

# Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

# C 361



Izdevums  
latviešu valodā

## Informācija un paziņojumi

56. sējums  
2013. gada 11. decembris

Paziņojums Nr. Lappuse

### II Informācija

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

#### Eiropas Komisija

2013/C 361/01 Valsts atbalsta apstiprināšana saskaņā ar LESD 107. un 108. pantu – Gadījumi, pret kuriem Komisijai nav iebildumu <sup>(1)</sup> ..... 1

### III Sagatavošanā esoši tiesību akti

DALĪBVALSTU IEROSMES

2013/C 361/02 Beļģijas, Bulgārijas, Čehijas Republikas, Vācijas, Igaunijas, Grieķijas, Spānijas, Francijas, Horvātijas, Itālijas, Kipras, Latvijas, Lietuvas, Luksemburgas, Ungārijas, Maltas, Nīderlandes, Austrijas, Polijas, Portugāles, Rumānijas, Slovēnijas, Slovākijas, Somijas un Zviedrijas iniciatīva – Eiropas Parlamenta un Padomes Regula, ar kuru groza Lēmumu 2005/681/TI, ar ko izveido Eiropas Policijas akadēmiju (CEPOL) ..... 4

# LV

Cena:  
EUR 3

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

(Turpinājums nākamajā lappusē)

## IV Paziņojumi

## EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

**Eiropas Komisija**

2013/C 361/03	Euro maiņas kurss .....	6
---------------	-------------------------	---

---

## V Atzinumi

## ADMINISTRATĪVAS PROCEDŪRAS

**Eiropas Komisija**

2013/C 361/04	Uzaicinājums iesniegt priekšlikumus saskaņā ar 2013. gada darba programmu piešķirumiem Eiropas transporta tīkla (TEN-T) jomā 2007.–2013. gadam (Komisijas Lēmums C(2013) 1029, kurā grozījumi izdarīti ar Komisijas Lēmumu C(2013) 8744) .....	7
2013/C 361/05	Uzaicinājumi iesniegt priekšlikumus saskaņā ar 2013. gada daudzgadu darba programmu piešķirumiem Eiropas transporta tīkla (TEN-T) jomā 2007.–2013. gadam (Komisijas Lēmums C(2013) 1675, kurā grozījumi izdarīti ar Komisijas Lēmumu C(2013) 8755) .....	8
2013/C 361/06	Uzaicinājums iesniegt priekšlikumus un informācija par saistītām darbībām saskaņā ar 2014.–2015. gada darba programmām, uz kurām attiecas Pētniecības un inovāciju pamatprogramma “Apvārsnis 2020” (2014.–2020. gadam) un Eiropas Atomenerģijas kopienas pētniecības un mācību programma (2014.–2018. gadam), kas papildina pamatprogrammu “Apvārsnis 2020” .....	9

## CITI TIESĪBU AKTI

**Eiropas Komisija**

2013/C 361/07	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	10
2013/C 361/08	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	13



## 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 361/01)

Lēmuma pieņemšanas datums	6.11.2013.
Atbalsts Nr.	SA.32712 (11/N)
Dalībvalsts	Spānija
Reģions	Galisija
Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)	<i>Ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal ocurrido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que hubiesen afectado a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.</i>
Juridiskais pamats	<i>Orden de 13 de enero de 2011, por la que se regulan las bases para la concesión de ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal acaecido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que afectasen a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.</i>
Pasākuma veids	Atbalsta shēma
Mērķis	To zaudējumu kompensācija, kurus Galisijas reģiona zivsaimniecības uzņēmumiem nodarījusi vētra "Becky", kas Galisijas piekrastē plosījās 2010. gada 8. un 9. novembrī
Atbalsta veids	Tiešais piešķirums
Budžets	EUR 0,06 miljoni
Atbalsta intensitāte	100 %
Atbalsta ilgums	—
Tautsaimniecības nozares	A301 – Zivsaimniecība
Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese	<i>Consejera del Mar Calle San Caetano s/n, bloque 5, 2ª planta 15781 Santiago de Compostela (A Coruña) ESPAÑA</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	6.11.2013.
Atbalsts Nr.	SA.33346 (13/NN)
Dalībvalsts	Nīderlande
Reģions	—
Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)	<i>Onderwijsprojecten kleinhandel</i>
Juridiskais pamats	<i>Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).</i>
Pasākuma veids	Atbalsta shēma
Mērķis	Pasākuma mērķis ir palīdzēt segt tādu informācijas un apmācību programmu izmaksas, kuras paredzētas zivju mazumtirdzniecības nozarei
Atbalsta veids	Tiešais piešķirums
Budžets	Nodevas rezultātā iegūtie ieņēmumi katru gadu ir atšķirīgi un atkarīgi no šādiem faktoriem, proti, no: — faktiski piemērotās likmes, kura var svārstīties no 0 līdz maksimālajam līmenim (noteiktajai maksimālajai robežai), — tirdzniecības punktu un uzņēmēju skaita (var būt mainīgs) un — ikgadējā budžeta, kas paredzēts zivju mazumtirdzniecības nozarei. Budžetā plānoto ieņēmumu līmenis ir noteikts, pamatojoties uz tādu darbību novērtējumu, kas jāīsteno attiecīgā gada laikā. Pašreiz noteiktā maksimālā nodevas likme ir EUR 49,92 gadā katram mazumtirgotājam / tirdzniecības punktam.
Atbalsta intensitāte	Nodevas rezultātā iegūtie ieņēmumi katru gadu ir atšķirīgi atkarībā no piemērotās likmes. Tādēļ arī atbalsta intensitāte katru gadu ir citāda, un atkarībā no piemērotās likmes tā var būt no 0 % līdz noteiktajam maksimumam – 100 %.
Atbalsta ilgums	Līdz 2022. gada 2. augustam
Tautsaimniecības nozares	Jūras zvejniecība
Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese	<i>Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND</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	6.11.2013.
Atbalsts Nr.	SA.33347 (13/NN)
Dalībvalsts	Nīderlande
Reģions	—
Nosaukums (un/vai saņēmēja nosaukums)	<i>Onderwijsprojecten aanvoersector</i>
Juridiskais pamats	<i>Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).</i>
Pasākuma veids	Atbalsta shēma
Mērķis	Pasākuma mērķis ir palīdzēt segt tādu informācijas un apmācību programmu izmaksas, kuras paredzētas zivju piegādes nozarei
Atbalsta veids	Tiešais piešķirums
Budžets	Nodevas rezultātā iegūtie ikgadējie ieņēmumi ir atšķirīgi un atkarīgi no šādiem faktoriem: — tūkstošā daļa no piegādātāja piegādātās zivs vērtības, — EUR 0,03 par katru piegādātāja piegādāto ēdamgliemeņu tonnu, un — garneļu piegādātāju gadījumā – EUR 0,10 par vienu nelobīto garneļu kilogramu un EUR 0,30 par vienu lobīto garneļu kilogramu.
Atbalsta intensitāte	Ikgadējā maksimālā nodevas likme, ko piemēro individuālam piegādātājam, var būt atšķirīga atkarībā no piegādāto zivju daudzuma.
Atbalsta ilgums	Līdz 2022. gada 26. septembrim
Tautsaimniecības nozares	Jūras zvejniecība
Piešķirējas iestādes nosaukums un adrese	<i>Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND</i>
Cita informācija	—

