



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

53. aastakäik

16. veebruar 2010

<u>Teatis nr</u>	Sisukord	Lehekülj
II <i>Teatised</i>		
EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED		
Euroopa Komisjon		
2010/C 38/01	Teatatud koondumise aktsepteering (Toimik COMP/M.5648 – OTPP/Macquarie/Bristol Airport) ⁽¹⁾	1
2010/C 38/02	Teatatud koondumise aktsepteering (Toimik COMP/M.5652 – GIP/Gatwick Airport) ⁽¹⁾	1
IV <i>Teave</i>		
TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT		
Euroopa Komisjon		
2010/C 38/03	Euro vahetuskurss	2

V Teated

HALDUSMENETLUSED

Euroopa Komisjon

2010/C 38/04	Konkursikutse toetuste andmiseks ajavahemikul 2007–2013 üleeuroopalise transpordivõrgu (TEN-T) valdkonnas 2010. aasta mitmeaastase tööprogrammi alusel (Komisjoni otsus K(2010) 607)	3
2010/C 38/05	MEDIA 2007 – Arendus, levi, edendus ja koolitus – Konkursikutse – EACEA/03/10 – Toetus Euroopa filmide rahvusvaheliseks leviks – „Automaatne” toetus 2010	4

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2010/C 38/06	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH) – Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	6
--------------	--	---

MUUD AKTID

Nõukogu

2010/C 38/07	Teatis isikutele, üksustele ja asutustele, kelle suhtes kohaldatakse nõukogu ühises seisukohas 2004/161/ÜVJP sätestatud piiravaid meetmeid	7
--------------	--	---

Euroopa Komisjon

2010/C 38/08	Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine	8
2010/C 38/09	Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine	13



⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Teatatud koondumise aktsepteering**(Toimik COMP/M.5648 – OTPP/Macquarie/Bristol Airport)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2010/C 38/01)

11. detsembril 2009 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine ühisturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri, kuupäeva ja tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-LEXi veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) dokumendinumbriga 32009M5648 all. EUR-Lex pakub on-line juurdepääsu Euroopa õigusele.

Teatatud koondumise aktsepteering**(Toimik COMP/M.5652 – GIP/Gatwick Airport)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2010/C 38/02)

26. novembril 2009 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine ühisturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri, kuupäeva ja tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-LEXi veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) dokumendinumbriga 32009M5652 all. EUR-Lex pakub on-line juurdepääsu Euroopa õigusele.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss (¹)

15. veebruar 2010

(2010/C 38/03)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,3607	AUD	Austraalia dollar	1,5304
JPY	Jaapani jeen	122,42	CAD	Kanada dollar	1,4253
DKK	Taani kroon	7,4437	HKD	Hongkongi dollar	10,5736
GBP	Inglise nael	0,86760	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,9510
SEK	Rootsi kroon	9,8805	SGD	Singapuri dollar	1,9203
CHF	Šveitsi frank	1,4661	KRW	Korea won	1 572,96
ISK	Islandi kroon		ZAR	Lõuna-Aafrika rand	10,4855
NOK	Norra kroon	8,0530	CNY	Hiina jüaan	9,2977
BGN	Bulgaaria lev	1,9558	HRK	Horvaatia kuna	7,3093
CZK	Tšehhi kroon	26,002	IDR	Indoneesia ruupia	12 722,54
EEK	Eesti kroon	15,6466	MYR	Malaisia ringit	4,6609
HUF	Ungari forint	271,38	PHP	Filipiini peeso	62,973
LTL	Leedu litt	3,4528	RUB	Vene rubla	41,1370
LVL	Läti latt	0,7085	THB	Tai baht	45,155
PLN	Poola zlott	4,0168	BRL	Brasiilia reaal	2,5284
RON	Rumeenia leu	4,1150	MXN	Mehhiko peeso	17,5857
TRY	Türgi liir	2,0611	INR	India ruupia	63,0340

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

HALDUSMENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Konkursikutse toetuste andmiseks ajavahemikul 2007–2013 üleeuroopalise transpordivõrgu (TEN-T) valdkonnas 2010. aasta mitmeaastase tööprogrammi alusel

(Komisjoni otsus K(2010) 607)

(2010/C 38/04)

Euroopa Komisjoni transpordi ja energeetika peadirektoraat esitab käesolevaga üleeuroopalise transpordivõrgu (TEN-T) mitmeaastase tööprogrammi alusel konkursikutse, et anda toetusi ajavahemikuks 2007–2013 järgmistes valdkondades:

Valdkond nr 12: Lennuliikluse korraldamine/funktsionaalne õhuruumiosa (ATM/FAB) valdkonna projektid. Toetusteks 2010. aastaks antav maksimaalne kogusumma on 20 miljonit EUR.

Ettepanekute esitamise viimane tähtaeg on 30. aprillil 2010.

Konkursikutse täistekst on kättesaadav järgmisel veebiaadressil:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2010.htm

MEDIA 2007 – ARENDUS, LEVI, EDENDUS JA KOOLITUS**Konkursikutse – EACEA/03/10****Toetus Euroopa filmide rahvusvaheliseks leviks – „Automaatne” toetus 2010**

(2010/C 38/05)

1. Eesmärgid ja kirjeldus

Selle konkursikutse teate alus on Euroopa Parlamendi ja nõukogu 15. novembri 2006. aasta otsus nr 1718/2006/EÜ toetusprogrammi rakendamise kohta Euroopa audiovisuaalsektoris (MEDIA 2007).

