

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 38



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

53. sējums
2010. gada 16. februāris

<u>Paziņojums Nr.</u>	Saturs	Lappuse
II <i>Informācija</i>		
EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU, STRUKTŪRU, BIROJU UN AĢENTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI		
Eiropas Komisija		
2010/C 38/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta COMP/M.5648 – <i>OTPP/Macquarie/Bristol Airport</i>) ⁽¹⁾	1
2010/C 38/02	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta COMP/M.5652 – <i>GIP/Gatwick Airport</i>) ⁽¹⁾	1
IV <i>Paziņojumi</i>		
EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU, STRUKTŪRU, BIROJU UN AĢENTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI		
Eiropas Komisija		
2010/C 38/03	Euro maiņas kurss	2

LV

Cena:
EUR 3

(¹) Dokuments attiecas uz EEZ

(Turpinājums nākamajā lappusē)

V Atzinumi

ADMINISTRATĪVAS PROCEDŪRAS

Eiropas Komisija

2010/C 38/04	Uzaicinājums iesniegt priekšlikumus saskaņā ar 2010. gada daudzgadu darba programmu piešķirumiem Eiropas transporta tīkla (TEN-T) jomā 2007.–2013. gadam. (Komisijas Lēmums C(2010) 607)	3
2010/C 38/05	MEDIA 2007 – Izstrāde, izplatīšana, popularizēšana un apmācība – Aicinājums iesniegt priekšlikumus – EACEA/03/10 – Atbalsts Eiropas filmu starptautiskai izplatīšanai – “automātiskā” shēma 2010	4

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2010/C 38/06	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta COMP/M.5700 – <i>Lloyds TSB Development Capital/PCH</i>) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	6
--------------	---	---

CITI TIESĪBU AKTI

Padome

2010/C 38/07	Paziņojums personām, vienībām un struktūrām, kurām piemēro Padomes Kopējā nostājā 2004/161/KĀDP noteiktos ierobežojošus pasākumus	7
--------------	---	---

Eiropas Komisija

2010/C 38/08	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	8
2010/C 38/09	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	13



⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU, STRUKTŪRU, BIROJU UN AĢENTŪRU
SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta COMP/M.5648 – OTPP/Macquarie/Bristol Airport)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2010/C 38/01)

Komisija 2009. gada 11. decembrī nolēma neiebildst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar kopējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanas sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/lv/index.htm>) ar dokumenta numuru 32009M5648. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Kopienu tiesību aktiem.

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta COMP/M.5652 – GIP/Gatwick Airport)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2010/C 38/02)

Komisija 2009. gada 26. novembrī nolēma neiebildst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar kopējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanas sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā *EUR-Lex* tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/lv/index.htm>) ar dokumenta numuru 32009M5652. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Kopienu tiesību aktiem.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU, STRUKTŪRU, BIROJU UN AĢENTŪRU
SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2010. gada 15. februāris

(2010/C 38/03)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,3607	AUD	Austrālijas dolārs	1,5304
JPY	Japānas jena	122,42	CAD	Kanādas dolārs	1,4253
DKK	Dānijas krona	7,4437	HKD	Hongkongas dolārs	10,5736
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,86760	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,9510
SEK	Zviedrijas krona	9,8805	SGD	Singapūras dolārs	1,9203
CHF	Šveices franks	1,4661	KRW	Dienvietkorejas vona	1 572,96
ISK	Islandes krona		ZAR	Dienvietāfrikas rands	10,4855
NOK	Norvēģijas krona	8,0530	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	9,2977
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	HRK	Horvātijas kuna	7,3093
CZK	Čehijas krona	26,002	IDR	Indonēzijas rūpija	12 722,54
EEK	Igaunijas krona	15,6466	MYR	Malaizijas ringits	4,6609
HUF	Ungārijas forints	271,38	PHP	Filipīnu peso	62,973
LTL	Lietuvas lits	3,4528	RUB	Krievijas rublis	41,1370
LVL	Latvijas lats	0,7085	THB	Taizemes bāts	45,155
PLN	Polijas zlots	4,0168	BRL	Brazīlijas reāls	2,5284
RON	Rumānijas leja	4,1150	MXN	Meksikas peso	17,5857
TRY	Turcijas lira	2,0611	INR	Indijas rūpija	63,0340

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

V

(Atzinumi)

ADMINISTRATĪVAS PROCEDŪRAS

EIROPAS KOMISIJA

**Uzaicinājums iesniegt priekšlikumus saskaņā ar 2010. gada daudzgadu darba programmu
piešķirumiem Eiropas transporta tīkla (TEN-T) jomā 2007.–2013. gadam.**

(Komisijas Lēmums C(2010) 607)

(2010/C 38/04)

Ar šo Eiropas Komisijas Enerģētikas un transporta ģenerāldirektorāts uzaicina iesniegt priekšlikumus atbilstīgi Eiropas transporta tīkla (TEN-T) daudzgadu darba programmai laikposmam no 2007.–2013. gadam, lai veiktu piešķirumus:

12. jomā projekti gaisa satiksmes pārvaldības/funkcionālo gaisa telpas bloku (ATM/FAB) jomā. Maksimālā kopsumma, kas pieejama piešķirumiem 2010. gadā, ir EUR 20 miljoni.

Uzaicinājuma termiņš ir 2010. gada 30. aprīlis.

