

Oficiālais Vēstnesis



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

59. sējums

2016. gada 19. maijs

Saturs

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2016/C 180/01	Euro maiņas kurss	1
---------------	-------------------------	---

V Atzinumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KOPĒJĀS TIRDZNIECĪBAS POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2016/C 180/02	Paziņojums par konkrētu antidempinga pasākumu gaidāmajām termiņa beigām	2
---------------	---	---

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2016/C 180/03	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.7972 – ITW/EF&C) ⁽¹⁾	3
2016/C 180/04	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.7786 – VISA Inc./VISA Europe) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	4

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2016/C 180/05

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

5

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2016. gada 18. maijs

(2016/C 180/01)

1 euro =

Valūta			Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,1279	CAD	Kanādas dolārs	1,4637
JPY	Japānas jena	123,38	HKD	Hongkongas dolārs	8,7575
DKK	Dānijas krona	7,4373	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6666
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,77485	SGD	Singapūras dolārs	1,5539
SEK	Zviedrijas krona	9,3525	KRW	Dienvīdkorejas vona	1 340,31
CHF	Šveices franks	1,1086	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	17,9156
ISK	Islandes krona		CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,3714
NOK	Norvēģijas krona	9,2785	HRK	Horvātijas kuna	7,4880
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	15 101,45
CZK	Čehijas krona	27,022	MYR	Malaizijas ringits	4,5697
HUF	Ungārijas forints	316,05	PHP	Filipīnu peso	52,624
PLN	Polijas zlots	4,3885	RUB	Krievijas rublis	73,7809
RON	Rumānijas leja	4,4990	THB	Taizemes bāts	40,165
TRY	Turcijas lira	3,3659	BRL	Brazīlijas reāls	3,9891
AUD	Austrālijas dolārs	1,5521	MXN	Meksikas peso	20,7883
			INR	Indijas rūpija	75,5460

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

V

(Atzīnumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KOPĒJĀS TIRDZNIECĪBAS POLITIKAS
ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Paziņojums par konkrētu antidempinga pasākumu gaidāmajām termiņa beigām

(2016/C 180/02)

1. Saskaņā ar 11. panta 2. punktu Padomes 2009. gada 30. novembra Regulā (EK) Nr. 1225/2009 par aizsardzību pret importu par dempinga cenām no valstīm, kas nav Eiropas Kopienas dalībvalstis ⁽¹⁾, Komisija paziņo, ka turpmāk minēto antidempinga pasākumu termiņš beigsies tabulā norādītajā dienā, ja vien netiks sākta to pārskatīšana saskaņā ar turpmāk izklāstīto procedūru.

2. Procedūra

Savienības ražotāji var iesniegt rakstisku pārskatīšanas pieprasījumu. Tajā jābūt pietiekamiem pierādījumiem par to, ka pēc pasākumu termiņa beigām dempings un kaitējums varētu turpināties vai atkārtoties. Ja Komisija nolems pārskatīt attiecīgos pasākumus, tad importētājiem, eksportētājiem, eksportētājas valsts pārstāvjiem un Savienības ražotājiem tiks dota iespēja izvērst, atspēkot un komentēt pārskatīšanas pieprasījumā izklāstītos jautājumus.

3. Termiņš

Savienības ražotāji, pamatojoties uz iepriekš minēto, jebkurā laikā no šā paziņojuma publicēšanas dienas var iesniegt rakstisku pārskatīšanas pieprasījumu, kas Eiropas Komisijas Tirdzniecības ģenerāldirektorātam – *European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), CHAR 4/39, 1049, Brussels, Belgium* ⁽²⁾ – jāsaņem ne vēlāk kā trīs mēnešus pirms tabulā norādītās dienas.

4. Šo paziņojumu publicē saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1225/2009 11. panta 2. punktu.

