

# Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 285



Izdevums  
latviešu valodā

## Informācija un paziņojumi

55. sējums  
2012. gada 21. septembris

Paziņojums Nr.	Saturs	Lappuse
II <i>Informācija</i>		

### EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

#### Eiropas Komisija

2012/C 285/01	Valsts atbalsta apstiprināšana saskaņā ar LESD 107. un 108. pantu – Gadījumi, pret kuriem Komisijai nav iebildumu <sup>(1)</sup> .....	1
2012/C 285/02	Valsts atbalsta apstiprināšana saskaņā ar LESD 107. un 108. pantu – Gadījumi, pret kuriem Komisijai nav iebildumu <sup>(1)</sup> .....	2
2012/C 285/03	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta COMP/M.6581 – GKN/Volvo Aero) <sup>(1)</sup> .....	7

#### IV *Paziņojumi*

### EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

#### Eiropas Komisija

2012/C 285/04	Euro maiņas kurss .....	8
---------------	-------------------------	---

# LV

Cena:  
EUR 3

<sup>(1)</sup> Dokuments attiecas uz EEZ

(Turpinājums nākamajā lappusē)

## DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

2012/C 285/05	Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu .....	9
2012/C 285/06	Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu .....	9

V *Atzinumi*

## ADMINISTRATĪVAS PROCEDŪRAS

**Eiropas Komisija**

2012/C 285/07	Uzaicinājums iesniegt priekšlikumus darba programmām, kas iekļautas EK Septītajā pamatprogrammā pētniecības, tehnoloģiju attīstības un demonstrējumu pasākumiem .....	10
2012/C 285/08	Uzaicinājums iesniegt priekšlikumus – EACEA/30/12 – <i>Jean Monnet</i> programma, trešā galvenā darbība – atbalsts Eiropas apvienībām, kas Eiropā aktīvi darbojas izglītības, mācību un Eiropas integrācijas jomā – 2013. gada darbības dotācijas .....	11

## CITI TIESĪBU AKTI

**Eiropas Komisija**

2012/C 285/09	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 .....	14
2012/C 285/10	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību .....	18



## II

(Informācija)

## EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

## EIROPAS KOMISIJA

Valsts atbalsta apstiprināšana saskaņā ar LESD 107. un 108. pantu

Gadījumi, pret kuriem Komisijai nav iebildumu

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2012/C 285/01)

Lēmuma pieņemšanas datums	25.4.2012.	
Atbalsts Nr.	SA.33600 (11/N)	
Dalībvalsts	Francija	
Reģions	—	—
Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)	<i>Aide à la cessation d'activité des pêcheurs professionnels en eau douce impactés par les plans nationaux de l'anguille et PCB</i>	
Juridiskais pamats	<i>Projet de circulaire relative à la mise en place de l'aide à la cessation d'activité pour les pêcheurs professionnels en eau douce concernés par les interdictions de commercialisation des poissons du fait de la pollution par les PCB et/ou par les mesures relatives à la pêche mises en œuvre dans le cadre du plan de gestion de l'anguille pris en application du règlement (CE) n° 1100/2007</i>	
Pasākuma veids	Shēma	—
Mērķis	MVU	
Atbalsta veids	Tieša dotācija	
Budžets	Kopējais budžets: EUR 7,40 (miljonos) Gada budžets: EUR 7,38 (miljonos)	
Atbalsta intensitāte	90 %	
Atbalsta ilgums	30.11.2011.–31.12.2014.	
Tautsaimniecības nozares	Saldūdens zvejniecība	
Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese	<i>Ministère de l'écologie, du développement durable, des transports et du logement Direction générale de l'eau et de la biodiversité La grande Arche 92055 La Défense Cedex FRANCE</i>	
Cita informācija	—	

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

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

**Valsts atbalsta apstiprināšana saskaņā ar LESD 107. un 108. pantu**

**Gadījumi, pret kuriem Komisijai nav iebildumu**

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2012/C 285/02)

Lēmuma pieņemšanas datums	22.8.2012.	
Atbalsts Nr.	SA.34675 (12/N)	
Dalībvalsts	Čehija	
Reģions	Moravkoslezko	—
Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)	<i>Program podpory a rozvoje veřejných kulturních služeb na území statutárního města Ostrava v letech 2012–2016</i>	
Juridiskais pamats	<i>Program podpory a rozvoje veřejných kulturních služeb na území statutárního města Ostrava v letech 2012–2016</i> <i>Usnesení zastupitelstva statutárního města Ostravy č. 798/ZM1014/14 ze dne 7. prosince 2011</i>	
Pasākuma veids	Shēma	—
Mērķis	Kultūra, kultūras mantojuma saglabāšana	
Atbalsta veids	Tieša dotācija	
Budžets	Kopējais budžets: CZK 330,50 (miljonos)	
Atbalsta intensitāte	70–100 %	
Atbalsta ilgums	(5 gadi, skaitot no pieņemšanas dienas)	
Tautsaimniecības nozares	Radošas, mākslinieciskas un izklaides darbības, bibliotēku, arhīvu, muzeju un citu kultūras iestāžu darbība	
Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese	<i>Statutární město Ostrava</i> <i>Prokešovo nám. 8</i> <i>ČESKÁ REPUBLIKA</i>	
Cita informācija	—	

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

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

Lēmuma pieņemšanas datums	4.9.2012.	
Atbalsts Nr.	SA.34680 (12/N)	
Dalībvalsts	Slovēnija	
Reģions	Slovenia	107. panta 3. punkta a) apakšpunkts
Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)	Splošni program za odpravo posledic škode po naravnih nesrečah v gospodarstvu	
Juridiskais pamats	<p>Splošni program za odpravo posledic škode po naravnih nesrečah v gospodarstvu,</p> <p>Zakon o varstvu pred naravnimi in drugimi nesrečami (Ur.l. RS, št. 51/06-UPB1, 97/10),</p> <p>Zakon o odpravi posledic naravnih in drugih nesreč (Ur.l. RS, št. 114/05-UPB1, 90/07, 102/07),</p> <p>Uredba o metodologiji za ocenjevanje škode (Ur.l. RS, št. 67/03, 79/04, 33/05, 81/06 in 68/08),</p> <p>Pravilnik o postopkih za ocenjevanje škode in odpravo posledic škode ob naravnih in drugih nesrečah v slovenskem gospodarstvu</p>	
Pasākuma veids	Shēma	—
Mērķis	Stihiskas nelaimes izraisītu zaudējumu kompensācija	
Atbalsta veids	Tieša dotācija	
Budžets	Kopējais budžets: EUR 60 (miljonos)	
Atbalsta intensitāte	60 %	
Atbalsta ilgums	4.9.2012.–4.9.2018.	
Tautsaimniecības nozares	Visas tautsaimniecības nozares, kas ir tiesīgas saņemt atbalstu	
Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese	Ministrstvo za gospodarski razvoj in tehnologijo Kotnikova 5 SI-1000 Ljubljana SLOVENIJA	
Cita informācija	—	

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

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

Lēmuma pieņemšanas datums	25.7.2012.	
Atbalsts Nr.	SA.34954 (12/N)	
Dalībvalsts	Itālija	
Reģions	Sicilia	—
Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)	Aiuto al salvataggio di CE.FO.P. in A.S.	
Juridiskais pamats	<p>A. D.L. 30.1.1979, n. 26 (convertito in L. 3.4.1979, n. 95), <i>Provvedimenti urgenti per l'amministrazione straordinaria di grandi imprese in crisi</i> (cfr. art. 2-bis);</p> <p>B. D.M. 23.12.2004, n. 319, <i>Regolamento recante le condizioni e le modalità di prestazione della garanzia statale sui finanziamenti a favore delle grandi imprese in stato di insolvenza, ai sensi dell'art. 101 del D. Lgs. 8 luglio 1999, n. 270</i>;</p> <p>C. D.L. 23.12.2003, n. 347 (convertito in L. 18.2.2004, n. 39), <i>Misure urgenti per la ristrutturazione industriale di grandi imprese in stato di insolvenza</i>;</p> <p>D. D. LGS. 8.7.1999, n. 270, <i>Nuova disciplina delle grandi imprese in stato di insolvenza, a norma dell'art. 1 della legge 30 luglio 1998, n. 274</i>.</p>	
Pasākuma veids	Individuālais atbalsts	CE.FO.P. Centro Formazione Professionale ... in A.S.
Mērķis	Grūtībās nonākušu uzņēmumu glābšana, nodarbinātība	
Atbalsta veids	Garantija	
Budžets	Kopējais budžets: EUR 8 (miljonos)	
Atbalsta intensitāte	100 %	
Atbalsta ilgums	1.7.2012.–31.12.2012.	
Tautsaimniecības nozares	Darbaspēka meklēšana un nodrošināšana ar personālu, vidējā tehniskā un profesionālā izglītība, citur neklasificēta izglītība	
Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese	<i>Ministero dello Sviluppo Economico</i> Via Veneto 33 00187 Roma RM ITALIA	
Cita informācija	—	

