

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 14



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

64. gadagājums
2021. gada 13. janvāris

Saturs

II *Informācija*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2021/C 14/01 Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.10068 — Brookfield/Mansa/Polenergia) ⁽¹⁾ 1

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

Eiropas Komisija

2021/C 14/02 Euro maiņas kurss — 2021. gada 12. janvāris 2

V *Atzinumi*

CITI TIESĪBU AKTI

Eiropas Komisija

2021/C 14/03 Pieteikuma publikācija saskaņā ar 17. panta 6. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 110/2008 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un ar ko atceļ Padomes Regulu (EEK) Nr. 1576/89 3

LV

⁽¹⁾ Dokuments attiecas uz EEZ.

II

(Informācija)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**(Lieta M.10068 — Brookfield/Mansa/Polenergia)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2021/C 14/01)

Komisija 2021. gada 5. janvārī nolēma neiebilst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 ⁽¹⁾ 6. panta 1. punkta b) apakšpunktu. Pilns lēmuma teksts ir pieejams tikai angļu valodā, un to publicēs pēc tam, kad no teksta būs izņemta visa komercnoslēpumus saturošā informācija. Lēmums būs pieejams:

- Komisijas konkurences tīmekļa vietnes uzņēmumu apvienošanās sadaļā (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Šajā tīmekļa vietnē ir pieejamas dažādas individuālo apvienošanās lēmumu meklēšanas iespējas, tostarp meklēšana pēc sabiedrības nosaukuma, lietas numura, datuma un nozaru kodiem,
- elektroniskā veidā EUR-Lex tīmekļa vietnē (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=lv>) ar dokumenta numuru 32021M10068. EUR-Lex piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

⁽¹⁾ OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾**2021. gada 12. janvāris**

(2021/C 14/02)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,2161	CAD	Kanādas dolārs	1,5510
JPY	Japānas jena	126,74	HKD	Hongkongas dolārs	9,4314
DKK	Dānijas krona	7,4385	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6940
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,89440	SGD	Singapūras dolārs	1,6146
SEK	Zviedrijas krona	10,0878	KRW	Dienvietkorejas vona	1 336,38
CHF	Šveices franks	1,0812	ZAR	Dienvietāfrikas rands	18,7269
ISK	Islandes krona	156,20	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	7,8576
NOK	Norvēģijas krona	10,3765	HRK	Horvātijas kuna	7,5805
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	17 201,73
CZK	Čehijas krona	26,190	MYR	Malaizijas ringits	4,9343
HUF	Ungārijas forints	359,66	PHP	Filipīnu peso	58,434
PLN	Polijas zlots	4,5248	RUB	Krievijas rublis	90,0537
RON	Rumānijas leja	4,8713	THB	Taizemes bāts	36,641
TRY	Turcijas lira	9,1050	BRL	Brazīlijas reāls	6,6592
AUD	Austrālijas dolārs	1,5742	MXN	Meksikas peso	24,3010
			INR	Indijas rūpija	89,0915

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

V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 17. panta 6. punktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulā (EK) Nr. 110/2008 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un ar ko atceļ Padomes Regulu (EEK) Nr. 1576/89

(2021/C 14/03)

Šī publikācija dod tiesības pret šo pieteikumu izteikt iebildumus atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) 2019/787 (⁽¹⁾) 27. pantam.

TEHNISKĀS DOKUMENTĀCIJAS GALVENĀS SPECIFIKĀCIJAS

“NAGYKUNSÁGI SZILVAPÁLINKA”

Lietas numurs: PGI-HU-02232 – 14.10.2016.**1. Reģistrējamā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde**

“Nagykunsági szilvapálinka”

2. Stiprā alkoholiskā dzēriena kategorija

Augļu spirts (9. kategorija Regulas (EK) Nr. 110/2008 II pielikumā)

3. Stiprā alkoholiskā dzēriena apraksts**3.1. Fizikālās, ķīmiskās un/vai organoleptiskās īpašības**

Fizikālās un ķīmiskās īpašības

Dzēriena “Nagykunsági szilvapálinka” minimālais spirta saturs ir 40,0 tilp. %, maksimālais pieļaujamais metanola saturs ir 1 200 g/hl pie 100 tilp. % spirta, un gaistošo vielu saturs ir vismaz 200 g/hl pie 100 tilp. % spirta.

Organoleptiskās īpašības

“Nagykunsági szilvapálinka” Pálinka ir dzidra. Tai ir tīrs, neuzkrītošs plūmju aromāts ar delikātu pikantumu, kas papildina ziedu notis. Līdzās plūmju niansēm tai raksturīga pikanta garša ar nelielu skābenumu, kā arī tikko jaušamas marcipāna un ievārījuma notis.