Šā uzaicinājuma pilns teksts ir publicēts:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2010.htm

MEDIA 2007 – IZSTRĀDE, IZPLATĪŠANA, POPULARIZĒŠANA UN APMĀCĪBA**Aicinājums iesniegt priekšlikumus – EACEA/03/10****Atbalsts Eiropas filmu starptautiskai izplatīšanai – “automātiskā” shēma 2010**

(2010/C 38/05)

1. Mērķi un apraksts

Šis aicinājums balstās uz Eiropas Parlamenta un Padomes Lēmumu Nr. 1718/2006/EK (2006. gada 15. novembris) par atbalsta programmas īstenošanu Eiropas audiovizuālajā nozarē (MEDIA 2007).

Viens no programmas mērķiem ir veicināt un atbalstīt jaunu Eiropas valstu filmu lielāku starptautisko izplatīšanu, nodrošinot nepieciešamus līdzekļus izplatītājiem pēc finansēšanas principa, kas balstās uz to sniegumu tirgū, turpmākai atkārtotai ieguldīšanai citu Eiropas valstu filmu veidošanā.

Turklāt shēmas mērķis ir veicināt saikņu attīstību starp ražošanas un izplatīšanas nozarēm, tādā veidā palielinot Eiropas filmu tirgus daļu un Eiropas uzņēmumu konkurētspēju.

2. Atbilstīgie pretendenti

Šis paziņojums ir paredzēts Eiropas valstu uzņēmumiem, kuri nodarbojas ar Eiropas filmu izplatīšanu un kura darbība palīdz sasniegt iepriekšminētos MEDIA programmas mērķus, kas aprakstīti Padomes lēmumā.

Pieteikumu iesniedzēju uzņēmumiem jābūt reģistrētiem kādā no šīm valstīm:

- Eiropas Savienības 27 dalībvalstis,
- EBTA valstis,
- Šveice,
- Horvātija.

3. Atbilstošie pasākumi

“Automātiskais” atbalsta shēma sastāv no diviem posmiem:

- potenciāla fonda izveide proporcionāli to pārdoto citu Eiropas valstu filmu ieejas biļešu skaitam, ko realizēja programmā iesaistītajās valstīs, līdz noteiktajam robežsliekšnim, kas attiecas uz katru atsevišķu filmu un kas izveidots katrai atsevišķai valstij,
- potenciāla fonda līdzekļu reinvestīcija: ko veic katra atsevišķa valsts, fonda līdzekļi jāiegulda trijos moduļos (3 darbības veidi) līdz 2011. gada 1. oktobrim:
 - 1) filmu kopražošana ar citām Eiropas valstīm;
 - 2) citu Eiropas valstu filmu izplatīšanas tiesību iegūšana, piemēram, izmantojot minimālās garantijas; un/vai
 - 3) citu Eiropas valstu filmu rediģēšanas izmaksas (kopēšana, dublēšana, subtitrēšana), reklāmas un popularizēšanas izmaksas.

1. un 2. darbība:

- projektu maksimālais ilgums ir 30 mēneši,
- darbību uzsākšanas termiņš ir 2010. gada 1. augusts un pabeigšanas termiņš: 2013. gada 1. februāris.

3. darbība:

- projektu maksimālais ilgums ir 42 mēneši,
- darbību uzsākšanas termiņš ir 2010. gada 1. februāris un pabeigšanas termiņš: 2013. gada 1. augusts.

4. Piešķiršanas kritēriji

Potenciāls fonds tiks attiecināts uz atbilstīgajiem Eiropas izplatīšanas uzņēmumiem, pamatojoties uz pieteikuma izsniedzēja izplatīto citu Eiropas valstu filmu apmeklētāju skaitu atsaucēs gadā (2009. g.). Pieejamo budžeta līdzekļi ietvaros potenciālais fonds tiks aprēķināts, balstoties summu attiecībā uz katru atbilstīgu pieteikumu.

Atbalsts tiks pārveidots potenciālā fondā ("Fonds"), kas būs pieejams izplatītājiem, lai turpmāk investētu jaunas citu Eiropas valstu filmas.

Fonda līdzekļus var atkārtoti investēt:

- 1) jaunu citu Eiropas valstu filmu ražošanā (t. i., filmas, kas vēl nav pabeigtas reinvestīcijas pieteikuma iesniegšanas datumā);
- 2) jaunu citu Eiropas valstu filmu minimālās izplatīšanas garantijās;
- 3) jaunu citu Eiropas valstu filmu izplatīšanas izmaksās, t. i., P&A (reklāmā un popularizēšanā).

5. Budžets

Kopējais pieejamais budžets ir EUR 18 150 000.

Maksimālā summa nav noteikta.

Piešķirtais finansiālais atbalsts ir subsīdija. Komisijas atbalsts nedrīkst pārsniegt 40 %, 50 % vai 60 % no kopējām attaisnotajām izmaksām.

Aģentūra patur tiesības nepiešķirt visus pieejamos finanšu resursus.

6. Pieteikumu iesniegšanas termiņš

Priekšlikumi potenciāla fonda izveidei jānosūta vēlākais 2010. gada 30. aprīlī (pasta zīmogs) uz šo adresi:

Education, Audiovisual and Culture Executive Agency (EACEA)
Constantin Daskalakis
BOUR 3/66
Avenue du Bourget/Bourgetlaan 1
1140 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Tiek pieņemti tikai pieteikumi, kas iesniegti uz oficiālās pieteikuma veidlapas, kurus parakstījusi persona, kas ir tiesīga uzņemties juridiskas saistības pieteikuma iesniedzējas organizācijas vārdā. Uz aploksnēm skaidri jānorāda:

MEDIA 2007 – DISTRIBUTION EACEA/03/10 – AUTOMATIC CINEMA

Pieteikumi, kas nosūtīti pa faksu vai e-pastu, tiek noraidīti.