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

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

Lēmuma pieņemšanas datums	17.8.2012.	
Atbalsts Nr.	SA.35012 (12/N)	
Dalībvalsts	Polija	
Reģions	Miasto Wrocław	107. panta 3. punkta a) apakšpunkts
Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)	UPS Polska Sp. z o.o.	
Juridiskais pamats	<p>— Projekt umowy ramowej o udzielenie dotacji celowej pomiędzy UPS Polska Sp. z o.o.</p> <p>— „Program wspierania inwestycji o istotnym znaczeniu dla gospodarki polskiej na lata 2011–2020”, przyjęty przez Radę Ministrów w dniu 5 lipca 2011 r. na podstawie art. 19 ust. 2 ustawy z dnia 6 grudnia 2006 r. o zasadach prowadzenia polityki rozwoju (Dz.U. z 2009 r. nr 84, poz. 712 i nr 157, poz. 1241) zmieniony uchwałą Rady Ministrów z dnia 20 marca 2012 r., zwany dalej „Programem”</p>	
Pasākuma veids	Individuālais atbalsts	UPS Polska Sp. z o.o.
Mērķis	Reģionālā attīstība, nodarbinātība	
Atbalsta veids	Tieša dotācija	
Budžets	Kopējais budžets: PLN 0,80 (miljonos)	
Atbalsta intensitāte	3,34 %	
Atbalsta ilgums	31.12.2012.–31.12.2014.	
Tautsaimniecības nozares	Uzskaites, grāmatvedības, audita un revīzijas pakalpojumi, konsultēšana nodokļu jautājumos	
Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese	Minister Gospodarki Plac Trzech Krzyży 3/5 00-507 Warszawa POLSKA/POLAND	
Cita informācija	—	

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

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

Lēmuma pieņemšanas datums	23.8.2012.	
Atbalsts Nr.	SA.35030 (12/N)	
Dalībvalsts	Polija	
Reģions	Miasto Kraków	107. panta 3. punkta a) apakšpunkts
Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)	State Street Services (Poland) Limited Sp. z o.o.	
Juridiskais pamats	<p>— Projekt umowy ramowej o udzielenie dotacji celowej pomiędzy State Street Services (Poland) Limited Sp. z o.o.</p> <p>— „Program wspierania inwestycji o istotnym znaczeniu dla gospodarki polskiej na lata 2011–2020”, przyjęty przez Radę Ministrów w dniu 5 lipca 2011 r. na podstawie art. 19 ust. 2 ustawy z dnia 6 grudnia 2006 r. o zasadach prowadzenia polityki rozwoju (Dz.U. z 2009 r. nr 84, poz. 712 i nr 157, poz. 1241) zmieniony uchwałą Rady Ministrów z dnia 20 marca 2012 r., zwany dalej „Programem”</p>	
Pasākuma veids	Individuālais atbalsts	State Street Services (Poland) Limited Sp. z o.o.
Mērķis	Reģionālā attīstība, nodarbinātība	
Atbalsta veids	Tieša dotācija	
Budžets	Kopējais budžets: PLN 3,71 (miljonos)	
Atbalsta intensitāte	6,56 %	
Atbalsta ilgums	31.12.2012.–31.12.2014.	
Tautsaimniecības nozares	Datorprogrammēšana, datoriekārtu darbības pārvaldīšana, citur neklasificēti informācijas pakalpojumi, līdzekļu apvienošana trastos, fondos un līdzīgās finanšu vienībās, citur neklasificētas finanšu pakalpojumu darbības, izņemot apdrošināšanu un pensiju uzkrāšanu, operācijas ar vērtspapīriem, citas finanšu pakalpojumus papildinošas darbības, izņemot apdrošināšanu un pensiju uzkrāšanu, uzskaites, grāmatvedības, audita un revīzijas pakalpojumi, konsultēšana nodokļu jautājumos, konsultēšana komercdarbībā un vadībinībās	
Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese	Minister Gospodarki Plac Trzech Krzyży 3/5 00-507 Warszawa POLSKA/POLAND	
Cita informācija	—	

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

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



**Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju****(Lieta COMP/M.6581 – GKN/Volvo Aero)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2012/C 285/03)

Komisija 2012. gada 3. septembrī nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar kopējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai 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 32012M6581. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Kopienu tiesību aktiem.
-

## IV

(Paziņojumi)

## EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

## EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss <sup>(1)</sup>

2012. gada 20. septembris

(2012/C 285/04)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,2954	AUD	Austrālijas dolārs	1,2461
JPY	Japānas jena	101,21	CAD	Kanādas dolārs	1,2678
DKK	Dānijas krona	7,4549	HKD	Hongkongas dolārs	10,0425
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,80017	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,5729
SEK	Zviedrijas krona	8,4885	SGD	Singapūras dolārs	1,5878
CHF	Šveices franks	1,2088	KRW	Dienvietkorejas vona	1 453,99
ISK	Islandes krona		ZAR	Dienvietāfrikas rands	10,8060
NOK	Norvēģijas krona	7,4320	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	8,1668
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	HRK	Horvātijas kuna	7,3910
CZK	Čehijas krona	24,904	IDR	Indonēzijas rūpija	12 370,30
HUF	Ungārijas forints	284,40	MYR	Malaizijas ringits	3,9810
LTL	Lietuvas lits	3,4528	PHP	Filipīnu peso	54,109
LVL	Latvijas lats	0,6962	RUB	Krievijas rublis	40,6040
PLN	Polijas zlots	4,1645	THB	Taizemes bāts	40,024
RON	Rumānijas leja	4,5128	BRL	Brazīlijas reāls	2,6284
TRY	Turcijas lira	2,3335	MXN	Meksikas peso	16,7056
			INR	Indijas rūpija	70,3866

<sup>(1)</sup> Datu avots: atsaucies maiņas kursu publicējusi ECB.

## DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

**Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu**

(2012/C 285/05)

Saskaņā ar 35. panta 3. punktu Padomes 2009. gada 20. novembra Regulā (EK) Nr. 1224/2009, ar ko izveido Kopienas kontroles sistēmu, lai nodrošinātu atbilstību kopējās zivsaimniecības politikas noteikumiem <sup>(1)</sup>, ir pieņemts lēmums aizliegt zveju, kā noteikts tabulā.

Aizlieguma datums un laiks	23.8.2012.
Darbības ilgums	23.8.2012.–31.12.2012.
Dalībvalsts	Nīderlande
Krājums vai krājumu grupa	PLE/7DE.
Suga	Jūras zeltplekste ( <i>Pleuronectes platessa</i> )
Zona	VII d un VII e zona
Zvejas kuģu tips(-i)	—
Atsauces numurs	FS36TQ43

<sup>(1)</sup> OV L 343, 22.12.2009., 1. lpp.

**Dalībvalstu paziņotā informācija attiecībā uz zvejas aizliegumu noteikšanu**

(2012/C 285/06)

Saskaņā ar 35. panta 3. punktu Padomes 2009. gada 20. novembra Regulā (EK) Nr. 1224/2009, ar ko izveido Kopienas kontroles sistēmu, lai nodrošinātu atbilstību kopējās zivsaimniecības politikas noteikumiem <sup>(1)</sup>, ir pieņemts lēmums aizliegt zveju, kā noteikts tabulā.

Aizlieguma datums un laiks	3.5.2012.
Darbības ilgums	3.5.2012.–31.12.2012.
Dalībvalsts	Nīderlande
Krājums vai krājumu grupa	HAD/7X7A34
Suga	Pikša ( <i>Melanogrammus aeglefinus</i> )
Zona	VII b–k, VIII, IX un X; ES ūdeņi CECAF 34.1.1. zonā
Zvejas kuģu tips(-i)	—
Atsauces numurs	FS35TQ43

<sup>(1)</sup> OV L 343, 22.12.2009., 1. lpp.

## V

(Atzinumi)

## ADMINISTRATĪVAS PROCEDŪRAS

## EIROPAS KOMISIJA

**Uzaicinājums iesniegt priekšlikumus darba programmām, kas iekļautas EK Septītajā pamatprogrammā pētniecības, tehnoloģiju attīstības un demonstrējumu pasākumiem**

(2012/C 285/07)

Ar šo aicinām iesniegt priekšlikumus darba programmām, kuras iekļautas Eiropas Kopienas Septītajā pamatprogrammā pētniecības, tehnoloģiju attīstības un demonstrējumu pasākumiem (no 2007. līdz 2013. gadam).

