



Izdevums  
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

65. gadagājums

2022. gada 17. augusts

Saturs

II *Informācija*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

**Eiropas Komisija**

2022/C 312/01	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.10835 – ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY) <sup>(1)</sup> .....	1
2022/C 312/02	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.10718 – KINGSPAN / ONDURA) <sup>(1)</sup> .....	2
2022/C 312/03	Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju (Lieta M.10836 – EQUINOR / SSE / TRITON POWER) <sup>(1)</sup> .....	3

IV *Paziņojumi*

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

**Eiropas Komisija**

2022/C 312/04	Euro maiņas kurss — 2022. gada 16. augusts .....	4
---------------	--	---

V *Atzinumi*

CITI TIESĪBU AKTI

**Eiropas Komisija**

2022/C 312/05	Grozītā vienotā dokumenta publikācija, ko pēc maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas veic saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta otro daļu .....	5
---------------	--	---



## II

*(Informācija)*

## EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

## EIROPAS KOMISIJA

**Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju****(Lieta M.10835 – ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2022/C 312/01)

Komisija 2022. gada 10. augustā 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 <sup>(1)</sup> 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 32022M10835. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

---

<sup>(1)</sup> OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

**Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju****(Lieta M.10718 – KINGSPAN / ONDURA)****(Dokuments attiecas uz EEZ)**

(2022/C 312/02)

Komisija 2022. gada 8. augustā 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 <sup>(1)</sup> 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 32022M10718. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

---

<sup>(1)</sup> OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.



**Iebildumu necelšana pret paziņoto koncentrāciju**  
**(Lieta M.10836 – EQUINOR / SSE / TRITON POWER)**

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(2022/C 312/03)

Komisija 2022. gada 11. augustā nolēma neiebildst pret iepriekš minēto paziņoto koncentrāciju un atzīt to par saderīgu ar iekšējo tirgu. Šis lēmums pamatots ar Padomes Regulas (EK) Nr. 139/2004 <sup>(1)</sup> 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 32022M10836. *EUR-Lex* piedāvā tiešsaistes piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem.

---

<sup>(1)</sup> OV L 24, 29.1.2004., 1. lpp.

## IV

(Paziņojumi)

## EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

## EIROPAS KOMISIJA

**Euro maiņas kurss <sup>(1)</sup>****2022. gada 16. augusts**

(2022/C 312/04)

**1 euro =**

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,0131	CAD	Kanādas dolārs	1,3076
JPY	Japānas jena	136,11	HKD	Hongkongas dolārs	7,9449
DKK	Dānijas krona	7,4368	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6012
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,84218	SGD	Singapūras dolārs	1,3980
SEK	Zviedrijas krona	10,5365	KRW	Dienvīdkorejas vona	1 329,66
CHF	Šveices franks	0,9625	ZAR	Dienvīdāfrikas rands	16,6556
ISK	Islandes krona	140,30	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	6,8767
NOK	Norvēģijas krona	9,8428	HRK	Horvātijas kuna	7,5100
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	IDR	Indonēzijas rūpija	14 968,68
CZK	Čehijas krona	24,540	MYR	Malaizijas ringits	4,5245
HUF	Ungārijas forints	406,20	PHP	Filipīnu peso	56,602
PLN	Polijas zlots	4,7043	RUB	Krievijas rublis	
RON	Rumānijas leja	4,8820	THB	Taizemes bāts	35,930
TRY	Turcijas lira	18,1994	BRL	Brazīlijas reāls	5,1835
AUD	Austrālijas dolārs	1,4463	MXN	Meksikas peso	20,1595
			INR	Indijas rūpija	80,3745

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

## V

(Atzinumi)

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Grozītā vienotā dokumenta publikācija, ko pēc maznozīmīga grozījuma apstiprināšanas veic saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta otro daļu**

(2022/C 312/05)

Eiropas Komisija ir apstiprinājusi šo maznozīmīgo grozījumu saskaņā ar Komisijas Deleģētās regulas (ES) Nr. 664/2014 <sup>(1)</sup> 6. panta 2. punkta trešo daļu.

Ar šā maznozīmīgā grozījuma apstiprināšanas pieteikumu var iepazīties Komisijas datubāzē *eAmbrosia*.

## VIENOTAIS DOKUMENTS

## “RIGOTTE DE CONDRIEU”

ES Nr.: PDO-FR-0782-AM02 — 11.5.2022

ACVN (X) AĢIN ( )

1. **Nosaukums vai nosaukumi**

“Rigotte de Condrieu”

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts**

Francija

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

1.3. grupa. Siers

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

“Rigotte de Condrieu” ir neliela izmēra siers, ko ražo no nenokrejota svaiga kazas pilnpiena. To iegūst, pienu sarecinot ar pienskābes baktēriju kultūru palīdzību. Tas ir nepresēts mīksts masas siers.

Beidzoties minimālās nogatavināšanas laikam (8 dienas, sākot ar dienu, kad tas izņemts no veidnes), tam ir neliela rituliša forma, tā diametrs ir no 4,2 līdz 5 cm, augstums no 1,9 līdz 2,4 cm. Tā svars ilgākā nogatavināšanas posmā nedrīkst būt mazāks par 30 gramiem.

