ISSN 1725-5171

Euroopa Liidu Teataja

C 238

Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

52. aastakäik

3. oktoober 2009

Teatis nr | Sisukord | Lehekülg

II *Teatised*

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE JA ORGANITE TEATISED

Komisjon

2009/C 238/01 Euroopa Ühenduse asutamislepingu artiklite 87 ja 88 raames antava riigiabi lubamine – Juhud, mille suhtes komisjonil ei ole vastuväiteid [1] 1

2009/C 238/02 Teatatud koondumise aktsepteering (Toimik COMP/M.5540 – Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group) [1] 4

2009/C 238/03 Teatatud koondumise aktsepteering (Toimik COMP/M.5594 – TNT Post Holding Deutschland/Georg von Holtzbrinck/JVS) [1] 4

IV *Teave*

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT JA ORGANITELT

Komisjon

2009/C 238/04 Euro vahetuskurss 5

ET

[1] EMPs kohaldatav tekst

(Jätkub pöördel)

Teatis nr | Sisukord (jätkub) | Lehekülg

2009/C 238/05 Teade konkurentsivõime ja uuendustegevuse raamprogrammi (2007–2013) rakendamise kohta – VKEde tagatissüsteem ning suure kasvupotentsiaaliga ja uuenduslike VKEde süsteem – Osalevate riikide loetelu ([1]) 6

V *Teated*

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Komisjon

2009/C 238/06 Eelteatis koondumise kohta (Juhtum COMP/M.5574 – IPIC/OMV/NOVA) – Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ([1]) 7

MUUD AKTID

Komisjon

2009/C 238/07 Nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 (põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta) artikli 8 lõike 2 kohase põllumajandustooteid ja toiduaineid käsitleva taotluse avaldamine 8

2009/C 238/08 Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase muutmistaotluse avaldamine 14

2009/C 238/09 Teadaanne direktiivi 2004/17/EÜ artikli 30 alusel tehtud taotluse kohta – tähtaja pikendamine – Liikmesriigi taotlus 18

ET

([1]) EMPs kohaldatav tekst

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE JA ORGANITE TEATISED

KOMISJON

Euroopa Ühenduse asutamislepingu artiklite 87 ja 88 raames antava riigiabi lubamine

Juhud, mille suhtes komisjonil ei ole vastuväiteid

(EMPs kohaldatav tekst)

(2009/C 238/01)

Otsuse vastuvõtmise kuupäev	28.1.2009
Riikliku abi viitenumber	N 437/08
Liikmesriik	Prantsusmaa
Piirkond	—
Nimetus (ja/või abisaaja nimi)	Aide au projet Nano 2012
Õiguslik alus	régime N 269/07 «Fonds de Compétitivité des entreprises»
Meetme liik	Individuaalne abi
Eesmärk	Uurimis- ja arendustegevus
Abi vorm	Otsene toetus
Eelarve	Kavandatud abi kogusumma: 457 miljonit EUR
Abi osatähtsus	40 %
Kestus	kuni 31.12.2012
Majandusharud	Tööstus
Abi andva asutuse nimi ja aadress	Ministère de l'Economie, de l'Industrie et de l'Emploi — Direction générale des entreprises (DGE) Le Bervil 12 rue Villiot 75012 Paris FRANCE
Muu teave	—

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav aadressil:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_et.htm

Otsuse vastuvõtmise kuupäev	13.7.2009
Riikliku abi viitenumber	N 629/08
Liikmesriik	Ühendkuningriik
Piirkond	—
Nimetus (ja/või abisaaja nimi)	Carbon Reduction Commitment (CRC)
Õiguslik alus	Part 3 of the Climate Change Act 2008
Meetme liik	Abiskeem
Eesmärk	Keskkonnakaitse, Energia säästmine
Abi vorm	Tehingud, mis ei ole tehtud turutingimustes
Eelarve	Kavandatud aastased kulutused: 660 miljonit GBP; Kavandatud abi kogusumma: 7 260 miljonit GBP
Abi osatähtsus	—
Kestus	1.10.2011–1.10.2021
Majandusharud	Kõik sektorid
Abi andva asutuse nimi ja aadress	Department of Energy and Climate Change, Ergon House Horseferry Road London SW1P 2AL UNITED KINGDOM
Muu teave	—

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav aadressil:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_et.htm

---

Otsuse vastuvõtmise kuupäev	8.7.2009
Riikliku abi viitenumber	N 250/09
Liikmesriik	Saksamaa
Piirkond	—
Nimetus (ja/või abisaaja nimi)	Gesundheitsforschung — Forschung für den Menschen
Õiguslik alus	Jährliche Haushaltsgesetze — Einzelplan 30 für den Geschäftsbereich des Ministeriums für Bildung und Forschung, Kapitel 3005, Titel 68503 und 68504
Meetme liik	Abiskeem
Eesmärk	Uurimis- ja arendustegevus
Abi vorm	Otsene toetus
Eelarve	Kavandatud abi kogusumma: 613 miljonit EUR
Abi osatähtsus	—

Kestus	kuni 30.6.2011
Majandusharud	Kõik sektorid
Abi andva asutuse nimi ja aadress	Bundesministerium für Bildung und Forschung Heinemannstraße 2 53175 Bonn DEUTSCHLAND
Muu teave	—

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav aadressil:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_et.htm

Teatatud koondumise aktsepteering

(Toimik COMP/M.5540 – Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2009/C 238/02)

4. septembril 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) dokumendinumbri 32009M5540 all. EUR-Lex pakub on-line juurdepääsu Euroopa õigusele.