Üks programmi eesmärk on julgustada ja toetada uute Euroopa filmide laiemat rahvusvahelist levi, pakkudes levitajatele rahastamist vastavalt nende tegevusele turul, edasiseks reinvesteeringuks uutesse riigivälistes Euroopa filmidesse.

Skeemi eesmärk on julgustada tootmise ja levi sidemete arenemist, suurendades Euroopa filmide turuosa ja Euroopa ettevõtete konkurentsivõimet.

2. Abikõlblikud taotlejad

Käesolev teade on suunatud Euroopa ettevõtetele, kes on spetsialiseerunud Euroopa filmide levitamisele ja kelle tegevus aitab kaasa MEDIA programmi nõukogu ülalmainitud otsuses sätestatud eesmärkide saavutamisele.

Taotlejate tegevuskoht peab olema ühes järgmistest riikidest:

- 27 Euroopa Liidu riiki;
- EFTA riigid;
- Šveits;
- Horvaatia.

3. Abikõlblikud tegevused

„Automaatne” toetus on kaheetapiline:

- Potentsiaalse toetusfondi loomine, mis oleks proportsionaalne riigivälisetele Euroopa filmidele müüdud kinopiletite arvule programmis osalevates riikides. Piletite arv on kohandatud vastavalt riigile ning sellele on seatud piirmäär.
- Toetusfondi reinvesteering: iga ettevõtte loodud fondi vahendid peab reinvesteerima kolme moodulisse (3 liiki tegevusse) 1. oktoobriks 2011 järgmiselt:
 - 1) riigiväliste Euroopa filmide kaastootmine;
 - 2) levitamiseõiguste omandamine, nt riigiväliste Euroopa filmide miinimumgarantiide tagamisega, ja/või
 - 3) riigiväliste Euroopa filmide valmistamiskulud (esituskoopiade valmistamine, dubleerimine ja subtiitrimine), teabe- ja reklaamikulud.

1. ja 2. tegevus

- Tegevuste suurim kestus on 30 kuud.
- Tegevuste kohustuslik algus on 1. august 2010 ja lõpp 1. veebruar 2013.

3. tegevus

- Tegevuste suurim kestus on 42 kuud.
- Tegevuste kohustuslik algus on 1. veebruar 2010 ja lõpp 1. august 2013.

4. Toetuse andmise kriteeriumid

Toetusfond määratakse abikõlblikele Euroopa levitajatele, lähtudes taotleja riigiväliste Euroopa filmide levitamise eest saadud piletituludest vastaval aastal (2009). Olemasolevate rahaliste vahendite raames arvestatakse fondi suurus abikõlbliku riigi kohta paikapandud summast lähtudes.

Toetus on levitajatele kättesaadav potentsiaalse toetusfondi (fondi) vormis edaspidisteks investeeringuteks uutesse riigivälistesse Euroopa filmidesse.

Fondi saab reinvesteerida:

- 1) uute riigiväliste Euroopa filmide tootmisse (nt filmid, mille tootmine ei ole lõpetatud reinvesteerimise taotluse esitamise tähtajaks);
- 2) uute riigiväliste Euroopa filmide levitamise vähimtingimuste täitmisesse;
- 3) levituskuludesse, sh uute riigiväliste Euroopa filmide teabe- ja reklaamikuludesse.

5. Eelarve

Suurim eelarve on 18 150 000 eurot.

Toetuse suurim summa puudub.

Rahastamine toimub toetuse vormis. Komisjoni rahaline toetus ei tohi ületada 40 %, 50 % või 60 % arveseminevate kulude kogusummast.

Täitevasutusel on õigus jätta osa kasutada olevatest rahalistest vahenditest määramata.

6. Taotluste esitamise tähtaeg

Potentsiaalse toetusfondi loomise ettepanekud peavad olema saadetud (postitempli kuupäev) hiljemalt 30. aprill 2010 järgmisel aadressil:

Education, Audiovisual and Culture Executive Agency (EACEA)
Constantin Daskalakis
BOUR 3/66
Avenue du Bourget/Bourgetlaan 1
1140 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Vastu võetakse ainult ametlikul avaldusvormil esitatud avaldused, mille on nõuetekohaselt allkirjastanud isik, kes on volitatud võtma taotluse esitanud asutuse nimel õiguslikult siduvaid kohustusi. Ümbrikul peab olema selge märg:

MEDIA 2007 – DISTRIBUTION EACEA/03/10 – AUTOMATIC CINEMA

Faksi või e-postiga saadetud taotlusi vastu ei võeta.

7. Üksikasjalik teave

Üksikasjalik juhend koos taotlusvormidega on järgmisel internetiaadressil: http://ec.europa.eu/information_society/media/distrib/schemes/auto/index_en.htm

Taotlus peab olema kooskõlas juhendis sätestatud kõigi tingimustega, olema esitatud ettenähtud taotlusvormil ja sisaldama teavet ning lisasid, mis on täpsustatud konkursikutse täistekstis.