Rituliša virsmas mikrofloru veido pelējums ziloņkaula, baltā vai zilā krāsā. Tas ir siers, kura masa ir baltā līdz ziloņkaula krāsā, stingra un gluda. Pēc pilnīgas izžāvēšanas šā siera 100 gramos ir vismaz 40 gramu tauku un ne mazāk par 40 gramu sausas.

(<sup>1</sup>) OV L 179, 19.6.2014., 17. lpp.

Degustējot jūtams, ka ir izveidojies riekstu, pamežam raksturīgo smaržu un sūkalu aromāts; tā garša ir vidēji sāļa.

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

Kazu pamatbarība gada laikā galvenokārt ir ģeogrāfiskajā apgabalā iegūta rupjā lopbarība.

Rupjo lopbarību veido svaiga zāle, sauss siens no pastāvīgajām vai pagaidu ganībām un, vispārīgāk, augi, kurus tās apēd ganoties, kaltēta lucerna ar proteīna saturu līdz 20 % (neieskaitot), no citu sugu kultūraugiem iegūta nefermentēta lopbarība, kura nepasliktina piena garšu: šādi kultūraugi ir nenogatavojusies labība, proteīnaugi, eļļas augi, bumbuļi, pākšaugi, kas izēdināmi ar lopbarību.

Papildus kazu barībā atļauts izmantot plēves ietinumos uzglabātu zāli ar noteikumu, ka tajā ir vismaz 55 % sausnas un tas ir viena plāvuma siens no katrām lauku saimniecības ganībām.

Kazas ganās vai tiek apgādātas ar zaļo lopbarību no ģeogrāfiskā apgabala, kad to ļauj laika apstākļi, turklāt gadā šāda barība tām jāizēdina vismaz 120 dienas.

Izēdinātās papildbarības ikgadējais daudzums katrai kazai nedrīkst pārsniegt 350 kg barības izejvielas. Ir noteikts atļautās papildbarības saraksts. Dzīvnieku ēdināšanai atļauts izmantot tikai augu izcelsmes barības līdzekļus, blakusproduktus un papildbarību, kas iegūta no ģenētiski nemodificētiem produktiem.

Priekšroka dodama lopbarībai un papildbarībai, kas ražota ģeogrāfiskajā apgabalā.

Lopbarība un papildbarība, kas ražota ārpus ģeogrāfiskā apgabala, kopā nedrīkst pārsniegt 20 % no dzīvnieku patērētās barības sausnas.

### 3.4. *Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā*

Piena ieguve, pārstrādāšana sierā un siera nogatavināšana jāveic minētajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

—

### 3.6. *Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi*

Neskatot pārtikas produktu marķēšanas un noformēšanas noteikumos paredzētās obligātās norādes, uz visiem sieriem ar cilmes vietas nosaukumu "Rigotte de Condrieu" vai vismaz uz katras patērētājiem tirgū laistās vienības ir jābūt marķējumam ar cilmes vietas nosaukumu, kas uzrakstīts ar rakstzīmēm, kuru lielums ir vismaz divas trešdaļas no marķējumā izmantoto lielāko rakstzīmju lieluma, un Eiropas Savienības ACVN simbolam tajā pašā redzeslaukā.

## 4. **Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija**

"Rigotte de Condrieu" tiek ražots Pilā masīvā [*massif du Pilat*], kas atrodas dienvidrietumos no Lionas pilsētas. Šis masīvs daļēji klāj divus departamentus — Ronas [*Rhône*] un Luāras [*Loire*] departamentu. Tas iekļaujas Ronas-Alpu [*Rhône-Alpes*] reģionā. Piena ražošana, tā pārstrāde sierā un siera nogatavināšana jāveic šādu pašvaldību teritorijā: Ronas [*Rhône*] departamenta pašvaldības:

pašvaldību teritorijas, kas ražošanas apgabalā ietilpst pilnībā: Ampuis, Condrieu, Echalas, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Trèves, Tupin-et-Semons;

daļēji iekļautās pašvaldības, izslēdzot urbanizēto teritoriju: Givors, Saint-Romain-en-Gier;

Luāras [*Loire*] departamenta pašvaldības:

pašvaldību teritorijas, kas ražošanas apgabalā ietilpst pilnībā: Le Bessat, Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Châteauneuf, Chavanay, Chuyer, Colombier, Doizieux, Farnay, Graix, Lupe, Maclas, Malleval, Pavezin, Pelussin, Planfoy, Roisey, Saint-Appolinard, Sainte-Croix-en-Jarez, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-Sur-Rhône, Saint-Paul-en-Jarez, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Tarentaise, La Terrasse-sur-Dorlay, Thélis-la-Combe, La Valla-en-Gier, Veranne, Verin, La Versanne;

daļēji iekļautās pašvaldības, izslēdzot urbanizēto teritoriju: *Saint-Chamond, Saint-Étienne*.

## 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Pilā masīva [*massif du Pilat*] dabas īpašības apvienojumā ar vietējās lopbarības lielo īpatsvaru dzīvnieku barībā un tradicionālajām pārstrādes metodēm nodrošina neatkārtojamību un raksturīgos aromātus šiem neliela izmēra sieriem “Rigotte de Condrieu”, kuru labā slava turpina pastāvēt jau ilgāk nekā simt gadu.