“Nagykunsági szilvapálinka”, “érelt” [nogatavināta] Pálinka ir dzidra, tās krāsa variē no salmu dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai. Tās aromātam piemīt izteiktas plūmju, augļu un garšvielu nianses, kurās var izpausties vaniļa, krustnagliņas un kanēlis. Līdztekus izteiktām plūmju un augļu niansēm garšā jūtamas arī saldās garšvielas. Tās zīdaino, noapaļoto konsistenci papildina vieglas marcipāna un ievārījuma notis.

(¹) OV L 130, 17.5.2019., 1. lpp.

“Nagykunsági szilvapálinka”, “gyümölcságyon érelt” vai “ágyas” [nogatavināta uz augļiem] Pālinka ir dzidra, tās krāsa variē no salmu dzeltenas līdz zeltaini dzeltenai. Tās aromātam piemīt izteiktas plūmju, augļu un garšvielu nianšes, Tai ir viegli dūmakains aromāts, un tās garšā dominē nianšes, ko veido augļu masai raksturīgā glāsmainā, noapaļotā un zīdainā ievārījuma un marcipāna konsistence.

3.2. *Specifiskās īpašības (salīdzinājumā ar citiem tās pašas kategorijas stiprajiem alkoholiskajiem dzērieniem)*

Pālinku “Nagykunsági szilvapálinka” ražo no plūmēm, kuras audzētas 4. punktā minēto apdzīvoto vietu administratīvajās robežās, un minētajā apgabalā notiek arī raudzējamās masas sagatavošana, kā arī destilēšana un nogatavināšana. “Nagykunsági szilvapálinka” satur vismaz 40 % destilāta no ‘Vörös’ un/vai ‘Besztercei’ šķirnes un šo šķirņu klonu plūmēm, kas, pateicoties augļu augstajam cukuru saturam, piešķir pālinkai marcipāna un ievārījuma notis. ‘Besztercei’ un ‘Vörös’ šķirnes plūmes ir valsts atzītas šķirnes, kas iekļautas Nacionālajā šķirņu katalogā.

4 **Attiecīgais ģeogrāfiskais apgabals**

“Nagykunsági szilvapálinka” drīkst ražot no plūmēm, kuru izcelsme ir turpinājumā uzskaitītajās Jāsas-Naġkunas-Solnokas meģes pašvaldībās, kas atrodas uz austrumiem no Tisas, tajās pašās pašvaldībās esošajās destilācijas rūpnīcās:

Tiszafüred, Tizzaszőlős, Tiszaigar, Tiszaderzs, Tiszaörs, Abádszalók, Tizzaszentimre, Nagyiván, Tiszabura, Tomajmonostora, Kunmadaras, Tiszaroff, Tiszagyenda, Kunhegyes, Berekfürdő, Tiszabó, Karcağ, Fegyvernek, Kenderes, Kisújszállás, Tiszapüspöki, Örményes, Szolnok, Szajol, Törökszentmiklós, Túrkeve, Tiszatenyő, Kuncsorba, Rákócziifalva, Rákócziújfalu, Kengyel, Kétpó, Martfű, Mezőhék, Mezőtúr, Cibakháza, Tiszaföldvár, Mesterszállás, Nagyrév, Öcsöd, Tiszainoka, Tizsakürt, Cserkeszölő, Kunszentmárton, Tizzasas, Csépa, Szelevény.

5. **Stiprā alkoholiskā dzēriena ieguves metode**

“Nagykunsági szilvapálinka” raudzējamās masas gatavošanu, kā arī raudzēšanu, destilēšanu, izturēšanu, nogatavināšanu un uzliešanu uz augļiem drīkst veikt tikai destilētavās, kas atrodas noteiktajā apgabalā, un tikai no tajā audzētiem augļiem.

Galvenie pālinkas gatavošanas posmi ir šādi:

- 1) augļu atlase un pieņemšana;
- 2) raudzējamās masas gatavošana un raudzēšana;
- 3) destilēšana;
- 4) izturēšana, nogatavināšana;
- 5) pālinkas ražošana un apstrāde.

