



## V Atzinumi

## PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KOPĒJĀS TIRDZNIECĪBAS POLITIKAS ĪSTENOŠANU

**Eiropas Komisija**

|              |  |    |
|--------------|--|----|
| 2013/C 77/05 | Paziņojums par konkrētu antidempinga pasākumu termiņa beigām ..... | 18 |
|--------------|--|----|

## PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

**Eiropas Komisija**

|              |  |    |
|--------------|--|----|
| 2013/C 77/06 | Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta COMP/M.6878 – <i>Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita</i> ) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru <sup>(1)</sup> ..... | 19 |
| 2013/C 77/07 | Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta COMP/M.6854 – <i>Cameron/Schlumberger/OneSubsea</i> ) <sup>(1)</sup> .....   | 20 |

## CITI TIESĪBU AKTI

**Eiropas Komisija**

|              |   |    |
|--------------|---|----|
| 2013/C 77/08 | Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām .....           | 21 |
| 2013/C 77/09 | Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām .....           | 25 |
| 2013/C 77/10 | Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām ..... | 29 |



---

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

## 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)

(2013/C 77/01)

|  |   |                                     |
|--|---|-------------------------------------|
| Lēmuma pieņemšanas datums                | 19.12.2012.   |                                     |
| Atbalsts Nr.                             | SA.34940 (12/N)   |                                     |
| Dalībvalsts                              | Itālija   |                                     |
| Reģions                                  | Siracusa  | 107. panta 3. punkta a) apakšpunkts |
| Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)    | Porto di Augusta  |                                     |
| Juridiskais pamats                       | —   |                                     |
| Pasākuma veids                           | ad hoc atbalstam  | —                                   |
| Mērķis                                   | Reģionālā attīstība   |                                     |
| Atbalsta veids                           | Tieša dotācija  |                                     |
| Budžets                                  | Kopējais budžets: EUR 100,08 miljoni  |                                     |
| Atbalsta intensitāte                     | 68,87 %   |                                     |
| Atbalsta ilgums                          | Līdz 31.12.2025.  |                                     |
| Tautsaimniecības nozares                 | Kravu jūras un piekrastes ūdens transports  |                                     |
| Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese | Ministerio delle Infrastrutture e dei Trasporti<br>Autorita di Gestione Programmi Europei e Nazionali Reti Mobilita |                                     |
| 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                | 28.11.2012.  |                   |
| Atbalsts Nr.                             | SA.35253 (12/N)  |                   |
| Dalībvalsts                              | Spānija  |                   |
| Reģions                                  | —  | —                 |
| Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)    | Restructuring and recapitalisation of the BFA Group  |                   |
| Juridiskais pamats                       | <p>1) <i>Real Decreto-ley 24/2012, de 31 de agosto, de reestructuración y resolución de entidades de crédito.</i></p> <p>2) <i>Proyecto de Real Decreto por el que se establece el régimen jurídico de las sociedades de gestión de activos</i></p> <p>3) <i>Acuerdo de la Comisión Rectora del Fondo de Reestructuración Ordenada Bancaria, de 30 de julio de 2012, por el que se detallan los criterios y condiciones a los que se ajustará su actuación en los procesos de reforzamiento de los recursos propios de entidades de crédito en el ámbito de la asistencia financiera europea para la recapitalización</i></p> <p>4) <i>Memorando de entendimiento sobre condiciones de política sectorial financiera</i></p> |                   |
| Pasākuma veids                           | <i>ad hoc</i> atbalstam  | Groupe BFA/Bankia |
| Mērķis                                   | Līdzekļi būtisku tautsaimniecības problēmu risināšanai   |                   |
| Atbalsta veids                           | Citi līdzdalības veidi pamatkapitālā – parasto akciju un citu konvertējamu instrumentu iegāde; Samazinātas vērtības aktīvu nodošana uzņēmumam <i>Sociedad de Gestión de Activos Procedentes de la Reestructuración Bancaria SA (SAREB)</i>   |                   |
| Budžets                                  | Kopējais budžets: EUR 36,20 miljoni  |                   |
| Atbalsta intensitāte                     | —  |                   |
| Atbalsta ilgums                          | 28.11.2012.–31.12.2017.  |                   |
| Tautsaimniecības nozares                 | Finanšu un apdrošināšanas darbības   |                   |
| Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese | <p><i>Fondo de Reestructuración Ordenada Bancaria. Ministerio de Economía y Competitividad</i><br/> <i>José Ortega y Gasset, 22 5º</i><br/> <i>28006 Madrid</i><br/> <i>ESPAÑA</i></p> <p><i>Paseo de la Castellana, 162</i><br/> <i>28071 Madrid</i><br/> <i>ESPAÑA</i></p>   |                   |
| 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                | 11.12.2012.   |                                     |
| Atbalsts Nr.                             | SA.35487 (12/N)   |                                     |
| Dalībvalsts                              | Polija  |                                     |
| Reģions                                  | Šļašie  | 107. panta 3. punkta a) apakšpunkts |
| Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)    | <i>Pomoc na ratowanie dla Classen-Pol SA</i>  |                                     |
| Juridiskais pamats                       | <i>Ustawa z dnia 30 sierpnia 1996 r. o komercjalizacji i prywatyzacji – art. 56 ust. 5</i>  |                                     |
| Pasākuma veids                           | <i>ad hoc</i> atbalstam   | <i>Classen-Pol SA</i>               |
| Mērķis                                   | Grūtībās nonākušu uzņēmumu glābšana   |                                     |
| Atbalsta veids                           | Atvieglojie aizdevumi   |                                     |
| Budžets                                  | Kopējais budžets: PLN 11 miljoni  |                                     |
| Atbalsta intensitāte                     | 100 %   |                                     |
| Atbalsta ilgums                          | No 11.12.2012.  |                                     |
| Tautsaimniecības nozares                 | Namdaru un galdniecības izstrādājumu ražošana   |                                     |
| Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese | <i>Agencja Rozwoju Przemysłu SA<br/>ul. Wołoska 7<br/>02-675 Warszawa<br/>POLSKA/POLAND</i> |                                     |
| Cita informācija                         | —   |                                     |

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

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

|  |  |   |
|--|--|---|
| Lēmuma pieņemšanas datums                | 19.12.2012.  |   |
| Atbalsts Nr.                             | SA.35545 (12/N)  |   |
| Dalībvalsts                              | Dānija   |   |
| Reģions                                  | —  | — |
| Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)    | <i>Fleksjobordning, herunder ny kompensation til virksomheder (fleksjobbonus)</i><br>(Social measures in the employment sector; Flexi-job scheme)  |   |
| Juridiskais pamats                       | <i>Reglerne vil blive gennemført ved lov. Lovforslaget er i høringsproces, og foreligger derfor endnu ikke i endelig form. Lovforslaget vil snarest blive tilstillet Kommissionen.</i>           |   |
| Pasākuma veids                           | Shēma  | — |
| Mērķis                                   | Nodarbinātība  |   |
| Atbalsta veids                           | Tieša dotācija   |   |
| Budžets                                  | Kopējais budžets: DKK 64 300 miljoni<br>Gada budžets: DKK 8 037 miljoni  |   |
| Atbalsta intensitāte                     | —  |   |
| Atbalsta ilgums                          | 1.1.2013.–31.12.2020.  |   |
| Tautsaimniecības nozares                 | Visas tautsaimniecības nozares, kas ir tiesīgas saņemt atbalstu  |   |
| Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese | <i>Styrelsen for Fastholdelse og Rekruttering<br/>Njalsgade 72C<br/>2300 København K<br/>DANMARK</i><br><br><i>Beskæftigelsesministeriet<br/>Ved Stranden 8<br/>1061 København K<br/>DANMARK</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                | 17.12.2012.   |                                     |
| Atbalsts Nr.                             | SA.35667 (12/N)   |                                     |
| Dalībvalsts                              | Rumānija  |                                     |
| Reģions                                  | România   | 107. panta 3. punkta a) apakšpunkts |
| Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)    | Dezvoltare regională prin investiții directe  |                                     |
| Juridiskais pamats                       | Proiectul de hotărâre de guvern privind dezvoltarea regională prin stimularea investițiilor |                                     |
| Pasākuma veids                           | Shēma   | —                                   |
| Mērķis                                   | Reģionālā attīstība, nodarbinātība  |                                     |
| Atbalsta veids                           | Tieša dotācija  |                                     |
| Budžets                                  | —   |                                     |
| Atbalsta intensitāte                     | 50 %  |                                     |
| Atbalsta ilgums                          | 1.1.2013.–31.12.2013.   |                                     |
| Tautsaimniecības nozares                 | Visas tautsaimniecības nozares, kas ir tiesīgas saņemt atbalstu                             |                                     |
| Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese | Ministerul Finanțelor Publice<br>Str. Apolodor nr. 17, sector 5<br>București<br>ROMÂNIA     |                                     |
| 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)

