

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 315



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

52. sējums
2009. gada 23. decembris

<u>Paziņojums Nr.</u>	Saturs	Lappuse
II <i>Paziņojumi</i>		
EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI		
Komisija		
2009/C 315/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta COMP/M.5720 – BAYERNLB/LBLUX) ⁽¹⁾	1
IV <i>Informācija</i>		
EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTA INFORMĀCIJA		
Komisija		
2009/C 315/02	Euro maiņas kurss	2

LV

Cena:
EUR 3

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ

(Turpinājums nākamajā lappusē)

V Atzinumi

ADMINISTRATĪVAS PROCEDŪRAS

Komisija

2009/C 315/03	Uzaicinājums iesniegt priekšlikumus – EAC/01/10 – programmā “Jaunatne darbībā” (2007.–2013. gads)	3
---------------	---	---

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Komisija

2009/C 315/04	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta COMP/M.5685 – <i>Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming</i>) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	8
---------------	--	---

CITI AKTI

Padome

2009/C 315/05	Paziņojums personām, organizācijām un struktūrām, ko Padome iekļāvusi tādu personu, organizāciju un struktūru sarakstā, kam piemēro Padomes Regulas (EK) Nr. 329/2007 6. panta 2. punktu (V pielikums)	9
2009/C 315/06	Paziņojums personām, organizācijām un struktūrām, ko Padome iekļāvusi tādu personu, organizāciju un struktūru sarakstā, kam piemēro Padomes Regulas (ES) Nr. 1284/2009 6. pantu (II pielikums)	10
2009/C 315/07	Paziņojums personām, grupām un organizācijām, kas iekļautas sarakstā, kurš minēts 2. panta 3. punktā Padomes Regulā (EK) Nr. 2580/2001 par īpašiem ierobežojošiem pasākumiem, kas terorisma apkarošanas nolūkā vērsti pret konkrētām personām un organizācijām (skat. pielikumu Padomes 2009. gada 23. decembrī Regulai (ES) Nr. 1285/2009).....	11



⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ

II

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta COMP/M.5720 – BAYERNLB/LBLUX)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2009/C 315/01)

Komisija 2009. gada 16. decembrī 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 vācu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanas sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
 - elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/lv/index.htm>) ar dokumenta numuru 32009M5720. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļu Eiropas Kopienu tiesību aktiem.
-

IV

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTA INFORMĀCIJA

KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2009. gada 22. decembris

(2009/C 315/02)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,4279	AUD	Austrālijas dolārs	1,6259
JPY	Japānas jena	130,83	CAD	Kanādas dolārs	1,5109
DKK	Dānijas krona	7,4420	HKD	Hongkongas dolārs	11,0744
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,89305	NZD	Jaunzēlandes dolārs	2,0294
SEK	Zviedrijas krona	10,4295	SGD	Singapūras dolārs	2,0076
CHF	Šveices franks	1,4987	KRW	Dienvietkorejas vona	1 685,05
ISK	Islandes krona		ZAR	Dienvietāfrikas rands	11,0340
NOK	Norvēģijas krona	8,3650	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	9,7498
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	HRK	Horvātijas kuna	7,2830
CZK	Čehijas krona	26,266	IDR	Indonēzijas rūpija	13 543,20
EEK	Igaunijas krona	15,6466	MYR	Malaizijas ringits	4,9100
HUF	Ungārijas forints	274,28	PHP	Filipīnu peso	66,389
LTL	Lietuvas lits	3,4528	RUB	Krievijas rublis	43,6041
LVL	Latvijas lats	0,7080	THB	Taizemes bāts	47,492
PLN	Polijas zlots	4,1770	BRL	Brazīlijas reāls	2,5468
RON	Rumānijas leja	4,2193	MXN	Meksikas peso	18,4699
TRY	Turcijas lira	2,1798	INR	Indijas rūpija	66,8200

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

V

(Atzinumi)

ADMINISTRATĪVAS PROCEDŪRAS

KOMISIJA

UZAICINĀJUMS IESNIEGT PRIEKŠLIKUMUS – EAC/01/10

programmā “Jaunatne darbībā” (2007.–2013. gads)

(2009/C 315/03)

IEVADS

Šis uzaicinājums iesniegt priekšlikumus pamatojas uz Eiropas Parlamenta un Padomes 2006. gada 15. novembra Lēmumu Nr. 1719/2006/EK ⁽¹⁾, ar ko izveido programmu “Jaunatne darbībā” laikposmam no 2007. gada līdz 2013. gadam (turpmāk – programma “Jaunatne darbībā”). Šā uzaicinājuma iesniegt priekšlikumus sīki izstrādāti nosacījumi atrodami programmas “Jaunatne darbībā” (2007.–2013. gads) vadlīnijās, kas ir publicētas tīmekļa vietnē *Europa* (skatīt VIII punktu). Programmas vadlīnijas ir neatņemama šā uzaicinājuma iesniegt priekšlikumus daļa.

I. Mērķi un prioritātes

Lēmumā, ar ko izveido programmu “Jaunatne darbībā” ir noteikti šādi vispārīgie mērķi:

- veicināt jauniešu aktīvu pilsonisko apziņu un jo īpaši Eiropas pilsonisko apziņu,
- attīstīt vienotību un sekmēt iecietību jauniešu vidū, īpaši, lai veicinātu sociālo saliedētību Eiropas Savienībā,
- veicināt dažādu valstu jauniešu savstarpējo izpratni,
- sniegt ieguldījumu jauniešu pasākumu atbalsta sistēmu kvalitātes uzlabošanā un jaunatnes jomā darbojošos pilsoniskās sabiedrības organizāciju kapacitātes celšanā,
- veicināt Eiropas līmeņa sadarbību jaunatnes jomā.

Šos vispārīgos mērķus īsteno projektu līmenī, ievērojot šādas pastāvīgās prioritātes:

- Eiropas pilsonība,
- jauniešu līdzdalība,
- kultūru daudzveidība,
- jauniešu ar ierobežotām iespējām iekļaušana.

(1) OV L 327, 24.11.2006., 30. lpp.

Papildus iepriekš minētajām pastāvīgajām prioritātēm, 2010. gadā ir noteiktas šādas ikgadējās prioritātes:

- Eiropas gads cīņai pret nabadzību un sociālo atstumtību.

Šī prioritāte ir noteikta, lai sekmētu tādu projektu izstrādi, kuru mērķis ir veicināt jauniešu izpratni par to, ka ikviens ir atbildīgs par nabadzības un marginalizācijas mazināšanu, un sociālo grupu ar ierobežotām iespējām iekļaušanu. Tas jo īpaši attiecas uz projektiem, kuru mērķis ir rosināt jauniešu pārdomas par nabadzības novēršanu, apkarošanu un nabadzības sekām, projektiem, ar kuru palīdzību apkaro marginalizāciju un dažādas diskriminācijas formas, piemēram uz dzimumu vai invaliditāti balstīta diskriminācija vai diskriminācija etniskās vai reliģiskās piederības dēļ, valodas dēļ, vai migrantu diskriminācija. Saistībā ar iepriekš minēto īpaši ņems vērā projektus, kuri veicina: a) jauniešu ar invaliditāti aktīvu iesaistīšanu, sekmējot jauniešu ar invaliditāti un veselu jauniešu apmaiņu, kā arī projektus, kuri risina problēmas, kas saistītas ar invaliditāti mūsu sabiedrībā; b) tādu jauniešu aktīvu iesaistīšanu, kuri ir no migrantu ģimenēm vai pieder etniskajām, reliģiskajām vai valodu minoritātēm. Saistībā ar iepriekš minēto attiecīgos gadījumos aicinām iesniegt projektus, kuros ir iesaistīti čigānu jaunieši.

- Jauniešu bezdarbs un strādājošu jauniešu aktīvas iesaistīšanās sabiedrības dzīvē veicināšana.

Šī prioritāte ir noteikta, lai sekmētu tādu projektu izstrādi, kuru mērķis ir novērst jauniešu bezdarbu un rosināt strādājošu jauniešu aktīvu iesaistīšanos sabiedrības dzīvē.

- Jauniešu izpratnes veicināšana par globālām problēmām un mobilizācija to risināšanai (piemēram, ilgtspējīga attīstība, klimata pārmaiņas, migrācija, Tūkstošgades attīstības mērķi).

Šī prioritāte ir noteikta, lai sekmētu tādu projektu izstrādi, kuru mērķis ir veicināt jauniešu izpratni par savu aktīva pilsoņa uzdevumu globalizācijas apstākļos pasaulē un rosināt jauniešos globālas solidaritātes izjūtu un vēlmi dot ieguldījumu aktuālu problēmu risināšanā.

II. Programmas “Jaunatne darbībā” struktūra

Lai sasniegtu tās mērķus, programmā “Jaunatne darbībā” ir paredzētas piecas apakšprogrammas.

Šis uzaicinājums iesniegt priekšlikumus attiecas uz atbalstu šādām apakšprogrammām un šādiem projektu veidiem:

1. apakšprogramma – Jaunatne Eiropai

- **Projektu veidi: 1.1. – Jauniešu apmaiņas** (ilgums līdz 15 mēnešiem). Jauniešu apmaiņas piedāvā iespēju jauniešu grupām no dažādām valstīm tikties un iepazīties ar apmaiņā iesaistīto jauniešu kultūru. Grupas kopīgi plāno jauniešu apmaiņas programmu, ņemot vērā visu partneru kopīgas intereses.
- **1.2. – Jauniešu iniciatīvas** (ilgums no 3 līdz 18 mēnešiem). Jauniešu iniciatīvas atbalsta vietējā, reģionālā vai nacionālā līmenī veidotus jauniešu grupu projektus. Šajā projektu veidā tiek atbalstītas arī līdzīgu projektu partnerības, lai stiprinātu Eiropas aspektu un veicinātu jauniešu sadarbību un pieredzes apmaiņu.
- **1.3. – Jauniešu demokrātijas projekti** (ilgums no 3 līdz 18 mēnešiem). Jauniešu demokrātijas projekti sniedz atbalstu jauniešu līdzdalībai demokrātijas procesos vietējā, reģionālā, nacionālā vai starptautiskā līmenī.

2. apakšprogramma – Eiropas brīvprātīgais darbs

Eiropas brīvprātīgā darba mērķis ir sniegt atbalstu jauniešu līdzdalībai dažādos brīvprātīgā darba veidos gan Eiropas Savienības robežās, gan ārpus tām. Šajā projektu veidā jaunieši individuāli vai grupās iesaistās bezpeļņas, neapmaksātās brīvprātīgā darba aktivitātēs ārzemēs (ilgums līdz 24 mēnešiem).

3. *apakšprogramma – Jaunatne pasaulē*

- **3.1. – Sadarbība ar Eiropas Savienības kaimiņvalstīm** (ilgums līdz 15 mēnešiem). Projektu veids atbalsta projektus ar Eiropas Savienības kaimiņvalstīm, galvenokārt Jauniešu apmaiņas un Apmācības un sadarbības projektus jaunatnes jomā.

4. *apakšprogramma – Jaunatnes atbalsta sistēmas*

- **4.3. – Jaunatnes darbinieku un organizāciju aktīvo personu apmācības un sadarbības tīklu veidošana** (ilgums no 3 līdz 18 mēnešiem). Projektu veids sniedz atbalstu īpaši pieredzes, ekspertu zināšanu un labas prakses apmaiņai, kā arī pasākumiem, kuru rezultātā var veidoties ilgtermiņa, kvalitatīvi projekti, partnerības un sadarbības tīkli.

5. *apakšprogramma – Atbalsts Eiropas līmeņa sadarbībai jaunatnes jomā*

- **5.1. – Jauniešu un jaunatnes politikas veidotāju tikšanās** (ilgums no 3 līdz 9 mēnešiem). Projektu veids sniedz atbalstu sadarbībai, semināriem un strukturētam dialogam starp jauniešiem, jaunatnes darbiniekiem un par jaunatnes politiku atbildīgajām personām.

III. Projektu iesniedzēji, kuriem ir tiesības saņemt atbalstu

Projektus iesniedz:

- bezpeļņas vai nevalstiskās organizācijas,
- vietējās vai reģionālās valsts vai pašvaldību iestādes,
- neformālas jauniešu grupas,
- Eiropas līmeņa organizācijas, kas darbojas jaunatnes jomā,
- starptautiskās bezpeļņas organizācijas,
- komercstruktūras, kas organizē pasākumu jaunatnes, sporta vai kultūras jomā.

