

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 162



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

53. sējums
2010. gada 22. jūnijs

<u>Paziņojums Nr.</u>	Saturs	Lappuse
II Informācija		
EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI		
Eiropas Komisija		
2010/C 162/01	Valsts atbalsts ir atļauts saskaņā ar 107. un 108. pantu Līgumā par Eiropas Savienības darbību – Gadījumi, attiecībā uz kuriem Komisijai nav iebildumu ⁽¹⁾	1
IV Paziņojumi		
EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI		
Eiropas Komisija		
2010/C 162/02	Euro maiņas kurss	5

LV

Cena:
EUR 3

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ

(Turpinājums nākamajā lappusē)

V Atzinumi

ADMINISTRATĪVAS PROCEDŪRAS

Eiropas Komisija

2010/C 162/03	Valstu tiesniešu macības ES konkurences tiesību aktu jautājumos un tiesiskā sadarbība starp valstu tiesnešiem	6
---------------	---	---

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2010/C 162/04	Grozījumu 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	7
2010/C 162/05	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību	11

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

**Valsts atbalsts ir atļauts saskaņā ar 107. un 108. pantu Līgumā par Eiropas Savienības darbību
Gadījumi, attiecībā uz kuriem Komisijai nav iebildumu**

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2010/C 162/01)

Lēmuma pieņemšanas datums	12.5.2010.
Atbalsts Nr.	N 461/09
Dalībvalsts	Apvienotā Karaliste
Reģions	Cornwall and Isles of Scilly
Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)	Cornwall and Isles of Scilly Next Generation Broadband
Juridiskais pamats	Regional Development Agencies Act 1998
Pasākuma veids	Individuāls atbalsts
Mērķis	Reģionālā attīstība
Atbalsta veids	Tiešā dotācija
Budžets	Kopējais plānotais atbalsta apjoms EUR 154 miljoni
Atbalsta intensitāte	40 %
Atbalsta ilgums	līdz 31.12.2015.
Tautsaimniecības nozares	Pasts un telekomunikācijas
Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese	South West Regional Development Agency Sterling House, Dix's Field, Exeter Devon TQ9 6HG UNITED KINGDOM
Cita informācija	—

Lēmuma autentiskais(-ie) teksts(-i) bez konfidenciālās informācijas ir pieejams(-i):

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_lv.htm

Lēmuma pieņemšanas datums	15.1.2010.
Atbalsts Nr.	N 540/09
Dalībvalsts	Francija
Reģions	—
Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)	<i>Prolongation du cas NN 155/03 – Mise en œuvre d'un service expérimental d'autoroute ferroviaire. Aide en faveur de la société Autoroute ferroviaire alpine (AFA)</i>
Juridiskais pamats	<i>Convention du 28 juillet 2003 relative au financement d'un service expérimental d'autoroute ferroviaire alpine entre Bourgneuf-Aiton, en France et Orbasano, en Italie</i>
Pasākuma veids	Atbalsta shēma
Mērķis	Nozaru attīstība
Atbalsta veids	Tiešā dotācija
Budžets	Plānotie gada izdevumi EUR 8 miljoni Kopējais plānotais atbalsta apjoms EUR 16 miljoni
Atbalsta intensitāte	—
Atbalsta ilgums	1.1.2010.–31.12.2011.
Tautsaimniecības nozares	Transports
Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese	<i>Ministère de l'écologie, de l'énergie, du développement durable et de la mer Mission intermodalité fret Arche Sud 92055 La Défense Cedex FRANCE</i>
Cita informācija	—

Lēmuma autentiskais(-ie) teksts(-i) bez konfidencialās informācijas ir pieejams(-i):

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_lv.htm

Lēmuma pieņemšanas datums	15.1.2010.
Atbalsts Nr.	N 586/09
Dalībvalsts	Itālija
Reģions	—
Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)	<i>Proroga (parziale) dell'aiuto N 810/02. Piano di incentivazione per il trasporto di merci per ferrovia — Articolo 38 della legge 1° agosto 2002, n. 166</i>

Juridiskais pamats	<i>Convention du 28 juillet 2003 relative au financement d'un service expérimental d'autoroute ferroviaire alpine entre Bourgneuf-Aiton, en France et Orbasano, en Italie</i>
Pasākuma veids	Atbalsta shēma
Mērķis	Nozaru attīstība
Atbalsta veids	Tiešā dotācija
Budžets	Plānotie gada izdevumi EUR 8 miljoni Kopējais plānotais atbalsta apjoms EUR 16 miljoni
Atbalsta intensitāte	—
Atbalsta ilgums	1.1.2010.–31.12.2011.
Tautsaimniecības nozares	Transports
Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese	—
Cita informācija	—