Teatatud koondumise aktsepteering

(Toimik COMP/M.5594 – TNT Post Holding Deutschland/Georg von Holtzbrinck/JVS)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2009/C 238/03)

28. septembril 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 saksa 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) dokumendinumbri 32009M5594 all. EUR-Lex pakub on-line juurdepääsu Euroopa õigusele.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT JA ORGANITELT

KOMISJON

Euro vahetuskurss ([1])

2. oktoober 2009

(2009/C 238/04)

1 euro =

	Valuuta	Kurss		Valuuta	Kurss
USD	USA dollar	1,4537	AUD	Austraalia dollar	1,6838
JPY	Jaapani jeen	129,95	CAD	Kanada dollar	1,5856
DKK	Taani kroon	7,4449	HKD	Hong Kongi dollar	11,2664
GBP	Inglise nael	0,91720	NZD	Uus-Meremaa dollar	2,0358
SEK	Rootsi kroon	10,2490	SGD	Singapuri dollar	2,0583
CHF	Šveitsi frank	1,5107	KRW	Korea won	1 707,07
ISK	Islandi kroon		ZAR	Lõuna-Aafrika rand	11,2356
NOK	Norra kroon	8,4470	CNY	Hiina jüaan	9,9234
BGN	Bulgaaria lev	1,9558	HRK	Horvaatia kuna	7,2580
CZK	Tšehhi kroon	25,454	IDR	Indoneesia ruupia	14 021,41
EEK	Eesti kroon	15,6466	MYR	Malaisia ringit	5,0581
HUF	Ungari forint	268,65	PHP	Filipiini peeso	68,368
LTL	Leedu litt	3,4528	RUB	Vene rubla	43,9119
LVL	Läti latt	0,7083	THB	Tai baht	48,655
PLN	Poola zlott	4,2438	BRL	Brasiilia reaal	2,6046
RON	Rumeenia leu	4,2770	MXN	Mehhiko peeso	20,0138
TRY	Türgi liir	2,1806	INR	India ruupia	69,4100

([1]) *Allikas*: EKP avaldatud viitekurss.

Teade konkurentsivõime ja uuendustegevuse raamprogrammi (2007–2013) rakendamise kohta

VKEde tagatissüsteem ning suure kasvupotentsiaaliga ja uuenduslike VKEde süsteem

Osalevate riikide loetelu

(EMPs kohaldatav tekst)

(2009/C 238/05)

Belgia, Bulgaaria, Tšehhi Vabariik, Taani, Saksamaa, Eesti, Kreeka, Hispaania, Prantsusmaa, Iirimaa, Itaalia, Küpros, Läti, Leedu, Luksemburg, Ungari, Malta, Madalmaad, Austria, Poola, Portugal, Rumeenia, Sloveenia, Slovakkia, Soome, Rootsi ja Ühendkuningriik

Euroopa Majanduspiirkonna riigid: Island, Liechtenstein, Norra

Kandidaatriigid: Horvaatia, endine Jugoslaavia Makedoonia Vabariik, Türgi

Lääne-Balkani riigid: Montenegro, Serbia

(Viide: *Euroopa Liidu Teatajas* C 226 26.9.2007, lehekülg 2 avaldatud teatis 2007/C 226/02 ja *Euroopa Liidu Teatajas* C 302 14.12.2007, lehekülg 8 avaldatud teatis 2007/C 302/09)

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

KOMISJON

Eelteatis koondumise kohta

(Juhtum COMP/M.5574 – IPIC/OMV/NOVA)

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2009/C 238/06)

1. 25. septembril 2009 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ([1]) artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtjad International Petroleum Investment Company („IPIC", Araabia Ühendemiraadid) ja OMV Aktiengesellschaft („OMV", Austria) omandavad ühiskontrolli nimetatud nõukogu määruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ettevõtja NOVA Chemicals Corporation („NOVA", Kanada) üle aktsiate ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

— IPIC: investeerimisühing, mille põhitegevusalaks on naftatöötlemine ja sellega seonduvad eelnevad ja järgnevad jaotus- ja teenindusvõrgud,

— OMV: nafta uurimine ja tootmine, mineraalõlitoodete rafineerimine ja jaotamine, naftakeemiatööstus, gaasi uurimine, tootmine ja jaotamine,

— NOVA: etüleen, polüeteen ning keemia ja energia ühendtooted, stüreenil põhinevad polümeerid.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda määruse (EÜ) nr 139/2004 reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud. Vastavalt komisjoni teatisele lihtsustatud korra kohta teatavate ettevõtjate koondumiste käsitlemiseks kooskõlas nõukogu määrusega (EÜ) nr 139/2004 ([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 või 22967244) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber COMP/M.5574 – IPIC/OMV/NOVA):

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

([1]) ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.
([2]) ELT C 56, 5.3.2005, lk 32.