Ražojums	Izcelsmes vai eksportētāja(-as) valsts(-is)	Pasākumi	Atsauce	Piemērošanas termiņš ⁽¹⁾
Tērauda troses un tauvas	Ķīnas Tautas Republika Ukraina Maroka Moldova Korejas Republika	Antidempinga maksājums	Padomes Īstenošanas regula (ES) Nr. 102/2012, ar kuru pēc termiņa beigu pārskatīšanas saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1225/2009 11. panta 2. punktu Ķīnas Tautas Republikas un Ukrainas izcelsmes tērauda trošu un tauvu importam noteikto galīgo antidempinga maksājumu attiecina arī uz tādu tērauda trošu un tauvu importu, kas sūtītas no Marokas, Moldovas un Korejas Republikas, neatkarīgi no tā, vai tās ir deklarētas ar izcelsmi minētajās valstīs, un ar kuru saskaņā ar Regulas (EK) Nr. 1225/2009 11. panta 2. punktu izbeidz termiņa beigu pārskatīšanas procedūru attiecībā uz Dienvidāfrikas izcelsmes tērauda trošu un tauvu importu (OV L 36, 9.2.2012., 1. lpp.)	10.2.2017.

⁽¹⁾ Pasākuma piemērošanas termiņš beidzas šajā ailē minētās dienas pusnaktī.

⁽¹⁾ OV L 343, 22.12.2009., 51. lpp.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

(Lieta M.7972 – ITW/EF&C)

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2016/C 180/03)

1. Komisija 2016. gada 10. maijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004⁽¹⁾ 4. pantu un pēc lietas nodošanas izskatīšanai atbilstoši 4. panta 5. punktam, kuras rezultātā uzņēmums *Illinois Tool Works Inc.* ("ITW", ASV), Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār uzņēmuma *Engineered Fasteners & Components* ("EF&C", Vācija) darbības vienību *ZF TRW Automotive Holdings Corp.*, kas ir uzņēmumam *ZF Friedrichshafen AG* (Vācija) pilnībā piederošs meitasuzņēmums.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- uzņēmums ITW ir dažādu rūpniecības ražojumu un iekārtu globāla līmeņa ražotājs. ITW darbība ir organizēta septiņos segmentos: autobūves oriģinālā aprīkojuma ražotāji; testēšana un mērīšana, un elektronika; pārtikas iekārtas; polimēri un šķidrums; metināšana; būvizrādājumi; un specializētie izstrādājumi. Šis darījums attiecas uz uzņēmuma ITW autobūves oriģinālā aprīkojuma ražotāju segmentu, kas ražo savienotājelementus un plastmasas detaļas automašīnu rūpniecībai,
- uzņēmums EF&C, kas ir uzņēmuma *ZF TRW Automotive Holdings Corp.* darbības vienība, ražo plastmasas savienotājelementus un plastmasas detaļas automašīnu rūpniecībai.

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

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus apsvērumus par ierosināto darījumu.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā pēc šīs publikācijas datuma. Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru M.7972 – ITW/EF&C uz šādu adresi:

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

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

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju
(Lieta M.7786 – VISA Inc./VISA Europe)
Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru
(Dokuments attiecas uz EEZ)
(2016/C 180/04)

1. Komisija 2016. gada 10. maijā saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu, kuras rezultātā uzņēmums *Visa Inc.* (ASV) Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta nozīmē iegūst pilnīgu kontroli pār uzņēmumu *Visa Europe Limited* (“*Visa Europe*”, Anglija un Velsa), iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- uzņēmums *Visa Inc.* operē maksājumu sistēmu VISA preču zīmes ietvaros un dažādus palīgpakalpojumus visā pasaulē, izņemot tā sauktajā “VE teritorijā”,
- uzņēmums *Visa Europe* operē maksājumu sistēmu VISA preču zīmes ietvaros VE teritorijā, kas ietver visas EEZ dalībvalstis, Šveici, Turciju, Izraēlu un dažas citas kaimiņos esošas jurisdikcijas.

3. Iepriekšējā pārbaudē Komisija konstatē, ka uz paziņoto darījumu, iespējams, attiecas Apvienotās regulas darbības joma. Tomēr galīgais lēmums šajā jautājumā netiek pieņemts. Ievērojot Komisijas paziņojumu par vienkāršotu procedūru dažu koncentrācijas procesu izskatīšanai saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 139/2004 ⁽²⁾, jānorāda, ka šī lieta ir nododama izskatīšanai atbilstoši šajā paziņojumā paredzētajai procedūrai.

4. Komisija aicina ieinteresētās trešās personas iesniegt tai savus iespējamus apsvērumus par ierosināto darījumu.

Apsvērumiem jānonāk Komisijā ne vēlāk kā 10 dienu laikā pēc šīs publikācijas datuma. Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa faksu (+32 22964301), pa e-pastu uz adresi COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu vai pa pastu ar atsauces numuru M.7786 – *VISA Inc./VISA Europe* uz šādu adresi:

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

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp. (“Apvienotās regula”).

