimas pakinta taip, kad apynių spurgai įgyja išskirtines sensorines savybes.

Aliuviniai suplūktos žemės klodai, randami Šiaurės aukštumose (angl. *North Downs*), prisideda prie „East Kent Goldings“ apynių išskirtinumo. Dirva sulauko drėgmę ir tai yra svarbu, nes Rytų Kente dėl aukštumų poveikio per metus iškrenta vidutiniškai 635 mm kritulių – tai sudaro apie 76 % nacionalinio vidurkio. Dėl šio sąlygų derinio drėgnumas yra mažesnis nei kituose Anglijos apynių auginimo rajonuose.

„East Kent Goldings“ apynių skonio savybes nulemia Rytų Kento dirva: suplūkta žemė, dengianti kalkinį sluoksnį ir turinti idealų pH (6,5–7,00), ir geografinė padėtis: nuo Temzės žiočių stipriai pučiantys šalti druskingi vėjai – ypač kovo mėnesį, kai formuojasi sezoninės ir apynių rūšiai būdingos savybės. Buvusio Wye koledžo atlikti tyrimai parodė, kad žemesnė dirvos temperatūra vasario ir kovo mėn. nulemia didesni apynių derlių (Apynių tyrimų departamento 1980 m. ataskaita, *Wye College*) ir kad kovo mėnesio temperatūros taip pat gali lemti kartoką lupulino liaukose esančių dervų skonį (Apynių tyrimų departamento 1982 m. ataskaita, *Wye College*). Be to, keletą lupulino liaukose randamų sudedamųjų dalių pirmtakų galima rasti pumpurų ir ūglių medžiagoje jau kovo mėnesį (Rossiter, *Imperial College*).

Švelnų „East Kent Goldings“ apynių aromataž, kurią sukuria šis regioninių veiksmų derinys, pripažįsta ir vertina gero šviesiojo ir tamsiojo alaus gamintojai JK ir JAV. Aludariai ant taros etikečių dažnai vartoja žodžius „East Kent Goldings“. Už „East Kent Goldings“, kaip už unikalią žaliavą, pastoviai prašoma didesnės kainos. Jų švelnus gėlių aromatas primena lengvai saldų citrinos kvapą. Apyniai yra nepaprastai grakštūs, tačiau jų mineralinės savybės suteikia įvairių rūšių alui tvirtumo ir nulemia jo struktūrą. Apdovanojimus pelnė šios naudojant „East Kent Goldings“ apynius JAV pagamintos alaus rūšys: *Fullers 1845*, *Hop Back Summer Lightning* ir *Boston Brewing Co Ale*.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

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

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/east-kent-goldings-pdo-120111.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

(2012/C 285/10)

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

„SAUCISSE DE MONTBÉLIARD“

EB Nr.: FR-PGI-0005-0869-14.03.2011

SGN (X) SKVN ()

1. Pavadinimas:

„Saucisse de Montbéliard“

2. Valstybė narė arba trečioji šalis:

Prancūzija

3. Žemės ūkio produkto arba maisto produkto aprašymas:

3.1. Produkto rūšis:

1.2 klasė. Mėsos produktai (virti, sūdyti, rūkyti ir kt.)

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

„Saucisse de Montbéliard“ pasižymi šiomis savybėmis:

Išorinis vaizdas

„Saucisse de Montbéliard“ yra šiek tiek lenkta, ne mažesnio kaip 25 mm skersmens (žarnos skersmuo kemšant) cilindro formos kiaulienos dešrelė. „Saucisse de Montbéliard“ kemšama tik į natūralias kiaulės žarnas. Nedažyta žarna užtaisoma ją užsukant.

Iš virtų „Saucisse de Montbéliard“ griežinėlių matyti, kad mėsa susmulkinta stambokais gabaliukais, tačiau struktūra vienalytė ir nebiri.

Spalva ir konsistencija

Dėl rūkymo dešrelės įgauna švelnią gintarinę spalvą (tarp rudos ir auksinės). Tačiau viso produkto spalva nėra vienoda. „Saucisse de Montbéliard“ yra gaminys iš stambiai susmulkinto ir sumaišyto liesos kiaulienos mėsos ir kietų riebalų mišinio.