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Elteatis koondumise kohta

(Juhtum COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH)

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2010/C 38/06)

1. 5. veebruaril 2010 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtja Lloyds TSB Development Capital Ltd („LDC”, Ühendkuningriik), mis kuulub kontserni Lloyds Banking Group plc, omandab täieliku kontrolli EÜ ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ettevõtja Petrochem Carless Holdings Ltd („PCH”, Ühendkuningriik) üle aktsiate ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- LDC: investeerimine börsivälistes ettevõtetesse. LDC portfelli kuuluvad erinevates Ühendriikide turusektorites tegutsevad ettevõtjad,
- PCH: kõrgeefektiivsete süsivesinike, kõrgetasemeliste automootori vedelike ja erikemikaalide rafineerimine ja tarnimine.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda EÜ ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud. Vastavalt komisjoni teatisele lihtsustatud korra kohta teatavate ettevõtjate koondumiste käsitlemiseks kooskõlas EÜ ühinemismäärusega⁽²⁾ tuleks märkida, et käesolevat juhtumit on võimalik käsitleda teatises ettenähtud korra kohaselt.

4. Komisjon kutsub asjast huvitatud kolmandaid isikuid esitama komisjonile oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama hiljemalt kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301), elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH):

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („EÜ ühinemismäärus”).

⁽²⁾ ELT C 56, 5.3.2005, lk 32 („lihtsustatud korda käsitlev teatis”).

MUUD AKTID

NÕUKOGU

Teatis isikutele, üksustele ja asutustele, kelle suhtes kohaldatakse nõukogu ühises seisukohas 2004/161/ÜVJP sätestatud piiravaid meetmeid

(2010/C 38/07)

EUROOPA LIIDU NÕUKOGU

Nõukogu ühise seisukoha 2004/161/ÜVJP lisas loetletud isikutele, üksustele ja asutustele tehakse teatavaks järgmine teave.

Pärast seda, kui oli läbi vaadatud nimekiri isikutest, üksustest ja asutustest, kelle suhtes kohaldatakse nõukogu ühises seisukohas 2004/161/ÜVJP sätestatud piiravaid meetmeid, otsustas Euroopa Liidu Nõukogu, et eespool mainitud nimekirja kantud isikud, üksused ja asutused vastavad nimetatud ühises seisukohas esitatud tingimustele ning seega peaks nende suhtes jätkuvalt kohaldama piiravaid meetmeid, mida pikendatakse nõukogu otsusega 2010/92/ÜVJP ⁽¹⁾.

Asjaomaste isikute, üksuste ja asutuste tähelepanu juhitakse võimalusele taotleda asjakohase liikmesriigi või asjakohaste liikmesriikide pädevatelt asutustelt, kelle veebilehed on toodud määruse (EÜ) nr 314/2004 II lisas, luba külmutatud rahaliste vahendite kasutamiseks põhivajadusteks või erimakseteks (vt määruse artiklit 7).

Asjaomased isikud, üksused ja asutused võivad esitada nõukogule taotluse koos täiendavate dokumentidega, et otsus nende kandmise kohta eespool nimetatud nimekirja vaadataks uuesti läbi. Kõik sellised taotlused tuleks saata järgmisel aadressil:

Council of the European Union
General Secretariat
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Samuti juhitakse asjaomaste isikute, üksuste ja asutuste tähelepanu võimalusele vaidlustada nõukogu otsus Euroopa Liidu üldkohtus Euroopa Liidu toimimise lepingu artikli 275 lõikes 2 ja artikli 263 lõigetes 4 ja 6 sätestatud tingimuste kohaselt.

⁽¹⁾ ELT L 41, 16.2.2010, lk 6.

EUROOPA KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2010/C 38/08)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„OBWARZANEK KRAKOWSKI”

EÜ nr: PL-PGI-005-0674

KGT (X) KPN ()

1. **Nimetus:**

„Obwarzanek krakowski”

2. **Liikmesriik või kolmas riik:**

Poola

3. **Põllumajandustooto või toidu kirjeldus:**

3.1. *Toote liik:*

Klass 2.4. – Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted ja muud pagaritooted

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:*

Toode „Obwarzanek krakowski” on rõngakujuline küpsetis. Keskel asetseva auguga toode on tavaliselt ovaalse kujuga, harvem hariliku rõnga kujuline. Toote välispind moodustub spiraaljalalt keeratud tainaribadest. Toote „Obwarzanek krakowski” tainariba ristlõige on kas ümmargune või ovaalne.

Toote „Obwarzanek krakowski” värvus varieerub selge läikega hele/tumekuldsest helepruunini.

Toote mõõdud:

— läbimõõt 12–17 cm;

— keermepaksus 2–4 cm;

— kaal 80–120 g.

Sileda kuni kergelt kareda pealispinnaga toode „Obwarzanek krakowski” tundub puudutamisel tihke. Tainatoote keermete nähtavad triibud moodustavad tihke kooriku ning sisu on hele, pehme ja kergelt niiske. Toote „Obwarzanek krakowski” krõbe koorik ja sisu on kergelt magusa maitsega, mis on iseloomulik sellistele pagaritoodetele, mida kõigepealt blanšeeritakse (lühiajaline töötlemine keevas vees) ning seejärel küpsetatakse. Toote välispinnale puistatud koostisainete maitse on samuti tuntav.