“Rigotte de Condrieu” ražošanas ģeogrāfisko apgabalu raksturo izšķirīgi dabas faktori un cilvēkfaktori. Masīvs teritoriju pakļauj dažādām klimatiskajām ietekmēm, rada tādu ģeomorfoloģiju, kuru iezīmē nogāze, skābas un seklas brūnaugsnes un ļoti liela bioloģiskā daudzveidība.

Tas rada lauksaimniecības produktu dažādību, kur kazu audzēšanai tradicionāli ir liela nozīme un tā ir saglabājusi vērā ņemamu aktivitāti.

Pilā masīvs [*massif du Pilat*] ir vidēji augstu kalnu masīvs, kuru ziemeļrietumos un austrumos norobežo ielejas (Žjē [*Gier*], Ondēnas [*Ondaine*] un Ronas [*Rhône*] ieleja) un dienvidos — Etēzas [*Eteize*] pakalns. Tas ir pārējam Centrālajam masīvam ļoti netipisks, ģeoloģiski daudzveidīgs masīvs ar skābām un vieglām augsnēm, īsteni kalnainu ainavu un ļoti izteiktām nogāzēm. Šo masīvu raksturo seni vulkāniski (eruptīvi) un metamorfie ieži. Tur ir sastopami reti ģeoloģiski veidojumi no raksturīgām sacementējušos klinšu grēdām — širā [*chirats*]. Šo augšņu ķīmiskais sastāvs ir diezgan viendabīgs — tajās ir daudz silīcija un maz dzelzs. Šādi apstākļi veicina skābu augšņu veidošanos.

Pilā masīvs [*massif du Pilat*] ir klimatisko ietekmju krustpunkts, kur saplūst Atlantijas okeāna, Vidusjūras un kontinentālās ietekmes. Temperatūru un nokrišņu daudzumu ļoti ietekmē šīs teritorijas stāvais reljefs. Nokrišņu daudzums ir mērens — 580 līdz 1000 mm, un tas gadā sadalās nevienmērīgi. Vasarai raksturīgs sausums. Pilā klimatu raksturo arī bieži un stipri vēji.

Teritorijas dabīgā augu sega attīstās piekaļņu un kalnu līmenī. Neraugoties uz to, ka kalnu augstums virs jūras līmeņa nav liels, un uz masīva kontinentālo uz dienvidiem vērsto izvietojumu, Pilā masīvā ir attīstījusies un nostiprinājusies izteikta, kalnu apvidum raksturīga augu valsts.

Teritorijas ainavas veidojas ap virsotni. Ciemati koncentrēti un izveidoti augstienēs (reljefa izvīzījumi) starp kalnu virsājiem klātām augstieņu “galotnēm”, skujkoku mežiem un gravām.

Pusi teritorijas klāj meži, un aptuveni 80 % lauksaimniecībā izmantojamās zemes platības, kas ir tikai 36 % teritorijas, aizņem lopbarības audzēšanai atvēlētās platības, no kurām divas trešdaļas ir dabiskās ganības.

Milzīgā augu valsts daudzveidība, kas novērojama Pilā masīvā (40 līdz 60 sugu katra veida ganībās) ļauj konstatēt vērā ņemamu skaitu pļavu dzīvotņu, kas atbilstīgi Dabisko dzīvotņu direktīvai atzītas par Kopienai nozīmīgām.

Floru galvenokārt veido augi, kuriem labāk patīk augt skābā vai viegli skābā augsnē. Visplašāk pazīstamās sugas ir tādas stiebrzales, kā, piemēram, augstā dižauza, pākšaugi, piemēram, vanagnadziņi, vai citas sugas, piemēram, pļavas vilkmēles (*Sucissa pratensis*) vai tūruma pēterene.

Pilā masīvs ir veidojums, kurā jauktās — augkopības un lopkopības — lauku saimniecībās kazu audzēšana ir tradicionāla; kazu audzēšanas rūpals, kas iesākumā bija sieviešu ziņā, ļāva dažādot saimniecisko darbību.

Jau kopš XVIII gs. kazu audzēšana attīstījās galvenokārt Pilā masīva sausākajos apgabalos, kuri mazāk piemēroti liellopu audzēšanai. Tradicionāli ģeogrāfiskā apgabala lauku saimniecības ražoja gan govus, gan kazas piena sieru. Govs piena siers bija galvenokārt domāts pašu patēriņam, lai vērtīgāko kazas sieru varētu pārdot.

Struktūrās, kuru ražīgums ir ierobežots, kazas bija izmaksu/ieguvumu efektivitātes papildinājums, jo tika izmantotas tās platības, kuras nebija pietiekami piemērotas liellopiem. Tādā veidā kazu audzēšana ļāva ražot vairāk piena vienā platības vienībā.

Patēriņa vietu — Lionas [*Lyon*] un Sentetjēnas [*Saint-Étienne*] — tuvums ir tas, ar ko var izskaidrot šā siera mazo izmēru, kas bija piemērots ātrai kaltēšanai un nogatavināšanai. Maza izmēra sietu (aptuveni 7 cm diametrā) izvēle ļāva atšķirt kazas piena sieru no govus piena siera, kuru veidoja lielākos sietos. Šī izvēle ir saistīta arī ar kazas piena nelielo daudzumu vienā lauku saimniecībā, jo kazu ganāmpulki nebija lieli.

