



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

55. aastakäik

4. jaanuar 2012

<u>Teatis nr</u>	<u>Sisukord</u>	<u>Lehekülg</u>
	IV Teave	
TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT		
<b>Euroopa Komisjon</b>		
2012/C 1/01	Euro vahetuskurss .....	1
2012/C 1/02	Euro vahetuskurss .....	2
2012/C 1/03	Komisjoni teatis, mis on seotud Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 94/25/EÜ (väikelaevu käsitlevate liikmesriikide õigus- ja haldusnormide ühtlustamise kohta) rakendamisega <sup>(1)</sup> ( <i>Direktiivi kohaste ühtlustatud standardite pealkirjade ja viidete avaldamine</i> ) .....	3
2012/C 1/04	Euroopa Liidu kombineeritud nomenklatuuri selgitavad märkused .....	10

ET

Hind:  
3 EUR<sup>(1)</sup> EMPs kohaldatav tekst

(Jätub pöördel)

V *Teated*

MUUD AKTID

**Euroopa Komisjon**

2012/C 1/05

Põllumajandustoodete ja toidu päritolunimetuste ja geograafiliste tähiste kaitset käsitleva nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine ..... 12



## IV

(Teave)

## TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

## EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskursid<sup>(1)</sup>

2. jaanuar 2012

(2012/C 1/01)

## 1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,2935	AUD	Austraalia dollar	1,2662
JPY	Jaapani jeen	99,52	CAD	Kanada dollar	1,3195
DKK	Taani kroon	7,4335	HKD	Hongkongi dollar	10,0473
GBP	Inglise nael	0,83514	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6623
SEK	Rootsi kroon	8,9275	SGD	Singapuri dollar	1,6781
CHF	Šveitsi frank	1,2155	KRW	Korea won	1 494,27
ISK	Islandi kroon		ZAR	Lõuna-Aafrika rand	10,4599
NOK	Norra kroon	7,754	CNY	Hiina jüaan	8,1529
BGN	Bulgaaria lev	1,9558	HRK	Horvaatia kuna	7,5343
CZK	Tšehhi kroon	25,505	IDR	Indoneesia ruupia	1 174,
HUF	Ungari forint	314,38	MYR	Malaisia ringit	4,1033
LTL	Leedu litt	3,4528	PHP	Filipiini peeso	56,703
LVL	Läti lant	0,6998	RUB	Vene rubla	41,6448
PLN	Poola zlott	4,4733	THB	Tai baht	40,758
RON	Rumeenia leu	4,3325	BRL	Brasiilia reaal	2,4178
TRY	Türgi liir	2,4376	MXN	Mehhiko peeso	18,021
			INR	India ruupia	68,95

<sup>(1)</sup> Allikas: EKP avaldatud viitekursid.

**Euro vahetuskurss (<sup>1</sup>)****3. jaanuar 2012**

(2012/C 1/02)

**1 euro =**

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,3014	AUD	Austraalia dollar	1,2595
JPY	Jaapani jeen	99,86	CAD	Kanada dollar	1,3170
DKK	Taani kroon	7,4360	HKD	Hongkongi dollar	10,1102
GBP	Inglise nael	0,83510	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6541
SEK	Rootsi kroon	8,9283	SGD	Singapuri dollar	1,6737
CHF	Šveitsi frank	1,2183	KRW	Korea won	1 496,00
ISK	Islandi kroon		ZAR	Lõuna-Aafrika rand	10,4925
NOK	Norra kroon	7,7350	CNY	Hiina jüaan	8,1941
BGN	Bulgaaria lev	1,9558	HRK	Horvaatia kuna	7,5360
CZK	Tšehhi kroon	25,688	IDR	Indoneesia ruupia	12 017,70
HUF	Ungari forint	315,55	MYR	Malaisia ringit	4,0857
LTL	Leedu litt	3,4528	PHP	Filipiini peeso	56,914
LVL	Läti latt	0,6993	RUB	Vene rubla	41,3199
PLN	Poola zlott	4,4744	THB	Tai baht	40,916
RON	Rumeenia leu	4,3185	BRL	Brasiilia reaal	2,4069
TRY	Türgi liir	2,4505	MXN	Mehhiko peeso	17,9613
			INR	India ruupia	69,1300

<sup>(1)</sup> Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

**Komisjoni teatis, mis on seotud Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 94/25/EÜ (väikelaevu käsitlevate liikmesriikide õigus- ja haldusnormide ühtlustamise kohta) rakendamisega**

(EMPs kohaldatav tekst)

(Direktiivi kohaste ühtlustatud standardite pealkirjade ja viidete avaldamine)

(2012/C 1/03)

