



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

61. gadagājums

2018. gada 2. maijs

Saturs

I Rezolūcijas, ieteikumi un atzinumi

IETEIKUMI

Padome

2018/C 153/01	Padomes Ieteikums (2018. gada 15. marts) par Eiropas satvaru kvalitatīvai un rezultatīvai mācekļībai	1
---------------	--	---

IV Paziņojumi

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2018/C 153/02	Euro maiņas kurss	7
---------------	-------------------------	---

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

2018/C 153/03	Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) 2016/399 par Savienības Kodeksu par noteikumiem, kas reglamentē personu pārvietošanos pār robežām (Šengenas Robežu kodekss), 6. panta 4. punktā minēto atsaucē summu, kas nepieciešamas, lai šķērsotu ārējās robežas, saraksta atjaunināšana	8
---------------	--	---

V Atziniumi

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

Eiropas Komisija

2018/C 153/04	Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju (Lieta M.8899 – OTPP / Carlyle / European Camping Group) – Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru ⁽¹⁾	9
---------------	---	---

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2018/C 153/05	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 ...	11
2018/C 153/06	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 ...	15

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

I

(Rezolūcijas, ieteikumi un atzinumi)

IETEIKUMI

PADOME

PADOMES IETEIKUMS

(2018. gada 15. marts)

par Eiropas satvaru kvalitatīvai un rezultatīvai mācekļībai

(2018/C 153/01)

EIROPAS SAVIENĪBAS PADOME,

ņemot vērā Līgumu par Eiropas Savienības darbību un jo īpaši tā 166. panta 4. punktu un 292. pantu saistībā ar 153. panta 2. punktu un 153. panta 1. punkta b) apakšpunktu,

ņemot vērā Eiropas Komisijas priekšlikumu,

tā kā:

- (1) Kvalitatīva un rezultatīva mācekļība, kas ļauj iegūt ar darbu saistītu prasmju, darbā balstītas pieredzes, mācīšanās darbavietā un galveno prasmju apvienojumu, atvieglo jauniešu ieiešanu darba tirgū, kā arī pieaugušo karjeras virzību un pāreju uz nodarbinātību. Tā ir formālo profesionālās izglītības un apmācības (PIA) sistēmu daļa, un tā pastāv līdztekus citām iespējām, kas saistītas ar mācīšanos darbavietā un/vai profesionālo izglītību.
- (2) Labi izstrādātas mācekļības shēmas rada ieguvumu gan darba devējiem, gan izglītojamajiem, kā arī pastiprina saikni starp darba pasauli un izglītības un apmācības pasauli. Augstas kvalitātes standarti nepieļauj, ka mācekļība tiek novirzīta uz zemas kvalifikācijas darbu un zema līmeņa apmācību, kas grauj tās reputāciju. Kvalitatīva mācekļība – papildus tam, ka tā nodrošina ceļu uz izcilību, – var arī palīdzēt sekmēt aktīvu pilsoniskumu un sociālo iekļaušanu, darba tirgū integrējot personas ar dažādu sociālo izcelsmi un personisko pieredzi.
- (3) Kvalitatīva un rezultatīva mācekļība tiek veidota strukturētās partnerībās, iesaistot visas attiecīgās ieinteresētās personas, īpaši sociālos partnerus, uzņēmumus, starpniekstruktūras, piemēram, rūpniecības, tirdzniecības un amatniecības palātas, profesionālās un nozares organizācijas, profesionālās izglītības un apmācības iestādes, jaunatnes un vecāku organizācijas, kā arī vietējās, reģionālās un valsts iestādes. Kopš 2013. gada Komisija sadarbībā ar dalībvalstīm un attiecīgajām ieinteresētajām personām ar Eiropas Mācekļību alianses starpniecību veicina mācekļības piedāvājumu, kvalitāti un tēlu, un alianse līdz šim ir piesaistījusi vairāk nekā 700 000 mācekļības, stažēšanās vai pirmā darba piedāvājumu. Uzņēmumu rosinātas iniciatīvas, tādas kā Eiropas Jaunatnes pakts, ir piesaistījušas vēl citus piedāvājumus un palīdzējušas sekmēt uzņēmējdarbības un izglītības partnerības Savienībā.
- (4) Eiropas starpnozaru sociālie partneri ir savākuši faktus par mācekļības kvalitāti un rentabilitāti, veicot paralēlu darbu un izstrādājot 2016. gada jūnija kopīgo paziņojumu “Ceļā uz kopīgu mācekļības redzējumu”, kas kalpoja par pamatu atzinumam par “Kopīgu redzējumu par mācekļību un apmācību darbavietā kvalitāti un efektivitāti”, kuru 2016. gada 2. decembrī pieņēma Arod mācību padomdevēja komiteja (ACVT).
- (5) Lai nodrošinātu vēl dziļāku un plašāku ieinteresēto personu iesaisti, Komisija divos posmos, proti, 2017. gada 30. martā un 7. jūnijā, organizēja uz klausīšanas, kurās piedalījās Eiropas starpnozaru un nozares sociālie partneri un tirdzniecības, rūpniecības un amatniecības palātas.

- (6) Eiropas kvalifikāciju ietvarstruktūra (EKI), kas pirmoreiz tika izveidota 2008. gadā un pārskatīta 2017. gadā⁽¹⁾, uzlabo iedzīvotāju, tostarp mācekļu, kvalifikāciju pārredzamību, salīdzināmību un pārnesi.
- (7) Ar Padomes Ieteikumu (2009. gada 18. jūnijs) par Eiropas kvalitātes nodrošināšanas pamatprincipu ietvarstruktūru profesionālajai izglītībai un apmācībām (EQAVET)⁽²⁾ izveidoja atsauces instrumentu, ar ko dalībvalstīm palīdz veicināt un uzraudzīt to profesionālās izglītības un apmācības sistēmu nepārtrauktus uzlabojumus.
- (8) 2012. gada Eiropas Stažēšanās un mācekļības kvalitātes hartā Eiropas Jaunatnes forums mudināja Eiropas valstis, Eiropas iestādes un sociālos partnerus izveidot vai stiprināt tiesiskās kvalitātes sistēmas attiecībā uz mācekļību.
- (9) Padomes Ieteikumā (2013. gada 22. aprīlis) par garantijas jauniešiem izveidi⁽³⁾ dalībvalstīm ir ieteikts nodrošināt, lai visi jaunieši vecumā līdz 25 gadiem saņemtu kvalitatīvu darbu, turpmākas izglītības, mācekļa prakses vai stažēšanās piedāvājumu četru mēnešu laikā pēc kļūšanas par bezdarbniekiem vai formālās izglītības beigšanas.
- (10) 2013. gada 2. jūlijā Eiropas sociālie partneri, Eiropas Komisija un Eiropas Savienības Padomes prezidentvalsts Lietuva Kopīgā deklarācijā, ar ko izveido Eiropas Mācekļību aliansi, apņēmas veicināt mācekļības piedāvājumu, kvalitāti un pievilcību.
- (11) Padomes 2013. gada 15. oktobra paziņojumā "Eiropas Mācekļību alianse" tika minēts, ka būtu jāveicina mācekļības rezultativitāte un pievilcība, ievērojot vairākus vienotus pamatprincipus.
- (12) 2014. gada 10. martā pieņemtajā Padomes Ieteikumā par stažēšanās kvalitātes sistēmu⁽⁴⁾ tika noteikti vairāki principi stažēšanās kvalitātes uzlabošanai ārpus formālās izglītības un apmācības.
- (13) Saskaņā ar Kopenhāgenas procesu par Eiropas sadarbību profesionālās izglītības un apmācības jomā – 2015. gada 22. jūnija Rīgas secinājumos, ko apstiprināja ministri, kuri atbild par profesionālo izglītību un apmācību, jebkāda mācīšanās darbavietā, īpašu uzmanību pievēršot mācekļībai, un kvalitātes nodrošināšanas mehānismu attīstīšana ir noteiktas par divām no piecām Eiropas prioritātēm laikposmam no 2015. gada līdz 2020. gadam.
- (14) Stratēģiskās sistēmas Eiropas sadarbībai izglītības un apmācības jomā (ET 2020) Profesionālās izglītības un apmācības darba grupa savu pilnvaru laikā 2014.–2015. gadā izstrādāja 20 pamatprincipus attiecībā uz rezultatīvu mācekļību un mācīšanos darbavietā.
- (15) Eiropas Parlaments savā 2016. gada 4. marta ziņojumā par "Erasmus+ un citiem instrumentiem mobilitātes veicināšanai profesionālajā izglītībā un apmācībā – mūžizglītības pieeja" aicināja veikt pasākumus, kuru mērķis ir nodrošināt mācekļības kvalitātes standartus.
- (16) Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (ES) 2016/589⁽⁵⁾ nosaka, ka mācekļību, kuras pamatā ir darba līgums, no 2018. gada maija var reklamēt Eiropas darbvietu mobilitātes portālā EURES.
- (17) Komisija 2016. gada 10. jūnija paziņojumā "Jaunā prasmju programma Eiropai" uzsvēra savu atbalstu sociālajiem partneriem kopīgo projektu rezultātu īstenošanā, piemēram, mācekļības kvalitātes satvara izveidē.
- (18) Komisijas 2016. gada 7. decembra paziņojumā "Ieguldījums Eiropas jaunatnē"⁽⁶⁾ ir pausts aicinājums pastiprināt pasākumus jauniešu atbalstam, lai viņiem nodrošinātu vislabākos apstākļus dzīves uzsākšanai, ieguldot viņu zināšanās, prasmēs un pieredzē, palīdzot viņiem atrast pirmo darbu vai apmācot pirmajam darbam. Mērķis bija palīdzēt jauniešiem izmantot iespējas, labi integrēties sabiedrībā, kļūt par aktīviem pilsoņiem un veidot veiksmīgu profesionālo karjeru, arī ar tāda kvalitātes satvara palīdzību, kurā izklāstīti galvenie mācekļības shēmu principi.
- (19) 2017. gada 25. marta Romas deklarācijā ir pausta apņemšanās strādāt, lai izveidotu Savienību, kurā jaunieši gūst labāko izglītību un apmācību un var studēt un atrast darbu visā kontinentā.