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

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

(2016/C 180/05)

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

PRODUKTA SPECIFIKĀCIJA GARANTĒTU TRADICIONĀLO ĪPATNĪBU GADĪJUMĀ

PRAŽSKÁ ŠUNKA

ES Nr.: CZ-TSG-0007-0061 – 21.10.2010.

ČEHIJAS REPUBLIKA**1. Reģistrējamais nosaukums**

Празка шунка (BG), *Jamón de Praga* (ES), *Pražská šunka* (CS), *Prag Skinke* (DA), *Prager Schinken* (DE), *Praha sink* (ET), *Χοιρομέρι Πράγας* (EL), *Prague Ham* (EN), *Jambon de Prague* (FR), *Praška šunka* (HR), *Prāgas šķiņķis* (LV), *Prahos kumpis* (LT), *Prágai minőségi sonka* (HU), *Perzut ta' Praga* (MT), *Praagse Ham* (NL), *Szynka Praska* (PL), *Fiambre de Praga* (PT), *Jambon de Praga* (RO), *Pražská šunka* (SK), *Praška šunka* (SL), *Prahalainen kinkku* (FI), *Prag skinka* (SV)

2. Produkta veids

1.2. grupa: gaļas izstrādājumi (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti utt.)

3. Reģistrācijas pamatojums**3.1. Produkts:**

- ☒ iegūts ar minētajam produktam vai pārtikas produktam paredzētajai tradicionālajai praksei atbilstošu ražošanas veidu, pārstrādi vai sastāvu;
- ☐ ražots no tradicionāli izmantotām izejvielām vai sastāvdaļām.

Tradicionālais gaļas izstrādājums *Pražská šunka* ir paredzēts tiešam patēriņam un jau sen tiek ražots šādā sortimentā:

- šķiņķis *Pražská šunka* ar kaulu,
- šķiņķis *Pražská šunka* bez kaula,
- konservēts šķiņķis *Pražská šunka*.

3.2. Nosaukums:

- ☒ ir tradicionāli lietots attiecībā uz īpašo produktu;
- ☐ identificē produkta tradicionālo raksturu vai specifiskās iezīmes.

Tradicionālais nosaukums *Pražská šunka* neizsaka produkta specifiskās iezīmes un nesaista produkta specifiskās iezīmes ar tā rašanās vietu vai lauksaimniecisko izcelsmi, bet ir specifisks pats par sevi, jo tiek saistīts ar starptautiski pazīstamu gaļas produktu, kuram ir raksturīga forma un garša.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

4. Apraksts

4.1. Ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta apraksts, tostarp tā galvenās fizikālās, ķīmiskās, mikrobioloģiskās vai organoleptiskās īpašības, kas ir produkta specifikas pamatā (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

4.1.1. Šķiņķis *Pražská šunka* ar kaulu

Šķiņķis *Pražská šunka* ar kaulu atšķiras no citiem šķiņķiem ar kaulu jo īpaši ar veidu, kādā pamatizejviela tiek atlasīta un apstrādāta. Vēl viena raksturīga šķiņķa *Pražská šunka* ar kaulu iezīme ir tā, ka ražošanas procesa laikā cūkas kājas (šķiņķa) un sāļjuma masa tiek uzturēta noteiktā attiecībā, kas ļauj panākt, ka muskuļaudu olbaltumvielu saturs gatavajā produktā ir tāds, kas atbilst augstākās kvalitātes kategorijas šķiņķim. Turklāt ražošanas process ietver termisko apstrādi, kurai seko kūpināšana, kādēļ arī šķiņķis *Pražská šunka* ar kaulu atšķiras no ļoti daudziem tradicionāli žāvētiem šķiņķiem ar kaulu.

Fizikālās īpašības:

- produkta kopējais svars nepārsniedz 10 kg,
- ir saglabāta cūkas gūžas oriģinālā forma, kas izcirsta pēc Prāgas metodes (no šķiņķa gabala ir atdalīta treknuma daļa un izņemts krustukauls ar astes skriemeļiem un zarnukaulu, atstājot kaulus, kas savienojas ceļa locītavā, bet noņemot falangu daļu; filejas daļa taukaidu kārtā ir noapaļota).