ESO <sup>(1)</sup>	Viide ühtlustatud standardile ja standardi pealkiri (ja viitedokument)	Esmakordne avaldamine EÜT/ELT	Viide asendatavale standardile	Kuupäev, mil asendatava standardi järgimisest tulenev vastavuseeldus kaotab kehtivuse Märkus 1
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN ISO 6185-1:2001 Täispuhutavad kummipaadid. Osa 1: Paadid, 4,5 kW maksimaalse nimivõimsusega mootoriga (ISO 6185-1:2001)	17.4.2002		
CEN	EN ISO 6185-2:2001 Täispuhutavad kummipaadid. Osa 2: Paadid, 4,5 kW kuni 15 kW (k.a) maksimaalse nimivõimsusega mootoriga (ISO 6185-2:2001)	17.4.2002		
CEN	EN ISO 6185-3:2001 Täispuhutavad kummipaadid. Osa 3: Paadid, 15 kW ja suurema maksimaalse nimivõimsusega mootoriga (ISO 6185-3:2001)	17.4.2002		
CEN	EN ISO 6185-4:2011 Täispuhutavad kummipaadid. Osa 4: 8 m kuni 24 m üldpikkusega ja 15 kW ja suurema maksimaalse nimivõimsusega mootoriga paadid (ISO 6185-4:2011)	Esmakordne avaldamine		
CEN	EN ISO 7840:2004 Väikelaevad. Tulekindlad kütusevoolikud (ISO 7840:2004)	8.1.2005	EN ISO 7840:1995 Märkus 2.1	Kehtivuse lõppkuupäev (31.8.2004)
CEN	EN ISO 8099:2000 Väikelaevad. WC heitmete kinnihoidmissüsteemid (ISO 8099:2000)	11.5.2001		
CEN	EN ISO 8469:2006 Väikelaevad. Mittetulekindlad kütusevoolikud (ISO 8469:2006)	12.12.2006	EN ISO 8469:1995 Märkus 2.1	Kehtivuse lõppkuupäev (31.1.2007)
CEN	EN ISO 8665:2006 Väikelaevad. Sisepõlemismootoriga pööratavad paiskajamid. Võimsuse mõõtmine ja avaldamine (ISO 8665:2006)	16.9.2006	EN ISO 8665:1995 Märkus 2.1	Kehtivuse lõppkuupäev (31.12.2006)
CEN	EN ISO 8666:2002 Väikelaevad. Põhiandmed (ISO 8666:2002)	20.5.2003		
CEN	EN ISO 8847:2004 Väikelaevad. Rooliseade. Trossi- ja plokisüsteemid (ISO 8847:2004)	8.1.2005	EN 28847:1989 Märkus 2.1	Kehtivuse lõppkuupäev (30.11.2004)
	EN ISO 8847:2004/AC:2005	14.3.2006		
CEN	EN ISO 8849:2003 Väikelaevad. Elektrilised alalisvoolu pilssi pumbasüsteemid (ISO 8849:2003)	8.1.2005	EN 28849:1993 Märkus 2.1	Kehtivuse lõppkuupäev (30.4.2004)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN ISO 9093-1:1997 Väikelaevad. Kingstonid ja laevakeret läbiv armatuur. Osa 1: Metallarmatuur (ISO 9093-1:1994)	11.5.2001		
CEN	EN ISO 9093-2:2002 Väikelaevad. Kingstonid ja laevakeret läbiv armatuur. Osa 2: Mittemetallne armatuur (ISO 9093-2:2002)	3.4.2003		
CEN	EN ISO 9094-1:2003 Väikelaevad. Tulekaitse. Osa 1: Laevad, mille kerepikkus ei ületa 15 m (ISO 9094-1:2003)	12.7.2003		
CEN	EN ISO 9094-2:2002 Väikelaevad. Tulekaitse. Osa 2: Laevad, kerepikkusega üle 15 m (ISO 9094-2:2002)	20.5.2003		
CEN	EN ISO 9097:1994 Väikelaevad. Elektriventilaatorid (ISO 9097:1991)	25.2.1998		
	EN ISO 9097:1994/A1:2000	11.5.2001	Märkus 3	Kehtivuse lõppkuupäev (31.3.2001)
CEN	EN ISO 10087:2006 Väikelaevad. Laevakere tuvastamine. Kodeerimissüsteem (ISO 10087:2006)	13.5.2006	EN ISO 10087:1996 Märkus 2.1	Kehtivuse lõppkuupäev (30.9.2006)
CEN	EN ISO 10088:2009 Väikelaevad. Püsipaigaldusega toitesüsteem mootorile (ISO 10088:2009)	17.4.2010	EN ISO 10088:2001 Märkus 2,3	31.12.2012
CEN	EN ISO 10133:2000 Väikelaevad. Elektrisüsteemid. Väikepinge alalisvoolupaigaldised (ISO 10133:2000)	6.3.2002		
CEN	EN ISO 10239:2008 Väikelaevad. Veeldatud naftagaasi (LPG) süsteemid (ISO 10239:2008)	30.4.2008	EN ISO 10239:2000 Märkus 2.1	Kehtivuse lõppkuupäev (31.8.2008)
CEN	EN ISO 10240:2004 Väikelaevad. Omaniku käsiraamat (ISO 10240:2004)	3.5.2005	EN ISO 10240:1996 Märkus 2.1	Kehtivuse lõppkuupäev (30.4.2005)
CEN	EN ISO 10592:1995 Väikelaevad. Hüdroajamiga rooliseadmed (ISO 10592:1994)	25.2.1998		
	EN ISO 10592:1995/A1:2000	11.5.2001	Märkus 3	Kehtivuse lõppkuupäev (31.3.2001)
CEN	EN ISO 11105:1997 Väikelaevad. Bensiinimootori ja/või bensiinipaagi sektsioonide ventilatsioon (ISO 11105:1997)	18.12.1997		
CEN	EN ISO 11192:2005 Väikelaevad. Graafilised tingmärgid (ISO 11192:2005)	14.3.2006		
CEN	EN ISO 11547:1995 Väikelaevad. Käiviti blokeering (ISO 11547:1994)	18.12.1997		
	EN ISO 11547:1995/A1:2000	11.5.2001	Märkus 3	Kehtivuse lõppkuupäev (31.3.2001)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN ISO 11591:2011 Väikelaevad, mootoriveoga. Vaateväli rooliratta asukohast (ISO 11591:2011)	Esmakordne avaldamine	EN ISO 11591:2000 Märkus 2.1	31.3.2012
CEN	EN ISO 11592:2001 Väikelaevad, vähem kui 8 m kerepikkusega. Maksimaalse käikuvusjõu nimiandmete kindlaksmääramine (ISO 11592:2001)	6.3.2002		
CEN	EN ISO 11812:2001 Väikelaevad. Veekindlad kokpitid ja kiire äravooluga kokpitid (ISO 11812:2001)	17.4.2002		
CEN	EN ISO 12215-1:2000 Väikelaevad. Kerekonstruktsioon ja prussid. Osa 1: Materjalid: Termoreaktiivsed vaigud, klaasfiibrist armatuur, tugilaminaat (ISO 12215-1:2000)	11.5.2001		
CEN	EN ISO 12215-2:2002 Väikelaevad. Kerekonstruktsioon ja prussid. Osa 2: Materjalid: Kihtkonstruktsiooni keskosa materjalid, varjatud kihi materjalid (ISO 12215-2:2002)	1.10.2002		
CEN	EN ISO 12215-3:2002 Väikelaevad. Kerekonstruktsioon ja prussid. Osa 3: Materjalid: Teras, alumiiniumsulamid, puit, muud materjalid (ISO 12215-3:2002)	1.10.2002		
CEN	EN ISO 12215-4:2002 Väikelaevad. Kerekonstruktsioon ja prussid. Osa 4: Töökoda ja valmistamine (ISO 12215-4:2002)	1.10.2002		
CEN	EN ISO 12215-5:2008 Väikelaevad. Kerekonstruktsioon ja prussid. Osa 5: Arvutuslik surve monokerele, arvutuslikud pinged, prussidega seotud arvutused (ISO 12215-5:2008)	3.12.2008		
CEN	EN ISO 12215-6:2008 Väikelaevad. Kerekonstruktsioon ja prussid. Osa 6: Konstruktsiooni eripärad ja detailid (ISO 12215-6:2008)	3.12.2008		
CEN	EN ISO 12215-8:2009 Väikelaevad. Kerekonstruktsioon ja prussid. Osa 8: Roolid (ISO 12215-8:2009)	17.4.2010		
	EN ISO 12215-8:2009/AC:2010	11.11.2010		
CEN	EN ISO 12216:2002 Väikelaevad. Aknad, illuminaatorid, luugid, umbaknad ja ukсед. Tugevus- ja veekindlusnõuded (ISO 12216:2002)	19.12.2002		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN ISO 12217-1:2002 Väikelaevad. Stabiilsuse ja ujuvuse hindamine ja klassifitseerimine. Osa 1: Mitte purjelaevad, mille kere pikkus on 6 meetrit või rohkem (ISO 12217-1:2002)	1.10.2002		
	EN ISO 12217-1:2002/A1:2009	17.4.2010	Märkus 3	Kehtivuse lõppkuupäev (30.4.2010)
CEN	EN ISO 12217-2:2002 Väikelaevad. Stabiilsuse ja ujuvuse hindamine ja klassifitseerimine. Osa 2: Purjelaevad, mille kere pikkus on 6 meetrit või rohkem (ISO 12217-2:2002)	1.10.2002		
CEN	EN ISO 12217-3:2002 Väikelaevad. Stabiilsuse ja ujuvuse hindamine ja klassifitseerimine. Osa 3: Laevad, mille kere pikkus on väiksem kui 6 m (ISO 12217-3:2002)	1.10.2002		
	EN ISO 12217-3:2002/A1:2009	17.4.2010	Märkus 3	Kehtivuse lõppkuupäev (30.4.2010)
CEN	EN ISO 13297:2000 Väikelaevad. Elektrisüsteemid. Vahelduvvoolupaigaldised (ISO 13297:2000)	6.3.2002		
CEN	EN ISO 13590:2003 Väikelaevad. Isiklik veesõiduk. Ehituse ja süsteemipaigalduse nõuded (ISO 13590:2003)	8.1.2005		
	EN ISO 13590:2003/AC:2004	3.5.2005		
CEN	EN ISO 13929:2001 Väikelaevad. Rooliseade. Hammasülekandega süsteemid (ISO 13929:2001)	6.3.2002		
CEN	EN ISO 14509-1:2008 Väikelaevad. Lõbusõidulaevade õhu kaudu leviva müra mõõtmine. Osa 1: Mõõtmismeetodid vastassõitjast möödumisel (ISO 14509-1:2008)	4.3.2009	EN ISO 14509:2000 Märkus 2.1	Kehtivuse lõppkuupäev (30.4.2009)
CEN	EN ISO 14509-2:2006 Väikelaevad. Mootoriga töötavate lõbusõidulaevade tekitatud õhumüra. Osa 2: Müratugevuse hindamine etalonlaeva abil (ISO 14509-2:2006)	19.7.2007		
CEN	EN ISO 14509-3:2009 Väikelaevad. Lõbusõidulaevadest õhu kaudu leviv müra. Osa 3: Müra hindamine arvutuste ja mõõtmiste abil (ISO 14509-3:2009)	17.4.2010		
CEN	EN ISO 14895:2003 Väikelaevad. Vedelkütuse galeerpliidid (ISO 14895:2000)	30.10.2003		
CEN	EN ISO 14945:2004 Väikelaevad. Ehitusplaat (ISO 14945:2004)	8.1.2005		