7. Pilna informācija

Norādījumu pilns teksts un pieteikuma veidlapas ir pieejamas šādā interneta adresē: http://ec.europa.eu/information_society/media/distrib/schemes/auto/index_en.htm

Pieteikumi jāaizpilda, ievērojot visus norādījumos minētos nosacījumus un izmantojot oficiālās pieteikuma veidlapas. Pieteikumos jāiekļauj visa aicinājuma pilnā tekstā minētā informācija un pielikumi.

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

(Lieta COMP/M.5700 – *Lloyds TSB Development Capital/PCH*)

Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2010/C 38/06)

1. Komisija 2010. gada 5. februārī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004⁽¹⁾ 4. pantu, ar kuru uzņēmums *Lloyds TSB Development Capital Ltd* ("LDC", Apvienotā Karalistes), kas pieder *Lloyds Banking Group plc.*, EK Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār uzņēmumu *Petrochem Carless Holdings Ltd* ("PCH", Apvienotā Karaliste), iegādājoties akcijas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

— uzņēmums *LDC*: privātā kapitāla ieguldījumi, pārvalda uzņēmumu portfeli, kas aptver plašu Apvienotās Karalistes tirgus sektoru daļu,

— uzņēmums *PCH*: darbam īpašos apstākļos paredzētu speciālu ogļūdeņražu, augstvērtīgu šķidrumu un speciālu ķīmisko vielu automobiļiem pārstrāde un piegāde.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas EK Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts. Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru noteiktu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar EK Apvienošanās regulu⁽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), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru COMP/M.5700 – *Lloyds TSB Development Capital/PCH* uz šādu adresi:

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

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

(²) OV C 56, 5.3.2005., 32. lpp. ("Paziņojums par vienkāršotu procedūru").

CITI TIESĪBU AKTI

PADOME

Paziņojums personām, vienībām un struktūrām, kurām piemēro Padomes Kopējā nostājā 2004/161/KĀDP noteiktos ierobežojošus pasākumus

(2010/C 38/07)

EIROPAS SAVIENĪBAS PADOME

Padomes Kopējās nostājas 2004/161/KĀDP pielikumā minētajām personām, vienībām un struktūrām tiek darīta zināma šāda informācija.

Pārskatījusi to personu, vienību un struktūru sarakstu, kurām piemēro ierobežojošus pasākumus, kas noteikti Padomes Kopējā nostājā 2004/161/KĀDP par ierobežojošiem pasākumiem pret Zimbabvi, Eiropas Savienības Padome ir noteikusi, ka personas, vienības un struktūras, kas uzskaitītas minētajā pielikumā, atbilst kritērijiem, kuri ir izklāstīti Kopējā nostājā, un tāpēc attiecībā uz tām joprojām būtu jāpiemēro ierobežojošie pasākumi, kas pagarināti ar Padomes Lēmumu 2010/92/KĀDP ⁽¹⁾.

Attiecīgo personu, vienību un struktūru uzmanība tiek vērsta uz to, ka pastāv iespēja iesniegt pieteikumu kompetentām attiecīgās(-o) dalībvalsts(-u) iestādēm, kā norādīts Regulas (EK) Nr. 314/2004 II pielikumā minētajās interneta vietnēs, lai iegūtu atļauju izmantot iesaldētos līdzekļus galveno vajadzību nodrošināšanai vai konkrētiem maksājumiem (skat. Regulas 7. pantu).

Attiecīgās personas, vienības un struktūras var Padomei iesniegt lūgumu, pievienojot apliecināšus dokumentus, ka lēmums par viņu iekļaušanu minētajā sarakstā būtu jāpārskata. Šādi lūgumi nosūtāmi uz šo adresi:

*Council of the European Union
General Secretariat
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË*

Attiecīgo personu, vienību un struktūru uzmanība tiek vērsta arī uz iespēju apstrīdēt Padomes lēmumu Eiropas Savienības Tiesā saskaņā ar nosacījumiem, kas paredzēti Līguma par Eiropas Savienības darbību 275. panta 2. punktā un 263. panta 4. un 6. punktā.

⁽¹⁾ OV L 41, 16.2.2010., 6. lpp.

EIROPAS KOMISIJA

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

(2010/C 38/08)

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

“OBWARZANEK KRAKOWSKI”

EK Nr.: PL-PGI-005-0674

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums:

“Obwarzanek krakowski”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Polija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:

3.1. Produkta veids:

2.4. grupa. Maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, konditorejas izstrādājumi, cepumi un citi maizes un konditorejas izstrādājumi

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

“Obwarzanek krakowski” ir konditorejas izstrādājums, kas pēc formas atgādina gredzenu. Pēc izskata “Obwarzanek krakowski” ir ovāls ar tukšu vidu, bet dažreiz tam ir (regulāra) apļa forma. Tā virsējā kārtā veidota kā spirālisks savijums. Šķērsgriezumā “Obwarzanek krakowski” virsas savijumam ir apaļa vai ovāla forma.

“Obwarzanek krakowski” krāsa var būt no gaiši vai tumši zeltainas līdz gaišbrūnai ar izteiktu spīdumu.

Produkta izmērs:

— diametrs 12–17 cm,

— kārtas biezums 2–4 cm,

— svars 80–120 g.