Toodet „Obwarzanek krakowski” kaunistatakse eri puistetega, sealhulgas: sool, seesamiseemned, mooniseemned, aed-mustkõõmneseemned, taime- või maitseainesegud (paprika, köömen, pipar), juust või sibul. Toodet võib üle puistata ka muude koostisainetega. Puiste on toote traditsiooniline koostisosa. Eri taimede, maitseainete jmt ülepuistamine ei mõjuta toote „Obwarzanek krakowski” iseloomulikke omadusi.

3.3. Tooraine:

Toote „Obwarzanek krakowski” valmistamiseks kasutatakse toiduainekvaliteediga nisujahu; 30 % nisujahust võib asendada rukkijahuga.

100 kg jahule lisatavad ained:

— rasv: 2–3 kg;

— suhkur: 2–4 kg;

— pärm: 1–2 kg;

— sool: 1–1,5 kg;

— vesi taina valmistamiseks: 40–48 l;

— vastavalt küpsetusviisile võib blanšeerimiseks kasutatavale veele lisada vähesel määral mett.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

—

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

Tootmisetapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

— pärmitaina valmistamine;

— toote „Obwarzanek krakowski” vormimine;

— blanšeerimine;

— kaunistamine;

— küpsetamine.

Toote „Obwarzanek krakowski” tainas valmistatakse üheastmelist meetodit kasutades. Pärast korralikku segamist pannakse tainas esimest korda kerkima. Keskkonnatingimustest sõltuv algse kerkimise aeg ulatub mõnest minutist suvel kuni tunni ajani talvel. Tainas jagatakse väikesteks osadeks, mis rullitakse lahti ning lõigatakse soovitud pikkuse, paksuse ja kaaluga ribadeks. Pagar keerab kaks või kolm riba spiraali ning vormib seejärel spiraali oma käe ümber keerates ja laua vastu surudes rõngakujuliseks. Vormitud toode „Obwarzanek krakowski” pannakse algseks kerkimiseks lauale või võrku (kerkimine) ja seejärel blanšeeritakse, st toores tainas vajutatakse üleni vähemalt 90 °C vette. Toodet keedetakse lühiajaliselt selle pinnale kerkimiseni. Seejärel see kaunistatakse ja küpsetatakse.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:*

Toodet „Obwarzanek krakowski” võib pakendada alles pärast jahutamist. Kui toodet „Obwarzanek krakowski” hakatakse pakendama enne jahutamist, kaotab see kergesti oma krõbeduse, niiskub ja omandab soovimatud tunnused (vintskus ja kummissus).

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta:*

Toodet „Obwarzanek krakowski” tohib müüa pakendamata ja märgistamata. Müügikohtadel on märges „Obwarzanek krakowski”. Pakendi kasutamise puhul peab toote „Obwarzanek krakowski” etikett sisaldama viiteid vastavalt kehtivatele siseriiklikele eeskirjadele.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus:**

Väike-Poola vojevoodkond Krakówi linna ning Krakówi ja Wieliczka piirkonna halduspiirkonnas.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga:**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära:*

Krakówi arhiivides ja muuseumides säilitatakse ürikuid ja raamatuid, mis annavad tunnistust kõnealuse linna rikkast, sajanditepikkusest küpsetamistraditsioonist. Vanim dokument Krakówi pagarite kohta on pärit 13. sajandist. 1257. aastast pärit Krakówi linna asutamisürikus on jäädvustatud hertsog Bolesław Wstydlivy (Bolesław Karske) volitus linnaisadele pagarite jaoks selliste müügipaviljonide (ürikus on kasutatud ladinakeelset sõna *stationes*) ehitamiseks, mille eest oleks võimalik saada püsivat renti. Poola kuningad on kõrgelt hinnanud Krakówi pagarite tööd, mille tõestuseks on olnud neile antud mitmed privileegid nagu pagari müügikioskite ehitus ja nende rentimisest saadav tulu ning õigus oma jahu jahvatamiseks veskit valida.

1458. aastal kinnitas Krakówi linnavalitsus pagarite gildi põhikirja. Kõnealuses põhikirjas sisaldasid eeskirjad küpsetatud pagaritoodete, küpsetusahjude suuruse ja pagarite käitumisreeglite kohta. Kõige olulisema privileegi andis aga kuningas Jan Olbracht 1496. aastal Krakówi pagaritele keeluga kõigil väljaspool Krakówi elavatel isikutel küpsetada saia, sh toodet „Obwarzanek krakowski”. Kõnealust privileegi kinnitasid seejärel kõik järgmised Poola kuningad alates Jan III Sobieski'st (17. sajandi teine pool). Endises Ziemia Krakówi (Krakówi maakond, mis praegu on Wieliczka maakond) asub ka soolakaevandus, kust Väike-Poola pagarid on pikki sajandeid saanud toorainet.

Pagarite gild ei olnud mitte üksnes oskustöölise ühendus; sellel oli vaja täita ka religiooside, humanitaarseid ja kaitsega seotud ülesandeid. 16. sajandi keskel usaldati Krakówi pagaritele *ulica Sienna* (Heina tänav) lõpus asunud linna ühe peavärava Nowa Brama (Uus Värav) kaitsmine. Kõnealuses väravas hoidsid linna pagarid relvi ja laskemoona võimaliku rünnaku puhuks.

Kohalike pagarite sajandeid lihvitud kutseoskused on kõnealuse toote iseloomulike omaduste säilitamise võtmetegur: taina käsitsi töötlemine ja vormimine annab igale küpsetisele „Obwarzanek krakowski” kergelt erineva kuju ning blanšeerimine on tootmise algetapp.