Lēmuma autentiskais(-ie) teksts(-i) bez konfidencialās informācijas ir pieejams(-i):

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_lv.htm

Lēmuma pieņemšanas datums	12.5.2010.
Atbalsts Nr.	NN 18/10
Dalībvalsts	Zviedrija
Reģions	—
Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)	<i>Restructuring aid to Carnegie Investment Bank</i>
Juridiskais pamats	<i>Avtal av den 10 november 2008 mellan Riksgäldskontoret och Carnegie Bank; Lag 2008:814 om statligt stöd till finansinstitut</i>
Pasākuma veids	Individuāls atbalsts
Mērķis	Atbalsts nopietnu ekonomikas traucējumu kompensēšanai
Atbalsta veids	Citi līdzdalības veidi pamatkapitālā, Garantija
Budžets	Kopējais plānotais atbalsta apjoms SEK 3 335 miljoni
Atbalsta intensitāte	—
Atbalsta ilgums	25.4.2009.–20.4.2012.
Tautsaimniecības nozares	Finanšu starpniecība

Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese	Riksgäldskontoret SE-103 74 Stockholm SVERIGE
Cita informācija	—

Lēmuma autentiskais(-ie) teksts(-i) bez konfidencialās informācijas ir pieejams(-i):

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_lv.htm

Lēmuma pieņemšanas datums	30.3.2010.
Atbalsts Nr.	N 76/10
Dalībvalsts	Apvienotā Karaliste
Reģions	Northern Ireland
Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)	The Renewables Obligation — Northern Ireland (small-scale generation)
Juridiskais pamats	Energy (Northern Ireland) Order 2003, Renewables Obligation Order (Northern Ireland) 2009
Pasākuma veids	Atbalsta shēma
Mērķis	Vides aizsardzība
Atbalsta veids	Darījumi bez tirgus nosacījumiem
Budžets	Plānotie gada izdevumi GBP 2,1 miljoni
Atbalsta intensitāte	—
Atbalsta ilgums	līdz 31.3.2020.
Tautsaimniecības nozares	Enerģētika
Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese	Department of Enterprise, Trade and Investment for Northern Ireland Netherleigh Massey Avenue Belfast Northern Ireland BT4 2JP UNITED KINGDOM
Cita informācija	—

Lēmuma autentiskais(-ie) teksts(-i) bez konfidencialās informācijas ir pieejams(-i):

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_lv.htm

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2010. gada 21. jūnijs

(2010/C 162/02)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss
USD ASV dolārs	1,2391	AUD Austrālijas dolārs	1,4032
JPY Japānas jena	113,10	CAD Kanādas dolārs	1,2601
DKK Dānijas krona	7,4402	HKD Hongkongas dolārs	9,6296
GBP Lielbritānijas mārciņa	0,83410	NZD Jaunzēlandes dolārs	1,7349
SEK Zviedrijas krona	9,5178	SGD Singapūras dolārs	1,7044
CHF Šveices franks	1,3738	KRW Dienvidkorejas vona	1 454,28
ISK Islandes krona		ZAR Dienvidāfrikas rands	9,2406
NOK Norvēģijas krona	7,8575	CNY Ķīnas juaņa renminbi	8,4229
BGN Bulgārijas leva	1,9558	HRK Horvātijas kuna	7,2010
CZK Čehijas krona	25,760	IDR Indonēzijas rūpija	11 163,58
EEK Igaunijas krona	15,6466	MYR Malaizijas ringits	3,9484
HUF Ungārijas forints	278,03	PHP Filipīnu peso	56,350
LTL Lietuvas lits	3,4528	RUB Krievijas rublis	38,1375
LVL Latvijas lats	0,7083	THB Taizemes bāts	40,011
PLN Polijas zlots	4,0380	BRL Brazīlijas reāls	2,1772
RON Rumānijas leja	4,2315	MXN Meksikas peso	15,4500
TRY Turcijas lira	1,9233	INR Indijas rūpija	56,6900

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

V

(Atzinumi)

ADMINISTRATĪVAS PROCEDŪRAS

EIROPAS KOMISIJA

Valstu tiesniešu macības ES konkurences tiesību aktu jautājumos un tiesiskā sadarbība starp valstu tiesnešiem

(2010/C 162/03)

Šajā adresē ir publicēts jauns paziņojums par priekšlikumu iesniegšanu valstu tiesniešu macības ES konkurences tiesību aktu jautājumos un tiesiskā sadarbība starp valstu tiesnešiem:

<http://ec.europa.eu/competition/calls/index.html>

Priekšlikumu pieņemšanas termiņš: 2010. gada 30. septembris

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Grozījumu 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

(2010/C 162/04)

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.