5.1. *Augļu atlase un pieņemšana*

Galvenās augļu fizikālās īpašības ir to nelielā, iegarenā forma, tumšzila vai sarkanīga miza ar apsarmi, dzeltens/zeltēni dzeltens mīkstums, kas viegli atdalās no kauliņa, un sulīga, harmoniska, saldskāba garša. Pālinku izgatavo no labas vai izcilas kvalitātes augļiem piemērotā gatavības pakāpē (gatavi/pārgatavi augļi, kuru sausnas saturs ir vismaz 15 %). Augļu vidējam cukuru saturam jābūt 15–16 %. Augļu kvantitatīvā pieņemšana pamatojas uz augļu svēršanu. Pieņemšanas laikā augļu kvalitāti novērtē, ņemot paraugus. Kvalitātes kontroles un pieņemšanas pamatā ir organoleptiskā vērtēšana (gatavības pakāpe, tīrība, pelējums, puve, bojājumi vai saspiedumi utt.) un sausnas saturs pārbaude (cukuru saturs un pH mērīšana). Augļiem jābūt līdzīgi dokumentiem, kas apliecina to izcelsmi. Viena no pamatprasībām ir tāda, ka augļiem jābūt bez bojājumiem, kas pasliktina to kvalitāti, un svešķermeņiem.

5.2. *Raudzējamās masas gatavošana un raudzēšana*

Kauliņus no plūmēm izņem ar atkaulotāju. Raudzējamo masu ar attiecīgu sūknī iesūknē raudzēšanas tvertnēs. Optimālais pH ir 2,8–3,5.

Optimālais aromāts un spirta saturs tiek sasniegts temperatūrā, kas tiek uzraudzīta un uzturēta konstantā līmenī (18–22 °C). Optimālais raudzēšanas ilgums ir atkarīgs no izmantoto augļu kvalitātes, parasti tas ir 10–14 dienas.

Norūgusi masa jādestilē pēc iespējas drīzāk, vai arī jānodrošina pienācīgi uzglabāšanas apstākļi līdz brīdim, kad destilācija var sākties.

5.3. *Destilēšana*

“Nagykunsági szilvapálinka” var ražot, izmantojot destilācijas iekārtas, kas piemērotas divreizējai frakcionētai destilācijai, kuras procesā izmanto destilācijas katlu, kam ir vara virsma (destilēšana, rafinēšana), vai jebkādu citu tehnisku risinājumu, kas nodrošina vajadzīgo organoleptisko kvalitāti.

5.4. *Izturēšana, nogatavināšana*

5.4.1. *Izturēšana*

“Nagykunsági szilvapálinka” jāiztur, līdz tā kļūst labi sabalansēta.

5.4.2. *Nogatavināšana*

5.4.2.1. “Nagykunsági szilvapálinka”, “érlelt” [nogatavināta]

Lai nodrošinātu, ka pālinkai piemīt harmoniska garša un aromāts, nogatavināšana jāveic rūpīgi sagatavotās un iztīrītās koka mucās. Ja āra temperatūra pārsniedz 25 °C, glabātavas gaiss jāmitrina, vismaz reizi nedēļā izsmidzinot ūdeni.

“Nagykunsági szilvapálinka” jānogatavina vismaz trīs mēnešus koka mucās, kuru tilpums nepārsniedz 1 000 l, vai vismaz vienu gadu koka mucās, kuru tilpums pārsniedz 1 000 l.

5.4.2.2. “Nagykunsági szilvapálinka”, “gyümölcságyon érlelt” vai “ágyas” [nogatavināta uz augļiem]

Ražojot “Nagykunsági szilvapálinka”, kas ir “gyümölcságyon érlelt” vai “ágyas” [nogatavināta uz augļiem], nogatavināšanas laikā uz katrēm 100 l pālinkas pievieno vismaz 10 kg gatavu augļu vai vismaz 5 kg žāvētu augļu, kas pieder pie tās pašas šķirnes, no kā ražota pālinka, un audzēti 4. punktā noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā. Nogatavināšanas process, kurā pievieno noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā audzētus augļus, ilgst vismaz trīs mēnešus. Nogatavināšanas process jādokumentē tā, lai tas būtu verificējams uz vietas.

5.5. *Pālinkas ražošana un apstrāde*

Lai izpildītu ļoti stingrās prasības, kas piemērojamas pudelēs pildītiem dzērieniem ($\pm 0,3$ tilp. % vai $\pm 1,5$ tilp. % pālinka, kas nogatavināta uz augļiem), izturētā un nogatavinātā destilāta spirta koncentrācija ir jākorrigē, pievienojot dzeramo ūdeni, lai iegūtu patēriņam piemērotu stiprumu. Ūdens var būt destilēts, atsāļots, demineralizēts vai mīkstināts ūdens.