Kadangi žarna permatoma, galima įžiūrėti tamsesnes liesos mėsos ir šviesias riebalų vietas.

„Saucisse de Montbéliard“ paprastai yra kietos konsistencijos.

Skonis, aromatas, tekstūra

Rūkyklos aromatas – tai viena iš svarbiausių „Saucisse de Montbéliard“ savybių; jis atsiranda dėl malkų ir sakingų pjuvenų. Jei produktas dar neapdorotas, toks aromatas aiškiai jaučiamas. Išvirus ir valgant, toks rūkytos mėsos skonis yra subalansuotas ir pastovus, nerūgštus ir neaitrus. „Saucisse de Montbéliard“ taip pat būdingas prieskoniais, visų pirma, kmynais ir pipirais, pagardintos mėsos skonis.

⁽¹⁾ OL L 93, 2006 3 31, p. 12.

Virtos „Saucisse de Montbéliard“ tekstūra yra minkšta ir lanksti. Valgant produktas neturi būti nei kietas, nei „guminis“, tačiau tvirtas ir sultingas.

Rūkymas ir aromatai „Saucisse de Montbéliard“ suteikia unikalų skonį.

Kriterijai	Siektinos vertės
Produkto drėgnis be riebalų (PDR)	< ar = 75 %
Riebalų kiekis, kai PDR 75 %	< ar = 30 %
Kolagenas/baltymai	ne daugiau kaip 18 %
Cukraus kiekis, kai PDR 75 %	mažesnis ar lygus 1 %

Dešrelės gali būti parduodamos žalios, virtos ar šaldytos.

Laikantis sanitarinių reikalavimų pateikiant dešreles vartotojui, jos privalo būti supakuotos.

Jei dešrelės vėliau bus perdirbamos, jos gali būti pateikiamos pjaustytos griežinėliais.

3.3. Žaliavos (taikoma tik perdirbtiems produktams):

Kokybiniai mėsos atrankos kriterijai

Auginimas

Penimos patelės ir kastruoti patinai. Nekastruoti, lytiškai nesubrendę patinai ir patinai, kuriems pašalinta tik viena sėklidė, kuriems diagnozuotas kriptorchidizmas, hermafroditai ir brokuotos kiaulės netinka.

Mėsos žaliava: SGN „Saucisse de Montbéliard“ gaminama iš kiaulių, kurių veislės įrašytos į Prancūzijos žemės ūkio ministerijos patvirtintų kiaulių veislynų genealogines knygas ar zootechninius registrus, mėsos. Taip pat tinka tos pačios veislės gyvūnų, išvestų pagal veisimo ar kryžminimo programas, atitinkančias Prancūzijos genealoginės knygos tikslus, mėsa.

Halotanui jautrių mėsinių kiaulių turi būti ne daugiau kaip 3 %, jos neturi turėti alelinio geno Rn-

Kad būtų kontroliuojama kiaulių auginimo sanitarinė būklė ir sumažintas priedų ir vaistų naudojimas, tarp kiekvienos kiaulių partijos kiekvienu auginimo etapu atliekama iš valymo, dezinfekcijos, džiovimo etapų susidedanti procedūra.

Trankvilizuojančius vaistus likus 48 val. iki išvežimo iš fermos ir vežant naudoti draudžiama.

Prieš išvežant gyvuliai turi būti nešerti mažiausiai 12 val.

Skerdimas ir išpjaustymas

Laikas iki skerdimo neturi būti mažesnis kaip 2 val. Į skerdyklą atvežtos kiaulės numaudomos likus pusvalandžiui iki anestezijos procedūros.

Kai oro temperatūra žemesnė nei + 10 °C, apipurškimas vandeniu nebūtinus.

Mažiausias neatvėsintos kiaulių skerdenų svoris yra 75 kg.

Išvaizdos defektai ne didesni kaip 5 % vienai skerdenų partijai. Išvaizdos defektais laikoma:

— šerių skutimo defektai,

- odos pažeidimai,
- sumušimo žymės,
- kraujosruvos,
- lūžiai,
- pašalinės medžiagos (riebalų dėmės, išmatų, skerdimo likučiai ir bet kurios kitos nepageidautinos pašalinės medžiagos).

pH yra technologinės skerdenų kokybės rodiklis, todėl turi būti kontroliuojamas, o kontrolės metu paimtos imtys turi būti apibūdintos skerdyklos dokumentuose.