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

Grozījumu pieteikums saskaņā ar 9. pantu

“PECORINO SARDO”

EK Nr. IT-PDO-0117-0018-21.12.2000

AGIN () ACVN (X)

1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi:

- ☐ Produkta nosaukums
- ☐ Produkta apraksts
- ☐ Ģeogrāfiskais apgabals
- ☒ Izcelsmes apliecinājums
- ☒ Ražošanas metode
- ☐ Saikne
- ☒ Marķējums
- ☐ Valsts prasības
- ☐ Citur (precizēt)

2. Grozījuma(-u) veids:

- ☐ Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- ☒ Grozījumi reģistrētu ACVN vai AGIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums
- ☐ Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

- ☐ Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

3. Grozījums(-i):

3.1. Izcelsmes apliecinājums:

Lai nodrošinātu produkta izsekojamību un kontroli, ražošanas apgabalā izvedot sieru no glabātavas, rituļus apzīmē, izmantojot tintes spiedogu. Konkrēti, uz "Pecorino Sardo" siera rituļiem ar neizdzēšamas tintes spiedogu uzspiež zīmogu, kurā norādīti siera nosaukuma abi lielie sākuma burti PS, aiz kuriem ir saīsinājums DOP (ACVN) un ražotāju uzņēmuma identifikācijas aile; norādes izkārtotas divās rindās, kas atdalītas ar šauru konusu, kuram ir viegli izlietka pamatne, stilizēti atveidojot no rituļa izgrieztu siera gabalu. Ņemot vērā produkta raksturīgās īpašības un apstrādes vidējos posmus, šāds marķējums var arī nebūt saskatāms. Tādā gadījumā izsekojamību nodrošina ar etiķeti.

3.2. Ražošanas metode:

Precizēts, ka aitas pilnpienu, no kura izgatavo "Pecorino Sardo", ja vajadzīgs, var termiski apstrādāt vai pasterizēt.

Termiskās apstrādes paņēmienus dažas sierotavas jau izmantoja pirms šā produkta atzīšanas par sieru ar aizsargātu cilmes vietas nosaukumu un to darīja, lai nodrošinātu produkta veselumu, iznīcinātu slimību izraisītājus un pienam kaitīgus mikroorganismus, regulētu nogatavināšanas procesus ar produktam tipiskiem mikroorganismiem un uzlabotu siera organoleptiskās īpašības, probiotisko kvalitāti un uzturvērtību.

Precizēts, ka inokulāta sagatavošanai izmantojamo pienskābes baktēriju kultūras var būt veidotas arī no citiem sugu mikroorganismiem, ne tikai no *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus*, ja vien to izcelsme ir ražošanas apgabalā. Faktiski *Streptococcus salivarius* subsp. *thermophilus* tiek uzskatīta kā viena no vietējās piena mikrofloras veidojošām baktēriju pasugām, bet ne vienīgā.

Lai garantētu patērētājam produkta kvalitātes īpašību saglabāšanos, noteikti gan "saldenā", gan "nogatavinātā" "Pecorino Sardo" uzglabāšanas nosacījumi. Konkrēti, beidzoties nogatavināšanai, ir atļauts produktu uzglabāt, ja vien vides temperatūra ir zemāka par nogatavināšanas temperatūru, turklāt atļauts ieziest siera mizu ar eļļu, izmantot pretpelējumu vielas un/vai plastmasas iesaiņošanas aizsargmateriālus. Uzglabāšanas un mizas apstrādes temperatūra, kādā produkts tiek turēts pēc izgatavošanas, neietekmē tā organoleptiskās īpašības, gluži pretēji, tā ir piemērota šo īpašību saglabāšanai produkta uzglabāšanas laikā. Turklāt šo abu veidu sieru ir aizliegts pārsaldēt un sasaldēt, taču ir atļauts to iesaiņot pārtikai paredzētos vakuumpakojumos.

3.3. Marķējums:

Noteikti īpaši marķēšanas noteikumi.