(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
	EN ISO 14945:2004/AC:2005	14.3.2006		
CEN	EN ISO 14946:2001 Väikelaevad. Maksimaalne kandevõime (ISO 14946:2001)	6.3.2002		
	EN ISO 14946:2001/AC:2005	14.3.2006		
CEN	EN ISO 15083:2003 Väikelaevad. Pilssi pumbasüsteemid (ISO 15083:2003)	30.10.2003		
CEN	EN ISO 15084:2003 Väikelaevad. Ankurdus, sildumine ja pukseerimine. Tugevpunktid (ISO 15084:2003)	12.7.2003		
CEN	EN ISO 15085:2003 Väikelaevad. Vettekukkumise vältimise ja esmaabi vahendid (ISO 15085:2003)	30.10.2003		
	EN ISO 15085:2003/A1:2009	17.4.2010	Märkus 3	Kehtivuse lõppkuupäev (30.11.2009)
CEN	EN ISO 15584:2001 Väikelaevad. Laeva sees asuvad bensiinimootorid. Mootorikütus ja elektrilised komponendid (ISO 15584:2001)	6.3.2002		
CEN	EN 15609:2008 Vedelgaasi (LPG) seadmed ja lisavarustus. LPG käitamissüsteemid paatidele, jahtidele ja muudele veesõidukitele. Paigaldamisnõuded	4.3.2009		
CEN	EN ISO 15652:2005 Väikelaevad. Kaugjuhtimissüsteemid jugakäituriga veesõidukitele (ISO 15652:2003)	7.9.2005		
CEN	EN ISO 16147:2002 Väikelaevad. Laeva sees asuvad diiselmootorid. Mootorikütus ja elektrilised komponendid (ISO 16147:2002)	3.4.2003		
CEN	EN ISO 21487:2006 Väikelaevad. Püsipaigaldatud bensiini- ja diislikütuse paagid (ISO 21487:2006)	19.7.2007		
	EN ISO 21487:2006/AC:2009	17.4.2010		
CEN	EN 28846:1993 Väikelaevad. Elektriseadmed. Kaitse ümbritsevate põlevgaaside süttimise eest (ISO 8846:1990)	30.9.1995		
	EN 28846:1993/A1:2000	11.5.2001	Märkus 3	Kehtivuse lõppkuupäev (31.3.2001)
CEN	EN 28848:1993 Väikelaevad. Kaugjuhtimisega rooliseadmed (ISO 8848:1990)	30.9.1995		
	EN 28848:1993/A1:2000	11.5.2001	Märkus 3	Kehtivuse lõppkuupäev (31.3.2001)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN 29775:1993 Väikelaevad. Kaugjuhtimissüsteemid üksiku 15 kW kuni 40 kW võimsusega pärmootori juhtimiseks (ISO 9775:1990)	30.9.1995		
	EN 29775:1993/A1:2000	11.5.2001	Märkus 3	Kehtivuse lõppkuupäev (31.3.2001)
Cenelec	EN 60092-507:2000 Elektripaigaldised laevadel. Osa 507: Lõbusõidulaevad IEC 60092-507:2000	12.6.2003		