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

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

## III

(Sagatavošanā esoši tiesību akti)

## DALĪBVALSTU IEROSMES

**Beļģijas, Bulgārijas, Čehijas Republikas, Vācijas, Igaunijas, Grieķijas, Spānijas, Francijas, Horvātijas, Itālijas, Kipras, Latvijas, Lietuvas, Luksemburgas, Ungārijas, Maltas, Nīderlandes, Austrijas, Polijas, Portugāles, Rumānijas, Slovēnijas, Slovākijas, Somijas un Zviedrijas iniciatīva – Eiropas Parlamenta un Padomes Regula, ar kuru groza Lēmumu 2005/681/TI, ar ko izveido Eiropas Policijas akadēmiju (CEPOL)**

(2013/C 361/02)

EIROPAS PARLAMENTS UN EIROPAS SAVIENĪBAS PADOME,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību un jo īpaši tā 87. panta 2. punkta b) apakšpunktu,

ņemot vērā Beļģijas, Bulgārijas, Čehijas Republikas, Vācijas, Igaunijas, Grieķijas, Spānijas, Francijas, Horvātijas, Itālijas, Kipras, Latvijas, Lietuvas, Luksemburgas, Ungārijas, Maltas, Nīderlandes, Austrijas, Polijas, Portugāles, Rumānijas, Slovēnijas, Slovākijas, Somijas un Zviedrijas iniciatīvu,<sup>(1)</sup>

pēc leģislatīvā akta projekta nosūtīšanas valstu parlamentiem,

saskaņā ar parasto likumdošanas procedūru,

tā kā:

(1) Saskaņā ar 4. pantu Padomes Lēmumā 2005/681/TI, ar ko izveido Eiropas Policijas akadēmiju (CEPOL), CEPOL mītne atrodas Bramshilā (*Bramshill*), Apvienotajā Karalistē.

(2) Apvienotā Karaliste ar 2012. gada 12. decembra un 2013. gada 8. februāra vēstuli informēja CEPOL, ka vairs nevēlas, lai mītne atrastos tās teritorijā. Bramshila ir mītnes vieta ne tikai CEPOL, bet arī Valsts policijas darba uzlabošanas aģentūras (*National Policing Improvement Agency*) valsts mēroga policijas mācību bāzei, kuru Apvienotā Karaliste ir nolēmusi aizstāt ar jaunu Policijas akadēmiju (*College of Policing*), kas atradīsies citur. Tāpēc Apvienotā Karaliste ir nolēmusi slēgt valsts mēroga poli-

cijas mācību bāzi Bramshilā un minēto objektu pārdot, norādot, ka saistītās izmaksas bija augstas un ka alternatīvs saimnieciskais modelis objekta ekspluatācijai nebija rasts.

(3) Ņemot vērā šo situāciju, 2013. gada 8. oktobrī dalībvalstu valdību pārstāvji savstarpēji vienojās par pasākumiem CEPOL uzņemšanai, saskaņā ar ko CEPOL mītne pēc Bramshilas atstāšanas atradīsies Budapeštā. Minētā vienošanās būtu jāiekļauj Padomes Lēmumā 2005/681/TI.

(4) Saskaņā ar 1. un 2. pantu Protokolā (Nr. 21) par Apvienotās Karalistes un Īrijas nostāju saistībā ar brīvības, drošības un tiesiskuma telpu, kas pievienots Līgumam par Eiropas Savienību un Līgumam par Eiropas Savienības darbību, un neskarot minētā protokola 4. pantu, minētās dalībvalstis nepiedalās šīs regulas pieņemšanā, un tā nav tām saistoša un nav jāpiemēro.