Iesniedzējiem jābūt juridiski reģistrētiem kādā no programmas dalībvalstīm vai Rietumbalkānu valstīs, kas ir kaimiņu partnervalstis.

Tomēr dažas programmas apakšprogrammas ir paredzētas ierobežotam projektu iesniedzēju skaitam. Tāpēc programmas vadlīnijās projektu iesniedzēju atbilstība ir definēta katrai apakšprogrammai/projektu veidam.

IV. Valstis, kurām ir tiesības saņemt atbalstu

Programmā var piedalīties šādas valstis:

- a) ES dalībvalstis;
- b) EBTA valstis, kas ir pievienojušās EEZ līgumam saskaņā ar EEZ līguma noteikumiem (Islande, Lihtenšteina un Norvēģija);
- c) kandidātvalstis, kas ir pirmspievienošanās stratēģijas saņēmējas saskaņā ar galvenajiem principiem un noteikumiem, un modalitātēm, kas noteiktas ar šīm valstīm noslēgtajos pamatlīgumos, lai tās varētu piedalīties Kopienas programmās (Turcija);
- d) trešās valstis, kas ir parakstījušas nolīgumus ar Kopienas saistībā ar jaunatnes jomu.

Tomēr dažas programmas apakšprogrammas ir paredzētas ierobežotam valstu skaitam. Tāpēc programmas vadlīnijās valstu atbilstība ir definēta katrai apakšprogrammai/projektu veidam

V. Piešķiršanas kritēriji

i) 1.1., 1.2., 3.1., 4.3. projektu veidam un 2. apakšprogrammai:

- atbilstība programmas mērķiem un prioritātēm (30 %),
- projekta un piedāvāto metožu kvalitāte (50 %),
- dalībnieku un partnerorganizāciju profils (20 %);

ii) 1.3. projektu veidam:

- atbilstība programmas mērķiem un prioritātēm (30 %),
- tematiskās koncepcijas kvalitāte (20 %),
- projekta un piedāvāto metožu kvalitāte (30 %),
- dalībnieku un partnerorganizāciju profils un skaits (20 %);

iii) 5.1. projektu veidam:

- atbilstība programmas mērķiem un prioritātēm (20 %),
- atbilstība ES jaunatnes politikas mērķiem (20 %),
- projekta un piedāvāto metožu kvalitāte (40 %),
- dalībnieku un partnerorganizāciju profils un skaits (20 %).

VI. Programmas budžets un ilgums

Programmas budžets laikposmā no 2007. līdz 2013. gadam ir EUR 885 miljoni. Par gada budžetu lemj budžeta lēmējinstiucijas.

Turpmāk minētajām apakšprogrammām un projektu veidiem 2010. gadā paredzētais budžets

1.1. projektu veids	Jauniešu apmaiņas	28 826 417
1.2. projektu veids	Jauniešu iniciatīvas	10 271 681
1.3. projektu veids	Jauniešu demokrātijas projekti	6 423 262
2. apakšprogramma	Eiropas brīvprātīgais darbs	43 055 567
3.1. projektu veids	Sadarbība ar Eiropas Savienības kaimiņvalstīm	8 206 160
4.3. projektu veids	Jaunatnes darbinieku un organizāciju aktīvo personu apmācības un sadarbības tīklu veidošana	14 029 397
5.1. projektu veids	Jauniešu un jaunatnes politikas veidotāju tikšanās	4 507 356

VII. Projektu iesniegšanas termiņi

Projekts jāiesniedz līdz termiņam, kas atbilst projekta uzsākšanas datumam. Projektus, kurus iesniedz Nacionālajā Aģentūrā, ir pieci iesniegšanas termiņi gadā:

Projekta uzsākšanas datums	Iesniegšanas termiņš
No 1. maija līdz 30. septembrim	1. februāris
No 1. jūlija līdz 30. novembrim	1. aprīlis
No 1. septembra līdz 31. janvārim	1. jūnijs
No 1. decembra līdz 30. aprīlim	1. septembris
No 1. februāra līdz 31. jūlijam	1. novembris

Projektus, kurus iesniedz Izpildaģentūrā, ir trīs iesniegšanas termiņi gadā:

Projekta uzsākšanas datums	Iesniegšanas termiņš
No 1. augusta līdz 31. decembrim	1. februāris
No 1. decembra līdz 30. aprīlim	1. jūnijs
No 1. marta līdz 31. jūlijam	1. septembris

VIII. Papildu informācija

Papildu informācija atrodama programmas "Jaunatne darbībā" vadlīnijās šādās tīmekļa vietnēs:

<http://ec.europa.eu/youth>

http://eacea.ec.europa.eu/youth/index_en.htm

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

(Lieta COMP/M.5685 – *Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming*)

Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2009/C 315/04)

1. Komisija 2009. gada 14. decembris saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot 4. pantu Padomes Regulā (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ un 4. panta 5. punktā noteikto, kuras rezultātā uzņēmumi *Louis Dreyfus S.A.S.* ("LD", Francija), *Financières Lov S.A.S.* ("Fin Lov", Francija) un la *Société Anonyme des Bains de Mer et du Cercle des Etrangers à Monaco* ("SBM", Monako) minētās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār uzņēmumu *Mangas Gaming S.A.S.* ("MG", Francija), iegādājoties akcijas.
2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:
 - LD darbojas graudaugu, izejvielu (rīsu, cukura, metanola, kafijas, kokvilnas, citrusaugļu, eļļas augu u.c.) tirdzniecības, enerģētikas un nekustamā īpašuma nozarē,
 - *Fin Lov* ir kontrolakciju sabiedrība, kas iekļauta *Lov Group*. *Lov Group* galvenokārt darbojas šādās nozarēs: audiovizuālās produkcijas ražošana, viesnīcu pakalpojumi, tiešsaistes spēles (ar MG starpniecību), enerģētika un mūzikas reklāma tiešsaistē,
 - SBM darbojas viesnīcu pakalpojumu, ēdināšanas pakalpojumu, kazino un nekustamā īpašuma nozarē. Tas darbojas tiešsaistes spēļu nozarē, izmantojot savu līdzdalību MG,
 - MG darbojas tiešsaistes spēļu nozarē.
3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Regulas (EK) Nr. 139/2004 darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts. Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru noteiktu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 139/2004 ⁽²⁾, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši paziņojumā paredzētajai procedūrai.
4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus novērojumus par ierosināto darbību.

Novērojumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienas pēc šīs publikācijas datuma. Novērojumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301 vai 22967244) vai pa pastu ar atsauces numuru COMP/M.5685 – *Louis Dreyfus/Fin Lov/SBM/Mangas Gaming* uz šādu adresi:

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

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

⁽²⁾ OV C 56, 5.3.2005., 32. lpp.

CITI AKTI

PADOME

Paziņojums personām, organizācijām un struktūrām, ko Padome iekļāvusi tādu personu, organizāciju un struktūru sarakstā, kam piemēro Padomes Regulas (EK) Nr. 329/2007 6. panta 2. punktu (V pielikums)

(2009/C 315/05)

Padomes Regulas (EK) Nr. 329/2007 (2007. gada 27. marts) ⁽¹⁾ V pielikumā minētajām personām, organizācijām un struktūrām tiek darīta zināma turpmākā informācija.

Eiropas Savienības Padome ir noteikusi, ka personas, organizācijas un struktūras, kas iekļautas minētajā sarakstā, atbilst kritērijiem, kas noteikti 6. panta 2. punktā Regulā (EK) Nr. 329/2007 (2007. gada 27. marts) par ierobežojošiem pasākumiem attiecībā uz Korejas Tautas Demokrātisko Republiku, un tāpēc tās ir iekļautas minētās regulas V pielikumā. Regulā ir paredzēts, ka visi līdzekļi, citi finanšu aktīvi un saimnieciskie resursi, kas pieder attiecīgajām personām, organizācijām vai struktūrām, tiek iesaldēti un ka ne tieši, ne netieši šādu personu, organizāciju un struktūru rīcībā nenonāk vai tām nedod labumu nekādi līdzekļi, finanšu aktīvi vai saimnieciskie resursi.

Attiecīgo personu, organizāciju un struktūru uzmanība tiek vērsta uz to, ka pastāv iespēja iesniegt pieteikumu kompetentām attiecīgās(-o) dalībvalsts(-u) iestādēm, kā norādīts regulas II pielikumā minētajās interneta vietnēs, lai iegūtu atļauju izmantot iesaldētos līdzekļus pamatvajadzību nodrošināšanai vai konkrētiem maksājumiem (skat. minētās regulas 7. un 8. pantu).

Attiecīgās personas, organizācijas vai struktūras var Padomei iesniegt lūgumu, pievienojot apliecinājuma dokumentus, ka lēmumu par viņu iekļaušanu minētajā sarakstā vajadzētu pārskatīt.

Lūgumi ir sūtāmi uz šādu adresi:

Eiropas Savienības Padomes
Ģenerālsekretariāts
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Attiecīgo personu, organizāciju un struktūru uzmanība tiek vērsta arī uz iespēju apstrīdēt Padomes regulu Eiropas Savienības Tiesā saskaņā ar nosacījumiem, kas paredzēti Līguma par Eiropas Savienības darbību 263. panta 4. un 6. punktā.

⁽¹⁾ OV L 88, 29.3.2007., 1. lpp.

Paziņojums personām, organizācijām un struktūrām, ko Padome iekļāvusi tādu personu, organizāciju un struktūru sarakstā, kam piemēro Padomes Regulas (ES) Nr. 1284/2009 6. pantu (II pielikums)

(2009/C 315/06)

Padomes 2009. gada decembra ⁽¹⁾ Regulas (ES) Nr. 1284/2009 II pielikumā minētajām personām, organizācijām un struktūrām tiek darīta zināma turpmākā informācija.

Eiropas Savienības Padome ir noteikusi, ka personas, organizācijas un struktūras, kas iekļautas minētajā sarakstā, atbilst kritērijiem, kas noteikti 6. pantā Padomes 2009. gada decembra Regulā (ES) Nr. 1284/2009 par dažu konkrētu ierobežojošu pasākumu noteikšanu attiecībā uz Gvinejas Republiku, un tāpēc tās ir iekļautas minētās regulas II pielikumā. Regulā ir paredzēts, ka visi līdzekļi, citi finanšu aktīvi un saimnieciskie resursi, kas pieder attiecīgajām personām, organizācijām vai struktūrām, tiek iesaldēti un ka ne tieši, ne netieši šādu personu, organizāciju un struktūru rīcībā nenonāk vai tām nedod labumu nekādi līdzekļi, finanšu aktīvi vai saimnieciskie resursi.

Attiecīgo personu, organizāciju un struktūru uzmanība tiek vērsta uz to, ka pastāv iespēja iesniegt pieteikumu kompetentām attiecīgās(-o) dalībvalsts(-u) iestādēm, kā norādīts regulas III pielikumā minētajās interneta vietnēs, lai iegūtu atļauju izmantot iesaldētos līdzekļus pamatvajadzību nodrošināšanai vai konkrētiem maksājumiem (skat. minētās regulas 8. un 9. pantu).

Attiecīgās personas, organizācijas vai struktūras var Padomei iesniegt lūgumu, pievienojot apliecinājuma dokumentus, ka lēmumu par viņu iekļaušanu minētajā sarakstā vajadzētu pārskatīt.

Lūgumi ir sūtāmi uz šādu adresi:

Eiropas Savienības Padomes
Ģenerālsekretariāts
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Attiecīgo personu, organizāciju un struktūru uzmanība tiek vērsta arī uz iespēju apstrīdēt Padomes regulu Eiropas Savienības Tiesā saskaņā ar nosacījumiem, kas paredzēti Līguma par Eiropas Savienības darbību 263. panta 4. un 6. daļā.

⁽¹⁾ OV L 346, 23.12.2009.