5.2. *Toote eripära:*

Tootel „Obwarzanek krakowski” on ainulaadne sisu struktuur ja konsistents, mis saadakse enne küpsetamist vähemalt 90 °C kuumas vees blanšeerimisel. Toodet „Obwarzanek krakowski” saab eristada ka iseloomuliku rõnga kuju, spiraalja välispinna ja koostisainete nähtava puiste järgi. Toodet „Obwarzanek krakowski” eristab teistest pagaritoodetest omadus säilitada värskus ainult mõne tunni kestva ajavahe- miku jooksul.

5.3. Toote eriline kvaliteet, maine või muud omadused:

Toote seos piirkonnaga põhineb selle eripärastel omadustel, mida on kirjeldatud punktis 5.2, ning alljärgnevalt kirjeldatud mainel.

Ainulaadset ja eripärast pagaritoodet „Obwarzanek krakowski” on Krakówi ja selle ümbruskonna pagarid valmistanud selle piirkonna elanike jaoks viimase kuuesaja aasta jooksul. Toote „Obwarzanek krakowski” traditsioon pärineb kõnealuse geograafiliselt määratletud piirkonnaga.

Toode „Obwarzanek krakowski” on traditsiooniliselt küpsetatud pagaritoodet, mida Krakówi pagarigildi määratud pagarid võisid algselt vaid paastuajal valmistada. Vana poola keele sõnastiku *Słownik Staropolski* määratluse kohaselt on *obwarzanek* rõngaks keeratud tainarullist küpsetis, mida on enne küpsetamist ilmselt aurutatud. Poolakeelne nimetus „Obwarzanek krakowski” on tuletatud toote valmistusviisist, st taina blanšeerimisest kuumas vees.

Esimesed viited Krakówis ja selle ümbruses küpsetatud tootele *obwarzanki* on pärit kuningas Władysław Jagiełło ja kuninganna Jadwiga õukonna arvetest. Ühest 2. märtsil 1394. aastal arvepidamisse tehtud kandest on lugeda järgmist: „kuningannale üks *obrzanek*-rõngas, üks kross”.

Krakówi pagarigild avaldas 1611. aastal määruse (*laudum*), mille alusel lubati gildil korraldada tainatoote *obwarzanki* müüki linnas ning anti õigus valida välja pagarid, kes tohtisid kõnealuseid küpsetisi müüa. Küpsetise *obwarzanki* küpsetamisõiguse oluline muutus toimus 19. sajandil. 22. jaanuaril 1802. aastal kirjutati alla määrusele, milles sätestati, et igal pagaril on õigus toodet *obwarzanki* küpsetada, kui loositõmbamise alusel on järjekord temani jõudnud. Liisuheitmine kehtis ajavahemikul 1843–1849, kuni see tava lõpule jõudis; hiljem puuduvad selle kombe kohta kirjalikud tõendid. See võis tähendada, et eespool kirjeldatud viisil küpsetamisõiguse jagamine kaotas aja jooksul oma tähtsuse ning edaspidi tohtis iga pagar küpsetada toodet *obwarzanki* aasta jooksul iga päev – nagu seda tehakse tänaseni.

Toodet „Obwarzanek krakowski” müüdi kioskites, mis avati hommikul enne kella kuut, et Krakówi elanikud saaksid varahommikul värskelt küpsetatud tooteid, sh ka toodet *obwarzanki*. Gild kontrollis küpsetiste kvaliteeti ja värskust; gildi liikmetest kaheksa isikut vastutasid müügikioskites tehtavate kontrollide eest. Kõikide üleastumiste eest karistati karmilt. Aja jooksul muutusid ka küpsetise *obwarzanki* müümise tavad. Isegi veel 1950 ndate aastate lõpus müüdi pärmitainarõngaid otse pajuvitstest punutud korvidest.

Ka tänapäeval müüakse toodet „Obwarzanek krakowski” mitte üksnes kauplustes ja pagariärides, vaid ka traditsioonilistelt müügikaarikutelt. Krakówis on tänapäeval 170–180 sellist küpsetise *obwarzanki* müügiks ettenähtud kaarikut. Krakówi turul müüakse toodet „Obwarzanek krakowski” päeva jooksul keskmiselt 150 000 tükki.

Toote „Obwarzanek krakowski” heast mainest annab tunnistust ka selle kasutamine linna tutvustavatel üritustel. Krakówi ja Väike-Poola hästituntud sümbolina kasutatakse seda sageli nii kohalikele kui ka turistidele suunatud reklaamis, näiteks kohaliku ajakirjanduse ja Krakówise suunduvate lennuliinide kuulutustes. 2004. aastal toimunud Krakówi linna parima suveniiri valimisel saavutas tekstiilist valmistatud toote „Obwarzanek krakowski” taies teise koha; esimese variandi puhul oli sellel kujutatud mooniseemnepuiste ja teisel linna sümbol draakon.