MUUD AKTID

KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 (põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta) artikli 8 lõike 2 kohase põllumajandustooteid ja toiduaineid käsitleva taotluse avaldamine

(2009/C 238/07)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 artiklile 9. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE ERITUNNUSE REGISTREERIMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 509/2006

„TRADITIONALLY FARMED GLOUCESTERSHIRE OLD SPOTS PORK"

EÜ nr: UK-TSG-007-0024-13.02.2004

1. **Taotlejate rühma nimi ja aadress:**

Nimi: The Gloucestershire Old Spots Pig Breeders' Club
Aadress: Freepost (GL442)
Cirencester
Gloucestershire
GL7 5BR
UNITED KINGDOM

Tel +44 1285860229
Faks +44 1285860229
E-post: mail@oldspots.org.uk

2. **Liikmesriik või kolmas riik:**

Ühendkuningriik

3. **Spetsifikaat:**

3.1. *Registreeritav(ad) nimetus(ed) (komisjoni määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikkel):*

„Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork"

3.2. *Nimetus:*

☐ on iseenesest eripärane

☒ väljendab põllumajandustoote või toidu eripära

Toote „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork" erilised omadused tulenevad traditsioonilisest parandamata tõust, traditsioonilisest põllumajanduslikust tootmisviisist, mis annavad sealihale selle eristatavad füüsikalis-keemilised ja organoleptilised omadused.

3.3. *Kas taotletakse nimetuse reserveerimist määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 13 lõike 2 alusel:*

☒ registreerimine koos nimetuse reserveerimisega

☐ registreerimine ilma nimetuse reserveerimiseta

Kuigi toote nimetuses kasutatakse sõna „sealiha", kohaldatakse käesolevat registreerimistaotlust kõikide sea lihast saadud toodete, sh peekoni, vorstide, suitsusingi, singi jne suhtes.

3.4. *Toote liik:*

Klass 1.1. Värske liha

3.5. *Punktis 3.1 esitatud nimetusega tähistatava põllumajandustoote või toidu kirjeldus (komisjoni määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 1):*

Toodet „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork" iseloomustavad järgmised omadused:

— suurem rasvakihi paksus,

— väiksemad lihaskiudude kimbud,

— vähem kahvatu (tumedam) lihase värvus

— külmutamise ja toiduvalmistamise käigus suurem lihasestruktuuri niiskuse säilivus,

— suurem pehmus ja mahlakus,

— eripärane maitseprofiil,

mis eristavad seda toodet tavapäraselt toodetud sealihast.

Neid omadusi tõendavad võrdlevad uuringud, milles käsitleti toote „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork" liha ja kaasaegset tõugu sigade tööstuslikes suurtapamajades töödeldud liha peamisi füüsikalisi, keemilisi, mikrobioloogilisi ja organoleptilisi omadusi. Seega on võimalik objektiivselt võrrelda traditsiooniliselt toodetud „vanamoelist" tõugu sigade liha tavaliselt tarbijateni jõudva tavapäraselt toodetud kaasaegset tõugu sigade lihaga.

Seatõu *Gloucester Old Spot* ja kaasaegsete seatõugude rümba ja lihakvaliteedi aspekte hinnati nende lihase värvuse, pH taseme, lihase laiuse ja pikkuse, pekikihi paksuse, toiduks valmistamise aja, külmutamise ja toiduvalmistamise käigus tekkivate kaalukadude ning organoleptiliste (söögi) omaduste alusel. Lihase toiteväärtust hinnati ka selle rasvhappekoostise alusel. *Gloucester Old Spot* tõugu sigade liha on väiksema *longissimus muscle* mõõtmete ja suurema peki paksusega kui tavapäraselt toodetud sigade liha. Mõlemat tüüpi lihal on sarnane pH tase, kuid lihase värvus on tumedam ning külmutamise ja toiduvalmistamise käigus tekkivad kaalukaod on väiksemad. Võrreldes kaasaegset tõugu sigade liha küpsetamise ajaga võttis *Gloucester Old Spot* tõugu sigade liha küpsetamise käigus 72 °C sisetemperatuuri saavutamine rohkem aega. *Gloucester Old Spot* tõugu sigade lihast karbonaadide tekstuur (pehmus) ja mahlakus ning maitse on paremad kui kaasaegset tõugu sigade lihast karbonaadide vastavad omadused. *Gloucester Old Spot* tõugu sigade liha eripärase maitseprofiili tõttu peeti selle maitset harjumatuks.

Toote „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork" iseloomulikud näitajad on:

F ü ü s i k a l i s e d o m a d u s e d

Värvus

Hermeetiliselt pakendatud liha keskmised näitajad:

Heledus	53,9
Punasus	7,33

Kollasus 6,67

Kromaatiline väärtus 9,94

Värvivarjund 42,31

Kudede paksus

Keskmised väärtused:

Lihase laius 86,6 mm

Lihase pikkus 46,3 mm

Peki paksus (v.a nahk) 11,5 mm

Keemilised omadused

Lihase rasvasisaldus ja rasvhappekoostis

Polüküllastumata rasvade suhe küllastunud rasvade suhtes keskmine väärtus 0,60

Sealiha tükid on tavaliselt järgmised: seljatükk ja selle väikesed osad, st karbonaadid, reietükid, abaosad, ribitükid ja kõhutükid; lisaks sellele veel terve hulk piirkondliku traditsiooni kohaselt lõigatud tükke, nagu *Bath Chaps* jne. *Bath Chaps* on kondita, soolatud ja keedetud seapõsk. Muud tootest „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork" saadud toiduained on peekon, vorstid, suitsusingid, singid jne.