Pēc taustes “Obwarzanek krakowski” ir nedaudz cieta, bet virsa dažāda – no gludas līdz viegli grubuļainai. Redzamie spirāliskie savijumi uz garozas ir nedaudz cieti, vidusdaļā mīkstums ir gaišs, mīksts un nedaudz mitrs. “Obwarzanek krakowski” kraukšķīgajai garozai un mīkstumam ir viegli saldēna garša, kas tipiska konditorejas izstrādājumiem, kurus vispirms plaucē (aplej ar verdošu ūdeni) un pēc tam cep. Papildus sajūtama virsū uzkaisīto sastāvdaļu garša.

“Obwarzanek krakowski” garnē, pārkaisot tā virsu ar dažādiem produktiem, tostarp sāli, sezama sēklām, magoņsēklām, melnsēklītes sēklām, zaļumiem – dažādu zaļo garšaugu vai garšvielu maisījumu, aso garšvielu maisījumu (paprika, ķimenes, pipari), sieru, sīpoliem. Bez nosauktajiem produktiem, garnēšanai var lietot arī citus. Tas ir saskaņā ar šā izstrādājuma izgatavošanas tradīciju. Dažādu produktu lietošana virsas pārkaisīšanai neietekmē “Obwarzanek krakowski” raksturīgās īpašības.

3.3. Izejvielas:

“Obwarzanek krakowski” ražošanai lieto pārtikas rūpniecībā izmantojamus kviešu miltus, kurus līdz 30 % var aizstāt ar rudzu miltiem.

Uz 100 kg miltu ņem:

- 2–3 kg taukvielu,
- 2–4 kg cukura,
- 1–2 kg rauga,
- 1–1,5 kg sāls,
- 40–48 l ūdens,
- vajadzības gadījumā saskaņā ar pavārmākslas prasībām plaucēšanai izmantojamajam ūdenim pievieno ļoti nelielu daudzumu medus.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

—

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

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā jāveic visi ražošanas posmi:

- raudzētās mīklas sagatavošana,
- “Obwarzanek krakowski” veidošana,
- plaucēšana,
- garnēšana,
- cepšana.

“Obwarzanek krakowski” pagatavošanai vajadzīgo mīklu sagatavo vienā piegājienā. Atbilstošā veidā iemīcīto mīklu atstāj sākotnējai uzbriedināšanai. Sākotnējās uzbriedināšanas ilgums atkarīgs no vides apstākļiem – no dažām minūtēm vasarā līdz stundai ziemas periodā. Mīklu sadala mazos gabalos, kurus izveltnē un sagriež vajadzīgā garuma, biezuma un svara sloksnēs. Divas vai trīs sloksnes sagriež spirālē ap asi, pēc tam veido gredzenu, apvijot to ap roku un izlīdzina pret galdu. Izveidoto “Obwarzanek krakowski” uzliek uz dēļa vai uz restītēm sākotnējai uzbriedināšanai (*podgarowania*), pēc tam plaucē – jēlo mīklu iegremdē ūdenī vismaz 90 °C temperatūrā. “Obwarzanek krakowski” vāra, kamēr tas neuzpeld virspusē. Tad to garnē un cep cepeškrāsnī.

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

Atsevišķos iepakojumos drīkst iesaiņot tikai atdzesētus "Obwarzanek krakowski". Neatdzesētu "Obwarzanek krakowski" iesaiņošana atsevišķos iepakojumos izraisa strauju kraukšķīguma zudumu, un paliecinās produkta mitrums, kā arī pastiprinās nevēlamas īpašības – valkanums un staitīgums.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

"Obkrakowski" drīkst pārdot neiesaiņotu un bez etiķetes. Pārdošanas punktus apzīmē ar uzrakstu "Obwarzanek krakowski". Ja izmanto iepakojumu, uz "Obwarzanek krakowski" etiķetes jābūt norādēm saskaņā ar spēkā esošajiem noteikumiem.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Krakovas pilsēta Mazpolijas vojevodistē un Krakovas un Veļičkas apriņķis to administratīvajās robežās.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Par bagāto, vairāku gadsimtu ilgo maizes izstrādājumu ražošanu Krakovā šodien liecina dokumenti un grāmatas, kas saglabājušās Krakovas arhīvos un muzejos. Pirmās rakstu avotu liecības par Krakovas maizniekiem datējamas jau ar XIII gadsimtu. Krakovas pilsētas 1257. gada privilēģiju hartā kņaz Boļeslavs Kautrīgais (*Bolesław Wstydlawy*) piešķir pilsētas vecākajiem tiesības būvēt maizes ceptuves (dokumentā tās nosauktas par "stationes"), par kurām tie uz mūžīgiem laikiem varēja iekasēt īres maksu. Polijas karaļi augstu cienīja Krakovas maizniekus; par to liecina viņiem piešķirtās privilēģijas būvēt maiznīcas un ieturēt no tām īres maksu, kā arī tiesības brīvi izvēlēties dzirnavas miltu malšanai.

1458. gadā Krakovas pilsētas rāte apstiprināja likumu par maiznieku ģildi. Tur ietverti norādījumi attiecībā uz izcepto maizes izstrādājumu kvalitāti, maizes krāšņu lielumu un maiznieku uzvedības kodeksu. Tomēr vissvarīgākā Krakovas maizniekiem bija karaļa Jana Olbrahta (*Jan I Olbracht*) 1496. gadā piešķirtā privilēģija, ar kuru viņi ieguva īpašas maiznieku tiesības un ar kuru visiem, kas dzīvoja aiz pilsētas robežām, aizliedza cept baltmaizi, tostarp arī "Obwarzanek krakowski". Šo privilēģiju turpmāk apstiprināja visi Polijas karaļi līdz Janam III Sobeskim (*Jan III Sobieski*) (XVII gadsimta otrajā pusē). *Ziemia Krakowska* rajonā, tagadējā Veļičkas apriņķī, atrodas arī sāls raktuves, kurās iegūto izejvielu daudzus gadsimtus izmantoja Mazpolijas maiznieki.