⁽¹⁾ OV C 189, 15.6.2017., 15. lpp.

⁽²⁾ OV C 155, 8.7.2009., 1. lpp.

⁽³⁾ OV C 120, 26.4.2013., 1. lpp.

⁽⁴⁾ OV C 88, 27.3.2014., 1. lpp.

⁽⁵⁾ OV L 107, 22.4.2016., 1. lpp.

⁽⁶⁾ COM(2016) 940 final.

- (20) 2017. gada 17. novembrī proklamētais Eiropas sociālo tiesību pīlārs nosaka vairākus principus, kas nepieciešami taisnīgu un labi funkcionējošu darba tirgu un sociālās drošības sistēmu atbalstam, tostarp tiesības uz kvalitatīvu un iekļaujošu izglītību un apmācību, lai nodrošinātu prasmes, kas ir relevantas darba tirgum un līdzdalībai sabiedrībā.
- (21) 2017. gada 30. maijā pieņemtā Komisijas priekšlikuma Padomes lēmumam par absolventu apzināšanu mērķis ir panākt, ka ir pieejama plašāka kvalitatīva un kvantitatīva informācija par to, ko pēc izglītības un apmācības pabeigšanas dara absolventi, tostarp mācekļi.
- (22) Mācekļībai atbalstu sniedz Eiropas strukturālie un investīciju fondi (2014–2020), proti, Eiropas Sociālais fonds (ESF) un Eiropas Reģionālās attīstības fonds (ERAF), kā arī *Erasmus+*, Savienības Uzņēmumu un mazo un vidējo uzņēmumu konkurētspējas programma (COSME), Savienības Nodarbinātības un sociālās inovācijas programma (*EaSI*) un Jaunatnes nodarbinātības iniciatīva.
- (23) Eiropas Parlaments un ieinteresētās personas nesen aicināja Komisiju uzlabot mācekļu ilgtermiņa mobilitāti ES, dodot jauniešiem iespēju pilnveidot gan darbam nepieciešamās specifiskās iemaņas, gan galvenās prasmes. Komisijas atbilde bija jaunas darbības – *Erasmus Pro* – ieviešana programmā *Erasmus+*, ar kuru konkrēti atbalsta ilgāku darba praksi ārzemēs.
- (24) Eiropas Revīzijas palāta 2015. un 2017. gada ziņojumos par shēmu “Garantija jauniešiem” iesaka Komisijai izstrādāt kvalitātes kritērijus mācekļībai un citiem piedāvājumiem, kas tiek atbalstīti saskaņā ar šo iniciatīvu.
- (25) Vienota dalībvalstu izpratne par kvalitatīvu un rezultatīvu mācekļību palīdz to centieniem reformēt un modernizēt mācekļības sistēmas, kas nodrošina izcilas mācīšanās un karjeras iespējas. Vienota izpratne palīdz vairot savstarpēju uzticēšanos un tādējādi atvieglo mācekļu pārrobežu mobilitāti.
- (26) Šā ieteikuma vispārīgais mērķis ir uzlabot mācekļu nodarbināmību un personisko izaugsmi un sekmēt tāda prasmīga un augsti kvalificēta darbaspēka izveidi, kas atbilst darba tirgus vajadzībām.
- (27) Konkrētais mērķis ir sniegt saskaņotu satvaru mācekļībai, kura pamatā ir vienota izpratne par to, kas nosaka kvalitāti un rezultativitāti, un kurā ņemta vērā profesionālās izglītības un apmācības sistēmu daudzveidība un tradīcijas un politikas prioritātes dažādās dalībvalstīs.
- (28) Šis ieteikums neietekmē dalībvalstu kompetenci saglabāt vai izstrādāt detalizētākus noteikumus par mācekļību nekā šeit ieteiktie, nedz arī kompetenci uzturēt vai izstrādāt citus mācīšanās darbavietā un/vai profesionālās izglītības un apmācības veidus ārpus šā ieteikuma tvēruma un pilnībā vai daļēji piemērot tiem turpmāk izklāstītos kritērijus,

IR PIENĒMUSI ŠO IETEIKUMU.

Dalībvalstīm saskaņā ar valstu tiesību aktiem un ciešā sadarbībā ar ieinteresētajām personām būtu jānodrošina, lai mācekļības shēmas būtu pielāgotas darba tirgus vajadzībām un radītu ieguvumus gan izglītojamajiem, gan darba devējiem, balstoties uz turpmāk izklāstītajiem kvalitatīvas un rezultatīvas mācekļības kritērijiem.

Šajā ieteikumā un neskarot valstu terminoloģiju ar mācekļību tiek saprastas formālas profesionālās izglītības un apmācības shēmas:

- a) kurās mācīšanās izglītības vai apmācības iestādēs ir apvienota ar pamatīgu mācīšanos darbavietā uzņēmumos un citās darbavietās;
- b) kuras ļauj iegūt valsts līmenī atzītu kvalifikāciju;
- c) kuras ir balstītas uz vienošanos, ar ko nosaka mācekļa, darba devēja un – attiecīgā gadījumā – profesionālās izglītības un apmācības iestādes tiesības un pienākumi, un
- d) kuras paredz, ka māceklis par darbavietas komponentu saņem atalgojumu vai cita veida kompensāciju.