Nogatavināto pālinku drīkst atdzesēt un filtrēt. Vajadzības gadījumā drīkst veikt apstrādi, kurā izmanto piemērotus tehniskos palīg līdzekļus, lai produktu filtrētu un atdalītu visus smagos metālus. Tad pālinku drīkst pildīt pudelēs.

Kad vajadzīgā spirta koncentrācija sasniegta, pālinku var saliet mazgātās pudelēs, kuras noslēdz ar skrūvējamiem alumīnija vāciņiem vai korķiem, kas atbilst pārtikas iepakojšanas kritērijiem, un aizplombē. Pudeles var būt izgatavotas no stikla vai keramikas.

Maksimālā pieļaujamā pudeļu ietilpība ir 2 litri; jebkādu lielāku tilpumu drīkst iepildīt pudelēs tikai vienā eksemplārā, kas paredzēts dāvināšanai. Aizplombēto pudeli drīkst arī ievietot dekoratīvā kastē.

6. **Saikne ar ģeogrāfisko vidi vai izcelsmi**

6.1. *Dati par ģeogrāfisko apgabalu vai izcelsmi, kuri ir saiknei būtiski*

Saikne starp “Nagykunsági szilvapálinka” un ģeogrāfisko apgabalu balstās uz produkta kvalitāti un reputāciju.

Gandrīz pilnībā līdzeno Naġkunšāgas ainavu sadala tikai Kunhalomas kalni, kā arī upes un to pietekas. Apgabalā ir ļoti arīdas leša un smilšu augsnes, kas bagātas ar humusu, tāpēc labi piemērotas augļu audzēšanai. Saulesgaismas stundu skaits pārsniedz 2 350 stundu gadā, bet gada vidējā gaisa temperatūra ir 12 °C. Vasaras gaisa vidējā temperatūra apgabalā ir augstāka nekā vidējā temperatūra valstī.

Viens no apgabalam raksturīgajiem augļu veidiem ir plūmes, kuras audzē apgabala augļu dārzos un kuru audzēšana ir sena tradīcija. Plūmes audzē augļu dārzos un vīndārzos. Upju un to pieteku krastos augsne ir pietiekami mitra plūmju audzēšanai, jo gruntsūdens līmenis ir augsts.

Gan plūmju tirdzniecībai, gan plūmju audzēšanai un izmantošanai Naġkunšāgas reģionā ir vēsturiskas tradīcijas, un sevišķi iecienītas ir 'Besztercei' un 'Vörös' šķirnes plūmes.

6.2. *Stiprā alkoholiskā dzēriena sevišķās īpašības, kas piedēvējamas ģeogrāfiskajam apgabalam*

Vietēji audzētas plūmes ir viena no visbiežāk izmantotajām izejvielām reģionā tradicionālajā pālinkas destilācijā. "Nagykunsági szilvapálinka" satur vismaz 40 % 'Vörös' un/vai 'Besztercei' šķirnes un šo šķirņu klonu plūmju destilātu. 'Besztercei' un 'Vörös' šķirnes plūmes ir valsts atzītas šķirnes, kas iekļautas Nacionālajā šķirņu katalogā.

Naġkunšāgas reģiona klimata un lielā saulesgaismas stundu skaita ietekmē veidojas īpaši garšīgas un aromātiskas plūmes ar augstu cukuru saturu. Augstais cukuru saturs destilātos, kas satur vismaz 40 % 'Vörös' un/vai 'Besztercei' šķirnes un šo šķirņu klonu plūmju, piešķir dzērienam raksturīgās marcipāna un ievārijuma notis.

Naġkunšāgas pālinkas svētki, kas kopš 2008. gada norisinās katru gadu, piesaista lielu skaitu apmeklētāju un ir palīdzējuši vairot "Nagykunsági szilvapálinka" popularitāti. Dzēriens ir pazīstams un atzīts arī starptautiskā mērogā, un tā eksports aptver plašu valstu loku, kas sniedzas no Rumānijas līdz Kanādai.

2016. gada 11. novembrī, trešajās pālinkas degustācijas dienās, ko organizēja Lauksaimniecības ministrija, "Nagykunsági szilvapálinka" tika prezentēta amatpersonām un preseī (<https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelulesugyi-miniszterium/hirek/eredetvedett-lehet-a-nagykunsagi-szilva-es-birspalinka>).

2017. gadā "Nagykunsági szilvapálinka" nozares profesionāļiem, ražotājiem un patērētājiem tika prezentēta konferencē "Pālinkas izcelsmes aizsardzības 15 gadi", kas norisinājās kā daļa no 78. Nacionālās lauksaimniecības un pārtikas rūpniecības izstādes (OMÉK).