Galutinis pH (išmatuotas ne anksčiau kaip 18 val. po skerdimo) turi būti $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$. pH matuojamas 5 cm virš šlaunies viršutinės dalies 2–3 cm gylyje.

Skerdenos dalys, kurias galima naudoti mišiniui (kitokių dalių naudoti negalima):

- kumpis,
- mentė,
- krūtininė,
- nugaros lašiniai,
- nugarinė,
- nuopjovos (jei naudojamos pažandės, jos turi būti apdorotos – be liaukų ir raudonų dėmių).

Galima naudoti šaldytą žaliavą (riebalus ir (arba) liesą kiaulieną); tokios žaliavos dalis mišiniui skirtoje mėsoje neturi viršyti 30 %.

Liesa kiauliena (įskaitant nuopjovas) pradedama sušaldyti ne vėliau nei praėjus 6 dienoms po skerdimo. Riebi kiauliena (riebalai, nugaros lašiniai) pradedama sušaldyti ne vėliau kaip 72 val po skerdimo.

Produktas visiškai sušaldytas turi būti po 48 val.

Šaldyta žaliava pasūdoma ne vėliau kaip per 24 val. ją atšildžius. Iš mišinio, kuriame naudota šaldyta žaliava, pagamintos dešrelės išrūkomos ne vėliau kaip per 72 val. po tokios mėsos sūdymo.

Skerdenos dalys, kurias galima naudoti „Saucisse de Montbéliard“ gamybai, sušaldytos gali būti ne ilgiau kaip 10 mėn. liesos kiaulienos (įskaitant nuopjovas) atveju ir 4 mėn. kiaulienos riebalų (riebalai, nugaros lašiniai) atveju.

Gamybai netinka pagrindinės skerdienos dalys, kurios turi vieną ar kelis išvaizdos defektus:

- šerių skutimo defektai,
- odos trūkumai,
- sumušimo žymės,
- kraujosruvos,
- lūžiai,
- pašalinės medžiagos (riebalų dėmės, išmatų, skerdimo likučiai ir bet kurios kitos nepageidautinos pašalinės medžiagos),
- votys.

Mėsa, kurios spalva nugarinės atveju atitinka 1 ar 2, o nugarkaulio atveju – 6 lygį (pagal japonišką ar tapatų spalvų vertinimo metodą), gamybai nenaudojama.

Mėsa su minkštais aliejingais riebalais taip pat nenaudojama.

3.4. Pašarai (taikoma tik gyvūninės kilmės produktams):

„Saucisse de Montbéliard“ gamybai skirtų penimų kiaulių mitybos racione yra laktoserumo. Jis gaunamas gaminant sūrį, kai išsiskiria pieno kazeinas. Laktozė ir baltymai iš jo nepašalinami, tačiau jis gali būti nugriebtas ir (arba) džiovintas.

Laktoserumo kiekis – 15–35 % viso sausųjų medžiagų kiekio racione per visą penėjimo laikotarpį.

Laktoserumo papilduose yra ne mažiau kaip 50 % grūdų ir jų atmainų.

Mitybos racione turi būti mažiau nei 1,7 % linolio rūgšties, lyginant su sausąja medžiaga.

3.5. Specialūs gamybos veiksmai, atliktini nustatytoje geografinėje vietovėje:

„Saucisse de Montbéliard“ gaminamos ir rūkyti skirtas mišinys ruošiamas nustatytoje geografinėje vietovėje.

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

Netaikoma.

3.7. Specialios ženklinimo etiketėmis taisyklės:

Produkto etiketėje turi būti nurodoma:

— saugomos geografinės nuorodos pavadinimas „Saucisse de Montbéliard“,

— įregistravus ES lygmeniu – Europos Sąjungos SGN simbolis.

Jei „Saucisse de Montbéliard“ buvo išrūkyta ne „thué“ tipo rūkykloje, vaizdinėje ar rašytinėje su produktu susijusioje informacijoje šio tipo rūkykla negali būti nurodyta.