Paziņojums personām, grupām un organizācijām, kas iekļautas sarakstā, kurš minēts 2. panta 3. punktā Padomes Regulā (EK) Nr. 2580/2001 par īpašiem ierobežojošiem pasākumiem, kas terorisma apkarošanas nolūkā vērsti pret konkrētām personām un organizācijām

(skat. pielikumu Padomes 2009. gada 23. decembrī Regulai (ES) Nr. 1285/2009)

(2009/C 315/07)

Šī informācija attiecas uz personām, grupām un organizācijām, kas iekļautas Padomes Regulas (ES) Nr. 1285/2009 (2009. gada 23. decembrī) ⁽¹⁾ sarakstā.

Eiropas Savienības Padome ir konstatējusi, ka vēl joprojām ir spēkā pamatojums, saskaņā ar kuru personas, grupas un organizācijas ir iekļautas minētajā tādu personu, grupu un organizāciju sarakstā, kurām piemēro ierobežojošus pasākumus, kas paredzēti Padomes Regulā (EK) 2580/2001 (2001. gada 27. decembris) par īpašiem ierobežojošiem pasākumiem, kas terorisma apkarošanas nolūkā vērsti pret konkrētām personām un organizācijām ⁽²⁾. Tādēļ Padome ir pieņēmusi lēmumu paturēt šo personu, grupu un organizāciju vārdus šajā sarakstā.

Regulā (EK) Nr. 2580/2001 ir paredzēts, ka visi līdzekļi, citi finanšu aktīvi un saimnieciskie resursi, kas pieder attiecīgai personai, grupai un organizācijai, tiek iesaldēti un ka nekādi līdzekļi, citi finanšu aktīvi un saimnieciskie resursi tieši vai netieši netiek darīti pieejami šādai personai, grupai vai organizācijai.

Attiecīgo personu, grupu un organizāciju uzmanība tiek vērsta uz to, ka pastāv iespēja iesniegt pieteikumu attiecīgās(-o) dalībvalsts(-u) kompetentajām iestādēm, kas minētas regulas pielikumā, lai iegūtu atļauju izmantot iesaldētos līdzekļus būtisku vajadzību nodrošināšanai vai konkrētiem maksājumiem saskaņā ar minētas regulas 5. panta 2. punktu. Kompetento iestāžu atjauninātais saraksts ir pieejams tīmeklī šajā adresē:

http://ec.europa.eu/comm/external_relations/cfsp/sanctions/measures.htm

Attiecīgās personas, grupas un organizācijas var iesniegt lūgumu, lai iegūtu Padomes paskaidrojuma rakstu, uz kura pamata to vārdi paturēti iepriekš minētajā sarakstā (ja vien paskaidrojuma raksts jau nav tām nosūtīts), nosūtot to uz šo adresi:

Eiropas Savienības Padome
(Adresāts: CP 931 designations)
Rue de la Loi 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Attiecīgās personas, grupas un organizācijas jebkurā laikā var iesniegt Padomei lūgumu, kam pievienota pamatojoša dokumentācija, pārskatīt lēmumu par to iekļaušanu minētajā sarakstā, sūtot to uz minēto adresi. Pēc saņemšanas šos lūgumus izskatīs. Šajā sakarā šo personu, grupu un organizāciju uzmanība tiek vērsta uz to, ka Padome regulāri pārskata sarakstu saskaņā ar Kopējās nostājas 2001/931/KĀDP 1. panta 6. punktu. Lai lūgumus apsvērtu nākamajā pārskatīšanā, tos vajadzētu iesniegt **divu mēnešu laikā no šīs piezīmes publicēšanas dienas**.

Attiecīgo personu, grupu un organizāciju uzmanība tiek vērsta arī uz iespēju apstrīdēt Padomes Regulu Eiropas Savienības Vispārējā tiesā saskaņā ar nosacījumiem, kas paredzēti Līguma par Eiropas Savienības darbību 263. panta 4. un 6. punktā.

⁽¹⁾ OV L 346, 23.12.2009.

⁽²⁾ OV L 344, 28.12.2001., 70. lpp.

KOMISIJA

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

(2009/C 315/08)

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

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“SAUCISSE DE MORTEAU” un “JÉSUS DE MORTEAU”

EK Nr.: FR-PGI-0005-0556-26.09.2006

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums:

“Saucisse de Morteau” un “Jésus de Morteau”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:

3.1. Produkta veids:

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

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

“Saucisse de Morteau” ir taisna, regulāras cilindriskas formas cūkgaļas desa vismaz 40 mm diametrā (pabeidzot desas saturu iepildīšanu zarnas apvalkā). “Saucisse de Morteau” saturu iepilda dabīgā un nekrāsotā cūkas zarnas apvalkā (izmantojot loku zarnas vaļīgo daļu vai loku zarnas spirālisko daļu). Zarnas apvalku vienā galā aizdara ar koka tapu, bet otrā – ar dabīgas šķiedras diegu. Koka tapa ir neliels koka puļķis.

“Jésus de Morteau” desa pēc ārējā izskata ir “Saucisse de Morteau” īpašs paveids – šai taisnajai, cilindriskajai desai ir neregulārāka forma, un tās diametrs ir vismaz 65 mm (zarnas piepildīšanas brīdī). “Jésus de Morteau” saturu tāpat iepilda dabīgā un nekrāsotā cūkas zarnas apvalkā (izmantojot loku zarnas spirālisko daļu vai aklo zarnu). Ja desas saturu iepilda aklās zarnas apvalkā, koka tapa netiek sistemātiski izmantota, jo aklā zarna vienā galā ir dabīgi noslēgta.

Tādējādi gan “Saucisse de Morteau”, gan “Jésus de Morteau” desa pēc izskata var būt dažāda atkarībā no izmantotās zarnas. “Saucisse de Morteau” un “Jésus de Morteau” desu uzsildot un pārgriežot redzams, ka tajās izmantotā gaļa ir rupji, taču vienmērīgi sakapāta un pēc izskata viendabīga un saistīga.

Pēc kūpināšanas “Saucisse de Morteau” un “Jésus de Morteau” desa iekrāsojas tipiskos dzintarkrāsas toņos – no brūna līdz zeltainam. Tomēr produkts viscaur nav viendabīgā krāsā. “Saucisse de Morteau” un “Jésus de Morteau” ir gatavotas no maisījuma, ko veido rupji sakapāta liesa cūkgaļa, kura sajaukta ar rupji sakapātu stingru cūkas speķi. Tādējādi zarnu apvalka pietiekama caurspīdīguma dēļ redzami tumšāki plankumi, kur ar zarnas sienas iekšējo virsmu saskaras cūkgaļas liesums, un gaišāki plankumi, kur tieši zem apvalka ir taukums. Pēc taustes “Saucisse de Morteau” un “Jésus de Morteau” desai ir raksturīga cieta konsistence.

Ļoti raksturīga “Saucisse de Morteau” un “Jésus de Morteau” desas īpašība ir dūmu aromāts, ko panāk, kūpināšanai izmantojot skuju koku skaidas un malku, kā arī kūpinot lēni. Svaigam produktam šis aromāts ir labi izteikts. Patērējot produktu ceptu vai vārītu, šī kūpinājuma smarža un garša ir līdzsvarota un paliekoša, taču bez skābenuma un kodīguma. “Saucisse de Morteau” un “Jésus de Morteau” raksturīga īpašība ir arī tajās ietilpstošās gaļas garša – desas nav ne pārāk sausas, ne arī pārāk treknas.

Pēc uzsildīšanas “Saucisse de Morteau” un “Jésus de Morteau” desas konsistence rupjā un saistīgā kapājuma dēļ ir raksturīgi mīksta un elastīga. Mutē produktam nav jābūt ne cietam, ne sīkstam, bet stingram un sulīgam.

“Saucisse de Morteau” un “Jésus de Morteau” fizikāli ķīmiskās īpašības ir šādas –

attaukota produkta mitrums (APM):	< vai = 75 % (svaigam produktam),
lipīdi:	< vai = 30 %, ja APM ir 75 % (svaigam produktam),
kolagēns/proteīdi:	ne vairāk par 16 % (svaigam produktam),
cukura saturs:	mazāks par vai vienāds ar 1 %, ja APM ir 75 % (svaigam produktam).

3.3. Izejvielas:

Gaļas atlases kvalitatīvie kritēriji

Dzīvnieku audzēšana

Nobarojamie dzīvnieki ir kastrēti tēviņi vai sterilizētas mātītes. Nav izmantojami nekastrēti tēviņi, kuilēni, monorhīdi kuļi (ar vienu sēklinieku), kriporhīdi kuļi (kam viens vai abi sēklinieki neatrodas sēklinieku maisiņā), hermafrodīti īpatņi un remontcūkas. Pret halotānu jutīgu gaļas cūku daudzums nedrīkst pārsniegt 3 %, un visām cūkām jābūt bez Rn- alēles.

Lai nodrošinātu piemērotu sanitāri higiēnisko stāvokli fermā un ierobežotu piedevu un dzīvnieku aprūpes līdzekļu lietošanu, visos gaļas cūku audzēšanas posmos katrā aizgaldā veic tīrīšanas, dezinfekcijas un nosusināšanas procedūru. Nomierinošas zāles nedrīkst lietot 48 stundas pirms cūku aizvešanas no lopkopības saimniecības, kā arī transportēšanas laikā. Sadzenot dzīvniekus pārvadāšanas iekārtā, tiem jābūt neēdušiem vismaz 12 stundas.

Kaušana un sadalīšana

Pirms kaušanas jāievēro 2 stundu gaidīšanas ilgums, un, cūkas ievēdot kautuvē, pusstundu pirms anestēzijas tās apmazgā zem dušas.

Siltu cūku liemeņu minimālais svars ir 80 kg. Liemeņu vizuālie defekti katrā partijā kopumā nedrīkst pārsniegt 5 %. Vizuālie defekti var būt šādi:

- ar apmatojuma noņemšanu saistīti defekti,
- ādas bojājumi,
- asins plankumi,
- hematomas,
- kaulu lūzumi,
- citu ķermeņa daļu vai svešķermeņu atliekas (tauku plankumi, fekāliju paliekas, iekšu daļas, kā arī jebkādi citi nevēlami svešķermeņi).

Liemeņu tehnoloģiskās kvalitātes rādītājs ir pH, un tāpēc tas ir jākontrolē; pārbaudes metodēm, kurās ietilpst paraugu ņemšana, jābūt aprakstītām un dokumentētām kautuves noteikumos. Pēdējā paraugā (ko ņem 18 stundas pēc nokaušanas) pH nedrīkst būt mazāks par 5,50 un lielāks par 6,20. Paraugu pH noteikšanai ņem muguras daļā 5 cm attālumā no pakalējās daļas mīkstuma un 2 vai 3 cm dziļumā.

Desas izgatavošanai paredzētajā gaļas maisījumā drīkst izmantot tikai šādas liemeņa daļas (pārējās nav izmantojamas):

- šķiņķis,
- lāpstiņas daļa,
- krūtiņa,
- muguras cietais speķis,
- garais muguras gabals,
- atgriezumi (ja izmanto kakla daļu, tā jāapstrādā un jāatbrīvo no dziedzeriem un sarkanumiem).

Gaļas maisījumā iekļaujamo sastāvdaļu proporcionālais daudzums ir šāds:

- stingrs cūkas speķis – no 15 līdz 35 %,
- liesa cūkgaļa – no 65 līdz 85 %.

Izmantoto saldēto izejvielu (cūkas speķis un/vai liesums) daudzums gaļas maisījumā nedrīkst pārsniegt 15 %. Saldētās izejvielas jāsakapā ne vēlāk kā 24 stundas pēc atsaldēšanas. “Saucisse de Morteau” un “Jésus de Morteau” desas, kurās ietilpst izejvielas, kas bijušas sasaldētas, jānokūpina 24 stundu laikā pēc atsaldētās gaļas sakapāšanas.

“Saucisse de Morteau” un “Jésus de Morteau” izgatavošanā izmantojamo sasaldēto izcirtņu uzglabāšanas ilgums saldētāvās nedrīkst pārsniegt 12 mēnešus cūkgaļas liesumam un 9 mēnešus – cūkas speķim.

Galvenie izcirtņi neatbilst prasībām, ja tiem ir kaut viens no šādiem vizuālajiem defektiem:

- ar apmatojuma noņemšanu saistīti defekti,
- ādas bojājumi,
- asins plankumi,
- hematomas,
- kaulu lūzumi,
- citu ķermeņa daļu vai svešķermeņu atliekas (tauku plankumi, fekāliju paliekas, iekšu daļas, kā arī jebkādi citi nevēlami svešķermeņi),
- abscesi.