VAI

(5) Saskaņā ar 3. pantu Protokolā (Nr. 21) par Apvienotās Karalistes un Īrijas nostāju saistībā ar brīvības, drošības un tiesiskuma telpu, kas pievienots Līgumam par Eiropas Savienību un Līgumam par Eiropas Savienības darbību, minētās dalībvalstis ir paziņojušas, ka tās vēlas piedalīties šīs regulas pieņemšanā un piemērošanā.

(6) Saskaņā ar 1. un 2. pantu Protokolā (Nr. 22) par Dānijas nostāju, kas pievienots Līgumam par Eiropas Savienību un Līgumam par Eiropas Savienības darbību, Dānija nepiedalās šīs regulas pieņemšanā, un Dānijai šī regula nav saistoša un nav jāpiemēro,

<sup>(1)</sup> OV C ...

IR PIEŅĒMUŠI ŠO REGULU.

2. pants

1. pants

Šī regula stājas spēkā dienā, kad to publicē Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī.

Ar šo Padomes Lēmums 2005/681/TI tiek grozīts šādi:

4. pantu "Mītne" izsaka šādi:

"CEPOL mītne atrodas Budapeštā, Ungārijā."

To piemēro no 2014. gada [...].

Šī regula uzliek saistības kopumā un ir tieši piemērojama dalībvalstīs saskaņā ar Līgumiem.

..., ...

Eiropas Parlamenta vārdā –  
priekšsēdētājs

...

Padomes vārdā –  
priekšsēdētājs

...

---

## IV

(Paziņojumi)

## EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

## EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss <sup>(1)</sup>

2013. gada 10. decembris

(2013/C 361/03)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,3750	AUD	Austrālijas dolārs	1,5039
JPY	Japānas jena	141,35	CAD	Kanādas dolārs	1,4604
DKK	Dānijas krona	7,4604	HKD	Hongkongas dolārs	10,6605
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,83645	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6529
SEK	Zviedrijas krona	8,9897	SGD	Singapūras dolārs	1,7181
CHF	Šveices franks	1,2214	KRW	Dienvietkorejas vona	1 444,26
ISK	Islandes krona		ZAR	Dienvietāfrikas rands	14,1808
NOK	Norvēģijas krona	8,4015	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	8,3486
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	HRK	Horvātijas kuna	7,6425
CZK	Čehijas krona	27,453	IDR	Indonēzijas rūpija	16 371,02
HUF	Ungārijas forints	300,79	MYR	Malaizijas ringits	4,4094
LTL	Lietuvas lits	3,4528	PHP	Filipīnu peso	60,837
LVL	Latvijas lats	0,7031	RUB	Krievijas rublis	44,9962
PLN	Polijas zlots	4,1825	THB	Taizemes bāts	44,099
RON	Rumānijas leja	4,4525	BRL	Brazīlijas reāls	3,1759
TRY	Turcijas lira	2,7902	MXN	Meksikas peso	17,6749
			INR	Indijas rūpija	83,9149

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



## V

(Atzinumi)

## ADMINISTRATĪVAS PROCEDŪRAS

## EIROPAS KOMISIJA

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

**(Komisijas Lēmums C(2013) 1029, kurā grozījumi izdarīti ar Komisijas Lēmumu C(2013) 8744)**

(2013/C 361/04)

Ar šo Eiropas Komisijas Mobilitātes un transporta ģenerāldirektorāts uzaicina iesniegt priekšlikumus, lai veiktu piešķirumus projektiem atbilstīgi prioritātēm un mērķiem, kas 2013. gadam noteikti grozītajā gada darba programmā piešķirumiem Eiropas transporta tīkla jomā.

Maksimālā summa, ko var piešķirt saskaņā ar šo uzaicinājumu iesniegt priekšlikumus, ir EUR 70 miljoni.

Priekšlikumu iesniegšanas termiņš ir **2014. gada 17. marts**.

Šā uzaicinājuma pilns teksts ir publicēts:

[http://tentea.ec.europa.eu/en/apply\\_for\\_funding/follow\\_the\\_funding\\_process/calls\\_for\\_proposals\\_2013.htm](http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm)

---

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

**(Komisijas Lēmums C(2013) 1675, kurā grozījumi izdarīti ar Komisijas Lēmumu C(2013) 8755)**

(2013/C 361/05)

Ar šo Eiropas Komisijas Mobilitātes un transporta ģenerāldirektorāts izsludina piecus uzaicinājumus iesniegt priekšlikumus atbilstīgi Eiropas transporta tīkla (TEN-T) daudzgadu darba programmai laikposmam no 2007. līdz 2013. gadam, lai veiktu piešķirumus šādās jomās:

- prioritāro projektu pasākumi (PPs) – provizoriskā summa, kas pieejama izraudzītajiem priekšlikumiem, ir EUR 50 miljoni,
- jūras maģistrāles (MoS) – provizoriskā summa, kas pieejama izraudzītajiem priekšlikumiem, ir EUR 80 miljoni,
- Eiropas dzelzceļa satiksmes vadības sistēmas (ERTMS) – provizoriskā summa, kas pieejama izraudzītajiem priekšlikumiem, ir EUR 70 miljoni,
- gaisa satiksmes pārvaldība (ATM) – provizoriskā summa, kas pieejama izraudzītajiem priekšlikumiem, ir EUR 30 miljoni,
- intelektiskas transporta sistēmas (ITS) – provizoriskā summa, kas pieejama izraudzītajiem priekšlikumiem, ir EUR 50 miljoni.