Tootele „Obwarzanek krakowski” on antud mitmeid auhinda. Toode võitis auhinna rahvusroogade võistlusel *Nasze Kulinarne Dziedzictwo* ning 2003. aastal Poznańis rahvusvahelisel põllumajandustoodete messil Polagra Farm auhinna *Perła 2003*. 2004. aastal toimunud piirkondlike tooteid tutvustava kalendri koostamise ürituseks oli mitmete teiste kogu Poola piirkondlike eriroogi esindavate toodete seas välja valitud ka toode „Obwarzanek krakowski”. Krakówit ja Väike-Poolat tutvustavates reisijuhtides ning arvukates artiklites ja kirjutistes Krakówi ajaloo ja traditsioonide kohta leidub kõnealust küpsetist käsitlevaid viiteid.

Krakówis korrapäraselt toimuval leivafestivalil *Święto Chleba* on toode „Obwarzanek krakowski” alati esindatud. Toote „Obwarzanek krakowski” kujutist kasutatakse alati ka Krakówi parimate restoranide tutvustamisüritustel. Soovitatud restoranidele on antud pronksist kujuke sümbolse kahvli otsa torgatud tainarõngaga „Obwarzanek krakowski”. Kõnealuste restoranide ustel on toodet „Obwarzanek krakowski” kujutav kleebis.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2010/C 38/09)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artiklile 7⁽¹⁾. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamisest.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„PORC DE FRANCHE-COMTÉ”

EÜ nr: FR-PGI-005-0504-04.11.2005

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus:

„Porc de Franche-Comté”

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Prantsusmaa

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:

3.1. Toote liik:

Klass 1.1. Värske liha (ja rups)

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:

Toode „Porc de Franche-Comté” on värske jahutatud sealiha, mida saadakse vadakuga söödatud sigadelt, kelle keskmine tapavanus on 182 päeva (vastab keskmisele tapavanusele, mis on 190–200 päeva) ja kelle sooja rümba mass ei jää alla 75 kg (kaalu ülempiiri ei ole).

Nuumamiseks valitakse emasloomad ja kastreeritud isasloomad, kelle geneetiline väärtus on järgmine:

- nuumatavatel põrsastega emistel ei esine halotaanitundlikku geeni;
- lõppetapis kasutatavatel kultidelt saab kõrgekvaliteedilist, roosat ja ühtlast liha;
- halotaanitundlike nuumsigade osakaal peab jääma alla 3 % ning neil ei tohi esineda Rn-alleeli.

„Porc de Franche-Comté” tootmise igas etapis (rümbad, jaotustükid, jaemüügiühikud) toimub sorteerimine, et puuduste (karvatustamine, rebenenud kamar, vereplekid, verevalumid, luumurrud, võõrollus) esinemine lihal oleks välistatud. Liha valitakse ka värvi järgi (tumeda ja kahvatu värvusega liha jäetakse kõrvale) keharasva kvaliteedi järgi; keharasv peab olema valge ja tihe (lõdva ja õlise keharasvaga liha jäetakse kõrvale). Liha kvaliteedi tagab ühtlasi liha sorteerimine viimase pH taseme järgi.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

Franche-Comté sigu söödetakse vadakuga, mis on juustutootmise jääkprodukt ja mis peab sisaldama toidukoguse kohta 15–35 % kuivainet ning mida antakse sigadele toorel, kontsentreeritud või kuivatatud kujul.

Vadakule antakse juurde täiendsööt, mis võimaldab katta sigade toiduvajaduse, jättes olulise koha ka teraviljadele ja neist valmistatud toodetele; täiendsööt koosneb seega vähemalt 50 % ulatuses teraviljadest ja teraviljatoodetest, millest teravili moodustab vähemalt 25 %, ning taimsetest valkudest, mis on tasakaalustatud aminohapetega. Linoolhape võib rasva kvaliteeti halvendada ning selle lisatav kogus on selgelt piiritletud 1,7 %ni koguratsioonist.

3.4. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

Sealiha „Porc de Franche-Comté” müüakse värskest jahutatuna, pakendatult või mitte ning

— rümbana;

— esmaste jaotustükkidena;

— teiseste jaotustükkidena.

3.5. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Toote märgistus peab sisaldama järgmist teavet:

nimetus, mille all toodet müüakse: „Porc de Franche-Comté”.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Liha „Porc de Franche-Comté” andvad sead peavad olema sündinud, nuumatud ja tapetud Franche-Comté piirkonnas, mis vastab Doubsi (25), Jura (39), Haute Saone'i (70) ja Territoire de Belforti (90) departemangudele.

Sigade tapmine määratletud piirkonnas võimaldab vähendada loomadel esinevat transpordist tulenevat stressi, võimaldades seega tagada liha suurima tehnoloogilise kvaliteedi.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Franche-Comté piirkond laiub Rhône'i ja Reini jõe vahelisel alal ning seda piiravad üsna laias ulatuses kaks mäemassiivi: idast Jura mäestik, põhjast Vosgesi mäemassiiv. Läänepool on piirkond madalam, maastik tasandikuline ning sellest voolab läbi kaks piirkonna peamist jõge Saône ja Doubs; ida suunas läheb ala enne Jura mäestikuahela algust üle kaheks platooks.

Franche-Comté piirkonnas on tegeletud peamiselt karjakasvatusega ning seetõttu on seal valdav piimatööstus. Piirkonnas on terve rida kontrollitud päritolunimetusega juustu tootvaid ettevõtteid. Kohapeal on nende juustukodade nimi *fruitières*.