3.6. *Põllumajandustoote või toidu tootmismeetodi kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1 esitatud nimetus (komisjoni määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 2):*

Toode „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork" peab olema saadud tõupuhaste *Gloucestershire Old Spots* tõugu sigade lihast. Need sead peavad tõupuhaste loomadena olema registreeritud British Pig Association või muu sellise seaaretajate organisatsiooni poolt, kus peetakse *Gloucestershire Old Spots* tõuraamatut ja mille ametiasutus on asjaomaste õigusaktide kohaselt litsentseerinud.

Toote „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork" spetsifikaadi järgimiseks peavad tootjad ja töötlejad täitma järgmisi nõudeid.

Sööt

Määratlus „traditsiooniliselt kasvatatud" tähendab, et sigu on kasvatatud sünnist kuni tapmiseni loomulikku kasvamist võimaldavas keskkonnas. Selle tulemusel on päevane elusmassi juurdekasv vähenenud ning loomade tapaküpsuse saavutamine võtab rohkem aega. Loomuliku kasvukeskkonna saavutamiseks antakse sigadele võõrutusperioodist kuni tapaküpsuseni väiksema valgusisaldusega sööta (15–18 % valku oluliste rasvhapetega, sh lüsiin), millele vajaduse korral lisatakse puu- ja köögivilja, suhkrupeedi viljaliha jne, et vältida liigseid seljapekikihte. Sel viisil kasvatatud *Gloucestershire Old Spots* tõugu sigade P2-seljapekikihi paksus on 12–16 mm. Kaubanduslikul eesmärgil kasvatatud sigu söödetakse 18–22 % valku sisaldava söödaseguga, mille puhul sigade eeldatav seljapekikihi paksus on 5–8 mm.

Sel viisil söödetud sigade keskmine eluiga tapakaalu (55–61 kg) saavutamiseks on 180 päeva (minimaalselt 160 päev), võrreldes kaubanduslikul eesmärgil kasvatatud sigade 140–165 päevaga. Tapakaalu saavutamiseks kuluva pikema aja tõttu on sealiha parema maitse ja mahlakusega.

Keskkond

Sigade kasvukeskkond mõjutab samuti liha maitseomadusi. Sigu võib kasvatada välis- või sisetingimustes, järgides järgmisi nõudeid.

Sigade kasvatamine välistingimustes

Toote „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork" jaoks kasutatava liha jaoks peavad sead olema kasvatatud tingimustes, kus loomkoormus on 15–20 emist hektari kohta. Kõik pesakonnad hoitakse koos emasloomaga eraldi kuni nende identifitseerimismärgistamiseni vastavalt British Pig Associationi või muu vastava organisatsiooni eeskirjadele. Kõnealuste eeskirjade kohaselt peavad sea

mõlemad vanemad olema registreeritud *Gloucestershire Old Spots* tõuraamatus ning kaheksa nädala vanuses või enne pesakondade omavahelist kokkulaskmist peab poegimine olema registreeritud (*Birth Notified* st registreerimise esimene etapp) ja registreerimisnumbriga identifitseerimismärk peab sigadel alaliselt kõrvas olema.

Võõrutusperioodist kuni tapaküpsuse saavutamiseni kasvatatakse kesikuid tingimustes, kus loomkoormus on kuni 100 siga hektari kohta.

Kõikidel välistingimustes kasvatatavatel sigadel peab olema juurdepääs vastavasse ulualusesse/varjualusesse, aga ka püherduskohta, vees jahutamise kohtadesse või duššide juurde. Talvel peab sigadel olema juurdepääs sulgude kuivale pinnale.

Sigade pidamine sisetingimustes

Ehitised peavad olema hästi õhutatud, külgedelt avatud ja varustatud seadeldistega, mis võimaldavad ulualuses olles kaitset eri ilmastikutingimuste eest. Kõikide sigade hõlpsaks jälgimiseks peab sigalas olema piisavalt päevavalgust. Loomade heaolu ja kaitse eesmärgil ei ole restpõrandad lubatud. Puhast allapanu peab alati piisavalt jätkuma.

Põranda miinimumpindala sea kohta:

eluskaaluga 20–30 kg – 0,35 m^2

eluskaaluga 30–50 kg – 0,50 m^2

eluskaaluga 50–85 kg – 0,65 m^2

Sigadel peab kogu aeg olema puhas ja kuiv allapanu ning juurdepääs puhtale veele.

Loomakasvatus

Ravimite kasutamine peab olema minimaalne ja välditav, v.a juhud, kus see on absoluutselt vajalik. Ravimite kasutamise ainuke erand on parasiitide tõrje.

Korrapärased sabalõikamised ja hammaste lühendamine ei ole lubatud.

Võõrutamine – tavaoludes vähemalt 42 päeva, soovitatav on 56 päeva.

Vedu

Toote „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork" jaoks kasutatava liha puhul veetakse sead põllumajandusettevõttest otse tapamajja eraldi teiste põllumajandusettevõtete sigadest.

Tapamajja veetavate tapaküpsete sigade lubatud tihedus veokis on 200 kg/m^2.

Tapamajast jaemüüki

Loomadele võimalikult vähese stressi tekitamiseks toimub tapmine väikestes tapamajades.

Toote „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork" jaoks kasutatava liha jaoks tapetud sigade rümbad peavad tapamajas seisma kolm kuni neli päeva.

Rümpade varasem tükeldamine põhjustab lihaste deformatsiooni. Selle tagajärjel võib lihuniku töö olla raskendatud ja ka lõpptoode vintske.