Ar ACVN "Pecorino Sardo" apzīmētā siera rituļiem jābūt ar etiķeti, uz kuras vairākkārt atveidots šā nosaukuma produkta logotips, atveidojums izkārtotot perifēriskā riņķī. Riņķa platumam jābūt vismaz 2 cm, bet ne platākam par 3 cm. Šādā riņķī jābūt norādītam marķējumam " "Pecorino Sardo" D.O.P.", kas atkārtojas noteikta skaita reizes – no 12 līdz 24.

Šādu marķējumu garumam jābūt vismaz 85 % no riņķa platuma. Marķējumi, kurus vienu no otra atdala vienādi leņķi, ir izkārtoti simetrisku rādiusu veidā, un marķējumā ietilpstošā stilizētā siera gabala atveida virsotne vērsta uz riņķa ār malu.

Uz riņķa nedrīkst būt nekāda cita veida zīmju vai uzrakstu, kā tikai marķējums un logotips.

" "Pecorino Sardo" D.O.P." siera identifikāciju papildina ar uzlīmētu marķējumu, uz kura ir burtu un ciparu kods, pēc kā attiecīgo rituli viennozīmīgi identificē.

Siera marķējuma precīzs apraksts atbilst ražotāju prasībai – lai produktu varētu nepārprotami identificēt, tā marķējumam jābūt vienveidīgam, tādējādi darot nosaukuma logotipu labāk redzamu un vieglāk atpazīstamu, bet norādei ar burtu un ciparu kodu jānodrošina produkta precīza izsekojamība tirgū; šī norāde, būdama garantija patērētājam, atvieglo arī kontroles veikšanu.

Noteikti “Pecorino Sardo” iepakojšanas nosacījumi. Beidzoties “Pecorino Sardo” nogatavināšanas periodam ražošanas apgabalā, siera iepakojšanu var veikt arī ārpus Sardīnijas reģiona, iesaiņojot to vakuumpakojumā vai modificētā atmosfērā gan pa veseliem rituļiem, gan arī sadalītu gabalos.

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“PECORINO SARDO”

EK Nr. IT-PDO-0117-0018-21.12.2000

ACVN (X) AĢIN ()

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. Atbildīgais departaments dalībvalstī:

Nosaukums: *Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali*
Adrese: *Via XX Settembre 20*
00187 Roma RM
ITALIA

Tel. +39 0646655104
Fakss +39 0646655306
E-pasts: *saco7@politicheagricole.gov.it*

2. Grupa:

Nosaukums: *Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo*
Adrese: *Via S. Alenixedda 2*
09128 Cagliari CA
ITALIA

Tel. +39 070372885
Fakss +39 070372885
E-pasts: *info@pecorinosardo.it*
Sastāvs: *ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ()*

3. Produkta veids:

1.3. grupa. Siers

4. Specifikācija:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. Nosaukums:

“Pecorino Sardo”

4.2. Apraksts:

Siers ar ACVN “Pecorino Sardo” ir aitas pilnpiena siers ar pusvārītu siera masu, tam ir divi veidi: “dolce” (saldenais) ar īsu nogatavināšanas laiku (20–60 dienas) un “maturo” (nogatavinātais) ar nogatavināšanas laiku, kas nav īsāks par diviem mēnešiem; sieram ir cilindra forma ar plakanām pusēm un taisnu vai gandrīz taisnu malu; siera masa ir mīksta un elastīga.

4.3. Ģeogrāfiskais apgabals:

Ar ACVN “Pecorino Sardo” apzīmētā siera ražošanas apgabals aptver visu Sardīnijas autonomā reģiona teritoriju.

4.4. Izcelsmes apliecinājums:

Visi ražošanas posmi jāuzrauga, katrā posmā dokumentējot izejmateriālus un gatavo produkciju. Šādā veidā un reģistrējot audzētājus, ražotājus, nogatavinātājus, iesaiņotājus un sadalītājus attiecīgajos sarakstos, kurus pārvalda kontroles iestāde, kā arī laikus ziņojot kontroles iestādei par saražoto produktu daudzumiem, tiek garantēta produkta izsekojamība. Kontroles iestāde pārbauda visas attiecīgajos reģistros ierakstītās fiziskās vai juridiskās personas.

