

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 42



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

53. sējums
2010. gada 19. februāris

<u>Paziņojums Nr.</u>	Saturs	Lappuse
IV <i>Paziņojumi</i>		
EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU, STRUKTŪRU, BIROJU UN AĢENTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI		
Eiropas Komisija		
2010/C 42/01	Euro maiņas kurss	1
V <i>Atzinumi</i>		
PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU		
Eiropas Komisija		
2010/C 42/02	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta COMP/M.5760 – Lotte Group/Artenius UK Limited) ⁽¹⁾	2

LV

Cena:
EUR 3

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ

(Turpinājums nākamajā lappusē)

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2010/C 42/03	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	3
2010/C 42/04	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību	7
2010/C 42/05	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību	12
2010/C 42/06	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	16



IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU, STRUKTŪRU, BIROJU UN AĢENTŪRU
SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2010. gada 18. februāris

(2010/C 42/01)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,3567	AUD	Austrālijas dolārs	1,5115
JPY	Japānas jena	123,30	CAD	Kanādas dolārs	1,4177
DKK	Dānijas krona	7,4432	HKD	Hongkongas dolārs	10,5364
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,87040	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,9358
SEK	Zviedrijas krona	9,7913	SGD	Singapūras dolārs	1,9102
CHF	Šveices franks	1,4651	KRW	Dienvidkorejas vona	1 560,70
ISK	Islandes krona		ZAR	Dienvidāfrikas rands	10,3581
NOK	Norvēģijas krona	8,0680	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	9,2703
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	HRK	Horvātijas kuna	7,2890
CZK	Čehijas krona	25,720	IDR	Indonēzijas rūpija	12 638,17
EEK	Igaunijas krona	15,6466	MYR	Malaizijas ringits	4,6138
HUF	Ungārijas forints	271,18	PHP	Filipīnu peso	62,641
LTL	Lietuvas lits	3,4528	RUB	Krievijas rublis	40,8190
LVL	Latvijas lats	0,7090	THB	Taizemes bāts	45,009
PLN	Polijas zlots	4,0008	BRL	Brazīlijas reāls	2,4886
RON	Rumānijas leja	4,1351	MXN	Meksikas peso	17,4548
TRY	Turcijas lira	2,0633	INR	Indijas rūpija	62,7810

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

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta COMP/M.5760 – Lotte Group/Artenius UK Limited)
(Dokuments attiecas uz EEZ)
(2010/C 42/02)

1. Komisija 2010. gada 12. februārī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu, kuras rezultātā uzņēmums *Lotte Chemical UK Limited*, īpašam nolūkam dibināta sabiedrība, kas pieder *KP Chemical Corporation* (ietilpst *Lotte Group*, Koreja), iegūst EK Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta izpratnē pilnīgu kontroli pār *Artenius UK Limited* (maksātnespējas procesā), ar administratoru starpniecību iegādājoties *Artenius UK Limited* aktīvus.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

— *Artenius UK Limited*: ražo un tirgo tīru tereftalskābi (PAT) un polietilēntereftalāta (PET) sveķus,

— *KP Chemical Corporation*: ražo un tirgo petroķīmijas produktus.

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

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus 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.5760 – *Lotte Group/Artenius UK Limited* uz šādu adresi:

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

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

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

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 42/03)

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

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“ŚLIWKA SZYDŁOWSKA”

EK Nr.: PL-PGI-0005-0634-23.07.2007

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums:

“Śliwka szydłowska”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Polija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:

3.1. Produkta veids:

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

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

Ar Śidluvas plūmēm saprot žāvētas plūmes gan ar kauliņiem, gan bez tiem.

Plūmju forma atkarīga no šķirnes, un plūmēm var būt saplacinātas lodes forma vai tās var būt iegarenas. Augļiem raksturīgs viendabīgs elastīgas konsistences mikstums un tiem ir ļoti tīra un ļoti intensīva garša un žāvētu augļu smarža. Plūmēm raksturīga ļoti krokaina, bet spīdīga tumšzila miziņa ar nelielu mirdzumu.

Śidluvas plūmes pēc lieluma ir dažādas atkarībā no izmantoto plūmju šķirnes – vienā kilogramā var būt no 50 līdz 160 plūmēm. Gatavais produkts satur 35 līdz 45 % ūdens.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

Šidluvas plūmju ražošanai izmanto augļus, kas iegūti no mājas plūmes *Ungārijas* tipa plūmēm (*Prunus domestica* L. ssp *domestica*) un no tām izaudzētajām šķirnēm: "Stanley", "Amers", "Węgierka Dąbrowicka", "Empres", "Oneida", "Jojo", "Top", "Valjevka", "President" un "Damacha". Minēto šķirņu augļiem piemīt žāvēšanai ļoti noderīgas īpašības, cita starpā tie satur daudz cukura un relatīvi maz ūdens.

Šidluvas plūmju ražošanai izmanto nogatavojušos un patēriņam gatavus augļus. Augļiem jābūt slimību neskartiem, bez puuvuma pazīmēm, mehāniski neiebojātiem, kā arī bez redzamiem kukaiņu, ērcu un citu kaitēkļu nodarītiem bojājumiem. Izmantotajiem augļiem nedrīkst būt nekādi citi bojājumi, piemaisījumi vai citādi nekonkretizēti organismi, kas varētu darīt augļus patēriņam nederīgus.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

—

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

Viss žāvēšanas process jāveic 4. punktā definētajā ģeogrāfiskajā apgabalā izvietotajās augļu kaltēs. Ražošana drīkst notikt tikai īpašajās tradicionālajās Šidluvas kaltēs. Par kurināmo izmanto ozola, skābarža, dižskābarža vai augļukoku malku. Pieļaujama arī citu koku malkas izmantošana, bet stingri aizliegts izmantot sveķainu malku (skujkoku malku).

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

—

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

—

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Šidluvas plūmju ražošanas apgabals ietver Šidluvas [Szydłów] pagastu (108 km²). Pagasts atrodas Sven-tokšiskas [Świętokrzysz] vojevodistes Stašuvā [Staszów] apriņķī.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Šidluvas plūmju ražošanas apgabals atrodas tikai Šidluvas pagastā. Šo apgabalu raksturo nabadzīgas augsnes, kuras satur daudz kaļķakmens (miocēna kaļķakmens). Vidējais gada nokrišņu daudzums svārstās no 500 līdz 700 mm. Raksturīgi šim apgabalam ir arī neliels nokrišņu daudzums vasaras mēnešos, kā arī samērā labs izsauļojums. Veģetācijas periods ilgst no 200 līdz 215 dienām. Aptuveni 80 % no visām augļukoku sugām šajā apgabalā veido tieši plūmes. Šajā apgabalā plūmju dārzi aizņem aptuveni 900 hektārus.

Vietējie ražotāji, izmantojot viegli pieejamo izejvielu, ir izstrādājuši metodi tās pārstrādei speciālās kaltēs. Šidluvas pagasta ainavas sastāvdaļa ir kaltes, kuru konstrukcijas autori ir vietējie ražotāji, un tās celtas, liekot lietā vietējo ražotāju īpašās prasmes. 4. punktā definētajā apgabalā atrodas aptuveni 400 speciālu kalšu. Ņemot vērā to, ka 4. punktā definētais apgabals aizņem 108 km², kā arī to, ka šajā teritorijā 2004. gadā dzīvoja 5 118 iedzīvotāji, varam secināt, ka minētajā gadā uz 13 iedzīvotājiem bija viena kalte, respektīvi, vienā kvadrātkilometrā bija 3,7 kaltes. Tas neapšaubāmi ir pierādījums šā produkta ciešajai saiknei ar minēto apgabalu un apliecina vietējo ražotāju prasmes.