Tootes „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork" kasutatav liha saadakse eespool kirjeldatud viisil kasvatatud sigadelt ning sellisena on see sobiv traditsioonilise käitlemis- ja töötlemismeetodi jaoks. Rümpade ehitus ja rasvasisaldus võivad eri tõuaretusliinide ja töötlejate eri töötlemismeetodite tõttu olla erinevad.

Kõnealune erinevus tähendab seda, et lihunik peab liha tükeldama viisil, mis annaks lihale parima välimuse ja väärtuse. Näiteks võib kõhutüki suurus seljatüki omast oluliselt erineda; ka abaosad võivad olla eri suurusega.

Toote „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork" tükeldatud osad on samasugused nagu kaubanduslikul eesmärgil toodetud sigade omad (seljatükk ja selle väikesed osad, st karbonaadid, reietükid, abaosad, ribitükid ja kõhutükid), kuid lihuniku oskus võib toote esitamiskvaliteedile suurel määral kasuks olla. Seetõttu ei tohi toodet „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork" töödelda tööstuslikku tüüpi tootmisliinidel.

Sealiha müümise parim aeg on tapajärgse neljanda kuni üheksanda päeva vaheline ajavahemik.

3.7. *Põllumajandustoote või toidu eripära (komisjoni määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 3):*

Toote „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork" eripära tuleneb:

— traditsioonilisest parandamata tõust, traditsioonilisest põllumajanduslikust tootmisviisist, mis annavad sealihale selle eristatavad füüsikalis-keemilised ja organoleptilised omadused.

Traditsiooniline tootmisviis

Kasutatav ekstensiivne kasvatamismeetod vähendab sigade stressi. Söötmisviisi ja kasvukeskkonna tõttu on loomadel võimalik aeglasemalt kasvada. Tapmine toimub väikestes tapamajades, kus rümbad seisavad 3–4 päeva. Liha tarbijale müümiseks ettevalmistamise lõplik etapp sõltub lihuniku oskustest ja töötleja õigest otsusest.

Füüsikalis-keemilised ning organoleptilised omadused

Liha välisilme – tumedam kui tavapäraselt toodetud sealiha, lihase pH taseme väiksem varieeruvus, mis tuleneb sigade tapaeelse stressi puudumisest.

Lihase ja pekikihi mõõdud, toiduvalmistamise aeg, külmutamise ja toiduvalmistamise käigus tekkivad kaalukaod – hiljutiste uuringute tulemustest nähtub, et tootes „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork" kasutatava liha lihase laius ja pikkus on väiksemad ning seljapeki paksus suurem kui tavapäraselt toodetud sealiha vastavad näitajad. See on kooskõlas eelmiste uuringutega, millest nähtub, et sellised omadused tulenevad parandamata seatõu selliste isendite liha kasutamisest, kelle rümba rasvaprotsendi puhul on vähem valikuvõimalust kui kaasaegsete tõugude puhul.

Organoleptilised analüüsid – toote „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork" uuringute tulemustest ilmneb, et selle liha on pehmem ja mahlakam kui tavapäraselt toodetud sealiha vastavad omadused. See on tingitud *Gloucestershire Old Spots* tõugu sigade liha lihasestruktuuri niiskuse paremast säilivusest. Liha pehmust mõjutab ka laagerdumise/konditsioneerimise aeg. Uuringu osana toimunud degusteerimiskomisjoni töö tulemusena sedastati toote „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork" eripärast maitseprofiili.

3.8. *Põllumajandustoote või toidu traditsioonilisus (komisjoni määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 4):*

Kõnealune tõug on aretatud Berkeley orus asuvas Gloucestershire'i krahvkonnas, kus see oli traditsiooniliselt Severni jõe oru ümbruskonna väiketalunike kasvatatav siga.

Tõug arvatakse olevat kujunenud parandamata *Berkshire'i* ja tavapärase *Gloucesteri* tõu alusel. 1780. aasta teoses „The Rural Economy of Gloucestershire" kirjeldab William Marshall Gloucesteri orus nähtud sigu kui „suuri, pikki ja valget tõugu sigu, mis on olnud oletatavasti selle saareriigi valdav tõug ja mida siin endiselt peetakse tõeliseks *Gloucesteri* tõuks. Sead kasvavad väga suureks. Praegusel ajal on valdavad liigid *Berkshire'i* tõug ja kahe kõnealuse tõu ristand." Tõendamist on leidnud täiendav tõuaretus *Old English Bacon Pig* (tänapäeval *British Saddleback*) tõugu sigadega. Teoses „The Pig, Its Origins and Varieties" kirjeldab H. D. Richardson *Gloucesteri* siga kui „vastupanuvõimelise tervisega, viljakat ja sealiha (rohkem tailiha kui peki) tootmiseks tulusat looma. Neid on hea pidada ja nende liha olevat parima kvaliteediga."

Gloucestershire'i krahvkond oli kuulus juustuvalmistamise ja õunaistanduste poolest. *Gloucestershire Old Spot* tõugu siga kasvas jõudsalt juustu- ja õunatootmise kõrvalsaadustega söötmisel; loomas muutus sööt väärtuslikuks valguks. Kohaliku pärimuse järgi olevat sea naha tumedad plekid tekkinud mahakukkunud õuntega pihtasaamisest. Kõnealuse tõu edukuse ja selle tähelepanuväärsete omaduste jäädvustamiseks on tõu nime kasutatud võõrastemajade ja pubide nimedes ning selle järgi on nime saanud isegi üks õllesort.

