

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 177



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

56. sējums
2013. gada 22. jūnijs

Paziņojums Nr. Saturs Lappuse

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2013/C 177/01 Euro maiņas kurss 1

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

2013/C 177/02 Komisijas paziņojums saskaņā ar 16. panta 4. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā – Izmaiņas sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistībās attiecībā uz regulāriem gaisa pārvadājumiem ⁽¹⁾ 2

2013/C 177/03 Komisijas paziņojums saskaņā ar 17. panta 5. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā – Uzaicinājums piedalīties konkursā par regulāro gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanu saskaņā ar sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistībām 3

2013/C 177/04 Komisijas paziņojums saskaņā ar 16. panta 4. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā – Izmaiņas sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistībās attiecībā uz regulāriem gaisa pārvadājumiem ⁽¹⁾ 4

LV

Cena:
EUR 3

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ

(Turpinājums nākamajā lappusē)

2013/C 177/05	Komisijas paziņojums saskaņā ar 17. panta 5. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā – Uzaicinājums piedalīties konkursā par regulāro gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanu saskaņā ar sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistībām	5
---------------	--	---

V Atzīnumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2013/C 177/06	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta COMP/M.6959 – <i>Onex/JELD-WEN</i>) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	6
---------------	--	---

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2013/C 177/07	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	8
2013/C 177/08	Pieteikuma publikācija saskaņā ar 50. panta 2. punkta b) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām	12
2013/C 177/09	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	18
2013/C 177/10	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	24

Piezīme lasītājam (sk. aizmugurējā vāka iekšpusē)



⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾**2013. gada 21. jūnijs**

(2013/C 177/01)

1 euro =

Valūta			Valūta		
Maiņas kurss			Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,3180	AUD	Austrālijas dolārs	1,4296
JPY	Japānas jena	128,66	CAD	Kanādas dolārs	1,3705
DKK	Dānijas krona	7,4582	HKD	Hongkongas dolārs	10,2239
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,85330	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,7004
SEK	Zviedrijas krona	8,6927	SGD	Singapūras dolārs	1,6790
CHF	Šveices franks	1,2257	KRW	Dienvidkorejas vona	1 521,52
ISK	Islandes krona		ZAR	Dienvidāfrikas rands	13,4906
NOK	Norvēģijas krona	7,9090	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	8,0832
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	HRK	Horvātijas kuna	7,4905
CZK	Čehijas krona	25,825	IDR	Indonēzijas rūpija	13 088,24
HUF	Ungārijas forints	298,87	MYR	Malaizijas ringits	4,2222
LTL	Lietuvas lits	3,4528	PHP	Filipīnu peso	57,707
LVL	Latvijas lats	0,7016	RUB	Krievijas rublis	43,2260
PLN	Polijas zlots	4,3289	THB	Taizemes bāts	41,003
RON	Rumānijas leja	4,5350	BRL	Brazīlijas reāls	2,9737
TRY	Turcijas lira	2,5515	MXN	Meksikas peso	17,5558
			INR	Indijas rūpija	78,1200

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

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

Komisijas paziņojums saskaņā ar 16. panta 4. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā

Izmaiņas sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistībās attiecībā uz regulāriem gaisa pārvadājumiem

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2013/C 177/02)

Dalībvalsts	Somija
Attiecīgais maršruts	Helsinki–Varkaus
Sākotnējais datums, kad stājās spēkā sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistības	No 2010. gada 1. oktobra
Izmaiņu spēkā stāšanās datums	No 2014. gada 1. janvāra
Adrese, kurā var saņemt sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistību tekstu un visu attiecīgo informāciju un/vai dokumentus	Ministry of Transport and Communications Kirjaamo PB 31 FI-00023 Valtioneuvosto, Helsinki SUOMI/FINLAND Tālr. +358 295342 001 Fakss +358 916028596 E-pasts: kirjaamo@mintc.fi Internets: http://www.lvm.fi

**Komisijas paziņojums saskaņā ar 17. panta 5. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK)
Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā**

**Uzaicinājums piedalīties konkursā par regulāro gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanu saskaņā ar
sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistībām**

(2013/C 177/03)

Dalībvalsts	Somija
Attiecīgais maršruts	<i>Helsinki–Varkaus</i>
Līguma darbības periods	2014. gada 1. janvāris–2015. gada 31. decembris
Piedāvājumu iesniegšanas termiņš	61 diena pēc paziņojuma par sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistībām publicēšanas
Adrese, kurā bez maksas var saņemt konkursa uzaicinājuma tekstu un visu attiecīgo informāciju un/vai dokumentus, kas saistīti ar atklāto konkursu un sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistībām	<i>Ministry of Transport and Communications Kirjaamo PB 31 FI-00023 Valtioneuvosto, Helsinki SUOMI/FINLAND Tālr. +358 295342001 Fakss +358 916028596 E-pasts: kirjaamo@lvm.fi Internets: http://www.lvm.fi</i>

**Komisijas paziņojums saskaņā ar 16. panta 4. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK)
Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā**

Izmaiņas sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistībās attiecībā uz regulāriem gaisa pārvadājumiem

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2013/C 177/04)

Dalībvalsts	Somija
Attiecīgais maršruts	<i>Helsinki–Savonlinna</i>
Sākotnējais datums, kad stājās spēkā sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistības	No 2005. gada 22. augusta
Izmaiņu spēkā stāšanās datums	No 2014. gada 1. janvāra
Adrese, kurā var saņemt sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistību tekstu un visu attiecīgo informāciju un/vai dokumentus	<i>Ministry of Transport and Communications Kirjaamo PB 31 FI-00023 Valtioneuvosto, Helsinki SUOMI/FINLAND Tālr. +358 295342001 Fakss +358 916028596 E-pasts: kirjaamo@mintc.fi Internets: http://www.lvm.fi</i>

Komisijas paziņojums saskaņā ar 17. panta 5. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 1008/2008 par kopīgiem noteikumiem gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanai Kopienā

Uzaicinājums piedalīties konkursā par regulāro gaisa pārvadājumu pakalpojumu sniegšanu saskaņā ar sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistībām

(2013/C 177/05)

Dalībvalsts	Somija
Attiecīgais maršruts	<i>Helsinki–Savonlinna</i>
Līguma darbības periods	2014. gada 1. janvāris–2015. gada 31. decembris
Piedāvājumu iesniegšanas termiņš	61 diena pēc paziņojuma par sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistībām publicēšanas
Adrese, kurā bez maksas var saņemt konkursa uzaicinājuma tekstu un visu attiecīgo informāciju un/vai dokumentus, kas saistīti ar atklāto konkursu un sabiedrisko pakalpojumu sniegšanas saistībām	<i>Ministry of Transport and Communications Kirjaamo PB 31 FI-00023 Valtioneuvosto, Helsinki SUOMI/FINLAND Tālr. +358 295342001 Fakss +358 916028596 E-pasts: kirjaamo@lvm.fi Internets: http://www.lvm.fi</i>

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

(Lieta COMP/M.6959 – *Onex/JELD-WEN*)

Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2013/C 177/06)

1. Komisija 2013. gada 17. jūnijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju saskaņā ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ ("Apvienošanās regula") 4. pantu, kuras rezultātā uzņēmums *Onex Corporation* ("*Onex*", Kanāda) iegūst Apvienošanās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē pilnīgu kontroli pār uzņēmumu *JELD-WEN Holding, inc.* ("*JELD-WEN*", ASV), iegādājoties tā akcijas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

— *Onex* ir Kanādā bāzēta sabiedrība, kas iekļauta *Toronto* biržas sarakstā un kas veic ieguldījumus daudzu ražošanas nozaru uzņēmumos ar vairāku privātā kapitāla fondu starpniecību, tostarp *Onex Partners LP*, *Onex Partners II LP*, *Onex Partners III LP*, *ONCAP II LP* un *ONCAP III LP*. *Onex* pašlaik ir kopīga kontrole pār *JELD-WEN*,

— *JELD-WEN* ir ASV bāzēts logu un durvju ražotājs un izplatītājs pasaules mērogā. *JELD-WEN* ražojumu piedāvājumā ietilpst plašs durvju un logu klāsts, kā arī galdniecības un ar to saistītas būvniecības ražojumi, ko pārdod plašam patērētāju lokam un kas paredzēti izmantošanai jaunās konstrukcijās, veicot remontu un izplatīšanai mazos komercirtgos. Uzņēmuma *JELD-WEN* pasaules mēroga ražojumu sortimentā ietilpst standarta un specializētas iekštelpu durvis un nokomplektētas augstākās kvalitātes durvis, nokomplektētas ārdurvis, durvju piederumi, logi, dušas durvis/sienas, tualetu durvis, terašu durvis, drēbju skapji un kāpnēs.

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

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

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

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

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.6959 – *Onex/JELD-WEN* uz šādu adresi:

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

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 177/07)

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

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽²⁾

“LIERS VLAAIKE”

EK Nr.: BE-PGI-0005-0967-22.02.2012

AĢIN (X) ACVN ()

1. Nosaukums

“Liers vlaaike”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Beļģija

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

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

3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

“Lierse vlaaiķes” ir mazas, apaļas un apmēram 3 cm augstas kūciņas 5 līdz 6 cm diametrā un sver aptuveni 45 gramus.

Kūciņa sastāv no pamatnes un pildījuma.

Pamatne ir plāns (3 līdz 4 mm) un diezgan augsts kūkas pamatnes groziņš no nesaldinātas un gaišas trauklās mīklas.

Šo pamatni pilda ar saldu, tumšu masu, kurai pieliktas garšvielas. Pamatne ir piepildīta līdz pat malām, pildījums pēc cepšanas ir mazliet izliecies uz āru, tā struktūra ir biezi krēmīga un tas ir ļoti tumši brūnā krāsā.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

Dominējošā ir garšvielu un kandiscukura sīrupa garša.

Konsistence: pamatne – kraukšķīga

pildījums – biezs un krēmīgs

Krāsa: pamatne – gaišā krāsā

pildījums – tumši brūns

Garša: pamatne – sausa un nesaldināta

pildījums – salda kandiscukura sīrupa un garšvielu (kanēļa, krustnagliņu, muskatrieksta un koriandra) garša

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Pamatni cep no garšas ziņā neitrāliem kviešu miltiem (kvalitāte 11,5/680), ūdens un sviesta.

Pildījums sastāv no rupjas rīvmaizes, gaiša kandiscukura sīrupa, pilnpiena un garšas ziņā neitrāliem kviešu miltiem (kvalitāte 11,5/680).