(2013/C 77/02)

|  |  |   |
|--|--|---|
| Lēmuma pieņemšanas datums                | 5.2.2013.  |   |
| Atbalsts Nr.                             | SA.34611 (12/N)  |   |
| Dalībvalsts                              | Apvienotā Karaliste  |   |
| Reģions                                  | —  | — |
| Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)    | <i>Provision of public funds to one special purpose vehicle (SPV) in support of the UK Government's Green Deal policy</i>  |   |
| Juridiskais pamats                       | <i>Enterprise and Regulatory Reform Bill or Industrial Development Act 1982 — for UK Green Investment Bank</i><br><i>Infrastructure (Financial Assistance) Act 2012 — for Department of Energy and Climate Change</i><br><i>Localism Act 2011 — for Local Authorities</i><br><i>Scotland Act 1998 — for Scottish Government</i><br><i>Government of Wales Act 1998 and Government of Wales Act 2006 — for Welsh Government</i><br><i>Competition and Enterprise Bill (expected in UK Parliament during 2012)</i> |   |
| Pasākuma veids                           | Shēma  | — |
| Mērķis                                   | Vides aizsardzība, energotaupība   |   |
| Atbalsta veids                           | Citi, garantija, atvieglotie aizdevumi   |   |
| Budžets                                  | Kopējais budžets: 600 GBP miljoni  |   |
| Atbalsta intensitāte                     | —  |   |
| Atbalsta ilgums                          | 28.1.2013.–27.1.2018.  |   |
| Tautsaimniecības nozares                 | Līdzekļu apvienošana trastos, fondos un līdzīgās finanšu vienībās  |   |
| Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese | <i>Scottish Government</i><br><i>St Andrew's House</i><br><i>Regent Road</i><br><i>Edinburgh</i><br><i>EHI 3DG</i><br><i>UNITED KINGDOM</i><br><br><i>Department of Energy and Climate Change</i><br><i>3 Whitehall Place</i><br><i>London</i><br><i>SW1A 2AW</i><br><i>UNITED KINGDOM</i><br><br><i>HM Treasury</i><br><i>1 Horse Guards Road</i><br><i>London</i><br><i>SW1A 2HQ</i><br><i>UNITED KINGDOM</i>  |   |



|                  |  |
|------------------|--|
|                  | <i>Green Investment Bank</i><br><i>13th floor</i><br><i>21-24 Millbank Tower</i><br><i>London</i><br><i>SW1P 4QP</i><br><i>UNITED KINGDOM</i>          |
|                  | <i>Birmingham City Council</i><br><i>Council House</i><br><i>Victoria Square</i><br><i>Birmingham</i><br><i>B1 1BB</i><br><i>UNITED KINGDOM</i>        |
|                  | <i>Newcastle City Council</i><br><i>Civic Centre</i><br><i>Barras Bridge</i><br><i>Newcastle upon Tyne</i><br><i>NE99 2BN</i><br><i>UNITED KINGDOM</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                | 20.12.2012.   |   |
| Atbalsts Nr.                             | SA.35368 (12/N)   |   |
| Dalībvalsts                              | Ungārija  |   |
| Reģions                                  | —   | — |
| Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)    | Cultural Aid from the EEA and Norwegian Mechanism   |   |
| Juridiskais pamats                       | <p>— 235/2011. (XI. 15.) Korm. rendelet egyrészről Izland, a Liechtensteini Hercegség, a Norvég Királyság, és másrészről a Magyar Köztársaság között 2011. október 11-én létrejött az EGT Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtásáról szóló együttműködési megállapodás kihirdetéséről (attached in English MOU EEA signed.pdf)</p> <p>— 236/2011. (XI. 15.) Korm. rendelet a Norvég Királyság és a Magyar Köztársaság között a Norvég Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtásáról szóló együttműködési megállapodás kihirdetéséről (attached in English MOU NFM signed.pdf)</p> <p>Tervezet: Kormány rendelet az EGT Finanszírozási Mechanizmus és Norvég Finanszírozási Mechanizmus 2009–2014-es időszakának végrehajtási rendjéről</p> |   |
| Pasākuma veids                           | Shēma   | — |
| Mērķis                                   | Kultūra, kultūras mantojuma saglabāšana   |   |
| Atbalsta veids                           | Tieša dotācija  |   |
| Budžets                                  | Kopējais budžets: HUF 6 000 miljoni<br>Gada budžets: HUF 1 500 miljoni  |   |
| Atbalsta intensitāte                     | 100 %   |   |
| Atbalsta ilgums                          | 1.1.2013.–30.4.2016.  |   |
| Tautsaimniecības nozares                 | Bibliotēku, arhīvu, muzeju un citu kultūras iestāžu darbība   |   |
| Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese | Nemzeti Fejlesztési Ügynökség<br>Budapest<br>Wesselényi u. 20–22.<br>1077<br>MAGYARORSZÁG/HUNGARY   |   |
| Cita informācija                         | —   |   |

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

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

|  |   |   |
|--|---|---|
| Lēmuma pieņemšanas datums                | 23.1.2013.  |   |
| Atbalsts Nr.                             | SA.35686 (12/N)   |   |
| Dalībvalsts                              | Somija  |   |
| Reģions                                  | —   | — |
| Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)    | <i>Alusten ympäristönsuojelua parantavien investointitukien yleisiä ehtoja koskevan tukiohjelman muuttaminen/ Ändringar av ordningen om allmänna riktlinjer för investeringsstöd till fartyg i syfte att förbättra miljöskyddet</i> |   |
| Juridiskais pamats                       | <i>Valtioneuvoston asetus alusten ympäristönsuojelua parantavien investointitukien yleisistä ehtoista/ Statsunderstödslagen om allmänna villkor för investeringsstöd för fartyg i syfte att förbättra miljöskyddet.</i>             |   |
| Pasākuma veids                           | Shēma   | — |
| Mērķis                                   | Vides aizsardzība   |   |
| Atbalsta veids                           | Tieša dotācija  |   |
| Budžets                                  | Kopējais budžets: EUR 100 miljoni<br>Gada budžets: EUR 50 miljoni   |   |
| Atbalsta intensitāte                     | 50 %  |   |
| Atbalsta ilgums                          | 1.1.2013.–31.12.2014.   |   |
| Tautsaimniecības nozares                 | Visas tautsaimniecības nozares, kas ir tiesīgas saņemt atbalstu   |   |
| Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese | <i>Liikenne- ja viestintäministeriö/Kommunikationsministeriet<br/>PL 31/PB 31<br/>FI-00023 Valtioneuvosto<br/>SUOMI/FINLAND</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                | 22.1.2013.   |   |
| Atbalsts Nr.                             | SA.35852 (12/N)  |   |
| Dalībvalsts                              | Kipra  |   |
| Reģions                                  | —  | — |
| Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)    | <i>State guarantee scheme for Cypriot banks</i>  |   |
| Juridiskais pamats                       | <i>Draft Law that Governs the Granting of Government Guarantees for the Securing of Loans and/or the Issue of Bonds by Cred. Instit.</i> |   |
| Pasākuma veids                           | Shēma  | — |
| Mērķis                                   | Līdzekļi būtisku tautsaimniecības problēmu risināšanai   |   |
| Atbalsta veids                           | Garantija  |   |
| Budžets                                  | Kopējais budžets: EUR 6 000 miljoni  |   |
| Atbalsta intensitāte                     | —  |   |
| Atbalsta ilgums                          | 22.01.2013.–30.6.2013.   |   |
| Tautsaimniecības nozares                 | Finanšu un apdrošināšanas darbības   |   |
| Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese | <i>Ministry of Finance<br/> M. Karaoli &amp; G. Afxentiou<br/> 1439 Nicosia<br/> CYPRUS</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                | 6.2.2013.   |                                     |
| Atbalsts Nr.                             | SA.35957 (12/N-2)   |                                     |
| Dalībvalsts                              | Vācija  |                                     |
| Reģions                                  | Niedersachsen, Bremen   | 107. panta 3. punkta c) apakšpunkts |
| Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)    | Nordmedia Fonds — Film Funding in Niedersachsen and Bremen – Prolongation of aid N 229/07 |                                     |
| Juridiskais pamats                       | —   |                                     |
| Pasākuma veids                           | Shēma   | —                                   |
| Mērķis                                   | Kultūra   |                                     |
| Atbalsta veids                           | Tieša dotācija, atvieglotie aizdevumi   |                                     |
| Budžets                                  | Kopējais budžets: EUR 61 miljoni<br>Gada budžets: EUR 12,20 miljoni                       |                                     |
| Atbalsta intensitāte                     | 100 %   |                                     |
| Atbalsta ilgums                          | 1.1.2013.–31.12.2017.   |                                     |
| Tautsaimniecības nozares                 | Kinofilmu, video filmu un televīzijas programmu producēšana                               |                                     |
| Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese | —   |                                     |
| 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)

(2013/C 77/03)

|  |   |                    |
|--|---|--------------------|
| Lēmuma pieņemšanas datums                | 20.11.2012.   |                    |
| Atbalsts Nr.                             | SA.33989 (12/NN)  |                    |
| Dalībvalsts                              | Itālija   |                    |
| Reģions                                  | —   | —                  |
| Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)    | <i>Compensazione a Poste Italiane per espletamento servizio universale — Contratto di programma 2009-2011</i>   |                    |
| Juridiskais pamats                       | <i>Schema di Contratto di Programma tra il Ministero dello Sviluppo Economico e la società per azioni Poste Italiane per il periodo 2009-2011</i>   |                    |
| Pasākuma veids                           | Individuālais atbalsts  | Poste Italiane SpA |
| Mērķis                                   | Pakalpojumi ar vispārēju tautsaimniecisku nozīmi  |                    |
| Atbalsta veids                           | Tieša dotācija  |                    |
| Budžets                                  | Kopējais budžets: EUR 1,550 miljardi  |                    |
| Atbalsta intensitāte                     | —   |                    |
| Atbalsta ilgums                          | 1.1.2009.–31.12.2011.   |                    |
| Tautsaimniecības nozares                 | Pasta darbība saskaņā ar vispārējā pakalpojuma pienākumu  |                    |
| Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese | <p><i>Dipartimento per l'Informazione e l'Editoria, Presidenza del Consiglio dei Ministri</i><br/> Via Po 14<br/> 00198 Roma RM<br/> ITALIA</p> <p><i>Ministero dell'Economia e delle Finanze</i><br/> Via XX Settembre 97<br/> 00187 Roma RM<br/> ITALIA</p> <p><i>Ministero dello Sviluppo Economico Dipartimento per le Comunicazioni</i><br/> Viale America 201<br/> 00144 Roma RM<br/> ITALIA</p> <p><i>Ministero dello Sviluppo Dipartimento per le Comunicazioni</i><br/> Direzione generale per la regolamentazione del settore postale<br/> Viale America 201<br/> 00144 Roma RM<br/> ITALIA</p> |                    |
| Cita informācija                         | —   |                    |