3.9. *Eripära kontrollimise miinimumnõuded ja kord (komisjoni määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikkel 4):*

Toote „Traditionally Farmed Gloucestershire Old Spots Pork" sertifitseerimisega on hõlmatud:

— kogu tootmisahela (aretajatest/nuumajatest alates) pistelised kontrollid, mis hõlmavad lihunike arvepidamist seakasvatajatelt saadud liha kohta, et kinnitada selle päritolu ning tõendada nõuetekohaste menetluste järgimine. Kõikidel tõupuhaste *Gloucestershire Old Spots* tõugu sigadena registreeritud loomadel peavad olema kõrvamärgid vastavalt British Pig Associationi kehtestatud eeskirjadele või muudele samaväärsetele eeskirjadele. Esiteks kontrollitakse, kas tapamajast saadud rümbal on sama kõrvamärk (kõrvamärgid) kui tootja tarnitud seal (sigadel) ning kas need vastavad asjaomastele võrguaruannetele. Lihunikud peavad sellist liha külmutusseadmetega ladudes ning vitriinides eraldi hoidma ja identifitseerima. Kui tapamajas mingil põhjusel rümba küljest pea eraldatakse, peab rümp olema selle õlale löödud templijäljendi alusel seakasvatajaga seostatav;

— aretusorganisatsiooni vastavate aruannete kontroll;

— nõutud tootmismeetodi järgimist kinnitavad kohapealsed kontrollid põllumajandusettevõttes: sööt, loomkoormus, loomakasvatus ja vedu;

— kaalu, rümpa, omadusi jne käsitlevate kehtestatud kvaliteedinormide järgimist kinnitavad kontrollid. Kõnealused kontrollid peavad hõlmama tootekirjelduses kehtestatud liha peamisi füüsikalisi, keemilisi ja mikrobioloogilisi omadusi;

— kontrollid, millega tagatakse jälgitavus tapamajast jaemüügipunktideni.

4. **Spetsifikaadile vastavust kontrollivad ametiasutused või sertifitseerimisasutused:**

4.1. *Nimi ja aadress:*

Nimi: Product Authentication Inspectorate Limited
Aadress: Rowland House
65 High Street
Worthing
W. Sussex
BN11 1DN
UNITED KINGDOM

Tel +44 1903237799
Faks +44 1903204445
E-post: enquiries@thepaigroup.com

☐ Riigiasutus ☒ Eraettevõte

Kõnealune erakontrolliasutus vastab EN 45011 normi põhimõtetele.

4.2. *Ametiasutuse või sertifitseerimisasutuse konkreetsed ülesanded:*

Eespool nimetatud kontrolliasutus vastutab spetsifikaadi kontrollimise eest tervikuna.

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

(2009/C 238/08)

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

MUUTMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

Muutmistaotlus vastavalt artiklile 9

„SPRESSA DELLE GIUDICARIE"

EÜ nr: IT-PDO-0105-0252-23.11.2006

KGT ( ) KPN (X)

1. **Spetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab:**

☐ Toote nimetus

☒ Toote kirjeldus

☐ Geograafiline piirkond

☒ Päritolutõend

☐ Tootmismeetod

☐ Seos piirkonnaga

☐ Märgistus

☐ Riiklikud nõuded

☐ Muu (täpsustada)

2. **Muudatuse liik:**

☒ Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmine

☐ Registreeritud KPNi või KGT muutmine, mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti ega kokkuvõtet

☐ Spetsifikaadi muutmine, mis ei tingi avaldatud koonddokumendi muutmist (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 3)

☐ Spetsifikaadi ajutine muutmine, mis tuleneb riiklike ametiasutuste nõutud kohustuslikest sanitaar- või fütosanitaarmeetmetest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

3. **Muudatus(ed):**

3.1. *Kirjeldus:*

Muudatus on seotud kuivaine rasvaprotsendiga, mis oli algses kirjelduses 29–39 % ja on nüüd 33–43 %. Muudetud andmed kirjeldavad toodet täpsemalt. Tuleb märkida, et kõnealune muudetud rasvasisaldus ei muuda mingil moel toote organoleptilisi ega muid omadusi.

3.2. *Päritolutõend:*

Spetsifikaadis on päritolutõendit käsitlevasse artiklisse 4 lisatud teave toote jälgitavuse kohta, kuna kaitstud päritolunimetuse „Spressa delle Giudicarie" heakskiitmise ajal sisaldas kõnealune artikkel ajaloolisi viiteid.

Seepärast on toote algse spetsifikaadi artikli 6 (seos geograafilise piirkonnaga) neli viimast lõiku välja jäetud, kuna neis käsitleti päritolutõendit, mis on nüüd lisatud artiklisse 4.