Priekšlikumu iesniegšanas termiņš ir **2014. gada 17. marts**.

Šo uzaicinājumu pilni teksti ir pieejami:

[http://tentea.ec.europa.eu/en/apply\\_for\\_funding/follow\\_the\\_funding\\_process/calls\\_for\\_proposals\\_2013.htm](http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm)

---

**Uzaicinājums iesniegt priekšlikumus un informācija par saistītām darbībām saskaņā ar 2014.–2015. gada darba programmām, uz kurām attiecas Pētniecības un inovāciju pamatprogramma “Apvārsnis 2020” (2014.–2020. gadam) un Eiropas Atomenerģijas kopienas pētniecības un mācību programma (2014.–2018. gadam), kas papildina pamatprogrammu “Apvārsnis 2020”**

(2013/C 361/06)

Ar šo aicinām iesniegt priekšlikumus un informāciju par saistītām darbībām saskaņā ar 2014.–2015. gada darba programmām, uz kurām attiecas Pētniecības un inovāciju pamatprogramma “Apvārsnis 2020” (2014.–2020. gadam) un Eiropas Atomenerģijas kopienas pētniecības un mācību programma (2014.–2018. gadam), kas papildina pamatprogrammu “Apvārsnis 2020”.

Komisija ar 2013. gada 10. decembra Lēmumu C(2013) 8563 2013. gada 10. decembra Lēmumu C(2013) 8631 un 2013. gada 10. decembra Lēmumu C(2013) 8632 ir pieņēmusi trīs darba programmas, kurās paredzēti uzaicinājumi iesniegt priekšlikumus un informāciju par saistītām darbībām.

Minētie lēmumi tiks īstenoti, ja likumdevēja iestāde bez būtiskiem grozījumiem pieņems Padomes Lēmumu, ar ko izveido īpašo programmu, ar kuru īsteno Pētniecības un inovāciju pamatprogrammu 2014.–2020. gadam, Regulu, kurā izklāstīti dalības un pētījumu rezultātu izplatīšanas noteikumi un Padomes Regulu par Eiropas Atomenerģijas kopienas pētniecības un mācību programmu 2014.–2018. gadam, kas papildina pamatprogrammu “Apvārsnis 2020”. Turklāt šie lēmumi tiks īstenoti, ja pozitīvu atzinumu sniegs vai iebildumus nepaužis komitejas, kuras izveidotas ar Padomes Lēmumu, ar ko izveido īpašo programmu, ar kuru īsteno Pētniecības un inovāciju pamatprogrammu “Apvārsnis 2020”, un ar Padomes Regulu par Eiropas Atomenerģijas kopienas pētniecības un mācību programmu, kā arī tad, ja būs pieejamas aproprācijas, kas paredzētas 2014. gada budžeta projektā (pēc tam, kad budžeta lēmējinstāde pieņems 2014. gada budžetu) vai provizorisko divpadsmitdaļu sistēmā (ja minētais budžets netiks pieņemts). Savukārt darba programma, kas saistīta ar īpašo mērķi “stiprināt progresīvo pētījumu jomu, īstenojot Eiropas Pētniecības padomes pasākumus” būs atkarīga no oficiāla atzinuma, kuru sniegs jauna zinātniskā padome, kas nomainīs ar Lēmumu 2007/134/EK izveidoto zinātnisko padomi. Komisija patur tiesības šo uzaicinājumu atcelt vai labot.

Minēto nosacījumu izpilde tiks apstiprināta ar paziņojumu Eiropas Komisijas “dalībnieku portālā” (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>).

Darba programmas, to termiņi, attiecīgajām darbībām paredzētie budžeti, sīkāka informācija par uzaicinājumiem un saistītām darbībām un norādījumi kandidātiem par to, kā iesniegt priekšlikumus, ir pieejami “dalībnieku portālā”. Vajadzības gadījumā šī informācija portālā tiks atjaunināta.

Šajā posmā priekšlikumus var iesniegt tikai attiecībā uz tematiem, kuri ir minēti “dalībnieku portālā” publicētajos uzaicinājumos un kuriem ir pievienota norāde “2014”. Informācija par to, kad varēs iesniegt priekšlikumus par tematiem ar norādi “2015”, tiks sniegta vēlāk.

## 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 361/07)

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>**

**“TØRRFISK FRA LOFOTEN”**

**EK Nr.: NO-PGI-0005-01054-09.11.2012**

**AĢIN ( X ) ACVN ( )**

**1. Nosaukums**

“Tørrfisk fra Lofoten”

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Norvēģija

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

**3.1. Produkta veids**

1.7. grupa. Svaigas zivis, gliemji un vēžveidīgie un to izstrādājumi

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

“Tørrfisk fra Lofoten” ir dabiskos apstākļos kaltētas mencas (*Gadus morhua*) no Lofotu salām. Nosaukums attiecas uz kaltētām zivīm, kas atbilst šķirošanas prasībām, kuras noteiktas Norvēģijas Rūpniecības standartā par kaltētu zivju klasificēšanu (NBS 30-01).