Kritēriji attiecībā uz mācīšanās un darba nosacījumiem*Rakstiska vienošanās*

1. Pirms mācekļības sākšanas būtu jānoslēdz rakstiska vienošanās, ar ko nosaka mācekļa, darba devēja un – attiecīgā gadījumā – profesionālās izglītības un apmācības iestādes tiesības un pienākumus saistībā ar mācīšanās un darba nosacījumiem.

Mācīšanās rezultāti

2. Darba devējiem un profesionālās izglītības un apmācības iestādēm, un – attiecīgā gadījumā – arodbiedrībām būtu jāvienojas par tādu visaptverošu mācīšanās rezultātu kopuma sasniegšanu, kuri definēti saskaņā ar valstu tiesību aktiem. Tam būtu jānodrošina līdzsvars starp darbam nepieciešamajām specifiskajām iemaņām, zināšanām un galvenajām prasmēm saistībā ar mūžizglītību, tādējādi atbalstot mācekļu personisko izaugsmi un karjeras izaugsmes iespējas visā darba mūža laikā, lai viņi varētu pielāgoties mainīgiem karjeras modeļiem.

Pedagoģiskais atbalsts

3. Būtu jānozīmē uzņēmumā strādājoši mācību instruktori, kuriem būtu cieši jāsadarbojas ar profesionālās izglītības un apmācības iestādēm un pasniedzējiem, lai nodrošinātu profesionālo orientāciju mācekļiem un sniegtu regulāras savstarpējas atsaucsmes. Būtu jāsniedz atbalsts pasniedzējiem, instruktoriem un mentoriem, jo īpaši mikrouzņēmumos un mazajos un vidējos uzņēmumos, lai viņi varētu atjaunināt savas prasmes, zināšanas un kompetences, kas ļautu apmācīt mācekļus atbilstīgi aktuālākajām mācību un apmācības metodēm un darba tirgus vajadzībām.

Darbavietas komponents

4. Būtiska mācekļības daļa, proti, vismaz puse no tās laika, būtu jāīsteno darbavietā, paredzot iespēju daļu no pieredzes darbavietā iegūt ārzemēs, ja tas ir iespējams. Ņemot vērā valstu shēmu daudzveidību, mērķis ir pakāpeniski virzīties uz to, lai mācīšanās darbavietā veidotu minēto būtisko mācekļības daļu.

Darba samaksa un/vai kompensācija

5. Mācekļiem būtu jāsaņem atalgojums vai cita veida kompensācija saskaņā ar valsts vai nozares prasībām vai koplīgumiem, ja tādi ir, un ņemot vērā darba devēju un publisko iestāžu izmaksu sadales kārtību.

Sociālā aizsardzība

6. Mācekļiem vajadzētu būt tiesībām uz sociālo aizsardzību, ieskaitot nepieciešamo apdrošināšanu atbilstīgi valsts tiesību aktiem.

Darba, veselības un drošības nosacījumi

7. Uzņemšanai darbavietā būtu jāatbilst attiecīgiem noteikumiem un regulējumam par darba nosacījumiem, īpaši veselības un drošības tiesību aktiem.

Kritēriji attiecībā uz pamatnosacījumiem*Tiesiskais regulējums*

8. Būtu jāievieš skaidrs un saskaņots tiesiskais regulējums, kura pamatā ir taisnīga un vienlīdzīga partnerības pieeja, tostarp strukturēts un pārredzams dialogs starp visām attiecīgajām ieinteresētajām personām. Tas var iekļaut akreditācijas procedūras uzņēmumiem un darbavietām, kas piedāvā mācekļību, un/vai citus kvalitātes nodrošināšanas pasākumus.

Sociālo partneru iesaistīšanās

9. Sociālie partneri, tostarp – attiecīgā gadījumā – nozares līmenī un/vai starpniekstruktūras, būtu jāiesaista mācekļības shēmu izstrādē, pārvaldībā un īstenošanā atbilstīgi valstu darba attiecību sistēmām un izglītības un apmācības praksei.

Atbalsts uzņēmumiem

10. Būtu jāparedz finansiāls un/vai nefinansiāls atbalsts, jo īpaši mikrouzņēmumiem un mazajiem un vidējiem uzņēmumiem, kas ļautu izveidot uzņēmumiem izmaksu ziņā efektīvu mācekļību, attiecīgā gadījumā ņemot vērā darba devēju un publisko iestāžu izmaksu sadales kārtību.

Elastīgi mācīšanās veidi un mobilitāte

11. Lai atvieglotu piekļuvi, prasībās par uzņemšanu mācekļībā būtu jāņem vērā attiecīgā ikdienējā un neformālā mācīšanās un/vai – attiecīgā gadījumā – sagatavošanas programmu pabeigšana. Mācekļības ietvaros iegūtās kvalifikācijas būtu jāiekļauj valsts atzītās kvalifikāciju ietvarstruktūrās, kas pielīdzinātas Eiropas kvalifikāciju ietvarstruktūrai⁽¹⁾. Mācekļībai būtu jādara pieejamas citas mācīšanās iespējas, ieskaitot augstākos izglītības un apmācības līmeņos, karjeras iespējas un/vai – attiecīgā gadījumā – mācīšanās rezultātu vienību uzkrāšanu. Kā vienu no mācekļības kvalifikāciju komponentiem pakāpeniski vajadzētu veicināt mācekļu starptautisku mobilitāti – vai nu darbavietā, vai izglītības un apmācības iestādēs.

Profesionālā orientācija un informētības uzlabošana

12. Pirms mācekļības un tās laikā būtu jānodrošina profesionālā orientācija, mentorēšana un atbalsts izglītojamajiem, lai tādējādi panāktu veiksmīgus rezultātus, novērstu un samazinātu priekšlaicīgu mācību pārtraukšanu, kā arī sniegtu atbalstu šiem izglītojamajiem atkārtoti iesaistīties attiecīgajos izglītības un apmācības veidos. Mācekļība būtu jāpopulārizē kā pievilcīgs mācīšanās veids, šajā sakarā īstenojot plaša mēroga mērķtiecīgus informētības uzlabošanas pasākumus.

Pārredzamība

13. Būtu jānodrošina mācekļības piedāvājumu pārredzamība un piekļuve tiem dalībvalstīs un starp tām, tostarp ar publisko un privāto nodarbinātības dienestu, kā arī citu attiecīgo struktūru atbalstu, un attiecīgā gadījumā izmantojot tādas Savienības instrumentus kā EURES, kā paredzēts EURES regulā.

Kvalitātes nodrošināšana un sekošana līdz mācekļu gaitām

14. Būtu jāievieš kvalitātes nodrošināšanas pieejas, ņemot vērā Eiropas kvalitātes nodrošināšanas pamatprincipu ietvarstruktūru profesionālajai izglītībai un apmācībām (EQAVET)⁽²⁾, tostarp process, kas ļauj veikt pamatotu un ticamu mācīšanās rezultātu novērtēšanu. Sekošana līdz mācekļu nodarbinātības un karjeras attīstībai būtu īstenojama saskaņā ar valstu un Eiropas tiesību aktiem par datu aizsardzību.

Īstenošana valsts līmenī

Šā ieteikuma ietvaros dalībvalstīm tā īstenošanas nolūkā būtu:

15. jāveicina sociālo partneru aktīva iesaistīšanās mācekļības shēmu izstrādē, pārvaldībā un īstenošanā atbilstīgi valstu darba attiecību sistēmām un izglītības un apmācības praksei;
16. jānodrošina vienlīdzīga piekļuve, jāveicina dzimumu līdzsvars un jānovērš diskriminācija mācekļības shēmās;
17. jāiekļauj attiecīgie īstenošanas pasākumi valsts reformu programmās Eiropas pusgada ietvaros;
18. jāņem vērā šis satvars, kad tiek izmantoti Eiropas Savienības fondi un instrumenti mācekļības atbalstam.