4. Glaustas geografinės vietovės apibūdinimas:

„Saucisse de Montbéliard“ gamybos (mišinio rūkymui paruošimo) geografinę vietovę sudaro Franche-Comté regiono 4 departamentai – *le Doubs, le Jura, la Haute-Saône* ir *Belfort* teritorija.

Ši vietovė sutampa su „Saucisse de Montbéliard“ tradicinės gamybos ir rūkymo vietove. Ji sutampa su vietove, kurioje yra „thués“ ir tradicinių rūkyklų, su „Saucisse de Montbéliard“ gamybos patirtimi susijusių rodiklių. Šių „thués“ ir tradicinių rūkyklų gausu visame Franche-Comté regione.

5. Ryšys su geografine vietove:

5.1. Geografinės vietovės ypatumai:

Miškų gausa

44 % Franche-Comté teritorijos užima miškai, būdingas kraštovaizdžio ir vietinio gyvenimo simbolis. Miškams būdinga daug sakingų medžių rūšių, ypač kalnų zonoje; ypatingą vietą užima eglės.

Veiksniai, dėl kurių sektorius išaugo

Kraštovaizdžiui didelę įtaką daranti pagrindinė regiono žemdirbystės kryptis yra galvijų auginimas ir ypač pienininkystė. Franche-Comté regiono saugomos kilmės vietos nuorodos sūrio gamybos sektoriai yra labai išvystyti (visų pirma *Mont d'Or, Comté, Morbier* ir *Bleu de Gex*). Vietovėje yra daug „fruitières“ (vietinis sūrinių pavadinimas).

Šios sūrinės gamina laktoserumą (išrūgas) – žaliavą, kuri ypač tinka visų pirma kiaulių pašarams. Taigi būtent dėl gausaus sūrinių skaičiaus ir dėl to, kad jos, būdamos nedidelės, siekia naudoti laktoserumą vietoje, kad jo nereikėtų nei vežti, nei šaldyti, regiono teritorijoje vystėsi kiaulių, šeriamų daugiausia laktoserumu, auginimas.

Sūrio gamybos ir kiaulininkystės ryšys yra tiesioginis ir tradicinis; ir, priešingai nei kituose regionuose, čia tokia tradicija išliko.

Nuo XX a. Franche-Comté kiaulininkystės sektorius pasižymi išsivystymu ir specializacija, nes išaugo pieno ir tuo pačiu – išrūgų, gamyba. Išaugintos kiaulės, iki šiol skirtos tik pačių ūkių poreikiams, imtos tiekti į rinką – iš pradžių vietos mėsininkams, po to regiono rinkai.

Kiaulių auginimas šioje vietovėje palankiai paveikė namudinį ir pramoninį kiaulienos perdirbimą, nes veiklos vykdytojams netrūko žaliavos – ji nebuvo išvežama į nacionalines ar tarptautines rinkas.

Su *Franche-comté* glaudžiai susijęs gamintojų ir ūkio veiklos vykdytojų tinklas

Kaip pastebėjome, dėl to, kad vietinės kiaulininkystės apimtys, palyginti su dideliais Europos gamybos centrais, yra nedidelės, ji orientuota į vietos rinką.

Tuo paaiškinamas ganėtinai tankus geografinėje vietovėje esantis skerdyklų (šiuo metų veikiančių yra dešimt) ir vidutinio dydžio ir mažesnių išpjautymo cechų (daugiau nei dešimt) tinklas, tiekiantis žaliavą vietiniams perdirbėjams, kurių gausa (daugiau nei trisdešimt) iliustruoja veiklos dinamiškumą.

Geografinės ir oro sąlygos lėmė specifinio mėsos rūkymo praktikos atsiradimą.

Rūkyti gaminiai daugiausia būdingi Rytų Prancūzijai ir Rytų Europai. Rūkymas istoriškai kilo iš poreikio gaminius džiovinti ir konservuoti, ypač kalnuotose ir šaltesnėse vietovėse, kur rūkymas galėjo būti derinamas su patalpų šildymu. Šitaip *Franche-Comté* atsirado „*thué*“ – tam tikra ūkio katilinė ir rūkykla, skirta mėsos produktams džiovinti ir rūkyti ir taip juos konservuoti.