Juustukojad toodavad ka väherasvast vadakut, mis on sobiv loomasööda tooraine, kuna sisaldab vähe küllastumata rasvhappeid ja samas palju lüsiini ja treoniini, mis on teatavate loomaliikide jaoks olulised aminohapped. Seega on Franche-Comté piirkonna vadakupõhine seakasvatus kujunenud tänu väikestele juustutööstustele, kelle toodetud vadakut ei viida mujale ega külmutata, vaid kasutatakse kohapeal.

Sealiha tootmise väljundid on peamiselt piirkonnakesksed. Sealiha „Porc de Franche-Comté” müüakse värskest jahutatuna, kuid samas ka toorainena soolatud tooteid tootvatele ettevõtjatele.

5.2. Toote eripära:

Sealiha „Porc de Franche-Comté” iseloomustab mitmete eriomaduste kombinatsioon.

„Porc de Franche-Comté” on lihameistrite poolt väga hinnatud kui heade omadustega lihakeha, mis on ka kergesti töödeldav:

- liha on väga hea välimusega, väga ilusa värvuse ja väga hea tekstuuriga;
- lihastükkidest ega lõiketükkidest ei eraldu vedelikku;
- küpsetatud toote omadused on järgmised: karbonaaditükid on õrnad, singid on tiheda ja kreemja tekstuuriga ning neil on tugev ja iseloomulik lõhn, rasv on tihe ja valge värvusega.

„Porc de Franche-Comté” kõnealused omadused on seotud järgmiste teguritega: geenid, transpordi- ja tapatingimused, söötmine, vanus ja loomade kaal tapmisel.

Omadused ja geenid:

„Porc de Franche-Comté” tähisega hõlmatud sead, kastreeritud kuldid või emised, kes ei tohi olla aretusloomad (hoidmaks ära ebameeldiva kuldilõhna tekkimist lihal), valitakse välja kahe peamise geeni järgi, millel on märkimisväärne mõju liha tehnoloogilistele omadustele: halotaanigeeni või stressitundlikkuse korral saadakse loomalt PSE-liha (*Pale, Soft, Exsudative*), mis on hele, vesine ja pehme; RN geeni RN- alleel põhjustab liha kõrget pH taset (happeline liha).

Kvaliteet ja sigade kasvatamistingimused:

Lisaks loomade geneetilisele küljele rõhutatakse kaitstud geograafilise tähisega liha „Porc de Franche-Comté” puhul ka sigade kasvatamise tingimusi (vadaku andmine söödaks ja pikaajaline kasvamine) Franche-Comté piirkonnas, sest ka neil on suur mõju toodetava liha omadustele.

Nii on tõestatud, et vadaku kasutamisel lubatud energiaratsioon võib liha kvaliteeti parandada, kuna sead kasvavad aeglasemalt ning tapaloomade vanus on kõrgem, mistõttu ka liha on valminum. Peale selle on vadak oluline tegur sea keharasva kvaliteedi puhul.

Lisaks on välja selgitatud, et kõrgem tapavanus (üle 182 päeva sigade „Porc de Franche-Comté” puhul) ja suurem rümbakaal (üle 75 kg sigade „Porc de Franche-Comté” puhul) muudab liha kvaliteedi paremaks, kuna seljapekk muutub tihedamaks ja selle kiht paksemaks. Rümbe kaal ja tapavanus koos sigade söötmisega seotud üksikasjadega võimaldavad parandada ka sea rasvkoe organoleptilisi omadusi. Sea vanuse ja kaalu suurenemisega kaasneb küllastumata lipiidide vähenemine.

Sealiha „Porc de Franche-Comté” kvaliteet on paranenud ka tänu transpordi- ja tapatingimustele, mille puhul on püütud loomade stressifaktoreid vähendada.

Sigade „Porc de Franche-Comté” sööttingimused võimaldavad vähendada küllastumata rasvhapete osakaalu lihas, aidates seega kaasa liha ja sellest valmistatud toodete organoleptiliste omaduste parandamisele. On välja selgitatud ka, et küllastumata rasvhapete peroksüdatsioon võib muuta vinnutatud singi katterasva värvuse oranžikaks ning rikkuda liha lõhna ja maitset, sest peroksüdatsioonil tekkivad ketoonid ja aldehüüdid põhjustavad rääsunud lõhna. Seetõttu on liha ilusa välimuse ja hea lõhna tagamiseks püütud küllastumata lipiidide taset lihas vähendada.

Aja jooksul on liha saavutanud püsiva maine.

Alates 19. sajandist hakkas välja kujunema sigade nuumamine kohalikest juustutööstustest pärineva vadakuga ning sellest sai peagi Franche-Comté põllumajanduse iseloomulik eripära.

Juustutootmise ja seakasvatuse vaheline side on säilinud meie päevini ning piirkonna seafarmid on siiaaani tihedalt seotud eri juustukodadega, milles toodetakse Franche-Comté kaitstud päritolunimetustega juuste (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex). Seega on seakasvatus hea väljund juustutööstusest saadava vadaku väärtustamiseks, pakkudes omalt poolt orgaanilist väetist piimatööstusele vajalike karjamaade väetamiseks. Tegemist on kohaliku majandussüsteemiga, mille puhul kummagi majandusharu tasakaal on sõltuvuses teisest osapoolest.