(<sup>1</sup>) Euroopa standardiorganisatsioonid:

- CEN: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, tel +32 25500811, faks +32 25500819 (<http://www.cen.eu>);
- Cenelec: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, tel +32 25196871, faks +32 25196919 (<http://www.cenelec.eu>);
- ETSI: 650 route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis, FRANCE, tel +33 492944200, faks +33 493654716 (<http://www.etsi.eu>).

Märkus 1: Tavaliselt on kuupäevaks, mil asendatava standardi järgimisest tulenev vastavuseeldus kehtivuse kaotab, Euroopa standardiorganisatsiooni kehtestatud tühistamiskuupäev, kuid kõnealuste standardite kasutajate tähelepanu juhitakse asjaolule, et teatavatel erandjuhtudel võib olla ka teisiti.

Märkus 2.1: Uue (või muudetud) standardi reguleerimisala on samasugune nagu asendataval standardil. Osutatud kuupäeval kaotab kehtivuse asendatava standardi järgimisest tulenev vastavuseeldus direktiivi oluliste nõuetega.

Märkus 2.2: Uue standardi reguleerimisala on ulatuslikum kui asendataval standardil. Osutatud kuupäeval kaotab kehtivuse asendatava standardi järgimisest tulenev vastavuseeldus direktiivi oluliste nõuetega.

Märkus 2.3: Uue standardi reguleerimisala on kitsam kui asendataval standardil. Osutatud kuupäeval kaotab kehtivuse (osaliselt) asendatava standardi järgimisest tulenev vastavuseeldus direktiivi oluliste nõuetega uue standardi reguleerimisalasse kuuluvate toodete puhul. See ei mõjuta vastavuseeldust direktiivi oluliste nõuetega nende toodete puhul, mis kuuluvad (osaliselt) asendatava standardi reguleerimisalasse, kuid ei kuulu uue standardi reguleerimisalasse.

Märkus 3: Muudatuste puhul on viitestandard EN CCCC:AAAA, vajaduse korral selle varasemad muudatused ja osutatud uus muudatus. Asendatav standard (veerg 3) koosneb seega standardist EN CCCC:AAAA ja vajaduse korral selle varasematest muudatustest, kuid ei hõlma osutatud uut muudatust. Osutatud kuupäeval kaotab kehtivuse asendatava standardi järgimisest tulenev vastavuseeldus direktiivi oluliste nõuetega.