Šidluvas plūmju ražošanā izmanto tikai tādas kaltes, kuru konstrukcija ļauj žāvēt plūmes ar dūmiem un karstu gaisu, nevis tikai ar karstu gaisu. Kalte ir celtne, kuras lielums pielāgots ražotāja individuālajām vajadzībām (restu lielumam un to daudzumam). Atverot durvis, redzami vertikāli plaukti, uz kuriem novietotas atvilkņveida caurumotas paplātes, kuras dēvē par restēm [laski]. Restes ir izgatavotas no koka. Zemākā paplāte (restes) atrodas 50 cm attālumā no kurtuves pamatnes, kura atrodas zemē. Kaltes augstums nedrīkst pārsniegt 3 metrus. Kaltes sastāvdaļa ir speciāls galds plūmju pārļaišanai.

Augļus uz restēm novieto ar rokām. Augļi jānovieto tā, lai dūmi un gaiss varētu brīvi piekļūt katrai plūmei. Augļus uz restēm novieto kārtās atkarībā no augļu lieluma. Kārtas augstums nepārsniedz 12 cm.

Augļus žāvē ar karstu gaisu un dūmiem, kuri rodas, sadegot cietkoksnes lapu koku malkai, ko dedzina kurtuvē zem restēm. Karstais gaiss kopā ar dūmiem izplūst caur restēm un uz restēm novietotajiem augļiem. Izmanto gaisa un dūmu cirkulāciju gravitācijas ietekmē. Atkarībā no kurtuvē izmantotās malkas daudzuma un siltumietilpības temperatūra kaltē svārstās no 45 °C līdz 90 °C. Visaugstākā temperatūra ir kaltes lejasdaļā, viszemākā vidusdaļā, to rada gaisa cirkulācija gravitācijas ietekmē. Viss žāvēšanas process ilgst aptuveni 48 stundas, bet tas var mainīties atkarībā no augļu lieluma, kaltēs uzturētās temperatūras un ārējiem atmosfēras faktoriem, jo īpaši temperatūras un mitruma.

Vienmērīgi izžāvētos augļus noņem no restēm. Noņem un šķiro ar rokām. Katrs ražotājs novērtē (organoleptiskais novērtējums), vai plūme jau ieguvusi produkta aprakstā noteiktos rādītājus un vai tā ir pietiekami izžāvēta. Novērtē katru plūmi. Augļus, kas ieguvuši vajadzīgos rādītājus, noņem, bet pārējos novieto atpakaļ kaltē.

Vietējo meistarū prasme, cita starpā, ir saistīta ar zināšanām par plūmju kvalitāti un to, kuras plūmes vislabāk izmantot par izejvielu žāvēšanai, kā arī ar zināšanām par plūmju žāvēšanas procesu. Plūmju žāvēšanas procesā ļoti liela nozīme ir turpmāk minētajām vietējo ražotāju prasmēm, un tās ietekmē galaprodukta īpašības: plūmju novietošana uz restēm tādā veidā, lai katru plūmi sasniegtu siltais gaiss un dūmi, augļu pārlasišana un apgriešana uz otru pusi vismaz divas reizes dienā, restu novietošana atbilstošā attālumā no kurtuves, žāvēšanas ilguma noteikšana, kā arī temperatūras pielāgošana kaltē (to dara katru dienu) atkarībā no augļu lieluma un sažāvējuma pakāpes, kā arī katras plūmes organoleptiskā novērtēšana, lai nodrošinātu atbilstīgu kvalitāti, kā arī vajadzīgās īpašības un sažāvējuma pakāpi.

5.2. Produkta specifika:

Šidluvas plūmēm raksturīgs viendabīgs elastīgas konsistences mīksts, tās vienmērīgi žūst un tām ir ļoti intensīva un labi izjūtama žāvētu augļu garša un smarža. Plūmēm ir raksturīgā krokainā un spīdīgā tumši zilā miziņa ar redzamu mirdzumu. Šidluvas plūmes satur daudz mitruma, pārdošanas brīdī mitruma saturs svārstās no 35 līdz 45 %. Tā kā plūmes tiek novietotas kārtās, kuru augstums uz režģa nepārsniedz 12 cm, un vairākas reizes dienā tiek apgrozītas, siltais gaiss un dūmi vienmērīgi izdalās pa visām plūmēm, kas nodrošina augļu vienlaicīgu žāvēšanos, un tie iegūst specifiskās Šidluvas plūmju īpašības.

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

Šidluvas plūmju saikne ar apgabalu pamatojas to izcilajā kvalitātē, ko nodrošina vietējo ražotāju prasmes, un reputācijā, ko stiprinājušas ilggadīgas šā produkta ražošanas tradīcijas.

Unikālās vietējo ražotāju prasmes un izmantotās tradicionālās ražošanas metodes ir izšķirošais Šidluvas plūmju kvalitātes nodrošināšanas faktors. Kalšu konstrukcija un žāvēšanas veids ir vietējo ražotāju zinātība [know how]. Salīdzinājumā ar citām Polijas daļām un kaimiņu reģioniem vietējo ražotāju prasmes un zinātība ir būtiski atšķirīgas.

Atbilstīga kaltes konstrukcija nodrošina vienlaicīgu siltā gaisa un dūmu plūsmu, un tādējādi plūmes tiek izžāvētas. Režģu izvietošana maiņa kaltē, atbilstīgas temperatūras uzturēšana un žāvēšanas ilguma ievērošana nodrošina produkta attiecīgu kvalitāti, īpašības un sažāvējuma pakāpi. Šāda tikai vietējiem ražotājiem piemērota zinātība citos reģionos nav sastopama.

Šidluvas plūmju reputācija ir saistīta ar šā produkta senajām ražošanas tradīcijām. Plūmju audzēšanas un žāvēšanas vēsture Šidluvā aizsākusies jau pirms II pasaules kara, ko apliecina Šidluvas pagasta teritorijā veiktie etnogrāfiskie pētījumi. Pētījumos tiek secināts, ka noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā plūmes žāvētas jau aptuveni 80 gadu. 1988. gada 25. novembra laikrakstā “Słowo Ludu” ievietotā raksta novilkumā (raksts saucas “Mazpilsētas izredzes” (“Szansa dla miasteczka”)) varam iegūt informāciju par Šidluvas plūmju ražošanu, kā arī par to uzpiršanas grūtībām. Par agrāko gadu ražošanas apjomu liecina kvītis, kas 1964. un 1967. gadā izsniegtas dažādos uzpiršanas punktos. Mūsdienās Šidluvas plūmju ražošanas apjoms sasniedzis aptuveni 800 tonnu gadā.

Produkta reputāciju apliecina raksti presē, piemēram, laikrakstos “Echo Dnia – Echo Powiśla” (2006. gada 25. augusts) un “Gazecie Wyborczej – Kielce” (2007. gada 26. jūlijs), žurnālā “Hasło Ogrodnicze” (2005. gada 10. numurs). Arī tīmekļa vietnē <http://www.potrawyregionalne.pl> – “Sezon na śliwki” (“Plūmju laiks”) rodami atzinīgi vērtējumi.

Par produkta reputāciju liecina arī fakts, ka 2005. gadā tam piešķirta balva “Perła”.