Komisijai būtu jāsniedz vajadzīgais atbalsts, tostarp veicot turpmāk minētās darbības.

Atbalsta pakalpojumi

19. Atbalsta pakalpojumu kopuma izveide zināšanu apmaiņai, tīklu veidošanai un savstarpējas mācīšanās procesam, lai palīdzētu dalībvalstīm un attiecīgajām ieinteresētajām personām īstenot mācekļības shēmas atbilstīgi šim satvaram. Tam vajadzētu ietvert PIA pasniedzēju un instruktoru tālākapmācības vajadzības saistībā ar digitālajām inovācijām mācekļībā.

Informētības uzlabošana

20. Mācekļības izcilības un pievilcības, kā arī pozitīva tēla veicināšana jauniešu, viņu ģimeņu un darba devēju vidū, izmantojot informētības uzlabošanas kampaņas, piemēram, Eiropas profesionālo prasmju nedēļu.

⁽¹⁾ OV C 189, 15.6.2017., 15. lpp.

⁽²⁾ OV C 155, 8.7.2009., 1. lpp.

Finansējums

21. Šā ieteikuma īstenošanas atbalstīšana, izmantojot attiecīgu Savienības finansējumu saskaņā ar attiecīgu tiesisko regulējumu.

Turpmāki pasākumi

22. Šā ieteikuma īstenošanas uzraudzība ar trīspusējās Arodmācību padomdevējas komitejas atbalstu, balstoties uz esošajiem uzraudzības instrumentiem, kurus izmanto Eiropas pusgada ietvaros.
23. Ziņošana Padomei par šā satvara īstenošanu trīs gadu laikā pēc tā pieņemšanas dienas.
-

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾**2018. gada 30. aprīlis**

(2018/C 153/02)

1 euro =

	Valūta	Maiņas kurss		Valūta	Maiņas kurss
USD	ASV dolārs	1,2079	CAD	Kanādas dolārs	1,5542
JPY	Japānas jena	132,12	HKD	Hongkongas dolārs	9,4801
DKK	Dānijas krona	7,4501	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,7145
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,87960	SGD	Singapūras dolārs	1,6016
SEK	Zviedrijas krona	10,4993	KRW	Dienvīdkorejas vona	1 292,04
CHF	Šveices franks	1,1968	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	15,0121
ISK	Islandes krona	122,20	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,6574
NOK	Norvēģijas krona	9,6620	HRK	Horvātijas kuna	7,4100
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	16 796,15
CZK	Čehijas krona	25,542	MYR	Malaizijas ringits	4,7409
HUF	Ungārijas forints	313,55	PHP	Filipīnu peso	62,452
PLN	Polijas zlots	4,2264	RUB	Krievijas rublis	75,9587
RON	Rumānijas leja	4,6614	THB	Taizemes bāts	38,145
TRY	Turcijas lira	4,8896	BRL	Brazīlijas reāls	4,1932
AUD	Austrālijas dolārs	1,6013	MXN	Meksikas peso	22,5977
			INR	Indijas rūpija	80,1685

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

DALĪBVALSTU SNIEGTA INFORMĀCIJA

Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (ES) 2016/399 par Savienības Kodeksu par noteikumiem, kas reglamentē personu pārvietošanos pār robežām (Šengenas Robežu kodekss), 6. panta 4. punktā minēto atsaucē summu, kas nepieciešamas, lai šķērsotu ārējās robežas, saraksta atjaunināšana

(2018/C 153/03)

Eiropas Parlamenta un Padomes 2016. gada 9. marta Regulā (ES) 2016/399 par Savienības Kodeksu par noteikumiem, kas reglamentē personu pārvietošanos pār robežām (Šengenas Robežu kodekss), 6. panta 4. punktā minēto atsaucē summu, kas nepieciešamas, lai šķērsotu ārējās robežas, saraksta publicēšana ⁽¹⁾ pamatojas uz informāciju, ko dalībvalstis paziņo Komisijai saskaņā ar Šengenas Robežu kodeksa 39. pantu.

Papildus publikācijai *Oficiālajā Vēstnesī* regulārs atjauninājums ir pieejams Iekšlietu ģenerāldirektorāta tīmekļa vietnē.

IGAUNĪJA

OV C 146, 26.4.2016., publicētās informācijas grozījumi

Saskaņā ar Igaunijas tiesību aktiem, ārvalstnieks, kas Igaunijā ierodas bez ielūguma vēstules, ieceļojot valstī, pēc robežsardzes amatpersonas pieprasījuma sniedz pierādījumu, ka viņam pietiek naudas līdzekļu, lai segtu ar uzturēšanos un izbraukšanu no Igaunijas saistītos izdevumus. Par pietiekamiem katrai atļautās uzturēšanās dienai tiek uzskatīti naudas līdzekļi, kuru daudzums atbilst Republikas valdības noteiktās minimālās mēnešalgas reizinājumam ar 0,2, t. i., 100 EUR.

Pretējā gadījumā persona, kas ārvalstnieku uzaicinājusi, uzņemas pilnu atbildību par izmaksām, kas saistītas ar ārvalstnieka uzturēšanos Igaunijā un izbraukšanu no valsts.

Iepriekšējo publikāciju saraksts

OV C 247, 13.10.2006., 19. lpp.	OV C 56, 26.2.2013., 13. lpp.
OV C 153, 6.7.2007., 22. lpp.	OV C 98, 5.4.2013., 3. lpp.
OV C 182, 4.8.2007., 18. lpp.	OV C 269, 18.9.2013., 2. lpp.
OV C 57, 1.3.2008., 38. lpp.	OV C 57, 28.2.2014., 1. lpp.
OV C 134, 31.5.2008., 19. lpp.	OV C 152, 20.5.2014., 25. lpp.
OV C 37, 14.2.2009., 8. lpp.	OV C 224, 15.7.2014., 31. lpp.
OV C 35, 12.2.2010., 7. lpp.	OV C 434, 4.12.2014., 3. lpp.
OV C 304, 10.11.2010., 5. lpp.	OV C 447, 13.12.2014., 32. lpp.
OV C 24, 26.1.2011., 6. lpp.	OV C 38, 4.2.2015., 20. lpp.
OV C 157, 27.5.2011., 8. lpp.	OV C 96, 11.3.2016., 7. lpp.
OV C 203, 9.7.2011., 16. lpp.	OV C 146, 26.4.2016., 12. lpp.
OV C 11, 13.1.2012., 13. lpp.	OV C 248, 8.7.2016., 12. lpp.
OV C 72, 10.3.2012., 44. lpp.	OV C 111, 8.4.2017., 11. lpp.
OV C 199, 7.7.2012., 8. lpp.	OV C 21, 20.1.2018., 3. lpp.
OV C 298, 4.10.2012., 3. lpp.	OV C 93, 22.3.2018., 4. lpp.

⁽¹⁾ Iepriekšējo publikāciju sarakstu skatīt šā atjauninājuma beigās.

V

(Atzinumi)

PROCEDŪRAS, KAS SAISTĪTAS AR KONKURENCES POLITIKAS ĪSTENOŠANU

EIROPAS KOMISIJA

Iepriekšējs paziņojums par koncentrāciju

(Lieta M.8899 – OTPP / Carlyle / European Camping Group)

Lieta, kas pretendē uz vienkāršotu procedūru

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2018/C 153/04)

1. Komisija 2018. gada 24. aprīlī saņēma paziņojumu par ierosinātu koncentrāciju, ievērojot Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 4. pantu.

Šis paziņojums attiecas uz šādiem uzņēmumiem:

- Ontario Teacher's Pension Plan Board ("OTPP", Kanāda),
- The Carlyle Group ("Carlyle", ASV),
- European Camping Group SAS ("ECG", Francija).