Šiandien „*thué*“, neskaitant vis dar veikiančių senuosiuose ūkiuose, yra neatskiriama mėsos produktų gamybos įmonių dalis. Tai negyvenama patalpa, kurioje dūmai gaunami ant žemės ar rūsyje deginant sakingas pjuvenas. Gaminiai visuomet rūkomi natūraliai, dūmai specialiai nepučiami, mechaninė ventiliacija nenaudojama.

Tokia praktika, iš pradžių atsiradusi *Haut-Doubs*, yra rūkymo patirties užuomazga; po to, kai atsirado „*thué*“ principu pagrįsti įrenginiai, ji išplito visame *Franche-Comté* regione.

Taigi, geografinė SGN „*Saucisse de Montbéliard*“ vietovė buvo nustatyta remiantis „*thué*“ ir tradicinių rūkyklų, kur taikoma ši kontroliuojamo rūkymo rūšis, paplitimo žemėlapiu.

5.2. Produkto ypatumai:

Išskirtinės savybės

Su gamyba susijusios specifinės produkto savybės yra šios:

- kemšama į natūralias 25 mm skersmens kiaulės žarnas, nedažyta žarna užtaisoma ją užsukant. Dėl žarnos dešrelės forma yra šiek tiek išlenkta,
- rūkoma ne mažiau kaip 6 h paprastoje rūkykloje, 9 h – derinant tradicinę ir paprastą rūkyklas, 12 h – tradicinėje rūkykloje; naudojamos sakingos pjuvenos,

- mėsa smulkinama rupiai, ne mažesniais nei 6 mm gabaliukais,
- dėl rūkymo spalva yra šviesiai gintarinė,
- nežymiai jaučiasi kmynai ar laukiniai kmynai ir pipirai bei kiti mišinyje esantys prieskoniai.

Žaliavos, turinčios įtakos produkto savybėms, atranka

Dėl kiaulių pašarams naudojamo laktoserumo ir apriboto linolio rūgšties kiekio pašaruose (1,7 % visų pašarų) gaunami mažai neprisotinti kiaulių riebalai. Dėl to riebalų gabalėliai yra gražios baltos spalvos, jie išsiskiria iš mišinio. „Saucisse de Montbéliard“ rūkant ar verdant riebalai taip pat atsparesni karščiui; nebūdingas riebalų tekėjimas.

Dėl mažesnio nesočiųjų riebalų, kurie yra lipnesni, kiekio gaminys geriau išrūkomas. Dėl riebalų destrukūrizacijos dūmų aromatas pasiskirsto išorinėje žarnos dalyje ir sukuria neperšlampamą plėvelę, dėl kurios dūmai neįsiskverbia į dešros vidų.

Laktoserumas pašaruose ir genetiniai atrankos kriterijai leidžia gauti vienodos rausvos spalvos mėsą. Kartu su tvirtais ir baltais riebalais visa tai prisideda prie tipiško gerai matomo „Saucisse de Montbéliard“ grūdėtumo.

Pripažintas geras vardas

Mėsos ir rūkytų produktų, kartu ir „Saucisse de Montbéliard“, gamyba ir vartojimas *Franche-Comté* regione įsitvirtinę jau nuo seno.

Produkto kilmė regione turi galias valstietiškas tradicijas. Geras gaminio vardas, atrodo, yra įsitvirtinęs jau seniai: kai kurie etnologai mano, kad sekvanai ir edujai, mandubių (I a. pr. m. e.), kurių sostinė buvo „Epomanduodurum“ (*Mandeure près de Montbéliard*), dėka jau žinojo šias dešreles.

I mūsų eros amžiuje plokščiadugnės mandubių baržos jau gabendavo eglių rąstus ir mėsos gaminius iki Viduržemio jūros – „Saucisse de Montbéliard“ imtos eksportuoti. XIV a. „Montbéliard“ dar gauna pavadinimą *andouille* (*andouille* senąja kalba) arba *andouillette*: valstiečiai naudoja tik liesą ir riebią kiaulieną, gausiai pagardintą česnakais ir kmynais (regione paplitęs augalas), ją ilgai džiovina priešais židinių, kur buvo deginami kadagiai ir vynuogienojai. Nuo kitų dešrelių „Montbéliard“ skiriasi tuo, kad gaminamos vien tik iš kiaulienos.