4.5. Ražošanas metode:

Ar ACVN "Pecorino Sardo" apzīmētā siera masu jāiegūst no aitas pilnpiena, kuram, ja vajadzīgs, jāpievieno tādu pienskābes baktēriju inokulāts, kuru kultūras iegūtas izcelsmes apgabalā un kuras taksonomiski pieder pie *Streptococcus thermophilus* pasugas; pienu, ja vajadzīgs, var termiski apstrādāt vai pastērizēt, tam pievieno teļa kuņģa glumenieka himozīnu; piena recekli sagriež, līdz iegūst siera graudus lazdu rieksu lielumā – "saldenajam" sieram, bet "nogatavinātajam" – kukurūzas graudu lielumā; tad siera masu termiski apstrādā, panākot, lai tā būtu pusvārīta, un pēc tam veic presēšanu, sāļšanu un nogatavināšanu, kuras laikā "nogatavināto" sieru var arī apkūpināt dabiska degmateriāla dūmos. "Saldeno" pecorino nogatavina no 20 līdz 60 dienām, bet "nogatavināto" pecorino – vismaz divus mēnešus.

4.6. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

Dabas faktoru vidū minamas Sardīnijas aitikopības apgabalu raksturīgās īpatnības: tajos galvenokārt izmanto dabiskās ganības, kas bagātas ar savvaļas sugu zālaugiem, kuri piešķir sierā pārstrādājamajam pienam sevišķas īpašības. Cilvēkfaktoru ziņā tradicionālajai ganību aitikopībai ir svarīga sociāli ekonomiskā nozīme salas iedzīvotāju dzīvē, jo bieži vien šī nodarbe ir viņu vienīgais ienākumu avots apgabalā, kur nav citu pamatotu ekonomiskās attīstības alternatīvu.

4.7. Pārbaudes struktūra:

Nosaukums: OCPA Organismo di controllo dei formaggi Pecorino Romano Dop, Pecorino Sardo Dop, Fiore Sardo Dop
Adrese: Zona Industriale Macomer c/o Consorzio latte
08015 Macomer NU
ITALIA
Tel. +39 0785742196
Fakss +39 0785742197
E-pasts: ocpa.cert@tiscali.it

4.8. Marķējums:

Ar ACVN "Pecorino Sardo" apzīmēto sieru piedāvā tirdzniecībā tikai ar cilmes vietas nosaukuma identifikācijas marķējumu.

Pārdodot produktu ar šo nosaukumu, tam jābūt ar šādu logotipu:



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

(2010/C 162/05)

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

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“OIE D’ANJOU”

EK Nr. FR-PGI-0005-0477-20.06.2005

ACVN () AĢIN (X)

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. Atbildīgais departaments dalībvalstī:

Nosaukums: INAO

Adrese: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

Tel. +33 0153898000

Fakss +33 0153898060

E-pasts: info@inao.gouv.fr

2. Grupa:

Nosaukums: *Fermiers du Val de Loire*

Adrese: Boulevard Pasteur
B.P. 262
44158 Ancenis Cedex
FRANCE

Tel. +33 0240988252

Fakss +33 0240831500

E-pasts: vpitondregoire@terrena.fr

Sastāvs: ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ()

3. Produkta veids:

1.1. grupa. Svaiga gaļa (un subprodukti)

4. Specifikācija:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 4. panta 2. punkta prasību kopsavilkums)

4.1. Nosaukums:

“Oie d’Anjou”

4.2. Apraksts:

“Oie d’Anjou” ir zoss gaļa, ko parasti lieto uzturā ceptā veidā gada noslēguma svētku laikā.

Tai ir raksturīga patīkama smarža, ko izdala baltā gaļa, mīksta un vienlaikus stingra konsistence un patīkama garša.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Tirdzniecībā piedāvā Anžū zosu (*Oie d'Anjou*) liemeņus, kas gatavi termiskai apstrādei un sver ne mazāk par 2,5 kg vai kas gatavi cepšanai cepeškrāsnī un sver ne mazāk par 2,8 kg.

Liemenis ir apaļš, liels un satur krūtiņu – fileju kopā ar visu krūšu kaulu. Liemenim ir pilnībā noplūktas spalvas, un tas ir bez apspalvojuma paliekām. Ādai ir jābūt mīkstai ar pietiekamu, taču ne pārmērīgu tauku slānīti dzeltenā krāsā, ko var sajūst, pieskaroties ādai.

Labu nobarošanu raksturo tauku sabiezējumi zem filejas un vēdera daļas ādas, mazāki sabiezējumi muguras daļā, tauku neesamība stilbu daļā un stingri tauku gabaliņi zem spārnēm.