2017. gadā "Nagykunsági szilvapálinka" tika prezentēta arī Berlīnes starptautiskajā zaļajā nedēļā (*Grüne Woche*) un Bukarestes izstādē *Indagra*.

"Nagykunsági szilvapálinka" kvalitāti apliecina arī šādas konkursos izcīnītas balvas:

- 2018. gadā – bronzas medaļa pālinkas un stipro alkoholisko dzērienu konkursā "Brillante", kas norisinājās Ģulā,
- 2017. gadā – bronzas medaļa V *Palóc* reģiona pālinkas un stipro alkoholisko dzērienu konkursā
- 2017. gadā – bronzas medaļa pālinkas un stipro alkoholisko dzērienu konkursā "Brillante", kas norisinājās Ģulā,
- 2013. gadā – zelta medaļa IV Vašas meģes atklātajā pālinkas un stipro alkoholisko dzērienu konkursā,
- 2012. gadā – Ungārijas produktu *Grand Prix*,
- 2012. gadā – zelta medaļa III Vašas meģes atklātajā pālinkas un stipro alkoholisko dzērienu konkursā,
- 2009. gadā – sudraba medaļa XVII Ungārijas nacionālajā pālinkas un starptautiskajā augļu destilātu konkursā,
- 2008. gadā – sudraba medaļa XVI Ungārijas nacionālajā pālinkas un starptautiskajā augļu destilātu konkursā, kas norisinājās Ģulā,
- 2008. gadā – Čempiona balva XVI Ungārijas nacionālajā pālinkas un starptautiskajā augļu destilātu konkursā, kas norisinājās Ģulā,
- 2000. gadā – bronzas medaļa I katla destilātu festivālā, kas norisinājās Ģulā.

7. **Eiropas Savienības vai valsts/reģiona noteikumi**

- 1997. gada XI Likums par preču zīmju un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību
- 2008. gada LXXIII Likums par pālinku, vīnogu izspaidu pālinku un Nacionālo Pālinkas padomi

- Valdības 2009. gada 30. jūlija Dekrēts Nr. 158/2009, ar ko nosaka detalizētus noteikumus par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un produktu inspicēšanu
- Valdības 2012. gada 29. februāra Dekrēts Nr. 22/2012 par Valsts pārtikas aprites drošuma biroju
- Eiropas Parlamenta un Padomes Regula (EK) Nr. 110/2008 (2008. gada 15. janvāris) par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību un ar ko atceļ Padomes Regulu (EEK) Nr. 1576/89
- Komisijas Īstenošanas regula (ES) Nr. 716/2013 (2013. gada 25. jūlijs), ar ko paredz noteikumus par to, kā piemērot Eiropas Parlamenta un Padomes Regulu (EK) Nr. 110/2008 par stipro alkoholisko dzērienu definīciju, aprakstu, noformējumu, marķējumu un ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu aizsardzību

8. **Pieteikuma iesniedzējs**

8.1. *Dalībvalsts, trešā valsts vai juridiska/fiziska persona*

Nosaukums: *Sziczsek Pálinkafőzde Korlátolt Felelősségű Társaság*

8.2. *Pilna adrese (iela, mājas numurs, pilsēta, pasta indekss, valsts)*

Adrese: *Ókincsem III. kersztút 10-14, 5461 Tiszaföldvár, Ungārija*

9. **Ģeogrāfiskās izcelsmes norādes papildinājumi**

Papildinājums jānorāda atsevišķi no nosaukuma.

Papildinājums: *“Érlelt” [nogatavināta]*

Nosaukumu “Nagykunsági szilvapálinka” var papildināt ar apzīmējumu “érlelt” [nogatavināta], ja tā nogatavināta saskaņā ar 5.4.2.1. punktu.

Papildinājums: *“Gyümölcságyon érlelt” vai “Ágyas” [nogatavināta uz augļiem]*

Nosaukumu “Nagykunsági szilvapálinka” var papildināt ar apzīmējumu “Gyümölcságyon érlelt” vai “Ágyas” [nogatavināta uz augļiem], ja tā nogatavināta saskaņā ar 5.4.2.2. punktu.

10. **Īpaši marķēšanas noteikumi**

Uz iepakojuma (taras) jānorāda šāda informācija:

“földrajzi árujelző” [ģeogrāfiskās izcelsmes norāde] (atsevišķi no nosaukuma).

ISSN 1977-0952 (elektroniskais izdevums)
ISSN 1725-5201 (papīra izdevums)