XVIII a. iš Monbeliario kilęs prancūzų mokslininkas *Georges Cuvier* dešreles atveža į Paryžių.

Prancūzijos mugėse ir parodose dešrelės pasirodo tik 1936 m.

Šiandien kartu su *Morteau* dešrelėmis jos yra pagrindinis beveik visų kiaulininkystės ūkių bei skerdyklų ir išpjaustymo įmonių produktas.

„Saucisse de Montbéliard“ žino visuomenė, maitinimo įmonės ir vartotojai; 2008 m. duomenimis, apie ją žino maždaug 60 % vartotojų. Žmonėms gaminys asocijuojasi su regiono virtuvės simboliais, kaip ir įvairūs sūriai ir vynai.

5.3. Priežastinis geografinės vietovės ir produkto, kuriam suteikta SKVN, kokybės ar savybių arba geografinės vietovės ir kurios nors produkto, kuriam suteikta SGN, savybės, gero vardo ar kitos ypatybės ryšys:

„Saucisse de Montbéliard“ būdingas kontroliuojamas rūkymas. Toks lėtas rūkymas, reikalaujantis nuolat kontroliuoti dūmus, yra svarbus rūkymo parametras. Patirtis, kurios pagrindas – lėto degimo be ugnies valdymas bei tinkamas malkų ir pjuvenų parinkimas, perduodama vietinėse įmonėse. Tokia praktika ir patirtis atsirado kaip atsakas į aplinkos suvaržymus.

Regiono miškuose yra daug sakingųjų medžių, ypač kalnuotose vietovėse. Todėl logiška, kad vietiniai mėsininkai naudojo jiems prieinamas medžių rūšis. Ši sakingųjų medžių naudojimo kontroliuojamam rūkymui praktika atsirado kalnų vietovėse, o vėliau išplito į visą *Franche-Comté* regioną. Dėl išskirtinės sakingųjų medžių gausos „Saucisse de Montbéliard“ buvo rūkomos naudojant vien tik sakingųjų medžių malkas, skirtingai nuo kitų rūkytų dešrų Prancūzijoje ar Europoje, kurios rūkomos naudojant lapuočių malkas.

Lėtas rūkymas naudojant sakingųjų medžių malkas yra svarbi „Saucisse de Montbéliard“ ypatybė, dėl kurios dešros įgauna gintarinę spalvą ir dūmų skonį, glaudžiai susijusį su gamybos vietoje.

Šalia rūkymo ypatumų, stambus mėsos smulkinimas, žarnos užtaisymas ją užsukant, kimšimas į kiaulės žarną yra regiono tradicinės praktikos dalis. Šios patirties išplitimo ribos sutampa su *Franche-Comté* regiono ribomis.

Pagaliau, šis teritorinis prisirišimas ir tvirtas visų nuo kitų priklausančių veiklos vykdytojų, susijusių su produkto gamyba, pradedant augintojais ir baigiant perdirbėjais, tinklas šiandien laikomi svarbiais veiksniais, lemiančiais gerą produkto vardą.

Nuoroda į paskelbtą specifikaciją:

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

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSaucisseDeMontbeliardV2.pdf>

2012 m. prenumeratos kainos (be PVM, įskaitant paprastosios siuntos išlaidas)

<i>ES oficialusis leidinys</i> , L ir C serijos, tik spausdintinė versija	22 oficialiosiomis ES kalbomis	1 200 EUR per metus
<i>ES oficialusis leidinys</i> , L ir C serijos, spausdintinė versija ir metinis skaitmeninis diskas	22 oficialiosiomis ES kalbomis	1 310 EUR per metus
<i>ES oficialusis leidinys</i> , L serija, tik spausdintinė versija	22 oficialiosiomis ES kalbomis	840 EUR per metus
<i>ES oficialusis leidinys</i> , L ir C serijos, mėnesinis kaupiamasis skaitmeninis diskas	22 oficialiosiomis ES kalbomis	100 EUR per metus
Oficialiojo leidinio priedas, S serija (Konkursai ir viešieji pirkimai), skaitmeninis diskas, leidžiamas vieną kartą per savaitę	daugiakalbis: 23 oficialiosiomis ES kalbomis	200 EUR per metus
<i>ES oficialusis leidinys</i> , 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 skaitmeniniame 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*.

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