Šā pildījuma raksturīgā garša tiek panākta, pievienojot četru garšvielu maisījumu, kas sastāv no 25 % kanēļa, 25 % krustnagliņu, 25 % muskatriekstu un 25 % koriandra.

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

—

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Miklas sagatavošanai, kūciņas formas izveidošanai un “Liers vlaaike” cepšanai jānotiek noteiktajā apgabalā.

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

—

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Uz etiķetes jābūt šādām norādēm: uzrakstam “Liers vlaaike”, ES aizsargātas ģeogrāfiskās izcelsmes norādes logotipam un zemāk attēlotajam “Liers vlaaike” logotipam.



4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Ģeogrāfiskais apgabals aptver Līras (Lier) pilsētu, tostarp Antverpenes provinces pašvaldības daļu Koningshooikt.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Kūciņas vlaai visos to iespējamajos variantos ir daļa no Flandrijas saldā kultūras mantojuma. Pārsvārā tās ir vienkāršas mājsaimnieču vai maiznieku gatavotas kūciņas. Tās ir iemūžinātas pat tādu flāmu vecmeistaru kā Brēgela (Pieter Breughel) darbos. Vairākas receptes ir spējušas pretoties laikazobam un kļuvušas par tradicionāliem reģiona izstrādājumiem.

Līras maiznieki turēja godā “Liers vlaaike” tradīciju – tās recepte un tās pagatavošanai vajadzīgās īpašās zināšanas ir tik lielā mērā saistītas ar šo pilsētu, ka šī kūciņa nekad nav tikusi cepta nekur citur kā tikai Līrā. Līras maiznieki gan pārdeva tās arī ārpus pilsētas robežām, piemēram, Antverpenes tirgos.

Tas, ka "Liers vlaaike" pirmsākumi meklējumi tik tuvu ostas pilsētai Antverpenei, nav tikai sagādīšanās. "Liers vlaaike" tipiskajā garšā dominē četru garšvielu un kandiscukura sīrupa maisījuma garša. Antverpene bija viena no nozīmīgākajām Eiropas ostām, caur kurām tika piegādātas Austrumu garšvielas un cukurniedres. Cukurniedres tika uz vietas pārstrādātas kandiscukurā un brūnajā cukurā.

Līrā vēl ir saglabājušās arī vairākas nelielas koka kūku veidnītes. Pirms Otrā pasaules kara šādās koka veidnītēs tika gatavota kūku pamatne. Mīklu pagatavoja ar siltu ūdeni, ieklāja to veidnītēs un ļāva dažas dienas žūt. Tikai tad kūku pamatnes izņēma no veidnēm un cepa kopā ar pildījumu.

5.2. Produkta specifika

"Liers vlaaike" tradicionālo un unikālo recepti ir saglabājuši Līras maiznieki.

Tā atšķiras no citām Flandrijas *vlaai* kūciņām:

- ar savu formu – tās ir mazas atsevišķas kūciņas,
- ar savu pamatni – tās ir ceptas no sausas un nesaldinātas mīklas,
- ar savu pildījumu – tās pamats sastāv no rīvmaizes, kandiscukura sīrupa un garšvielām.

"Liers vlaaike" sastāvā nav olu, sāls, konservantu un garšas uzlabotāju. Vairums maiznieku gatavo paši savu rīvmaizi no kaltētiem un sarīvētiem smalkmaizīšu, maizes, sendviču vai bagešu pārpalikumiem.

Šī kombinācija – maza kūciņa ar nesaldinātu groziņu un ļoti saldu pildījumu, kam pievienotas garšvielas, – ir unikāls, konkrētajam reģionam raksturīgs produkts, kuru piedāvā tikai Līras maiznieki. "Liers vlaaike" slava attiecas tikai uz šo kūciņu. Tai nav nekādu variāciju.

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

Aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde "Liers vlaaike" ir balstīta uz reputāciju, kādu ieguvusi šis produkts, kuru Līrā ražo nu jau vairāk nekā 300 gadus.

Rakstu avoti stāsta, ka "Liers vlaaike" pirmsākumi meklējami 1722. gadā. Gentes *Sint-Bavo* katedrāles kanonikis *Lodewijk Jozef van Kessel* piemin šo recepti savā atmiņu grāmatīnā. "Ņem vienu *upper* (aptuveni 1/3 l) saldpiena, 3 biskvītus, 3 piestā sagrūstas krustnagliņas. Šo maisījumu novāra un saldinašanai pielej sīrupu, tad iepilda kūkas groziņā. To visu liek cepties". Pildījuma recepte praktiski nav mainījusies – tagad biskvīti ir aizstāti ar rīvmaizi un tiek izmantotas nevis tikai krustnagliņas, bet gan garšvielu maisījums.

1890. gadā Līras tirdzniecības un rūpniecības izstādē *sint Gummarus* svētku laikā maiznieks *Van den Eynde*, nevienam neko iepriekš nesakot, uz sudraba paplātes pasniedza Viņa Majestātei karalim Leopoldam II un Viņas Majestātei karalienei Marijai Hendrikai dažas "Liers Vlaaike" kūciņas. Viņas Majestāte karaliene paņēma kūciņu un ar baudu to apēda. Tad viņa vērsās pie maiznieka, sacīdama, ka tā bijusi ļoti garšīga, un vaicāja, kā viņš tādu pagatavojis. Maiznieks, kuram negribējās, lai viņa recepti noklausītos apkārt stāvošie, esot atbildējis: "Jūsu Majestāte, neņemiet ļaunā, bet tas ir firmas noslēpums!" Karaliene ar smaidu atbildējusi: "Ak, jā – taisnība, es nedrīkstu radīt jums konkurenci..." Dažas nedēļas vēlāk virs *Van den Eynde* maiznīcas durvīm Antverpenes ielā karājās karaliskais ģerbonis, zem kura bija uzraksts "Galma piegādātājs".

Slavenais flāmu rakstnieks Fēlikss Timmermans (*Felix Timmermans*) piemin "Liers vlaaike" savā 1925. gadā sarakstītajā slavinājumā "Skaistā Līra" ("*Schoone Lier*").

"Liers vlaaike" ir minēta daudzās senās un jaunākās publikācijās par reģionam raksturīgajiem produktiem. Daži piemēri: grāmatā "Saldā province; Antverpenes tradicionālā virtuve" ("*De Zoete Provincie; Ambachtelijke specialiteiten uit Antwerpen*") (1998. un 2007. g.) "Liers vlaaike" ir norādīta kā viens no senākajiem reģiona kulinārijas izstrādājumiem. Tas pats lasāms A.Vanaise grāmatā "Folklorā saistībā ar pīrāgu cepšanu" ("*Wat folklore in betrekking met de Pasteibakkerij*") (1932. g.): "Tādas ir *Liersche Vlaaikens*. Tās ir apaļas kūciņas, kuras cep veidnēs un gatavo, pievienojot samaltas maizes, sīrupa un piena maisījumu."

Arī tūrisma ceļvežos, piemēram, Jan Lambin grāmatā „Ceļojot pa Flandriju” (*“Zwerven door Vlaanderen”*) (1961. g.), Beļģijas reģionālo ēdienu ceļvedī *“Ippa’s Streekgerechtigids voor België”* (1995. g.), grāmatā *“Gardā Antverpene” (“Lekker Antwerpen”)* (1993. g.) un *“Mazajā kulinārijas enciklopēdijā” (“Kleine culinaire encyclopedie”)* (2009. g.), ir minētas kūciņas *“Liers vlaaike”*. Internetā lasāms, ka tās ir ieguvušas pat starptautisku atzinību.

Kvantitatīvais tirgus pētījums, kuru, aptaujājot Antverpenes provinces iedzīvotājus, veica VLAM (*Vlaams Centrum voor Agro- en Visserij Marketing* vzw – NVO, Flandrijas Lauksaimniecības un Zivsaimniecības mārketinga centrs), liecina, ka 72 % respondentu *“Liers vlaaike”* uzskata par tradicionālu šā reģiona produktu (2003. g.).

1995. gadā *“Liers vlaaike”* tika iekļauta Flandrijas *Euroterroirs* projekta sarakstā un 2007. gadā atzīta par tradicionālo Flandrijas reģiona produktu.

“Liers vlaaike” tiek ceptas visu gadu, un Līras iedzīvotāji tās mēdz ņemt līdzi arī kā ciemakukuli, viesojoties ārpus Līras pilsētas. Tās ieņem noteiktu vietu gan lielos, gan mazos pilsētas un rātsnama svētkos. 2000. gadā apmeklējot Līras pilsētu, Beļģijas princis Filips un princese Matilde nogaršoja gardās *“Lierse vlaaike”*. Vietējos svētkos, piemēram, svinībās, kas veltītas visiem 75-gadīgajiem Līras iedzīvotājiem, pilsēta visiem uzaicinātajiem viesiem piedāvā kafiju un *“Liers vlaaike”*, un vairāki vietējie restorāni šo kūciņu allaž pasniedz kā desertu pie kafijas.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

http://lv.vlaanderen.be/nlapps/data/docattachments/20120117_dossier%20met%20bijlage.pdf

vai

<http://www.vlaanderen.be/landbouw – beleid – kwaliteitssystemen – Europese kwaliteitssystemen – vlaamse dossiers>

⁽³⁾ Sk. 2. atsauci.

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

(2013/C 177/08)

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

PIETEIKUMS GTĪ REĢISTRĀCIJAI

PADOMES REGULA (EK) Nr. 509/2006

par lauksaimniecības produktiem un pārtikas produktiem kā garantētām tradicionālām īpatnībām ⁽²⁾

“SALINĀTĀ RUDZU RUPJMAIZE”

EK Nr.: LV-TSG-0007-01043-11.10.12

1. Pieteikuma iesniedzējas grupas nosaukums un adrese

Biedrība “Latvijas Maiznieku biedrība”
Adrese: Lizuma iela 5
Rīga, LV-1006
LATVIJA
Tel. +371 6754540, +371 27063370
E-pasts: birojs@maizniekubiedriba.lv

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Latvija

3. Produkta specifikācija

3.1. Reģistrējamais(-ie) nosaukums(-i) (Komisijas Regulas (EK) Nr. 1216/2007 2. pants)

“Salinātā rudzu rupjmaize”

3.2. Vai nosaukums

☒ ir specifisks pats par sevi

☐ izsaka lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskās iezīmes

Vārds “salināt” nozīmē padarīt saldu, saldināt, piemēram, plaucējot miltus ar karstu ūdeni (K. Karulis. “Latviešu etimoloģijas vārdnīca”, II sēj., 1992). Tas ir sens vārds un biežāk lietots Latvijas rietumu daļā jau 18.gadsimtā.