Maiznieku ģilde bija ne tikai organizācija, kas apvienoja kādas vienas nozares amatniekus; tai bija arī cits uzdevums – tā nodarbojās ar reliģiskiem, humanitāriem un aizsardzības jautājumiem. Sākot ar XVI gadsimta vidu, Krakovas maizniekiem uzticēja sargāt vienu no galvenajiem Krakovas vārtiem, ko sauca par *Nowa brama* (Jaunie vārti) un kas noslēdza *Sienna* ielas izeju uz ārpusi. Šo vārtu nocietinājumos Krakovas maiznieki glabāja ieročus un munīciju, lai atvairītu iespējamu uzbrukumu.

Galvenā ietekme uz izstrādājuma raksturīgajām īpašībām ir vietējo maiznieku zinātībai, kas veidojusies vairākus gadsimtus ilgajā produkta ražošanas laikā: mīklas apstrāde un veidošana ar rokām (tāpēc katram "Obwarzanek krakowski" ir nedaudz atšķirīga forma) un tā saucamā plaucēšana – pirmais produkta izgatavošanas posms.

5.2. Produkta specifika:

"Obwarzanek krakowski" izceļas ar īpašu mīkstuma struktūru un konsistenci, ko iegūst, pirms cepšanas apstrādājot mīklu ar ūdeni 90 °C temperatūrā. "Obwarzanek krakowski" ir īpašs arī ar savu raksturīgo formu, kas atgādina gredzenu, spirālveida virsu un virsas pārkaisījumu. No citiem maizes izstrādājumiem "Obwarzanek krakowski" atšķiras arī ar to, ka šis produkts saglabā svaigumu tikai dažas stundas.

5.3. Produkta īpašā kvalitāte, reputācija vai citas īpašības:

Produkta saikne ar reģionu pamatojama ar raksturīgajām īpašībām, kas minētas 5.2. punktā, kā arī ar turpmāk aprakstīto reputāciju.

“Obwarzanek krakowski” reputāciju cēlušī Krakovas un tās apkaimes maiznieki, kas jau 600 gadu dāvā Krakovas iedzīvotājiem šo lielisko un unikālo izstrādājumu. Produkta “Obwarzanek krakowski” izgatavošanas tradīcija izkopta vienīgi noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

“Obwarzanek krakowski” ir tradicionāls maizes izstrādājums, kuru sākotnēji pēc tradīcijas varēja cept tikai Lielā gavēņa laikā un tikai maiznieki, kam to uzticēja Krakovas maiznieku ģilde. Saskaņā ar senpoļu vārdnīcā (*Słownik staropolski*) ievietotu skaidrojumu “*obwarzanek* ir mīklas izstrādājums, kas izveltnēts cilindriska riņķa veidā, kuru, visticamāk, pirms cepšanas plaucēja ar karstu ūdeni”. Tā nosaukums poļu valodā – “Obwarzanek krakowski” – cēlies tieši no tā izgatavošanas veida, proti, *obwarzanek* mīklas plaucēšanas ar karstu ūdeni.

Pirmos nelielos rakstus par *obwarzanek* cepšanu Krakovas zemē un tās apkaimē var atrast karaļa Jagaiļa (vēlāk – Vladislavs II Jagello, poļu: *Władysław II Jagiełło*) un karalienes Jadvigas galma rēķinos. Vienā no tiem, kas datēts ar 1394. gada 2. martu, ietverta šāda informācija: “Par *obrzanek* gredzenu Viņas Karaliskajai Augstībai – 1 grasis”.

1611. gadā Krakovas maiznieku ģilde pieņēma lēmumu (*laudum (uchwała)*), ar kuru ģildei piešķīra tiesības lemt par *obwarzanek* pārdošanu pilsētas robežās, kā arī privilēģiju izraudzīties maizniekus, kas var ar to nodarboties. Krasas pārmaiņas uz *obwarzanek* cepšanas tiesiskajā regulējumā iestājās XIX gadsimtā. 1802. gada 22. janvārī parakstīja lēmumu, saskaņā ar kuru katrs maiznieks, kad pienāca viņa kārta, bija tiesīgs cept *obwarzanek*. Maizniekus, kas varēja cept *obwarzanek*, izraudzījās lozējot. 1843. gada lozēšanas rezultāti palika spēkā līdz 1849. gadam, kad, visticamāk, izzuda lozēšanas paradums, jo pēc tam rakstu avotos par šo jautājumu vairs nekas nav minēts. Varbūt tas nozīmē, ka ar laiku šāda kārtība vairs netika ievērota un ka *obwarzanek* varēja cept visi maiznieki un katru dienu, kā tas notiek arī patlaban.

Produktu “Obwarzanek krakowski” pārdeva īpašos kioskos–stendos, kurus atvēra jau pirms sešiem, lai Krakovas iedzīvotājiem būtu iespēja jau agrās rīta stundās nopirkt svaigi ceptus maizes izstrādājumus, tostarp arī *obwarzanek*. Par izstrādājumu kvalitātes un svaiguma kontroli rūpējās ģilde, kas astoņus locekļus deleģēja ar uzdevumu kontrolēt kioskus. Katrs pārkāpums tika, protams, stingri sodīts. Ar laiku *obwarzanek* sāka pārdot arī citādi. Vēl XX gadsimta 50. gados *obwarzanek* pārdeva vienkārši no kārklu klūdziņu groziem.