Šidluvā jau gadus desmit rīko īpašas dienas – *Święto Śliwki* [Plūmju svētki], kad tiek reklamēts šis produkts. Viena no svētku galvenajām atrakcijām ir plūmju žāvēšanas demonstrācija uz speciālām tradicionālajām Šidluvas restēm, tas redzams arī uz šo svētku reklāmas plakāta.

Atsauce uz specififikācijas 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 42/04)

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

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“JABLKA ŁĄCKIE”

EK Nr. PL-PGI-0005-0617-05.07.2007

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums:

“Jablka łackie”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Polija

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):

1. Šādu šķirņu ābolus var pārdot ar aizsargātu ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “jablka łackie”.

“Jablka łackie” īpašības

	Šķirne	Mizas krāsa	Sārtums (krāsa un % no virsmas)		Vidējais skābums (g/kg)	Refraktometriskais ekstrakts (brix)	Minimālā stingrība (kg/cm ²)
			Ekstra šķira	I šķira			
1	IDARED un mutācijas	Dzeltenzaļa	Sarkana > 55 %	Sarkana > 35 %	6,3	> 10,5	5
2	JANAGOLD un mutācijas	Dzeltenzaļa	Gaiši līdz intensīvi sarkana > 40 %	Gaiši līdz intensīvi sarkana > 18 %	4,8	> 10,5	5
3	CHAMPION un mutācijas	Dzeltenzaļa	Bāli rozā svītras > 54 %	Bāli rozā svītras > 33,3 %	5,1	> 9,5	4,5
4	LIGOL un mutācijas	Dzeltenzaļa	Bāli sarkanās svītras > 56 %	Bāli sarkanās svītras > 38 %	6,0	> 9,5	5
5	GOLDEN DELICIOUS un mutācijas	Zaļdzeltena	Rozā > 25 %	Rozā > 10 %	5,2	> 10,5	5
6	GALA un mutācijas	Gaiši zaļdzeltena	sarkana > 40 %	sarkana > 20 %	3,7	> 10,5	5
7	BOSKOOP	Zaļi pelēkdzeltena	Pelēksarkana > 25 %	Pelēksarkana > 10 %	12,0	> 11	5

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

	Šķirne	Mizas krāsa	Sārtums (krāsa un % no virsmas)		Vidējais skābums (g/kg)	Refraktometriskais ekstrakts (brix)	Minimālā stingrība (kg/cm ²)
			Ekstra šķira	I šķira			
8	RED BOSKOOP	Zaļi pelēkdzeltena	Sarkana > 55 %	Sarkana > 37 %	12,0	> 11	5
9	ELISE	Zaļdzeltena	Sarkana > 75 %	Sarkana > 53 %	7,5	> 10,5	5,5
10	EARLY GENEVA	Zaļdzeltena	Sarkana > 40 %	Sarkana > 10 %	9,2	> 9,5	4,5
11	TOPAZ	Zaļdzeltena	Sarkana > 56 %	Sarkana > 34 %	9,0	> 10,5	5
12	LOBO	Zaļdzeltena	Sarkana > 53 %	Sarkana > 36 %	5,2	> 10,5	4,5
13	RUBIN un mutācijas	Zaļdzeltena	Gaiši sarkanās svītras > 40 %	Gaiši sarkanās svītras > 17 %	6,9	> 11	5
14	GLOSTER	Zaļdzeltena	Tumši sarkana > 59 %	Tumši sarkana > 38 %	5,9	> 10,5	5,5
15	JANAGORED un mutācijas	dzeltena-zaļa	tumši sarkana > 75 %	tumši sarkana > 54 %	4,9	> 10,5	5

2. Augļu ārējais izskats ir atkarīgs no attiecīgās šķirnes īpašībām. Pamatkrāsa raksturīga noteiktajai šķirnei, un sārtums ir daudz intensīvāks nekā lielākajai daļai šķirņu. Dažu šķirņu āboliem ir plāna vaska kārtiņa. Augļi bieži mēdz iekrāsoties rūsganā krāsā.
3. "Jablka ľackie" āboliem jāatbilst ekstra vai I šķiras ābolu tirdzniecības prasībām.
4. Mīkstuma stingrība novākšanas laikā nav mazāka par 6,5 kg/cm², bet ābolu glabāšanas perioda beigās – ne mazāka par 4,5 kg/cm².
5. "Jablka ľackie" raksturīga īpašība ir tā, ka tie satur samērā daudz skābes (3,7–12,0 g/kg). Tāpēc "jablka ľackie" ir izteikta garša un tie ir skābi un aromātiski.
6. Refrakcijas indekss svārstās no 9 līdz 16 °Brix.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

—

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

—

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

Saskaņā ar specifikāciju "jablka ľackie" augļu dārziem jāatrodas 4. sadaļā definētajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Šajā apgabalā jāveic arī šādi ražošanas posmi:

- zaru apgriešana,
- mēslošana,
- laistīšana,
- kopšana,
- uzglabāšana (līdz iepakošanas brīdim).

Visi ražošanas posmi tiek veikti saskaņā ar tiesību aktiem, kuros ir noteikti Integrētās ražošanas (IR) sistēmas principi.

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

Nav

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Visiem ražotājiem un uzņēmumiem, kas iepakoj "jabłka łuckie", jāizmanto standarta marķējums. Marķējumu izplatīs *Stowarzyszenie Łucka Droga Owocowa*. Šī asociācija nosūta detalizētus noteikumus par marķējuma izplatīšanu pārbaudes struktūrai. Šie noteikumi nekādā veidā nedrīkst diskriminēt ražotājus, kas nav minētās asociācijas biedri.

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

"Jabłka łuckie" tiek ražoti Mazpolijas (*Małopolskie*) vojevodistes Loncko (*Łucko*), Podegrodzas (*Podegrodzie*) un Starijsončas (*Stary Sącz*) pagastā (kuri atrodas Novijsončas (*Nowy Sącz*)) apriņķī, un Lukovicās (*Łukowica*) pagastā (kas atrodas Ļimanovas (*Limanowa*)) apriņķī.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika:*

Apgabals, kurā "jabłka łuckie" tiek audzēti, atrodas Kotļinas Lonckas (*Kotlina Łucka*) teritorijā. Austrumu daļā tas robežojas ar Jazovskas (*Jazowski*) kalnu grēdu caur kuru Dunajecas (*Dunajec*) upe ieplūst plašajā starpkalnu Sondeckas ieplakā (*Kotlina Sądecka*). Blakus esošo kalnu ietekmē klimats šajā apgabalā ir maigs un piemērots augkopībai, nodrošinot īpaši labus apstākļus augļkopībai.

Augsne šajā reģionā ir blīva, nav skeletaina (skeletainums nepārsniedz 10 %) vai ir nedaudz skeletaina (10–25 %). Tas veicina koku iesakņošanos, nenozīmīgi ietekmējot skābekļa un ūdens samēru. Tā kā augsnes kopumā ir ļoti blīvas, nogāzes rada piemērotus apstākļus augļu koku stādīšanai. Zemes gabalu slīpums (vairums augļu dārzu atrodas nogāzēs ar slīpumu no 5° līdz 15°) nodrošina, ka liekais ūdens laiku pa laiku var aiztecēt prom. Lieks ūdens daudzums blīvā zemē var kaitēt hidroloģiskajiem apstākļiem un veicināt sēnīšu slimību izplatību. Gada vidējais nokrišņu daudzums svārstās no 700 līdz 1 000 mm. Ievērojamā temperatūru atšķirība dienā un naktī ir Loncko reģiona galvenā īpatnība, ar ko tas atšķiras no citiem reģioniem. Augļu nogatavošanās un ievākšanas periodā temperatūras diapazons dienā bieži vien pārsniedz 10 °C. Naktīs bieži vien ir arī salnas.