Ar vārdu “salinātā” rudzu rupjmaize saprot no rupjajiem rudzu miltiem ceptu maizi, kuras gatavošanā izmanto plaucējumu; tas nozīmē, ka daļu miltu aplej ar karstu ūdeni- maize tiek salināta.

Arī etnogrāfe Indra Čekstere pētījumā “Mūsu maize. Our Daily Bread” (2004) ir skaidrojusi, ka Kurzemē cepto “rupjmaizi dēvē par salināto maizi”, tad, kad daļa miltu ir noplaucēti ar karstu ūdeni.

3.3. Vai ir lūgta nosaukuma rezervēšana atbilstīgi Regulas (EK) Nr. 509/2006 13. panta 2. punktam

☒ Reģistrācija ar nosaukuma rezervēšanu

☐ Reģistrācija bez nosaukuma rezervēšanas

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ OV L 93, 31.3.2006., 1. lpp.

3.4. Produkta veids

2.3 grupa. Konditorejas izstrādājumi, maize, mīklas izstrādājumi, kūkas, cepumi un citi konditorejas izstrādājumi.

3.5. *Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 1. punkts)*

Salinātā rudzu rupjmaize ir Latvijā cepta dabīgi raudzēta maize no rupjajiem rudzu miltiem, kuras ražošanas tehnoloģijā ir ietverta plaucējuma un ierauga gatavošana. Šo maizi cep uz karsta klona krāsnī, tā veidota iegarena klaipa formā, kas sver vienu vai vairāk kilogramus, ar gludu, tumšu garozu, kuru pēc cepšanas pārzīē ar cietes klīsteri vai ūdeni.

Maizes ārējais izskats un forma: iegarena klaipa forma ar noapaļotiem galiem, kura garums pārsniedz maizes platumu vismaz divas reizes, uz virsējās garozas var būt kāds zīmējums vai arī iespaidumi klaipa sānos.

Maizes garoza: tumša, gluda, spīdīga garoza, var būt apkaisīta ar ķimenēm, klaipa apakšējā garoza var būt ar klijām, miltiem vai kļavu lapām.

Maizes mīkstums: tumšs, ar lielākām vai mazākām porām, elastīgs, pieļaujams mazliet mitrs mīkstums.

Maizes garša un aromāts: patīkams ceptas maizes un ķimeņu aromāts, jūtama salda un skābena rudzu maizes garša.

3.6. *Tā lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta ražošanas metodes apraksts, uz kuru attiecas nosaukums atbilstīgi 3.1. punktam (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 2. punkts)*

Salinātās rudzu rupjmaizes gatavošanas tehnoloģija sastāv no vairākiem posmiem: plaucējuma gatavošana, tā atdzesēšana, plaucējuma ieraudzēšana, mīklas mīcīšana, mīklas raudzēšana, dalīšana, klaipu veidošana, cepšana.

Salinātās rupjmaizes receptūra (uz 10 kg miltu) (*)

Plaucējums

Rupjie rudzu milti	3 kg	Plaucējuma temperatūra
Ķimenes	0,08–0,1 kg	Sākuma: 63–68 °C
Karsts ūdens	6–8 litri	Beigu: 35–28 °C
Nefermentētais rudzu iesals		Gatavošanas laiks:
0,2–0,3 kg		12–24 stundas
Ūdens temperatūra:	85–95 °C	

Plaucējuma ieraudzēšana

Atdzesēts plaucējums	7–10 kg	Raudzēšanas ilgums:	3–6 stundas
Ieraugs	0,4–0,6 kg	Raudzēšanas temperatūra:	35–36 °C

Mīkla

Ieraudzēts plaucējums	7–10 kg	Sāls	0,15–0,2 kg
Rudzu milti	7 kg	Raudzēšanas ilgums:	2–3 stundas
Cukurs	0,4–0,8 kg	Raudzēšanas temperatūra:	30–34 °C

(*) Pēc minētās receptūras var pagatavot apmēram 15–20 kg mīklas un izcept 13 līdz 18 klaipu, kuru svars ir viens kilograms, ņemot vērā, ka maizes nocepus ir 10 %. Pēc cepšanas maizes klaipus pārzīē ar cietes klīsteri, kuru gatavo no kartupeļu miltiem un ūdens, savārot tos šķidrā klīsterī.

Salinātai rudzu rupjmaizei plaucējumu gatavo no rupjajiem rudzu miltiem. Tradicionāli plaucējumu gatavo lapu koka kublos, kas gatavoti no apses vai liepu koka dēļiņiem, apmēram 30 l tilpumā, un to maisa ar koka menti. Koka kubla sienīnās no iepriekš raudzētās mīklas saglabājusies mikroflora nodrošina pienskābo rūgšanu, tāpēc kublu nemazgā, bet rūpīgi izkasa un glabā sausā vietā. Plaucējuma

gatavošanā izmanto apmēram 30 % (3 kg) no maizes gatavošanā izmantotā miltu daudzuma (10 kg). Plaucējumam paredzēto miltu daudzumu un ķīmenes salina jeb noplaucē ar karstu ūdeni, kura temperatūra ir ap 95 °C. Pēc salināšanas plaucējuma temperatūrai jābūt ap 63–68 °C.

Ūdens parasti ir nepieciešams 2–2,5 reizes vairāk nekā miltu. Ūdeni pievieno porcijām tā, lai miltus ar ūdeni būtu vieglāk sajaukt viendabīgā, pēc konsistences biežam krējumam līdzīgā masā. Kad plaucējumā ir 63–65 °C temperatūra, pievieno nefermentēto rudzu iesalu apmēram 200–300 g, pēc tam visu labi izmaisa. Ķīmenes un iesals plaucējumam nodrošina ķīmeņu aromātu un specifisko izstrādājuma saldi skābeno garšu. Saldā garša veidojas cietei šķeloties līdz cukuriem iesala darbības rezultātā, savukārt skābo garšu nodrošina pienskābā rūgšanā radusies pienskābe un etiķskābe.

Pareizi pagatavota plaucējuma masai jābūt viendabīgai, līdzīgai biežam krējumam, brūngani pelēcīgā krāsā. Sagatavotais plaucējums 2–4 stundas jāatstāj kublā, kur tas gatavots, nodrošinot optimālo temperatūru (63–65 °C), lai notiktu cietes pārcukurošanās. Pēc tam plaucējumu sāk maisīt, lai tas atdziest. Plaucējuma atdzesēšana un ieraudzēšana norit tajos pašos kublos no 12 līdz 24 stundām. Kad temperatūra ir ap 36 °C, plaucējumā ieliek apmēram 0,2 kg ieraugu no iepriekšējā maizes cepiena, lai sāktos intensīva pienskābā rūgšana. Pievienoto ieraugu vispirms var iejaukt tikai kubla augšējā daļā, bet pāris stundām arī dziļāk – līdz plaucējuma pusei – un beigās visā plaucējumā. Rūgšanas laikā plaucējums kļūst viegli skābs, veidojas saldi skāba garša.

Kad plaucējums uzrūdzis, koka abrā vai mīcīšanas katlā mīca mīklu. Uzraudzētam plaucējumam pievieno rudzu miltus, cukuru un sāli, pieļaujams līdz 10 % pievienot kviešu miltus. Mīklu mīca tik ilgi, līdz tā vairs nelīp pie rokām un visas sastāvdaļas ir vienmērīgi sajauktas. Ar slapjām rokām nolīdzina mīklas virsu, to apsedz un noliek siltā vietā raudzēties. Plaisas mīklas virspusē un divas reizes lielāks apjoms norāda, ka mīkla ir uzrūgusi. Tad to var dalīt gabalos un cept.

Uzrūgušu mīklu daļa gabalos, rokas mitrinot ūdenī. Salinātās rudzu rupjmaizes klaipus veido garenus, ar slapju roku nogludina, lielākajiem klaipiem sānos ievēl svītras, lai neplaisā, bet uz virsmas var ievilkst krustiņu, svītras vai kādu rakstu zīmi. Mīklas klaipus var likt uz virsmām, kas apklātas uz auduma, dēlīšiem vai uz lizes, kurus apkaisa ar klijam vai uz kuras uzlikta kļavu lapas, un tad tos liek krāsnī. Klaipus cep uz karsta klona nevis formās vai veidnēs. Cepšanas sākumā krāsnī tiek nodrošināta lielāka temperatūra (280–350 °C) – apcepšana, lai veidotos stingrāka maizes garoza un tā neplaisātu. Pēc tam cepšanu turpina zemākā temperatūrā (200–250 °C). Cepšanas laiks ir apmēram vienu līdz divas stundas, atkarībā no klaipa lieluma. Karstos klaipus, kad tie izņemti no krāsns, pārziež ar cietes klisteri vai ūdeni – tad garoziņa ir mīkstāka un spīdīgāka.

Organoleptiskie un fizikāli ķīmiskie maizes kvalitātes rādītāji

Forma, ārējais izskats	Garena klaipa forma, kura garums pārsniedz maizes platumu vismaz divas reizes, bieza, tumša, spīdīga garoza, var būt apkaisīta ar ķīmenēm
Mīkstuma porainība	Mīkstums vienmērīgi porains, ir pieļaujamas mazākas un lielākas poras
Mīkstuma elastība	Mīkstums tumšs, elastīgs, mazliet mitrs
Garša un aromāts	Patīkams ceptas maizes un ķīmeņu aromāts, jūtama salda un skābena rudzu maizes garša
Maizes skābums, grādos	8–14
Maizes mitrums, %	38–45

Pēc izcepšanas karstu maizi atdzesē, noliek to vēsā, vēdināmā telpā vai apsedz ar linu audumu. Atdzesētu maizi var realizēt kā negrieztu klaipu, griezt mazākos gabalos vai šķēlēs. Maizi var arī iepakot auduma, papīra vai polimēra materiālu maiņā. Maizi uzglabā istabas temperatūrā (15–25 °C) vai var sasaldēt (– 18 °C). Salinātā rudzu rupjmaize ilgi saglabājas svaiga, un tās uzglabāšanas ilgums ir ne mazāk kā 5–10 dienas.

3.7. *Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta specifiskums (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 3. punkts)*

Salinātās rudzu rupjmaizes specifiskums ir maizes receptūrā un gatavošanas tehnoloģijā.