Muudetud spetsifikaadis on täielikult üle võetud algse spetsifikaadi artikli 6 eelviimase lõigu tekst: „Juustulõikajate nimed on kantud asjakohasesse registrisse". Kõnealune ülevõtmine ei muuda spetsifikatsiooni, mille alusel kiideti heaks kaitstud päritolunimetus, ega seo juustu lõikamist ega pakendamist määratletud piirkonnaga.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„SPRESSA DELLE GIUDICARIE"

EÜ nr: IT-PDO-0105-0252-23.11.2006

KGT ( ) KPN (X)

1. **Nimetus:**

„Spressa delle Giudicarie"

2. **Liikmesriik või kolmas riik:**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:**

3.1. *Toote liik (II lisa alusel):*

Klass 1.3. – Juust

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

Kaitstud päritolunimetusega „Spressa delle Giudicarie" juust on silindrikujuline, tihke ja poolkõva. Juustul on sirge või kergelt kumer äär ja pruunikashall või tumedat ookerikarva koorik. Juustumass, mis noorel juustul on eriti elastne, on valge või heleda õlekollase värvusega ning selles on väikesed kuni keskmise suurusega augud. Maitse varieerub magusast pikantseni ning sellele lisandub laagerdudes vaevumärgatav mõrkjas mekk. Kaal on 7–10 kg, läbimõõt 30–35 cm ja ääre kõrgus 8–11 cm. Kuivaine rasvaprotsent on 33–43 %. Niiskusesisaldus on 32–40 % noorel juustul (lühim valmimisaeg kolm kuud) ja 28–38 % laagerdunud juustul (lühim valmimisaeg kuus kuud).

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

Kaitstud päritolunimetusega „Spressa delle Giudicarie" juustu valmistatakse veisetõugudelt Rendena (kohalik tõug), Bruna, Grigio Alpina, Frisona ja Pezzata Rossa saadud toorpiimast. Piim on saadud kahest või kolmest järjestikusest lüpsikorrast ja on selle pinnale kerkinud koorekihi eemaldamise kaudu osaliselt kooritud.

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

Veistele söödetakse püsirohumaa heina, peamiselt kõrrelisi heintaimi. „Spressa delle Giudicarie" juustu tootmiseks ei kasutata piima, mis on saadud üksnes rohu või siloga söödetud veistelt.

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

Toote kvaliteedi, jälgitavuse ja kontrollitavuse tagamiseks tuleb kasutatavat piima toota ja kalgendada ning juustu kuni valmimisaja lõpuni töödelda lõikes 4 osutatud tootmispiirkonnas.

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

—

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta:*

Juustu äärele on üks või mitu korda vajutatud märge „Spressa delle Giudicarie DOP" (kaitstud päritolunimetus), mis peaks olema suurem kõigist muudest tootele tehtud märgetest. Tootele on märgitud asjaomase juustukoja viitekood ja tootepartii number. Juustu võib müüa tervelt või tükeldatuna, kuid sellel peavad alati olema eespool loetletud tähised ja vajaduse korral märge „giovane" (noor juust) või „stagionato" (laagerdunud juust).

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus:**

Kaitstud päritolunimetusega „Spressa delle Giudicarie" juustu tootmispiirkond hõlmab Giudicarie, Chiese, Rendena ja Ledro orgusid. Piirkonda kuuluvad järgmised Trento provintsi omavalitsusüksused: Bersone, Bezzecca, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Bocenago, Bolbeno, Bondo, Bondone, Breguzzo, Brione, Caderzone, Carisolo, Castel Condino, Cimego, Concei, Condino, Daone, Darè, Dorsino, Fiavé, Giustino, Lardaro, Lomaso, Massimeno, Molina di Ledro, Montagne, Pelugo, Pieve di Bono, Pieve di Ledro, Pinzolo, Praso, Preore, Prezzo, Ragoli, Roncone, San Lorenzo in Banale, Spiazzo, Stenico, Storo, Strembo, Tiarno di Sopra, Tiarno di Sotto, Tione, Vigo Rendena, Villa Rendena, Zuclo.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga:**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära:*

Ajalooliselt piirdus tootmispiirkond Val del Chiese ja Val Rendena väikeste aladega, kuid levis tasapisi kogu Giudicarie ja Ledro orgude piirkonda. Seevastu ei levinud tootmine muudele Trentino aladele ega naabruses asuvasse Brescia provintsi. Kõnealusel piirkonnal, mis on määratletud „Spressa delle Giudicarie" tootmispiirkonnana, on iseloomulikud tunnused: mägine maastik, eriline taimestik ning Alpi kliima külmade ja kuivade talvede ning küllaltki jahedate ja märgade suvedega. Samuti on piirkonnal oma traditsioonid, tavad ja kombed, mis on suures jaos seotud põllumajandusliku ja karjakasvatusel põhineva elulaadiga. Taimestiku eripära on osaliselt tingitud mitmesugustest kohalikest alpitaimedest, mis kasvavad kaljudel ning Alpide karjamaadel ja nurmedel tänu erilisele kliimale ning rohketele sademetele, sh lumesajud.

5.2. *Toote eripära:*

„Spressa delle Giudicarie" juustu saab eristada teistest juustudest tänu erilisele magusale kuni pikantsele maitsele ja mõrkjale mekile, mis juustu laagerdudes muutub, aga ka tänu juustumassile, mille tekstuur on eriti elastne siis, kui juust on noor.

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:*

„Spressa delle Giudicarie" juustu tootmispiirkonnal on iseloomulikud tunnused: mägine maastik, eriline taimestik ning Alpi kliima külmade ja kuivade talvede ning küllaltki jahedate ja märgade suvedega. Samuti on piirkonnal omad traditsioonid, tavad ja kombed, mis on suures jaos seotud põllumajandusliku ja karjakasvatusel põhineva elulaadiga.

Taimestiku eripära on osaliselt tingitud mitmesugustest kohalikest alpitaimedest, mis kasvavad kaljudel ning Alpide karjamaadel ja nurmedel tänu erilisele kliimale ning rohketele sademetele, sh lumesajud.