Praegu vastab sealihaga „Porc de Franche-Comté” eelkõige piirkondliku turu vajadustele, seda nii tarbijatele müüdava värskel liha kui ka töötajatele müüdava tooraine osas.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:*

Franche-Comté sealihatoodang kujunes välja paralleelselt kohalike juustukodade arenguga.

Piirkonna seakasvatuse areng on suuresti seotud Franche-Comté piimatööstuse tootmise ja töötlemise eripäraga. Kuna piirkonna juustukodad on väikesed, on nad huvitatud sellest, et vadak saaks ära kasutatud kohapeal ning seda ei tuleks vedada ega jahutada; kõige selle tõttu on Franche-Comté tänaseni ainuke Prantsusmaa piirkond, kus toodetakse piisavas koguses vadakut sigadele söötmiseks.

Piirkonna ligikaudu 180 juustukojas töödeldakse umbes 1 000 miljonit liitrit, millest saadakse keskmiselt 850 miljonit liitrit vadakut; praeguste hinnangute kohaselt leiab sellest kogusest umbes veerand kasutust seakasvatuses.

See eripära haakub mitmete eri kasvatussüsteemide väljaarendamisega: et vadakut ei oleks vaja autodega vedada, paigaldatakse juustukodade ja sigalate vahele vadakutorusid; seakasvatavad omakorda varustavad sõnnikuga piimaühistuste liikmeid, kes kasutavad seda oma rohumaade väetamiseks.

Alates 1980. aastatest on piirkondlikus loomakasvatuse valdkonnas tehtud märkimisväärselt investeerinuid, et viia vadaku kasutamine vastavusse kaasaegsete sealihatootmise nõuetega ning enam kui 2/3 nuumseakoha puhul Franche-Comtés on söödaks vadak (ligikaudu 70 000 seakohta, mis teeb 190 000 siga aastas). Samalaadset jaotust võib muuhulgas täheldada ka vadakut kasutavate seafarmide ja piimatöötlemistevõtete vahel.

Tänu Franche-Comté juustutootjatele ja nende toodetavale vadakule on Franche-Comté juustutööstuse ja seakasvatuse vahel kujunenud tõeline side. Vadaku kasutamisel põhinev söötmisviis sigade nuumamiseks, mis toob kaasa selle, et sigadel lastakse kauem kasvada (loomad on vanemad, nende kaal on suurem ...), on otseselt Franche-Comtéga seotud ja võimaldab kasvatada erilisi sigu nimetusega „Porc de Franche-Comté”, kellelt saadav liha on ilusa tekstuuriga ja eraldab vähe vedelikku, on ilusa värvusega, tiheda ja valge rasvakihi, Franche-Comtéga tarbijate seas on liha kõrgelt hinnatud nii selle kvaliteediomaduste kui ka kohaliku päritolu poolest.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/IGP2008/CDCPorcDeFrancheComte.pdf>

Tellimishinnad aastal 2010 (ilma käibemaksuta, sisaldavad tavalise saatmise kulusid)

<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	1 100 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria paberkandjal + CD-ROMil aastane väljaanne	ELi 22 ametlikus keeles	1 200 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	770 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria igakuiselt ja kumulatiivselt CD-ROMil	ELi 22 ametlikus keeles	400 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> lisa (S-seeria – avalikud hanked ja pakkumismenetlused) CD-ROMil, kaks väljaannet nädalas	mitmekeelne: ELi 23 ametlikus keeles	300 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> C-seeria – värbamiskonkursid	konkursside keeled	50 eurot aastas

Euroopa Liidu Teatajat saab tellida Euroopa Liidu 22 ametlikus keeles. Teataja on jaotatud L-seeriaks (õigusaktid) ja C-seeriaks (teave ja teatised).

Iga keeleversioon tuleb tellida eraldi.

Vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 920/2005, mis avaldati ELTs L 156 18. juunil 2005 ja milles sätestatakse, et Euroopa Liidu institutsioonid ei ole ajutiselt kohustatud koostama ja avaldama kõiki õigusakte iiri keeles, müüakse ELT iirikeelseid väljaandeid eraldi.

Euroopa Liidu Teataja lisa (S-seeria – avalikud hanked ja pakkumismenetlused) tellimus sisaldab kõiki 23 keeleversiooni ühel mitmekeelsel CD-ROMil.

Soovi korral saab koos *Euroopa Liidu Teataja* tellimusega mitmesuguseid *Euroopa Liidu Teataja* kaasandeid. Kaasannete ilmumisest teavitatakse tellijaid teadaande vahendusel, mis avaldatakse *Euroopa Liidu Teatajas*.

CD-ROM asendatakse 2010. aasta jooksul DVDga.

Müük ja tellimused

Erinevate tasuliste perioodikaväljaannete tellimusi, k.a *Euroopa Liidu Teataja* tellimust, saab vormistada meie edasimüüjate kaudu. Edasimüüjate nimekiri on kättesaadav järgmisel veebilehel:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_et.htm

EUR-Lexi (<http://eur-lex.europa.eu>) kaudu pakutakse otsest ja tasuta juurdepääsu Euroopa Liidu õigusaktidele. Nimetatud veebilehel saab tutvuda *Euroopa Liidu Teatajaga* ning ka lepingute, õigusaktide, kohtupraktika ja ettevalmistatavate õigusaktidega.

Lisateavet Euroopa Liidu kohta saab veebilehelt <http://europa.eu>



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

ET