#### MÄRKUS:

- Standardite kättesaamisega seotud teavet võib saada Euroopa standardiorganisatsioonidest või riikide standardiorganisatsioonidest, mis on loetletud Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 98/34/EÜ (<sup>1</sup>) (muudetud direktiiviga 98/48/EÜ) (<sup>2</sup>) lisas.
- Euroopa standardiorganisatsioonid võtavad ühtlustatud standardid vastu inglise keeles (Euroopa Standardikomitee ja Euroopa Elektrotehnika Standardikomitee avaldavad ka prantsuse ja saksa keeles). Seejärel tõlgivad riiklikud standardiasutused ühtlustatud standardite pealkirjad kõikidesse nõutavatesse Euroopa Liidu ametlikes keeltesse. Euroopa Komisjon ei vastuta *Euroopa Liidu Teatajas* avaldamiseks esitatud pealkirjade õigsuse eest.

(<sup>1</sup>) EÜT L 204, 21.7.1998, lk 37.

(<sup>2</sup>) EÜT L 217, 5.8.1998, lk 18.

- 
- Viidete avaldamine *Euroopa Liidu Teatajas* ei tähenda, et standardid on olemas kõikides ühenduse keeltes.
  - Loetelu asendab kõik varasemad *Euroopa Liidu Teatajas* avaldatud loetelud. Komisjon tagab selle loetelu ajakohastamise.
  - Põhjalikumad teavet ühtlustatud standardite kohta võib leida Internetilehelt

[http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index_en.htm)

---

## Euroopa Liidu kombineeritud nomenklatuuri selgitavad märkused

(2012/C 1/04)

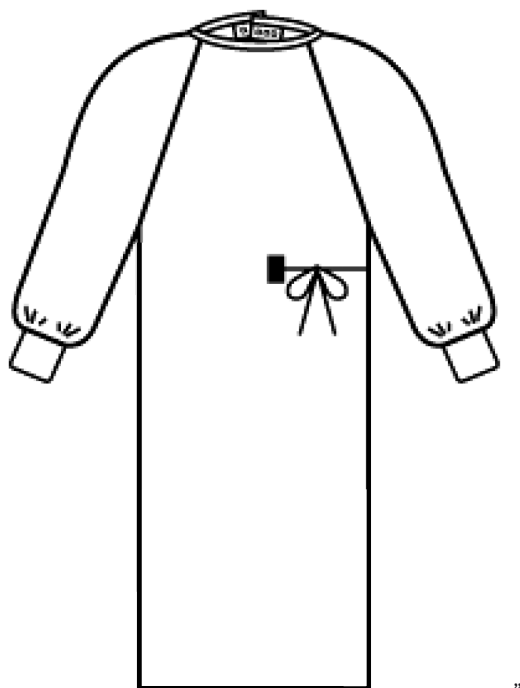
Vastavalt nõukogu 23. juuli 1987. aasta määruse (EMÜ) nr 2658/87 (tariifi- ja statistikanomenklatuuri ning ühise tollitariifistiku kohta) <sup>(1)</sup> artikli 9 lõike 1 punkti a teisele taandele muudetakse Euroopa Liidu kombineeritud nomenklatuuri selgitavaid märkusi <sup>(2)</sup> järgmiselt:

Lehekülg 245

Alamrubriigi **6210 10 90** selgitav märkus asendatakse järgmise selgitava märkusega:

**„6210 10 92 Rubriigis 5603 nimetatud riidest valmistatud ühekordse kasutusega kitlid, mida patsiendid või kirurgid kasutavad kirurgiliste protseduuride ajal**

Patsiendi- ja kirurgikitlid on tervishoiuasutustes ühekordseks kasutamiseks mõeldud, tavaliselt seljakinnisega tooted. Kitlite otstarve on takistada võimalike (kuivas või märjas keskkonnas või õhus levivate) nakkusetekitajate ülekandumist otsekontakti teel operatsioonipersonalilt patsiendile ja vastupidi. Kitlid on tavaliselt valmistatud mitmekihilisest lausriidest ning võivad olla osaliselt pealastatud plastkilega, et anda lisatugevust ja kaitset kohtades, kus kokkupuude kehavedelikega on tõenäoline (nt käsivarred ja alakäed). Operatsioonikitlid võivad olla immutatud fluorosüsivesinike või silikooniga parema mittemürguvuse tagamiseks.



Lehekülg 247

Lisatakse järgmine selgitav märkus:

**„6307 90 92 Rubriigis 5603 nimetatud riidest valmistatud ühekordse kasutusega linad, mida kasutatakse kirurgiliste protseduuride ajal**

Sellesse alamrubriiki kuuluvad ühekordse kasutusega operatsioonilindad, mis on spetsiaalselt ette nähtud kirurgiliste protseduuride ajal kasutamiseks, et takistada võimalike (kuivas või märjas keskkonnas või õhus levivate) nakkusetekitajate ülekandumist

<sup>(1)</sup> EÜT L 256, 7.9.1987, lk 1.

<sup>(2)</sup> ELT C 137, 6.5.2011, lk 1.

otsekontakti teel operatsioonipersonalilt patsiendile ja vastupidi. Operatsioonilind on tavaliselt valmistatud mitmekihilisest lausriidest ning ühendatud palistusega.