Produkta “Tørrfisk fra Lofoten” mitruma saturs ir 16–27 %, olbaltumvielu saturs 68–78 % un tauku saturs aptuveni 1 %. “Tørrfisk fra Lofoten” piemīt izteikta zivju garša un aromāts, āda ir zeltainā krāsā, garums sasniedz 40–90 cm.

**3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)**

Produktu “Tørrfisk fra Lofoten” ražo no mencām, kuras laikposmā no janvāra līdz aprīlim ir nozvejotas pie Lofotu un Vesterolu salām. Tas ir laiks, kad pieaugušās mencas pamet Barenca jūras aukstos polāros ūdeņus, lai dotos nārstot Lofotu un Vesterolu salām piegulošajos ūdeņos. Zvejas apgabals sniedzas

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

<sup>(2)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

no 010°00' līdz 016°08' austrumu garuma un no 67°00' līdz 69°30' ziemeļu platuma un aptver šādas ICES zonas: 05. apgabala 02., 07., 08., 09., 12., 13., 14., 15., 16., 17., 18., 19., 20., 21., 22., 23., 24. zonu un daļu 25. zonas, 04. apgabala 03., 04., 10., 46., 47., 48. zonu. Šajā apgabalā nozvejotām zivīm ir citādāka konsistence nekā dziļūdens zivīm, proti, pēc tālās migrācijas to gaļā ir vairāk muskuļu šķiedru, un šīs īpašības dēļ tās labāk iztur kaltēšanas procesu. Zvejas vietas atrodas netālu, tāpēc piekrastes zvejnieki nozvejotās zivis var piegādāt tajā pašā dienā, un tas ir svarīgs zivju kvalitātes faktors.

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

—

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

“Tørrfisk fra Lofoten” kaltēšana dabiskos apstākļos un šķirošana notiek Lofotu salās.

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

—

#### 3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

—

### 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

Zivīm, ko izmanto “Tørrfisk fra Lofoten” ražošanai, jābūt nozvejotām pie Lofotu un Vesterolu salām starp 010°00' un 016°08' austrumu garuma un 67°00' un 69°30' ziemeļu platuma šādās ICES zonās: 05. apgabala 02., 07., 08., 09., 12., 13., 14., 15., 16., 17., 18., 19., 20., 21., 22., 23., 24. zonā un daļā 25. zonas, 04. apgabala 03., 04., 10., 46., 47., 48. zonā, nogādātām izkraušanas vietā Lofotu salās, dabiski izkaltētām un tad sašķīrotām Lofotu salās. Lofotu salās ietilpst *Flakstad*, *Moskenes*, *Røst*, *Vestvågøy*, *Værøy* un *Vågan* pašvaldība.

### 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

#### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

Jūra ap Lofotu un Vesterolu salām ir viena no bagātākajām zvejas vietām pasaulē, un zveja Lofotu salās ir nozīmīgākā sezonālā mencu zveja Norvēģijā.

Mencas lielāko daļu dzīves pavada Barenca jūrā, taču laikā no janvāra līdz aprīlim tās migrē uz Lofotu un Vesterolu salām piegulošajiem ūdeņiem, lai tur nārstotu. Šajā periodā raksturīgā ūdens temperatūra un pieejamais barības daudzums nodrošina ļoti labvēlīgus šķīšanās apstākļus šajā apgabalā.

Jūra pie Lofotu un Vesterolu salām jau kopš seniem laikiem ir bijusi svarīgākā mencu nārstošanas vieta Atlantijas okeānā. Kontinentālais šelfs šeit ir šaurs, un barības vielām bagātais ūdens plūst ne pārāk tālu no krasta. Tas nodrošina optimālus augšanas un izdzīvošanas apstākļus.

Lielais mencu pieplūdums šajā ģeogrāfiskajā apgabalā notiek laikā, kad klimatiskie apstākļi ir īpaši piemēroti dabiskai kaltēšanai.

Apgabala novietojums attiecībā pret Golfa straumi rada īpaši labvēlīgus apstākļus zivju dabiskai kaltēšanai un būtiski ietekmē gatavā produkta “Tørrfisk fra Lofoten” kvalitāti. Golfa straumes dēļ Lofotu salās ir siltas ziemas, t. i., gaisa vidējā temperatūra no janvāra līdz aprīlim ir no – 0,8 līdz + 2,2 °C, un pavasari ir sausi, t. i., kopējais nokrišņu daudzums ir 108–132 mm. Šie klimatiskie apstākļi ir priekšnosacījums tam, lai zivis pareizi izžūtu un nesasaltu vai nesabojātos.

Zinātība šķirošanā ir svarīga, lai nodrošinātu gatavā produkta kvalitāti. Šķirošanai ir vajadzīgas pamatīgas zināšanas, un to veic tā sauktie “brāķeri”. No vēsturiskā aspekta raugoties, kvalitātes novērtēšana ir prasme, kas ģimenēs un/vai uzņēmumos ir nodota no paaudzes paaudzē. Kādreiz šķīrotāju apmācība uzņēmumā, ar kuru tie bija saistīti, taču nesen nozares vajadzībām ir noorganizēti šķīrotāju teorētiskās apmācības kursi. Teorētiskā apmācība ir apvienota ar praktisko apmācību kaltēto zivju ražošanas uzņēmumā.

Arī zinātība par ražošanu un tirgus prasībām Lofotu salās tradicionāli tiek nodota no paaudzes paaudzē.

Tā ir būtiska, lai panāktu labu produkta "Tørrfisk fra Lofoten" kvalitāti.