OTPP kopā ar uzņēmumu Carlyle, kam jau piederēja pilnīga kontrole pār ECG, Apvienotās regulas 3. panta 1. punkta b) apakšpunkta un 3. panta 4. punkta nozīmē iegūst kopīgu kontroli pār ECG. Tādējādi koncentrācijas rezultātā mainās kontrole pār ECG – uzņēmumu līdz šim pilnībā kontrolēja Carlyle, savukārt pēc koncentrācijas to kopīgi kontrolēs Carlyle un OTPP. Koncentrācija tiek veikta, iegādājoties daļas.

2. Attiecīgie uzņēmumi veic šādu uzņēmējdarbību:

- OTPP ir sabiedrība bez akciju kapitāla, kura izveidota saskaņā ar Aktu par pedagogu pensijām (*Teachers' Pension Act*) (Ontārio) un kuras galvenais birojs un darījumdarbības adrese ir Toronto, Ontārio provincē (Kanāda). OTPP pārvalda pensiju ienākumus un veic pensiju plāna aktīvu ieguldījumus aptuveni 318 000 Ontārio provincē (Kanāda) strādājošo un pensionēto skolotāju vārdā,
- Carlyle ir globāls alternatīvo aktīvu pārvaldītājs, kas pārvalda fondus, kuri veic globāla mēroga ieguldījumus četrās ieguldījumu nozarēs: i) privātais pašu kapitāls uzņēmumos, ii) nekustamie aktīvi, iii) globālas tirgus stratēģijas un iv) risinājumi,
- ECG (agrāk *Homair Investissement SAS*) ir uzņēmums, kas izveidots Francijā un darbojas brīvā dabā atrodošos brīvdienu mītņu nozarē. ECG piedāvā brīvdienu pavadīšanai paredzētus pārvietojamus mājokļus ar pieciem zīmoliem (t. i., *Homair*, *Eurocamp*, *Al Fresco*, *Roan* un *Go4Camp*). ECG pārvalda aptuveni 20 000 brīvdienu pavadīšanai paredzētu vienību, no kurām vairāk nekā 90 % ir pārvietojamie mājokļi. Tie ir uzstādīti 300 kempingos, kas pieder ECG vai partneriem un lielākoties atrodas Francijā, Itālijā, Spānijā un Horvātijā.

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 procedūrai, kas paredzēta šajā paziņojumā.

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

⁽²⁾ OV C 366, 14.12.2013., 5. lpp.

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. Vienmēr jānorāda šāda atsauce:

M.8899 – OTPP / Carlyle / European Camping Group

Apsvērumus Komisijai var nosūtīt pa e-pastu, pa faksu vai pa pastu. Lūdzam izmantot šādu kontaktinformāciju:

E-pasts: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Fakss +32 22964301

Pasta adrese:

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

(2018/C 153/05)

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

VIENOTS DOKUMENTS

“LIČKA JANJETINA”

ES Nr.: PGI-HR-02179 – 13.9.2016.

ACVN () AĢIN (X)

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

“Lička janjetina”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Horvātija

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

3.1. *Produkta veids*

1.1. grupa. Svaiga gaļa (un subprodukti)

3.2. *Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums*

“Lička janjetina” (Likas jēra gaļa) ir gaļa, ko iegūst, nokaujot vīrišķās un sievišķās kārtas jērus, kuri pieder pie Horvātijas vietējās aitū šķirnes ar nosaukumu *Lička pramenka*.

Lička pramenka šķirnes jērus, kurus izmanto produkta “Lička janjetina” ražošanā, kauj 90 līdz 160 dienu vecumā, kad to ķermeņa masa sasniegusi 22–36 kg. “Lička janjetina” ražošanā izmanto apstrādātu liemeni, kura masa ir 12–18 kg un garums līdz 80 cm. “Lička janjetina” gaļa svaigā veidā ir gaiši sarkanā līdz koši sarkanā krāsā ar mīkstām muskuļu šķiedrām un baltiem, stingriem zemādas un orgānu taukaudu noslēpojumiem, kam piemīt iedzeltena nokrāsa; produktam ir spēcīgs, taču ne nomācošs aitas gaļas aromāts.

“Lička janjetina” gaļu patērē tikai termiski apstrādātā veidā. Termiskās apstrādes laikā tauki pakāpeniski izkūst, gaļa kļūst sulīga, maiga un iegūst spēcīgu, taču ne nomācošu aitas gaļas aromātu. “Lička janjetina” aromātu buķeti veido gaistošie savienojumi (aldehīdi, spirti, ketoni), kurus nosaka *Lička pramenka* šķirnes jēru barība, kas satur dažādu sugu augus no ganībām un pļāvām noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā, kurā šie vietējās šķirnes jēri tiek audzēti.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Līdz nokaušanai Likas jēriem, kurus paredzēts izmantot "Lička janjetina" ražošanā, ziemā izēdina aitas pienu, kuru tie zīž, pļavu sienu un graudaugu maisījumu (auzas, tritikāli, miežus, rudzus, kviešus un kukurūzu), bet vasarā tos laiž ganībās. *Lička pramenka* šķirnes jēri ganībās pavada vismaz 30 dienas.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visi ražošanas posmi – Likas aitu *Lička pramenka* audzēšana, lecīnāšana un atnešanās, kā arī minētās šķirnes jēru audzēšana un kaušana – norit 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakšanas u. c. īpašie noteikumi

"Lička janjetina" tirgū laiž tikai kā svaigu pusliemēni vai veselu liemēni bez apakšstilbiem un bez krūškurvja, vēdera dobuma un iegurņa orgāniem. Toties galva un nieres ar nieru taukaudiem ir liemeņa būtiska sastāvdaļa.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

"Lička janjetina" marķē kautuvē, uzspiežot neizdzēšamu marķējumu uz atdzesētā liemeņa ciskām, pleciem vai ribām. Neizdzēšamais marķējums ir ovāls, un tā augšdaļā ietverts vārds "lička", vidusdaļā – norāde "žig klaonice" (kautuves marķējums), bet apakšdaļā – vārds "janjetina".

4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Likas ģeogrāfiskais apgabals atrodas divos administratīvajos reģionos, galvenokārt Likas-Seņas županiņā (*Ličko-senjska županija*) un, mazākā mērā, Zadaras županiņā (*Zadarska županija*). *Lička pramenka* šķirnes jēru audzēšanas un produkta "Lička janjetina" ražošanas apgabals ietver Gospiķas (*Gospić*) pilsētu, kā arī Doņi Lapacas (*Donji Lapac*), Karlobagas (*Karlobag*), Lovinacas (*Lovinac*), Perušiķas (*Perušić*), Plitvices ezera (*Plitvička jezera*), Udbinas (*Udbina*), Vrhovines (*Vrhovine*), Seņas (*Senj*), Briņes (*Brinje*) un Otočacas (*Otočac*) opčinu Likas-Seņas županiņā (*Ličko-senjska županija*) un Gračacas (*Gračac*) opčinu Zadaras županiņā (*Zadarska županija*).

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Produkta "Lička janjetina" nosaukuma aizsardzība tiek lūgta, pamatojoties uz produkta labo slavu, kuru nosaka gaļas kvalitāte un aitu audzēšanas specifisko metožu senās tradīcijas.