Pašreiz “Obwarzanek krakowski” pārdod ne tikai veikalos un maizes ceptuvēs, bet arī no īpaši pielāgotām piekabēm. Tagad Krakovā ir aptuveni 170–180 šādu piekabju. Krakovas tirgū ik dienu vidēji pārdod aptuveni 150 000 “Obwarzanek krakowski”.

Par “Obwarzanek krakowski” reputāciju liecina tā izmantošana Krakovas pilsētas veicināšanas kampaņās. Šis izstrādājums bieži redzams reklāmās, lai tas kā izteiksmīgs Krakovas un Mazpolijas simbols rosinātu pilsētas iedzīvotāju un tūristu iztēli; par to liecina, piemēram, Krakovas presē publicētās reklāmas un to aviokompāniju reklāmas, kuras nodrošina lidojumus uz Krakovu. 2004. gadā konkursā par labāko tūristu suvenīru no Krakovas II godalgu saņēma no auduma izgatavots “Obwarzanek krakowski” ar “magoņsēklām” un “Obwarzanek krakowski” ar “pūķi”.

“Obwarzanek krakowski” ir bijis arī vairāku balvu laureāts. Tas saņēmis atzinību Vispolijas konkursā “Mūsu kulinārais mantojums” (“Nasze Kulinarne Dziedzictwo”) un 2003. gadā – godalgu “Perła 2003” (“2003. gada pērle”) Poznaņas starptautiskajos lauksaimniecības nozaru gadatirgos *Polagra-farm 2003*. Reģionālo produktu veicināšanas ietvaros “Obwarzanek krakowski” līdzās vairākiem citiem visas Polijas reģionu pārtikas izstrādājumiem pieminēts 2004. gada kalendārā. Ziņas par šo produktu atrodamas arī daudzos tūristu ceļvežos pa Krakovu un Mazpoliju, kā arī vairākos rakstos un periodiskajos izdevumos par Krakovas vēsturi un tradīcijām.

“Obwarzanek krakowski” ir pastāvīgi pārstāvēts arī Maizes svētku (*Święto Chleba*) laikā – pasākums, kas Krakovā notiek periodiski. “Obwarzanek krakowski” atveidu izmanto arī Krakovas labāko restorānu veicināšanās akcijās. Tiem restorāniem, kurus atzīst par ieteicamiem, piešķir bronzas statujīņu ar simbolisku “Obwarzanek krakowski” uz dakšiņas. Bet uz rekomendēto restorānu durvīm atrodas uzlīme ar “Obwarzanek krakowski” grafisku atveidojumu.

Atsauce uz specifikācijas publikāciju:

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

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

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 38/09)

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

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“PORC DE FRANCHE-COMTÉ”

EK Nr.: FR-PGI-005-0504-04.11.2005

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums:

“Porc de Franche-Comté”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Francija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:

3.1. Produkta veids:

1.1. grupa. Svaiga gaļa (un subprodukti)

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

“Porc de Franche-Comté” (Franškontē cūkgaļa) ir svaiga atdzesēta gaļa, ko iegūst no cūkām, kuru barības pamatā ir sūkālas un kuru minimālais kaušanas vecums ir 182 dienas (kas atbilst vidējam kaušanas vecumam no 190 līdz 200 dienām), un kuru liemeņa svars tūlīt pēc nokaušanas ir vismaz 75 kg (bez augstākās svara robežas).

Gaļas ieguvei audzē cūku mātītes un kastrētus vīriešu kārtas īpatņus, atlasot pēc šādiem ģenētiskajiem kritērijiem:

— nobarojamajām sivēnmātēm nav halotāna gēna,

— no vepriem noslēguma posmā var iegūt labas kvalitātes viendabīgu gaļu rozā krāsā,

— pret halotānu jutīgu gaļas cūku daudzums nedrīkst pārsniegt 3 %, un visām cūkām jābūt bez Rn- alēles.

Franškontē cūkgaļu atlasa no visām kautķermeņa daļām (liemenis, atgriezumi, patēriņa tirdzniecībai paredzētās daļas), lai garantētu, ka gaļa ir bez ārējā izskata defektiem (apmatojums, ādas iepļēsumi, asins plankumi, hematomas, kaulu lūzumi, svešķermeņu klātie). Atlases pamatā ir arī gaļas krāsa (izslēdz tumšas un gaišas krāsas gaļu) un kautķermeņa tauku kvalitāte – tiem jābūt gaišiem un stingriem (gaļa ar gaļīgiem un eļļainiem taukiem netiek pieņemta). Visbeidzot, gaļas kvalitāti nodrošina, sasāļojot gaļu pēc galīgā pH līmeņa.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

Franškontē cūku barības pamatā ir sūkalas. Tās ir siera ražošanas blakusprodukts, kura daļai sausajā barībā jābūt no 15 līdz 35 %, un to var izmantot neapstrādātā, koncentrētā vai sausā veidā.

Papildus sūkalām liela nozīme cūku barības vajadzību apmierināšanai ir labībai un no tās iegūtajiem produktiem: papildu barību veido vismaz 50 % labības un tās blakusprodukti, kuru sastāvā ir vismaz 25 % labības, un augu izcelsmes proteīni attiecīgi līdzsvarotā proporcijā ar aminoskābēm. Linolskābes daudzums barībā ir ierobežots un kopumā nedrīkst pārsniegt 1,7 %; linolskābe var pasliktināt tauku kvalitāti.

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

Cūkgaļu "Porc de Franche-Comté" realizē svaigu un atdzesētu, iepakojumā vai bez tā, un šādā veidā:

- liemeņi,
- pirmās šķiras izcirtumi,
- otrās šķiras izcirtumi.