Aicinām iesniegt priekšlikumus saistībā ar uzaicinājumu uz konkursu – **Informācijas un komunikācijas tehnoloģijas: FP7-ICT-2013-C īpašajā programmā “Sadarbība”**.

Konkursa dokumentācija, tostarp attiecīgie termiņi un norādes par budžetu ir uzaicinājuma uz konkursu tekstā, kas publicēts:

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

---

**UZAICINĀJUMS IESNIEGT PRIEKŠLIKUMUS – EACEA/30/12**

**Jean Monnet programma, trešā galvenā darbība – atbalsts Eiropas apvienībām, kas Eiropā aktīvi darbojas izglītības, mācību un Eiropas integrācijas jomā**

**2013. gada darbības dotācijas**

(2012/C 285/08)

**1. Mērķi un apraksts**

Šā uzaicinājuma iesniegt priekšlikumus mērķis ir atlasīt organizācijas, lai noslēgtu gada darbības dotācijas nolīgumus par 2013. budžeta gadu. Tas neattiecas uz organizācijām, kas noslēgušas partnerības pamatnolīgumu ar Izglītības, audiovizuālās jomas un kultūras izpildaģentūru (turpmāk tekstā – “Aģentūra”) par 2011.–2013. gada periodu.

Šā uzaicinājuma iesniegt priekšlikumus mērķis ir atbalstīt Eiropas apvienības izglītības un mācību jomā, kas aktīvi nodarbojas ar:

- Eiropas integrācijas jautājumiem, un/vai
- Eiropas izglītības un mācību politikas mērķu sasniegšanu.

Juridisko pamatu veido “Mūžizglītības programma” <sup>(1)</sup> un jo īpaši tās *Jean Monnet* apakšprogramma.

Īstenojot *Jean Monnet* programmas trešo galveno darbību, šā uzaicinājuma iesniegt priekšlikumus īpašie mērķi ir:

- atbalstīt augstas kvalitātes Eiropas apvienības, kas ar izglītojošo un mācību pasākumu palīdzību dod ieguldījumu zināšanu un informētības par Eiropas integrācijas procesu veicināšanā,
- atbalstīt augstas kvalitātes Eiropas apvienības, kas sekmē vismaz viena Eiropas stratēģiskās programmas sadarbībai izglītības un mācību jomā (“ET 2020”) <sup>(2)</sup> stratēģiskā mērķa īstenošanu.

Par šā uzaicinājuma iesniegt priekšlikumus pārvaldību atbild Aģentūra, kas darbojas saskaņā ar Eiropas Komisijas (turpmāk tekstā – “Komisija”) deleģētām pilnvarām.

**2. Atbilstīgie pretendenti**

Atbilstīgie pretendenti ir Eiropas apvienības izglītības un mācību jomā, kas aktīvi nodarbojas ar:

- Eiropas integrācijas jautājumiem, un/vai
- Eiropas izglītības un mācību politikas mērķu sasniegšanu.

Eiropas apvienībām jābūt:

- bezpeļņas organizācijām,

<sup>(1)</sup> Skatīt Eiropas Parlamenta un Padomes 2006. gada 15. novembra Lēmumu Nr. 1720/2006/EK, ar ko izveido rīcības programmu mūžizglītības jomā (OV L 327, 24.11.2006., 45. lpp.).

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

<sup>(2)</sup> [http://ec.europa.eu/education/lifelong-learning-policy/doc1120\\_en.htm](http://ec.europa.eu/education/lifelong-learning-policy/doc1120_en.htm)

- tā uzaicinājuma iesniegt priekšlikumus termiņa datumā vairāk nekā divus gadus bez pārtraukuma jāatrodas un jābūt juridiskam statusam un juridiskai adresei vienā vai vairākās mūžizglītības programmas valstīs <sup>(1)</sup> (27 ES dalībvalstīs, bijušajā Dienvidslāvijas Maķedonijas Republikā, Islandē, Lihtenšteinā, Norvēģijā, Turcijā, Horvātijā, Serbijā un Šveicē),
- lielāko daļu darbību tās veic Eiropas Savienības dalībvalstīs un/vai citās mūžizglītības programmas valstīs,
- tās pastāv kā organizācijas, kuru mērķis atbilst vispārējām Eiropas interesēm, kā noteikts 162. pantā Finanšu regulas īstenošanas kārtībā, kas paredzēta grozītajā Komisijas Regulā (EK, Euratom) Nr. 2342/2002 <sup>(2)</sup>,

Turklāt, lai Eiropas apvienība atbilstu dalībai šajā uzaicinājumā, tās dalības uzbūvei jāatbilst vienai no šādām divām kategorijām:

- vai nu Eiropas apvienībā ietilpst tikai dalībā balstītas apvienības (t. i., dalībnieces pašas ir pārstāvības apvienības starptautiskā, valsts, reģionālā vai vietējā līmenī). Eiropas apvienībās, kurās ietilpst tikai dalībā balstītas apvienības, jābūt dalībniecēm no vismaz sešām dažādām ES dalībvalstīm <sup>(3)</sup>;

Eiropas apvienības dalībapvienībām jābūt "pilntiesīgas dalībnieces" statusam (asociētās un novērotājas dalībnieces netiek uzskatītas par "pilntiesīgām dalībniecēm"). Dalībniecēm jābūt atbilstīgam juridiskam statusam, tām jābūt bezpeļņas organizācijām un aktīvi jādarbojas izglītības un mācību jomā. Par atbilstīgām dalīborganizācijām neuzskata privātpersonas un organizācijas, kas gūst peļņu,

- vai daļai Eiropas apvienības dalībnieču nav dalībā balstītas uzbūves. Tādējādi Eiropas apvienību var veidot (pilnībā vai daļēji) iestādes un organizācijas, kas aktīvi darbojas izglītības un mācību jomā un kam nav dalībā balstītas uzbūves (piemēram, pamatskolas un vidusskolas, kā arī augstākās izglītības iestādes). Eiropas apvienībās, kurās ietilpst iestādes vai organizācijas bez dalībā balstītas uzbūves, jābūt dalībniecēm vismaz no deviņām dažādām ES dalībvalstīm;

Dalībiestādēm un dalīborganizācijām, kas nav dalībā balstītas, ir jābūt "pilntiesīgas dalībnieces" statusam (asociētās un novērotājas dalībnieces netiek uzskatītas par "pilntiesīgām dalībniecēm"). Dalībniecēm jābūt bezpeļņas organizācijām un aktīvi jādarbojas izglītības un mācību jomā atbilstoši iepriekš norādītajam. Privātpersonas neuzskata par atbilstīgām dalīborganizācijām.

### 3. Atbilstīgās darbības

Eiropas Savienības finansējumu saskaņā ar šo uzaicinājumu iesniegt priekšlikumus piešķir kā darbības dotācijas. Šīs dotācijas ir paredzētas, lai daļēji segtu atlasīto saņēmēju izmaksas saistībā ar Eiropas pasākumiem, ko īsteno atbilstīgi saskaņotai darba programmai.

Piedāvātās darba programmas pasākumiem ir jādod ieguldījums:

- zināšanu un informētības par Eiropas integrācijas procesu veicināšanā ar izglītojošo un mācību pasākumu palīdzību, un/vai

<sup>(1)</sup> Albānijas, Bosnijas un Hercegovinas un Melnkalnes dalību šajā uzaicinājumā iesniegt priekšlikumus nosaka Saprāšanās memorands starp Komisiju un attiecīgi katras no šo valstu kompetentajām iestādēm. Ja Saprāšanās memorands nav parakstīts līdz tā mēneša pirmajai dienai, kurā pieņemts lēmums par dotācijas piešķiršanu, minēto valstu dalībniekiem finansējumu nepiešķir, un tos neņems vērā attiecībā uz konsorciju/partnerību minimālo lielumu.

<sup>(2)</sup> Saskaņā ar šo definīciju organizācija, kuras mērķi atbilst vispārējām Eiropas interesēm, ir:  
— Eiropas organizācija, kas nodarbojas ar izglītību, apmācību, informēšanu vai pētniecību un izpēti Eiropas politikas jomā vai ir Eiropas standartizācijas organizācija, vai  
— Eiropas tīkls, kas pārstāv bezpeļņas organizācijas, kuras darbojas dalībvalstīs vai kandidātvalstīs, un sekmē principus un politiku, kas atbilst Līgumu mērķiem.