Ģeogrāfiskā apgabala apraksts

Lika ir Horvātijas kontinentālās daļas reģions, ko ieskauj kalnu grēdas (Velebita (*Velebit*) kalnu masīvs dienvidos, Velika Kapelas (*Velika Kapela*) kalnu grēda rietumos, Plešivicas (*Plješivica*) kalns austrumos un Mala Kapelas (*Mala Kapela*) kalnu grēda ziemeļos), starp kurām ir daudzi karsta līdzenumi (*polje*) (proti, *Ličko polje*, *Krbavsko polje*, *Ličko Pounje* u. c.), kuri ir lauksaimnieciskās ražošanas vieta. Šajā vidē tiek audzēti graudaugi (izņemot kukurūzu), kurus galvenokārt izmanto par barību aitām. Karsta līdzenumi pieder pie akumulācijas tektoniskā reljefa veidiem. Šis reljefs labvēlīgi ietekmē tādas augšes struktūras attīstību, kurā dominē smilts un smilšmāla augšes. Likas ģeogrāfiskajā apgabalā valda skarbs kalnu klimats, un veģetācijas periods ir īss. Šo plakankalņu augstienēs un līdzenumos gaisa vidējā temperatūra janvārī ir ap -2°C , bet gada pirmajā pusē minimālā temperatūra mēdz nokristies zem 0°C . Spēcīgais ziemeļrietumu vējš apvienojumā ar garajām ziemām ietekmē Likas augu segu un sastāvu, kā arī augu populāciju sadalījumu.

Aitu audzēšanas specifiskā metode

Likas apgabala iedzīvotāji *Lička pramenka* šķirnes aitas vienmēr ir audzējuši saskaņā ar senām tradīcijām – atklātās ganībās. Par to vēsta neskaitāmas vēsturiskas liecības (Kosović B., "Postanak naziva Lika i Ličani" ("Lika" un "Lički" nosaukumu izcelsme), *Lički kalendar*, 1935, 62.–63. un 75.–79. lpp.), un šī audzēšanas metode ir saglabājusies līdz pat šai dienai. Aitu audzēšanas metode Likā būtiski atšķiras no citos apgabalos izmantotajām metodēm, jo *Lička pramenka* šķirnes aitas nemītīgi uzturas viena un tā paša apgabala kalnu apvidos, kur vasarās netrūkst auglīgu ganību platību, bet ziemās valda trūcīgi barības apstākļi. Turpretī Dalmācijā trūcīgo ganību platību dēļ Dalmācijas vietējās šķirnes aitas bieži vien tiek vestas uz ganībām augstāk kalnos, un zemākos apvidos atgriežas rudens beigās. Likas apgabalā praktizētā tradicionālā aitkopības metode ir ietekmējusi arī Likas vietējās šķirnes aitu īpašības: būdamas fiziski ļoti aktīvas, tās ir arī ļoti izturīgas, noturīgas pret slimībām un pieticīgas attiecībā pret pajumti un uzturu.

Saikne starp aitū audzēšanas specifisko metodi un aitū gaļu

Saskaņā ar specifisko audzēšanas metodi vietējās šķirnes *Lička pramenka* aitas audzē atklātās ganībās Likas kalnu apvidos, līdz ar to “Lička janjetina” gaļai piemīt specifiska garša, krāsa un smarža salīdzinājumā ar jēra gaļu no citiem apgabaliem. To apliecina arī vairāki zinātniski pētījumi. Likas jēriem augot brīvdabas ganībās, to intensīvākās pārvietošanās un lielākas fiziskās slodzes dēļ “Lička janjetina” gaļai ir košāka sarkana krāsa nekā saimniecībās audzēto jēru gaļai. Atšķirīgo gaļas krāsu nosaka ne tikai šķirnes īpatnības, bet visbiežākajā mērā arī Likas jēru ķermeņa masa pirms kaušanas (22–36 kg). Likas jēriem pieaugot, reizē ar to ķermeņa masu palielinās arī oksidatīvā aktivitāte un mioglobīna daudzums, tāpēc šo dzīvnieku gaļai ir košāka sarkana krāsa (Kaić, A., “Fizikalno-kemijska svojstva mesa i sastav trupa janjadi ličke pramenke” (“Lička pramenka” jēru liemeņu gaļas fizikāli ķīmiskās īpašības un sastāvs), 2013, doktora disertācija).

Termiski apstrādātas “Lička janjetina” gaļas īpašību – spēcīga, taču ne nomācoša aitas gaļas aromāta – veidošanos nosaka ģeogrāfiskais apgabals, kurā aitas tiek audzētas, un barība, ko tās saņem, ganoties kalnu ganībās ar daudzveidīgu un bagātīgu veģetāciju, kā arī to vecums (90–160 dienas) un ķermeņa masa kaušanas brīdī (22–36 kg). Pateicoties labākiem apstākļiem uzturvielų saņemšanas ziņā (piens, ganības un siens), Likas jērus kauj vēlāk nekā jērus citos Horvātijas apgabalos (Cresas jērus kauj 80 dienu vecumā, Pagas jērus – 33 dienu vecumā), tādēļ Likas jēru liemeņi ir arī garāki (līdz 80 cm) un vairāk attīstīti nekā Cresas vai Pagas jēru liemeņi (Kasap et al., 2010, “Neke odlike trupova janjadi ličke pramenke” (Atsevišķas *Lička pramenka* jēru liemeņu īpašības), 2010, 858.–861. lpp.).

Termiski apstrādātas “Lička janjetina” gaļas īpatnējo aromātu buķeti veido Likas jēru audzēšanas vietu – pļavu un ganību – botāniskais sastāvs. Piemēram, Dalmācijas jēru gaļas aromātu buķete ir atšķirīga, jo tos audzē pļavās un ganībās ar atšķirīgu botānisko sastāvu.

Vairāk nekā 85 % no gaistošajiem savienojumiem termiski apstrādātas “Lička janjetina” gaļas kopējā aromātu buķetē ir aldehīdi, alkoholi un ketoni. “Lička janjetina” gaļā vislielākais īpatsvars ir šādiem trijiem gaistošajiem savienojumiem: heksānaldehīdam, etilspirtam (etanolam) un ketona 2,3-oktāndionam. Gaistošais savienojums, kura klātbūtni visvairāk nosaka dzīvnieku audzēšana ganībās, ir 2,3-oktāndions.

Daļa Likas ganību veģetācijas ir klasificējama kā kontinentālo zemieņu ganības (dabiskās un kultivētās pļavas) un daļēji kā akmeņainas pļavas (dabiskās ganības), kuru zemeņa floras sastāvu veido 96 sugas. Būtiska floras daļa ir aromātiskie zālaugi, kuros dominē aizsargājамie sila virši (*Calluna vulgaris*) un parastās ērgļpapardes (*Pteridium aquilinum*). Izplatīti augi ir arī lauka skrēteliņš (*Aphanes arvensis*), zemteka (*Veronica officinalis*) un dažādi ķērpji.

Pētījumi liecina, ka uzņemtajai barībai, Likas ganību un pļavu augu populācijām, kā arī barības devu sastāvam ir būtiska nozīme “Lička janjetina” gaistošo aromātisko savienojumu buķetes veidošanā.

Lička pramenka jēru barības devu sastāvā, papildus aitū pienam, ir šādu sugu augi, kurus tie uzņem, ganoties Likas pļavās un ganībās: *Bromus erectus* (stāvā lācauza), *Scorzonera villosa*, *Chrysopogon gryllus*, *Festuca pseudovina*, *Dichanthium ischaemum*, *Satureo edraianthetum*, *Filipendula hexapetala*, *Lotus corniculatus* (ragainais vanagnadziņš), *Leontodon hispidus* (matainā vēlpiene), *Sanguisorba muricata*, *Eryngium amethystinum*, *Sesleria tenuifolia*, *Trinia carniolica*, *Gentiana symphyandra* un *Genista holopetala*.

Tas liecina, ka galvenais faktors, kas nosaka gaistošo aromātisko savienojumu veidošanos “Lička janjetina” gaļā un dara to atšķirīgu no citas līdzīgas jēra gaļas, ir ģeogrāfiskais apgabals, kurā šie jēri ir audzēti (tā dēvētais “teritoriālais efekts”) (Krvavica et al., “Ispaljivi spojevi arome ličke janjetine” (“Lička janjetina” gaistošie aromātiskie savienojumi), 2015, 238.–246. lpp., zinātniskais darbs).