Ķīmiskās īpašības (parametri tiek noteikti uz analizēto paraugu pamata pēc tam, kad produkts ir atkaulots):

- tīrs muskuļaudu olbaltumvielu saturs (izņemot saistaudu proteīnus un augu proteīnus): vismaz 16 % no svara. Analizējamajā paraugā produkta ārējais apvalks, ko veido zemādas taukaudi un āda, nav homogenizēts,
- sāls saturs: ne vairāk kā 3 % no svara,
- tauku saturs: ne vairāk kā 15 % no svara. Analizējamajā paraugā produkta virskārta ir homogenizēta.

Organoleptiskās īpašības:

- ārējais izskats un krāsa: ar ādu pārklātā puse ir zeltaini dzeltena. Pārējās virskārtas daļas nav pārklātas ar ādu, bet ar gaišas krāsas taukaidu slāni krāsu diapazonā no dzeltenīga līdz zeltainam; šķiņķa muskuļaudu gaļas krāsa ir no zeltaini brūnas līdz tumši brūnai,
- izskats un krāsa šķērssgriezumā: pārgriežot muskuļaudus, gaļa ir raksturīgā sārtā krāsā,
- garša un smarža: vārītam un kūpinātam šķiņķim raksturīga garša un smarža, atbilstīgi sāļa garša,
- konsistence: stingra un blīva. Ja produkts ir sagriezts plānās šķēlēs, tas ir viegli sakošļājams.

4.1.2. Šķiņķis *Pražská šunka* bez kaula

Šķiņķis *Pražská šunka* bez kaula atšķiras no citiem gaļas produktiem šajā kategorijā jo īpaši attiecībā uz tā ražošanas metodi, jo tas ir augstākās kvalitātes šķiņķis, ko ražo no atkaulotas cūkas ciskas vai cūku kāju malu atgriezumiem, kurus pēc termiskās apstrādes apkūpina. Vēl viena atšķirīga iezīme ir dekoratīvais virskārtas pārklājums, kas sastāv no plānas kārtiņas cūkas taukaidu vai taukaudiem un ādas. Gatavā produkta raksturīgā olveida vai ovālā forma ir vēl viena atšķirīga iezīme.

Fizikālās īpašības:

- produkta forma parasti ir olveida vai ovāla,
- tas ir augstākās kvalitātes šķiņķis, un tā ražošanā izmanto veselās atkaulotas cūku kājas ar taukaidu pārklājumu ar ādu vai bez tās; vai ciskas augšdaļas šķiņķus un sāļītas cūkas speķa šķēles ar ādu vai bez tās; vai ciskas augšdaļas šķiņķus ar taukaidu slāni, ar ādu vai bez tās.

Ķīmiskās īpašības:

- tīrais muskuļaudu olbaltumvielu, sāls un taukaidu saturs: sk. šķiņķa *Pražská šunka* ar kaulu ķīmiskās īpašības.

Organoleptiskās īpašības:

- ārējais izskats un krāsa: ar taukaudiem un ādu pārklātā puse ir zeltaini dzeltena. Ja produkta virsu klāj tikai taukaudi bez ādas, virsma ir gaišākā krāsā – no dzeltenīgas līdz zeltainai,
- izskats un krāsa šķērssgriezumā, garša un smarža, konsistence: sk. šķiņķa *Pražská šunka* ar kaulu organoleptiskās īpašības.

4.1.3. Konservēts šķiņķis *Pražská šunka*

Konservēts šķiņķis *Pražská šunka* atšķiras no citiem gaļas produktiem šajā kategorijā tieši attiecībā uz izmantotajām izejvielām, jo tas ir augstākās kvalitātes šķiņķis, kuru ražo no cūku kāju malu atgriezumiem, kas ir vai nu veseli vai rupji malti. Cita raksturīga šā produkta iezīme ir želejas kārtiņa starp šķiņķi un iepakojumu. Tomēr konservētā šķiņķa *Pražská šunka* atšķirība no citiem gaļas konserviem ir tā iepakojuma tipiskā plakani ovālā forma.

Fizikālās īpašības:

- produktam raksturīga plakana ovāla forma tāda lieluma iepakojumos, lai gatavā produkta svars būtu aptuveni 0,454 kg,
- iepakojumā gaļa veido vismaz 87 % no izejvielas svara.