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

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

|  |  |  |
|--|--|--|
| Lēmuma pieņemšanas datums                | 5.2.2013.  |  |
| Atbalsts Nr.                             | SA.34235 (12/N)  |  |
| Dalībvalsts                              | Polija   |  |
| Reģions                                  | Warszawski (SRE 2001)  | 107. panta 3. punkta c) apakšpunkts            |
| Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)    | Gazociąg Rembelszczyzna – Gustorzyn (etap III)                                   |  |
| Juridiskais pamats                       | Ustawa z dnia 10 kwietnia 1997 r. Prawo energetyczne                             |  |
| Pasākuma veids                           | ad hoc atbalstam   | Operator Gazociągów Przesyłowych Gaz-System SA |
| Mērķis                                   | Nozares attīstība  |  |
| Atbalsta veids                           | Tieša dotācija   |  |
| Budžets                                  | Kopējais budžets: PLN 212,02 miljoni   |  |
| Atbalsta intensitāte                     | 44,90 %  |  |
| Atbalsta ilgums                          | —  |  |
| Tautsaimniecības nozares                 | Cauruļvadu transports  |  |
| Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese | Instytut Nafcy i Gazu (INiG)<br>ul. Lubicz 25a<br>31-503 Kraków<br>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                | 6.7.2012.   |   |
| Atbalsts Nr.                             | SA.35002 (12/N)   |   |
| Dalībvalsts                              | Grieķija  |   |
| Reģions                                  | —   | — |
| Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)    | <i>Prolongation of the support scheme for credit institutions in Greece (guarantee, bond loan, recapitalisation)</i>  |   |
| Juridiskais pamats                       | <i>Law 3723/08 'For the enhancement of liquidity of the economy in response to the impact of the international financial crisis'. N 3723/08 'Ενίσχυση της ρευστότητας της οικονομίας για την αντιμετώπιση των επιπτώσεων τις διεθνούς χρηματοπιστωτικής κρίσης και άλλες διατάξεις'</i> |   |
| Pasākuma veids                           | Shēma   | — |
| Mērķis                                   | Līdzekļi būtisku tautsaimniecības problēmu risināšanai  |   |
| Atbalsta veids                           | Garantija, citi līdzdalības veidi pamatkapitālā   |   |
| Budžets                                  | Kopējais budžets: EUR 98 miljardi   |   |
| Atbalsta intensitāte                     | —   |   |
| Atbalsta ilgums                          | Līdz 31.12.2012.  |   |
| Tautsaimniecības nozares                 | Finanšu un apdrošināšanas darbības  |   |
| Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese | <i>Ministry of Finance<br/> Yπουργείο Οικονομικών<br/> Nikis Street 5-7<br/> Athens<br/> GREECE</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                | 24.1.2013.   |   |
| Atbalsts Nr.                             | SA.35595 (12/N)  |   |
| Dalībvalsts                              | Slovēnija  |   |
| Reģions                                  | —  | — |
| Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)    | <i>Spodžbujanje založništva v Sloveniji – podaljšanje sheme</i>  |   |
| Juridiskais pamats                       | <i>Zakon o uresničevanju javnega interesa za kulturo (Ur. l. RS št. 96/02 in 77/07)</i><br><i>Zakon o javni agenciji za knjigo Republike Slovenije (Ur. l. RS št. 112/07)</i><br><i>Pravilnik o izvedbi postopkov javnega poziva in javnega razpisa s področja knjige (Ur. l. RS št. 19/09 in 90/11)</i> |   |
| Pasākuma veids                           | Shēma  | — |
| Mērķis                                   | Kultūra  |   |
| Atbalsta veids                           | Tieša dotācija   |   |
| Budžets                                  | Kopējais budžets: EUR 21 miljoni<br>Gada budžets: EUR 4,20 miljoni   |   |
| Atbalsta intensitāte                     | 100 %  |   |
| Atbalsta ilgums                          | 1.1.2013.–31.12.2017.  |   |
| Tautsaimniecības nozares                 | Grāmatu, periodisku izdevumu izdošana un citi izdevējdarbības pakalpojumi  |   |
| Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese | <i>Javna agencija za knjigo Republike Slovenije</i><br><i>Tržaška cesta 2</i><br><i>SI-1000 Ljubljana</i><br><i>SLOVENIJA</i>  |   |
| Cita informācija                         | —  |   |

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

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

|  |   |   |
|--|---|---|
| Lēmuma pieņemšanas datums                | 11.2.2013.  |   |
| Atbalsts Nr.                             | SA.35943 (12/N)   |   |
| Dalībvalsts                              | Polija  |   |
| Reģions                                  | —   | — |
| Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)    | <i>Szóste przedłużenie programu rekapitalizacji polskich banków</i>   |   |
| Juridiskais pamats                       | <i>Ustawa z dnia 12 lutego 2010 r. o rekapitalizacji niektórych instytucji finansowych (Dz.U. nr 40, poz. 226 ze zm.)</i> |   |
| Pasākuma veids                           | Shēma   | — |
| Mērķis                                   | Līdzekļi būtisku tautsaimniecības problēmu risināšanai  |   |
| Atbalsta veids                           | Citi līdzdalības veidi pamatkapitālā  |   |
| Budžets                                  | Kopējais budžets: PLN 160 miljardi  |   |
| Atbalsta intensitāte                     | —   |   |
| Atbalsta ilgums                          | Līdz 30.6.2013.   |   |
| Tautsaimniecības nozares                 | Finanšu un apdrošināšanas darbības  |   |
| Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese | <i>Minister Finansów<br/>ul. Świętokrzyska 12<br/>00-916 Warszawa<br/>POLSKA/POLAND</i>                                   |   |
| Cita informācija                         | —   |   |

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

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

## IV

(Paziņojumi)

## EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

## EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss <sup>(1)</sup>

2013. gada 14. marts

(2013/C 77/04)

## 1 euro =

| Valūta | Maiņas kurss           | Valūta  | Maiņas kurss |                      |           |
|--------|------------------------|---------|--------------|----------------------|-----------|
| USD    | ASV dolārs             | 1,2937  | AUD          | Austrālijas dolārs   | 1,2495    |
| JPY    | Japānas jena           | 124,79  | CAD          | Kanādas dolārs       | 1,3279    |
| DKK    | Dānijas krona          | 7,4575  | HKD          | Hongkongas dolārs    | 10,0370   |
| GBP    | Lielbritānijas mārciņa | 0,86570 | NZD          | Jaunzēlandes dolārs  | 1,5811    |
| SEK    | Zviedrijas krona       | 8,3784  | SGD          | Singapūras dolārs    | 1,6193    |
| CHF    | Šveices franks         | 1,2347  | KRW          | Dienvidkorejas vona  | 1 438,38  |
| ISK    | Islandes krona         |         | ZAR          | Dienvidāfrikas rands | 11,9594   |
| NOK    | Norvēģijas krona       | 7,5320  | CNY          | Ķīnas juaņa renminbi | 8,0415    |
| BGN    | Bulgārijas leva        | 1,9558  | HRK          | Horvātijas kuna      | 7,5846    |
| CZK    | Čehijas krona          | 25,615  | IDR          | Indonēzijas rūpija   | 12 553,58 |
| HUF    | Ungārijas forints      | 305,30  | MYR          | Malaizijas ringits   | 4,0246    |
| LTL    | Lietuvas lits          | 3,4528  | PHP          | Filipīnu peso        | 52,574    |
| LVL    | Latvijas lats          | 0,7013  | RUB          | Krievijas rublis     | 39,8412   |
| PLN    | Polijas zlots          | 4,1549  | THB          | Taizemes bāts        | 38,358    |
| RON    | Rumānijas leja         | 4,3981  | BRL          | Brazīlijas reāls     | 2,5460    |
| TRY    | Turcijas lira          | 2,3456  | MXN          | Meksikas peso        | 16,0628   |
|        |                        |         | INR          | Indijas rūpija       | 70,3340   |

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

## V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KOPĒJĀS TIRDZNIECĪBAS POLITIKAS  
ĪSTENOŠANU

## EIROPAS KOMISIJA

## Paziņojums par konkrētu antidempinga pasākumu termiņa beigām

(2013/C 77/05)

Tā kā pēc publicētā paziņojuma par gaidāmajām termiņa beigām <sup>(1)</sup> netika iesniegts neviens pienācīgi pamatots pārskatīšanas pieprasījums, Komisija paziņo, ka drīz beigsies turpmāk minētā antidempinga pasākuma piemērošanas termiņš.

Šis paziņojums ir publicēts saskaņā ar 11. panta 2. punktu Padomes 2009. gada 30. novembra Regulā (EK) Nr. 1225/2009 <sup>(2)</sup> par aizsardzību pret importu par dempinga cenām no valstīm, kas nav Eiropas Kopienas dalībvalstis.

| Ražojums  | Izcelsmes vai eksportētāja(-s) valsts(-is) | Pasākumi               | Atsauce  | Piemērošanas termiņš <sup>(1)</sup> |
|---|--|------------------------|--|-------------------------------------|
| Akmeņogļu kokss, kura gabalu diametrs pārsniedz 80 mm (kokss 80+) | Ķīnas Tautas Republika                     | Antidempinga maksājums | Padomes Regula (EK) Nr. 239/2008 (OV L 75, 18.3.2008., 22. lpp.) | 19.3.2013.                          |

<sup>(1)</sup> Pasākuma piemērošanas termiņš beidzas šajā ailē minētās dienas pusnaktī.

<sup>(1)</sup> OV C 195, 3.7.2012., 18. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 343, 22.12.2009., 51. lpp.

## PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

## EIROPAS KOMISIJA

## Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

(Lieta COMP/M.6878 – *Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita*)

## Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2013/C 77/06)

1. Komisija 2013. gada 8. martā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) 139/2004<sup>(1)</sup> 4. pantu, kuras rezultātā uzņēmumi *Alior Bank SA* (“*Alior*”, Polija), ko kontrolē uzņēmumi *Carlo Tassara SpA* (Itālija) un *Erste Group Bank AG* (“*Erste*”, Austrija), iegūst Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta izpratnē kopīgu kontroli pār uzņēmumu *Polbita sp. z o.o.* (“*Polbita*”, Polija), iegādājoties akcijas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

— *Alior*: banku pakalpojumu mazumtirdzniecība,

— *Erste*: finanšu pakalpojumu sniegšana,

— *Polbita*: personīgās higiēnas līdzekļu mazumtirdzniecība.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas EK Apvienošanās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts. Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru noteiktu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar EK Apvienošanās regulu<sup>(2)</sup>, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši paziņojumā paredzētajai procedūrai.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus novērojumus par ierosināto darbību.

Novērojumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienas pēc šīs publikācijas datuma. Novērojumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru COMP/M.6878 – *Alior Bank/Erste Group Bank/Polbita* uz šādu adresi:

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

<sup>(1)</sup> OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. (“EK Apvienošanās regula”).

<sup>(2)</sup> OV C 56, 5.3.2005., 32. lpp. (“Paziņojums par vienkāršotu procedūru”).

**Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju**  
**(Lieta COMP/M.6854 – Cameron/Schlumberger/OneSubsea)**  
**(Dokuments attiecas uz EEZ)**  
(2013/C 77/07)

1. Komisija 2013. gada 8. martā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) 139/2004 <sup>(1)</sup> 4. pantu, kuras rezultātā uzņēmumi *Cameron International Corporation* ("Cameron", Amerikas Savienotās Valstis) un *Schlumberger Limited*, saukts arī par *Schlumberger N.V.* ("Schlumberger", Nīderlandes Karaliste), iegūst Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta izpratnē kopīgu kontroli pār uzņēmumu *OneSubsea* ("OneSubsea", Amerikas Savienotās Valstis un Nīderlandes Karaliste, Luksemburga vai Īrija), iegādājoties akcijas jaunizveidotā sabiedrībā, kas veido kopuzņēmumu.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- uzņēmums *Cameron*: naftas, gāzes un pārstrādes rūpniecībā izmantoto urbšanas un ražošanas sistēmu, vārstu un mērierīču, virszemes pārstrādes un kompresijas sistēmu ražošana un piegāde,
- uzņēmums *Schlumberger*: naftas atradņu produktu ražošana un piegāde un pakalpojumu sniegšana tehnoloģisko un informācijas risinājumu nodrošināšanai un integrētas projektu vadības pakalpojumu sniegšana naftas un gāzes nozarē,
- uzņēmums *OneSubsea*: produktu un sistēmu ražošana, izstrāde un piegāde un attiecīgu pakalpojumu sniegšana, lai veiktu naftas un gāzes zemūdens ražošanu.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas EK Apvienotās 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.6854 – *Cameron/Schlumberger/OneSubsea* uz šādu adresi:

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

---

<sup>(1)</sup> OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. ("EK Apvienotās regula").

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2013/C 77/08)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51. pantam.

## VIENOTS DOKUMENTS

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

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību <sup>(2)</sup>

“PUZZONE DI MOENA”/“SPRETZ TZAORÌ”

EK Nr.: IT-PDO-0005-0950-08.02.2012

AĢIN ( ) ACVN ( X )

1. **Nosaukums:**

“Puzzone di Moena”/“Spretz Tzaorì”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Itālija

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

1.3. grupa. Siers

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

Ar ACVN “Puzzone di Moena”/“Spretz Tzaorì” apzīmē sieru, ko ražo no piena, kuru iegūst no *Bruna*, *Frisona*, *Pezzata Rossa*, *Grigio Alpina*, *Rendena* un *Pinzgau* šķirnes vai to krustojumu govīm. Gatavojot šo sieru, var izmantot vienas vai vairāku minēto šķirņu govju pienu.

Siers pēc formas ir cilindrisks ritulis ar zemiem, nedaudz izliektiem vai taisniem sāniem un taisnām vai nedaudz izliektām pusēm; rituļa miza ir gluda vai mazliet raupja, krēmīga, okerdzeltenā, gaišbrūnā vai iesarkanā krāsā. Siera masa ir daļēji pasterizēta, pusmīksta, maīga, elastīga, baltā vai gaišdzeltenā krāsā, ar vidēji mazu, skraju acojumu. Ja sieru iegūst no piena, kuru slauc, kad govīs uzturas alpinajās ganībās, tad tā masa ir ar vidēju vai lielu acojumu, un tās dzeltenā krāsa ir košāka.

Garša ir izteikta, stipra, viegli un patīkami sāļa un/vai asa, pēcgaršā tikko samanāms rūgtenums. Aromāts un smarža ir intensīvi, uzmācīgi, ar vieglu amonjaka smaržas niansi.

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.

Rituļa diametrs var būt no 34 līdz 42 cm, augstums – no 9 līdz 12 cm, bet svars – no 9 līdz 13 kg.

Sieru var ražot visu gadu.

Tauku saturam sausnā jābūt lielākam par 45 %. Mitruma saturs, ko mēra, kad sieram ir vismaz 90 dienu, var būt mainīgs – no 34 līdz 44 %. Minimālais nogatavināšanas ilgums ir 90 dienas. Pēc 150 nogatavināšanas dienām sieru var saukt par “nogatavinātu”.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

Izmanto divu secīgu slaukumu govju pienu, kuram reizumis daļēji nosmeļ krējumu, kad tas ir nostādinājies virspusē. “Puzzone di Moena”/“Spretz Tzaorì” ražošanai ir izmantojams arī ganībās slaukts piens.

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

Lai iegūtu ar ACVN “Puzzone di Moena”/“Spretz Tzaorì” apzīmētā produkta ražošanai piemērotu pienu, laktācijas perioda laikā vismaz 60 % govīm izēdināmās lopbarības (pastāvīgo pļavu siens un/vai pļauta vai tieši ganībās plūkta zāle) jābūt iegūtai 4. punktā noteiktajā ražošanas apgabalā.

Nav atļauts izmantot tādu govju pienu, kurām izēdināta skābbarība neatkarīgi no tās veida un/vai “maisījumi” (“misceloni”), un/vai “vienotās jeb *Unifeed* barības devas”.

Govju barības devu var papildināt ar vienkāršiem vai kompleksiem barības līdzekļiem tādā mērā, lai nodrošinātu tām līdzsvarotu ēdināšanu atkarībā no tā, cik piena govīs dod.

Līdztekus produktiem, kas uzskaitīti spēkā esošajos normatīvajos aktos, barības līdzekļu sastāvā nedrīkst ietilpt šādi produkti:

- rapšu raušu milti, vīnogu sēklas, citrusaugļu sēklas,
- žāvēti dārzeņu un augļu rūpnieciskās pārstrādes blakusprodukti,
- cukura rūpniecības blakusprodukti,
- rūpniecībā lietojamās fermentatīvās apstrādes žāvēti blakusprodukti,
- žāvēti dārzeņi un augļi.

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

Visam ražošanas procesam (dzīvnieku audzēšana, piena ražošana un pārstrāde, siera sāļšana, apstrāde un nogatavināšana) jānoris 4. punktā noteiktajā ražošanas apgabalā.

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

—

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

Siera rituli identificē ar norādi “D.O.P. (ACVN) “Puzzone di Moena””, kuru uz siera rituļa sāniem vairākās vietās uzspiež ar marķēšanas veidnēm. Norādei jābūt lielākai par jebkuru citu uzrakstu uz produkta.

Marķējumā norāda sierotavas numuru vai atsauces kodu un produkcijas partiju.

Sieru var pārdot vai nu veselos rituļos, vai sadalītu gabalos; jebkurā gadījumā, piedāvājot tirdzniecībā veselus rituļus, uz visu veidu iepakojumiem jābūt norādei “D.O.P. “Puzzone di Moena/Spretz Tzaorì”” vai vienam no abiem nosaukuma sinonīmiem: “ “Puzzone di Moena” DOP” jeb “ “Spretz Tzaorì” DOP”, sierotavas numuram vai atsauces kodam, produkcijas partijai un, ja vajadzīgs, norādei par siera paveidu: “stagionato” (“nogatavināts”) un/vai “di malga” (“no ganībās slaukta piena”); pēdējo norāda tikai tad, ja piens iegūts vienīgi no govīm, kas uzturas alpīnajās ganībās.



#### 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

“Puzzone di Moena”/“Spretz Tzaorì” ražošanas apgabalā ietilpst šādu pašvaldību administratīvā teritorija: *Campitello di Fassa, Canal San Bovo, Canazei, Capriana, Carano, Castello Molina di Fiemme, Cavalese, Daiano, Fiera di Primiero, Imer, Mazzin, Mezzano, Moena, Panchià, Pozza di Fassa, Predazzo, Sagron Mis, Siror, Soraga, Tesero, Tonadico, Transacqua, Valfloriana, Varena, Vigo di Fassa un Ziano di Fiemme Trento [Trento] provincē; Anterivo un Trodena Bolcāno (Bolzano) provincē.*

#### 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

##### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Ģeogrāfiskā vide, kurā ar ACVN “Puzzone di Moena”/“Spretz Tzaorì” apzīmētais produkts ir cēlies un kurā to ražo, ir tipisks kalnu apvidus. Noteikto ģeogrāfisko apgabalu veido trīs dažādu apvidu teritorija: *Fiemme* ieleja, *Fassa* ieleja un *Primiero — Vanoi*.

Nokrišņu daudzums, laika apstākļu lielā atšķirība dažādajos gadalaikos, pļavu un ganību augstums virs jūras līmeņa (no 600 līdz 2 000 metriem, dažas ganības pat vēl augstāk) mijiedarbībā ar kalņu un dolomītu augšņu un daļēji kramzemes (silīcija dioksīda) augšņu ķīmisko īpašību atšķirībām veicina nevienmērīgas augu valsts attīstību jo īpaši pļāvās un ganībās, kopumā radot specifiskus apstākļus, kas produktu “Puzzone di Moena”/“Spretz Tzaorì” saista ar noteikto apgabalu. Attiecībā uz apgabala augu sugām īpašu vērtību pelna tā sauktās endēmiskās sugas, kuru lielai daļai ir sena izcelsme un kuru izplatības areāls patlaban ir visai ierobežots.

Šajā kalnu apvidū arī vidējie un mazie lauksaimniecības uzņēmumi, kā arī ģimenes uzņēmumi veic nozīmīgu darbu teritorijas aizsardzībā, uzturot pļavas un ganības un nodarbojoties ar sierniecību pēc tiem pašiem senajiem paņēmieniem, kuru vidū svarīga darbība ir “mazgāšana” (“lavaggio”), ko vietējie ražotāji turpina izmantot arī ar ACVN “Puzzone di Moena”/“Spretz Tzaorì” apzīmētā siera gatavošanā. Izmantojot šo tradicionālo paņēmienu tāpat kā senāk, katru siera rituli apvērs un mazgā remdenā, arī viegli sālā ūdenī; turklāt, jo ilgāk siers nogatavināts, jo rituli mazgā retāk.