#### 5.2. Produkta specifika

"Tørrfisk fra Lofoten" ir ķidātas, dabiskos apstākļos kaltētas mencas (*Gadus morhua*) bez galvas, ražotas no pieaugušām zivīm. Tā kā dabiskās kaltēšanas rezultātā ievērojami samazinās mitruma saturs, zivis tiek iekonservētas un nogatavinātas. Tāpēc tās ir ilgi uzglabājamas un tām ir augsta uzturvērtība, piemēram, olbaltumvielu saturs ir 68–78 % salīdzinājumā ar 18 % svaigās mencās. Zivju kaltēšana ir beigusies, kad, pie tām pieklausot, rodas pareizā "zivju skaņa". Tai jābūt skaidrai un dobjai. Lai noteiktu pareizo "zivju skaņu", ir vajadzīgas labas zināšanas un ilga pieredze.

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

Saikne balstās uz produkta īpašībām, kas ir saistītas ar tā ģeogrāfisko izcelsmi.

Tradīcijas

Zivju kaltēšana dabiskos apstākļos Lofotu salās ir notikusi jau kopš 12. gadsimta sākuma, un tā ir svarīga Norvēģijas kultūras mantojuma daļa. Zināšanas par zivju kaltēšanu un šķirošanu Lofotu salās ir nodotas no paaudzes paaudzē. Kaltētas zivis ir bijušas un joprojām ir nozīmīga Norvēģijas eksporta prece.

Īpašības, kas saistītas ar ģeogrāfisko izcelsmi

Tālajos migrācijas ceļos, kas pa aukstiem ūdeņiem ved no Barenca jūras līdz Lofotu un Vesterolu salām, zivis iegūst slaidu formu un stingru muskuļojumu. Tikai šādas kvalitātes izejvielas labi iztur kaltēšanas procesu.

Temperatūra, nokrišņi, vējš, saule un sniegs ir faktori, kas būtiski ietekmē kaltēšanas procesu un padara ģeogrāfisko apgabalu īpaši piemērotu zivju kaltēšanai. Faktiskā temperatūra ģeogrāfiskajā apgabalā nodrošina to, ka zivis izžūst, nevis sasalst vai sabojājas. Piemērots nokrišņu daudzums un piekrastes vēji rada labus apstākļus dabiskai kaltēšanai. Saule, ko atstaro sniegiem klātā zeme, piešķir zivīm zeltaino krāsu. Kaltēšanas procesā zivis iegūst īpašo konsistenci un izteikto zivju garšu un aromātu.

Līdztekus augstas kvalitātes izejvielām gatavā produkta "Tørrfisk fra Lofoten" kvalitāti būtiski ietekmē klimats. Lofotu salas ir vienīgā vieta pasaulē, kurā ir šāds klimats un ir pieejamas augstas kvalitātes pieaugušas mencas.

#### Atsauce uz specififikācijas publikāciju

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

<http://www.lovddata.no/for/sf/ld/xd-20071211-1814.html>

<sup>(3)</sup> Skat. 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 361/08)

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

VIENOTS DOKUMENTS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2060**

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

**“PREKMURSKA ŠUNKA”**

**EK Nr.: SI-PGI-0005-01025-10.08.2012**

**AĢIN ( X ) ACVN ( )**

**1. Nosaukums**

“Prekmurska šunka”

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Slovēnija

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

**3.1. Produkta veids**

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

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

Produkts “Prekmurska šunka” ir pagatavots no kūpinātas un žāvētas gaļas, kas iegūta no svaiga cūkas šķiņķa. Tam ir parasta, viegli atpazīstama bumbierveida forma ar viendabīgu sarkanbrūnas krāsas ādu. Pēc vismaz 6 mēnešu ilgas nogatavināšanas tas iegūst raksturīgo smaržu un garšu, kūpinātas un nogatavinātas gaļas rubīnsarkano un zemādas speķa vienmērīgi krēmbalto krāsu. Gaļā ir neliels marmorejums, un tā ir stingri piesaistīta pie speķa kārtas, kuras biezums ciskas kaula galviņas apvidū ir vismaz 10 mm. Produkta smaržai un garšai ir patīkama kūpinājuma nots, kas tomēr nenomāc nogatavinātās gaļas aromātu. Šķiņķis ir izsmalcināts, smalkšķiedrains un patīkami sulīgs.

Vārāmā sāls saturs gatavajā produktā nedrīkst pārsniegt 9 %, svara zudums žāvēšanas dēļ nedrīkst pārsniegt 45 %, bet produkta svars nedrīkst būt mazāks par 2,75 kg.

**3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)**

Svaigu cūkas cisku izgriež 3–4 cm zem ciskas kaula galviņas bez kājas, ciskas kaula, iegurņa, augšstilba kaula un lielā lielakaula, bet ar raksturīgo kroku uz ciskas. Tipiskā šķērsgriezumā (ar ādu un zemādas speķi) redzami šādi muskuļi un to grupas: divgalvainais ciskas muskulis (*m. biceps femoris*) un puscīpslainais muskulis (*m. semitendinosus*), pusplēvainais muskulis (*m. semimembranosus*), četrgalvainais ciskas muskulis (*m. quadriceps femoris*), kā arī gūžas muskuļi – vidējais gūžas muskulis (*m. gluteus medius*) un virsējais gūžas muskulis (*m. gluteus superficialis*). Visas ciskas svars pēc izgriešanas un pirms sāļšanas nedrīkst būt mazāks par 5 kg.