3.5. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Produkta marķējuma obligāta sastāvdaļa ir:

šāda tirdzniecības zīme: "Porc de Franche-Comté".

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Cūkas, no kurām iegūst "Porc de Franche-Comté" cūkgaļu, pavairo, audzē un kauj tikai Franškontē reģionā, ko veido Dū (*Doubs*) (25), Juras (*Jura*) (39) un Augšsonas (*Haute-Saône*) (70) departaments, kā arī Belforas teritorija (*Territoire de Belfort*) (90).

Kaušana ģeogrāfiskajā apgabalā ļauj mazināt dzīvniekiem stresu, ko var izraisīt pārvadāšana, kā arī garantēt maksimālu gaļas tehnoloģisko kvalitāti.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Franškontē atrodas starp upēm Ronas (*Rhône*) un Reinas (*Rhin*) upi, un to norobežo divi kalnu masīvi, kas lielā mērā nosaka tās ainavu: Juras (*Jura*) kalni austrumos un Vogēzu (*Vosges*) masīvs ziemeļos. Rietumos reģiona ainavu veido zemienes līdzenumi, kurus šķērso divi galvenie reģiona ūdensceļi – Sona (*Saône*) un Dū (*Doubs*), un austrumu virzienā līdzenumus citu pēc cita nomaina divi plato, kas tālāk ir savienoti ar Juras kalnu grēdu.

Šajā teritorijā notiek galvenokārt lauksaimnieciskā darbība, kas Franškontē ir vērsta lielākoties uz liellopu audzēšanu, un dominējošā nozare ir piensaimniecība. Franškontē ir ļoti attīstīta tādu siera veidu ražošana, kas apzīmēti ar aizsargātiem cilmes vietas nosaukumiem. Šajā teritorijā darbojas arī ļoti daudz siernīcu (kuru vietējais nosaukums ir "fruitières").

Siernīcu darbības rezultātā tiek iegūtas piena serums (sūkalas), kas ir augstākās kvalitātes izejviela dzīvnieku barībai: tajās ir maz taukvielu un nepiesātināto taukskābju, bet salīdzinoši daudz lizīna un treonīna, kā arī aminoskābju, kas ir ļoti nepieciešamas dažu sugu dzīvniekiem. Tāpat arī, pateicoties nelielo sierotavu attīstībai, sūkalas var izmantot uz vietas bez nepieciešamības tās pārvadāt un dzesēt, kā rezultātā Franškontē teritorijā varēja attīstīties cūkkopība, par barības bāzi izmantojot sūkalas.

Vietējās cūkkopības produkciju realizē galvenokārt reģionālajos noieta tirgos. Franškontē cūkgaļu realizē gan svaigas gaļas veidā, gan arī kā izejvielu, piegādājot to sālītu gaļas izstrādājumu ražotājiem.

5.2. Produkta specifika:

“Porc de Franche-Comté” cūkgaļai ir raksturīgas turpmāk minētās specifiskās īpašās.

“Porc de Franche-Comté” cūkgaļai ir miesnieku atzītas īpašības attiecībā uz gaļas ražību un vieglu pārstrādājamību:

- gaļai ir ļoti labs izskats, skaista krāsa un laba konsistence,
- nav eksudāta ne muskuļaudos, ne izcirtumos,
- pēc pagatavošanas gaļa iegūst šādas īpašības: karbonāde kļūst mīksta, pēc konsistences šķiņķa ir stingrs, tas ir sulīgs ar tīru un ļoti patīkamu smaržu, speķis ir stingrs un gaišā krāsā.

Šī Franškontē cūkgaļas kvalitāte ir saistīta ar dažādiem faktoriem: ģenētiskajiem rādītājiem, pārvadāšanas un kaušanas apstākļiem, barošanu, dzīvnieku vecumu un svaru kaušanas brīdī.

Kvalitāte un ģenētiskie faktori

“Porc de Franche-Comté” cūkgaļu iegūst no kastrētiem vīriešu kārtas īpatņiem (lai nepieļautu nepatīkamu aromātu, ko var radīt nekastrētu tēviņu gaļa), kā arī mātītēm, kuras neizmanto reprodukcijai, un dzīvniekus atlasa pēc diviem galvenajiem ģēniem, kas būtiski ietekmē tehnoloģisko kvalitāti: gēns, kas nosaka jutīgumu pret halotānu (*hal*) jeb jutību pret stresu, un kas ir *PSE (Pale, Soft, Exsudative* [bāls, gaļīgs, ar eksudātu]) sindroma pamatā un RN gēna Rn-alēle (nosaka pastiprinātu gaļas skābenumu), kas gaļu dara skābenu.

Kvalitāte un audzēšanas apstākļi

Līdztekus dzīvnieku ģenētiskajiem faktoriem saražotās gaļas kvalitāti ietekmē arī tas, ka dzīvniekus, no kuriem iegūst AĢIN “Porc de Franche-Comté”, audzē Franškontē reģionā īpašos apstākļos (tās baro ar sūkālām, tām ir ilgs audzēšanas laiks).

Tādējādi ir pierādīts, ka barības enerģētiskā vērtība, ko nodrošina sūkālas, var uzlabot gaļas kvalitāti, veicinot lēnaudzību un tā radot iespēju kaut dzīvniekus, tiem sasniedzot lielāku vecumu, kā rezultātā gaļa ir labāk nobriedusi. Turklāt sūkālas ir viens no cūkas kautķermeņa taukvielu kvalitāti noteicošajiem faktoriem.