##### 5.2. Produkta specifika:

Ar ACVN “Puzzone di Moena”/“Spretz Tzaorì” drīkst apzīmēt pusmīkstu, maigas masas galda sieru ar mazgātu mizu, kas atpazīstama pēc tipiskās intensīvās un uzmācīgās smaržas un aromāta, kurš nedaudz atgādina amonjaku. Līdztekus stiprajam aromātam “Puzzone di Moena”/“Spretz Tzaorì” piemīt arī patīkami sāļa un/vai asa garša ar vieglu rūgtenuma pēcgaršu. Turklāt uz “Puzzone di Moena”/“Spretz Tzaorì” siera mizas ir krēmīga gleme, kas, sieram pakāpeniski nogatavinoties, kļūst tumšāka un maina krāsu no okerdzeltenas līdz gaišbrūnai vai iesarkanai.

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

Ar ACVN “Puzzone di Moena”/“Spretz Tzaorì” apzīmētā siera īpašā garša un smarža saistīta ar tā gatavošanā izmantoto augstas kvalitātes svaigpienu. Šis piens, kam ir bagātīgāks mikroorganismu saturs nekā termiski apstrādātam pienam, ievērojami veicina “Puzzone di Moena”/“Spretz Tzaorì” garšas un smaržas intensitātes palielināšanos.

“Puzzone di Moena”/“Spretz Tzaorì” ražošanai izmantotā piena augstā kvalitāte ir atkarīga no augstās kvalitātes barības, ko govīm izēdina laktācijas periodā, kad skābbarības izmantošana ir aizliegta, un izšķiroša nozīme kvalitātes veidošanā ir tam, ka govīs barojas ar noteiktajā apgabalā iegūtu sienu un/vai pļautu zāli vai plūc zāli tieši ganībās, kur sastopama liela lopbarības augu sugu bagātība.

Turklāt ievēribu pelna arī apgabala siera ražotāju ieguldījums, kuri laika gaitā izkopoši īpašu amatprasmī “Puzzone di Moena”/“Spretz Tzaorì” ražošanas pārvaldībā, kas siera gatavošanas procesā ļauj tiem sekmīgi novērst nevēlamu fermentāciju, kura varētu nelabvēlīgi ietekmēt “Puzzone di Moena”/“Spretz Tzaorì” tipiskās smaržas un garšas īpašības.

Ar ACVN apzīmētā siera "Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" ražošanas metodei raksturīgs paņēmieni ir siera rituļu apstrāde, mazgājot tos remdenā, reizumis arī nedaudz sāļā ūdenī. Rituļus vietējie ražotāji pēc šā paņēmiena mazgā siera nogatavināšanas laikā, tādējādi darot iespējamu krēmīgas glemes veidošanos uz mizas, kas pakāpeniski iekrāso to no okerdzeltenas līdz gaišbrūnai vai iesarkanai krāsai. Siera rituļu nogatavināšanas laikā šī krēmīgā gleme veicina īpašu bioķīmisko norišu attīstību siera masā, kuras ir to ķīmisko savienojumu rašanās cēlonis, kuri nosaka "Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" tipiskās garšas un smaržas īpašības.

Iepriekšējos laikmetos "Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" sieru tā izteiktās smaržas un stiprās, pat asās un bieži vien sāļās garšas dēļ nabadzīgākie kalnaino apvidu lauku ļaudis bija sevišķi iecienījuši, jo šis siers pat nelielos daudzumos patīkami uzlaboja zemnieku ēdienu garšu, ko tie gatavoja no kukurūzas putraimiem vai kartupeļiem.

1984. gadā Starptautiskajā kalnu sieru festivālā, kas notika Grenoblē, "Puzzone di Moena"/"Spretz Tzaorì" sieram piešķīra bronzas medaļu.

#### **Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 <sup>(3)</sup> 5. panta 7. punkts)

Valdība ir uzsākusi valsts iebildumu procedūru, aizsargātā cilmes vietas nosaukuma "Puzzone di Moena" atzīšanas pieteikumu 2011. gada 21. novembrī publicējot Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) 271. numurā.

Ražošanas specifiskācijas konsolidētā redakcija ir pieejama internetā šādā tīmekļa vietnē:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai

tieši atverot Lauksaimniecības un mežsaimniecības politikas ministrijas tīmekļa vietnes mājas lapu (<http://www.politicheagricole.it>) un tad uzklikšķinot uz "Qualità e sicurezza" (ekrāna augšdaļas labajā pusē) un, visbeidzot, uz "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

---

<sup>(3)</sup> Sk. 2. atsauci.

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2013/C 77/09)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51. pantam.

VIENOTS DOKUMENTS

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

**par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību <sup>(2)</sup>**

**“PASTA DI GRAGNANO”**

**EK Nr.: IT-PGI-0005-0870-23.03.2011**

**AĢIN ( X ) ACVN ( )**

**1. Nosaukums:**

“Pasta di Gragnano”

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Itālija

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

**3.1. Produkta veids:**

2.7. grupa. Makaronu izstrādājumi

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

“Pasta di Gragnano” ir produkts, kas iegūts no cieto kviešu miltiem un vietējo gruntsūdens resursu ūdens.

Formas, kādās produktu piedāvā patēriņam, ir dažādas, un tās visas ir tipiskas, Graņāno (*Gragnano*) mīklas izstrādājumu meistarū iztēles radītas formas.

Produktu piedāvājot tirgū, tam jābūt ar šādām īpašībām.

**Fizikālās īpašības**

— izskats viendabīgs, bez baltiem vai melniem plankumiem, bez gaisa burbulīšiem, ieplaisājumiem vai iegriezumiem, bez iepelējumiem, tārpiem vai kaitēkļiem un bez svešķermeņiem,

— lūzuma vietas izskats stiklains,

— krāsa salmu dzeltena,

— raksturīgs raupjums, kas liecina par bronzas sietiņu izmantošanu.

Vārot ar AĢIN “Pasta di Gragnano” apzīmētajam produktam raksturīga

— stingra un elastīga konsistence,

— vārīšanās viendabīgums,

— labs un ilgstošs vārīšanās noturīgums,

— vārīšanās bez salipšanas vai bez manāmas salipšanas.

**Ķīmiskās īpašības**

— mitruma saturs gatavajā produktā nepārsniedz 12,5 %,

— barības vielu minimālais daudzums 100 g sausa produkta

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.

|                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| enerģētiskā vērtība | 1 486 kJ jeb<br>350 kcal |
| olbaltumvielas      | 13 g                     |
| ogļhidrāti          | 73 g                     |
| tauki               | 1 g                      |
| pelnvielas          | maksimāli 0,86 %         |

#### Raksturīgās organoleptiskās īpašības

- patīkama, izteikta cieto kviešu garša,
- nobriedušiem graudiem raksturīga smarža.

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

Cieto kviešu miltiem, ko izmanto ar AĢIN "Pasta di Gragnano" apzīmētā produkta ražošanai, ir jābūt ar šādām īpašībām:

- mitruma saturs gatavajā produktā nepārsniedz 15 %,
- barības vielu minimālais daudzums 100 g sausa produkta

|                     |                          |
|---------------------|--------------------------|
| enerģētiskā vērtība | 1 486 KJ jeb<br>350 kcal |
| olbaltumvielas      | 13 g                     |
| ogļhidrāti          | 73 g                     |
| tauki               | 1 g                      |
| pelnvielas          | maksimāli 0,86 %         |

Legūtos cieto kviešu miltus sajauc ar ūdeni, nepārsniedzot 30 %. Nākamajā posmā mīklu cītīgi mīca, kamēr panāk, ka tā kļūst viendabīga un elastīga.

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

—

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

"Pasta di Gragnano" ražošanas process noris šādos secīgos posmos: mīklas iejaukšana un mīcīšana, formu veidošana jeb valcēšana, žāvēšana, atzēsēšana un stabilizēšana; visi šie posmi tiek veikti Graņāno (*Gragnano*) pašvaldības teritorijā, Neapoles provincē.

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

Produkts jāiepako ražošanas uzņēmumos vai ražošanas vietā divdesmit četru stundu laikā pēc tā pagatavošanas gan tādēļ, lai nepieļautu mitruma zudumu, kas pasliktinātu produkta sevišķās organoleptiskās īpašības, gan arī tādēļ, ka mitruma zudums un pārcilāšana pārstrādes laikā salauzītu vai bojātu šīs dažādās izstrādājuma formas.

"Pasta di Gragnano" iepakojšanai izmanto šādu veidu iesaiņojumu: kartona kastes vai caurspīdīgi maisiņi, vai arī augu valsts izcelsmes materiāli vai cita veida otrreizēji pārstrādājami iepakojuma materiāli, ko atļauj Kopienas tiesību akti. Aizdarītajos iepakojumos produkts iesvērts pa 125 g, 250 g, 500 g, 1 kg vai 2 kg.

#### 3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Uz atbilstošajiem iepakojumiem vai uz to marķējumiem skaidri salasāmiem vienāda izmēra burtiem jābūt uzrakstītām šādām norādēm:

- a) "Pasta di Gragnano" un "Indicazione Geografica Protetta" (aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde) vai akronīms „I.G.P.” (AĢIN);
- b) ražotāja vai iepakotāja vārds, uzņēmuma nosaukums un adrese;

c) nosaukuma "Pasta di Gragnano" logotips:



**"PASTA DI GRAGNANO – IGP"**

■ • PANTONE 7509 C

■ • PANTONE 282 C

Font usato **TRAJAN**

Tas jāizmanto tikai kopā ar ģeogrāfiskās izcelsmes norādi un Savienības simbolu.

Nosaukuma logotipu atļauts izmantot arī gan melnbaltā jeb monohromatiskā krāsu salikumā, gan arī negatīvā iespaidumā.