4.3. Ģeogrāfiskais apgabals:

“Oie d'Anjou” zosis pavairo, audzē un nokauj turpmāk minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Mēnas un Luāras (*Maine-et-Loire*) departamentā: viss departaments.

Endras un Luāras (*Indre-et-Loire*) departamentā: šādu *Château la Vallière* kantona pašvaldību teritorija: *Château la Vallière, Rille, Hommes, Savigné sur Lathan, Channay sur Lathan, Coucelles de Touraine, Souvigné, Couesmes, Brèches, Villers au Bouin, Braye sur Maulne, Marcilly sur Maulne, Luble, St Laurent de Lin*. Šādas *Bourgueil* kantona komūnas: *Benaïs, Bourgueil, St Nicolas de Bourgueil, Restignes, Continvoir, Gizeux*. Šādas *Langeais* kantona pašvaldības teritorija: *Avrillé les Ponceaux*.

Atlantijas Luāras (*Loire-Atlantique*) departamentā: *Ligné, Ancenis, Varades, Riaillé, St Mars la Jaille, Moisdon la Rivière* un *St Julien de Vouvantes* kantons. Šādu *Chateaubriant* kantona pašvaldību teritorija: *Chateaubriant, Soudan*.

Majēnas (*Mayenne*) departamentā: *St Aignan Sur Roë, Craon, Château Gontier, Château Gontier est, Château Gontier ouest, Bierné* un *Grez en Bouère* kantons.

Sartas (*Sarthe*) departamentā: *Sablé sur Sarthe, La Flèche, Malicorne sur Sarthe, Pontvallin, Le Lude* un *Mayet* kantons. Šādas *Suze sur Sarthe* kantona pašvaldības teritorija: *Parigné le Pôlin*. Šādu *Ecommoy* kantona pašvaldību teritorija: *Ecommoy, Saint Biez en Belin* un *Saint Ouen en Belin*. Šādu *Château du Loir* kantona pašvaldību teritorija: *Château du Loir, Beaumont Pied de Bœuf, Dissay sous Courcillon, Flée, Luceau, Montabon, Nogent sur Loir, St Pierre de Chevillé, Thoiré sur Dinan* un *Vouvray sur Loir*. Šādu *Chartre sur le Loir* kantona pašvaldību teritorija: *La Chartre sur le Loir, Beaumont sur Dême, Chahaignes, Lhomme* un *Marçon*.

Desevras (*Deux-Sèvres*) departamentā: *Mauléon, Argenton l'Église, Argenton Château, Thouars, Thouars 1, Thouars 2, Airvault, St. Varent* un *Bressuire* kantons.

4.4. Izcelsmes apliecinājums:

Ir paredzēts noteikumu kopums, kas ļauj pierādīt “Oie d'Anjou” izcelsmi AGIN ģeogrāfiskajā apgabalā. Ir izstrādāti augšupejošās un lejupejošās izsekojamības noteikumi. Šo noteikumu pamatā ir šādi nosacījumi:

- dažādu piegādātāju atbilstības pārbaude attiecībā uz ģeogrāfisko apgabalu un piegādes ilgumu,
- kodu numuri un katras putnu partijas kaušanas dokumenti, kas ļauj noteikt audzētavu un tās atrašanās vietu,
- zoslēnu izcelsmes apliecināšanas un piegādes dokumenti, kas ļauj noteikt attiecīgo putnkopi, fermu un attiecīgo vaislinieku ganāmpulku,
- izcelsmes dokumenti, kurus glabā putnkopis un kuri ļauj noteikt barības piegādes datumu un šādas barības ražošanas datumu.

Šie nosacījumi jo īpaši ļauj izsekot visam produkcijas ražošanas ciklam un pēc tam vajadzības gadījumā, ja kāds klients ir iesniedzis sūdzību, analizēt tās cēloņus un veikt atbilstošus korigējošus pasākumus.

4.5. *Ražošanas metode:*

“Oie d’Anjou” iegūst, pārējot Reinas baltās zoss tēviņus ar Reinas baltās zoss mātītēm. Turpmākajā gaitā audzēšanai gaļas virzienā piegādā tikai mātītes.

Olu pārvadāšanas ilgums starp vaislas mājputnu audzētavu un inkubatoru ģeogrāfiskajā apgabalā nevar būt ilgāks par vienu stundu un 45 minūtēm.