Turklāt ir pierādīts arī, ka kaušana lielākā vecumā (Franškontē sugas cūkām vismaz 182 dienu vecumā) un pieauguša dzīvnieka kautķermeņa svars (Franškontē sugas cūkām vismaz 75 kg) uzlabo gaļas kvalitāti, jo īpaši muguras cietā speķa stingrumu un biežumu. Turklāt kautķermeņa svars un kaušanas vecums, kas ir saistīts ar cūku ēdināšanas īpatnībām, ļauj uzlabot cūkgaļas taukcaudu organoleptiskās īpašības. Cūkas taukos līdz ar cūku vecumu un svaru pastiprinās nepiesātināto lipīdu dubultsaišu piesātināšanās.

Franškontē cūkgaļas labo kvalitāti nosaka arī pārvadāšanas un kaušanas apstākļi, kurus nodrošina tādas, lai mazinātu dzīvnieku stresu.

Visbeidzot, Franškontē cūku ēdināšanas apstākļi ļauj samazināt nepiesātināto taukskābju koncentrāciju gaļā, tādējādi veicinot gaļas un no tās izgatavoto izstrādājumu organoleptisko īpašību uzlabošanu. Ir pierādīts, ka nepiesātināto taukskābju peroksidācijas rezultātā žāvēta šķiņķa speķa slānī var parādīties oranžas krāsas plankumi un mainīties gaļas aromāts, izdaloties ketoniem un aldehīdiem, kas rada kodīgu smaku. Ievērotā prakse veicina nepiesātināto lipīdu daļas samazināšanu gaļā, nodrošinot arī tās vizuālo kvalitāti un patīkamu smaržu.

Laika gaitā iegūta reputācija

Kopš 19. gadsimta cūkkopība šajā reģionā attīstījās, izmantojot sūkalas, ko saražoja vietējās sierotavas, kuras kļuva par Franškontē lauksaimniecības nozares specializāciju.

Saikne starp siera un cūkgaļas ražošanu ir saglabājusies līdz pat mūsdienām, un reģiona cūkkopji joprojām cieši sadarbojas ar dažādām Franškontē ACVN sieru ražotnēm ("Comté", "Morbier", "Mont d'Or", "Bleu de Gex"). Tāpat arī cūkkopība nodrošina noieta tirgus siera ražotnēs iegūto sūkalu realizācijai un ir arī organiskā mēslojuma papildus avots piena lopkopībai, kas to izmanto ganību mēslošanai. Ir izveidojusies vietējā ekonomikas sistēma, kurā šīs divas nozares ir savstarpēji atkarīgas, šādi nodrošinot abu nozaru līdzsvaru.

Franškontē cūkgaļa ir paredzēta reģionālā tirgus vajadzību apmierināšanai, piedāvājot svaigu gaļu patērētājiem, kā arī izejvielu pārstrādātājiem.

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

Cūkgaļas ražošana Franškontē ir attīstījusies līdztekus vietējās siera ražošanas attīstībai.

Franškontē piensaimniecības nozares īpatnība ir reģionālās cūkgaļas ražošanas attīstības veicināšana. Tas, ka siera ražotnes šajā apgabalā ir nelielas, vairo interesi izmantot sūkalas uz vietas, tādējādi nav vajadzības nodarboties ar to pārvadāšanu un dzesēšanu; tāpēc Franškontē patlaban ir vienīgais Francijas reģions, kurā lielu daļu sūkalu izmanto cūku ēdināšanai.

No gandrīz 1 000 miljoniem litru piena, ko pārstrādā aptuveni 180 reģionālās siera ražotnes, iegūst apmēram 850 miljonus litru sūkalu, un tiek lēsts, ka vienu ceturto daļu šā daudzuma patērē cūkkopības nozare.

Tas savukārt ir cieši saistīts ar atsevišķu lopkopības sistēmu izveidi, piemēram, piena cauruļvadu uzstādīšanu starp siera ražotnēm un cūku fermām, lai sūkalas nevajadzētu pārvadāt ar autotransportu, kā arī vircas piegādi no cūku fermām piensaimniecības kooperatīvu biedriem, kas to izmanto pļavu mēslošanai.

Turklāt kopš pagājušā gadsimta astoņdesmitajiem gadiem reģionālajā lopkopībā tika ieguldīti lieli līdzekļi, lai saskaņotu sūkalu izmantošanu ar mūsdienu cūkkopības prasībām, un patlaban gandrīz 2/3 cūku audzēšanas novietņu Franškontē izmanto sūkalas (apmēram 70 000 novietnēs gada laikā izaudzē 190 000 cūku). Turklāt ir izejvielu un produkcijas līdzsvars starp cūku fermām, kuras izmanto sūkalas, un piena pārstrādes ražotnēm.

Pastāv acīmredzama saikne starp cūkgaļas ražošanu un Franškontē reģionu, kurā sūkalu pieejamību cūkkopības vajadzībām nodrošina Franškontē siera ražošana. Ēdināšanas režīms, kas izstrādāts, izmantojot cūku barošanai sūkalas un nodrošinot to ilgāku augšanu (vecāki dzīvnieki ar lielāku svaru), ir tieši saistīts ar Franškontē, tādējādi Franškontē cūkgaļa iegūst specifiskas īpašas, proti, gaļa ar labu konsistenci un tikpat kā bez eksudāta, skaistā krāsā ar stingru gaišas krāsas speķi. Šo gaļu ir ļoti iecienījuši vietējie Franškontē patērētāji, kas atzinīgi atsaucas par tās kvalitāti un augstu vērtē tās vietējo izcelsmi.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

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

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/IGP2008/CDCPorcDeFrancheComte.pdf>

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>