Vietējo iedzīvotāju kopš senatnes attīstītajām iemaņām un raksturīgajam temperamentam bija liela nozīme augļkopības attīstībā šajā apvidū. Ceļotāji un citi minēto teritoriju pētnieki savos dažādos laika posmos sarakstītajos aprakstos uzsvēruši šā reģiona iedzīvotāju aso prātu un vērtīgumu, neatlaidību un pacietību (tie tiek saukti arī par "baltajiem kalniešiem"). Šādas rakstura īpašības ir būtiskas attiecīgās tautsaimniecības nozares attīstībā. Turklāt jāpiebilst, ka cenšoties sasniegt augstāku produkta kvalitāti, pēc iespējas mazāk kaitējot dabiskajai videi, vietējie augļkopji ievieša integrētās ražošanas (IR) sistēmu. Šīs sistēmas ietvaros vietējiem augļkopjiem savas ražošanas metodes jāpielāgo šajā apgabalā valdošajam klimatam un augsnei, kas aprakstīti 4. punktā. Sistēmas nolūks ir saglabāt "jabłka łuckie" kvalitātes raksturīgās iezīmes.

5.2. *Produkta specifika:*

"Jabłka łuckie" raksturo:

— sārtums, kas ir daudz intensīvāks nekā vidēji citām minētajām šķirnēm (sk. 3.2. punktu),

— mīkstuma stingrība novākšanas laikā nav mazāka par 6,5 kg/cm², bet ābolu glabāšanas perioda beigās – ne mazāka par 4,5 kg/cm²,

- refrakcijas indekss svārstās no 9 līdz 16 °Brix,
- liela vispārējā skābuma pakāpe (skābie “jabļka ļačkjie” (pārsniedz 7 g/kg): *Boskoop*, *Red Boskoop*, *Elise*, *Topaz*, *Early Geneva*; vidēji skābie “jabļka ļačkjie” (3,7–7,0 g/kg): *Idared* un mutācijas, *Jonagold* un mutācijas, *Champion* un mutācijas, *Ligol* un mutācijas, *Golden Delicious* un mutācijas, *Gala* un mutācijas, *Lobo*, *Rubin* un mutācijas, *Gloster*, *Jonagored* un mutācijas), tāpēc tiek teikts, ka “jabļka ļačkjie” piemīt “kalnu-zaļā noskaņa”, t. i., āboliem ir izteiktāka garša, tie ir skābāki un aromātiskāki.

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

4. punktā minēto saikni starp “jabļka ļačkjie” un ģeogrāfisko apgabalu veido 5.2. punktā aprakstītās raksturīgās kvalitātes īpašības, kuras, savukārt, veidojušās 5.1.1. punktā aprakstīto dabas faktoru ietekmē un kuras pamato šo ābolu reputāciju.

Ievērojamā temperatūras atšķirība dienā un naktī pozitīvi ietekmē augļa organoleptiskās un fizikālķīmiskās īpašības, un jo īpaši ābolu sārtumu un skābumu. “Jabļka ļačkjie” raksturīgās īpašības ir apstiprinātas arī ar sensorajām analizēm. Šīs analīzes apliecina, ka šis auglis no citos ģeogrāfiskajos apvidos audzētajiem āboliem atšķiras ar īpaši izteiktu iepriekš minēto īpašību intensitāti, tostarp ar augļa stingrību. Augļa stingrība novākšanas laikā, kā arī līdz glabāšanas laika beigām nodrošina “jabļka ļačkjie” kraukšķīgumu.

“Jabļka ļačkjie” labā reputācija ir saistīta ar seno ražošanas tradīciju saglabāšanu, ko apliecina arī fakts, ka jau kopš 13. gadsimta svaigas plūmes un āboli no Lonckas dārziem tika vesti pat uz Gdaņsku (*Gdańsk*) (*W. Bazelič, “Historie starosędeckie”, Kraków 1965., 173. lpp.*). Lonckas augļu dārzi 16. gadsimta dokumentos ir minēti kā “galvenie dārzi” un “draudzes dārzi”. 17. un 18. gadsimtā šajā apgabalā jau bija lieli augļu dārzi. Galma protokolos par kādu 1698. gada apmeklējumu cita starpā ietverta informācija par to, ka daļai mājamatnieku un brīvzemnieku bija pienākums atbilstīgi savām klausām novākt augļus un nogādāt tos uz muižu.

Kopš 1947. gada tiek rīkots festivāls ar nosaukumu “Dni Kwitņacej Jabłoni” (Ābeļziedu festivāls). Šos festivālu aizsāka ar nolūku saglabāt augļkopības tradīcijas Lonckas apgabalā, jo Dunajecas upē tika plānots būvēt dambi, kas applūdinātu pilsētu. Kopš tā laika festivāls tiek rīkots katru gadu maijā, un vēl šodien tas ir tikpat populārs. Šajās svinībās piedalās reģionālās mūziķu grupas, pūtēju orķestri un slaveni poļu mākslinieki. Stendi un izstādes (ar augļiem, kulinārijas gardumiem, amatnieku darbiem u. c.) arī ir iespaidīgi. Informācija par Ābeļziedu festivālu tiek publicēta presē. Festivāla laikā Loncko apmeklē ne tikai tūristi no visas Polijas, bet arī zinātnieki no lauksaimniecības institūtiem un augstākajām mācību iestādēm. Tas viss pierāda to, cik nozīmīga šī tautsaimniecības nozare ir vietējiem iedzīvotājiem.

“Jabļka ļačkjie” reputāciju apliecina arī pārraides plašsaziņas līdzekļos, piemēram, Polijas televīzijas (*Telewizja Polska's*) programmas (2007. gads) “Tydzień” un *Telewizja Trwam* un *Telewizja Polonia*. Krakovas radio (*Radio Kraków*) bija dzirdami šādi raidījumi: “Forum Ekonomiczne w Krynicy” (2006. gads), “Owocobranie” (2006. un 2007. gads), “Święto Kwitņacej Jabłoni” (2008. gads). Raksti par produktu ir publicēti arī presē: “Jabļka ļačkjie produktiem regionalnym” (“Hasło Ogrodnicze”, 2005. gads), “Trzy pytania do ...” (“Dziennik Polski”, 2007. gada 6. jūlijs), “Małopolski festiwal smaku” (iknedēļas izdevums “Extra”, 2008. gada 17. jūlijs), “Krapik tygrysem Europy” (“Dziennik Polski”, 2007. gada 30. jūlijs), “Łačka Droga Owocowa” (“Nasz Dziennik”, 2007. gada 2. augusts), “Owoc pod ochroną” (“Tarnowski Gość Niedzielny”).

“Jabļka ļačkjie” labā reputācija gadu gaitā ir pozitīvi ietekmējusi ābolu piegāžu apjomus. Ābolu nozīmīgumu 4. punktā aprakstītajā apgabalā apliecina arī tas, ka aptuveni 80 % no kopējās lauksaimniecībā izmantojamās zemes tiek izmantota ābeļu audzēšanai. Minētajā apgabalā kopumā 3 000 ha aizņem ābeļdārzi, no tiem Loncko pagastā augļu dārzi aizņem 50 %, Starijončas pagastā – 15 %, Podegrodzas pagastā – 18,3 % un Ļukovicās pagastā – 16,7 %.