Ķīmiskās īpašības:

- tīras muskuļaudu olbaltumvielas (izņemot saistaudu proteīnus un augu proteīnus): to saturs – vismaz 16 % no svara. Analizējamajā paraugā produkta želejas slānis nav homogenizēts,
- sāls saturs: ne vairāk kā 3 % no svara,
- tauku saturs: ne vairāk kā 4 % no svara. Analizējamajā paraugā produkta želejas slānis ir homogenizēts,
- želejas saturs: ne vairāk kā 36 % no svara.

Organoleptiskās īpašības:

- produkts ir iepakots hermētiski noslēgtā iepakojumā, ar ko tiek garantēta tirdzniecības prasībām atbilstoša sterilitāte. Starp iepakojuma materiālu un produktu ir vienmērīga zeltaini dzeltena želejas kārtiņa,
- izskats un krāsa šķērs griezumā: šķiņķis ir gaļai raksturīgā sārtā krāsā. Pieļaujami atsevišķi, nelieli, ar želeju pildīti caurumi,
- garša un smarža: vārītam šķiņķim raksturīga garša un smarža, atbilstīgi sāļa garša,
- konsistence: stingra un blīva.

4.2. Apraksts (vajadzības gadījumā ar norādījumiem par izmantoto izejvielu vai sastāvdaļu raksturu un īpašībām) par ražošanas metodi, kas jāievēro ar 1. punktā minēto nosaukumu apzīmētā produkta ražotājiem, un par produkta sagatavošanas metodi (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

4.2.1. Šķiņķis *Pražská šunka* ar kaulu

Šķiņķa *Pražská šunka* ar kaulu ražošanai izmanto veselās cūku kājas (ciskas), kas ir izcirstas pēc Prāgas metodes (no šķiņķa gabala ir atdalīta treknuma daļa un izņemts krustukauls ar astes skriemeļiem un zarnukaulu, atstājot kaulus, kas savienojas ceļa locītavā, bet noņemot falangu daļu; filejas daļā taukaudu kārtiņa ir noapaļota), un no turpmāk uzskaitītajām sastāvdaļām pagatavotu sālījumu.

Cūku kājas 100,0 kg

Sālījums (ne vairāk kā 20,0 kg):

- ūdens ne vairāk kā 17,0 kg
- sālījuma maisījums, kurā ietilpst nitrīti vai nitrāti ne vairāk kā 2,6 kg
- cukurs 0–1,2 kg
- stabilizētāji 0–0,5 kg
- garšvielu ekstrakts vai eļļa 0–0,3 kg
- antioksidanti 0–0,1 kg

Cūku kājas apslacina ar noteiktā sastāva sālījumu. Tad tās atstāj sālījumā; sālījumu var arī ierīvēt. Pēc tam veic termisko apstrādi, panākot pasterizācijas efektu. Pēc termiskās apstrādes produkti tiek žāvēti kūpinātavā un apkūpināti no ārpuses, lai panāktu raksturīgo garšu, aromātu un krāsu, tad atdzesēti un nogādāti uz nolikta.

Alternatīvi, ja cūku kājas nav iesālītas, apslakot ar sāļījumu, un tad atstātas sāļījumā vai sāļījums ierīvēts, atdzesētās kājas var iesālīt un apstrādāt, rūpīgi ierīvējot virsu ar nitrātu sāļjuma maisījumu, kas satur nedaudz cukura. Tad tās ar ādu uz leju tiek ievietotas sāļjuma traukos ar vieglu sāļījumu. Tad tās pārlej ar vārītu un atdzesētu nitrīta sāļījumu, kas satur nedaudz cukura. Šķiņķus noslogo tā, lai tie būtu pilnībā iegremdēti sāļījumā, un pēc noteikta laikposma saskaņā ar regulāri veiktu sensoro kvalitātes pārbaudi rezultātiem tos apgriez otrādi tā, lai to apakšdaļa tagad atrastos sāļjuma trauka virspusē, bet augšdaļa – apakšā. Pēc pilnīgas iesālīšanas šķiņķi vairākas stundas tiek mērcēti vēsā ūdenī un pēc tam atstāti nožūt. Vispirms šķiņķi tiek žāvēti kūpinātavā un tad kūpināti no ārpuses, lai panāktu raksturīgo garšu, aromātu un krāsu. Pēc tam veic termisko apstrādi, panākot pastērizācijas efektu, kam seko atdzesēšana un nogādāšana noliktavā.