Gaļu, kuras krāsa garajā muguras daļā atbilst 1. vai 2. līmenim (novērtējot saskaņā ar Japānas krāsu skalu vai tās ekvivalentu), bet lāpstiņas daļā – 6. līmenim, izbrāķē. Gaļu ar mīkstu un taukainu speķi izbrāķē.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

“Saucisse de Morteau” vai “Jésus de Morteau” desas ražošanai paredzēto nobarojamo cūku barības devā ietilpst sūkalis (svaigas vai atūdeņotas, galvenokārt nokrejotas). Cūku barības devā ietilpināmo sūkali daudzums ir no 15 % līdz 35 % sausnas. Sūkali papildbarībā ietilpst vismaz 50 % graudaugu un to pārstrādes blakusproduktu.

Nobarojamo cūku barības devā jāiekļauj vismaz 1,7 % linolskābes.

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

“Saucisse de Morteau” un “Jésus de Morteau” desas ražošanai paredzētā gaļas maisījuma sagatavošanai un desas izgatavošanai jānotiek norādītajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

Saldētos, termiski sagatavotos vai sagrieztos produktus izsniedzot patērētājam, sanitāri higiēnisku apsvērumu dēļ tiem noteikti jābūt iesaiņotiem.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Uz produkta etiķetes obligāti jānorāda

— tirdzniecības nosaukums “Saucisse de Morteau” vai “Jésus de Morteau”.

Katram attiecīgajam produktam izmanto tikai vienu tirdzniecības nosaukumu – “Saucisse de Morteau” vai “Jésus de Morteau”.

Produkta parastais tirdzniecības nosaukums ir “Saucisse de Morteau”, taču, ja produkta noformējums atbilst prasībām, kādas noteiktas attiecībā uz “Jésus”, iepriekš minēto tirdzniecības nosaukumu var aizstāt ar “Jésus de Morteau”.

Ja “Saucisse de Morteau” vai “Jésus de Morteau” nav kūpināta “thué” tipa kūpinātavā, tad vizuālajā vai rakstiskajā informācijā par šo produktu šādu norādi ietvert nedrīkst.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

“Saucisse de Morteau” un “Jésus de Morteau” ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā ietilpst to 4 departamentu teritorija pilnībā, kuri veido Franškontē reģionu, un tie ir Dū (*Doubs*), Jura (*Jura*), Augšsona (*Haute-Saône*) un Belforas teritorija (*Territoire de Belfort*).

Šis ģeogrāfiskais apvidus atbilst apgabalam, kurā izkopta *Morteau* desas tradicionālā izgatavošanas un kūpināšanas prasme. Tas atbilst “tuyés” (plati piramīdveida koka skursteņi virs reģionam tipisko ēku jumtiem) un tradicionālo kūpinātavu izvietojumam, kas aptver visu Franškontē teritoriju.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Franškontē reģionā būtiskākā ekonomiskās darbības nozare ir lauksaimniecība; tā stipri ietekmējusi teritoriju, un lauksaimnieciskā ražošana pakārtota galvenokārt liellopu audzēšanai, pārsvarā piena lopkopībai. Franškontē ir ļoti attīstīta ar kontrolētu cilmes vietas nosaukumu apzīmētu šķirņu siera ražošanas nozare. Tādējādi teritorijā sastopamas neskaitāmas “fruitières” (siernīcas) (sierotavas vietējais nosaukums).

Izgatavojot sieru, siernīcas saražo arī piena serumu (sūkalas), kas noder par labu izejvielu dzīvnieku barībai: sūkalās ir maz taukvielu un nepiesātināto taukskābju, taču diezgan daudz lizīna un treonīna – aminoskābes, kas būtiski svarīgas ir sevišķi cūku uzturam. Tādējādi, Franškontē teritorijā attīstoties mazajām sierotavām, nostiprinājās apstākļi, kādos sūkalas varēja izmantot uz vietas un nebija vajadzīgs tās transportēt un atdesēt, uzplauka cūkkopība, jo cūku barības devas sagatavoja uz sūkalu bāzes.

Tā veidojās tieša un tradicionāla saikne starp siera produkciju un cūkkopības produkciju, un pretstatā gandrīz visiem citiem reģioniem šī tradīcija saglabājās.

Cūku audzēšana šajā apgabalā veicināja cūkkopības produktu mājamatniecisku un rūpniecisku pārstrādi, jo šo ražotāju rīcībā nonāca izejviela, ar kuru neapgādāja valsts vai starptautiskos tirgus. Ar to izskaidrojama salīdzinoši blīva vidēji lielu un nelielu kautuvju un liemeņu sadalīšanas uzņēmumu tīkla saglabāšanās apgādes apgabalā, kurā joprojām liela skaita (aptuveni trīsdesmit) vietējo pārstrādātāju saglabāšanās labi liecina par dinamiskumu šajā jomā.

Turklāt Franškontē reģionam raksturīgi tas, ka tajā ir galvenokārt skuju koku meži, un sevišķi daudz to ir kalnu apgabalos. Šāda skuju koku pārpilnība radīja apstākļus gaļas kūpināšanas attīstībai.

Ir vispārzināms, ka kūpinājumi ir tradicionāla Francijas un Eiropas austrumu produkcija. Vēsturiski kūpināšanas mērķis bija produktu žāvēšana un uzglabāšana, jo īpaši kalnu apgabalos, kur valda lielāks aukstums un kur gaļas kūpināšanu varēja apvienot ar mitekļu apsildi. Tādējādi Franškontē radās vietvārds “thué”, ar kuru apzīmēja fermas apkures centru un dūmotavu, kurā gaļas izstrādājumus novietoja žāvēšanai un kūpināšanai, lai nodrošinātu to uzglabāšanos. Šī prakse, kas sākotnēji attīstījās Augšdū (*Haut-Doubs*), ir pamats kūpināšanas prasmei, ko apguva visā Franškontē reģionā līdz ar kūpināšanas iekārtu izveidi, saglabājot “tué” (jeb “thué”) darbības principus.

5.2. Produkta specifika:

Produkta raksturīgās īpašības, kas saistītas ar attiecīgas izejvielas atlasi, kā arī ar pārstrādes procesa specifiku

Produkta specifiskās īpašības, kas saistītas ar izgatavošanas procesu, ir šādas:

- koka tapas izmantošana – “Saucisse de Morteau” desai vienmēr, bet “Jésus de Morteau” desai neizmanto tad, ja tās saturu iepilda aklās zarnas apvalkā,
- “Saucisse de Morteau” iepildīšana loku zarnas spirāliskās daļas vai loku zarnas vaļīgās daļas apvalkā, “Jésus de Morteau” iepildīšana aklās zarnas vai loku zarnas spirāliskās daļas apvalkā,
- maisījumu iepildot zarnas apvalkā, “Saucisse de Morteau” desas diametrs ir vismaz 40 mm, bet “Jésus de Morteau” desas diametrs – vismaz 65 mm,
- rupjš maisījuma sakapājums – gaļas vai speķa gabaliņu lielums ir vismaz astoņi milimetri,
- lēna kūpināšana, izmantojot skuju koku malku,
- desas iekrāsošanās pēc kūpināšanas raksturīgos dzintarkrāsas toņos.

Labo aromātiskumu, specifisko konsistenci (speķa un liesuma gabaliņi nav salīpuši un desa ir mīksta) un desas satura izskatu (speķis baltā krāsā un liesums viendabīgā krāsas tonī) nosaka izejvielas raksturīgās īpašības.

Šo izejvielu iegūst no ģenētiski selekcionētām un īpaši barotām cūkām.

Cūku ēdināšana ar sūkalām un barību, kurā ir ierobežots linolskābes daudzums (1,7 % no barības devas), dod iespēju iegūt tādu cūkas speķi, kurā ir maz nepiesātināto taukskābju. Šī īpašība ļauj iegūt speķa gabaliņus, kas maisījumā nesalīp un ir skaistā baltā krāsā. Šis speķis ir arī izturīgāks pret karstumu – gan “Saucisse de Morteau” un “Jésus de Morteau” kūpināšanas laikā, gan arī to uzsildīšanas laikā nav novērojami tauku iztecējumi.

Nelielais nepiesātināto taukskābju daudzums, ko nodrošina cūku ēdināšana ar sūkalām, novērš arī sasmakuma rašanos.

Ierobežojot nepiesātināto taukskābju daudzumu, kuras ir līpošākas, rodas labvēlīgi apstākļi dūmos esošo aromātvielu piesaistei. Tādu taukskābju klātbūtnē, kurām ir izjaukta ķīmiskā struktūra, aromātiskie savienojumi uzkrājas desas perifēriskajā daļā un veido necaurīdīgu plēvi, kas neļauj dūmiem iesūkties dziļāk.

Ēdināšana ar sūkalām apvienojumā ar attiecīgajiem ģenētiskajiem faktoriem ļauj iegūt gaļu viendabīgā rozā krāsas tonī. Maisījumā ar stingru un baltu speķi šāda gaļa palīdz saglabāt “Saucisse de Morteau” un “Jésus de Morteau” desas masu veidojošo gabaliņu savdabīgā strukturējuma labo izskatu.

Sena, XVIII gadsimtā iemantota reputācija

“Saucisse de Morteau” un “Jésus de Morteau” desai ilgu laiku bija vietēja un reģionāla mēroga slava, ko jau XVIII gadsimtā izplatīja tikai tirgotāji un apgabalam cauri braucošie ceļotāji. Desa bija daļa no tradicionālā lauku uztura, bet “Jésus de Morteau” desu cēla galdā īpaši svētdienās vai Ziemassvētku laikā. Vēlāk, pamatojoties uz produkta skaidru atpazīstamību gan ārējā izskata (liels diametrs, krāsojums, koka tapa), gan arī garšas īpašību dēļ (rupjš kapājums, kūpinājuma garša), desas reputācija izplatījās ārpus izcelsmes vietas.

“Saucisse de Morteau” un “Jésus de Morteau” pazīst gan plašāka sabiedrība, gan arī restorānu īpašnieki un patērētāji. Patērētāju vidū veiktā sabiedriskā aptauja 2008. gada liecināja, ka šo desu pazīst 71 % aptaujāto. Tā līdztekus dažādu šķirņu sieram un vīnam tikusi tieši atzīta par Franškontē ēdienu kartes simbolu. Ciešā saikne, kas “Saucisse de Morteau” saista ar Franškontē reģionu, joprojām pastāv, un tai ir svarīga vieta šā reģiona gastronomiskajā mantojumā.

Tiesa gan, šī slava galvenokārt saistās ar nosaukumu “Saucisse de Morteau”, taču arī nosaukumam “Jésus de Morteau” ir sava reputācija, jo īpaši reģiona mērogā: šī desa bieži ir pieejama veikalos plauktos kā “Saucisse de Morteau” papildinājums.

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

Ar izgatavošanas ģeogrāfisko apgabalu saistītas īpašības

Raksturīga "Saucisse de Morteau" un "Jésus de Morteau" īpašība ir tā, ka šīs desas tiek kūpinātas lēni. Lēna kūpināšana prasa pastāvīgi uzturēt dūmu daudzumu vienādā līmenī, kas ir svarīgs kūpināšanas faktors. Šī prasme nodrošināt zāģu skaidu un malkas lēnu gruzdēšanu bez liesmas atkarībā no dažādiem parametriem tiek savstarpēji pārmantota reģionālo uzņēmumu vidū. Tā ir prakse un amata prasme, kas izkopta vides resursu ierobežojumu dēļ. Skuju koki Franškontē mežos ir visur, jo īpaši kalnu apvidos. Un skaidri saprotams, ka vietējie gaļas sālitāji un kūpinātāji izmanto tādu koku malku, kas ir to rīcībā. Šāda skuju koku izmantošana un lēnā kūpināšana, kas sākotnēji attīstījās kalnu apvidos, izplatījās arī visā Franškontē teritorijā. Šī skuju koku izplatība reģionā ir pamats tam, ka "Saucisse de Morteau" un "Jésus de Morteau" kūpināšana tur attīstījusies, izmantojot vienīgi skuju koku malku; ar to šīs desas atšķiras no vairuma pārējo veidu kūpinātām desām, kuras sastopamas Francijā vai citās Eiropas valstīs un kuras kūpina, izmantojot lapu koku malku. Lēnā kūpināšana, izmantojot skuju koku malku, ir izteikta "Saucisse de Morteau" un "Jésus de Morteau" specifika, tā piešķir desai raksturīgos dzintarkrāsas toņus un kūpinājuma garšu, kas cieši saistīta ar tās izgatavošanas apgabalu.