<sup>(3)</sup> Papildus Eiropas apvienībā var būt iesaistītas dalībapvienības, kas atrodas citās ES dalībvalstīs un citās valstīs.

— vismaz viena no turpmāk norādītajiem “ET 2020” paredzētajiem stratēģiskajiem mērķiem sasniegšanā:

- 1) mūžizglītības un mobilitātes realizēšana dzīvē;
- 2) izglītības un mācību kvalitātes un efektivitātes uzlabošana;
- 3) vienlīdzības, sociālās kohēzijas un aktīvas pilsonības veicināšana;
- 4) inovāciju un radošuma, tostarp uzņēmējdarbības, veicināšana visās izglītības un mācību jomās.

#### 4. Piešķiršanas kritēriji

Detalizētas 12 mēnešu darba programmas kvalitāti novērtē, pamatojoties uz šādiem trim piešķiršanas kritērijiem:

- 1) īstermiņa (12 mēnešu) mērķu atbilstība, skaidrība un saskaņotība;
- 2) darba programmas pārvaldības kvalitāte (skaidrība un atbilstība ierosinātajiem pasākumiem un budžetam, lai sasniegtu mērķus, grafiks);
- 3) sagaidāmā pasākumu ietekme uz izglītību un/vai mācībām Eiropas mērogā.

Visiem trim piešķiršanas kritērijiem ir vienāda nozīme, un sīkākas ziņas par to, kāda informācija iesniedzama par katru piešķiršanas kritēriju, ir atrodamas vadlīniju pretendentiem 1. pielikumā.

#### 5. Budžets

Kopējais paredzamais ES budžets Eiropas apvienību līdzfinansēšanai šā uzaicinājuma ietvaros ir EUR 748 400.

Maksimālā 12 mēnešu (kas atbilst vienam – 2012. – budžeta gadam) gada darba programmas darbības dotācija vienai apvienībai nevar pārsniegt EUR 100 000.

ES finansiālais atbalsts nevar būt lielāks par 75 % Eiropas apvienības paredzamā attiecināmā gada budžeta.

#### 6. Pieteikumu iesniegšana un termiņš

Tiešsaistes pieteikuma (e-veidlapas) iesniegšanas termiņš ir:

2012. gada 15. novembra plkst. 12.00 pēc Briseles laika.

Pieteikumi jāiesniedz, izmantojot tiešsaistes dotācijas pieteikuma veidlapu (e-veidlapa). Šis iesniegums tiešsaistē ir uzskatāms par pamateksemplāru.

Oficiālais tiešsaistes dotācijas pieteikums (e-veidlapa) angļu, franču un vācu valodā ir pieejams tīmekļa vietnē

[http://eacea.ec.europa.eu/llp/funding/2013/call\\_jm\\_ka3\\_structural\\_support\\_2012\\_en.php](http://eacea.ec.europa.eu/llp/funding/2013/call_jm_ka3_structural_support_2012_en.php) un ir pienācīgi jāaizpilda vienā no Eiropas Savienības oficiālajām valodām.

Tomēr, lai iesniegtu papildus pieprasīto informāciju, līdz norādītajam termiņam (2012. gada 15. novembra plkst. 12.00.) Aģentūrai pa e-pastu ir jānosūta pilna pieteikuma dokumentācijas kopija (iesniegtās e-veidlapas elektroniska kopija kopā ar papildu dokumentiem – sk. vadlīniju pretendentiem 13. sadaļu):

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

#### 7. Papildu informācija

Vadlīnijas pretendentiem, kā arī tiešsaistes pieteikuma veidlapa un pielikumi ir pieejami šādā tīmekļa vietnē:

[http://eacea.ec.europa.eu/llp/funding/2013/call\\_jm\\_ka3\\_structural\\_support\\_2012\\_en.php](http://eacea.ec.europa.eu/llp/funding/2013/call_jm_ka3_structural_support_2012_en.php)

## 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**

(2012/C 285/09)

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

## VIENOTS DOKUMENTS

## PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

## “EAST KENT GOLDINGS”

## EK Nr.: UK-PDO-0005-0951-13.02.2012

## AĢIN ( ) ACVN ( X )

1. **Nosaukums:**

“East Kent Goldings”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Apvienotā Karaliste

3. **Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**3.1. *Produkta veids:*

1.8. grupa. Citi Līguma I pielikumā minētie produkti (garšvielas u. c.)

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

Ar nosaukumu “East Kent Goldings” apzīmē īpašu apiņu šķirni, ko izmanto izsmalcinātāko šķirņu alus un gaišā alus brūvēšanai. *Humulus lupulus* (britiem pazīstams arī ar nosaukumu “mežvilks” (“wolf of the woods”)) sievišķais augs ražo rogas, kas veidotas no mīkstām “ziedlapiņām”, kuru iekšpusē ir dziedzerīši, kas izdala lipīgu un eļļainu vielu lupulīnu, kurš satur ēteriskās eļļas un sveķus.

## Sveķi

α-sveķskābes 4,0–6,0 % pēc masas

Kohumulons 25–30 % pēc masas

β-sveķskābes 1,5–3,3 % pēc masas

## Eļļas

Eļļas kopā 0,6–1,0 ml/100g

Mircēns 20–26 % no eļļu kopējā satura

Humulēns 33–45 % no eļļu kopējā satura

(1) OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.



Humulēna un kariofilēna attiecība	> 3
Kariofilēns	10–15 % no eļļu kopējā satura
Farnezēns	< 1 % no eļļu kopējā satura
Selinēni	< 3 % no eļļu kopējā satura

Šīs rogas izmanto galvenokārt alus brūvēšanai. Tām piemīt maigs, viegli saldens citronu ziedu aromāts. Rogas pēc formas ir iegarenī ovālas, un to lielums ir 1,25–2,5 cm. Roga ir koši zaļā krāsā, tās iekšpusē atrodas plānas, bālas pieziedlapas un apziedņa lapu dziedzerīšu izdalīts gaiši dzeltens lupulīns, kas aptver sēklotnes pamatni. Novācot ražu, rogas ir lipīgas un eļļainas, taču pēc tam, kad tās izžāvētas saglabāšanai, pieziedlapas kļūst bālas un trauslas un skaidri saskatāmi apziedņa lapu dzeltenie lupulīna dziedzerīši. Aromāts atgādina jauktas citrusaugu, citrona un ziedu smaržas nianšes. Sausie apiņi, kad tie pievienoti alum gatavošanas beidzamajā posmā, piešķir tam aromātu, kas atgādina citrusaugļu ievārijumu.

Galvenās lupulīna lipīdu sastāvdaļas nemainās atkarībā no gadalaika un audzēšanas vietas un ļauj, kā jau norādīts, atšķirt "Goldings" no pārējām apiņu šķirnēm. Tomēr mazākā īpatsvarā esošo ēterisko eļļu saturs var mainīties atkarā no vides un gadalaika, un šīs sastāvdaļas, kuru raksturīgās īpašības pa lielāku tiesai vēl nav noskaidrotas, ļauj organoleptiski atšķirt Īstkentā (*East Kent*) audzētās "Goldings" rogas no citur audzētām apiņu šķirnēm.

### 3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

Nepiemēro

### 3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

Nepiemēro

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

"East Kent Goldings" apiņus audzē, novāc, žāvē un iesaiņo ķīpās vai maisos noteiktajā apgabalā. "East Kent Goldings" ražošana un sagatavošana norisinās noteiktajā apgabalā. Kaut arī ministrijas sertificēto pavairojamo materiālu (sakņu stīgas vai spraudņus) ražo ārpus noteiktā apgabala, rūpēs par to, lai saglabātu izolētību un nepieļautu vīruslimību ieviešanos/izplatīšanos, vecākaugu materiāla izcelsme ir Īstkentā (*East Kent*). To ņem no augu kolekcijām, kas iepriekš glabājušās *Wye College* un *East Malling Research Station* (abas šīs iestādes ir respektējami zinātniskie institūti), bet patlaban tās glabā *Wye Hops Ltd* Kenterberijā (*Canterbury*) un Feiveršemā (*Faversham*). Dokumentācijā apstiprināts, ka šā materiāla izcelsme ir Īstkentā.