Atšķirībā no citiem rudzu maizes veidiem, salinātās rudzu rupjmaizes receptūrā netiek pievienots maizes raugs un tās sastāvā ir rupjie rudzu milti, apmēram 0,8 % ķīmenes, 4–8 % cukurs, 0,3 % rudzu nefermentēts iesals.

Specifiskums tehnoloģijā ir tajā faktā, ka pirms mīklas gatavošanas apmēram 30 % rudzu milti tiek salināti jeb noplaucēti un plaucējums, tiek izturēts un ieraudzēts ne mazāk kā 12 stundas. Turklāt, plaucējumu gatavo lapu koka kublos, kuros sagatavotais plaucējums atdziest lēnāk nekā metāla vai cita veida katlos. Plaucējuma temperatūra pēc miltu noplaucēšanas ar karstu (85–95 °C) ūdeni, saglabā 63–65 °C vēl 2–4 stundas, kuru laikā notiek cietes šķelšana un cukuru veidošanās, kas veido produkta saldo garšu. Savukārt kubla sienās saglabājas pienskābes baktērijas no iepriekš ieraudzēta plaucējuma, kas nodrošina pakāpenisku pienskābās rūgšanas sākšanos un skābuma palielināšanos, plaucējumam atdzīstot. Pienskābā rūgšana kavē nevēlamo mikroorganismu attīstību. Ilgajā plaucējuma un ierauga gatavošanas laikā mikroorganismi spēj savairoties pietiekamā daudzumā, nodrošinot maizei nepieciešamo skābumu, aromātvienas un porainību, tādejādi papildus nav jāpievieno maizes raugs.

Vēl viena no Latvijā ražotās salinātās rudzu rupjmaizes specifiskām īpašībām ir tā, ka plaucējuma un mīklas gatavošanas laikā pievieno ķīmenes, kas maizei piešķir īpašo ķīmeņu aromātu.

Arī klaipa izstiepti iegarenā forma, kura garums pārsniedz maizes platumu vismaz divas reizes, ar noapaļotiem galiem, kuru veido ar rokām, gludā un spīdīgā, ar cietes klīsteri pārziestā tumšbrūnā garoza un aromātiskais maizes mīkstums ir Latvijā ceptās salinātās rudzu rupjmaizes īpatnība. Salināto rudzu rupjmaizi cep krāsnī uz karsta klona, nevis formās vai uz pannām. Tas nodrošina intensīvu siltuma pārnesi, labi saglabā ar rokām izveidoto maizes formu, nodrošina maizei lielāku apjomu un veidojas stingrāka maizes garoza.

3.8. *Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta tradicionālais raksturs (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 3. panta 4. punkts)*

Rudzu rupjmaize latviešu mājās aizvien bijusi viens no pamatēdieniem, tāpēc tā ir viens no latviskuma simboliem arī mūsdienās. Rudzu rupjmaize ir iekļauta Latvijas kultūras kanonu sadaļā “Tautas tradīcijas”. Tāpat kā citās Eiropas valstīs, Latvijā kultūras kanons izveidots kā izcilāko un ievērojamāko mākslas darbu un kultūras vērtību kopums, kas atspoguļo nācijas visu laiku nozīmīgākos sasniegumus kultūrā.

Etnogrāfe Indra Čekstere pētījumā “Mūsu maize. Our daily bread” (2004) raksta, ka latviešu mājās “biežāk cepta salinātā rudzu rupjmaize, aplejot abrā miltus ar karstu ūdeni. Siltā ūdenī izšķīdinot, ieraugam pievieno arī mīklas piklu no iepriekšējā cepiena. Abrā iemaisa pašķidru mīklu, ko atstāj pa nakti ierūgt. Ar menti, garenu koka lāpstiņu, to klapē. No rīta maizi mīca. Mīca ilgi, pievienojot vēl miltus, ķīmenes. Kad mīkla vairs nelīp pie rokām, beidz mīcīt. Aburu ar uzrūgušo mīklu novieto pie krāsns, uz lizes veido garenus kukulišus, apakšā pakaisot miltus vai paliekot kļavu lapas, un ātri iešauj krāsnī.”

Izdevumā “Latviešu tradicionālie ēdieni” (sastādījušas I. Heinola, S. Stinkule, izdota ar Valsts Kultūrkapitāla fonda atbalstu 2006. gadā), stāstīts, ka līdz pat 20.gs. sākumam latviešu un lībiešu pamatnodarbošanās bija zemkopība un zvejniecība, tādēļ uztura pamatu veidoja pascepta rupjo rudzu miltu maize un dažādi vārīti ēdieni. Izdevumā dots salinātās rupjās rudzu maizes cepšanas apraksts, kurā atzīmēts, ka salinātās rudzu maizes cepšanai izmantoja rudzu miltus un daļu no tiem noplaucēja. Mīklu gatavoja koka abrā un mīklas rūgšanu nodrošināja ieraugs no iepriekšējā maizes cepiena un mikroorganismi, kuri saglabājas koka abras sienīņās. No mīklas veidoja garenus klaipus un cepa ar malku izkurinātā krāsnī.

Arī maizes ražošanas speciāliste Zigrīda Liepiņa grāmatā “Daudzveidīgā maizīte” (1993) apraksta tradicionālās salinātās rudzu rupjmaizes cepšanas tehnoloģiju, kā tā cepta vēl 20. gs. sākumā. Aprakstā ir uzsvērts, ka īpaša ir plaucējuma gatavošana un tā ilgais raudzēšanas laiks koka kublos, kas nodrošina izteikto patīkamo maizes aromātu, poraino un elastīgo maizes mīkstumu.

Mājturības un rokdarbu kursu vadītāja M. Leiše aprakstījusi salinātās rudzu rupjmaizes gatavošanu un receptūru. Tajā atzīmēts, ka maizes gatavošanai vislabāk ņemt lapu koka trauku. Daļu no maizei paredzētiem miltiem aplej ar vajadzīgo karsto ūdens daudzumu un izmaisa ar koka menti, līdz mīkla paliek viendabīga. Apmēram pēc 12 stundām, kad plaucējums ir atdzisis, tam pievieno ieraugu un ieraudzē, tikai tad mīca mīklu. Uzdūgušu mīklu dala gabalos un cep karstā krāsnī uz klona. (Praktiskā mājturība, Izdevējs: A. Gulbis Rīgā, 1931).

Pēc etnogrāfisko ekspedīciju materiāliem L. Dumpes sastādītajā krājumā “Latviešu tautas ēdieni” (2006) dots salinātās rudzu maizes cepšanas apraksts laikā ap 1915. gadu. Tajā atzīmēts, ka “parasto maizi ievāva 45–65 °C siltā ūdenī, bet salināto – 95 °C karstā ūdenī. Mīcīja tik ilgi, kamēr mīkla vairs nelipa pie rokām un, tai pārvelkot ar pirkstu, palika balta strīpa. Samīcīto mīklu apsedza un siltā vietā vēlreiz uzraudzēja. Uzraudzētu mīklu dalīja gabalos, veidoja garenus klaipus un cepa uz klona. Vēl karstus klaipus pārsmērēja ar ūdeni vai cietes klīsteri. Tad garoza bija mīksta un spīdīga”.

3.9. Prasību minimums un procedūras specifisko iezīmju pārbaudei (Regulas (EK) Nr. 1216/2007 4. pants)

Salinātai rudzu rupjmaizei jāatbilst minimālajām pamatprasībām, kas izklāstītas uzņēmuma specifikācijā, produktam ir jāatbilst tam raksturīgajām īpašībām.

Salinātai rudzu rupjmaizei piemērojamās minimālās pamatprasības ir šādas:

- 1) salinātās rudzu rupjmaizes pagatavošana notiek saskaņā ar 3.6.punktā noteikto ražošanas metodi, izmantojot noteiktās izejvielas;
- 2) izceptai rudzu rupjmaizei
 - ārējais izskats un forma: pareiza, garena klaipa forma, ar noapaļotiem galiem, var būt kāds zīmējums vai iespaidums sānos vai uz virsmas;
 - garoza: tumša, gluda, spīdīga garoza, var būt apkaisīta ar ķimenēm, klaipa apakšējā garoza var būt ar klijām, miltiem vai klaips cepts uz kļavu lapām;
 - maizes mīkstums: ar lielākām vai mazākām porām, elastīgs, pieļaujams mazliet mitrs mīkstums;
 - garša un aromāts: patīkams ceptas maizes un ķimeņu aromāts, jūtama salda un skābena rudzu maizes garša.

Salinātās rudzu rupjmaizes ražotājiem attiecīgā reģistrā jānorāda saražotais un pārdotais salinātās rupjmaizes daudzums.

Ražotājiem ir pienākums sagatavot vajadzīgo dokumentāciju un iesniegt to kontrolieriem, lai noteiktu produkta sastāvu.

Atbilstību specifikācijai, norādīto sastāvdaļu izmantošanu, pagatavošanas procesu, galaprodukta izskatu un organoleptiskās īpašības pārbauda katrai partijai ražošanas uzņēmuma atbildīgā persona un reizi gadā – arī kontroles institūcija.

4. Iestādes vai struktūras, kuras pārbauda atbilstību produkta specifikācijai

4.1. Nosaukums un adrese

Nosaukums:

Pārtikas un veterinārais dienests

Adrese: Peldu iela 30
Rīga, LV-1050
LATVIJA

Tel. +371 67095230

E-pasts: pvd@pvd.gov.lv

☒ Publiska ☐ Privāta

4.2. Iestādes vai institūcijas konkrētie uzdevumi

Kontroles institūcija – Pārtikas un veterinārais dienests – ir atbildīga par 3.6.punktā aprakstītā pagatavošanas procesa un kvalitātes rādītāju pārbaudi. Pārbauci pamatā ir produkta ražošanas tehnoloģijas un receptūras pārbaude, kā arī organoleptisko īpašību vērtēšana.