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

—

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

<sup>(2)</sup> OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp. Aizstāta ar Regulu (ES) Nr. 1151/2012.

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

Visi "Prekmurska šunka" ražošanas posmi – izgriešana, sāļšana, skalošana, nosusināšana, kūpināšana, nogatavināšana, svara zuduma noteikšana pēc žāvēšanas, (pakāpeniska) ietaukošana un vesela nogatavināta šķiņķa kvalitātes pārbaude – noris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Šķiņķa noformēšana – visām cūkas ciskām, kas paredzētas "Prekmurska šunka" ražošanai, jābūt pareizi izgrieztām.

Sāļšana – izgrieztās un atdzesētās ciskas sāla ar sausu sāli vai ar kombinēto sāļšanas paņēmieni.

Skalošana un nosusināšana – pēc sāļšanas ciskas skalo ar aukstu tekošu ūdeni. Pēc tam tās izkar vēdinātā telpā, lai no to virsas notecinātu mitrumu (nosusināšana).

Kūpināšana – pēc tam kad ciskas ir iesālītas un to virsa nosusināta, tās kūpina žāvēšanas kamerā, izmantojot cietas koksnes malku un zāģu skaidas. Kad šis process ir pabeigts, ciskas apzīmogo, uz to ādas iededzinot logotipu, kurā ietilpst uzraksts "Prekmurska šunka".

Nogatavināšana – šķiņķus nogatavina dabīgas gaisa cirkulācijas vai kombinētas (dabīgā un kondicionētā gaisa) cirkulācijas nogatavināšanas kamerās. Nogatavināšana ilgst vismaz 6 mēnešus.

Svara zuduma mērīšana nogatavināšanas beigās – svara zudums nedrīkst pārsniegt 45 %.

Ietaukošana (pakāpeniska) – šķiņķa daļu, ko nesedz āda un speķa kārtā, ietauko pa posmiem: vispirms, kad tā svara zudums ir sasniedzis aptuveni 25 %, un, visbeidzot, kad šis zudums sasniedz gandrīz 45 %. Ietaukošanai paredzētos taukus samaisa ar miltiem un garšvielām.

Vesela nogatavināta šķiņķa kvalitātes pārbaude – pēc sešu mēnešu ilgas nogatavināšanas šķiņķi apskata un apož, lai pārliecinātos, vai tam ir raksturīgais ārējais izskats un smarža. Šķiņķus, kas neatbilst visiem kritērijiem, kuri paredzēti attiecībā uz šo aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi, reģistrē, noņem tiem zīmogu un izbrāķē.

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

—

### 3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai

Tirdzniecībā laižamos "Prekmurska šunka" šķiņķus apzīmē ar logotipu, kurā ir uzraksts "Prekmurska šunka", norāde "zaščitena ģeogrāfiska označba" (aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde) un attiecīgais ES simbols.

## 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija

"Prekmurska šunka" ir Slovēnijas ziemeļaustrumos esošā Prekmurjes (*Prekmurje*) reģiona produkts. Ražošanas apgabalu norobežo Muras (*Mura*) upe un Slovēnijas robeža ar Austriju, Ungāriju un Horvātiju.

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika

"Prekmurska šunka" ir produkts, ko ražo Prekmurjes reģionā, kurš atrodas Panonijas baseinā. Klimats šajā Slovēnijas daļā ir kontinentāls ar aukstām un mitrām ziemām un siltām un sausām vasarām. Reģionā dāsnī spīd saule, bet gada vidējais nokrišņu daudzums tajā ir vismazākais Slovēnijā. Gaisa mitrumu lielā mērā nosaka vēji, kurus ietekmē reģiona izvietojums kontinentālā līdzenumā, bet nelielie reljefa veidojumi nekavē vispārējo gaisa kustību tāpat kā citviet Slovēnijā. Šādas situācijas dēļ gaisa inversijas slāņi ir plānāki un straujāk izkļiedējas, rezultātā piezemes gaisa slāņa cirkulācija ir straujāka un miglu ir mazāk. Ziemā temperatūras inversijas trūkuma dēļ gaisa paugurainēs ir sausāks nekā līdzenumā. Raksturīga Prekmurjes iezīme ir ziemeļrietumu vējš, kas sāk pūst pēc atmosfēras frontu pāriešanas, un dienvidrietumu vējš, kas pūš pirms to uznākšanas.