Turklāt līdztekus kūpināšanai, rupjā sakapāšana, "Saucisse de Morteau" aizdarīšana ar koka tapu, desas maisījuma iepildīšana cūkas resnās zarnas daļās ietilpst Franškontē reģiona vietējo produktu specifisko un tradicionālo izgatavošanas paņēmienu skaitā. Tādējādi Franškontē teritorija atbilst apgabalam, kas no citiem atšķiras ar attiecīga amata prasmi.

Ar vietējām norisēm cieši saistīta reputācija

Produkta reputācija ir viens no galvenajiem faktoriem, kas to saista ar ģeogrāfisko apgabalu, un tā tiek nodrošināta, piemēram, svinot svētkus vai rīkojot ikgadējus "Saucisse de Morteau" konkursus, kas norisinās attiecīgi 15. augusta nedēļas nogalē un oktobra vidū.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCSaucisseDeMorteauOuJesusDeMorteau.pdf>

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

(2009/C 315/09)

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

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“QUESO DE FLOR DE GUÍA”/“QUESO DE MEDIA FLOR DE GUÍA”/“QUESO DE GUÍA”

EK Nr.: ES-PDO-005-0605-21.05.2007

AĢIN () ACVN (X)

1. Nosaukums:

“Queso de Flor de Guía”/“Queso de Media Flor de Guía”/“Queso de Guía”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Spānija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:

3.1. Produkta veids (kā II pielikumā)

1.3. grupa. Siers

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

Vispārīgs apraksts

Šo veidu siera ražošanai ir sezonāls raksturs, un sieru izgatavo pēc tradicionālas ražošanas sistēmas (laktācijas periods no janvāra līdz jūlijam, kad aizsargātajā apgabalā ir pieejamas ganības, un piena pārstrāde notiek sierotavās; sieru žāvē no augusta līdz decembrim – laikā, kad notiek ganāmpulka pārvietošana uz salas augstāko apgabalu, meklējot pieejamas ganības). Tās ir būtiskas īpašības, kas, ievērojot tradīciju, iezīmē ražošanas ciklu.

Aizsargātais cilmes vietas nosaukums “Queso de Flor de Guía”/“Queso de Media Flor de Guía”/“Queso de Guía” attiecas uz šādu veidu sieru.

“Queso de Flor de Guía” – trekns vai pustrekns siers, ko ražo galvenokārt no Kanāriju salu aitu piena, taču pieļaujams arī aitu piena un citu sugu dzīvnieku piena maisījums ar nosacījumu, ka tiek ievērotas šādas proporcijas:

- piena maisījumā obligāti jābūt vismaz 60 % Kanāriju salu šķirnes aitu piena,
- Kanāriju salu šķirnes govju un šīs šķirnes un citu šķirņu krustojumu govju piena daudzums nedrīkst pārsniegt 40 %,
- jebkuras Kanāriju salu šķirnes kazas piena daudzums maisījumā nedrīkst pārsniegt 10 %.

Būtiska šā veida siera īpašība ir tā, ka piena sarecināšanu veic vienīgi ar augu valsts izcelsmes koagulantu, kuru iegūst no *Cynara cardunculus* [Spānijas artišoks jeb kardons] var. *ferocissima* un *Cynara scolymus* [īstais jeb asais artišoks] šķirņu artišoku kaltētām ziedkopām.

“Queso de Media Flor de Guía”: trekns vai pustrekns siers, ko ražo galvenokārt no Kanāriju salu šķirnes aitu piena. Pieļaujams arī aitu piena un citu sugu dzīvnieku piena maisījums ar nosacījumu, ka tiek ievērotas šādas proporcijas:

- piena maisījumā obligāti jābūt vismaz 60 % Kanāriju salu šķirnes aitu piena,
- Kanāriju salu šķirnes govju un šīs šķirnes un citu šķirņu krustojumu govju piena daudzums nedrīkst pārsniegt 40 %,
- jebkuras Kanāriju salu šķirnes kazas piena daudzums maisījumā nedrīkst pārsniegt 10 %.

Šā veida siera galvenā īpašība ir tā, ka piena sarecināšanu veic ar augu valsts izcelsmes koagulantu, kuru iegūst no *Cynara cardunculus* [Spānijas artišoks jeb kardons] var. *ferocissima* un *Cynara scolymus* [īstais jeb asais artišoks] šķirņu artišoku kaltētām ziedkopām un kura daudzums vienmēr pārsniedz 50 %.

“Queso de Guía” – trekns vai pustrekns siers, ko ražo galvenokārt no Kanāriju salu šķirnes aitu piena. Reizēm ir pieļaujams aitu piena un citu sugu dzīvnieku piena maisījums ar nosacījumu, ka tiek ievērotas šādas proporcijas:

- piena maisījumā obligāti jābūt vismaz 60 % Kanāriju salu šķirnes aitu piena,
- Kanāriju salu šķirnes govju un šīs šķirnes un citu šķirņu krustojumu govju piena daudzums nedrīkst pārsniegt 40 %,
- jebkuras Kanāriju salu šķirnes kazas piena daudzums maisījumā nedrīkst pārsniegt 10 %.

Šā veida siera izgatavošanai piena sarecināšanu veic, pievienojot dzīvnieku valsts izcelsmes himozīnu un/vai augu valsts izcelsmes koagulantu (*Cynara cardunculus* var. *ferocissima*, *Cynara scolymus*) un/vai citus atļautos fermentus.

Atkarībā no nogatavināšanas pakāpes ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu apzīmēto sieru iedala šādi:

- “semicurado”, ja nogatavināšanas process ildzis 15–60 dienas,
- “curado”, ja nogatavināšanas process ildzis vairāk nekā 60 dienas.

Fizikālās un organoleptiskās īpašības

Aprakstīto veidu sieram ir šādas fizikālās un organoleptiskās īpašības.

“Queso de Flor de Guía” –

forma: cilindriskā;

cilindra augstums: 4–6 cm;

cilindra diametrs: 15–30 cm;

masa: 0,5–5 kg;

miza: sieram ar īsu nogatavināšanas laiku ārējā miza ir diezgan plāna, elastīga un mīksta, tā ir blāvā ziloņkaula baltā krāsā, un šādam sieram lielākoties ir plācena forma. Ilgāk nogatavinātam sieram miza ir cietāka, izteiktāka, un tā ir tumši kastanbrūnā krāsā. Abos gadījumos mizas apakšējā daļā ir veidnes nospiedumi; audekla nospiedumi ir skaidri un ar gludām malām;

siera masa: “semicurados” sieram mīkstā masa ir krēmkrāsā, tai ir ļoti mīksta konsistence, griežot tā ir blīva, tai ir izteikti krēmveidīga konsistence un tās garša ir skābena un rūgtena, taču ļoti aromātiska, savukārt “curados” sieram mīkstā masa ir brūngani dzeltena un konsistence cieta. Siera masu pārgriežot, izplatās patīkama smarža, sieram ir rūgtena un pikanta garša;

smarža: intensitāte vidēja, atgādina pienu, augus (kardons un rieksti);

aromāti: intensitāte vidēja, ar tādām pašām īpašībām kā smaržai;

pamata garšas: rūgtena, sāļa, skābena;

ar trīszaru nervu uztvertā sajūta:	viegli dedzinoša un savelkoša;
pēcgarša:	vidēji noturīga;
aromāta noturība:	vidēja;
konsistence:	bieza, blīva un mīklveidīga.
“Queso de Media Flor de Guía” –	
forma:	cilindriska;
cilindra augstums:	4–8 cm;
cilindra diametrs:	15–30 cm;
masa:	0,5–5 kg;
miza:	krāsa un biežums atšķiras atkarībā no nogatavināšanas pakāpes. Sieram, kas nogatavināts īsu laiku, miza ir plāna, tā ir ziloņkaula krāsā, savukārt ilgāk nogatavinātam sieram (“curados”) miza ir biežāka, un tā ir kastaņbrūnā krāsā. Mizai ir gludas malas, un uz apakšējās virsmas ir veidnes nospiedumi;
siera masa:	mīkstā masa ir ziloņkaula baltā vai dzeltenā krāsā atkarībā no nogatavināšanas pakāpes, griežot blīva, krēmveidīga vai ļoti cieta konsistence atkarībā no nogatavināšanas, ar skābenu garšu un nedaudz pikanta;
smarža:	intensitāte vidēja, atgādina pienu, augus (kardons un rieksti), dzīvniekus (himoziņš) un reizēm ziedus vai grauzdējumus;
aromāti:	intensitāte vidēja un ar tādām pašām īpašībām kā smaržai, ir jūtami fermentu aromāti;
pamata garšas:	rūgtena un sāļa, nedaudz skābena;
ar trīszaru nervu uztvertā sajūta:	viegli dedzinoša, pikanta un savelkoša;
pēcgarša:	vidēji zema noturība;
aromāta noturība:	vidēji zema;
konsistence:	bieza, blīva un reizēm lipīga un krēmveidīga.
“Queso de Guía” –	
forma:	cilindriska;
cilindra augstums:	4–8 cm;
cilindra diametrs:	15–30 cm;
masa:	0,5–5 kg;
miza:	gan mizas biežums, gan krāsa ir atkarīga no nogatavināšanas ilguma, tādēļ “semicurados” sieram ārējā miza ir diezgan plāna, un tā ir ziloņkaula krāsā, savukārt ilgāk gatavinātam sieram miza ir bieža, un iepriekšējie visu nianšu dzeltenie toņi pakāpeniski pārgājuši tumši kastaņbrūnā krāsā. Mizas apakšējā daļā ir redzams veidnes nospiedums, kurā parasti ir attēlots simetrisks zieds;
siera masa:	mīkstās masas krāsa var mainīties no ziloņkaula baltas līdz dzeltenai, konsistence var būt no mīksta līdz cietai, tomēr visbiežāk siers griežot ir blīvs un biezs. Dominē sāļa un skābena garša, reizēm ir sajūtama rūgtena un pikanta garša;

smarža:	intensitāte vidēja, pārsvarā atgādina pienu, nedaudz mazāk – dzīvniekiem piemītošu smaržu;
aromāti:	intensitāte vidēja ar tādām pašām īpašībām kā smaržai, lielākoties atgādinot pienu;
pamata garšas:	lielākoties sāļa un skābena, reizumis jūtams neliels rūgtenums;
ar trīszaru nervu uztvertā sajūta:	lielākoties savelkoša sajūta, pēc kuras rodas dedzinoša sajūta, taču šo abu sajūtu intensitāte ir no vidējas līdz zemai;
pēcgarša:	vidēji noturīga;
aromāta noturība:	vidēji zema un zema;
konsistence:	bieza, blīva un reizēm krēmveidīga.

Ķīmiskās īpašības

Ķīmiskās īpašības atšķiras atkarībā no nogatavināšanas pakāpes, un minimālās vērtības ir šādas.

“Queso Flor de Guía” –

proteīni: 22,50 % (sausnā),

tauki: 29,50 % (sausnā),

sausna: 56,50 %;

“Queso de Media Flor de Guía” –

proteīni: 23,50 % (sausnā),

tauki: 27,50 % (sausnā),

sausna: 55,50 %;

“Queso de Guía” –

proteīni: 24,10 % (sausnā),

tauki: 27,50 % (sausnā),

sausna: 57,00 %.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

Izejvielas, kas izmantotas visu šo veidu siera gatavošanai, ir šādas:

piena maisījumā obligāti jābūt vismaz 60 % Kanāriju salu šķirnes aitu piena,

Kanāriju salu šķirnes govju un šīs šķirnes un citu šķirņu krustojumu govju piena daudzums nedrīkst pārsniegt 40 %,

jebkuras Kanāriju salu šķirnes kazas piena daudzums maisījumā nedrīkst pārsniegt 10 %.