Septītajā nacionālajā konkursā “Mūsu kulinārais mantojums” “jabłka łackie” saņēma galveno balvu augu produktu un izstrādājumu kategorijā kā Mazpolijas vojevodistes labākais pārtikas produkts.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

<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 42/05)

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

KOPSAVILKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

“LAPIN PORON KUIVALIHA”

EK Nr. FI-PDO-0005-0384-19.10.2004

ACVN (X) AĢIN ()

Šis kopsavilkums nosaka galvenos produkta specifikācijas elementus informācijas nolūkā.

1. Atbildīgais departaments dalībvalstī:

Nosaukums: *Maa- ja metsätalousministeriö* (Lauksaimniecības un mežsaimniecības ministrija)

Adrese: *PL 30
FI-00023 Valtioneuvosto
SUOMI/FINLAND*

Tālr. +358 916054278
Fakss +358 916053400
E-pasts: *maija.heinonen@mmm.fi*

2. Grupa:

Nosaukums: *Paliskuntain yhdistys* (Ziemeļbriežu audzētāju asociācija)

Adrese: *Koskikatu 33 A
FI-96100 Rovaniemi
SUOMI/FINLAND*

Tālr. +358 163316000
Fakss +358 163316060
E-pasts: *Matti.Sarkela@paliskunnat.fi*
Sastāvs: *ražotāji/pārstrādātāji (X) citi ()*

3. Produkta veids:

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

4. Specifikācija:

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

4.1. Nosaukums:

“Lapin Poron kuivaliha”

4.2. Apraksts:

“Lapin Poron kuivaliha” (vītināta Lapzemes ziemeļbriežu gaļa) tiek ražota no vesela muskuļa (muskuļu grupas) un muskuļu gabaliem. Ir redzami muskuļu saistaudi, bet tauki ar neapbruņotu aci nav saskatāmi. Gaļai ir ļoti smalkas šķiedras un blīva struktūra, un griezuma virsmā šķiedras nav redzamas. Tai ir smalkāka šķiedra nekā citai vītinātai gaļai. Atkarībā no produkta sausuma tā griezuma vietas struktūra ir blāvi matēta un gluda. Griezuma virsma ir tumšāka nekā citu veidu gaļai. Vēl viena atšķirīga pazīme ir brūna nokrāsa.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Galavā produkcija ir dažādas formas gabali vai 1-5 cm biezas un 10-20 cm garas šķēles. Svars ir no simts līdz vairākiem simtiem gramu.

Pēc vītinašanas produkts "Lapin Poron kuivaliha" satur maz ūdens un īpaši daudz olbaltumvielu. Tam ir zems tauku saturs, ņemot vērā, ka tas ir vītinašs. pH līmenis ir gaļai atbilstošs. Saistaudi satur samērā maz olbaltumvielu. Lai varētu nodrošināt produkta saglabāšanos, tam jāsaturs pietiekami daudz sāls. Pieci raksturīgie vidējo vērtību un standartnoviržu piemēri ir uzskaitīti zemāk.

Ūdens saturs (%) 40,6 (2,8)

Olbaltumvielu saturs (%) 43,6 (2,3)

no kuriem saistaudos (%) 3,1 (0,9)

Tauku saturs (%) 4,7 (1,6)

Sāls saturs (%) 5,4 (2,0)

pH vērtība 5,69 (0,19)

Vītinašajai gaļai ir samērā spēcīga garša. Gan garšai, gan smaržai ir spēcīgs ziemeļbriežu gaļas aromāts. Produktam nav raksturīgā medījumu smarža, bet ziemeļbriežu gaļai raksturīgā smarža. Tā kā gaļa satur daudz olbaltumvielu, tās sāļums ir maz jūtams. Krāsa ir no tumši sarkanās un brūnās līdz gandrīz melnai. Vītinašanas rezultātā malas ir tumšākā krāsā.

Virspusē struktūra ir cieta, bet iekšpusē tā ir mīkstāka. Produkts satur muskuļu saistaudos, kas ir sajūtami ar aukstējām, bet iekšējos saistaudos nevar sajūt. Lai gan produkts iekšpusē ir mīksts, lokot tas neizjūk, bet košļājot tas sadalās, un liekas, ka tas ir maīgs un irdens. Vieglums, ar kādu tas sadalās, ir raksturīga produkta īpašība. Arī muskuļu saistaudi viegli atdalās un ir viegli norijami.

4.3. Ģeogrāfiskais apgabals:

Produkts "Lapin Poron kuivaliha" tiek ražots, apstrādāts un iepakots Somijas ziemeļbriežu audzēšanas apgabalā, kas atrodas starp 65° un 70° ziemeļu platumā. Saskaņā ar Somijas Ziemeļbriežu audzēšanas tiesību aktu (Nr. 848/1990) šajā apgabalā iekļauta Lapzemes lēne (izņemot Kemi (*Kemi*) un Tornio (*Tornio*) pilsētu un Keminmā (*Keminmaa*) pagasta teritoriju), Oulu (*Oulu*) lēnes Hirinsalmi, Kuivaniemi, Kūsamo, Pudasjervi, Suomusalmi, Taivalkoski un Ilii (*Hyrnsalmi*, *Kuivaniemi*, *Kuusamo*, *Pu-dasjärvi*, *Suomussalmi*, *Taivalkoski* un *Yli-Ii*) pagasts, Puolankas, Utajervi un Ilikiminki (*Puolanka*, *Utajärvi* un *Ylikiminki*) pagastu daļas uz ziemeļiem no Kīminkijoki (*Kiiminkijoki*) upes un ceļa Puolanka-Hirinsalmi (*Puolanka-Hyrnsalmi*).

4.4. Izcelsmes apliecinājums:

Saskaņā ar Somijas ziemeļbriežu audzēšanas tiesību aktiem, lai pārraudzītu gaļas izcelsmi, ziemeļbriežu īpašniekam dzīvnieki ir jāmarķē ar krotālijām tūlīt pēc piedzimšanas vai ne vēlāk kā pirms nogādāšanas nokaušanai. Kad ziemeļbrieži tiek šķiroti kaušanai un nodalīti no dzīvniekiem, kas tiks paturēti, tie šķirošanas laikā ganībās tiek marķēti ar kaušanas krotāliju, lai kaujamajam dzīvniekam piešķirtu numuru. Numurs paliek pie liemeņa līdz tā sadalīšanai. Gaļas izcirtņiem tiek piešķirts sadalīšanas un apstrādes partijas numurs, kas tiek pievienots produktam, līdz tas nonāk pie patērētājiem. Gaļas izciršanas telpām un gaļas pārstrādes uzņēmumiem ir jāreģistrē šajos uzņēmumos saņemtie liemeņi un cita gaļa, kā arī gaļa, kas no tiem tiek nosūtīta. Gaļas izciršanas telpas un gaļas pārstrādes uzņēmumus kontrolē pašvaldības pārraudzības iestādes. Turklāt no primārās ražotnes ir atļauta vītinašs ziemeļbriežu gaļas tieša tirdzniecība patērētājiem (ES Komisijas 2006. gada 21. aprīļa atļautā atkāpe).

Visa ražošanas cikla pārraudzību veic Somijas Pārtikas nekaitīguma iestāde (*Evira*) un lēņu pārvaldes saskaņā ar Lauksaimniecības un mežsaimniecības ministrijas piešķirtajām pilnvarām. Pārraudzību veic vietējās pārtikas uzraudzības iestādes.