### 3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvšanai, iepakojšanai u. c.:

"East Kent Goldings" apiņi jāiesaiņo ķīpās vai maisos noteiktajā apgabalā. Iepakojot rogas sapresē; tas stipri vien palielina iesaiņoto apjomu blīvumu, lai atvieglotu uzglabāšanu un pārvadāšanu. Identifikācijas un izsekojamības nolūkos iepakojšanai jānotiek saimniecībā, kurā apiņi izaudzēti. Turklāt neiesaiņotus apiņus būtu grūti transportēt. Pēc iepakojšanas darbību pabeigšanas produkts tiek uzskatīts par "sagatavotu". Ķīpas un maisus, kas satur sausus apiņus, pirms aizvešanas no saimniecības uzglabāšanas vietā un nogādāšanas patērētājiem, aizzīmogo un marķē, norādot audzētāja vārdu un uzvārdu [vai nosaukumu], šķirni, pagastu vai reģionu, ražas gadu un ES piešķirtu numuru. Audzētājs ieraksta reģistrā attiecīgajā laukā izaudzēto apiņu novākšanas datumu un ķīpu vai maisu numurus.

### 3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Nepiemēro

## 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Audzēšanas ģeogrāfiskā apgabala rietumu robežu veido A249 ceļš Širnesā (*Sheerness*), kas dienvidos stiepjas līdz M20 ātrgaitas autoceļa 7. ceļa savienojumam, bet austrumu virzienā – pa M20 ātrgaitas autoceļu līdz Folkstonai (*Folkestone*). Ģeogrāfiskā apgabala ziemeļu austrumu robežu veido krasta līnija. Šajās robežās esošajā apgabalā ietilpst šādi pagasti: *Tonge*, *Borden*, *Lynsted*, *Norton*, *Teynham*, *Buckland*, *Stone*, *Ospringe*, *Faversham*, *Boughton-under-Blean*, *Selling*, *Chartham*, *Chilham*, *Harbledown*, *Canterbury*, *Bekesbourne*, *Bridge* un *Bishopsbourne*.

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Apiņu šķirni "Golding" no senās "Canterbury Whitebine" šķirnes Vestmelingā (*West Malling*), Kentā (*Kent*) izaudzējis selekcionārs Goldings (*Golding*) aptuveni 1790. gadā (*Percival, R.A.S.E Journal for 1901*). XIX gadsimta sākumā "Golding" apiņus audzēja Īstkentā, kur augsnes bija "labāk piemērotas to augšanai (...) dziļas, barības vielām bagātas augsnes ar kaļķainu apakškārtu" (*Rutley, R.A.S.E Journal for 1848*). Īstkentā audzētie "Golding" apiņi tika uzskatīti par labākiem nekā Meidstonā (*Maidstone*) audzētie "Golding" apiņi, un tādēļ tos varēja pārdot par augstāku cenu. Lai atšķirtu šajā apgabalā audzētos apiņus, tos pārdeva kā Īstkentas produkciju ("The Hops Farmer", *EJ Lance, 1838, London*), tādējādi izpelnoties nosaukumu "East Kent Goldings". Deviņpadsmitā gadsimta gaitā Īstkentā tika selekcionēti vairāki vietējie šķirnes varianti jeb kloni, tostarp "Bramling" (1865), "Rodmersham" jeb "Mercers" (1880), "Cobbs" (1881), "Petham" (1885), "Early Bird" (1887) un "Eastwell" (1889). Apiņos esošo ēterisko eļļu analīzes rezultāti apstiprina, ka šiem "East Kent Goldings" variantiem šo vielu sastāvs ir viendabīgs un ka tie neapšaubāmi pieder pie vienas un tās pašas šķirnes. Auga morfoloģija precīzi atbilst aprakstiem, kurus par "Golding" apiņiem kopš XIX gadsimta sākuma snieguši audzētāji, agronomi un zinātnieki.

Kaut arī apiņus audzē visur pasaulē, visaugstākās ražas iegūst apiņu izcelsmes vietās. Pie tāda secinājuma nonāca pēc tam, kad ar apiņu šķirnēm no 1960. līdz 1978. gadam starptautiskā mērogā tika veikts ievērojams skaits izmēģinājumu (*Neve, (1983) J. Inst. Brew, 89, 98–101*). Par galveno iemeslu minētajam secinājumam tika uzskatīta apvidus ietekme – katrā apvidū ir citāds dienas garums, kas ietekmē ziedēšanas datumu, kurš savukārt nosaka iegūto ražu. "Goldings" šķirnes apiņu ražas, kas Īstkentā iegūtas laikā no 2006. līdz 2009. gadam, salīdzinājumā ar citos apgabalos iegūtajām ražām pastāvīgi bijušas vismaz par 21 % lielākas.

Īstkentā audzētie "Goldings" šķirnes apiņi savas augstākās kvalitātes dēļ iemantojuši labu reputāciju, kas dokumentāri apstiprināta laikā no 1838. gada līdz pat mūsu dienām, kad vairākas tīmekļa vietnes izceļ "East Kent Goldings" apiņu kvalitāti. Valsts apiņu konkursa laikā, ko ik gadu rīko *Institute of Brewing and Distilling*, no Īstkentas ņemtie apiņu paraugi "Goldings" kategorijā sistemātiski 5 pēdējo gadu laikā bijuši vislabākie, kaut arī "East Kent Goldings" aizņem tikai 30 % no kopējās platības, kas Apvienotajā Karalistē atvēlēta "Goldings" šķirnes apiņu audzēšanai. Alus brūvētāji laiku laikos atzinuši "East Kent Goldings" aromāta kvalitātes pārkāpumu, un mūsdienās daudz alus brūvētāju, jo īpaši ASV, prasa, lai "Goldings" šķirnes apiņi, ko viņi iegādājas, būtu izaudzēti Īstkentā.

### 5.2. Produkta specifika:

"East Kent Goldings" apiņi cēlušies no vienas vienīgas sēklas. Apiņu augs ir divmājnieks, un tā ir eksogāma, ļoti heterogēna suga. Un tāpēc apiņu sugas reproduktīvā struktūra ir ļoti līdzīga cilvēku reproduktīvajai struktūrai – tie ir šķirtdzimumu augi, no kuriem radušies pēcteči katrs ir indivīds ar neatkarīgo īpašībām. Kaut arī var būt līdzīga īpašības vienas "ģimenes" ietvaros, nav tādu divu indivīdu, kuru ģenētiskās īpašības būtu identiskas. Līdztekus tam apiņi nav pašapputes augs, un katrs jaunais indivīds rodas divu dažādu vecāku gēnu rekombinācijas rezultātā. Katrs uzdīgušais jaunais augs attīstās par nobriedušu augu, kas no visiem citiem apiņu augiem atšķiras ar visām tā īpašībām, tostarp morfoloģiskajām pazīmēm un auga sekundārās produkcijas ķīmisko sastāvu. Komerciālu apiņu šķirni iegūst, šādas neatkarīgas izcelsmes jaunu augu pēc klonēšanas paņēmienu pavairojot ar apakšzemes sakņu stīgām (ilggadīgie dzinumi) vai ar stublāja spraudņiem. Tādējādi katrs jaunas šķirnes augs ir ģenētiski identisks sākotnējam dēstam, jo iegūts bezdzimumvairošanās ceļā. Rezultātā katru šādu augu var izmantot par pamataugu tālākai pavairošanai. Apiņu augs ir ilggadīga sakne. Apiņu šķirne var rasties spontāni, kā, piemēram, šķirnes "Fuggle" un "Whitbread Golding", vai – visbiežāk – to izaudzē selekcionārs. No šķirni ieguvušā selekcionāra rīcībā esošās sēklas apiņu augus pavairo kā klonus no sakņu spraudņiem vai zaļajiem dzinumiem. No pamatauga saknes, ja tā ir pasargāta no slimībām, var audzēt apiņus daudzus gadus.

"East Kent Goldings" apiņiem raksturīgs augsts humulēna saturs (kur humulēna un kariofilēna attiecība vienmēr ir lielāka par 3), bet ļoti zems farnezēna un selinēna saturs, kā norādīts 3.2. punktā. Tā kā katra apiņu šķirne iegūta no viena konkrēta dēsta ar neatkarīgo ēterisko eļļu sastāvu, "Goldings" šķirni pēc ēterisko eļļu sastāva ir iespējams atšķirt citām ar to nesaistītām šķirnēm, piemēram, "Fuggle" (kurai ir daudz augstāks farnezēna saturs – aptuveni 7 %) un "Challenger" (kurai ir daudz augstāks selinēna saturs – 12 %). Lai gan galveno ēterisko eļļu saturs "East Kent Goldings" apiņiem ir līdzīgs tam,

kāds tas ir to šķirņu apiņiem, kas ar minēto šķirni ir ģeoloģiski tuvi, vienmēr ir iespējams to atšķirt. Piemēram, šo apiņu "Northern Brewer" šķirnes dēstam ir augstāks mircēna saturs – aptuveni 36 %, bet "Northdown" dēstam (kas ir "Northern Brewer" dēsts) ir augstāks farnezēna saturs – aptuveni 1,3 %. Atkarībā no šķirnes pastāv arī selinēna satura atšķirības.