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 177/09)

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

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽²⁾

GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU

“PERAS DE RINCÓN DE SOTO”

EK Nr.: ES-PDO-0105-0251-05.10.2010

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 (pārbaudes struktūra; juridiskās prasības)

2. Grozījuma(-u) veids

- ☒ Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- ☐ Grozījumi reģistrēta 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)

3.1. Apraksts

B.3. punkts. Raksturīgās īpašības ir grozītas, lai strukturētu saturu vairākos apakšpunktos – B.3.1. Fizikāli ķīmiskās īpašības, B.3.2. Organoleptiskās īpašības un B.3.3. Fizikālās īpašības.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

Turklāt apakšpunktā "B.3.1. Fizikāli ķīmiskās īpašības" (kas tiek mērītas produkta nosūtīšanas brīdī, nevis novācot ražu) ir izslēgta šķīstošo cietvielu satura augstākā robeža, jo to noteikt nav vajadzības, ņemot vērā to, ka šā produkta identificējošs parametrs ir tā salduma pakāpe, ar ko tas atšķiras no citiem līdzīgiem produktiem. Tāpat nav arī vajadzības noteikt cietības zemāko robežu, jo tā pielāgota, lai atbilstu šā augļa attīstības īpatnībām (pēc tā novākšanas tā audos uz laiku strauji pastiprinās elpošanas procesi) – pēc ražas novākšanas tas turpina nobriešanu (tādējādi palielinot salduma pakāpi un samazinot mīkstuma konsistenci), tirgus prasībām un patērētāju gaumei. Turklāt, ņemot vērā iegūto pieredzi, vajadzības gadījumā tiek pieļauts par 5 mm samazināt norādīto minimālo izmēru, lai atbilstu galamērķa tirgus prasībām. Apakšpunktā "B.3.3. Fizikālās īpašības" ir izslēgta atsauce uz pienākumu izpildīt Regulas (EK) Nr. 1619/2001 prasības.

3.2. Ģeogrāfiskais apgabals

Lai izlabotu sākotnēji kļūdaini noteiktās robežas, ģeogrāfiskais apgabals ir paplašināts, iekļaujot tajā šādu Ebro upes ielejā atrodošos pašvaldību teritoriju – Albelda, Alberite, Alcanadre, Agoncillo, Arrabal, Ausejo, Azofra, Cenicero, Entrena, Fuenmayor, Hormilla, Hormilleja, Huércanos, Lardero, Logroño, Murillo, Nalda, Nájera, Navarrete, Pradejón, San Asensio, Torremontalbo, Uruñuela un Villamediana de Iregua.

Šis apgabals, kas pilnībā atrodas Ebro upes ielejā tālu no kalniem un kur darbojas tādi paši raksturīgie un parastie cilvēkfaktori un dabas faktori kā sākotnēji noteiktajā apgabalā, ir vienots un nedalāms veselums.

3.3. Izcelsmes apliecinājums

Šis punkts ir pārskatīts, lai padarītu to kodolīgāku un lakoniskāku, iekļaujot jaunu nomenklatūru, ko izstrādājis Larjohas Lauksaimniecības un pārtikas produktu kvalitātes institūts (*Instituto de Calidad Agroalimentaria de La Rioja*), kā arī paredzot jaunu struktūru uzņēmēju reģistram. Atsauces uz *Rincón de Soto* bumbieru veicināšanas apvienību (*Asociación para la Promoción de la Pera de Rincón de Soto*) ir aizstātas ar atsaucēm uz Regulatīvo padomi (*Consejo Regulador*).

3.4. Ražošanas metode

Šā punkta redakcija ir padarīta kodolīgāka un lakoniskāka, pielāgojot tā saturu tehnoloģiskās kompetences attīstībai, bet nepazeminot produkta kvalitāti, kā arī no jauna patentētajiem kvalitātes protokoliem, jo īpaši izslēdzot atsauces uz darbībām, kuras var īstenot tikai manuāli, un norādes, kas ļauj izmantot tikai koka "palešu kastes".

3.5. Citur

G punktā "Pārbaudes struktūra" ir precizēts jaunais attiecīgās struktūras nosaukums, bet I punktā "Juridiskās prasības" ir atjaunināta informācija par piemērojamajiem tiesību aktiem.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽³⁾

"PERAS DE RINCÓN DE SOTO"

EK Nr.: ES-PDO-0105-0251-05.10.2010

AGIN () ACVN (X)

1. Nosaukums

"Peras de Rincón de Soto"

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Spānija

⁽³⁾ Sk. 2. atsauci.

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

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

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

Produkts ir *Pyrus communis* L. sugas "Blanquilla" un "Conférence" šķirnes Extra un I šķiras augļi un ir paredzēti lietošanai pārtikā svaigā veidā.

Nosūtīšanas brīdī bumbieriem jābūt ar turpmāk minētajām īpašībām.

Cietība – maksimālais lielums ir 6,12 kg/cm².

Šķīstošās cietvielas – šķīstošo cietvielu saturs ir vismaz 13 °pēc Briksa skalas.

Minimālais izmērs – izmērs, ko nosaka maksimālais diametrs šķēsgriezumā, – ir 58 mm "Blanquilla" šķirnei un 60 mm "Conférence" šķirnei. Lai ievērotu tirgus prasības, šos izmērus var samazināt par 5 mm.

Dabiska brūnēšana, neizmantojot abrazīvas ķīmikālijas.

Labi saskatāmi kātiņi.

3.2.1. Organoleptiskās īpašības

Šajā apgabalā audzētam "Blanquilla" šķirnes bumbierim raksturīgs izteikts un intensīvs aromāts ar līdzsvarotu skābenumu un saldenumu. "Conférence" šķirnes bumbierim, kas ir samērā kokšķiedrains, piemīt lieliska skābenuma un saldenuma attiecība, kā arī spēcīgs, intensīvs un līdzsvarots aromāts. Abas šķirnes ir ļoti sulīgas, ar paaugstinātu cukuru saturu, kas dominē augļa garšas niansēs.

3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

—

3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem)

—

3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Ražošanas apgabals sakrīt ar uzglabāšanas un pēdējās pārslasīšanas apgabalu.

Bumbieriem, uz ko attiecas aizsargātais cilmes vietas nosaukums "Peras de Rincón de Soto", ir ne tikai jānonāk pie patērētāja teicamā stāvoklī, bet arī visu laiku jāatbilst visiem raksturīgajiem parametriem.

Tādējādi bumbieriem "Rincón de Soto" ir ne tikai jāatbilst kritērijam par atbilstīgu saglabāšanu, bet pirms nosūtīšanas tie ir arī pēdējo reizi pilnībā jāpārslasa, un pārslasīšanas laikā tiek atlasīti bojātie vai slikti saglabājušies bumbieri, kā arī tie, kas neatbilst aizsargātās kvalitātes kritērijiem.

Minētā pēdējā pārslasīšana var notikt tikai precīzi noteiktā brīdī, īsi pirms produkta izvešanas no augļu un dārzeņu bāzes, brīdī, kad bumbieri ir izņemti no "palešu kastēm", kurās tie tika ievietoti, novācot ražu, un saglabāti, un šis posms ir uzskatāms par daļu no ražošanas procesa, un līdz ar to tas jāīsteno aizsargātā produkta ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā.

Ja aizsargātā produkta ģeogrāfiskajā apgabalā ir notikusi ražošana, saglabāšana un pēdējā pārslasīšana, ir iespējams garantēt ne tikai produkta izcelsmi, bet arī tā optimālu kontroli un fizikālo un organoleptisko īpašību saglabāšanu.

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

Ņemot vērā, ka ar ACVN "Peras de Rincón de Soto" aizsargātā produkta pēdējās pārslasīšanas procesa laikā notiek arī tā sagatavošana pārdošanai, bumbierus, kas atbilst specifikācijā minētajām īpašībām, pārpackojot no "palešu kastēm" uz kastēm, kas paredzētas nosūtīšanai, arī sagatavošanu pārdošanai nepieciešams veikt noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Šādā veidā augļus sagatavojot pārdošanai un izvedot no bāzes, ir svarīgi, lai tie tiktu ievietoti kastēs vienā kārtā jeb vienā slānī un pārklāti ar pārsegumu, kas neļautu augļiem kustēties, tādējādi novēršot jebkādas iespējamus bojājumus pārvadāšanas vai izplatīšanas laikā.

Tomēr šī sagatavošana pārdošanai nav uzskatāma par iesaiņošanu, jo tā nav paredzēta galīgajam noformējumam, kādā tos piedāvā patērētājiem.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Etiketes ir obligāti jāapzīmē ar marķējumu "Denominación de Origen Protegida "Peras de Rincón de Soto" ". Nav atļauts izmantot etiketes, kuras kāda iemesla dēļ var maldināt patērētājus.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Apgabalā ietilpst tādas šādu pašvaldību teritorijas: Albelda, Alberite, Alcanadre, Aldeanueva de Ebro, Alfaro, Agoncillo, Arrabal, Ausejo, Azofra, Calahorra, Cenicero, Entrena, Fuenmayor, Hormilla, Hormilleja, Huércanos, Lardero, Logroño, Murillo, Nalda, Nájera, Navarrete, Pradejón, Rincón de Soto, San Asensio, Torremontalbo, Uruñuela un Villamediana de Iregua, kuras visas atrodas Ebro upes ielejā.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

D a b a s a p s t ā k ļ i

Zemes reljefs ir ietekmējis Larjohu (*La Rioja*) tādā veidā, ka dienvidos esošie kalni dabiskā veidā pilnībā norobežo Ebro upes ieleju no pārējās teritorijas, nodrošinot būtiski atšķirīgu lietus un siltuma režīmu.

Šim ģeogrāfiskajam apgabalam, kas kalnu ieskāvumā pilnībā iekļaujas Ebro upes ielejā, ir raksturīgi specifiski un vienādi augsnes un klimatiskie apstākļi, kas to padara par īpaši labvēlīgu apvidu tādu bumbieru audzēšanai, kuru organoleptiskās un kvalitātes īpašības ir sevišķas un tiek augstu vērtētas, un tādēļ – pateicoties arī šīs kultūras spēcīgajām saknēm lauksaimniecības tradīcijās – minētais apgabals veido unikālu un nedalāmu veselumu.

Reljefs. Aizsargātā produkta ražošanas ģeogrāfiskā apgabala izvietojums, ņemot vērā tā atrašanos ielejā pie Ebro upes, kā arī situāciju ar salnām, saules starojumu un ūdens iztvaikošanu, ir piemērots izcīlas kvalitātes bumbieru pareizai nobriešanai, ņemot vērā, ka tos audzē līdzienās un no šķēršļiem attīrītās plāvās, kuru mitrajai augsnei ir laba aerācija; un šie apstākļi, no vienas puses, sekmē saules starojuma piekļuvi, bet, no otras puses, novērš salnas, ko varētu izraisīt ūdens iztvaikošana.