Piena sarecināšanu veic ar augu valsts izcelsmes koagulantu, kuru iegūst no *Cynara cardunculus* (Spānijas artišoks jeb kardons) var. *ferocissima* un *Cynara scolymus* (īstais jeb asais artišoks) šķirņu artišoku kaltētām ziedkopām un kura minimālais daudzums ir minēts iepriekš.

Piena sastāvdaļu minimālais daudzums ir šāds.

Aitu piens –

proteīni (masas procentos): vismaz 3,90 %;

taukvielas (masas procentos): vismaz 6,50 %;

sausna kopā: vismaz 15,15 %.

Govs piens –

proteīni (masas procentos): vismaz 3,20 %;

taukvielas (masas procentos): vismaz 3,20 %;

sausna kopā: vismaz 13,00 %.

Kazas piens –

proteīni (masas procentos): vismaz 3,40 %;

taukvielas (masas procentos): vismaz 4,30 %;

sausna kopā: vismaz 14,00 %.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

Aitas uzņem barību galvenokārt ganībās, kuras izceļas ar šim apgabalam raksturīgu augu valsts daudzveidību un lielu skaitu endēmu, kas piešķir sieram sevišķas organoleptiskās īpašības. Līdztekus ganāmpulka pārvietošanai tā ir viena no raksturīgākajām ar šo ACVN apzīmētā siera īpašībām.

Ganības, kurās plūc zāli aitu ganāmpulks, ir ļoti daudzveidīgas un bagātas ar autohtonu augu valsti. Šo ganību vidū ir izšķiramas ganību pļavas, kas vēsturiski ir intensīvi un produktīvi izmantotas ganībām, kur plašās platībās aug *Poetea bulbosae* tipa augi [augi, kas aug sārmainās un kramzemes (ar silīcija dioksīdu bagātās) augsnēs], kur dominē graudaugi, kas pazīstami ar nosaukumu *Poa bulbosa* (L.) [sīpolainā skarene], kā arī dažādu varietāšu pazemes āboliņš, kas līdztekus *Poa pitardina* aug plašās šā apgabala teritorijās.

Aitu ganāmpulks uzturā izmanto arī krūmāju audzes, taču mazākā daudzumā; tās ir augu grupas, kuras veido lopbarībā izmantojamas pākšaugu sugas ar augstu uzturvērtību, jo īpaši *Cytisus prolifērus* [kazāboliņa suga] un slotveida irbulene [*Genista scoparius* jeb *Cytisus scoparius*] (šīs divas sugas pieder pie Kanāriju salu autohtonās floras).

Sliktos laika apstākļos barības uzņemšanu ganībās var papildināt ar koncentrātiem. Aitas papildu barību saņem vienīgi laktācijas periodā un cietstāvēšanas perioda beigās, kad dzīvniekus slauc vienu reizi dienā; papildbarībā dod vienīgi koncentrātus, jo šķiedrvielām bagātu barību tie saņem ganību laikā. Šo papildbarību lielākoties veido kukurūza, lai gan reizēm tiek pievienoti arī graudi, auzas un bietes.

Ganāmpulka pārvietošanas laikā, kad aitas ir aizlaistas ciet (cietstāvēšana), – parasti laikā no augusta līdz decembrim – tās tiek pārvietotas uz plašāku teritoriju, lai izmantotu ganības. Laikā, kad ar ACVN apzīmēto sieru neražo, ganāmpulku pārvieto uz vietām ārpus apgabala, uz kuru attiecas ACVN. Tādējādi, lai sieru varētu apzīmēt ar ACVN, tas ir jāizgatavo no janvāra līdz jūlijam, kad aitas ganās aizsargātajā apgabalā.

Liellopu barošana notiek intensīvi, taču vienīgi ar audzētāja novāktiem augiem. Tādējādi

- a) no maija līdz oktobrim dzīvniekus baro ar audzētāja sētām kultūrām (kukurūzu, sorgo, graudiem un lopbarības kultūrām). Dzīvnieki barojas arī ar to, kas šajā gadalaikā aug laukos un ko audzētājs nopļauj (piemēram, niedrēm, kastaņu zariem, slotveida irbuleni, lopbarībā izmantojamiem krūmu pākšaugiem);
- b) no oktobra līdz aprīlim tie barojas ar svaigi uzziedējušiem augiem, kas parādās līdz ar lietu (piemēram, “miscleras”, kardons, žodzene, slotveida irbulene, kazāboliņš), kā arī ar visa veida zālājiem, kas šajā laikā aug laukos.

Šo barību papildina koncentrāti, kurus pievieno visa gada garumā, un to daudzums un kvalitāte pastiprinās laikā, kad notiek visintensīvākā ražošana vai kad ganības ir visnabadzīgākās. Šo papildbarību galvenokārt veido lini, soja, kukurūza, lopbarības milti un bietes.

Kazu barību nodrošina intensīvās vai daļēji ekstensīvās zemnieku saimniecības.

Šķiedrvielām bagāto barību šai dzīvnieku sugai iegūst aizsargātajā apgabalā, un to veido

- lopbarība, ko lopkopji audzē savā lauksaimnieciski izmantojamajā zemē un izbaro kazām kūtī. Audzētās sugas ir norādītas lejupejošā secībā, sākot ar svarīgāko: vīķi, auzas, kukurūza, lopbarības kāposti, dedestiņas, rudzi, sorgo u. c.,
- krūmi un lopbarība, ko audzētāji nopļauj laukos atkarībā no gadalaika un kas ir tāda pati kā tā, kas jau minēta attiecībā uz aītām,
- barība, ko dzīvnieki uzņem dabīgajās ganības nožogotās platībās, kurās dzīvnieki laiku pa laikam ganās, un kas ir tāda pati, kāda jau aprakstīta attiecībā uz aītām.

Koncentrātus kā papildu barību izmanto vienīgi laktācijas un slaukšanas periodā. Tos pārsvarā veido kukurūza, graudu klijas, auzas un bietes. Koncentrātus norādītajā laika periodā dod vienu reizi dienā.

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

Visi "Queso de Flor de Guía"/"Queso de Media Flor de Guía"/"Queso de Guía" ražošanas posmi notiek definētajā ģeogrāfiskajā apgabalā, uz kuru attiecas ACVN, ievērojot apgabala tradicionālo praksi.

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

—

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Ja aizsargātais siers gatavots no ražotājam piederošu dzīvnieku svaigpiena, tad to var norādīt uz marķējuma, izmantojot apzīmējumu "artesano" (pašdarināts).

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Tāda piena ražošanas apgabals, kas paredzēts produktiem, uz kuriem attiecas aizsargātais cilmes vietas nosaukums, ir tāds pats kā ražošanas un nogatavināšanas apgabals, un tajā ietilpst trīs Grankanārijas salas ziemeļrietumu reģiona pašvaldības, proti,

Gáldar: 67,6 km², šīs teritorijas perimetrs ir līdzīgs ļoti neregulāram trīsstūrim ar smailu virsotni, kas pavērsta uz salas iekšieni, tās augstums ir vairāk nekā 1 500 metri virs jūras līmeņa;

Moya: nošķirta teritorija Grankanārijas ziemeļu centrālajā daļā, tās platība ir 36,3 km²;

Santa María de Guía: tās platība ir 37,72 km², tā atrodas 1 500 metru augstumā virs jūras līmeņa, bet uz krasta pusi līmenis pakāpeniski pazeminās, un līmeņu starpība ir lielāka par 11,5 %.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

"Queso de Flor de Guía"/"Queso de Media Flor de Guía"/"Queso de Guía" ražo tikai trīs attiecīgā reģiona pašvaldību teritorijās. Ir apstiprinājies, ka Kanāriju šķirņu dzīvnieki triju minēto pašvaldību teritorijā ganīti jau pirms 1526. gada. Vēsturnieki, kuri stāsta par šeit pastāvošajām siera gatavošanas tradīcijām, atzīst, ka iedzīvotāji tradicionāli nodarbojušies ar lopkopību pārtikas sagādes un tirdzniecības vajadzībām.

Mūsdienās siera gatavošanas un lopkopības tradīcijas turpinās trīs pašvaldībās, kurās ir aptuveni 100 lopkopju, kas paši ar savā rīcībā esošajām ražošanas iekārtām pēc tradicionālām metodēm izgatavo pašdarinātu sieru.

“Queso de flor” izgatavošanas metode ir aizgūta no senajiem kastīliešiem, kas dzīvojuši reģionā, kurš tagad pazīstams ar nosaukumu “Altos de Guía” un kurā atrodas nozīmīgas Galdaras (*Gáldar*) teritorijas zemes platības vidējā augstumā virs jūras līmeņa. Lopkopības un siera ražošanas tradīciju noslēpums ir saglabājies, pateicoties izolētībai, kādā gadsimtiem ilgi atradās šā apgabala iedzīvotāji transporta līdzekļu nepietiekamības dēļ, un dzelzceļš gandrīz līdz pat šā gadsimta sākumam bija praktiski vienīgais pārvietošanās līdzeklis; šādi apstākļi veicināja noslēgtību un apgrūtināja saziņu. Turklāt noslēgtību vēl vairāk palielināja “queso de flor, de media flor y de cujao” ražotāju nevēlēšanās izpaust siera izgatavošanas noslēpumu – tas tika rūpīgi glabāts kā vērtība, ko tie novēlēja vienīgi saviem bērniem.

Apgabala stāvais reljefs un tādu ceļu trūkums, kas savienotu amatniecības centrus ar citiem ciematiem, izņemot *Guía*, 19. gadsimta beigās ļāva šajā vietā izveidoties nelielam lauksaimniecības tirgum, kurā savus izstrādājumus pārdeva tuvāko apvidu lauksaimnieki un siera ražotāji, pārsvarā no *Altos de Guía*, *Moya* un *Gáldar*.

5.2. Produkta specifika:

Galvenā īpašība, kas produktu dara specifisku, ir dažādu vietējo šķirņu māļopu piena proporcija:

- vismaz 60 % veido Kanāriju salu šķirnes aitu piens,
- ne vairāk kā 40 % – Kanāriju liellopu šķirnes govju piens, taču atļauts izmantot arī no attiecīgo šķirņu krustojumiem izaudzēto govju pienu,
- ne vairāk kā 10 % – vietējās šķirnes kazas piens.

Otrā īpašība, kas nosaka produkta specifiskumu, ir aitu ganišanas prakses īpatnības, jo siera ražošanā izmantotajā pienā procentuāli visvairāk ir aitu piens. Šīs ganišanas prakses obligāta prasība ir tāda, lai aitas barotos ar Kanāriju salu autohtono sugu augiem, kas siera gatavošanā izmantotajam pienam piešķir sevišķas un neatkārtojamas organoleptiskās īpašības.

Turklāt, lai gan kazas un govju parasti netiek ganītas, audzētājs ražošanas apgabalā novāc ganību zāli un lopbarību, ko šīm sugām izmanto kā pamata barību. Tieši šīs barības dēļ pienam, kuru tās ražo, ir īpašas organoleptiskās īpašības.

Trešā īpašība, kas nosaka produkta specifiskumu, ir augu valsts izcelsmes koagulanta izmantošana “queso de flor” un “queso de media flor” ražošanā; šo recinātāju iegūst no ražošanas apgabalā savvaļā augošā *Cynara cardunculus* var. *ferocissima* un *Cynara scolymus*.

Šie faktori nosaka, ka sieram ir sevišķas un neatkārtojamas organoleptiskās īpašības: konsistence, garša un aromāts.

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

Tas, ka Spānijas artišoka jeb kardona ziedus un augu valsts izcelsmes recinātāju izmanto tikai šajā salas daļā, padara reģionā ražoto “Queso de Flor de Guía” sieru stipri atšķirīgu. Šāda veida koagulantu iegūst no šeit plaši pazīstamā kardona ziediem – iepriekš minētajā reģionā atrodamās savvaļas artišoka kaltētām ziedkopām; tas ir par pamatu cēloniskai saiknei starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām.

Lai gan ražošanas ģeogrāfiskais apgabals reljefa īpatnību dēļ ir samērā neliels, tajā vērojama liela mikroklimatiskā dažādība. Pirmā no apgabalā esošajām teritorijām ir līdzīga ļoti neregulārām trīsstūrim ar smailu virsotni, kas pavērsta uz salas iekšieni, tās augstums pārsniedz 1 500 metru virs jūras līmeņa, kas ir vēl viens būtisks klimatiskais faktors.