"East Kent Goldings" apiņiem raksturīga letāla jutība pret apiņu mozaikas vīrusu. Šā laputu pārnēsātā vīrusa izraisītās slimības simptomi ir plankumu parādīšanās uz lapām, kas sāk čokuroties, un augi nīkuļo, un starpmezglu posmi saīsinās, kā apraksta Neve (1991). Inficētie "East Kent Goldings" apiņi, kam ir šādi simptomi, gan var izdzīvot vēl vairākas sezonas, taču pēc tam nenovēršami aiziet bojā. Kaut arī citviet pasaulē dažas citas eksperimentālas šķirnes arī ir letāli jutīgas pret šo slimību, "East Kent Goldings" ir vienīgā komerciālā apiņu šķirne, kam raksturīga šī neizturība. "East Kent Goldings" apiņu pavairošana ar sakņu spraudņiem jāveic izolēti no visu pārējo šķirņu apiņiem, kas varētu būt vīrusu pārnēsātāji bez redzamiem simptomiem.

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

Aromātu un garšu, ko alum dod "Goldings" šķirnes apiņi, cenšas nodrošināt daudz alus ražotāju, bet Anglijā Īstkentā izaudzēto "Goldings" – "East Kent Goldings" – apiņu ieguldījums tiek sevišķi cienīts. Īpašie reģiona augsnes apstākļi, vērsums pret debess pusēm, dienas garums, nokrišņu daudzums un temperatūras ietekmē šīs šķirnes apiņu augšanas un nobriešanas spējas, lai dotu rogas ar kvalitātes ziņā neatkārtojamām organoleptiskajām īpašībām.

Dziļas māla aluviālās sanesas, kas atrodas North Downs, ir "East Kent Goldings" neatkārtojamību veicinošs faktors. Augsnes ūdensietilpība ir svarīgs faktors, jo Downs ietekmē nokrišņu daudzumu Īstkentā – gada vidējais rādītājs ir 635 mm jeb 76 % no valstī vidējā nokrišņu daudzuma gadā. Šo faktoru apvienojums nosaka to, ka gaisa mitrums šeit ir zemāks nekā citos Anglijas apiņu audzēšanas apgabalos.

"East Kent Goldings" aromāta īpašības ietekmē Īstkentas augsnes – māla aluviālās sanesas uz krīta pamatnes nodrošina, ka pH ir 6,5–7,00, kas apiņiem ir sevišķi piemēroti, – un to vērsums pret aukstajiem, sāls piesātinātajiem vējiem, kas pūš no Temzas estuāra, jo īpaši martā, kad veidojas apiņu īpašības atkarībā no gadalaika apstākļiem un šķirnes. Pētījumi, kas agrāk veikti Wye College, liecina, ka tad, ja februārī un martā augsnes temperatūras ir zemākas, apiņu raža ir augstāka (*Department of Hop Research Annual Report for 1980, Wye College*), un ka martā pastāvošās temperatūras var ietekmēt arī lupulīna dziedzerīšu izdalīto sveķu rūgtuma pakāpi (*Department of Hop Research Annual Report for 1982, Wye College*). Turklāt vairāki lupulīna dziedzerīšos esošo ķīmisko savienojumu prekursori marta mēnesī atrodami arī pumpuru un dzinumumu audos (*Rossiter, Imperial College*).

Izsmalcināto "East Kent Goldings" apiņu aromātu, kas rodas šo reģionam raksturīgo faktoru apvienojuma ietekmē, atzinīgi vērtē augstas kvalitātes alus un gaišā alus darītāji gan Apvienotajā Karalistē, gan Amerikas Savienotajās Valstīs. Aldari, marķējot saražotā alus taru, bieži vien izmanto vārdus "East Kent Goldings". "East Kent Goldings" apiņi regulāri sasniedz augstas cenas, jo šī izejviela ir neatkārtojama. Šiem apiņiem piemīt maigs, viegli saldēns citronu ziedu aromāts. Apiņi ir ļoti izsmalcināti, un tajos esošo minerālvielu kvalitāte piešķir alum stingrumu un strukturējumu. To godalgoto alus šķirņu vidū, kuru ražošanā izmantoti "East Kent Goldings" apiņi, minamas Fullers 1845, Hop Back Summer Lightning un ASV ražotā Boston Brewing Co Ales.

**Atsauce uz specifikācijas publikāciju:**

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

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

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

(2012/C 285/10)

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

VIENOTS DOKUMENTS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**

**“SAUCISSE DE MONTBÉLIARD”**

**EK Nr.: FR-PGI-0005-0869-14.03.2011**

**AĢIN ( X ) ACVN ( )**

**1. Nosaukums:**

“Saucisse de Montbéliard”

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Francija

**3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:**

**3.1. Produkta veids:**

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

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

Produktam “Saucisse de Montbéliard” ir turpmāk aprakstītās īpašības.

**Ārējais izskats**

“Saucisse de Montbéliard” ir cilindrisks desas likums vismaz 25 mm diametrā (zarnas apvalka diametrs iepildīšanas laikā), kas pagatavots uz cūkgaļas bāzes. “Saucisse de Montbéliard” iepilda cūkas zarnu apvalkā, kas ir pilnīgi dabīgs. Šis zarnu apvalks nav krāsots, un to aizdara vijot.

“Saucisse de Montbéliard” uzšildot un pārgriežot redzams, ka desai izmantotā gaļa ir rupji, taču vienmērīgi sakapāta un pēc izskata viendabīga un saistīga.

**Krāsa un konsistence**

Kūpināšana piešķir desai vieglu dzintarkrāsas (brūngani zeltainu) toni. Tomēr produkts nav viscaur viendabīgā krāsā. “Saucisse de Montbéliard” ir gatavota no maisījuma, ko veido rupji sakapāta liesa cūkgaļa, kura sajaukta ar rupji sakapātu stingru cūkas speķi.

Tādējādi zarnu apvalka pietiekama caurspīdīguma dēļ redzami tumšāki plankumi, kur ar zarnas sienas iekšējo virsmu saskaras cūkgaļas liesums, un gaišāki plankumi, kur tieši zem apvalka ir taukums.

“Saucisse de Montbéliard” desas raksturīgo cieto konsistenci var noteikt ar tausti.

**Garša, aromāts un konsistence**

Viena no izteiktākajām “Saucisse de Montbéliard” īpašībām ir kūpinājuma aromāts, ko piešķir izmantotās koksnes un skujkoku skaidu dūmi. Svaigam produktam šis aromāts ir labi izteikts. Patērējot produktu ceptu vai vārītu, šī kūpinājuma smarža un garša ir līdzsvarota un paliekoša, taču bez skābenuma un kodīguma. “Saucisse de Montbéliard” desai raksturīga arī viegli izteikta vircotas un aromatizētas gaļas garša, turklāt starp izmantotajām garšvielām noteikti ir romiešu ķimenes un pipari.

<sup>(1)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

Termiski apstrādāta "Saucisse de Montbéliard" pēc konsistences ir mīksta un lokana. Mutē produktam nav jābūt ne cietam, ne sīkstam, bet gan stingram un sulīgam.

Kūpināšana apvienojumā ar minētajām aromātiskajām garšvielām piešķir "Saucisse de Montbéliard" desai vienreizēju garšu.

Kritēriji	Mērķvērtības
Attaukota produkta mitrums (APM)	< vai = 75 %
Lipīdi, ja APM ir mitrums ir 75 %	< vai = 30 %
Kolagēns/proteīdi	ne vairāk kā 18 %
Cukura saturs, ja APM mitrums ir 75 %	vienāds ar vai mazāks par 1 %

Tirdzniecībā šīs desas var realizēt svaigas, sildītas vai saldētas.

Sanitāri higiēnisku iemeslu dēļ šīs desas pirms pasniegšanas patērētājam obligāti jāiesaiņo.

Ja desas izmanto turpmāk pēc jaunas apstrādes, tās var piedāvāt, sagrieztas šķēlēs.

### 3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

Gaļas atlases kvalitatīvie kritēriji

Audzēšanai:

Nobarojamie dzīvnieki ir kastrēti tēviņi vai sterilizētas mātītes. Nav izmantojami nekastrēti tēviņi, kuilēni, monorhīdi kuļi (ar vienu sēklinieku), kriptorhīdi kuļi (kam viens vai abi sēklinieki neatrodas sēklinieku maisīnā), hermafrodīti īpatņi un remontcūkas.