Augsne. Bumbieru audzēšana šīs kultūras prasīguma dēļ norisinās aizsargātā produkta ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā, plašajos upes līdzenumos pie ūdenstecēm, augsnēm ir laba aerācija, tās ir nogulumu vai mālsmilts augsnes, veselīgas, viendabīgas un dziļas, bez aktīvā kalcija kaļķa, kura pārmērīga klātbūtne var izraisīt hlorozi, un caurlaidīgas, jo bumbierkoku audzēšanā nepieciešama apūdeņošana un tie ir ļoti jutīgi pret augsni uzkrājušos mitrumu.

Klimats. Noteiktajam ģeogrāfiskajam apgabalam, kas kalnu zonas ieskāvumā atrodas Ebro upes ielejā, ir raksturīgs Vidusjūras klimats, ko papildina noteiktas kontinentālā klimata iezīmes, proti, maigas ziemas, ilgas vasaras un nelielas diennakts temperatūras svārstības (izņemot vasaras mēnešus), un tādēļ šis klimats uzskatāms par ļoti piemērotu pareizai bumbieru nobriešanai.

Attiecībā uz lietus režīmu, kā arī sausuma perioda ilgumu, intensitāti un sezonālo raksturu šis klimats ir klasificējams kā Vidusjūras sausā tipa klimats.

C i l v ē k a i e t e k m e

Audzēšanas un/vai ražošanas apstākļi. Lauksaimnieki nodrošina, lai viņu bumbierkokiem tiktu ievērota pareiza augļu/koksnes attiecība, piemērotā laikā veicot manuālas kopšanas circes.

Tāpat viņi pastāvīgi rūpējas, lai koki augtu līdzsvaroti un to struktūra būtu pareiza, nodrošinot pietiekamu gaisa piekļuvi un apgaismojumu, kas veicina fotosintēzi un elpošanu, kā arī regulāru ražu, tādēļ viņi manuāli veic koku apgriešanu.

Turklāt, lai nodrošinātu pareizu ražošanu un vasarās novērstu pārkaršanu, ko šajā apgabalā izraisa Vidusjūras klimats, lauksaimniekiem jānodrošina ūdens piegāde, veicot irigāciju. Kā liecina lauksaimnieku pieredze, kas balstīta uz šā apgabala īpašajiem klimatiskajiem apstākļiem, ir konstatēts, ka visbiežāk apūdeņošanas nepieciešama laikā no pumpura aizmešanās līdz augļa izveidei un nogatavošanās brīdim vasaras beigās, ņemot vērā, ka laika posms, kad apūdeņošana ir visvairāk vajadzīga, sakrīt ar laiku, kad nokrišņu ir vismazāk.

Visi lauksaimnieki ir vienisprātis, ka ražas novākšana ir visbūtiskākā darbība, lai iegūtu kvalitatīvus augļus, un tā jāveic rūpīgi un tad, kad augļi ir atbilstīgā gatavības pakāpē. Nogatavošanās process ir pamatā ne tikai kvalitatīvu augļu iegūšanai, bet arī to ilgai un nevainojamai saglabāšanai. Augļi tiek atdalīti tieši kātiņa savienojuma vietā ar koka zaru, un tas palīdz augļus saglabāt. 'Blanquilla' šķirnes bumbieriem nepieciešama īpaša rūpība, jo to novākšana ir grūtāka tādēļ, ka to miza salīdzinājumā ar 'Conférence' šķirnes bumbieriem ir daudz plānāka un kātiņš ir daudz trauslāks.

5.2. Produkta specifika

Aizsargātajā ģeogrāfiskajā apgabalā ražotie bumbieri ir daudz lielāki, to forma ir garāka, tie ir saldāki, nedaudz cietāki un to miza ir zaļāka nekā bumbieriem, ko ražo kaimiņos esošajās teritorijās, un šis apstāklis paaugstina to tirgus vērtību. Turklāt šā apgabala augstums virs jūras līmeņa un līdzās plūstošo ūdensteču tuvums nodrošina augļiem dabisku brūnēšanu, tādēļ nav nepieciešams izmantot ķīmiskus līdzekļus.

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

Reputācija

Pirmās vēsturiskās liecības, kas apstiprina minēto augļu ražošanas un tirdzniecības nozīmīgumu šajā apgabalā, attiecas uz 1747. gadu, laiku, kad "Blanquilla" šķirnes bumbieri tika kvalificēti kā "izsmalcināti augļi", ko piegādāja karaļa Filipa V galmam; 1752. gada rokraksti liecina, ka jau tolaik bumbieru audzēšana un ražas novākšana notika Rincón de Soto pašvaldības teritorijā. XIX gadsimtā, pateicoties "Desamortización de Mendizábal", šajā ģeogrāfiskajā apgabalā sākās lauksaimnieciskās darbības liberalizācija, kā arī svaigu augļu tirdzniecība. Alfaro (pilsētas galvenais tiesnesis, kurš kopā ar Calahorra ir daļa no Rincón de Soto vēstures un tradīcijām un kļuva par municipālo darbinieku tikai XIX gadsimtā) sūtīja uz visām valstīm un ārzemēm savus lieliskos augļus, tostarp izcilos "Blanquilla" šķirnes bumbierus, un vienlaikus sāka augt arī "Conférence" šķirnes bumbieru slava. Un lauksaimniecība kļuva par šā apgabala vienīgo bagātību, piešķirot bumbierim īpašu nosaukumu ("La Pera"), kas jau tajās senajās dienās tika ļoti augstu vērtēts.

Dabas faktori

Reljefs, proti, ielejas augstums virs jūras līmeņa un ūdensteču tuvums liek veidoties rīta miglai, kas izkļiedējas tikai pēc vairākām stundām, lai pavērtu ceļu spožai saulei. Miglā kondensētajam mitrumam iztvaikojot no bumbiera "Conférence" virsmas, pastāvīgās saules gaismas dēļ sākas dabiska brūnēšana, neizmantojot ķīmikālijas, kas mākslīgi apdedzina mizas virskārtu. Šī dabiskā brūnēšana ir īpašība, ko apgabalā augstu vērtē, jo tā ļauj atšķirt minēto produktu no blakus esošo apgabalu produktiem.

Klimats

Aizsargātā produkta ražošanas ģeogrāfiskā apgabala klimats noteikti ietekmē apstākli, ka "Peras de Rincón de Soto" piemīt šajā apgabalā audzētiem bumbieriem raksturīga krāsa, aromāts, izmērs, skābums, mīkstuma konsistence un augsts šķīstošo cietvielu saturs. Jūnija augstā vidējā temperatūra bez izteiktiem kontrastiem naktī un bez pavasara salnām veicina augļu strauju attīstību. Tomēr nogatavošanās laikā dienas garuma saīsināšanās, temperatūras kontrasti naktīs, lielais saulaino stundu skaits un saules starojuma intensitāte ir tiešie iemesli, kas izraisa augstu šķīstošo cietvielu saturu "Pera de Rincon de Soto" salīdzinājumā ar citu kaimiņos esošo ģeogrāfisko apgabalu bumbieriem, bet galvenais faktors, kas nosaka garšu, ir cukuru saturs apvienojumā ar skābumu.

Turklāt kontrasts starp augsto dienas temperatūru vasarās un vēso nakts temperatūru laika posmā pirms ražas novākšanas nosaka raksturīgo cietību un konsistenci, bet augstā temperatūra, kas vērojama nogatavošanās periodā, veicina gaistošo savienojumu – galvenokārt etilēna un aromātisku vielu – izdalīšanos, kas nodrošina “Peras de Rincón de Soto” unikālo aromātu.

Cilvēkfaktori

Šā apgabala tradicionālā un īpatnējā prakse arī ir aspekts, kas sasaista “Peras de Rincón de Soto” specifiskās īpašības ar cilvēkvidi un ģeogrāfisko vidi.

Rūpējoties par pareizu augļu/koksnes attiecību saviem bumbierkokiem, vietējie lauksaimnieki jau kopš sendienām manuāli veic kopšanas cirtes un koku apgriešanu. Nodrošinot pareizu augļu skaitu kokā, palielinās augļu lielums un salduma pakāpe. Turklāt, lai nodrošinātu pareizu ražošanu un vasarās novērstu pārkaršanu, lauksaimnieku pieredze, kas balstīta uz šā apgabala īpašajiem klimatiskajiem apstākļiem, ļauj nodrošināt ūdens piegādi, veicot apūdeņošanu brīdī, kad tā visvairāk vajadzīga, novēršot arī augļu lieluma samazināšanos, organoleptisko īpašību pavājināšanos un deformācijas, kā arī masveidīgu krišanu no kokiem. Izņemot gadījumus, kad iestājas nelabvēlīgi laikapstākļi, nekāda apūdeņošana netiek veikta periodā pirms ražas novākšanas, lai nepieļautu zemāku šķīstošo cietvielu koncentrāciju, nepasliktinātu augļu stāvokli un neapdraudētu to turpmāko saglabāšanu.

Nemot vērā, ka pašlaik mēs spējam gandrīz precīzi noteikt ražas novākšanas datumu, uz vietas kontrolējot augļu attīstību, krāsu, sēklu krāsu, mizas izturību un mīkstuma cietību, kā arī veicot šķīstošo cietvielu un augļu cietības analīzes, “Peras de Rincón de Soto” bumbierus ir iespējams novākt vajadzīgajā gatavības pakāpē – ne pārāk zaļus, ne arī pārbriedušus.

Turklāt augļu un dārzeņu bāzēm, kas izveidotas noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, ir plaša pieredze bumbieru apstrādē, saglabāšanā un pārļasišanā, tās labi pārzina īpatnības, kas raksturīgas “Pera de Rincón de Soto”, un zina, kā tos saglabāt līdz nosūtīšanas brīdim un kā ar neapbruņotu aci atklāt augļus, kas nav atbilstīgi vai ir bojāti.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

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

http://www.larioja.org/upload/documents/733015_Pliego_y_documento_unico_peras_de_rincon.pdf?idtab=438497

⁽⁴⁾ Sk. 2. atsauci.