Atbilstīgi tradīcijai izmanto nenokrejtū svaigu kazas pilnpienu. Pārstrādes paņēmieni pielāgoti, lai sieru varētu ražot, pienu sarecinot ar pienskābes baktēriju kultūru palīdzību, nogatavinot un paskābinot. Pienskābes baktēriju uzsējai izmanto galvenokārt iepriekšējās recēšanas sūkalas. Ritulišu veidošanas gaitā jāņem vērā recekļa struktūra; recekli nedrīkst sagriezt, iepriekš susināt vai maisīt. Siera veidņu apvēršana tiek veikta divpadsmit stundas pēc ievietošanas veidnē, reizē to arī no abām pusēm sālot ar sausās sālīšanas paņēmieni.

Sākot ar 8. dienu pēc tā izņemšanas no veidnes, "Rigotte de Condrieu" parādās tā specifiskās īpašības.

"Rigotte de Condrieu" raksturo:

- nelielais izmērs (mazais ritulītis nedaudz smagāks par 30 g),
- tā mikroflora veido smalku, baltu, ziloņkaula krāsas vai zilu virsu,
- tā masas konsistence ir stingra, masa ir gluda, bez acīm, un ēdot tā ir mīksta,
- sieram ir riekstu, pamežam raksturīgo smaržu un sūkalu aromāts, tam ir vidēji sāļa garša.

Skābās, smilšainās un seklās augsnes, kas raksturīgas šim apgabalam, īpašie vietējie klimatiskie apstākļi un dzīvnieku audzēšanas prakse ir ļāvusi iekopt un uzturēt ganības ar ļoti daudzveidīgu un skābai videi raksturīgu augu valsti.

Ģeogrāfiskā apgabala pļavu floras daudzveidība un tās botāniskais sastāvs ietekmē taukos šķīstošo vielu saturu un sastāvu pienā. Tās turklāt ļauj attīstīties mikrobu populācijai, kas vēlāk pāriet uz serumiem, kurus izmanto piena papildināšanai ar baktērijām pirms recināšanas, un ļauj sieru nogatavināt un nosaka tā dažādos aromātus.

Dzīvnieku audzēšanas metodes, kuras izmanto saistībā ar "Rigotte de Condrieu" ražošanu un kurās priekšroka tiek dota vietējo resursu izmantošanai — vietēji ražotai lopbarībai, ganībām, zaļās lopbarības izēdināšanai un dzīvnieku izvešanai svaigā gaisā —, ļauj apgabala specifikai izpausties vislabākajā veidā.

Svaiga pilnpiena pārstrāde un pienskābes baktēriju uzsēja, kurā galvenokārt izmanto iepriekšējās recēšanas sūkalas, turklāt saglabā minēto piena mikrofloru.

Pienskābes klātbūtne pārstrādes procesā, kad masas veidošanā tiek ņemta vērā recekļa struktūra, ļauj "Rigotte de Condrieu" sieram iegūt gludu masu un viendabīgu konsistenci. Rituliša apvēršana, kas paredzēta pēc tā izveidošanas, abu tā pušu sālīšana ar sauso sāli turklāt ļauj vienmērīgi sadalīt sāli. Šie pārstrādes paņēmieni ļauj iegūt sieru, kura masas konsistence ir stingra, viendabīga un ēdot mīksta.

Pilā masīva ģeogrāfiskais izvietojums svarīgu patēriņa centru tuvumā, tas, ka šis apgabals ir vējains (vēsturiski "Rigotte de Condrieu" tika susināts kārkļu klūgu grozā "chasière" (savdabīgs sieta skapis ārpus telpām)), kā arī siera ražošanas saimniecību struktūra nosaka, ka tiek gatavots maza izmēra kazas siers. Siera nelielais izmērs ļauj to pietiekami ātri nosusināt un pēc tam nogatavināt.

Dabas vides īpašības un vietējās lopbarības lielais īpatsvars dzīvnieku barībā, kā arī pārstrādes prasmes, kas sekmē notecināšanu un saglabā piena mikrofloru, uz šā nelielā izmēra (4,2 līdz 5 cm diametrā) siera virsas rada daudzkrāsainas un smalkas piena mikrofloras kultūras, kas atbilst šāda veida sieru tirdzniecības tradīcijai dažādos nogatavināšanas posmos, kā arī veido riekstu, pamežam raksturīgo smaržu un sūkalu aromātus un vidēji sāļu garšu.

Šīs īpašības ir tās, kas padara atšķirīgu šo nelielā izmēra sieru, kurš kopš XVIII gs. beigām izstrādāts Pilā masīvā un pamazām ieguvis reputāciju visā reģionā. Tā nosaukums sākotnēji bija "Rigotte", vēlāk "Rigotte de Condrieu" saistībā ar Kondrjē [*Condrieu*] kantona nosaukumu, kurš līdz tvaikoņu attīstības periodam XIX gs. vidū bija ļoti aktīvs ar Ronas upi saistīts tirdzniecības centrs. Jau Ž. Gišēra un Š. Ponsāra 1927. gada pētījumā "Lauksaimniecība Ronas departamentā 1926. gadā" (*J. Guicherd et Ch. Ponsart, "L'Agriculture du Rhône en 1926"*) "Rigotte de Condrieu" minēts kā viens no diviem slavenajiem Ronas departamenta kazas sieriem.