#### 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Ar AĢIN "Pasta di Gragnano" apzīmētā produkta ražošanas apgabalā ietilpst visa Graņāno pašvaldības teritorija Neapoles provincē.

#### 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

##### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Graņāno pilsēta kopš XVI gadsimta pazīstama ar cieto kviešu miltu mīklas izstrādājumu ražošanu. Graņāno mīklas izstrādājumu ražošanas vēsturiskā nozīme bija tāda, ka tā ietekmēja pilsētvides plānošanu. XIX gadsimta vidū, īstenojot jaunu pilsētības plānu, ielu platumu un ēku augstumu projektēja tā, lai vēja pūsmam būtu mazāk šķēršļu un tādējādi būtu vieglāk paveicama izstrādājuma žāvēšana.

Graņāno pašvaldības teritorijā šā mīklas izstrādājuma ražošana vienmēr veikta, izmantojot bronzas stieples. Šī īpatnība veicinājusi dažādu formu sietiņu radīšanu, kas darīja iespējamu šā mīklas izstrādājuma ražošanu dažādās formās, kurās pēcāk atspoguļojās arī tautas iztēle un anekdotiski vai vēsturiski vietējie notikumi.

Turklāt Graņāno teritorijā ūdens, kas nāk no tuvējiem *Lattari* kalniem, vienmēr ir bijis pārpilnībā. Šādi ūdensresursi katrā ziņā ir veicinājuši izstrādājuma ražošanu, jo šis ūdens ir gan nepieciešama sastāvdaļa, kas jāpievieno miltiem, lai iegūtu apstrādājamo mīklu, gan arī enerģijas avots dzirnavu iekārtu darbīšanai, lai varētu samalt graudus miltos.

Par to liecina "Pasta di Gragnano" ražošanas procesā reiz izmantoto manufaktūru drupas, kas vēl šodien apskatāmas "Valle dei Mulini di Gragnano" (Graņāno dzirnavu ielejā).

Pateicoties ilgajai mīklas izstrādājumu ražošanas tradīcijai, Graņāno šodien pazīstama kā "Mīklas izstrādājumu pilsēta".

##### 5.2. Produkta specifika:

Produkta "Pasta di Gragnano" dažādajām formām raksturīga raupja virsa, kas dara iespējamu izmantot to kopā ar dažādām garšvielām un piešķir tam izturīgumu vārīšanās laikā, tādējādi nezaudējot tam raksturīgās gastronomiskās īpašības, kas sajūtamās ēdot (*al dente*).

Turklāt mīklas izstrādājuma oriģinālās, pēc vietējo meistaruru iztēles veidotās formas darījušas šo produktu patērētājiem viegli atpazīstamu.

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

AĢIN atzīšanas pieteikumu pamato produkta reputācija un atpazīstamība. Produkts "Pasta di Gragnano" ir pazīstams tā tradicionālās ražošanas metodes dēļ, kura paredz bronzas sietiņu izmantošanu.

Bronzas sietiņi piešķir dažādo formu mīklas izstrādājumam raupjumu, kas veicina mērču un garšvielu iesūkšanos. Spiežot caur šiem sietiņiem mīklu, to bronzas materiāls, saskaroties ar mīklu, atstāj uz tās veidojumu virsas mikroskopiskus nelīdzenumus, kas ļauj novārtītajiem mīklas izstrādājumiem viegli

uzņemt un uzsūkt mērci, un rezultātā, produktu ēdot, lielāka ir tā saskares virsma ar cilvēka mutes orgānu garšas kārpīnām, tādējādi pastiprinot arī izejvielas – cieto kviešu graudu – tipisko garšu.

Šīs īpašības apvienojumā ar lielo skaitu pēc mīklas meistarū iztēles veidoto formu nodrošina to, ka "Pasta di Gragnano" ir ļoti iecienījuši augstas klases pavāri un patērētāji, kā par to liecina raksti, kas publicēti pavārmākslas un ēdienreceptu izdevumos. Piemēram var minēt "La pasta dei grandi chef", kas publicēts izdevumā "Cucina Gourmet" (122.–124. lpp., Ed. Edifim, 2010), raksts "La pasta di Gragnano", kas publicēts ēdienkaršu izdevumā "L'Italia del Gambero Rosso" (89. lpp., Ed. Sole 24 Ore, 2007), raksts "La pasta Artigianale: aziende storiche", kas publicēts izdevumā "Adesso pasta" (54.–55. lpp., Altraeconomia, 2010). Šīs publikācijas papildina dienas laikrakstos publicēti raksti, piemēram, "Sfida fra chef con la pasta di Gragnano" (*La Repubblica*, 2012. gada 21. jūnijs), "Italie: À Gragnano la vie rêvée des pâtes" (*Le Monde*, 2010. gada 17. decembris), "A Gragnano tutti pazzi per la pasta" (*Corriere della sera*, *Doveviaggi.it*, 2012. gada februāris), "Spaghetti, penne e rigatoni: dalla "base" alle 5 stelle" (*Corriere della sera*, 2012. gada 25. aprīlis), "Pasta Diva" (*Corriere della sera — itinerari gastronomici*, 2010. gada 6. oktobris).

Laikam ritot, bronzas sietiņu izmantošana Graņāno ir saglabājusies, neraugoties uz teflona sietiņu lietošanas izplatīšanos. Kaut arī teflona materiāls ļauj atvieglot ražošanas procesu, tas nav saderīgs ar senā Graņāno mīklas izstrādājuma raksturīgajām īpašībām, ar kurām saistīta "Pasta di Gragnano" reputācija.

Turklāt jāuzsver Graņāno mīklas meistarū rūpība, ar kādu viņi kontrolē no sendienām pārmantotā žāvēšanas procesa pareizu norisi, kad mīklas izstrādājumu novietoja žāvētavās zem klajas debess Graņāno ielās. Nodrošinot pareizu žāvēšanas norisi, uzlabojas izstrādājuma noturība vāroties un tādējādi saglabājas tā garša un smarža.

Jau vairākus gadus Graņāno notiek tematiski ielas pasākumi, kuros attēlo senos "Pasta di Gragnano" gatavošanas paņēmienus.

Ar "Pasta di Gragnano" saistītie vēsturiskie teksti un grāmatas liecina, ka "Pasta di Gragnano" ražošana aizsākusies XVI–XVII gadsimtā. "Divu Sicīliju" karaļvalsts laikā līdz XIX gadsimta vidum "Pasta di Gragnano" slava un šā produkta gatavošanā iesaistīto pilsoņu prasmīgā darbība nodrošināja izstrādājumam atpazīstamību visā karaļvalstī.

Neilgi pirms Itālijas apvienošanas Graņāno mīklas izstrādājumu ražošanā veiksmīgi darbojās aptuveni 100 ražotņu, kas nodrošināja darbu 70 procentiem Graņāno ekonomiski aktīvo iedzīvotāju.

Kopš pagājušā gadsimta sākuma "Pasta di Gragnano" nosaukums ir ienācis sarunvalodā un tirdzniecības leksikā un kļuvis tik pazīstams, ka produktu "Pasta di Gragnano" jau vairākus gadus plašos daudzumos pasūta ne tikai Florences, Turīnas un Milānas, bet arī aizrobežu mazumtirgotāji.

#### **Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:**

Valdība ir uzsākusi valsts iebildumu iesniegšanas procedūru, AĢIN "Pasta di Gragnano" atzīšanas pieteikumu 2010. gada 25. augustā publicējot *Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša (Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana)* 198. numurā; produkta specifiskācijas konsolidētā redakcija ir pieejama tīmekļa vietnē

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai

tieši atverot Lauksaimniecības un mežsaimniecības ministrijas tīmekļa vietnes mājas lapu (<http://www.politicheagricole.it>) un tad uzklikšķinot uz "Qualità e sicurezza" (ekrāna augšdaļas labajā pusē) un, visbeidzot, uz "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

**Grozījumu pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2013/C 77/10)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 51. pantam <sup>(1)</sup>.

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

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

**par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību <sup>(2)</sup>**

**GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU**

**“STELVIO”/“STILFSER”**

**EK Nr.: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012**

**AĢIN ( ) ACVN ( X )**

**1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi:**

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķēšana
- Valsts prasības
- Citur [precizēt]

**2. Grozījuma veids:**

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- Grozījumi reģistrētu ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums
- Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

**3. Grozījums(-i):**

3. pants. Ražošanas procesa apraksts

3.3.2. Svītrots aizliegums liellopu ēdināšanā izmantot produktus, kas satur kukurūzas skābbarību; šī norāde, iespējams, radusies aiz pārpratuma, jo īpašās stabilitātes dēļ kukurūzas skābbarību noteiktajā apgabalā izmanto un augstu vērtē jau desmitiem gadu. Tāpēc norāde “kukurūzas skābbarību

<sup>(1)</sup> OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

<sup>(2)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Eiropas Parlamenta un Padomes 2012. gada 21. novembra Regulu (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām.



saturuši produkti nav atļauti” aizstāta ar norādi “produkti, kas satur kukurūzas skābbarību, kura iegūta ārpus 2. pantā noteiktā apgabala, nav atļauti”.

#### 4. pants. Pārstrādes procesa raksturojums

- 4.1. Nebija skaidri saprotams, kā piemērojama pārstrādei paredzētā piena dzesēšanas temperatūra tā sākotnējā uzglabāšanas posmā, kura tika norādīta šādi: “līdz aptuveni 6,0–9,0 °C temperatūrai”. Atdzesēšanas temperatūras zemākā robeža tika pielāgota labākajai praksei, un to grozīja, norādot, ka “temperatūra nedrīkst būt zemāka par 4,0 °C”; līdz ar to norāde galarezultātā ir skaidrāka.

Turklāt toreizējie noteikumi paredzēja, ka šāds sākotnējās uzglabāšanas ilgums nedrīkst pārsniegt 25 stundas; šo ilgumu, uzglabājot pienu iepriekš norādītajos apstākļos, pagarināja, un turpmāk tas ir “līdz 48 stundām”. Ir izrādījies, ka vajadzīgs ilgāks laiks (uzglabāšanas ilgumam norādītajos temperatūras apstākļos nav sevišķas nozīmes attiecībā uz piena īpašību saglabāšanu) galvenokārt, lai varētu pārstrādāt arī nedēļas nogalē savāktu pienu.