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 177/10)

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

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽²⁾

GROZĪJUMU PIETEIKUMS SAKAŅĀ AR 9. PANTU

“MONTES DE GRANADA”

EK Nr. ES-PDO-0105-0169-28.07.2008

AĢIN () ACVN (X)

1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi

- ☐ Produkta nosaukums
- ☐ Produkta apraksts
- ☒ Ģeogrāfiskais apgabals
- ☒ Izcelsmes apliecinājums
- ☒ Ražošanas metode
- ☒ Saikne
- ☐ Marķējums
- ☒ Valsts prasības
- ☒ Cita (pārbaudes struktūra)

2. Grozījumu veids

- ☒ Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkumā
- ☐ Grozījumi reģistrēta 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)

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

⁽²⁾ Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

3. **Grozījumi**

3.1. *Ģeogrāfiskais apgabals*

ACVN "Montes de Granada" ražošanas ģeogrāfiskais apgabals ir paplašināts, ietverot tajā vēl 22 pašvaldības:

pirmkārt, *Peligros* un *Víznar* pašvaldības *Sierra Arana* reģionā un, otrkārt, šādas pašvaldības *Altiplano de Granada* reģionā:

Beas de Guadix, Benalúa de Guadix, Cortes y Graena, Gor (izņemot šīs pašvaldības daļu, kas ietilpst *Sierra de Baza* dabas parka teritorijā), *Gorafe, Guadix, Marchal, Purullena, Baza* un *Caniles* (izņemot šo divu pašvaldību daļu, kas ietilpst *Sierra de Baza* dabas parka teritorijā), *Benamaurel, Cortes de Baza, Cúllar, Cuevas del Campo, Freila, Zújar, Castelléjar, Castril, Galera* un *Huéscar*.

Šīs pašvaldības ACVN "Montes de Granada" ražošanas apgabalā tiek iekļautas tāpēc, ka – gan dabas faktoru (reljefs, ģeoloģija, augsne, klimats u. c.), gan cilvēkfaktoru ziņā (audzētās olīvu šķirnes un neapstrādātās olīveļļas ieguves paņēmieni un metodes) – tās veido vienotu veselumu ar jau iepriekš noteikto ģeogrāfisko apgabalu. Turklāt olīveļļai, ko ražo iekļaušanai ģeogrāfiskajā apgabalā ierosinātajās pašvaldībās, piemīt tādas pašas fizikālās, ķīmiskās un organoleptiskās īpašības kā ACVN "Montes de Granada" olīveļļai.

3.2. *Iepakojšana*

Tā kā produkta izsekojamība tagad tiek garantēta citā veidā, ir atcelts ierobežojums, kas prasa, lai produkts būtu iepakots ražošanas vietā.

3.3. *Saikne*

Teksts ir grozīts atbilstoši Vienotā dokumenta 5. punkta "Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu" struktūrai.

3.4. *Pārbaudes struktūra*

Gadījumos, kad ir zināms, kura struktūra atbild par to, lai pirms produkta laišanas tirgū tiktu pārbaudīta tā atbilstība specifikācijai, ir norādīta par šādu pārbaudzi veikšanu atbildīgā kompetentā iestādē un tās tīmekļa vietne.

3.5. *Valsts prasības*

Atjauninātas ziņas par tiesību aktu prasībām, precīzi norādot spēkā esošos tiesību aktus.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ⁽³⁾

"MONTES DE GRANADA"

EK Nr. ES-PDO-0105-0169-28.07.2008

AĢIN () ACVN (X)

1. **Nosaukums**

"Montes de Granada"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Spānija

⁽³⁾ Skat. 2. atsauci.

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

1.5. grupa. Eļļas un tauki (sviests, margarīns, eļļa u. c.)

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

Neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa, iegūta no veselīgiem, gataviem Eiropas olīvkoka (*Olea europaea*) augļiem, kas novākti noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā: galvenokārt (primārās) šķirnes "Picual", "Lucio" un "Loaime", mazākā apmērā (sekundārās) šķirnes "Escarabajuelo", "Negrillo de Iznalloz", "Hojiblanca" un "Gordal de Granada".

Eļļas spiež no primāro un sekundāro šķirņu olīvu maisījuma. Tāpēc tās ir daudzšķirņu eļļas, kurās katra izmantotā šķirne dod savu pienesumu. Dominējošā šķirne ir "Picual", kas ļoti jūtami ietekmē eļļas organoleptiskās īpašības (zaļā krāsa, vidēji līdz ļoti izteikts rūgtums un augļu aromāts), taču to mīkstina "Lucio" un "Loaime" un sekundāro šķirņu ietekme, kas ienes dažādus svaigus augļu atgādinājošas smaržas, mazina rūgto garšu un piešķir eļļai zeltaināku nokrāsu.

Rezultātā neapstrādātām augstākā labuma olīveļļām, ko iegūst ražošanas apgabalā, ir raksturīgs augļu aromāts un garša (vidēji līdz ļoti izteikta), kas atgādina svaigi spiestas zaļas vai pilnīgi gatavas olīvas, un rūgtenu, bagātu garšu, kuras intensitāte ir atkarīga no izmantoto olīvu gatavības pakāpes. Skābuma līmenis ir zems, un krāsa var būt no spilgti zaļas līdz zaļgandzeltenai.

Lipīdu profilam raksturīgs augsts oleīnskābes saturs, kas parasti pārsniedz 80 % un dažkārt sasniedz 83 %. Šajās eļļās turklāt ir augsta mononepiesātināto un polinepiesātināto taukskābju attiecība (12–20), un tāpēc tām ir liela uzturvērtība un noturība pret oksidāciju. Augsto ķīmisko stabilitāti, kuras dēļ šīs eļļas oksidējas mazāk nekā citas neapstrādātas augstākā labuma olīveļļas, lielā mērā nosaka rūgto garšu veidojošie polifenolu savienojumi.

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

Olīvām jābūt audzētām un olīveļļai ražotai 4. punktā definētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

Eļļas iepildīšana jāveic piemērotos apstākļos un jāizmanto pārtikas iepakojums, tādējādi paildzinot produkta uzglabājamības laiku. Iepakotais produkts jāuzglabā tumšā un vēsā vietā, lai pie patērētāja tas nonāktu optimālā stāvoklī.

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Produktam jābūt marķētam ar atbilstības zīmi, dēvētu par "otro etiķeti", uz kuras ir burtciparu kods un kura ir piestiprināta tā, ka to nav iespējams izmantot atkārtoti, un kura nodrošina produkta izsekojamību.

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Ģeogrāfisko apgabalu veido šādu pašvaldību teritorijas: Alamedilla, Alfacar, Alicún de Ortega, Beas de Guadix, Benalúa de Guadix, Benalúa de las Villas, Benamaurel, Calicasas, Campotéjar, Castillejar, Castril, Cogollos Vega, Colomera, Cortes de Baza, Cortes y Graena, Cúllar, Cuevas del Campo, Darro, Dehesas de

Guadix, Deifontes, Diezma, Fonelas, Freila, Galera, Gobernador, Gorafe, Guadahortuna, Guadix, Güevéjar, Huélago, Huéscar, Iznalloz, La Peza (ziemeļu daļa, līdz Fardes upei), Marchal, Montejicar, Montillana, Morelábor, Nívar, Pedro Martínez, Piñar, Peligros, Purullena, Torrecardela, Villanueva de las Torres, Víznar, Zújar, Moclín (austrumu daļa, līdz dabiskajai robežai, ko veido Velillos upe), Albolote un Atarfe, (ziemeļu daļa, teritorija starp Cubillas un Colomera upi līdz vietai, kur tās abas satek kopā) un Baza, Caniles un Gor (izņemot šo triju pašvaldību daļas, kas ietilpst Sierra de Baza dabas parka teritorijā).

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Agronomiskā ziņā "Montes de Granada" ražošanas apgabals ir viendabīga olīvu audzēšanas vide, kurai līdzīgas Pireneju pussalā nav.

Vidējais augstums virs jūras līmeņa tajā ir lielāks nekā jebkurā citā olīvu audzēšanas apgabalā Pireneju pussalā (vairāk nekā 900 m virs jūras līmeņa), un to ieskauj Subbētikas kalnu sistēmas. Tādējādi apgabals, kas tradicionāli dēvēts par "Montes de Granada", ir olīvu audzēšanas platība plašā kalnu un pakalnu teritorijā Granadas provincē. Pirmoreiz "terrenos montuosos" (kalnains apvidus) un "cultivo del olivo" (olīvu audzēšana) "Montes de Granada" reģionā minēta jau 16. gadsimta avotos. Minētais dokuments ir par zemju sadali pēc Granadas iekarošanas Spānijas Ferdinanda un Izabellas laikā, un tajā teikts "...katram nogabalam klāt pieder arī daļa no olīvu audzes, kas.." (Peinado Santaella, 1989; *La repoblación de la tierra de Granada: Los Montes*, Granadas Universitāte).

Reģiona ainavā ieplakas aptuveni 750–900 m augstumā mijas ar kalnu grēdām, kas stiepjas no austrumiem uz rietumiem un sasniedz maksimālo augstumu 1 400–2 000 m. Kopumā reljefs ir nelīdzens kalņakmens masīvos un, kaut arī krauju izrobots, tomēr mazāk viļņots kalnu un pakalnu grēdās, ko veido kalņakmens, mēģelis un smilšmāls. Virzienā uz austrumiem no Peligros pašvaldības, kas atrodas noteiktā ģeogrāfiskā apgabala tālākajā dienvidrietumu daļā, Vega de Granada (Intrabētikas ieplaka (*Depresión Intrabética*)) tuvumā ainavas vaibsti mīkstinās un pāriet 1 200 m augstā plakankalnē, un Subbētikas kalni (*Sierras Subbéticas*) un Intrabētikas ieplaka saplūst pie Huéscar pašvaldības, kas atrodas "Montes de Granada" ģeogrāfiskā apgabala tālākajā ziemeļaustrumu daļā.

Noteikto ģeogrāfisko apgabalu raksturo īpašas klimatiskas iezīmes, kurām ir noteicoša ietekme uz reģionā ražotās neapstrādātās augstākā labuma olīveļļas īpašībām.

Kontinentālais Vidusjūras klimats nozīmē ļoti lielas diennakts un sezonālas temperatūras svārstības. Ziemas ir garas un aukstas, tās ilgst no novembra līdz martam, un vidējā temperatūra ir no 5 līdz 6 °C, bet var noslīdēt zemāk par 2 °C; tā kā augstums virs jūras līmeņa ir liels (750–2 000 m), bieža parādība ir sniegpuenis. Turpretim vasaras ir garas un karstas, jo Granadas province ir dienvidos; tās ilgst no maija beigām līdz oktobrim, un vidējā temperatūra pārsniedz 30 °C. Gada vidējais nokrišņu daudzums ir 400–600 mm un sausos gados vēl mazāk.