### Atsauce uz specifiskācijas publikāciju

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-423d5444-b239-4166-96ee-327fe057d3a2](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-423d5444-b239-4166-96ee-327fe057d3a2)

**Apstiprināšanas pieteikuma publikācija attiecībā uz produkta specifikācijas grozījumu, kas nav maznozīmīgs, saskaņā ar 50. panta 2. punkta a) apakšpunktu Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu kvalitātes shēmām**

(2022/C 312/06)

Šī publikācija dod tiesības trīs mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas izteikt iebildumus pret šo pieteikumu atbilstīgi Eiropas Parlamenta un Padomes Regulas (ES) Nr. 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51. pantam.

APSTIPRINĀŠANAS PIETEIKUMS ATTIECĪBĀ UZ PRODUKTA SPECIFIKĀCIJAS GROZĪJUMU, KAS NAV MAZNOZĪMĪGS, AIZSARGĀTA CILMES VIETAS NOSAUKUMA / AIZSARGĀTAS ĢEOGRĀFISKĀS IZCELSMES NORĀDES GADĪJUMĀ

**Grozījuma apstiprināšanas pieteikums saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta pirmo daļu**

**“Pitina”**

**ES Nr.: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022**

**ACVN ( ) AĢIN (X)**

**1. Pieteikuma iesniedzēja grupa un tās likumīgās intereses**

Associazione Produttori Pitina  
Via Roma, 1 - 33092 Meduno — PN  
ITALIA

Tālr. +39 3356987484

E-pasts: info@pitina-igp.it

Associazione Produttori Pitina (“Pitina” ražotāju apvienība) ir tiesības iesniegt grozījuma pieteikumu atbilstīgi Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas 2013. gada 14. oktobra Dekrēta Nr. 12511 13. panta 1. punktam.

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts**

Itālija

**3. Produkta specifikācijas punkts, uz kuru attiecas grozījums vai grozījumi**

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne
- Marķējums
- Cits [precizēt]

**4. Grozījuma vai grozījumu veids**

- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu
- Ar reģistrētu ACVN vai AĢIN apzīmēta produkta specifikācijas grozījums, kuru nevar uzskatīt par maznozīmīgu saskaņā ar Regulas (ES) Nr. 1151/2012 53. panta 2. punkta trešo daļu, ja vienots dokuments (vai tā ekvivalents) attiecībā uz produktu nav publicēts.

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

## 5. Grozījums vai grozījumi

### 5.1. Būtisko daļu grozījums: produkta apraksts

Maksimālais sāls un olbaltumvielu saturs, kas norādīts produkta specifikācijas 2. panta (produkta apraksts) 4. punktā un vienotā dokumenta 3.2. punktā (tā produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums), ir grozīts šādi.

Sāls satura robežvērtība ir grozīta no “< 3,5 %” uz “< 5,3 %”.

Grozījums ir drukas kļūdas labojums parametrā “sāls”. Pašreizējā vērtība ir drukas kļūdas rezultāts, jo tika samainīti vietām divi cipari. Tas ir skaidri redzams, salīdzinot ar skaitļiem, kas norādīti produkta specifikāciju 5. panta 2. punkta 5. apakšpunktā un kas parāda, ka garšvielās uz kilogramu gaļas masas ir atļauts pievienot vismaz 15 g un ne vairāk kā 32 g sāls: ņemot vērā svara samazināšanos par 30–35 % nogatavināšanas laikā, 32 g sāls, kas pievienoti garšvielām uz katru kilogramu svaigas gaļas, nogatavinātajā gaļā jau atbilst 47,5–49,2 g sāls, kas ir tuvu pareizajai robežvērtībai 5,3 %, taču nebūtu atbilstoši nepareizajai robežvērtībai, kas ir spēkā pašlaik. Pareizais skaitlis joprojām atbilst mazai sāls devai, jo nātrija hlorīds apvienojumā ar kūpināšanu parasti darbojas kā konservants.

Olbaltumvielu satura robežvērtība ir grozīta no “< 28 %” uz “< 38 %”.

Grozījums attiecas uz izmaiņām parametrā “olbaltumvielas”. Vēsturiski aitas un kazas, kuru gaļa tika izmantota “Pitina” ražošanā, bija veci dzīvnieki savas darba dzīves noslēgumā. Vēlāk izmaiņas uzskatos par to, kas ir “darba dzīves noslēgums”, pakāpeniski noveda pie jaunāku dzīvnieku izmantošanas, un tā rezultātā olbaltumvielu saturs mēdz būt augstāks.

Laikā, kad tika veikti no vecu dzīvnieku gaļas ar zemu olbaltumvielu saturu ražotu produktu racionālo paraugu pirmie fizikāli ķīmiskie novērtējumi, norma attiecībā uz “Pitina” bija olbaltumvielu saturs, kas mazāks par 28 %. Ražošanas paplašināšanās, reaģējot uz mūsdienu lauksaimniecības pārtikas patēriņa paradumu pastāvīgo attīstību un no ražošanas (gaļas un piena) audzēšanas cikliem nākušu dzīvnieku izmantošanu, ir uzlabojusi izmantotās gaļas kvalitāti un tādējādi novedusi pie olbaltumvielu satura standartizācijas atbilstoši visplašāk izmantotās gaļas īpašībām, vienlaikus joprojām ievērojot tradicionālās pārstrādes metodes.