Savāktās olas pirms ievietošanas inkubatorā var glabāt ne ilgāk kā septiņas dienas. Izšķīlušos zoslēnu piegādes no inkubatora uz audzētavu laiks nevar būt ilgāks par vienu stundu un 45 minūtēm.

Zosu audzēšanas kopējais ilgums nevar būt mazāks par 175 dienām (no izšķīlšanās līdz kaušanas dienai), vidējais audzēšanas ilgums ir 222 dienas.

“Oie d’Anjou” zosis ļoti agri izlaiž atklātās ganībās (vēlākais četrus nedēļu vecumā).

Zosis uzturas atklātās ganībās vismaz 92 dienas, taču faktiskais vidējais laiks ir 138 dienas. Šajā laikposmā 1 000 zosu patēriņam nodrošina ne mazāk kā 2,5 hektārus pļavu un/vai 1,25 hektārus pagaidu ganību pļavu un starpkultūras (graudi, rudzi un vienmēr 1,25 hektāru ganību gadījumā vismaz arī kukurūza). Tāpat arī zosīm pēc izvēles nodrošina graudus.

Zosīm nodrošina apstākļus, kurās tām nav savstarpēji jākonkurē, lietderīgi izmantojot pieejamās atklātās ganības un dažādojot barību.

Beigu posmā zosīm vismaz astoņas nedēļas nodrošina piekļuvi ar salmiem nokaisītam atklātam laukumam blakus audzētavas kompleksam.

Zosu barībai izmanto lauku saimniecībās audzētus graudaugus.

Līdz ar barību un graudaugiem, kurus audzē lauku saimniecībā un nodrošina “Oie d’Anjou” zosīm to kopšanas un audzēšanas beigu posmā, lauku saimniecības var iegādāties un daļēji nodrošināt zosīm sākumposmā, audzēšanas vai beigu posmā kombinēto barību, kuras izcelsmes vieta var būt ārpus AGIN apgabala.

Audzētava atrodas ne vairāk kā 100 km attālumā no kautuves un transportēšanas laiks starp audzētavu un kautuvi nevar būt lielāks par trim stundām.

Kaušanas brīdī visas putnu partijas ir vienveidīgas un putni ir labi nobaroti, proti, gan vizuāli aplūkojot, gan aptaustot zosis, var konstatēt tauku slāni vēdera apakšējā daļā un tauku uzkrājumu zem ādas filejas un vēdera daļā, kā arī ļoti stingras tauku daļiņas zem spārniem. Apspalvojums un kājas ir tīras.

4.6. *Saikne:*

4.6.1. *Apgabala specifika*

Ģeogrāfiskais apgabals atrodas Luāras upes baseina galā. Luāra un jūras tuvums nodrošina okeāna klimatu, kas ir īpaši labvēlīgs lopkopībai, ganību un graudaugu audzēšanai (zāle, kukurūza, kuru var izmantot zālēdāju, tostarp zosu barošanai). Apgabalam ir arī raksturīgs liels ūdenstilpņu tīkla blīvums.

Izmantojot šos dabas faktorus, iedzīvotāji šajā ģeogrāfiskajā apgabalā nodarbojas ar dažādu augu audzēšanu un vienlaikus ir plaši izvērsuši arī lopkopību (liellopu un mājputnu audzēšanu). Šādā kontekstā “Oie d’Anjou” zosu īpašā nozīme ir saistīta ar to, ka vēsturiski zosu audzēšana šajā reģionā pastāv jau kopš XV gadsimta.

Mūsdienās šī tradīcija izpaužas putnkopju zināšanās, kuras jo īpaši raksturo prasme vadīt putnkopību jau kopš zoslēnu izšķīlšanās, nodrošināt un dažādot ganību platības, uzraudzīt un kopt zosis ilgajā ganišanās posmā un beigu posmā.

4.6.2. Produkta specifika

“Oie d’Anjou” noteicošo kvalitātes īpašību pamatā ir liemeņa piemērotā forma, kā arī optimāla nobarošana.

Īpaša “Oie d’Anjou” zosu iezīme ir to lielais un vienlaikus apaļais liemenis ar stingru gaļu, labi attīstītu krūtiņu un filejas daļu visa kaula garumā; tam ir dzeltena un mīksta āda un tauku slānis zem filejas un vēdera daļas ādas, neliels tauku slānis muguras daļā un tauku neesamība stilbiņos, kā arī stingras tauku daļas zem spārniem. Tās īpašo kvalitāti papildina arī baltās gaļas sevišķā smarža, gaļas mīkstums un vienlaikus stingrā konsistence.