Abu alternatīvo metožu gadījumā noslēdzošo ražošanas posmu var pabeigt arī, apcepot virsmu un apstrādājot ādu ar dažādām dekoratīvās apstrādes metodēm.

4.2.2. Šķiņķis *Pražská šunka* bez kaula

Šķiņķa *Pražská šunka* bez kaula ražošanai tiek izmantotas atkaulotas cūku kājas vai cūkas kājas atsevišķas filejas daļas, kas sagatavotas atbilstoši 4.1.2. punktam, un sāļījums, kas sastāva un maksimālās izejvielu proporcijas pret gaļu ziņā ir tāds pats, kāds tiek izmantots, ražojot šķiņķi *Pražská šunka* ar kaulu.

Atkaulotas cūku kājas vai cūku ciskas augšdaļas šķiņķi tiek apslacīti ar noteiktā sastāva sāļījumu, un/vai sāļījumu var ierīvēt. Ja sāļītās speķa šķēles ar ādu vai bez tās tiek izmantotas dekoratīvam produkta virsas pārklājumam, sāļījumu tajās ierīvē atsevišķi. Pēc tam kad izejvielas ir iesālītas un ierīvētas, tās tiek ievietotas ovālas vai olveida formas veidnēs tā, lai speķis ar ādu vai bez tās vienmēr veidotu dekoratīvu produkta virsas pārklājumu. Ja dekoratīva virsas pārklājuma izveidošanai tiek izmantotas cūkas speķa šķēles ar ādu vai bez tās, veidnēs iekļāj ierīvētas speķa šķēles un tikai tad – ciskas augšdaļas šķiņķus. Pēc tam veic termisko apstrādi veidnēs, panākot pastērizācijas efektu. Pēc termiskās apstrādes produktus izņem no veidnēm, kūpina, lai panāktu raksturīgo garšu, aromātu un krāsu, tad atdzesē un iesaiņo.

Noslēdzošo ražošanas posmu var veikt arī, apcepot virsu un apstrādājot ādu ar dažādām dekoratīvām metodēm.

Produktus, ko ražo no veselām atkaulotām cūku kājām ar taukaidu slāni un ar ādu vai bez tās vai (pēc vajadzības) no ciskas augšdaļas šķiņķiem ar taukaidu slāni un ar ādu vai bez tās, pirms termiskās apstrādes var izveidot noteiktajā formā, izmantojot plēvi, ko pēc termiskās apstrādes no produkta noņem. Šādos gadījumos veidnes nav jāizmanto.

4.2.3. Konservēts šķiņķis *Pražská šunka*

Lai ražotu konservēto šķiņķi *Pražská šunka*, izmanto aplīdzinātas cūku kājas (šķiņķus) (veselus vai rupji kapātus), želatīnu (pulverveida) un sāļījumu, kas pagatavots no turpmāk minētajām sastāvdaļām.

Aplīdzināti ciskas augšdaļas šķiņķi	100,0 kg
Pulverveida želatīns	4,0 kg
Sāļījums (ne vairāk kā 14,3 kg):	
— ūdens	ne vairāk kā 11,0 kg
— sāļjuma maisījums, kurā ietilpst nitrīti	ne vairāk kā 2,8 kg
— cukurs	0–0,5 kg

Izmanto produkta iepakojumu, kas ražots no sterilizēšanai piemērotiem materiāliem, ir plakans, ovālas formas un nodrošina nepieciešamo gatavā produkta svaru (aptuveni 0,454 kg).

Veselus vai rupji kapātus cūku ciskas augšdaļas šķiņķus ierīvē ar sāļījumu. Kad gaļa, ko veido muskuļaudi, ir šādā veidā iesālīta, to ievieto vakuumpakojumā, kura apakšdaļā ir pietiekams daudzums želatīna pulvera. Pēc vakuumpakojuma noslēgšanas produktu 12 stundas atstāj 5 °C temperatūrā. Pēc tam veic sterilizāciju tā, lai tās laikā

10 minūtes visās produkta daļās temperatūra sasniegtu vismaz 121 °C. Pēc termiskās apstrādes produktu atdzesē un sausā veidā uzglabā 0–25 °C temperatūrā, vietā, kur relatīvais mitrums nepārsniedz 85 %. Uzglabāšanas laiks ir vismaz trīs gadi.