“Pitina” tradīcija un sākotnējās īpašības ir saglabātas neskartas ar noteikumiem, ar kuriem precizē maksimālo olbaltumvielu saturu, nevis minimālo vērtību, kā tas ir lielākajā daļā aprakstošo prasību attiecībā uz gaļas izstrādājumiem un/vai citiem gaļas produktiem.

### 5.2. Nebūtisko daļu grozījums: Ražošanas metode

Produkta specifikācijas 5. panta 2. punkta (pārstrādes posmi un metodes) 5. apakšpunkts un vienotā dokumenta 3.3. punkts (barība un izejvielas) ir grozīti attiecībā uz nitrātu un nitrītu izmantošanu garšvielu maisījumā, lai padarītu šo divu piedevu izmantojumu brīvprātīgu, nevis obligātu.

Ar šo grozījumu specifikācijā par nitrītu un nitrātu izmantošanu garšvielu maisījumā tiek ieviests formulējums “pēc izvēles”.

Grozījuma mērķis ir skaidri paredzēt iespēju neizmantot nitrītus un nitrātus kā konservantus un/vai stabilizatorus, jo vairāki ražotāji uzskata, ka šī prakse nav būtiska prasībām atbilstoša produkta “Pitina” ražošanai. Šā grozījuma dēļ nav jāmaina produkta apraksts, jo gatavā produkta aprakstā ir precizēts, ka šīs piedevas ir pievienotas šādā daudzumā: nitrātiem mazāk par 100 mg/kg un nitrītiem — mazāk par 25 mg/kg, kas atbilst arī gadījumam, kad šo piedevu nav vispār.

### 5.3. Nebūtisko daļu grozījums: Ražošanas metode

Produkta specifikācijas 5. panta 2. punkta (pārstrādes posmi un metodes) 6. un 7. apakšpunkts ir grozīti, lai sniegtu detalizētākas specifikācijas attiecībā uz kūpināšanas un žāvēšanas posmiem.

Jo īpaši ir grozīts 6. apakšpunkts, lai precizētu, ka kūpināšanu “var aizstāt ar žāvēšanu”, un kūpināšanas vides temperatūra ir mainīta no “18–30 °C” uz “nedrīkst pārsniegt 30 °C”.



Minētā punkta 7. apakšpunktā žāvēšanas ilguma aprēķināšanas sākuma laiks ir mainīts no “24.00 dienā, kad sākas žāvēšana” uz “no stundas, kad sākas žāvēšana”.

Šo grozījumu kopējā ietekme ir tāda, ka tiek skaidri noteikta iespēja savstarpēji nomainīt žāvēšanas un kūpināšanas posmus, neskarot jau precizētās atbilstošās prasības. “Pitina” zemais kūpināšanas līmenis un žāvēšanas procesa vieglais raksturs nepieprasa abu šo darbību stingru secību, bet gan nogatavināšanas posmam nepieciešamo iedarbību apvienojumu. “Pitina” ražošanas procesā dažkārt ir savstarpēji jānomaina kūpināšanas un žāvēšanas posmi, vienlaikus joprojām saglabājot sākotnējo minimālo, maksimālo un kopējo ilgumu un degšanas laiku, un tiem jebkurā gadījumā ir jānotiek pirms nogatavināšanas posma.

Kūpināšanas telpas minimālā temperatūras robežvērtība ir atcelta, jo tas nav tehnoloģisks parametrs, kas ietekmē ražošanas procesa rezultātus, un tādējādi drīkst ietvert arī temperatūru procesa beigās, kas var būt zemāka par 18 °C, jo īpaši aukstajos ziemas mēnešos. Lai nodrošinātu pareizu produkta kūpināšanu un konservēšanu, vienīgais svarīgais temperatūras ierobežojums, kas ir jāievēro, ir maksimālā temperatūra 30 °C.

Visbeidzot, formulējums, kas attiecas uz žāvēšanas posma sākuma aprēķināšanas metodi, ir izlabots, lai novērstu redakcionālu kļūdu pašreizējā produkta specifikācijā, kurā nepareizi norādīts, ka žāvēšanas posma aprēķins sākas 24 stundas pēc žāvēšanas faktiskā sākuma.

Aprakstītie grozījumi nerada izmaiņas produkta sastāvā vai aprakstā.

## VIENOTAIS DOKUMENTS

### “PITINA”

ES Nr.: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

ACVN ( ) AĢIN (X)

#### 1. Nosaukums vai nosaukumi

“Pitina”

#### 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. Tā produkta apraksts, uz kuru attiecas 1. punktā minētais nosaukums

“Pitina” ražo no masas, kas sastāv no:

- pārsvarā liesas šādu sugu dzīvnieku gaļas gabaliem: aitas, kazas, stirnas, dambrieža, staltbrieža vai ģemzes;
- pārsvarā treknas cūku vēderdaļas vai plecu gaļas gabaliem.

Pēc ārējā izskata produktam “Pitina” ir puslodes forma, kuras krāsa var būt no zeltaini dzeltenas līdz dzeltenbrūnai;

griezuma vietā produkta krāsa ir no koši sarkanās līdz tumšam bordo tonim, turklāt ārējās malas virzienā krāsa kļūst tumšāka. Pārgriezta masa ir liesa un smalkšķiedraina. Tai ir pilnīga un aromātiska garša ar raksturīgu dūmojuma aromātu.