Santa María de Guía pašvaldības teritorijā klimatiskos apstākļus nosaka tās atrašanās salas ziemeļdaļā, turklāt tajā ir trīs dažādi apvidi, kas stipri atšķiras pēc augstuma virs jūras līmeņa; savukārt *Moya* pašvaldības teritoriju ietekmē tās atrašanās vējainā apvidū, turklāt vidējā augstumā un augstākajā daļā tur ir mitrāks un lietaināks; *Gáldar* pašvaldības teritorijā, kas ir zemāk par 400 metriem virs jūras līmeņa, ir ievērojami sausāks. Reģionā vērojamas mikroklimata atšķirības piešķir sieram specifiskas īpašības.

Šo pašvaldību teritorijā savvaļā aug aptuveni tūkstoš augu sugu, no kurām aptuveni simts ir endēmiskas un kuru izplatībai atšķirīgā mikroklimata un ar augstumu saistīto īpatnību dēļ tajā ir labvēlīgi apstākļi. Daudzas no šīm sugām, kas aug savvaļā, ir autohtoni lopbarības augi, piemēram, kazāboliņš, “misc-leras”, savvaļas artišoki, žodzene, slotveida irbulene u. c., un tie veido pamata barību ganību dzīvniekiem laika periodā no janvāra līdz jūlijam, kad tie atrodas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā pirms pārvietošanas laikposmā no augusta līdz decembrim, un tas aizsargātajam sieram piešķir organoleptiskās un smaržas un garšas īpašības, kas to atšķir no citiem un saista ar vidi, kurā tas ir ražots.

Kopumā var teikt, ka īpašības, kas aizsargātos sierus atšķir no citiem, ir cieši saistītas ar ražošanas ģeogrāfisko apgabalu, kam raksturīgs vairāku unikālu faktoru apvienojums, piemēram

- a) vietējās šķirnes: Kanāriju salu govju šķirne, Kanāriju salu aitu šķirne un visas Kanāriju salu kazu šķirnes (*Majorera*, *Palmera* vai *Tinerfeña*), kuras ir tīras un autohtonas Kanāriju salu šķirnes, kas atzītas tiesību aktos, un šo šķirņu dzīvnieki dod pienu, ko izmanto siera ražošanai;
- b) bagāta un daudzveidīga augu valsts, kurā ir endēmiskas sugas un ļoti daudz pļavu;
- c) svarīga lopkopības tradīcija, kas radusies 15. gadsimtā un ko iedzīvotāji ir uzturējuši, saglabājot šo nodarbošanos kā vienu no galvenajiem iztikas avotiem un ražojot sieru pēc tradicionālā paņēmiena, kas, pārmantots no paaudzes paaudzē, tiek lietots arī mūsdienās;
- d) iepriekš minētā reģiona specifiskais ģeogrāfiskais novietojums un reljefa īpatnības, kas nosaka lielu mikroklimata dažādību, sniedzot dzīvniekiem iespēju ganīties visa gada garumā;
- e) īpaša ainava, ko veido plašas ganības un lauku apvidi, kas saistīti ar šo saimniecisko darbību;
- f) zemnieku saimniecību sistēma, kas pierāda, ka šā produkta ieguve ir cieši saistīta ar teritoriju, klimatu un ražotāju integrēšanos vidē. Arī tad, kad dzīvnieki tiek turēti kūtīs, tos baro ar lopbarību, ko lopkopis audzējis un novācis aizsargātajā apgabalā.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

<http://www.gobiernodecanarias.org/boc/2007/065/008.html>

Anulēšanas pieprasījuma publikācija saskaņā ar 12. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību

(2009/C 315/10)

Šī publikācija dod tiesības iesniegt iebildumus pret anulēšanas pieprasījumu saskaņā ar Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 7. pantu. Eiropas Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

ANULĒŠANAS PIEPRASĪJUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

Anulēšanas pieprasījums saskaņā ar 12. panta 2. punktu

“GÖGGINGER BIER”

EK Nr.: DE-PGI-117-1237-27.05.2008

AĢIN (X) ACVN ()

1. Anulēšanai pieteiktais reģistrētais nosaukums:

“Gögginger Bier”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Vācija

3. Produkta veids:

2.1. grupa. Alus

4. Persona vai struktūra, kas iesniedz anulēšanas pieprasījumu:

Nosaukums: *Brauerei Ott GmbH & Co. KG*
Adrese: *Wilhelm-Schussen-Straße 12*
88427 Bad Schussenried
DEUTSCHLAND

Pamatotu interešu raksturs, iesniedzot pieprasījumu:

Pieprasījuma iesniedzējs ir turpmāk norādītā ģeogrāfiskās izcelsmes norādes “Gögginger Bier” pieteikuma iesniedzēja un šīs ģeogrāfiskās izcelsmes norādes izmantotāja juridiskais pēctecis, tāpēc tam ir pamatotas intereses attiecībā uz šo anulēšanas pieprasījumu.

5. Anulēšanas iemesli:

Schussenrieder Bierbrauerei Ott ir nopirkusi alus darītavu *Brauerei Adler*, kas agrāk atradās *Krauchenwies-Göggingen* ģeogrāfiskajā apgabalā, un pārcēlusi ražošanu uz *Bad Schussenried*. Atsākt ražošanu *Krauchenwies-Göggingen* nav paredzēts. Tāpēc *Schussenrieder Bierbrauerei Ott* produkti vairs neatbilst AĢIN “Gögginger Bier” specifiskācijas nosacījumiem. 2007. gada 26. septembra vēstulē Karlsrūes Reģionālā pārvalde kā kompetentā kontroles iestāde apstiprināja, ka *Brauerei Adler* bijusi vienīgā vietējā alus darītava *Krauchenwies-Göggingen* ģeogrāfiskajā apgabalā un tāpēc var pieņemt, ka nav citu potenciālo ražotāju, kuri varētu būt ieinteresēti izmantot aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi.

Tāpēc nešķiet, ka pastāvētu trešo personu likumiskas intereses, kas būtu pretrunā ar aizsargātās ģeogrāfiskās izcelsmes norādes anulēšanu.

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

(2009/C 315/11)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret grozījumu pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 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

“MELA VAL DI NON”

EK Nr.: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007

AĢIN () ACVN (X)

1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi:

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

2. Grozījumu(-u) veids:

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- Grozījumi reģistrētu ACVN vai AĢIN 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
- 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):

Spēkā esošās specifikācijas 2. pantā par produkta aprakstu uzskatīts par lietderīgu iekļaut norādi par mizas pamatkrāsu, kas variē no zaļas līdz dzeltenai. Tas ir nepieciešams, lai atvieglotu “Red Delicious” šķirnes ābolu novākšanu piemērotā brieduma stadijā.

Bez tam, tā kā spēkā esošā ražošanas specifikācijā norādītas augļu ķīmiskās, fizikālās un organoleptiskās īpašības, nesniedzot nekādu informāciju par laiku, kad tās pārbauda, definēts laika posms, kurā jāveic šo īpašību novērtējums. Noteiktajā laika posmā izmēritajiem kvalitātes parametriem jābūt spēkā visa produkta pārdošanas perioda garumā, jo, pateicoties mūsdienīgai uzglabāšanas tehnikai, nav konstatējami izteikti īpašību zudumi augļu cietības, cukura satura un skābuma līmenī.

No specifikācijas 5. panta par ražošanas metodi izslēgts norādījums par stādījuma blīvuma robežu, kas ir 4 800 koki/ha, jo blīvuma noteikšanai ir nozīme tikai tad, ja to saista ar bioloģiskiem, agronomiskiem, augsnes un klimata parametriem, bet tai nav nozīmes, ja tā ir iekļauta bez jebkādas citas norādes.

Uzskatīts par lietderīgu izslēgt no specifikācijas 5. panta norādi uz vidējo ražību, kas ir 68 t/ha, jo tas ierobežo mazus uzņēmumus un ir izdevīgs lielražotājiem.

Turklāt 5. pantā iekļauta daļa par augļu uzglabāšanu, jo īpaši ražīgos gados ražotājiem nav piemērotu struktūru visu savāktu augļu uzglabāšanai, tāpēc paredzēta iespēja tos uzglabāt citās atbilstošās struktūrās, kas pakļautas kontroles iestāžu pārbaudēm.

Specifikācijas 7. pantā par ražošanu atjaunotas norādes uz Kopienas normu, kas iepriekš bija Regula (EEK) Nr. 2081/92, bet tagad – Regula (EK) Nr. 510/2006.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“MELA VAL DI NON”

EK Nr.: IT-PDO-0105-0197-10.12.2007

AĢIN () ACVN (X)

1. Nosaukums:

“Mela val di Non”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Itālija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:

3.1. Produkta veids (kā II pielikumā):

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

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

Aizsargātu cilmes vietas nosaukumu “Mela Val di Non” piešķir āboliem, ko iegūst tikai no “Golden Delicious”, “Renetta Canada” un “Red Delicious” šķirnes ābelēm un kam ir šādas īpašības.

Augļu ārējais izskats, piedāvājot tos tirgū:

veseli, svaigi, nebojāti, tīri, bez svešķermeņiem un neraksturīgas smaržas.

Augļiem ir šāda forma:

— “Golden Delicious” un “Red Delicious” – garens, nošķelts konuss,

— “Renetta Canada” – nošķelts vai saplacināts konuss.

Augļiem raksturīga šāda krāsa:

“Golden Delicious” – no zaļas līdz dzeltenai, reizēm ar sārtu sānu;

“Renetta Canada” – dzelteni zaļgana ar grubuļainu mizu;

“Red Delicious” – sarkana virskrāsa un zaļa/dzeltena pamatkrāsa.

Ķīmiskais raksturojums

Divu mēnešu laikā pēc novākšanas dažādu šķirņu augļu cukura sastāvam ir jāatbilst šādiem minimālajiem rādītājiem:

12 °Brix – “Golden Delicious”;

9 °Brix – “Renetta Canada”;

9 °Brix – “Red Delicious”.

Divu mēnešu laikā pēc novākšanas skābuma minimālajiem rādītājiem jābūt šādiem:

5 mekv. NaOH/100 g – “Golden Delicious”;

8 mekv. NaOH/100 g – “Renetta Canada”;

3,5 mekv. NaOH/100 g – “Red Delicious”.

Turklāt divu mēnešu laikā pēc novākšanas “Golden Delicious” augļiem jābūt šādam *Thiault* indeksa minimālajam lielumam: “kopējais cukurs (g/l) + skābums (g/l ābolskābes) x 10” vienāds ar 170.

Fiziskais raksturojums

Divu mēnešu laikā pēc novākšanas cietības rādītāji, ko izsaka kg/cm², nedrīkst būt zemāki par:

“Golden Delicious” – 5;

“Renetta Canada” – 5;

“Red Delicious” – 5,5.

Ar ACVN “Mela Val di Non” var apzīmēt ābolus, kas ietilpst tirdzniecības kategorijās Extra un I'. Minimālais kalibrs ir noteikts 65 mm apmērā. Dažādu variantu un kategoriju minimālās kvalitātes prasības ir noteiktas Kopienas normā saskaņā ar Regulu (EEK) Nr. 920/89 ar tās turpmākajiem grozījumiem.

Iepriekš aprakstīto fizikālo un ķīmisko īpašību pareizs līdzsvars nosaka ābolu ar nosaukumu “Mela Val di Non” vērtīgās organoleptiskās īpašības.

Īpaši jāatzīmē, ka

— “Golden Delicious” izceļas ar kraukšķīgu un sulīgu mīkstumu, kā arī ar īpašu saldskābu garšu,

— “Renetta Canada” var būt dažāda konsistence un garša atkarībā no tā, kādā gatavībā to patērē. Tās mīkstums ir no kraukšķīga un izteikti ieskāba līdz mīkstam un saldām, bet tas pastāvīgi saglabā savas specifiskās organoleptiskās īpašības,

— “Red Delicious” āboliem raksturīgs maigāks mīkstums, un to garša galvenokārt ir saldena.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

—

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

—

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

ACVN “Mela Val di Non” audzēšanas un novākšanas darbībām jānotiek tā ražošanas apgabala robežās, kas definēts 4. punktā.