4.3. Apraksts par galvenajiem elementiem, kas nosaka produkta tradicionālās īpašības (šīs regulas 7. panta 2. punkts)

4.3.1. Šķiņķis *Pražská šunka* ar kaulu

Nosaukums *Pražská šunka* tiek lietots kopš 19. gadsimta sešdesmitajiem gadiem, apzīmējot vienu no pazīstamākajiem Čehijas Republikas un jo īpaši Prāgas pārtikas produktiem. Vēstures avoti liecina, ka produkts ar nosaukumu *Pražská šunka* ir saistīts ar personu vārdā *Frantisek Zvěřina*, kurš bija pirmais, kas to pagatavoja. Labi pazīstamais Prāgas gaļas kūpinājumu ražotājs *Josef Jeřábek* pārņēma šķiņķa *Pražská šunka* ražošanu no *Frantisek Zvěřina*. Citu šā produkta ražotāju vidū bija Prāgas gaļas kūpinājumu ražotāji *Dlouhý, Malý, Cibulka* un citi. Sekojot Prāgas paraugam, arī citās lielās pilsētās sāka ražot *Pražská šunka*. Brno to gatavoja gaļas kūpinājumu ražotājs *Jebavý*, Hradeckrālovē – gaļas kūpinājumu ražotājs *Hutla*, bet Pardubicē – gaļas kūpinājumu ražotājs *Sochor*. Līdz 19. gadsimta beigām to gatavoja arī daudzi citi gaļas kūpinājumu ražotāji. Tēlaini izsakoties, *Frantisek Zvěřina* ražotais *Pražská šunka* bija visu pārējo šā veida šķiņķu priekštecis. *Pražská šunka* ražošanu rūpnieciskā mērogā aizsāka *Antonín Chmel*, kurš 1879. gadā nodibināja Prāgā savu uzņēmumu *U Zvonářky*. Viņa galvenais produkts bija *Pražská šunka*, taču viņš ražoja arī daudzus citus kūpinātas gaļas produktus, kas drīz kļuva iecienīti Prāgā un citās pilsētās – jo īpaši kūrortpilsētās – un, visbeidzot, arī vairākās Eiropas valstīs. Tomēr viņa lielākā komerciālā veiksmē bija produkts *Pražská šunka*, kuru drīz vien sāka sūtīt arī uz ārvalstu tirgiem. Pēc Otrā pasaules kara uzņēmums tika nacionalizēts un pakāpeniski ar to tika apvienotas vairākas citas ražotnes Prāgā. Šajā laikā parādījās citi *Pražská šunka* varianti daļēji konservēta vai konservēta šķiņķa veidā, ko ražoja no cūkas kāju muskuļaudu gaļas. *U Zvonářky* rūpnīca 1977. gadā līdz ar visiem darbiniekiem un resursiem tika pievienota jaunuzceltajam gaļas kombinātam *Masokombinát Praha Jih Písnice (Písnice)*. Ienākot jaunām konservēšanas tehnoloģijām, *Pražská šunka* ražošanā tika ieviesta apsalcināšana ar sālījumu ar turpmāku ierīvēšanu vai bez tās. Privatizācijas periodā pēc 1989. gada gaļas kombināts *Písnice* tika slēgts, bet šķiņķa *Pražská šunka* ar kaulu ražošana turpinājās vairākās citās ražotnēs Čehijas Republikā.

Pražská šunka ražošanas pamatā sākotnēji ir izejvielu atlase un sāļšanas metode. Izmantotās izejvielas bija cūkas kājas (šķiņķi) no viegla svara cūkām, un tāpēc pašreizējā receptē noteiktais maksimālais svars ir 10 kg. Vēl viena ražošanas procesa īpatnība, kas tikusi nodota no paaudzes paaudzē, ir tāda, ka cūkas kāja tiek veidota tā sauktajā “Prāgas griezumā”. Atdzesētas cūkas kājas tika sālītas, rūpīgi ierīvējot gaļas virsu, jo īpaši ādu, ar sālījuma maisījumu, kurā ietilpst nitrāti un kuram pievienots neredzams cukurs. Sālījuma trauka apakšā bija nedaudz sāls, un cūkas kājas tika novietotas ar ādu uz leju. Vārītu un atdzesētu nitrātu sālījumu, kam atkal bija pievienots nedaudz cukura, pārleja šķiņķiem, un tos pēc tam novietoja zem sloga. Šķiņķi vēlāk tika apgriezti uz otru pusi tā, lai to apakšpuse būtu vērsta uz augšu, bet augšpuse – uz leju. Tad šķiņķi atkal tika noslogoti. Pēc sensorās kvalitātes kontroles paveikšanas šķiņķus uz vairākām stundām iemērcā vēsā ūdenī un pēc tam atstāja nožūt. Tam sekoja beidzamais process, proti, gūžas kaula izņemšana, ādas virsas nokasīšana un šķiņķa aptīšana, lai termiskās apstrādes procesā nesabojātu tā formu. Šķiņķi vienmēr tika iekārti karstā kūpinātavā. Kūpināšanā bija divi posmi: vispirms žāvēšana virs atklātas uguns un pēc tam garšas un krāsas piešķiršana ar samitrinātu cietkoksnes žāgskaidu palīdzību. Šķiņķi parasti tika lēnām kūpināti 8–12 stundas. Šķiņķi pēc tam tika plaucēti verdošā ūdenī un novārīti. Pēc tam tie tika atdzesēti, mērcējot aukstā ūdenī.