Ziemas ir līdzīgas kā daudz tālākās Mesetas augstienes ziemeļdaļā, kaut arī Granadas province atrodas Pireneju pussalas dienvidos. Iemesls šādām temperatūrām, kas tik tālu uz dienvidiem ir neparastas, ir "Montes de Granada" reģiona ģeogrāfiskais novietojums. To no četrām pusēm ieskauj kalnu grēdas, kurās ir viszemākā temperatūra visā Pireneju pussalas dienvidu daļā: dienvidrietumos Sierra Nevada (gada vidējā temperatūra 8–10 °C), ziemeļrietumos Sierra Mágina–Sierra de Lucena–Montejicar (gada vidējā temperatūra 10–12 °C), dienvidaustrumos Sierra de Baza (10–12 °C) un ziemeļaustrumos Sierra de Castril un Sierra de la Sagra (8–10 °C).

Ekstremālie klimatiskie apstākļi laika gaitā ir piespieduši izveidot tikai “Montes de Granada” raksturīgu olīvu audzēšanas praksi: no skarbajām ziemām pielāgojušos olīvu šķirņu selekcionešanas līdz praktiskiem paņēmieniem, kā agrīna novākšana, pirms sākušās janvāra un februāra salnas, un atzarošana tādā veidā, lai saglabātu iespējami lielāku lapu/koksnes samēru un pasargātu kokus no bargā ziemas sala. No otras puses, skarbie klimatiskie apstākļi neļauj savairoties kaitēkļiem (piemēram, olīvu mušām) un izplatīties slimībām (piemēram, patogēnu izraisītiem lapu bojājumiem), kas posta citas olīvu audzēšanas platības Andalūzijā. Tas uzlabo augļu kvalitāti (mazs skābums) un attiecīgi arī eļļu kvalitāti.

Noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā audzētās vietējās šķirnes, kā “Lucio”, “Loaime”, “Escarabajuelo” un “Negrillo de Iznalloz” ir izveidojušās gadsimtu gaitā, pielāgojoties skarbajiem augšanas apstākļiem; tās ir salciētīgas un agri nobriedina augļus, kurus var paspēt novākt, pirms iestājas ziemas sals. Kādā 1634. gada dokumentā minēta “Olivas de marca” audzēšana *Cogollos Vega* pašvaldībā, ar to domājot olīvkokus, kas ienes bagātu augstas kvalitātes olīvu ražu (*Libro de Apeos de Cogollos Vega, Real Chancillería de Granada*). Vēl šodien “Montes de Granada” apgabalā var atrast vairāk nekā 500 gadu vecus “Loaime” šķirnes olīvkokus, kas tur auguši vēl pirms Spānijas Ferdinands un Izabella atkaroja Granadu (“loaime” ir arābu cilmes vārds).

Kad 19. gadsimta vidū vietējiem apstākļiem adaptēja šķirni “Picual” (tagad galvenā šķirne), kas izrādījās ražīgāka un izturīgāka nekā iepriekš minētās vietējās šķirnes, lielākajā daļā olīvu audžu kopā ar “Picual” turpināja audzēt arī senākās vietējās šķirnes.

Svarīgs vēsturisks dokuments, kas saglabājies no 19. gadsimta vidus (*Diccionario Geográfico Estadístico e Histórico, Pascual Madoz, 1845*; atkārtoti izdevis *Bosque Maurel, 1987*), cildina apgabala olīvu audzes un teicamo olīveļļu un jo īpaši norāda: “Montes de Granada .. un kaut arī dzeramā ūdens nav daudz, *Cubillas, Benalúa* un *Moclín* upju ūdeņi baro apkārtnējās zemes, kur top audzēta visu veidu labība, spiesta dzidra un smalka eļļa, darīti vīni un novāktas visādas sēklas..”.

5.2. Produkta specifikācija

“Montes de Granada” olīveļļai specifiskās īpašības ir:

- raksturīgs lipīdu profils ar augstu oleīnskābes saturu (vairāk nekā 80 %, reizumis līdz 83 %). Augsta mononepiesātināto un polinepiesātināto taukskābju attiecība (12–20), kas nosaka eļļas lielo uzturvērtību,
- mazs skābums,
- krāsa no koši zaļas līdz zaļgandzeltenai, atkarībā no olīvu gatavības pakāpes un eļļas ražošanā izmantoto šķirņu sastāva,
- vidēji līdz ļoti izteikts vairāk vai mazāk gatavu augļu aromāts un garša (augļu garšas mediāna ≥ 3),
- rūgtena, iesīva garša, kas atkarībā no izmantoto augļu gatavības pakāpes var būt vairāk vai mazāk izteikta un ir saistīta ar polifenolu savienojumu koncentrāciju eļļā.

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

“Montes de Granada” ražošanas apgabala lielais augstums virs jūras līmeņa un ļoti zemās gaisa temperatūras rudens–ziemas sezonā, kad olīvas nogatavinās, ir izšķirīgi faktori, kas nosaka šo eļļu kvalitāti.

Zinātniekiem labi zināms, ka vides temperatūra olīvu audzēšanas apgabalos un to augstums virs jūras līmeņa ietekmē augļu nogatavošanos rudens–ziemas sezonā. Šie faktori būtiski ietekmē eļļās esošo taukskābju kombināciju un hlorofila saturu (kas nosaka to zaļo krāsu). Tādējādi jo lielāks augstums virs jūras līmeņa un jo zemāka vides temperatūra – īpaši rudens–ziemas mēnešos, kad augļi nogatavinās –, jo augstāks eļļā ir nepiesātināto taukskābju (īpaši oleīnskābes) un hlorofila saturs, un tā notiek “Montes de Granada” ražošanas apgabalā, kur zemo temperatūru ietekmē augļi nogatavoja lēni. Svarīgs faktors ir arī izmantotās olīvu šķirnes. Visvairāk audzētā šķirne ir “Picual”, kam raksturīgs augstāks oleīnskābes saturs nekā jebkurai citai Spānijā audzētai šķirnei. “Montes de Granada” olīvēļļas oleīnskābes saturs (80–83 %) ir viens no augstākajiem neapstrādātu olīvēļļu vidū. Jau minēto iemeslu dēļ arī mononepiesātināto un polinepiesātināto taukskābju attiecība šajās eļļās ir ļoti augsta, intervālā no 12 līdz 20, ko zināmā mērā kompensē vietējo “Lucio” un “Loaime” šķirņu izmantošana, kurās šis rādītājs nav tik augsts kā “Picual”. Tieši “Picual” ir tā, kas piešķir “Montes de Granada” eļļām raksturīgo zaļo krāsu, kuras tonis var būt no koši zaļa līdz zaļgandzeltenam. Hlorofila saturs “Picual” olīvās ir viens no augstākajiem Spānijas olīvu vidū, un tas kļūst vēl augstāks, ja augļi nogatavinās lēni – kā tas notiek noteiktajā apgabalā.

Turklāt, tā kā liela daļa “Montes de Granada” ražošanas apgabala ir kalnaina (vidējais augstums virs jūras līmeņa pārsniedz 900 m), iegūtās eļļas ir mazskābas, un to nosaka zemās temperatūras ražas novākšanas laikā (ziemā): pazeminoties temperatūrai, samazinās lipāzes fermenta aktivitāte. Bez tam rudenī augļus nebojā lipolīze, jo daži ar to saistītie kaitēkļi, piemēram, olīvu mušas, ražošanas apgabalā ir reti sastopami.

Visbeidzot, jau kopš seniem laikiem ir zināms, ka vietējie audzēšanas apstākļi ietekmē neapstrādātas olīvēļļas organoleptiskās īpašības un ka eļļa, kas ražota kalnu apvidos, ir aromātiskāka un ar labāku garšu nekā eļļa no zemienēs vai līdzenumos augušām olīvām. Neapstrādātās olīvēļļas aromātu nosaka tās nepārziņojamā frakcija, kas palielinās līdz ar audzēšanas augstumu. Tādējādi lēnāka augļu nogatavošanās *Sierra* vai “Montes de Granada” pakalnos dod olīvas ar augstāku aromātisko vielu saturu. Lēnākā nogatavošanās apvienojumā ar vides stresu (zemas temperatūras un mazāk ūdens) rudenī un ziemā palielina polifenolu savienojumu saturu un līdz ar to piešķir eļļai rūgtenu, iesīvu garšu. Arī polifenolu savienojumu saturs dažādu šķirņu olīvās ir dažāds, un “Picual” šķirnei tas ir augstāks nekā jebkurai citai Spānijā audzētai šķirnei.

Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

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

Pilns produkta specifiskācijas teksts ir pieejams šādā tīmekļa vietnē:

<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/PliegoMontesdeGranadamodificado.pdf>

⁽⁴⁾ Skat. 2. atsauci.

PAZIŅOJUMS

2013. gada 22. jūnijā Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī C 177 A tiks publicēts "Kopējais dārzu šķirņu katalogs – 31. pilnā izdevuma ceturtais papildinājums".

Oficiālā Vēstneša abonenti bez maksas var saņemt tik daudz šā Oficiālā Vēstneša eksemplāru un valodas versiju, cik paredz to abonements. Lūdzam abonentus atsūtīt pilnīgi aizpildītu pievienoto pasūtījuma veidlapu, tajā minot abonementa reģistrācijas numuru (kods katras etiķetes kreisajā daļā, kas sākas ar O/...). Šis Oficiālais Vēstnesis būs pieejams bez maksas vienu gadu no publicēšanas datuma.

Citi interesenti šo Oficiālo Vēstnesi var pasūtīt par maksu kādā no mūsu pārdošanas birojiem (sk. http://publications.europa.eu/others/agents/index_lv.htm).

Šo Oficiālo Vēstnesi, tāpat kā visas Oficiālā Vēstneša sērijas (L, C, CA, CE), bez maksas var lasīt tiešsaistes režīmā <http://eur-lex.europa.eu>

PASŪTĪJUMA VEIDLAPA

Eiropas Savienības Publikāciju birojs

Abonēšanas nodaļa

2, rue Mercier

2985 Luxembourg

LUXEMBOURG

Fakss: +352 2929-42759

Mans reģistrācijas numurs ir O/... .

Lūdzu, nosūtiet man **Oficiālā Vēstneša C 177 A/2013** bezmaksas eksemplāru(-us), ko paredz mans(-i) abonements(-i).

Vārds/nosaukums:

Adrese:

.....

Datums: Paraksts:

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

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>



Eiropas Savienības Publikāciju birojs
2985 Luksemburga
LUKSEMBURGA

LV