Ar AĢIN "Saucisse de Montbéliard" apzīmētā produkta izejvielas, kas ir gaļas sastāvdaļas, iegūst no tādu šķirņu cūku gaļas, kuras ierakstītas ciltsgrāmatās un zootehniskajos reģistros, ko kārtoti Francijas lauksaimniecības ministra apstiprinātās cūku selekcijas iestādes. Derīgi ir arī šo pašu šķirņu dzīvnieki, kas izaudzēti saskaņā ar selekcijas un krustošanas programmām, kuras īstenotas atbilstīgi Francijas ciltsgrāmatas prasībām.

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

Lai nodrošinātu piemērotu sanitāri higiēnisko stāvokli fermā un ierobežotu piedevu un dzīvnieku aprūpes līdzekļu lietošanu, visos gaļas cūku audzēšanas posmos katrā aizgaldā veic tīrīšanas, dezinfekcijas un nosusināšanas procedūru.

Nomierinošas zāles vairs nedrīkst lietot tad, ja pirms cūku aizvešanas no lopkopības saimniecības atlicis mazāk par 48 stundām, kā arī cūku transportēšanas laikā.

Sadzenot dzīvniekus pārvadāšanas iekārtā, tiem jābūt neēdušiem vismaz 12 stundas.

Kaušana un sadalīšana:

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

Ja āra temperatūra ir zemāka par + 10 °C, ievēdot cūkas lopkautuvē, to apmazgāšanu ar mākslīgās miglas iekārtu var neveikt.

Siltu cūku liemeņu minimālais svars ir 75 kg.

Liemeņu vizuālie defekti katrā partijā kopumā nedrīkst pārsniegt 5 %. Vizuālie defekti var būt šādi:

— ar apmatojuma noņemšanu saistīti defekti,

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

Liemeņu tehnoloģiskās kvalitātes rādītājs ir pH. Tāpēc tas ir jākontrolē; pārbaudes metodēm, kurās ietilpst paraugu ņemšana, jābūt aprakstītām un dokumentētām kautuves noteikumos.

Pēdējā paraugā (ko ņem 18 stundas pēc nokaušanas) pH nedrīkst būt mazāks par 5,50 un lielāks par 6,20. Paraugu pH noteikšanai ņem muguras daļā 5 cm attālumā no pakalējās daļas mīkstuma un 2–3 cm dziļumā.

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

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

Izmantoto saldēto izejvielu (cūkas speķis un/vai liesums) daudzums gaļas maisījumā nedrīkst pārsniegt 30 %.

Cūkas liesumu (ieskaitot atgriezumus) sāk sasaldēt ne vēlāk kā 6 dienas pēc nokaušanas datuma. Cūkas treknumu (tīro zemādas speķi un muguras cieto speķi) sāk sasaldēt ne vēlāk kā 72 stundas pēc nokaušanas.

Jāsaldē tā, lai izejvielas gabalu vidiene sasaldēšanas temperatūru sasniegtu 48 stundās.

Saldētās izejvielas jāsakapā ne vēlāk kā 24 stundas pēc atsaldēšanas. Desas, kurās ietilpst izejvielas, kas bijušas sasaldētas, jānokūpina 72 stundu laikā pēc atsaldētās gaļas iesālīšanas.

“Saucisse de Montbéliard” izgatavošanā izmantojamo sasaldēto izcirtņu uzglabāšanas ilgums saldētāvās nedrīkst pārsniegt 10 mēnešus cūkgaļas liesumam (ieskaitot atgriezumus) un 4 mēnešus – cūkas speķim (muguras cietais speķis un tīrais zemādas speķis).

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

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

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

Gaļu ar mīkstu un taukainu speķi izbrāķē.



3.4. *Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):*

“Saucisse de Montbéliard” desas ražošanai paredzēto nobarojamo cūku barības devā ietilpst sūkalas. Tās iegūst, siera ražošanas procesā sarecinot piena kazeīnu. No sūkalām neatdala ne laktozi, ne proteīnus, taču tās var atkrejot un/vai atūdeņot.

Visu nobarošanas laiku cūku kopējā barības devā ietilpināmo sūkalu daudzums ir no 15 % līdz 35 % sausnas.

Sūkalu papildbarībā ietilpst vismaz 50 % graudaugu un to pārstrādes blakusproduktu.

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

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

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

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

Nepiemēro.

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

Uz produkta etiķetes obligāti jānorāda

— aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde – “Saucisse de Montbéliard”,

— Eiropas Savienības AĢIN simbols: sākot no reģistrēšanas dienas ES līmenī.

Ja “Saucisse de Montbéliard” nav kūpināta “thué” (plati piramīdveida koka skursteņi virs reģionam tipisko ēku jumtiem) tipa kūpinātavā, tad vizuālajā vai rakstiskajā informācijā par šo produktu šādu norādi ietvert nedrīkst.

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

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

Šis ģeogrāfiskais apvidus atbilst apgabalam, kurā izkopta “Saucisse de Montbéliard” desas tradicionālā izgatavošanas un kūpināšanas prasme. Tas atbilst apvidum, kur sastopami “thués” un tradicionālās kūpinātavas, kas skaidri norāda uz prasmi, kas saistīta ar “Saucisse de Montbéliard” ražošanu. Šīs tradicionālās kūpinātavas un “thués” aptver visu Franškontē teritoriju.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika:*

Lielas mežu platības

Meži Franškontē reģionā klāj 44 % teritorijas un nosaka tur ainavisko vidi, kā arī ietekmē tur mītošo ļaužu dzīvi. Šiem mežiem raksturīgi tas, ka tajos aug daudz dažādu sugu skujkoku, it īpaši kalnu apvidos, un sevišķu vietu šais mežos ieņem egle.

Faktori, kas noteikuši nozares attīstību

Franškontē reģionā būtiskākā ekonomiskās darbības nozare ir lauksaimniecība; tā stipri ietekmējusi teritoriju, un lauksaimnieciskā ražošana pakārtota galvenokārt liellopu audzēšanai, pārsvarā piena lopkopībai. Franškontē ir ļoti attīstīta siera rūpniecības nozare, kur ražo ar cilmes vietu nosaukumiem apzīmētu sieru (jo īpaši tādas kā “Mont d’Or”, “Comté”, “Morbier” un “Bleu de Gex”). Tādējādi teritorijā sastopamas neskaitāmas “fruitières” (siernīcas) (sierotavas vietējais nosaukums).

Izgatavojot sieru, siernīcas saražo arī piena serumu (sūkalas), kas noder par labu izejvielu dzīvnieku, it īpaši cūku, barībai. Tādējādi, Franškontē teritorijā attīstoties mazajām sierotavām, nostiprinājās apstākļi, kādos sūkalas varēja izmantot uz vietas un nebija vajadzīgs tās transportēt un atdesēt, un uzplauka cūkkopība, jo cūku barības devas sagatavoja uz sūkalu bāzes.

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

Sākot ar XX gadsimtu, Franškontē cūkkopības produktu ražošana attīstījās, jo palielinājās piena un tādā arī sūkalu daudzums, un specializējās. Izaudzētās cūkas, ko līdz tam laikam izmantoja vienīgi ģimenes patēriņam, realizēja tirgū vispirms vietējiem miesniekiem un desu meistariem, bet vēlāk – reģiona mērogā.

Cūku audzēšana šajā apgabalā veicināja cūkkopības produktu mājamatniecisku un rūpniecisku pārstrādi, jo šo ražotāju rīcībā nonāca izejviela, kuru neveda uz valsts vai starptautiskiem tirgiem.

Blīvs ražotāju un nozares dalībnieku tīkls ciešā saistībā ar Franškontē reģionu

Kā iepriekš minēts, tā kā šejienes cūkkopības produkcijai salīdzinājumā ar Eiropas lielo cūkkopības apgabalu produkciju bija neliels apjoms, tā tika vērsta galvenokārt uz vietējo noieta tirgu.

Ar to izskaidrojama salīdzinoši blīva vidēji lielu un nelielu kautuvju (pašlaik darbojas 10 šādas lopkautuves) un liemeņu sadalīšanas uzņēmumu (vairāk par desmit) tīkla saglabāšanās apgādes apgabalā, kurā joprojām liela skaita (vairāk par trīsdesmit) vietējo pārstrādātāju saglabāšanās skaidri liecina par dinamiskumu šajā jomā.