4.5. Ražošanas metode:

Produkts "Lapin Poron kuivaliha" tiek ražots no ziemeļbriežiem, kas dzimuši, audzēti un nokauti Somijas ziemeļbriežu audzēšanas apgabalā, un pavasarī, vasarā, rudenī un ziemas sākumā pirms nokaušanas brīvi ganās dabiskās ganībās. Šajā laikā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā ziemeļbrieži gandrīz visu barību uzņem no dabīgiem avotiem. Tie galvenokārt ēd zāli, sēnes un ķērpjus. Apmēram 70–75 % no kaujamajiem dzīvniekiem ir 5–8 mēnešus veci teļi, kuru kautsvars ir apmēram 22 kilogrami. Pieaugušas ziemeļbriežu govys vidējais kautsvars ir apmēram 35 kg, bet lielāko ziemeļbriežu bulļu kautsvars var būt 70–80 kg.

Produkta "Lapin Poron kuivaliha" ražošanai izmantotā izejviela ir filejas, šķiņķa, plecu, muguras, sānu un vēdera gabali, kas galvenokārt ir P0 kategorijas gaļa, kas pamatā tiek izmantota vītinātas gaļas ražošanai (ar burtu somu valodā apzīmēts ziemeļbriedis [poro], un cipars norāda gaļas klasifikāciju). Var izmantot arī PE jeb ekstra kategorijas gaļu (piem., šķiņķi un fileju), kā arī nelielā apjomā P1 kategorijas gaļu (piem., kakla, sānu un vēdera gabalus). Īpašību un pārdošanai paredzētās gaļas kategoriju atšķirības ir norādītas Ziemeļbriežu audzētāju asociācijas ziemeļbriežu nozarei sastādītajā ziemeļbriežu gaļas klasifikatorā (2005. gads). Kategorijas atšķiras pēc tauku un saistaudu satura gaļā.

"Lapin Poron kuivaliha" gatavo no ziemeļbriežu gaļas, no kuras noņem virsējos un zemādas taukus, biežās saistaudu plēves, sarecējušās asinis un zīmogus nospiedumus. Produkta sagatavošana sākas ar lielāko gaļas gabalu, šķiņķu, fileju un kakla gabalu atkaulošanu. Sagatavošanas vajadzībām atkaulotā gaļa tiek sagriezta apmēram 5 cm biezos dažādas formas gabalos. Pārējās liemeņa daļas atstāj kopā ar kauliem un sagatavošanas vajadzībām arī sagriež atbilstoša lieluma formās.

Gaļa tiek pārstrādāta cik vien ātri iespējams un mazās partijās, lai novērstu tās pārmērīgu sasilšanu. Sertificētos gaļas sadalīšanas uzņēmumos gaļas temperatūra sagriešanas laikā nedrīkst pārsniegt + 7 °C.

Gaļa tiek sālīta gaļas sālīšanas toveros vai novietojot to sālīšanas plauktos. Sālīšanu iespējams veikt arī ar ierīvēšanas metodi. Šajā gadījumā sāls daudzums ir apmēram 3 % no svaigās gaļas svara. Ja sālīšanai izmanto sālsūdeni, sāls saturs ūdenī ir apmēram 6 % vai 7 %. Sālīšana un sākotnējā nogatavināšana ilgst no 3 līdz 14 dienām.

Pēc sālīšanas gaļu izkar ārā žāvēšanai (vītināšanai) gaisā. Žāvēšana (vītināšana) notiek pietiekamā augstumā virs zemes un pārsegtā telpā, kas uzbūvēta vai paredzēta gaļas žāvēšanai un ko no nevēlamu dzīvnieku iekļūšanas pasargā pietiekami blīvs grīdas segums un tīkls. Gaļas pakāršanai uz žāvēšanas sijas tiek izmantoti tīri metāla vai cita neporaina materiāla, piemēram, plastmasas, āķi.

Vītināšana notiek no februāra līdz aprīlim un, atkarībā no laika apstākļiem, ilgst trīs līdz sešas nedēļas. Tā kā gaļa marinējas un nogatavinās, tā iegūst izteiktu aromātu, jo iztvaiko 40–60 % no svaigās gaļas svara. Gaļas sagatavošanu kontrolē, vairākkārt pārbaudot sausuma pakāpi un gaļu nogaršojot. Ja gaļa tiek vītināta pārāk ilgi, tā kļūst pelēka un bezgaršīga.

Produkta "Lapin Poron kuivaliha" tiek iepakoti atļautā un pārtikai paredzētā iepakojumā, un viena iepakojuma svars var būt no viena simta līdz vairākiem simtiem gramu.

Lai nodrošinātu produkta kvalitāti un novērstu kvalitātes pasliktināšanos, jo sevišķi organoleptisko īpašību pasliktināšanos, ziemeļbriežu gaļa, kurai tiek izmantots apzīmējums "Lapin Poron kuivaliha", jāiepako noteiktā ģeogrāfiskā apgabalā, t. i., Somijas ziemeļbriežu audzēšanas apgabalā. Vītināšana notiek ārā, un tās rezultātu ietekmē meteoroloģiskie apstākļi (vējš, sals un saules karstums). Vītināšanas process tiek rūpīgi pārraudzīts, lai sasniegtu pareizo gatavības līmeni un saglabātu gaļas organoleptiskās īpašības. Produkta "Lapin Poron kuivaliha" ražošanas izšķirošs faktors ir noteikt īsto brīdi, kad jāpārtrauc gaļas vītināšana. Tam ir nepieciešamas apgabala speciālistu īpašās zināšanas. Lai arī produkts "Lapin Poron kuivaliha" ir liess, tauki var pārveidot gaļas garšu un organoleptiskās īpašības, ja gaļu nepareizi apstrādā vai tā pārāk ilgi atrodas saskarē ar gaisu. Turklāt jānodrošina pilnīga produkta izsekojamība, lai netiktu maldināti pircēji, ka viņiem piedāvātais produkts ir iegūts un apstrādāts tā izcelsmes apgabalā. Turklāt ir iespējama tā pārraudzība visos ražošanas posmos.

4.6. Saikne:

Ziemeļbriežu gaļu ražo profesionāli ziemeļbriežu audzētāji, kas dzīvo Somijas ziemeļbriežu audzēšanas apgabalā, no kuriem gandrīz 20 % ir sāmi, kas ir vieni no pašreizējās Eiropas Savienības pamatiedzīvotājiem. Ziemeļbriežu audzētāju darba pamatā ir gadsimtu gaitā uzkrātā informācija par ziemeļbriežiem un to gaļu. Senākā informācija par vītīnātu ziemeļbriežu gaļu ir atrodamā 16. gadsimta grāmatvedības žurnālos un aprakstos par Somiju, kas iekļauti Olaus Magnusa [*Olaus Magnus*] grāmatā “Ziemeļtautu vēsture” (1555. g.). Pēc tam nākamās senākās norādes par vītīnātu ziemeļbriežu gaļu galvenokārt ir atstājuši 17. un 18. gadsimta pētnieki.