4.6.3. Saikne

“Oie d’Anjou” zosu gaļas specifiku daudzējādā ziņā nosaka putnkopju amata prasme un zinātība saistībā ar seniem “Oie d’Anjou” zosu audzēšanas paņēmieniem, prasmīgi izmantojot ģeogrāfiskā apgabala dabas faktoru, jo īpaši klimatisko apstākļu priekšrocības.

Putnkopji pastāvīgi nodrošina “Oie d’Anjou” zosu pareizu attīstību un optimālu nobarošanu, īpaši rūpējoties par to, lai zosis jau no paša sākuma un visas savas dzīves laikā saņemtu tām piemērotu augu barību. Zosīm ir jāpatērē liels daudzums zaļbarības, lai pēc iespējas vairāk attīstītu barības vadu un lai zosis ganišanas un nobarošanas beigu posmā spētu noteiktā laikā uzņemt pēc iespējas vairāk barības.

Lai to panāktu, “Oie d’Anjou” zosis ļoti agri laiž atklātās ganībās, kur viņas ļoti īsā laikā patērē pieejamo zaļbarību, lai strauji attīstītos zālējājiem putniem raksturīgās īpatnības. Ilgstoša ganišanās līdz ar zaļbarības masas nodrošināšanu atbilstoši zosu vajadzībām (laišana ganībās apvienojumā ar dažādu zālaugu ganību noganišanu, kā arī regulāra kukurūzas stiebru plūkšana) ļauj izveidoties īpašai guzai un liela izmēra liemenim, tādējādi nodrošinot Anžū zoss atbilstību prasībām attiecībā uz kautķermeņa uzbūvi.

Putnkopji izmanto savas zināšanas visa audzēšanas perioda laikā, nodrošinot zosu ātru uzbarošanu (graudaugu pārsvars barībā), kā arī muskuļu un filejas masas palielināšanos (nodrošinot augu barību un piekļuvi atklātām ganībām), turklāt putnkopji veic pastāvīgu un īpašu uzraudzību (dzīvsvara noteikšana, dzīvu putnu vizuālā kontrole un iztaustīšana, novērtējot tauku slāni zem spārniem) un novērtē liemeņus arī pēc kaušanas.

Pēc kaušanas “Oie d’Anjou” zosu liemeņus klasificē/sašķiro, lai vizuāli pārbaudītu, vai tie atbilst prasībām attiecībā uz “Oie d’Anjou” zoss specifiskajām īpašībām.

4.7. Pārbaudes struktūra:

Nosaukums: *Qualité — France S.A.S.*

Adrese: *Le Guillaumet*
92046 Paris la Défense Cedex
FRANCE

Tel. +33 0141970074

Fakss +33 0141970832

E-pasts: <http://www.qualite-france.com>

4.8. Marķējums:

Marķējumā norāda AĢIN “Oie d’Anjou” un AĢIN kopienas simbolu.

Marķējumam pievieno individuālu numuru, kas ļauj AĢIN apvienībai pretenziju gadījumā noteikt attiecīgā produkta precīzu izcelsmi.

Abonementa cenas 2010. gadā (bez PVN, ieskaitot sūtīšanas izdevumus)

<i>ES Oficiālais Vēstnesis</i> , L un C sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 1 100 gadā
<i>ES Oficiālais Vēstnesis</i> , L un C sērija, papīra formātā + CD-ROM, ikgadējs	22 oficiālajās ES valodās	EUR 1 200 gadā
<i>ES Oficiālais Vēstnesis</i> , L sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 770 gadā
<i>ES Oficiālais Vēstnesis</i> , L un C sērija, CD-ROM, ikmēneša (apkopojošs)	22 oficiālajās ES valodās	EUR 400 gadā
<i>ES Oficiālā Vēstneša</i> pielikums (S sērija) – <i>Publiskā iepirkuma līgumu konkursi</i> , CD-ROM, divi izdevumi nedēļā	daudzvalodu: 23 oficiālajās ES valodās	EUR 300 gadā
<i>ES Oficiālais Vēstnesis</i> , C sērija – <i>Konkursi</i>	valodā(-ās) saskaņā ar konkursu(-iem)	EUR 50 gadā

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

Katrai valodas versijai nepieciešams atsevišķs abonements.

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

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

CD-ROM formāts 2010. gada laikā tiks aizstāts ar DVD formātu.

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