Ģeogrāfiskie un klimatiskie apstākļi ļāvuši attīstīt īpašus kūpināšanas paņēmienus.

Ir vispārzināms, ka kūpinājumi ir tradicionāla Francijas un Eiropas austrumu produkcija. Vēsturiski kūpināšanas mērķis bija produktu žāvēšana un uzglabāšana, jo īpaši kalnu apgabalos, kur valda lielāks aukstums un kur gaļas kūpināšanu varēja apvienot ar mitekļu apsildi. Tādējādi Franškontē radās vietvārds “thué”, ar kuru apzīmēja fermas apkures centru un dūmotavu, kurā gaļas izstrādājumus novietoja žāvēšanai un kūpināšanai, lai tādējādi nodrošinātu to uzglabāšanos.

Šodien šie “thué” līdztekus tiem, kas joprojām darbojas vecajās saimniecībās, ir neatņemama sālītas un kūpinātas gaļas ražotņu sastāvdaļa. Tās nav apdzīvojamas telpas, jo dūmi rodas, sadegot skujkoku skaidām tieši uz zemes vai zemākajā stāvā. Produktus vienmēr kūpina dabiskā kārtā, bez dūmu sūkņu izmantošanas vai mehānizētas ventilācijas.

Šī prakse, kas sākotnēji attīstījās Augšdū (*Haut-Doubs*), ir pamats kūpināšanas prasmei, ko apguva visā Franškontē reģionā līdz ar dūmošanas iekārtu izveidi, saglabājot “thué” darbības principus.

Tādā kārtā, pamatojoties uz to “thué” un tradicionālo kūpinātavu izvietojumu, kuros veica šāda veida kontrolētu dūmošanu, tika noteikts ģeogrāfiskais apgabals ar AĢIN “Saucisse de Montbéliard” apzīmētās desas ražošanai.

## 5.2. Produkta specifika:

### Īpašas iezīmes

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

- iepildīšana cūkas zarnu apvalkā (dabiskā), kas nav krāsots, ir vismaz 25 mm diametrā, un to aizdara vijot. Šis zarnu apvalks piešķir desai nedaudz līku izskatu,
- dūmošana skujkoku dūmos vismaz 6 stundas parastā kūpinātavā, 9 stundas kombinēti – gan tradicionālā, gan parastā kūpinātavā, 12 stundas tradicionālā kūpinātavā,



- rupja sakapāšana vismaz 6 mm lielos gabaliņos,
- krāsa no dūmošanas viegli dzintaraina,
- nedaudz stipra garša, ko rada romiešu ķimenes (jeb krustķimenes) vai (pļavas) ķimenes un pipari, kā arī citas gaļas maisījumam pievienotas garšvielas.

#### Produkta specifiku veicinošas izejvielas atlase

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

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

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

#### Nenoliedzama reputācija

Vēsturiskas liecības par gaļas un kūpinātas sāļtas gaļas izstrādājumu, tostarp “Saucisse de Montbéliard”, ražošanu un patērēšanu Franškontē ir samērā senas.

Produkta izcelsme meklējama Franškontē zemnieku tradīcijās. Šīs desas slava šķiet esam sena: daži etnoloģi apgalvo, ka šo desu pazīnusi sekvani un eduji, kas tās gatavošanu iemācījušies no mandubiem (I gs. pirms mūsu ēras), kuru galvaspilsēta bijusi *Epomanduodurum* (Mandēra (*Mandeure*) pie Monbeliāras (*Montbéliard*)).

Kopš mūsu ēras I gadsimta mandubu plakandibena laivas jau pārvadāja egles koksni un gaļas sāļījumus līdz pat Vidusjūras piekrastes apdzīvotām vietām; tā aizsākās “Saucisse de Montbéliard” eksportēšana. XIV gadsimtā “Montbéliard” desu vēl sauc par “andouille” (vietējā izloksnē – “andouille”) jeb “andouillette”: zemnieki izraugās vienīgi cūkgaļas liesumu un treksnumu, kam pievieno daudz ķiploku un romiešu ķimeņu (reģionam raksturīgs augs), un ilgi žāvē skurstenī, dedzinot kadiķus un vīnstīgas. Tādējādi “Montbéliard” no citām desām atšķiras ar to, ka tajā ietilpst tikai cūkgaļa.

XVIII gadsimtā Žoržs Kivjē (*Georges Cuvier*), franču zinātnieks un pēc izcelsmes monbeliārietis, iepazīstina ar šo desu Parīzi.

Taču tikai no 1936. gada desu ved uz gadatirgiem un Francijas izstādēm.

Šodien tā līdztekus “Morteau” desai ir galvenā produkcija, kurā pārstrādā izejvielu, ko piegādā lielum lielais vairums cūkkopības saimniecību, lopkautuvju un gaļas sadales uzņēmumu.

“Saucisse de Montbéliard” pazīst plaša sabiedrība, sabiedriskās ēdināšanas uzņēmēji un patērētāji; to pazīst aptuveni 60 % patērētāju (pēc 2008. gada atpazīstamības aptaujas datiem). Tā līdztekus dažādu šķirņu sieram un vīnam tikusi tieši atzīta par Franškontē ēdienu kartes simbolu.

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

“Saucisse de Montbéliard” raksturo kontrolēta kūpināšana. Lēna kūpināšana prasa pastāvīgi uzturēt dūmu daudzumu vienādā līmenī, kas ir svarīgs kūpināšanas faktors. Šī prasme nodrošināt zāģu skaidu un malkas lēnu gruzdēšanu bez liesmas atkarībā no dažādiem parametriem reģionālo uzņēmumu vidū tiek savstarpēji pārmantota. Tā ir prakse un amata prasme, kas izkopta vides resursu ierobežojumu dēļ.

Skujkoki Franškontē mežos ir visur, jo īpaši kalnu apvidos. Un ir pašsaprotami, ka vietējie gaļas sālitāji un kūpinātāji izmanto tādu koku malku, kas ir to rīcībā. Šāda skujkoku izmantošana un kontrolēta kūpināšana, kas sākotnēji attīstījās kalnu apvidos, izplatījās arī visā Franškontē teritorijā. Šī skujkoku izplatība reģionā ir pamats tam, ka "Saucisse de Montbéliard" dūmošana tur attīstījās, izmantojot vienīgi skujkoku malku; ar to šī desa atšķiras no vairuma pārējo veidu kūpinātām desām, kuras sastopamas Francijā vai citās Eiropas valstīs un kuras kūpina, izmantojot lapkoku malku.

Kūpināšana, izmantojot skujkoku malku, ir izteikta "Saucisse de Montbéliard" specifika, tā piešķir desai raksturīgos dzintarkrāsas toņus un kūpinājuma garšu, kas cieši saistīta ar tās izgatavošanas apgabalu.

Turklāt līdztekus kūpināšanai rupjā sakapāšana, "Saucisse de Montbéliard" aizdarišana vijot, un desas maisījuma iepildīšana cūkas zarnu apvalkā ietilpst Franškontē reģiona vietējo produktu specifisko un tradicionālo izgatavošanas paņēmieni skaitā. Tādējādi Franškontē teritorija atbilst apgabalam, kas no citiem atšķiras ar attiecīga amata prasmi.

Nobeigumā jāatzīst, ka izstrādājuma senā piederība pie teritorijas un blīva savstarpēji atkarīgu, produkta gatavošanā iesaistītu uzņēmēju, ražotāju un pārstrādātāju tīkla pastāvēšana ģeogrāfiskajā apgabalā šodien ir svarīgi šā produkta reputācijas faktori.

**Atsauce uz specififikācijas publikāciju:**

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

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

---



## Abonementa cenas 2012. gadā (bez PVN, ieskaitot sūtīšanas izdevumus)

ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 1 200 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, papīra formātā + DVD, ikgadējs	22 oficiālajās ES valodās	EUR 1 310 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, L sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 840 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, DVD, ikmēneša (apkopojošs)	22 oficiālajās ES valodās	EUR 100 gadā
ES Oficiālā Vēstneša pielikums (S sērija) – Publiskā iepirkuma līgumu konkursi, DVD, viens izdevums nedēļā	daudzvalodu: 23 oficiālajās ES valodās	EUR 200 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, C sērija – Konkursi	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 DVD formātā.

*Eiropas Savienības Oficiālā Vēstneša* abonentiem ir tiesības saņemt dažādus *Oficiālā Vēstneša* pielikumus bez papildu samaksas. Abonentus informē par pielikumiem ar *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* iekļautiem paziņojumiem lasītājiem.

## Pārdošana un abonementi

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](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>