Ziemeļbriežu gaļu vītina, izmantojot tradicionālās prasmes; piemēram, lielākā daļa ziemeļbriežu apstrādes cehu pieder ziemeļbriežu īpašnieku ģimenēm. Visi iepriekš minētie ziemeļbriežu gaļas pārstrādes uzņēmumi ziemeļbriežu audzēšanas apgabalā veido unikālu kompetences tīklu, kura dalībniekiem ir atbilstīgas zināšanas un spējas, lai, izmantojot tradicionālas metodes, apstrādātu to ziemeļbriežu gaļu, kuri tiek izaudzēti ziemeļbriežu audzēšanas apgabalā, lai iegūtu produktu “Lapin Poron kuivaliha”.

Produkts “Lapin Poron kuivaliha” ir saskaņā ar gadsimtiem senām tradicionālām metodēm āra apstākļos gaisā žāvēta (vītīnāta) gaļa. Vītīnāšana no februāra līdz aprīlim notiek pietiekamā augstumā virs zemes un pārsegtā telpā, kas uzbūvēta vai paredzēta gaļas žāvēšanai un ko no nevēlamu dzīvnieku iekļūšanas pasargā pietiekami blīvs grīdas segums un tīkls. Vītīnātas ziemeļbriežu gaļas sagatavošana ir iespējama tikai ziemeļu apgabalos, kur ziemas beigās ir pietiekami lielas temperatūras svārstības. Ziemas beigu klimatiskajiem apstākļiem ir raksturīgas temperatūras svārstības no $-30\text{ }^{\circ}\text{C}$ līdz $+7\text{ }^{\circ}\text{C}$, kas palīdz gaļai nogatavoties un iegūt dabīgo aromātu. Arī citi minētā apgabala dabas apstākļi, piemēram, skaidri atšķirīgie gadalaiki, ziemeļbriežu barība un tradicionālās zināšanas par svaigas gaļas atlasīšanu un apstrādi ļauj iegūt šādu vītīnātu ziemeļbriežu gaļu – produktu ar raksturīgu garšu un aromātu.

4.7. Pārbaudes struktūra:

Nosaukums: *Elintarviketurvallisuusvirasto (Evira)*

Adrese: *Mustialankatu 3
FI-00790 Helsinki
SUOMI/FINLAND*

Tālr. *+358 20772003*
Fakss *+358 207724350*
E-pasts: *kirjaamo@evira.fi*

4.8. Marķējums:

Produkti “Lapin Poron kuivaliha” tiek glabāti vai pārdoti dažāda lieluma atļautā pārtikas iepakojumā. Uz iepakojuma ir marķējums “Lapin Poron kuivaliha” (piem., spiedogs vai uzlīme), kā arī norāde “suojattu alkuperänimitys” (aizsargāts cilmes vietas nosaukums) vai atbilstošs oficiāls Kopienas simbols. Tāpat jānorāda, vai tā ir pieauguša dzīvnieka vai teļa gaļa. Līdzīgi marķējumi vajadzīgi arī gaļai, kas tiek pārdota tiešā tirdzniecībā.

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 42/06)

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
“VASTEDDA DELLA VALLE DEL BELICE”
EK Nr. IT-PDO-0005-0661-26.11.2007
AĢIN () ACVN (X)

1. Nosaukums:

“Vastedda della valle del Belice”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Itālija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:

3.1. Produkta veids (kā III pielikumā):

1.3. grupa. Siers

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

ACVN “Vastedda della valle del Belice” ir aitas piena siers ar *pasta filata* tipa siera masu (to sagriež šķēlēs, tās sasilda, pārlejot ar karstu ūdeni, samaisa un iegūto masu izstaipa), kas lietojams svaigā veidā; piedāvājot tirgū, tam ir raksturīgas šādas īpašības: apaļa plāceņa forma ar mazliet izliektām virsām; plāceņa diametrs ir no 15 līdz 17 cm, malas augstums ir no 3 līdz 4 cm; tas sver no 500 līdz 700 g atkarībā no formas izmēriem; virsa ir bez garozas, balta ziloņkaula krāsā, gluda un blīva, bez tumšiem plankumiem un ieliekumiem; ir pieļaujama gaišas salmu krāsas plēvīte; baltas krāsas masa ir viendabīga, gluda, nav graudaina, iespējami rievojumi, kuri radušies mājamatnieciskās izgatavošanas gaitā; acojums ir ļoti neliels vai tā nav vispār, tikpat kā nav arī sūkalu palieku. Sieram raksturīga svaiga aitas piena smarža, maiga, viegla un patīkama garša ar mazliet skābenu piegaršu; tauku saturs sausnā nedrīkst būt mazāks par 35 %, bet svaigā produktā – 18 %; nātrija hlorīda (sāls) procentuālā daļa sausnā nedrīkst pārsniegt 5 %, svaigā produktā – 2,7 %.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

Siers, kam piešķirts ACVN “Vastedda della valle del Belice”, ir produkts, ko izgatavo no nepasterizēta pilnpiena, kuram raksturīgs fermentācijas procesā iegūts dabīgs skābenums un kuru slauc no *Valle del Belice* šķirnes aitām, ko audzē 4. punktā noteiktajā ražošanas apgabalā.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

Barības nodrošinājumam aitas laiž ganīties dabiskajās un/vai kultivētajās ganībās un izēdina tām svaigu lopbarību, sienu vai salmus, kas iegūti 4. punktā minētajā ražošanas apgabalā, graudu pārpalikumus un augu blakusproduktus (zāli, kas aug vīnkoku stādījumū rindstarpās, ziemas apgriešanas laikā iegūtos olīvkoku zariņus, opunciju kladodijus, vīnkoku lapas pēc ražas novākšanas). Barību var papildināt ar labību, pākšaugiem un ģenētiski nemodificētiem parastajiem vai kompleksajiem koncentrātiem, kas kopumā nedrīkst pārsniegt 50 % sausās barības masas. Aizliegts izēdināt dzīvnieku izcelsmes produktus un tādus augus vai to daļas (sēklas) kā sierāboliņš (jeb *trigonella*), tapioka un manioka.

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

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

Piena iegūšanai un sarecināšanai ir jānotiek noteiktajā apgabalā.

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

Produktu tirdzniecībā laiž rituļos, kuru izmērs ir no 15 līdz 17 cm diametrā, un malu augstums – no 3 līdz 4 cm; rituļus iesaiņo hermētiski noslēgtā polietilēna iepakojumā. Iepakojšanai ir jānotiek turpat, kur ražošanai, jo produktam ir jābūt svaigam un ir jāgarantē produkta kvalitāte, un jo īpaši jāaizsargā siera mikrobioloģiskā vide – sierā ir daudz vietējo pienskābes baktēriju, kuras nodrošina, ka produkts ir “dzīvs” – tas pastāvīgi ir nogatavošanas procesā.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Siera “Vastedda della valle del Belice” iepakojuma ārpusē piestiprinātā etiķete ir izgatavota no polietilēna, un tajā līdztekus nosaukuma logotipam ir uzraksts “Vastedda della valle del Belice”. Logotipu var izmantot publikācijās un reklāmas materiālos.

Tāpat arī atļauts izmantot norādes, atsaucoties uz nosaukumiem, tirdzniecības uzņēmumiem vai marķējumiem, ar noteikumu, ka tās nemaldina patērētāju un ka to izmēri ir nedaudz mazāki par tiem, kas izmantoti ACVN marķējumā.



Logotipu veido aplis, virs kura augšējās līnijas virzienā no kreisās uz labo pusi ir uzraksts “Vastedda della valle del Belice” tumšzaļā krāsā; apļa iekšpusē apakšējā daļā virs līnijas virzienā no kreisās uz labo pusi izvietots baltas krāsas uzraksts “Denominazione d'Origine Protetta”.