Operatsioonilindu kasutatakse patsiendi ümber mikrobioloogiliselt puhta töövälja tagamiseks. Operatsioonilind võib olla immutatud fluorosüivesinike või silikooniga parema mittemärguvuse tagamiseks. Need võivad ka olla osaliselt pealistatud plastkilega, et anda lisatugevust ja kaitset kohtades, kus kokkupuude kehavedelikega on tõenäoline. Lisaks võib neil olla pehmest paberist kiht, mis on kehaga kokkupuutumisel patsiendi jaoks mugavam. Patsiendi katmiseks kasutatavatel operatsioonilindadel võivad olla kirurgilise tegevuse hõlbustamiseks augud või aknad.

Sellesse alamrubriiki ei kuulu:

- lind, mis on raviainetega immutatud või kaetud või jaemüügivormis või -pakendis, mõeldud kasutamiseks meditsiinis, kirurgias, hambaravis või veterinaarias (rubriik 3005), ning
  - vannilinate ja käterätikute (nt käte- ja näorätikud) või köögirätikute ja -linade laadsed tooted (rubriik 6302).”
-

V

(Teated)

MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

**Põllumajandustoodete ja toidu päritolunimetuste ja geograafiliste tähiste kaitset käsitleva nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine**

(2012/C 1/05)

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

KOONDDOKUMENT

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006****„PHÚ QUỐC”****EÜ nr: VN-PDO-0005-0788-26.08.2009****KGT ( ) KPN ( X )****1. Nimetus:**

„Phú Quốc”

**2. Liikmesriik või kolmas riik:**

Vietnam

**3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus:****3.1. Toote liik:**

Klass 1.7. Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted

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

Toode „Phú Quốc” on kalaekstrakt, mis on saadud peamiselt kala siseorganites sisalduvate ensüümide abil kalaliha lüüsi, hüdrolüüsi ja iseenesliku käärimise ning bakteri *Clostridium* tekitatud pikaajalise kääritamise tulemusel kõrgel temperatuuril nõudlikes kasvutingimustes.

Kalaekstrakti „Phú Quốc” põhiomadused on järgmised.

— Värvus: kalaekstrakt „Phú Quốc” on tumedat punakaspruuni värvi.

— Lõhn: tüüpilise kala- või ammoniaagilõhnata eriline peen lõhn, kuna toode on saadud värskest kalast loomuliku kääritamise teel. Puidust tunnis pikka aega toimuv loomulik käärimine tagab ebatavalise lõhna või maitse puudumise.

(1) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

- Maitse: soolane, loomuliku rasvasuse nüansiga tugevalt magus maitse. Loodusliku kalaproteiini- ja rasva tõttu on järelmaitse magus ja rasvane.
- Lämmastikuisaldus:
  - + miinimum: 20 g N/l (valmis ekstrakti kohta teise või järgnevate lahjendamiste korral);
  - + maksimum: 43 g N/l (esmase kalaekstrakti kohta).

Keemilised näitajad:

- Lämmastik (100 %) (g/l):
  - + spetsiaalne: 40;
  - + „super-duper”: 35;
  - + standard 1: 30;
  - + standard 2: 25;
  - + standard 3: 20.
- Lämmastiku aminohappe ja lämmastiku võrdeline osa (%):
  - + spetsiaalne ja „super-duper”: 14;
  - + standard 1, 2, 3: 15.
- Äädikhape (%):  $\geq 12$ .
- Sool (NaCl) (g/l):  $250 \leq x \leq 295$ .
- Histamiin (mg/l):  $\leq 200$ .
- Plii ülejääk (mg/l):  $\leq 0,5$ .

### 3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):

Kalaekstrakti „Phú Quốc” tootmiseks kasutatakse toorainena üksnes kala (anšoovis). Kalaekstrakti „Phú Quốc” tootmiseks kasutatavaid anšooviseid püütakse Kiên Giangi ja Cà Mau provintsi territoriaalvetes, mis on Tai lahe osad (juhitudes kaardil Cà Mau neemest, jäävad kalapüügipiirkonnad Vietnam lääneossa).

Traditsiooniline menetlus algab siis, kui kalurid lasevad võrgud vette. Kui kalad on püütud ja paadis, eraldavad kalurid käsitsi anšoovised ja teised püütud liigid. Traditsioonilise kalapüügiga tagatakse kala-liha terviklikkus ja et üldkoguses ei ole muid liike üle 15 %. Anšoovistele lisatakse soola (NaCl).

Teatavate turgude nõudluse täitmiseks lisatakse kalaekstraktile „Phú Quốc” 0,5–1,5 % suhkrut, mis ei muuda kalaekstrakti omadusi.

### 3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

—

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

Kalaekstrakti „Phú Quốc” töötlemine peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas. Töötlemisega on hõlmatud:

- kalapüük ja tooraine ettevalmistamine: anšooviste püük, mille puhul kalurid kasutatavad traditsioonilisi väikese võrgusilmaga tuunipüügivõrke. Kohe pärast anšooviste püüki pestakse kalad mereveega puhtaks ning eraldatakse käsitsi muud kalaliigid ja mereannid. Värskeatele anšoovistele lisatakse soola juba püügipaadi pardal. Seejärel ladustatakse anšoovised püügipaadi trümmis, kus nad hoolikalt kinni kaetakse; trümmi põhja kogunenud vesi eemaldatakse käsitsi;
- kala loomulik kääritamine: pärast randumist viiakse kalad tootja tööruumidesse, kus neid tünnides leotatakse. Pärast kalade tünni panemist nõrutatakse tünnidest vesi välja 3–4 päeva jooksul. 3–4 päeva pärast algab vajutusmenetlus, mille puhul kasutab tootja kinnituspulki. Väljanõrutatud vesi kallatakse tünni tagasi nii, et see ulatuks tünni ääreni. Täiesti loomulik käärimine kestab tünnides 12–15 kuud.
- kalaekstrakti eraldamine: kui käärimisprotsess on lõppenud, saab kalaekstrakti (lõpptoode) tünnidest välja võtta. On võimalik saada erineva kontsentratsiooniastmega kalaekstrakti: esmase kalaekstrakti ja lahjendamisel saadud „long” ekstrakti eraldamine. Kui ekstrakt muutub tünnides kollakaspruuniks ja levitab meeldivat lõhna, on käärimine lõppenud ning ekstrakti võib välja võtta. Tünni tehakse auk, millest ekstrakt välja voolab, kuni tünn on tühi. Seejärel eemaldatakse tünni puidust kaas ning pestakse see hoolikalt puhtaks. Siis kallatakse ekstrakt tünni tagasi ja anum suletakse taas puidust kaanega. Ekstrakti lastakse tünnist välja voolata ja kallatakse sinna tagasi seni, kuni selle värvus muutub punakaskollaseks ning toode on selge, veniv ja ilma igasuguse hägususega. Kui ekstrakt omandab proteiinile iseloomuliku õrna lõhna ja tugeva maitse, võib esmase ekstrakti (lõpptoode) tünnidest välja võtta ja pudelitesse villida. Lahjendatud „long” ekstrakti saamiseks lahustatakse soola puhtas vees kuni küllastumiseni. Järjest suureneva soolasisaldusega lahus kallatakse kasutatud tünnidesse (millest esmane ekstrakt on välja võetud). Saadud lõpptoode on lahjendatud „long” ekstrakt 1. Seitsmes kasutatud tünnis toimuv lahjendatud ekstrakti 1 eraldamise protsess on „que long”. Kõnealune menetlus kestab 7–9 päeva. Seda protsessi korratakse „long” ekstrakti 2 ja 3 saamiseks. Seejärel ladustatakse need ekstraktid laoruumides.

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

Kalaekstrakti „Phú Quốc” lõpptoode peab vastama normile TCN 230:2006. Kõnealuse normiga on tagatud kaitstud päritolunimetusega toote „Phú Quốc” kvaliteedistandard ja toiduhügieeni ohutus. Lõpuks villitakse toode klaasist või plastist erikujulistesse suletud mahutitesse, mida võib otse tarbijatele tarnida. Villitud kalaekstrakti tuleks ladustada katusega laos looduslikes ilmastikutingimustes.

Stabiilse ja muutumatu kvaliteedi tagamiseks on kalaekstrakti „Phú Quốc” villimine lubatud üksnes Phú Quốc saarel. Kõnealuse saare ilmastikutingimused, tootjate kogemused ja püütud anšooviste omadused tagavad esmaklassilise kalaekstrakti.

Villitakse pärast esmase ekstrakti ja lahjendatud „long” ekstrakti saamist, alustades esmase ekstrakti segamisega „long” ekstraktiga 1, 2 ja 3, et saada vajaliku proteiinisaldusega kalaekstrakt. Selleks et saada 20 liitrit 350 N kalaekstrakti 400 N esmasest ekstraktist ja 200 N „long” ekstraktist, tuleb segada 15 liitrit 400 N esmast ekstrakti 5 liitri 200 N „long” ekstraktiga.

### 3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Märgistus sisaldab vähemalt järgmist teavet:

- nimetus: „Phú Quốc”;



- toote liik: eksporditavale tootele lisatakse sõna „Nước mắm” (kalaekstrakt);
- tähistus: eksporditavale tootele lisatakse sõna „Tên gọi xuất xứ” (KPN);
- pakendaja nimi ja aadress, töötaja nimi ja aadress; eksporditava toote päritolu;
- koostisosad;
- kvaliteeditähistused (proteiini üldsisaldus g N/l);
- kalaekstrakti kogus (ühik: liiter või milliliiter);
- villimis- ja aegumistähtaeg;
- säilitamis- ja kasutamishügieenid;
- pakendi numbrikood;
- viide toiduhügieeni ohutusele.

#### 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Tai lahes Kiên Giangi ja Cà Mau provintsi territoriaalvetes asuva Vietnami suurima saare Phú Quốc geograafiline asukoht on 103°29'–104°09' läänepikkust ja 9°48'–10°26' põhjalaiust.

#### 5. Seos geograafilise piirkonnaga:

##### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

###### — Kliimatingimused

Temperatuur on stabiilselt kõrge kogu aasta jooksul. Kuna aasta keskmine temperatuur on ligikaudu 27,5 °C, ei ole eri aastaegade temperatuuridel peaaegu mingisugust vahet. Kõige soojema ja kõige külmema kuu temperatuuri keskmine erinevus on 2 °C. Päikesepaistet on aastas ligikaudu 1 445 tundi ja päevas umbes 6–7 tundi. Piirkonna temperatuur sõltub olulisel määral mussooniperioodist, st vihmaperioodil on madal temperatuur ja tugev tuul (3,0–5,1 m/s) ning kuival ajal on kõrge temperatuur ja nõrk tuul (2,8–4,0 m/s). Piirkonna iseloomulikul ilmastikul on otsustav mõju kalaekstrakti „Phú Quốc” kvaliteedile. Arvukad ja stabiilsed päikesepaistelised tunnid loovad soodsad tingimused värse kala käärimiseks ning võimaldavad kujuneda kalaekstraktile iseloomulikel tunnustel.