Prekmurjes reģionā sasniegto šķiņķa ražošanas apjomu, labās slavas un ražošanas attīstības pamatā ir lauksaimnieku tradicionālie un individuālie paņēmieni. Jādoma, ka cilvēki gaļu vītinauši jau kopš tiem laikiem, kad Prekmurjes reģionā apmetās pirmie iedzīvotāji. Pagājušajā gadsimtenī lauksaimnieki gaļas kūpināšanai un nogatavināšanai pratuši pilnībā izmantot fermu arhitektoniskās īpatnības – ēkas tika būvētas no koka un samana un pārsegta ar niedru jumtu. Tajās dūmi no malkas apkures maizes krāsns sakrājās tieši zem niedru jumta, kur karājās “Prekmurska šunka”, kas tad vienmērīgi kūpinājās un žāvējās. Pirms dūmi piekļuva gaļai, pagāja pietiekami ilgs laiks, lai tie varētu atdzist, tāpēc šeit noris aukstā kūpināšana. Pagājušā gadsimta otrajā pusē gaļas kūpināšanu pārcēla uz improvizētu kūpinātavu saimniecības pagalmā – tā bija atsevišķa dārzā vai pagalmā novietota būve, kurā bija četri slēgi vai durvis, pa kuru šķirbām pūta caurvējš, lai neļautu dūmu temperatūrai celties un gaļai cepties. Šķiņķa nogatavināšana ilga vairākus mēnešus atkarībā no tā lieluma un laikapstākļiem katrā gatavošanas posmā. Pašreizējā “Prekmurska šunka” ražošanas metode ar tehnoloģisku iekārtu aprīkotos ceļos veiksmīgi nodrošina izstrādājumam tādu pašu organoleptisko kvalitāti, kādu panāk ar tradicionālajiem saimniecības paņēmieniem. Šis panākums ir kļuvis iespējams pirmām kārtām darba posmu modernizācijas dēļ, nevis sakarā ar izmaiņām tehnoloģijā, kuras būtu radījušas izmaiņas gaļas nogatavināšanas bioķīmiskajos procesos. “Prekmurska šunka” vienmēr ceļ galdā svarīgos notikumus vai uzņemot viesus. Šo produktu īpaši augstu vērtēja pusdienās lielāko saimniecības darbu laikā, kad vajadzēja pasniegt sātīgāku ēdienu vietējiem darba ņēmējiem un sezonas strādniekiem. Mūsdienās šo produktu ceļ galdā ģimenes saietos vai svētku dienās, bet oficiālu ceremoniju laikā tas ir neaizstājams.

## 5.2. Produkta specifika

Produktam “Prekmurska šunka” ir savā ziņā neatkārtojama bumbierveida forma (griezumā). Kamarai ir raksturīga viendabīga sarkanbrūna krāsa, un šķiņķim ir patīkams kūpinājuma aromāts, taču dūmu sastāvdaļas nekādā veidā nenomāc nogatavinātās gaļas aromātu. Nogatavinātajam šķiņķim raksturīga koši sarkana krāsa, augsts sāls saturs un lielākoties stingra konsistence.

No citiem tādā pašā veidā gatavotiem šķiņķiem “Prekmurska šunka” atšķiras arī ar tā pasniegšanas veidu. Saskaņā ar senu paradumu to sagriež centimetru biezās šķēlēs. Katrs ēdējs saņem nazi, maizes gabalu un šķiņķa šķēli, ko viņš tad ar nazi uz koka paliktņša sagraiza plānās strēmelēs.

Tradicionālā gatavošanas veida un reputācijas dēļ “Prekmurska šunka” ierindojas Prekmurjes reģiona etnoloģisko īpatnību vidū.

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

“Prekmurska šunka” reputāciju veicināja labvēlīgais klimats, tradīcija, amata prasme, meistarība un pieredze; šo izstrādājumu var uzskatīt par tipisku Slovēnijas produktu un Prekmurjes reģiona etnoloģisko īpatnību. Prekmurjes virtuvei ir sava identitāte. Prekmurjieši vienmēr pratuši saglabāt saikni starp laukiem un dabīgajiem tradicionālo pārtikas produktu un ēdienu resursiem. Jau vairākus gadsimtus pārsvarā ir ēdieni uz labības, kartupeļu, kukurūzas un cūkgaļas bāzes. Cūkgaļa dažādoja ļaudīm ēdienkarti. Taču kādreiz gaļu ēda mazāk nekā patlaban. Gaļu iekonservēja ar dūmošanu, un tādā veidā radās “Prekmurska šunka”. Tā laika gaitā vietējie iedzīvotāji attīstīja tehnoloģiskas prasmes, uzkrāja plašas amata zināšanas un praktisku pieredzi, kas galarezultātā radīja produktu ar raksturīgo formu (griezumu) un organoleptiskajām īpašībām.

Par “Prekmurska šunka” reputāciju liecina vairāki avoti. Visplašāko un dziļāko pētījumu par Prekmurjes reģiona pārtiku ir veicis profesors Vilko Novak (*Ljudska prehrana v Prekmurju* (Prekmurjes reģiona tautas virtuve), 1947). Savā pētījumā viņš apraksta “Prekmurska šunka” ražošanas un nogatavināšanas procesu. “Prekmurska šunka” apraksta arī Stanislav Renčelj grāmatās *Suhe mesnine – narodne posebnosti* (Žāvētas gaļas izstrādājumi – nacionālie pārtikas produkti) (1990) un *Prekmurske dobrote* (Prekmurjes reģiona kulinārijas izstrādājumi) (*S. Renčelj, R. Karas, 2001*), kurās izklāstīta šā šķiņķa ražošanas metode no izejvielu atlases, sāļšanas paņēmieniem un nogatavināšanas līdz gatavā produkta sensoriskajai novērtēšanai.

Ar "Prekmurska šunka" kā tradicionālu Slovēnijas produktu iepazīstina arī tūrisma publikācijas *Okusiti Slovenijo* (Iepazīties ar Slovēniju) un *Spomini iz Slovenije* (Atmiņas no Slovēnijas).

**Atsaucē uz specifikācijas publikāciju**

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

[http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna\\_in\\_kakovostna\\_hrana\\_in\\_krma/zasciteni\\_kmetijski\\_pridelki/Specifikacije/PREKMURSKA\\_SUNKA.pdf](http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/PREKMURSKA_SUNKA.pdf)

---

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



**EUR-Lex** (<http://new.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**