4.3.2. Šķiņķis *Pražská šunka* bez kaula

Pirms Otrā pasaules kara sākotnējā receptē, pēc kuras pagatavoja šķiņķi *Pražská šunka* ar kaulu, tika veiktas izmaiņas. Tā būtībā bija *Pražská šunka* šķiņķa pagatavošana, izņemot no tā kaulu un pēc tam produktu pasterizējot. To ražoja *Antonín Chmel* uzņēmumā *U Zvonářky* Prāgā un *Josef Beránek* sava uzņēmuma ražotnē *Beránkově podnoky*. Tehnoloģija, ko izmantoja šāda veida *Pražská šunka* ražošanai, ietvēra svaigu saldētu cūku kāju (šķiņķu) atkausēšanu, apstrādājot to atsevišķas daļas, šķirojot tās pēc krāsas un mehāniski un periodiski mehāniskā ceļā sašķelot izejvielas, pievienojot nātrija hlorīdu un nepieciešamo nātrija nitrātu un cukura daudzumu, tos visus daļēji izšķīdinot noteiktā daudzumā sālījuma. Tam sekoja pasterizācija un dzesēšana. Pēc Otrā pasaules kara pasterizētu šķiņķi *Pražská šunka* galvenokārt ražoja gaļas nozares ražotnēs Brno, Kosteļecā, Studenā, Vamberkā un Planā pie Lužņicas. 20. gadsimta septiņdesmito gadu beigās šajās ražotnēs pieauga šķiņķa *Pražská šunka* bez kaula ražošana, izmantojot veidnes un tam sekojošu gala produkta iepakojšanu plastmasas konteineros, kas, no vienas puses, novērsa nepieciešamību izmantot skārda kārbas, taču tas jo īpaši nozīmēja, ka pēc pasterizēšanas produktu var kūpināt un tam var pievienot plānu dekoratīvu cūkas taukaudu kārtu vai cūkas taukaudus un ādu. Tādējādi produkts un tā parametri ir ievērojami pietuvināti oriģinālajam šķiņķim *Pražská šunka* ar kaulu. Kopš 1989. gada šķiņķa *Pražská šunka* bez kaula ražošana izplatījās – to ražo arī citās ražotnēs visā Čehijas Republikā.

4.3.3. Konservēts šķiņķis *Pražská šunka*

Konservēts šķiņķis *Pražská šunka* ir vēl viens oriģinālā šķiņķa *Pražská šunka* variants, kas parādījās pēc Otrā pasaules kara beigām. Tas arī tika ražots, izmantojot atlasītas izejvielas no atkaulotām, atdzesētām, svaigām cūku kājām, pievienojot sāļjuma maisījumu, kas satur nitrītu, kā arī cukuru un želatīnu; lai panāktu garāku derīguma termiņu; tas tika sterilizēts olveida formas iepakojumā, kura svars bija 1 mārciņa. Konservētā šķiņķa komerciālā veiksmē tika panākta, pateicoties tam, ka galaproduktā bija liela želejas proporcija. Konservētu šķiņķi *Pražská šunka* ražo kopš 1973. gada – galvenokārt gaļas nozares ražotnēs Kosteļecā, Krahulči un Studenā. Kopš 1989. gada šis šķiņķa variants tiek ražots arī citās ražotnēs visā Čehijas Republikā.