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

—

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Uz iepakojumiem tirdzniecības vietās vai uz atsevišķiem augļiem jābūt norādei ACVN “Mela Val di Non”. Marķējumam nedrīkst pievienot nekādas izcelsmes norādes, kas nav skaidri paredzētas, vai papildu norādījumus, kas varētu maldināt patērētāju.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

ACVN “Mela Val di Non” ražošanas apgabals ir Saules ielejā (*Val di Sole*) un Nonas ielejā (*Val di Non*), kuras sauc arī par Nočes ielejām (*Valli del Noce*) jeb Anauniju (*Anaunia*); teritoriāli apgabals sakrīt ar Torentes Nočes (*Torrente Noce*) upes baseinum un atrodas Trento autonomajā provincē.

Šis apgabals, kur atrodas norādītās ielejas, ietver šādu pašvaldību teritoriju pilnībā:

Andalo, Amblar, Bresimo, Brez, Cagnò, Caldes, Campodenno, Castelfondo, Cavareno, Cavedago, Cavizzana, Cis, Cles, Cloz, Commezzadura, Coredo, Croviana, Cunevo, Dambel, Denno, Dimaro, Don, Flavon, Fondo, Livo, Malè, Malosco, Mezzana, Monclassico, Nanno, Ossana, Peio, Pellizzano, Rabbi, Revò, Romallo, Romeno, Ronzone, Ruffrè, Rumo, Sanzeno, Sarnonico, Sfruz, Smarano, Spormaggiore, Sporminore, Taio, Tassullo, Terres, Terzolas, Ton, Tres, Tuenno, Vermiglio un Vervò.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Vide

Augsne: “Mela Val di Non” audzē teritorijā, kas ir ārkārtīgi piemērota kvalitatīvu ābolu audzēšanai ar augstu organoleptisko vērtību. Šeit ir akmeņaina dolomīta augsne, kas pati par sevi ir unikāla. Bez tam augsnei raksturīgs augsts magnija saturs, kas ir divas reizes augstāks nekā citos dārzkopības apgabalos.

Optimāls ir arī organisko vielu daudzums – no 4 līdz 6 %, slāpekļa saturs, citu makroelementu, kā arī mikroelementu saturs.

Klimats: īpaši labvēlīgs ir dārzkopības apgabala izvietojums – tas atrodas Itālijas dienvidos un dienvidaustrumos. To papildina klimats, kas variē no mērena okeāna klimata līdz kontinentālam kalnu klimatam un ko ļoti mīkstina īpaša tektoniska formācija ar plašu ledāja katlieni.

Jāatzīmē, ka šajā teritorijā reti līst (vidēji 5–7 lietainas dienas mēnesī), tāpēc visa gada garumā var būt līdz 300 saulainu dienu. Pilnīgs miglas iztrūkums jebkurā gadalaikā, kas ir saistīts ar zemu gaisa mitrumu, nodrošina atmosfēras paaugstinātu dzidrumu, kas ļauj pilnīgi izmantot spilgtās saules gaismas priekšrocības cukura biosintēzes procesos, kā arī panākt aromātu “bužetes” izteiksmīgumu, kas īpaši izceļ šajā dārzkopības apgabalā izaudzēto ābolu raksturīgās īpašības.

Dzidru gaisu nodrošina arī dienvidu brīze (ko sauc par “Gardas stundu” (“*Ora del Garda*”)), kas regulāri ceļas vēlā rītā un pūš dienas karstākajās stundās. To izraisa gaisa masu kustība no vislielākā Itālijas ezera Benako (*Bènaco*) plašā baseina.

Visā ražošanas apgabalā gaisa kvalitāti arī pastāvīgi kontrolē Provincas Vides aizsardzības aģentūra (APPA), kas var apliecināt, ka visā “Mela Val di Non” ražošanas apgabalā atmosfēras piesārņojums nav novērots.

Arī kalnu dabas teritorijai raksturīga savdabīga flora un īpaša mežu fauna, ko aprakstījuši botāniķi un dabas pētnieki. Tā veido unikālu vides un teritorijas kompleksu, kurā ietilpst dārzkopība un daba.

Cilvēkvide

Kopā ar dabas vidi cilvēkfactori – gadsimtiem ilgās tradīcijas stipri veicinājušas ciešas saiknes izveidošanos starp “Mela Val di Non” un attiecīgo ražošanas apgabalu pastāvību. Šī saikne ir aprakstīta vēsturiskos dokumentos par izcelsmes apliecinājumu, un par to liecina plašs kultūrvēsturiskās un zinātniskās literatūras klāsts.

Tā kā šajā ražošanas apgabalā jau kopš ļoti seniem laikiem dzīvo lauksaimnieki, kuriem ir liela pieredze, tradicionālas iemaņas, ko tie nodod no vienas paaudzes otrai, un kuri nepārtraukti meklē un lieto specifiskas un tradicionālas audzēšanas metodes, ir izveidojušies apstākļi, kas ir nostiprinājuši "Mela Val di Non" audzēšanas tradīcijas līdz pat mūsdienām, un šīs šķirnes audzēšana ir kļuvusi par visa apgabala tradicionālu vēsturisku un kultūras bagātību, kā arī par nozīmīgu ekonomikas resursu.

Mūsdienās visā šajā dārzkopības apgabalā no 35 000 cilvēku 15 000 ir nodarbināti ābolu ražošanas nozarē.

Tieši tāpēc apgabala iedzīvotāju dzīves ritms ir saskaņots ar ābolu ražošanas fenoloģiskajām fāzēm (it īpaši ar ziedēšanas, nogatavošanās un novākšanas fāzēm). Daudzi tautas svētki, kultūras pasākumi un pulcēšanās ir saistītas ar āboliem un ar šīs kultūras lielo nozīmi visā kalnu lauksaimniecībā kā teritorijas un dabas vides saglabāšanas jomā, tā arī kultūras tradīciju ziņā.

5.2. Produkta specifikā:

Pavasārī zema temperatūra augļu veidošanās pirmajā fāzē labvēlīgi ietekmē dabiska giberelīna izdalīšanos kokos, kas nodrošina aktīvu šūnu dalīšanos, kuras rezultātā augļi kļūst īpaši kraukšķīgi, kā arī izraisa augļu dabisku pagarināšanos, kas "Delicious" šķirņu āboliem piešķir tipisku nošķelta konusa formu.

Racionāla apūdeņošana pasargā no augšanas stresa, nodrošina mīkstuma un epidermas attīstīšanos un palīdz augļiem vienmērīgi augt visu vasaru; to miza, kā "Delicious" šķirņu gadījumā, ir īpaši gluda, bez rūsinājuma radītiem defektiem.

Turklāt kalnu klimats (karstas dienas/aukstas naktis) ļauj panākt ļoti labvēlīgu līdzsvaru starp lielu daudzumu vielu, kas dienas laikā rodas fotosintēzē, un nelielu cukura zudumu, kas parasti notiek naktīs. Šis līdzsvars ir optimāls, jo nakts gaisa izraisītie cukura zudumi ir tieši proporcionāli temperatūrai, kas ir vērojama tumšā laikā, un to strikti ierobežo īpaši vēss klimats arī vasaras naktīs.

Liela nozīme ir arī parasti skaidrām naktīm, kad uz augošiem un nobriedušiem augļiem veidojas rīta rasa, kas izgaro ar pirmajiem saules stariem, atņem auglim siltumu un līdz ar to izraisa labvēlīgu reakciju uz tā epidermas – nokrāso ābola sānu sārtā krāsā, kas raksturīgs "Golden Delicious" un "Renetta Canada" šķirnēm. Tajā pašā laikā "Red Delicious" šķirnes āboliem tā nokrāso sānus košā un spodrā sarkanā krāsā.

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

Iepriekš aprakstīto īpašo faktoru kopums parāda, ka šo ieleju dabas, klimatiskā un cilvēkvide veido unikālu kompleksu.

Šāds komplekss palīdz iegūt ļoti īpašus ābolus ar unikāliem organoleptiskajiem un kvalitātes rādītājiem, kas ir ievērojami un tiek augstu vērtēti, tieši tāpēc āboliem no Nonas ielejas (Val di Non) visur ir izcila reputācija kā sociāli ekonomiskajā, tā arī tirdzniecības ziņā.

Oficiālie dati liecina, ka Nonas ielejas āboli veido atsevišķu kategoriju, kas tika izveidota pagājušajās desmitgadēs.

Konstatēts arī, ka ar savu kalibru un krāsu, kas veido tirdzniecības kategoriju, salīdzinot ar citas izcelsmes āboliem, "Mela Val di Non" cenas pastāvīgi ir par 20–25 % augstākas, bet reizēm pat par 40–45 % augstākas.

Jāuzsver arī, ka pastāvīgi augstāka cena apvienojumā ar īpašu izcelsmi attiecināma uz visām trim ābolu šķirnēm, attiecībā uz kurām pieprasīts ACVN "Mela Val di Non" – tās ir "Golden Delicious", "Renetta Canada" un "Red Delicious".

Arī daudzveidību, kura pēc būtības piemīt šim produktam un kura ir vērojama "Mela Val di Non" augļu kvalitātes deskriptīvās analīzes rezultātu objektīvi plašajā diapazonā, raksturo augsts vidējais kvalitātes līmenis, ko faktiski atzīst patērētājs, kas pieņem šā ražošanas apgabala ābolu augsto cenu.

Papildus patērētāja augstajam novērtējumam “*Mela Val di Non*” ir pasauleslavena arī pateicoties īpašajiem kvalitātes rādītājiem, ko nosaka vide un ko apliecina tās dalība daudzās Itālijas mēroga un starptautiskās izstādēs un pasākumos, kur tai piešķirtas balvas un atzinības raksti.

Kopumā šādi rezultāti ir sasniegti pateicoties tam, ka apgabala iedzīvotāji aktīvi iesaistās “*Mela Val di Non*” ražošanas procesā kultūras, nodarbinātības un tautsaimnieciskās aktivitātes ziņā. Tieši viņi nodrošina produkta ciešo saikni ar apkārtējo vidi un laika gaitā ir izveidojuši īpašu nesaraucamu emocionālu saikni starp iepriekš minēto ieleju iedzīvotājiem un šo lielisko augli.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

Valdība ir uzsākusi valsts iebildumu procedūru, “*Mela Val di Non*” atzīšanas pieteikumu 2007. gada 30. oktobrī publicējot *Itālijas Republikas oficiālā vēstneša (Gazzetta ufficiale della Repubblica italiana)* 253. numurā.

Ražošanas specifiskācijas konsolidētā versija ir pieejama

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

Vai

tieši atverot ministrijas tīmekļa vietnes mājas lapu (<http://www.politicheagricole.it>) un uzklikšķinot uz “*Prodotti di Qualità*” (Augstākās kvalitātes produkti) (ekrāna kreisajā pusē) un, visbeidzot, uz “Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”.

Komisija

2009/C 315/08	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	12
2009/C 315/09	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
2009/C 315/10	Anulēšanas pieprasījuma publikācija saskaņā ar 12. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību	26
2009/C 315/11	Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību	27



Abonementa cenas 2009. gadā (bez PVN, ieskaitot sūtīšanas izdevumus)

ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 1 000 gadā (*)
ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 100 mēnesī (*)
ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, papīra formātā + CD-ROM, ikgadējs	22 oficiālajās ES valodās	EUR 1 200 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, L sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 700 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, L sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 70 mēnesī
ES Oficiālais Vēstnesis, C sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 400 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, C sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 40 mēnesī
ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, ikmēneša (apkopojošs)	22 oficiālajās ES valodās	EUR 500 gadā
ES Oficiālā Vēstneša pielikums (S sērija) – Publiskā iepirkuma līgumu konkursi, CD-ROM, 2 izdevumi nedēļā	daudzvalodu: 23 oficiālajās ES valodās	EUR 360 gadā (= EUR 30 mēnesī)
ES Oficiālais Vēstnesis, C sērija – Konkursi	valodā(-ās) saskaņā ar konkursu(-iem)	EUR 50 gadā

(*) Atsevišķi drukātie eksemplāri: 1 līdz 32 lappuses: EUR 6
33 līdz 64 lappuses: EUR 12
vairāk nekā 64 lappuses: cena pēc pieprasījuma

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 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.

Pārdošana un abonementi

Publikāciju biroja maksas izdevumi ir pieejami 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>