Visbeidzot, saskaņā ar spēkā esošo specifikāciju piens jāsarecina 48 stundu laikā pēc tā izslaukšanas; ievērojot arī iepriekšējos attiecībā uz šo posmu piedāvātos pielāgojumus un joprojām ņemot vērā pastāvošo labāko praksi – sākotnēji paredzētā termiņa (lietojot norādi “pēc tā izslaukšanas”) faktiskas dokumentēšanas un ievērošanas iespēja sierniekiem izrādījās tīri teorētiska, jo viņi nevar zināt precīzu slaukšanas laiku, – tika noteikts reālistiskāks termiņš piena uzglabāšanai līdz tā sarecināšanai: “līdz 72 stundām pēc savākšanas”.

- 4.2.1. Apraksts tauku satura samazināšanai, izmantojot separatoru, papildināts ar iepriekšējas baktofugēšanas iespēju, kuras vienīgā nozīme ir iegūt pārtikai nekaitīgu produktu un kuru veic pirms nokrejošanas, atbrīvojoties no somatiskajām šūnām pienā, kas nav labvēlīgas pareizai nogatavināšanas norisei; pārējās norādes atstātas neskartas. Grozījums tāpat ir tā paša procesa apraksta papildinājums ar piebildi “vajadzības gadījumā atūritis ar baktofugēšanu” attiecībā uz nokrejojamo pienu.
- 4.2.2. Labāk un precīzāk aprakstīta piena termiskā apstrāde, un, saglabājot jau norādītos temperatūras apstākļus (72 °C), mainīts procesa ilgums, norādot “vismaz 3 sekundes”, ar ko aizstāta agrākā nepiemērotā norāde “ne ilgāk kā 2–3 sekundes”, jo neatbilst parasti ievērotajam termiskās apstrādes ilgumam.
- 4.2.5. Sākotnējais termiņš, kādā veicama himozīna pievienošana, – 50–60 minūšu laikā pēc pienskābes baktēriju kultūru ievadīšanas – pagarināts, lai būtu piemērotāks: “85 minūšu laikā” pēc minēto pienskābes baktēriju kultūru pievienošanas. Šādā veidā darbību veikšanas laiki ir skaidrāk noteikti, lai labāk atbilstu pastāvošajai praksei un apstrādes prasībām, jo piena gatavības/aktivitātes rādītāji mainās atkarā no gadalaika.

Sākotnējais formulējums grozīts arī attiecībā uz himozīnu – “Himozīnu iegūst noteiktajā apgabalā un saskaņā ar tradicionālu metodi” –, un turpmāk tas ir šādā redakcijā: “Himozīnu iegūst noteiktajā apgabalā un saskaņā ar tradicionālu metodi”. Grozījums bija vajadzīgs tehniska rakstura grūtību dēļ, ar kādām saskārās ražotāji: himozīna daudzums, ko ieguva Bolzano provinces pašvaldību teritorijā, “Stelvio/Stilfser” siera ražošanai nebija pietiekams. Ar šo grozījumu himozīna ražošanas apgabals ir paplašināts un līdz ar to nodrošināta specifikācijā vienmēr paredzēto raksturīgo īpašību saglabāšana.

Teikuma “Apstrādājamo pienu silda, vajadzīgā daudzumā pievienojot karstu ūdeni (kura temperatūra ir 50–70 °C) (..)” redakcija bija tāda, ka tā prasīja dažus precizējumus gan attiecībā uz faktisko, gan tradicionālo, gan pašreizējo temperatūras uzturēšanas kārtību šajā posmā – šī kārtība labāk un precīzāk izklāstīta šādā grozītā redakcijā: “Apstrādājamo pienu silda, vajadzīgā daudzumā pievienojot karstu ūdeni (uzturot to 45–70 °C temperatūrā, pēc tam kad tā temperatūra sasniegusi 50 °C) (..)”; tādējādi šis noteikums ir skaidrāks un saskaņīgāks.



Visbeidzot, līdzīgā kārtā grozīts noteikums par sarecināšanas ilgumu – “Apstrādes ilgums no himozīna pievienošanas līdz sūkļu notecināšanai uz galda vai veidnē vidēji ir 80–90 minūtes” –, konkretizējot un precizējot to: “Apstrādes ilgums no himozīna pievienošanas līdz sūkļu notecināšanai uz galda vai veidnē parasti ir 80–90 minūtes, taču nepārsniedz 110 minūtes”.

4.2.6. Iesālīšanās ilgums ir noteikts ar šādu norādi: “Iesālīšanās ilgst 36–48 stundas”. Lai labāk definētu tradicionālo sāļšanas procesu un precizētu attiecīgos parametrus, kas saistīti ar mainīgo mērķi samazināt sāls saturu pārtikas produktiem vispār, attiecīgā norāde pēc grozījumu izdarīšanas sniegta šādā redakcijā: “Apstrāde (iesālīšana) ilgst ne vairāk par 48 stundām” (citas norādes saglabājas tādas kā iepriekš). Iesālīšanās minimālā ilguma svīturošana ļauj veicināt procesa pakāpenisko attīstību, pastāvīgi ievērojot sanitāri higiēniskās prasības; tāpēc nav obligāti ievērot minimālo ilgumu – procesa rezultāti atkarīgi no laika – to var saīsināt vēl vairāk, nekaitējot produkta organoleptiskajām īpašībām.

4.2.7. Attiecībā uz mainīgo krāsu, kāda ir mikroflorai, kas nogatavināšanas laikā attīstās uz siera mizas, jo uz tās saviešas raksturīgie kultivētās vietējās mikrofloras celmi, uzskatīts par vajadzīgu iekļaut mijiedarbīgu faktoru aprakstu, paredzot dabisko raugu pievienošanu, kas noder, lai veicinātu labvēlīgus apstākļus mizas atskābināšanai, kas ir tradicionāla prakse, lai panāktu mikrofloras celmu saviešanos vajadzīgā apmērā. Tādēļ pēc frāzes “(..) šo vietējo celmu izplatīšanās.” ir pievienots teikums “Vajadzības gadījumā var pievienot dabiskos raugus, lai veicinātu mizas atskābināšanu”.

Lai būtu labāk noteikts nogatavināšanas ilgums, relatīvā un tendenciozi aptuvenā norāde “sešdesmit dienas pēc iesālīšanās posma beigām” aizstāta ar skaidrāku un praksei atbilstošāku norādi: “(..) sākot no ievietošanas veidnē”, tādējādi par atskaites punktu ļaujot izraudzīties viennozīmīgu un nepārprotamu brīdi.

## 5. pants. Gatavā produkta īpašības

Gatavā produkta īpašību aprakstā izdarīti šādi nebūtiski grozījumi.

Sākotnējā frāze “vecums: vismaz sešdesmit dienas ilga nogatavināšana” aizstāta ar skaidrāku un pareizāku norādi: “nogatavināšanas ilgums – vismaz sešdesmit dienas” (faktiski tas nav vis grozījums, bet gan leksiska korekcija).

Sausnas taukvielu procentuālā satura ierobežojuma izteiksme – labojot to, kas oriģināltekstā ir drukas kļūda salīdzinājumā ar pārējiem publicētajiem tekstiem, – turpmāk ir šāda:

tauku saturs sausnā: > 50 % (< 50 % vietā).

Siera rituļa diametrs un augstums norādīti atsevišķās ailēs:

| Rādītājs | Sākotnējie izmēri | Izmēri pēc grozījumiem |
|----------|-------------------|------------------------|
| Diametrs | 36–38 cm          | 34–38 cm               |
| Augstums | 8–10 cm           | 8–11 cm                |

Grozījuma mērķis ir paredzēt to, ka rituļu izmēri noteikti būs nevienādi, kaut arī šīs atšķirības nebūs lielas; šāds mainīgums pieļaujams, lai panāktu dabiskās nogatavošanās vienmērīgumu un atbilstīgumu, jo veidņu formas nav pilnīgi vienādas un siera masa rituļu pusēs un sānos var nedaudz sablīvēties.

## 8. pants. Uzraudzība

Saskaņā ar spēkā esošajiem norādījumiem attiecīgie noteikumi papildināti ar visām vajadzīgajām atsaucēm un atbildīgās pārbaudes struktūras kontaktinformāciju.

### VIENOTS DOKUMENTS

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

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību <sup>(3)</sup>

“STELVIO”/“STILFSER”

EK Nr.: IT-PDO-0105-0939-18.01.2012

AĢIN ( ) ACVN ( X )

#### 1. Nosaukums:

Nosaukums “Stelvio”/“Stilfser” tika iekļauts Aizsargāto cilmes vietas nosaukumu un aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu reģistrā kā aizsargāts cilmes vietas nosaukums ar Komisijas 2007. gada 15. februāra Regulu (EK) Nr. 148/2007, kas 2007. gadā publicēta *Eiropas Savienības Oficiālā Vēstneša* L sērijas 46. numurā.

#### 2. Dalībvalsts vai trešā valsts:

Itālija

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

##### 3.1. Produkta veids:

1.3. grupa. Siers

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

Sieru “Stelvio” jeb “Stilfser” piedāvājot tirdzniecībā, tam jābūt nogatavinātam vismaz sešdesmit dienas, tam ir cilindriskā rituļa forma ar plakanām vai gandrīz plakanām pusēm, taisniem vai nedaudz ieliektiem sāniem, un ritulim ir šādi izmēri: tas var svērt no 8 līdz 10 kg, rituļa diametrs var būt no 34 līdz 38 cm, bet augstums – no 8 līdz 11 cm. Tauku saturs siera sausnā ir ne mazāks par 50 %, mitruma saturs nepārsniedz 44 %. Siera rituļa mizai ir jābūt tai raksturīgajā krāsā – no dzeltenoranžas līdz oranžbrūnai. Siera masa ir blīva, taču mīksta un ar elastīgu konsistenci, masas krāsa variē starp dzeltenu un salmu dzeltenu nokrāsu, acojums nevienmērīgs, acis mazas vai vidēji lielas.