###### — Meretingimused

Saar asub Rach Gia-Ha Tieni (Tai) lahes, kuhu suubuvad Mekongi deltat ja Kambodža Kuningriigi Suurt järve (Tonle Sap) läbivad mitmed jõed, mis toovad kaasa jõesetteid ja orgaanilisi ühendeid. Merepõhja muda on stauriidi ja anšoovise ideaalne elupaik. Elupaigast tingitult on selle püügipiirkonna kaladel võrreldes teiste piirkondadega parem kvaliteet (kalad on suuremad ja rasvarikkamad).

###### — Inimtegurid

Kalaekstrakti tootmise kõik etapid (kalapüügist kuni kääritamiseni) tehakse käsitsi. Traditsioonilise kalaekstrakti valmistamiseks kääritavad saareelanikud anšooviseid ligikaudu aasta aega pimedates lahoonetes tihketes käärimistortes. Selle tehnikaga saadakse külluslik kuldset värvi kirbe maitsega vedelik, mille omadused on paremad Aasia muude piirkondade samalaadsete, tavaliselt lühemat aega kääritatud toodete vastavatest näitajatest.

### 5.2. Toote eripära:

Kalaekstrakti „Phú Quốc” ainulaadsed omadused erinevad Vietnami muude kalaekstraktide nagu Phan Thiet, Cat Hai ja Vietnami muude punakaspruuni värvi ekstraktide omadustest. Tootel on tüüpilise kala- või ammoniaagilõhnata eriline peen lõhn, soolane, loomuliku rasvasuse nüansiga tugevalt magus maitse, loodusliku kalaproteiini ja -rasva tõttu on järelmaitse magus ja rasvane.

### 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:

Kalaekstrakti „Phú Quốc” tootmiseks kasutatavaid anšooviseid püütakse Kiên Giangi ja Cà Mau provintsi territoriaalvetes, mis on Tai lahe osad (juhitudes kaardil Cà Mau neemest, jäävad kalapüügipiirkonnad Vietnami lääneossa). Selle püügipiirkonna eripära tõttu on anšoovised seal suuremad ja rasvarikkamad kui muudes püügipiirkondades (Ba Ria – Vung Tau, Nha Trang ja Tokini laht) püütud kalad. Sellest piirkonnast kalaekstrakti tootmiseks püütud anšoovised võimaldavad tootjatel saada ekstrakti, millel on kõrge ja stabiilne lämmastikusisaldus, iseloomulik värvus, lõhn ja maitse, mis puudub muudel kalaekstraktidel. Püügipiirkonnas on rahulik meri, see ei ole Tai lahes väga sügaval ning merevesi ei ole nii soolane kui muudes merepiirkondades. Kalade kasvamiseks on soodne keskkond ka seepärast, et piirkond asub Vietnami ja Kambodža jõgede ühinemiskohas. Anšooviste jaoks on see ideaalne elupaik, kus varju leida ja toitu otsida. Kalapüügi aeg on vihmaperioodil. Selleks ajaks on anšoovised täiskasvanuks saanud ja kogunevad selles püügipiirkonnas pelgupaika ja toitu otsides suurtesse parvedesse. Seega on kaluritel võimalik püüda suur hulk suuri ja rasvarikkaid anšooviseid.

Tootmine algab püügiga, mille puhul kalurid kasutavad traditsioonilisi väikese võrgusilmaga tuuni-püügivõrke. Kohe pärast võrkude või püügikastidega püüdmist pestakse paadipardale vinnatud anšoovised mereveega puhtaks ning eraldatakse käsitsi muud kalaliigid ja mereannid. Paadi pardal lisatakse seejärel värsketele anšoovistele soola; seejuures kasutatakse segamisel puidust vahendeid, et kalu mitte vigastada.

Kalu hoitakse tugevates tünnides kogu kääritamise ja kalaekstrakti tootmisprotsessi jooksul. Tünnid on silinderjad, tehtud Phú Quốc saare tüüpilistest puuliikidest („ho phat”, „chay”, „boi loi”, „den den”). Kõnealusel puud on sadu aastaid vanad ning kahjuritest, termiitidest ja üraskitest puutumata. Nende puude puit on paindub, peab vastu pikaajalisele soolvees leotamisele, on isoleerivate omadustega ega kahjusta kalaekstrakti.

Kohalikud traditsioonilised tootmismeetodid on üks tegureid, mis tagavad kalaekstrakti „Phú Quốc” ainulaadsed omadused.

Phú Quốc saare ilmastikutingimused, tootjate kogemused ja püütud anšooviste omadused tagavad esmaklassilise kalaekstrakti.

### **Viide spetsifikaadi avaldamisele:**

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

---



## Tellimishinnad aastal 2012 (ilma käibemaksuta, sisaldavad tavalise saatmise kulusid)

<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	1 200 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria paberkandjal + DVD-l aastane väljaanne	ELi 22 ametlikus keeles	1 310 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	840 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria igakuiselt ja kumulatiivselt DVD-l	ELi 22 ametlikus keeles	100 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> lisa (S-seeria – avalikud hanked ja pakkumismenetlused) kord nädalas DVD-l	mitmekeelne: ELi 23 ametlikus keeles	200 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 DVD-l.

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

## 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](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>**