Produktu “Pitina” piedāvājot tirdzniecībā, tam ir jābūt ar šādām ķīmiskajām un fizikālajām īpašībām:

mitruma saturs: < 55 %,

sāls < 5,3 %,

olbaltumvielas < 38 %,

nitrāti < 100 mg/kg,

nitrīti < 25 mg/kg.

“Pitina” sver 100–300 g.

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

— Izejviela (gaļa):

“Pitina” ražošanai izmantojamās izejvielas ir aitas vai kazas gaļa vai šādu nagaiņu medījuma gaļa: stirnas, dambrieža, staltbrieža, ģemzes (izmanto pārsvarā produkta liesajai daļai), un cūku vēderdaļas un/vai plecu daļas gabals (izmanto pārsvarā produkta treknajai daļai).

Liesās daļas sastāvā ir jābūt gaļai no tikai vienas no iepriekš uzskaitītajām sugām.

Garšvielas:

tas ir jūras sāls vai akmeņsāls vai to abu maisījums kopā ar pipariem, ķiplokiem, vīnu un garšaugiem; pēc izvēles pievieno arī nitrītus un nitrātus.

Ir atļauts izmantot šādus garšaugus: kadiķogas, ķimenes vai savvaļas fenheli, fenheļa sēklas, muskusa pelašķi.

Panējums:

kukurūzas milti.

Gaļai kā izejvielai ir jāatbilst šādām prasībām:

- gaļas krāsa un īpašības: liesa, sarkana gaļa, bez taukiem, bez sīkiem asinsizplūdumiem vai hematomām;
- cūku vēderdaļas un/vai plecu gaļas krāsa un īpašības: liesums sarkanrozā krāsā un treknums sniegbaltā krāsā.

Mehanizēti atdalītu gaļu izmantot nav atļauts.

Gaļai kā izejvielai ir jāatbilst šādam procentuālajam sastāvam:

	Minimālais saturs	Maksimālais saturs
Liesuma daļa	70 %	90 %
Treknuma daļa	10 %	30 %

### 3.4. Konkrēti ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā

Visi “Pitina” ražošanas posmi, sākot no izejvielas zemādas tauku noņemšanas līdz produkta nogatavināšanai, notiek ražošanas ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

Produktu “Pitina” pārdod veselu, vakuumpakojumā vai aizsargatmosfēras iepakojumā. To drīkst iepakot tikai ražošanas apgabalā un tā paša ražošanas procesa ietvaros. Šādi iepakojuma ierobežojumi ir nepieciešami, lai garantētu produkta specifiskās īpašības. Atšķirībā no citiem nogatavinātiem produktiem “Pitina” masa netiek iepildīta apvalkā. Produkts ir “ietīts” vienīgi kukurūzas miltu aizsargkārtā, pašu tā masu veidojot puslodes formā. Produkta iepakojšana ražošanas procesā ļauj izvairīties no tā, ka “Pitina” zaudē savu formu un pārmērīgi sacietē mitruma un nekontrolētas temperatūras ietekmē.

### 3.6. Ar reģistrēto nosaukumu apzīmētā produkta marķēšanas īpašie noteikumi

Uz katra iepakojuma ir jābūt produkta logotipam un ES simbolam. Aizsargātā ģeogrāfiskās izcelsmes norāde “Pitina” uz etiķetes ir jāatveido ar skaidriem un neizdzēšamiem burtiem, kas skaidri atšķiras no jebkādiem citiem uz etiķetes esošiem uzrakstiem; turpat aiz tās ir jābūt uzrakstam “aizsargāta ģeogrāfiskās izcelsmes norāde” un/vai tā saīsinājumam “AGIN”.

Produkta logotips ir šāds:



#### 4. Ģeogrāfiskā apgabala īsa definīcija

“Pitina” ražo tikai Pordenone provincē šādu pašvaldību teritorijā: *Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra un Tramonti di Sotto.*