Logotipa iekšpusē apļa augšējā daļā atrodas stilizēta saule gaiši dzeltenā krāsā ar skaidri iezīmētām kontūrām, no kuras augšējās daļas ir izvirzīta V formas daļa, kas atgādina siera šķēli; turklāt apkārt saulei ir izvietoti 11 dzeltenas krāsas stari daiviņas formā, kompozīcijas fons ir debeszilā krāsā.

Apakšā logotipa vidusdaļā saskaras divi zaļas krāsas pakalni, veidojot burtu “V” no gaiši zaļām līnijām, kas iezīmē abu pakalnu virsmas līnijas.

Labajā pusē atrodas stilizēts, no dzeltenām līnijām veidots daļējs doriešu tempļa atveidojums ar diviem pakāpieniem un četrām kolonnām, katras kolonnas galā ir kapitelis; kapiteļi balsta tempļa pārsegumu un jumtu. Logotipa diametrs ar visu uzrakstu “Vastedda della valle del Belice” nedrīkst būt lielāks par 4 cm.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Aitu audzēšana, piena iegūšana un pārstrāde, ar ACVN “Vastedda della valle del Belice” apzīmētā siera ražošana un iepakojšana notiek ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā ietilpst šādu pašvaldību administratīvā teritorija:

Agrigente provincē – Caltabellotta, Menfi, Montevago, Sambuca di Sicilia, Santa Margherita di Belice un Sciacca;

Trapani provincē – Calatafimi, Campobello di Mazara, Castelvetrano, Gibellina, Partanna, Poggioreale, Salaparuta, Salemi, Santa Ninfa un Vita;

Palermo provincē – Contessa Entellina un Bisacchino (tikai tā daļa, ko dēvē par San Biagio).

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Siera "Vastedda della valle del Belice" ražošanas teritorijai raksturīgas tumšas kaļķainas brūnzemju augsnes, akmeņainas augsnes ("skeletainas" augsnes), jaunas augsnes uz irdena un oļaina substrāta un māla augsnes, kā arī dabiskās un kultivētās ganības, kas bagātas ar savvaļas un vietējo ekotipu augiem, kuri pēc botāniskā sastāva ir pākšaugi, graudzāles un krustzieži un kuri veido dzīvnieku barība pamatu; saskaņā ar daudziem zinātniskajiem pētījumiem šie augi ietekmē siera produkciju, jo spēj mainīt piena ķīmisko sastāvu un smaržu.

"Vastedda della valle del Belice" ražošanas apgabala klimatiskie faktori ir atšķirīgi no pārējiem Sicīlijas apgabaliem: Belīces (*Belice*) ielejas valodošie apstākļi – maksimālā temperatūra (35 °C) un minimālā temperatūra (9 °C), kā arī ražošanas apgabala reljefa īpatnības – ir tādi, ka apgabals ir pasargāts no krasām laika apstākļu pārmaiņām, kas varētu ietekmēt sieram "Vastedda della valle del Belice" raksturīgo vietējo piena mikrofloru.

Turklāt *Vastedda* ražošanai Belīces ielejā vienmēr izmantots tikai no vietējām aitām iegūtais piens, ko mūsdienās slauc no *Valle del Belice* šķirnes aitām, tādēļ pienam ir labas šā siera izgatavošanai nepieciešamās īpašības.

"Vastedda della valle del Belice" ir cieši saistīts ar apgabala augsnes īpašībām, vietējām lopbarības augu sugām, piena pārstrādes tehnoloģiskajām īpatnībām, kuras ievēro siera meistari, kā arī tādu senu koka un niedru darbarīku izmantošanu, kuros attīstās vietējo mikroorganismu celmi, kas iekļūst pienā un padara "Vastedda della valle del Belice" par unikālu sieru starp tam līdzīgajiem.

5.2. Produkta specifika:

"Vastedda della valle del Belice" nepārprotami ir viens no retajiem *pasta filata* tipa aitas sieriem, ja ne vienīgais. Tam ir īpaša garša, kas raksturīga svaigam aitas piena sieram, ar nelielu skābenumu un bez jebkādas asas piegaršas. Tā masa ir blīva un baltā krāsā, iespējams neliels rievojums, kas radies mājamatnieciskās izgatavošanas gaitā. Tam ir apaļa plāceņa forma ar mazliet izliektām virsām.

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

Aitkopībai un siera izgatavošanai "Vastedda della valle del Belice" siera ražošanas apgabalā pamatā ir ļoti senas tradīcijas. Arī mūsdienās tradicionālā aitkopība un aitu turēšana notiek aitu kūtīs, kas pielāgotas aitkopības un aitu labturības prasībām un labvēlīgi ietekmē "Vastedda della valle del Belice" ražošanai izmantojamā piena kvalitāti. Dabīgo un kultivēto ganību botāniskais sastāvs ietekmē tādas piena īpašības kā ķīmiskais sastāvs un smarža, piešķirot sieram tā īpašo garšu un aromātu. Divi ražošanas procesa pamatelementi, kas nosaka siera savdabīgo garšu un smaržu, ir recinātāja (himozīna) mājamatnieciskais iegūšanas veids, kas piešķir sieram vietējās izcelsmes himozīna fermenta īpašības, kā arī siera masas nogatavināšana niedru kāstuvēs dabīgās, tikai ražošanas apgabalā raksturīgās mikrofloras iedarbībā.

Turklāt pats mājamatnieciskais izgatavošanas process prasa sevišķu meistarību, jo aitas piens slikti padodas pārstrādei *pasta filata* tipa sierā.

Nosaukums "Vastedda" ir cēlies no formas, kuru siers iegūst pēc apstrādes, kad sacietēšanai to ievieto dobus keramikas traukos, ko dēvē par "Vastedde" un kas sieram piešķir maizes plāceņa formu.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:

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

Valdība ir uzsākusi valsts iebildumu procedūru, aizsargātā cilmes vietas nosaukuma "Vastedda della valle del Belice" atzīšanas pieteikumu 2007. gada 13. oktobrī publicējot Itālijas Republikas oficiālā vēstneša (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) 239. numurā.

Ar ražošanas specifikācijas konsolidēto tekstu var iepazīties šādā tīmekļa vietnē:

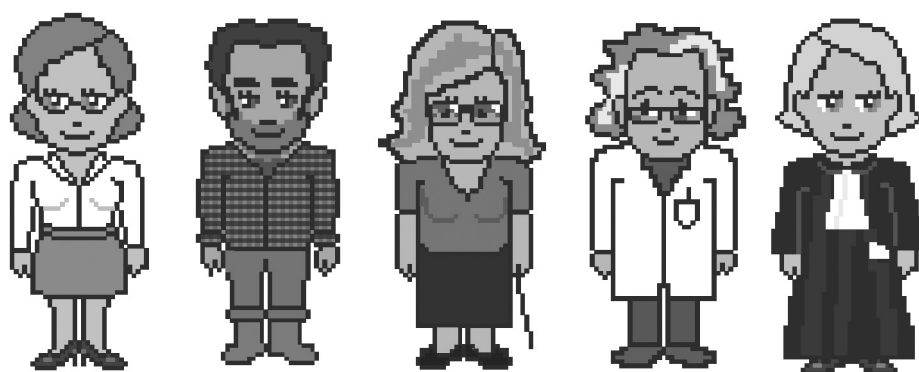
http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

vai

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

EU Book shop

Šeit ir visas ES publikācijas,
ko JŪS meklējat!



bookshop.europa.eu

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>