Sieru “Stelvio” jeb “Stilfser” nosūta tirdzniecības tīklā veselos rituļos vai sagrieztu porcijās, un, piedāvājot to patērētājiem, tam jābūt ar atbilstīgu cilmes vietas nosaukuma identifikācijas zīmogu.

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

Siera “Stelvio” jeb “Stilfser” gatavošanai izmanto govju pienu, kas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā iegūts no govīm, kurām izēdināta galvenokārt lopbarība, kas izaudzēta tajā pašā apgabalā; piena proteīnu saturam jābūt > 3,10 %. Piens var būt nedaudz nokrejots tā, lai tā tauku saturs būtu no 3,45 līdz 3,60 %.

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

Uzturoties ganībās, govju baro ar svaigu zāli; kūti govīm par pamatbarību izēdina noteiktajā apgabalā iegūtu lopbarības sienu un zālaugu skābbarību (atkarā no dzīvnieku vēlmēm), nepārsniedzot 15 kg [dienā] katram dzīvniekam. Atļauts izēdināt arī noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā izaudzētas kukurūzas skābbarību, dehidratētu lopbarību, miežus, rudzus, tritikāli, kviešus, auzas un kukurūzu gan produktu, gan blakusproduktu veidā, kā arī šeit minēto pirmo piecu veidu labības salmus; turklāt iespējams izmantot eļļasaugu sēklas, to produktus un blakusproduktus, ģenētiski

<sup>(3)</sup> Skat. 2. atsauci.

nemodificētas sojas sēklas, rapša sēklas, linsēklas un saulespuķu sēklas, arī daļēji izlobītas; žāvētus biešu mīkstumus; alus drabiņas un žāvētas vīnogu izspaidas; bietes; kartupeļus; alus raugu; melasi; ceratonijas augļus; piena produktus pulverveidā; aminoskābes un augstvērtīgus proteīnus, kas nav iegūti proteolīzes ceļā; augu taukus.

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

Visas darbības, kas aprakstītas specifikācijā un šajā dokumentā, pildāmas 4. punktā aprakstītajā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, un tās ir šādas: govju audzēšana, piena slaukšana, piena savākšana un apstrāde, piena pārstrāde sierā un siera nogatavināšana.

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

Veselu rituli drīkst sadalīt gabalos vienīgi pēc nosaukuma identifikācijas zīmoga uzlikšanas. "Stelvio" jeb "Stilfser" siera iepakojšanu, sagriežot gabalos, atļauts veikt arī ārpus ģeogrāfiskā apgabala. Gabalos sadalītu "Stelvio" jeb "Stilfser" sieru piedāvājot patērētājiem, tam jābūt ar cilmes vietas nosaukuma identifikācijas marķējumu vai pašlīmējošu etiķeti, kas piestiprināta pie iepakojuma un/vai plēves, kura apdrukāta ar cilmes vietas nosaukumu "Stelvio" jeb "Stilfser".

3.7. *Īpaši noteikumi marķēšanai:*

"Stelvio" jeb "Stilfser" sieram, ko piedāvā tirdzniecībai veselos ritujos, ir cilmes vietas nosaukuma identifikācijas zīmogs, ko uzspiež tikai pēc tam, kad siers ir bijis nogatavināts sešdesmit dienas, un marķējums, uz kura norādīts siera partijas numurs, pagatavošanas datums un ražotāja kods.

Šo produktu drīkst piedāvāt pārdošanai tikai pēc tam, kad tam ir uzspiests cilmes vietas nosaukuma identifikācijas zīmogs.

Cilmes vietas nosaukuma identifikācijas zīmogu veido sarkans uzraksts ar norādi "Stilfser-Stelvio".

4. **Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:**

Noteikto ģeogrāfisko apgabalu, kurā veicama govju audzēšana, slaukšana, piena savākšana un apstrāde, piena pārstrāde sierā un "Stelvio" jeb "Stilfser" siera nogatavināšana, veido šādu *Bolzano* autonomās provinces apgabalu teritorija: *Val Venosta, Burgraviato, Salto-Sciliar, Val Pusteria, Val d'Isarco* un *Bolzano* pašvaldības teritorija. Šie apgabali aptver astoņdesmit četru pašvaldību kadastrālo un administratīvo teritoriju.

5. **Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:**

5.1. *Ģeogrāfiskā apgabala specifika:*

Siers "Stelvio" jeb "Stilfser", kurš vēsturiski ražots produkta specifikācijā norādītajā apgabalā, laika gaitā ir saglabājis savas īpašās pazīmes, kas veidojušās, pateicoties Alpu kalnu videi *Stelvio – Stilfser* apgabalā, kurš ir lielākais šā siera ražošanas centrs un ar kura nosaukumu apzīmēts šis siers. Alpu apvidus viendabīgie klimatiskie un augsnes apstākļi *Alta Atesina* apgabalā ietekmē gan tās lopbarības kvalitāti, ko dāsnī izēdina govīm, gan arī tā siera kvalitāti, kuru apgabalā pagatavo, izmantojot attiecīgo pienu.

Dažos vēsturiskos tekstos aprakstīti Alpu ganību zālaugu veidi (*marbl* un *madaun*), kas ir piemērotāki labākas kvalitātes piena iegūšanai. Noteiktā apgabala īpašie vides un klimatiskie apstākļi ir saistīti ar kalnu apvidu, kurā izvietota šī teritorija ar tajā vienmēr esošajām lopkopības saimniecībām (*masi*), kas atrodas no 500 līdz 2 000 metru augstumā virs jūras līmeņa, un ietekmē vietējās mikrofloras darbību siera nogatavināšanas laikā. Šie īpašie vides apstākļi, kas ir savdabīgi un neatkārtojami, līdztekus ražošanas tradīcijas vēsturiskajai attīstībai, veicina to, ka ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Stelvio" jeb "Stilfser" apzīmētajam sieram izveidojas sevišķas īpašības, kas dara šo produktu par unikālu, neatkārtojamu un visādā ziņā cieši saistītu ar apgabalā valdošajiem apstākļiem.

5.2. *Produkta specifika:*

Šā siera specifiku līdztekus īpašībām, kas aprakstītas 3.2. punktā, veido arī sevišķas, neatkārtojami savdabīgas un raksturīgas īpašības, kuras īsumā aprakstītas šādi:

— mizas krāsa mainīga no dzeltenoranžas līdz oranžbrūnai,

- garša aromātiska un izteikta, reizumis pikanta,
- tauku saturs sausnā nepārsniedz 50 %.

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

Govju barošanās ar svaigu zāli Alpu ganībās un to turēšana kūtīs, pamatbarībā izēdinot tām noteiktajā apgabalā iegūtu lopbarību un zālaugu skābbarību, kā arī vienīgi tāda piena izmantošana, kas slaukts no govīm, kuras turētas tajā pašā ģeogrāfiskajā apgabalā, kas atrodas kalnu apvidū ar specifiskām augsnes īpašībām apvienojumā ar sevišķām zālāju īpašībām, kas raksturīgas alpīno pļavu zelmeņiem, un vietējo mikrofloru, ko veido dažādu aerobo baktēriju celmi, kurus izmanto piena apstrādē, piešķir siera dabiskajai nogatavošanai tādu savdabīgumu, kas veicina neatkārtojamo organoleptisko īpašību attīstību šajā produktā. Šie faktori izšķirīgā veidā ietekmē arī gan rituļa mizas krāsu, gan siera neatkārtojamo garšas buķeti un aromātu. Turklāt govju barība kopumā veicina diezgan augsta tauku satura izveidošanos sausnā.

Visu šo iemeslu dēļ, par kuriem ir tādas liecības vēsturiskos rakstu avotos kopš vēlajiem viduslaikiem, kuras apstiprina dažādi fakti, sākot ar raksturīgām vietējām ieražām un iedibinājumiem, tostarp "maso" [Alpu apgabala zemesīpašums, kurā ietilpst zemesplatība, zemnieku māja, lopu ferma un lauksaimniecības aprīkojums], un beidzot ar aprakstu, kas sniegts par šo sieru un procesu, kādu 1914. gadā izmantoja, gatavojot to *Stilf (Stelvio)* siernīcā, šā produkta ražošana ir izveidojusies par nozīmīgu saimniecisko darbību, kas izplatījusies visā ģeogrāfiskajā apgabalā un ko specifiskācija reglamentē gan ar saistībām, kuras uzlikta govju audzētājiem un piena pārstrādātājiem un dokumentētas attiecīgos ierakstos un reģistros, gan ar katra darbinieka identifikāciju, kas apgabalā iesaistīts šā produkta ražošanā, gan arī ar attiecīgas ar ražošanu un nosaukuma piešķiršanu saistītas dokumentācijas kārtošanu.

**Atsauce uz specifiskācijas publikāciju:**

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 <sup>(4)</sup> 5. panta 7. punkts)

Valdība ir uzsākusi valsts iebildumu procedūru, ACVN "Stelvio" jeb "Stilfser" specifiskācijas grozījumu pieteikumu 2011. gada 19. septembrī publicējot Itālijas Republikas Oficiālā Vēstneša (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) 218. numurā.

Ražošanas specifiskācijas konsolidētā redakcija ir pieejama internetā šādā tīmekļa vietnē:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai

tieši atverot Lauksaimniecības un mežsaimniecības ministrijas tīmekļa vietnes mājas lapu (<http://www.politicheagricole.it>) un tad uzklikšķinot uz "Qualità e sicurezza" (ekrāna augšdaļas labajā pusē) un, visbeidzot, uz "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

---

<sup>(4)</sup> Skat. 2. atsauci.







## Abonementa cenas 2013. gadā (bez PVN, ieskaitot sūtīšanas izdevumus)

|  |  |                |
|--|--|----------------|
| ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, tikai papīra formātā   | 22 oficiālajās ES valodās              | EUR 1 300 gadā |
| ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, papīra formātā + DVD, ikgadējs                                     | 22 oficiālajās ES valodās              | EUR 1 420 gadā |
| ES Oficiālais Vēstnesis, L sērija, tikai papīra formātā  | 22 oficiālajās ES valodās              | EUR 910 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>