Reputācija

“Lička janjetina” gaļas labā slava Likas reģionā tiek īpaši cildināta kopš 1998. gada, kad pirmoreiz tika sarīkots pasākums *Jesen u Lici* (“Rudens Likā”). Šajā pasākumā apmeklētāji var iepazīties ar Likas reģiona identitāti veidojošajiem elementiem un Likas vietējiem produktiem. Šā ikgadējā, kultūrtūrisma kalendārā iekļautā gastronomijas pasākuma mērķis ir iepazīstināt apmeklētājus ar autentiskām Likas reģiona tautasdziesmām un tautas dejām, kā arī pagatavot un izlikt apskatei reģiona vietējos tradicionālos produktus, kuru skaitā ir arī uz iesma cepta “Lička janjetina” gaļa un skābais jēra gaļas sautējums Likas gaumē.

Saikni starp produkta “Lička janjetina” labo slavu un Likas apgabalu apliecina arī kulinārijas izdevums “Horvātijas emblemātisko kulinārijas produktu ceļvedis” (Andrić, V. et al, “Vodič kroz hrvatske gastro ikone”, *Gastronomad, Zagreb*, 2007, 210.–211. lpp.), kurā “Lička janjetina” ir minēts kā viena no Likas apgabala “kulinārijas emblēmām”. Arī izdevums *Hrvatska eno-gastronomija* (Horvātijas vīni un gastronomija) atsaucas uz “Lička janjetina” kā produktu, kas raksturo Likas reģionu gastronomiskā aspektā un ir viens no reģiona visplašāk pazīstamajiem ēdieniem. Parasti to gatavo, cepot cepeškrāsnī zem vāka vai arī grilējot uz iesma.

Produkta “Lička janjetina” labo slavu mūsdienās apliecina fakts, ka tā nosaukums un pagatavošanas veids ir minēts speciālajos kulinārijas apskatos un žurnālos, kas veltīti gaļas produktiem (Cvrtila et al., “*Kakvoća janječeg mesa*” (Jēra gaļas kvalitāte), *Meso* 9/2:114–120, 2007, 115. lpp.).

Receptes “Lička janjetina” pagatavošanai ir atrodamas daudzos kulinārijai veltītos izdevumos, piemēram, publikāciju sērijā *Hrvatska tradicionalna jela i pila* (Horvātijas tradicionālie ēdieni un dzērieni).

Atsauce uz specifikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

http://www.mps.hr/datastore/filestore/110/IZMJENJENA_SPECIFIKACIJA_LICKA_JANJETINA_18072017.pdf

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

(2018/C 153/06)

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

VIENOTS DOKUMENTS

“LUCANICA DI PICERNO”

ES Nr.: PGI-IT-02313 – 5.6.2017.

ACVN () AĢIN (X)

1. Nosaukums

“Lucanica di Picerno”

2. Dalībvalsts vai trešā valsts

Itālija

3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts

3.1. Produkta veids

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

3.2. Apraksts par produktu, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

Produkts, ko drīkst apzīmēt ar aizsargāto ģeogrāfiskās izcelsmes norādi “Lucanica di Picerno”, ir gaļas izstrādājums, kas atbilst turpmāk norādītajiem raksturlielumiem.

Fizikālās īpašības

“Lucanica di Picerno” noformē kā raksturīgu “U” veida desas līkumu. Produkta svars var būt no 250 gramiem līdz 350 gramiem. Tā diametrs ir 3,0–3,6 cm, bet garums 20–35 cm.

Sagriešanai paredzēta desa “Lucanica di Picerno” sver līdz 1,2 kg, tās diametrs ir 3,0–3,6 cm, bet garums 40–70 cm.

Organoleptiskās īpašības

Krāsa: griezumā produkts ir blīva rubīnsarkanas krāsas šķēle, kurā ir redzama treknuma frakcija.

Smarža un garša: organoleptisku specifiskumu produktam piešķir tajā pārsvarā esošais “savvaļas fenheļa” (*Foeniculum vulgare*) aromāts, kuru nosaka fenheļa sēklu smarža un pēcgarša, apvienojumā ar “vircotu” (*speziato*) aromātu, kuru nosaka piparu (*Piper nigrum*) smarža un pēcgarša, un “paprikas” (*peperone*) aromātu, kuru nosaka smalcinātas paprikas (*Capsicum annuum*) vai tās sēklu smarža un pēcgarša. Produktu nobaudot, “vircotais” aromāts un “paprikas” aromāts ir mazāk izteikti salīdzinājumā ar “savvaļas fenheļa” aromātu.

Pieļaujams arī variants, kad produkts ir pikants – tad palielina “vircotā” aromāta intensitāti, ko sajūtas uztver kā izteiktāku, taču saglabājot “savvaļas fenheļa” aromāta pārsvaru.

Ķīmiskās un fizikāli ķīmiskās īpašības:

tauku saturs ir 18–35 %;

mitruma saturs ir 35–50 %;

ūdens aktivitātes skaitlis A_w nepārsniedz 0,88;

pH ir 5,4–5,8.

⁽¹⁾ OV L 343, 14.12.2012., 1. lpp.

3.3. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem) un izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem)

Ar AĢIN "Lucanica di Picerno" apzīmētā produkta ražošanai izmantotā izejviela ir svaiga gaļa, kas iegūta no smaga svara cūku liemeņiem, kuri attiecīgajā svara kategorijā klasificēti atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulai (ES) Nr. 1308/2013 ⁽¹⁾; attiecīgajos uzņēmumos nogādātajiem cūku liemeņiem jāatbilst E, U, R vai O muskuļaudu klasei saskaņā ar spēkā esošajiem Eiropas Savienības tiesību aktiem; šādas smaga svara cūkas audzē vismaz 9 mēnešus tā, lai tās sasniegtu ievērojamu svaru un lai to gaļa būtu piemērota "Lucanica di Picerno" ražošanai.

Nav izmantojama gaļa, kas iegūta no:

- 1) cūkām, kurām piemīt īpašības, kas pretējas iepriekšminētajām, it sevišķi cūkām, kurām ir gēns, kas nosaka jutīgumu pret cūku stresa sindromu (CSS);
- 2) tādiem ģenētiskajiem tipiem un dzīvniekiem, kurus neuzskata par atbilstošiem šai specifikācijai;
- 3) tīršķirnes dzīvniekiem, kuri pieder pie šādām šķirnēm: Beļģijas *Landrace*, *Hampshire*, *Pietrain*, *Duroc* un *Spotted Poland*.

Cūkas optimālā veselības stāvoklī tiek nosūtītas kaušanai ne agrāk kā pēc devītā dzīves mēneša beigām. Nokaušanai nesūta kuiļus un sivēnmātes. Turklāt nedrīkst izmantot liemeņus, kas nav labi atasiņoti vai kam ir skaidri saskatāmas miopātijas (PSE un DFD) pazīmes vai sācis attīstīties iekaisuma process, vai redzamas savainojumu pazīmes.

"Lucanica di Picerno" ražošanai var izmantot tikai šādus izcirtņus: atkaulota un atdzīslota pleca daļa, kakls, pleca apakšdaļa, vēderdaļa, fileja un smalcināts šķiņķis.

Pildījuma sagatavošanai atļauts izmantot šādas sastāvdaļas (procentos no pildījuma kopējā svara):

- sāls no 2,0 % līdz 2,5 %,
- saldā vai sīvā paprika (*Capsicum annum*) no 0,1 % līdz 0,15 %,
- savvaļas fenheļa (*Foeniculum vulgare*) sēklas no 0,13 % līdz 0,18 %,
- melnie pipari (*Piper nigrum*) no 0,05 % līdz 0,1 %,
- dekstroze un saharoze ne vairāk par 0,5 %.