#### 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

Produkta “Pitina” specifiskuma pamatā ir tā raksturīgās īpašības un oriģinalitāte, kuru pamatā ir medījuma, aitas vai kazas gaļas neparastā izmantošana, kas nekur citur Alpos nav novērota, kā arī konservēšanas metodes, kas atšķirībā no citiem izstrādājumiem, kuru pamatā ir gaļa, neietver apvalkus vai mizu, bet gan plānu kukurūzas miltu kārtiņu, kas kopā ar prasmīgi veiktu kūpināšanu ļauj šim produktam nogatavināties un nepieļauj, ka tas pārāk sažūst. “Pitina” ražo apgabalā ar īpašiem ekoloģiskajiem un vides apstākļiem, ko Reģionālā meteoroloģiskā observatorija (OSMER, 2011) ir definējusi kā “Priekšalpu anklāvu ar autonomu klimata profilu, kam raksturīgs rekordliels gada vidējais nokrišņu daudzums un bieža gaisa masu sajaukšanās, kā arī tās kalnu ainavas specifiskums, kurā atrodas zemākais Alpu pastāvīgais firns”. Ģeogrāfiski “Pitina” ražošanas apgabals atrodas trijās ielejās — Valcellīnas, Valkoveras un Valtramontīnas — kalnu reģionā virs Rietumfriuli augstajiem līdzenumiem starp Taljamento un Pjaves upēm. Daļa no šā apgabala atrodas Friuli Dolomītu dabas parkā. Šis reģions vēsturiski bija pakļauts nabadzības, emigrācijas un izdzīvošanas ekonomikas negatīvajai ietekmei, gaļa tajā bija dārga prece un cūkkopība bija ārkārtīgi reti sastopama. Dzīvnieku olbaltumvielas nodrošināja aitas un kazas, kuras nokāva, kad tās bija sasniegušas vajadzīgo vecumu vai, iespējams, kad tās bija savainojušās vai iekritušās kādā aizā, un dažkārt arī tādu nagaiņu gaļa, kurus vairumā gadījumu nometēja malumednieki. Nepieciešamība pēc iespējas ilgāk saglabāt nelielo pieejamās gaļas daudzumu, jo īpaši ziemā, noveda pie tādu konservēšanas metožu izstrādes, kas ir kopīgas visam Alpu reģionam un Ziemeļeiropai, piemēram, gaļas kūpināšana un tās stabilizēšana ar cūku taukiem. “Pitina” gadījumā gaļas pārpalikumus, visbiežāk mazāk iecienītos izcirtņus, rupji sagrieza, attīrīja no taukiem un cīpslām un sasmalcināja uz dēliša, ko sauc par “*pestadoria*”, ar smagu nazi, ko sauc par “*manarin*”; no šīs masas izveidoja frikadeles, pievienojot sāli, garšvielas (dažkārt izmērcētas vīnā) un savvaļas fenheli. Frikadeles (“*pitine*”) pēc tam apviļāja kukurūzas miltos un kūpināja pavardā (“*fogher*” vai “*fogolar*”). Virkne mutisku liecību, kuras kopš 1978. gada apkopojusi vietējie vēsturnieki (*Renata Vettorelli* diplomdarbā ar nosaukumu “*La cultura popolare di Andreis e la sua valle*” Urbīno Universitātē 1981./1982. akadēmiskajā gadā), ļauj pārliecināti apgalvot, ka 19. gadsimta sākumā “Pitina” gatavošana un patērēšana gan Valtramontīnā, gan blakus esošajās ielejās bija plaši izplatīta. Ir svarīgi arī atzīmēt atsauci uz “Pitina” un tā īpašajām iezīmēm grāmatā “*La valle del Colvera*” (*Mazzoli, Maniago, 1973*): “(..) “Pitina” gatavoja no aitas un kazas gaļas”, kā arī sīkākā aprakstā, kas sniegts 1979. gadā publicētajā grāmatā “*Civiltà contadina del Friuli — architettura spontanea e lavoro a Navarons*”: “Pitina” ir saplacināta frikadele (astoņu centimetru diametrā un trīs centimetru biezumā) no aitas, auna, kazas, āža vai ģemzes gaļas. Pēc tam, kad zemādas tauki ir noņemti, gaļu atkaulo un samaļ mehānizēti vai ar rokām, tad apkaisa ar sāli, pipariem un ķiplokiem un pievieno noteiktu daudzumu tauku. Masu labi samaisa un apviļā kukurūzas miltos. Frikadeles kūpina virs kvēlojošām kadiķkoka ogleņiem. Iegūtos “*pitini*” [*pitini*] ir autora mēģinājums izveidot nosaukumu daudzskaitlī var uzglabāt sausā vietā pat gadu un ilgāk.”

“Pitina” tradīcija Valtramontīnā ir minēta *V Comunità Montana* 1989. gada “Tūristu ceļvedī”: “(..) īpaši vajadzētu pieminēt “*pitina*”, tas ir produkts no auna gaļas, kas kūpināts ar reti sastopamiem aromātiskajiem garšaugiem un kam prasmīgi pievienotas garšvielas saskaņā ar senu ģimenes recepti, kuru stingri sargā un nevienam neatklāj.” Nosaukums “Pitina” ir cēlies no Valtramontīnas. Saskaņā ar vēsturiskām liecībām šā produkta pirmie ražotāji bija *Inglagna* un *Frasaneit* ciematu iedzīvotāji *Tramonti di Sopra* pašvaldībā, un šajā vietā kopš 1969. gada apvienība *Pro Loco* atdzīvināja

vietējo tradīciju, rīkojot *Pitina* festivālu, kuru kopš tā laika rīko katru gadu jūlijā. Laikposmā no 1997. līdz 2000. gadam organizācija *Arcigola Slow Food* iekļāva "Pitina" pirmajā apdraudēto produktu sarakstā, tika izveidots videoieraksts (*Pieffe immagini, Maniago*, 1999), kā arī nodibināta komiteja nolūkā aizsargāt šo tradīciju un recepti. Gandrīz tajā pašā laikā šis produkts tika iekļauts pirmajā Friuli–Venēcijas Džūlijas reģiona tradicionālo produktu sarakstā, kas tika izveidots saskaņā ar Ministrijas dekrētu 350/99.

#### **Atsauce uz produkta specififikācijas publikāciju**

Produkta specififikācijas pilnais teksts ir pieejams tīmekļa vietnē <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

vai

tieši atverot Lauksaimniecības, pārtikas un mežsaimniecības politikas ministrijas mājaslapu ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), klikšķinot uz "Qualità" (ekrāna augšdaļas labajā pusē), tad uz "Prodotti DOP IGP STG" (ekrāna kreisajā malā) un, visbeidzot, uz "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

---



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



Eiropas Savienības  
Publikāciju birojs  
L-2985 Luksemburga  
LUKSEMBURGA

LV