Sellest tingituna on kõnealusest geograafilisest piirkonnast pärit piimast ja väljakujunenud traditsionaalsete meetodite abil valmistatud juustul erilised organoleptilised omadused, mille tunnusteks on juustu ainulaadne maitse ja aroom. „Spressa delle Giudicarie" juustu valmistamiseks on ajalooliselt kasutatud traditsioonilisi koduseid tootmismeetodeid, mis olid kuni üsna viimase ajani kohaliku majanduse ja Giudicarie piirkonna elanike sajanditevanuste tüüpiliste toitumistavade aluseks.

Juustutootmine on mõjutanud oluliselt toitumistavasid ja on kohaliku majanduse jaoks otsustava tähtsusega. Nimelt on paljud inimesed tänu juustutootmisele jäänud elama kõnealusesse piirkonda, kus ei ole seega toimunud mägipiirkondadele omast kahetsusväärset rahvastikukadu.

Kõige värskemate tootmisandmete kohaselt oli „Spressa delle Giudicarie" toodang 24 000 juusturatast, mille valmistamiseks kasutati 2,7 miljonit liitrit piima 150 st loomakasvatusettevõttest.

„Spressa delle Giudicarie" juustu on kõige varem mainitud 1249. aasta dokumendis „Regola di Spinale e Manez". Hiljem on juustule viidatud 1915. ja 1916. aastal Marini „Urbarios", kus kirjeldatakse tüüpilist juustu „Spressa da polenta".

Viiteid on ka Ragoli linnas (üks punktis 4 loetletud omavalitsusüksustest) asuva Caseificio di Coltura juustukoja tootmis- ja müügiregistrites, mis sisaldavad andmeid Spressa juustu kohta aastatel 1926–1934.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

Itaalia valitsus algatas riikliku vastuväitemenetluse, avaldades päritolunimetust „Spressa delle Giudicarie" käsitleva muutmisettepaneku Itaalia Vabariigi 22. septembri 2006. aasta ametliku väljaande üldseerias nr 221.

Spetsifikaadi terviktekst on kättesaadav aadressil

http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

või

minnes Itaalia põllumajandusministeeriumi veebisaidile (http://www.politicheagricole.it) ja klõpsates „Prodotti di Qualità" („Kvaliteettooted"; ekraanil vasakul) ning seejärel „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]" („ELi läbivaatuseks esitatud spetsifikaadid (määrus (EÜ) nr 510/2006)").

Teadaanne direktiivi 2004/17/EÜ artikli 30 alusel tehtud taotluse kohta – tähtaja pikendamine

Liikmesriigi taotlus

(2009/C 238/09)

8. juulil 2009 sai komisjon Euroopa Parlamendi ja nõukogu 31. märtsi 2004. aasta direktiivi 2004/17/EÜ (millega kooskõlastatakse vee-, energeetika-, transpordi- ja postiteenuste sektoris tegutsevate ostjate hankemenetlused) [1] artikli 30 lõike 4 alusel koostatud taotluse.

Itaalia Vabariigi esitatud taotluses käsitletakse teatavaid finantsteenuseid (vt direktiivi 2004/17/EÜ artikli 6 lõike 2 punkti c neljas taane) selles riigis. Taotlus on avaldatud *Euroopa Liidu Teatajas* C 168, 21.7.2009, lk 19. Esialgne tähtaeg lõpeb 9. oktoobril 2009.

Võttes arvesse, et komisjoni talitused peavad saama täiendavat teavet ja selle läbi vaatama, pikendatakse vastavalt artikli 30 lõike 6 teisele lausele kolme kuu võrra tähtaega, mille jooksul peab komisjon tegema kõnealuse taotluse kohta otsuse.

Lõpptähtpäev on seega 9. jaanuar 2010.

[1] ELT L 134, 30.4.2004, lk 1.

Tellimishinnad aastal 2009 (ilma käibemaksuta, sisaldavad tavalise saatmise kulusid)

Euroopa Liidu Teataja L- ja C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	1 000 eurot aastas (*)
Euroopa Liidu Teataja L- ja C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	100 eurot kuus (*)
Euroopa Liidu Teataja L- ja C-seeria paberkandjal + CD-ROMil aastane väljaanne	ELi 22 ametlikus keeles	1 200 eurot aastas
Euroopa Liidu Teataja L-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	700 eurot aastas
Euroopa Liidu Teataja L-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	70 eurot kuus
Euroopa Liidu Teataja C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	400 eurot aastas
Euroopa Liidu Teataja C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	40 eurot kuus
Euroopa Liidu Teataja L- ja C-seeria igakuiselt ja kumulatiivselt CD-ROMil	ELi 22 ametlikus keeles	500 eurot aastas
Euroopa Liidu Teataja lisa (S-seeria – avalikud hanked ja pakkumismenetlused) CD-ROMil, kaks väljaannet nädalas	mitmekeelne: ELi 23 ametlikus keeles	360 eurot aastas (s.o 30 eurot kuus)
Euroopa Liidu Teataja C-seeria – värbamiskonkurss	konkursi keel(ed)	50 eurot aastas

(*) Üksiknumbri müük:
- kuni 32 lehekülge: 6 eurot
- 33–64 lehekülge: 12 eurot
- alates 64 leheküljest: hind määratakse iga väljaande puhul eraldi

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*.

Müük ja tellimused

Väljaannete talituse avaldatud tasulisi väljaandeid saab osta meie trükiste edasimüüjatelt. 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
LUKSEMBURG

ET