Pildījuma masas sagatavošanai turklāt ir atļauti šādi pārstrādes palīg līdzekļi, piedevas un konservanti:

- nātrija nitrīts (E 250),
- kālija nitrāts (E 252): ne vairāk kā 0,10 g/kg,
- askorbīnskābe (E 300), nepārsniedzot 0,1 % vai nātrija askorbāts (E 301), nepārsniedzot 0,1 %.

Turklāt pildījuma gatavošanā fermentācijas uzsākšanai var pievienot attiecīgu mikrobu kultūras (ierauga kultūras).

Nav atļautas tādas sastāvdaļas kā piens, piena produkti un no ĢMO iegūtas sastāvdaļas.

3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visi "Lucanica di Picerno" ražošanas posmi – no gaļas izcirtņu apgriešanas līdz produkta nogatavināšanai – noris noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

3.5. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta griešanas, rīvēšanas, iepakojšanas u. c. īpašie noteikumi

Produktu "Lucanica di Picerno" tirdzniecībā var piedāvāt neiekotai vai iepakotai: vakuumpakojumā vai aizsargatmosfērā, veselu, sagrieztu porcijās vai šķēlēs.

3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Marķējumā jānorāda AĢIN "Lucanica di Picerno" apzīmējuma logotips un Eiropas Savienības grafiskais simbols.

Atļauts izmantot piekarus, zīmogus un citus informatīvus materiālus, ja vien tie nav ar cildinošu nozīmi vai tādi, kas var maldināt patērētāju.

⁽¹⁾ OV L 347, 20.12.2013., 671. lpp.

Marķējumā turklāt var izmantot norādes, kurās ir atsauce uz uzņēmumiem, nosaukumiem, uzņēmumu nosaukumiem, privātiem zīmoliem vai konsorcijiem, ja vien šīs norādes nav ar cildinošu nozīmi vai tādas, kas var maldināt patērētāju.

Nosaukuma logotips ir šāds:



4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

Produkta “Lucanica di Picerno” ražošanas apgabals atrodas *Picerno, Tito, Satriano di Lucania, Savoia di Lucania, Vietri di Potenza, Sant'Angelo Le Fratte, Brienza, Balvano, Ruoti, Baragiano, Bella, Muro Lucano, Castelgrande* un *Sasso di Castalda* teritorijā.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

AĢIN “Lucanica di Picerno” reģistrācijas pieteikuma pamatā ir: raksturīgā savvaļas fenheļa izmantošana pildījuma masā, kuras aromāts pēc gatavā produkta sensoriskās analīzes ir pārsvarā pār citām sastāvdaļām; raksturīgie vietējie apstrādes paņēmieni.

Ar AĢIN “Lucanica di Picerno” apzīmēto produktu faktiski gatavo pēc pārbaudītām vēsturiskām metodēm, un produkta raksturīgās īpašības atkarīgas no virknes saikņu ar vidi plašā nozīmē, jo tur ietilpst arī cilvēkfaktors un gadsimtiem ilga gatavošanas metodika, kā arī to mijiedarbība.

Pārstrāde noteiktajā apgabalā ir pārmantota un bijusi par iemeslu īpašu zināšanu attīstībai, pateicoties vietējiem ražotājiem, kas laika gaitā izkropuši tehniskās zināšanas par dažādiem posmiem, kuros ietilpst:

- attīrīšana vai tādu neizmantojamu daļu izgriešana kā nervi, saistaudi, mīkstie taukaudi,
- sadalīšana mazās porcijās un šādi iegūtās gaļas smalcināšana,
- garšvielu pievienošana pildījuma masai,
- pildījuma atpūtināšana 4–24 stundas, lai sastāvdaļas varētu līdzsvaroti sajaukties,
- masas iepildīšana dabiskā zarnas apvalkā un pēc tam desas likuma veidošana klasiskajā “U” formā.

Desa “Lucanica di Picerno” ir rubīnsarkanā krāsā, no tās nogrieztās šķēles ir mīksta un blīva, un ēdot jūtama to stiprā garša, kur pārsvarā ir fenheļa sēklu nianse, kas apvienojumā ar vircoto melno piparu aromātu kopumā veicina šā produkta savdabīgā organoleptiskā profila izpaušanos.

Produkta garšas un smaržas buķetes raksturīgums ir pierādīts ar analīzēm, kas veiktas, izmantojot *Flavour Profile* metodi, pēc kuras ar lineāru un nestrukturētu skalu ar 100. iedaļām, kas apzīmē sajūtamo intensitātes pakāpi, nosakāms, kā “savvaļas fenheļa” aromāts prevalē gan pār “vircoto”, gan “piparu” aromātu.

Sastāvdaļu, pirmām kārtām, savvaļas fenheļa, izvēle apvienojumā ar apgabala saimniecisko darbību, kas neapšaubāmi ir ievirzījies gaļas jomā, veicina tāda produkta izstrādi, kurš ar savām organoleptiskajām īpašībām nepārprotami atšķiras no citiem līdzīgiem vietējiem produktiem.

Apgabala klimatiskie apstākļi, kas ir tipiski Lukānijas Apenīniem (*Appennino lucano*), – tur valda karstas un sausas vasaras, kam seko gadalaiki ar bagātīgiem nokrišņiem, nosaka to, ka ziemas mēnešos tur bieži vien snieg. Šādi temperatūras un mitruma apstākļi ir galvenie faktori, kas veicina raženu fenheļa augšanu, kuru tradicionāli izmanto par sastāvdaļu “Lucanica di Picerno” ražošanā. Tam ir savs pamats, jo Pičerno (*Picerno*) receptē, kas nāk no zemnieku māsasaimniecības tradīcijas, ir bijis paredzēts izmantot šo garšvielu attiecīgā procentuālā apmērā uz kilogramu desas pildījuma masas, tādējādi uzsverot šā produkta specifiku. Šajā sakarā jānorāda, ka Pičerno pastāvēja patiešām un īsts savvaļas fenheļa tirgus. Šīs visuresošās senā, aromātiskā un daudzgadīgā auga sēklas vāca un pārdeva vecāka gadagājuma cilvēki. Savvaļas fenheli šodien parasti, taču ne vienmēr, ievāc noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

Arī “Lucanica di Picerno” tradicionālā sakāršana tam paredzētos ratiņos produkta nogatavināšanas posmā ļauj iegūt raksturīgo “U” veida formu, ar ko šis produkts atšķiras arī šodien.

Tātad “Lucanica di Picerno” ražošana ir cieši iesakņojusies šajā apvidū, un par to liecina daudzu uzņēmēju klātie, kuri saskaņā ar mājražošanas metodēm, ko izmantoja arī viņu senči, ar īpašu rūpīgumu izraugās gaļu, veic pārstrādi un nogatavināšanu, tādējādi iegūstot tipisku produktu, kas apstiprina saikni, kura šo apgabalu no pašiem pirmsākumiem līdz mūsdienām vieno ar “Lucanica di Picerno” produkciju.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju

(šīs regulas 6. panta 1. punkta otrā daļa)

Valdība ir uzsākusi valsts iebildumu procedūru, AĢIN “Lucanica di Picerno” reģistrēšanas pieteikumu 2017. gada 19. aprīlī publicējot Itālijas Republikas *Oficiālā Vēstneša* (*Gazzetta Ufficiale della Repubblica Italiana*) 91. numurā.

Produkta specififikācijas konsolidētā redakcija ir pieejama šajā tīmekļa vietnē:

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

vai

tieši atverot Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas tīmekļa vietnes mājaslapu (www.politicheagricole.it), uzklikšķinot uz *Qualità* (ekrāna augšdaļas labajā pusē), tad uz *Prodotti DOP, IGP e STG* (ekrāna kreisajā malā) un, visbeidzot, uz *Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE*.

