

Euroopan unionin virallinen lehti

C 185



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

54. vuosikerta

25. kesäkuuta 2011

Ilmoitusnumero

Sisältö

Sivu

II *Tiedonannot*

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2011/C 185/01	Selittävät huomautukset Euroopan unionin yhdistettyyn nimikkeistöön	1
---------------	---	---

IV *Tiedotteet*

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2011/C 185/02	Euron kurssi	2
---------------	--------------------	---

2011/C 185/03	In vitro-diagnostiikkaan tarkoitetuista lääkinnällisistä laitteista 27 päivänä lokakuuta 1998 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 98/79/EY täytäntöönpanoon liittyvä komission tiedonanto ⁽¹⁾ (<i>Direktiivin soveltamisalaan kuuluvien yhdenmukaistettujen standardien nimet ja viitenumerot</i>)	3
---------------	---	---

FI

Hinta:
3 EUR⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

(jatkuu kääntöpuolella)

V Ilmoitukset

HALLINNOLLISET MENETTELYT

Euroopan investointipankki

2011/C 185/04	Ehdotuspyyntö – Euroopan investointipankilta haettavana kolme uutta EIBURS-tutkimusmäärärahaa EIP:n oman Universities Research Action -tutkimuksen ohjelmahankkeen puitteissa	7
---------------	---	---

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2011/C 185/05	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	10
2011/C 185/06	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	14
2011/C 185/07	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	18

II

*(Tiedonannot)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

Selittävät huomautukset Euroopan unionin yhdistettyyn nimikkeistöön*(2011/C 185/01)*

Muutetaan 1 päivästä heinäkuuta 2011 alkaen tariffi- ja tilastonimikkeistöstä ja yhteisestä tullitariffista 23 päivänä heinäkuuta 1987 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2658/87 ⁽¹⁾ 9 artiklan 1 kohdan a alakohdan toisen luetelmakohdan nojalla selittävät huomautukset Euroopan unionin yhdistettyyn nimikkeistöön ⁽²⁾ seuraavasti:

Sivulla 342:

Poistetaan CN-koodia 8521 90 00 koskeva selittävä huomautus.

Sivulla 347:

Poistetaan CN-koodeja 8528 71 13, 8528 71 19 ja 8528 71 90 koskevat selittävät huomautukset.

⁽¹⁾ EYVL L 256, 7.9.1987, s. 1.

⁽²⁾ EUVL C 137, 6.5.2011, s. 1.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

24. kesäkuuta 2011

(2011/C 185/02)

1 euro =

Rahayksikkö			Kurssi		
Rahayksikkö			Kurssi		
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,4220	AUD	Australian dollaria	1,3473
JPY	Japanin jeniä	114,06	CAD	Kanadan dollaria	1,3961
DKK	Tanskan kruunua	7,4587	HKD	Hongkongin dollaria	11,0767
GBP	Englannin punttaa	0,88855	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,7482
SEK	Ruotsin kruunua	9,1802	SGD	Singaporin dollaria	1,7597
CHF	Sveitsin frangia	1,1902	KRW	Etelä-Korean wonia	1 534,15
ISK	Islannin kruunua		ZAR	Etelä-Afrikan randia	9,7683
NOK	Norjan kruunua	7,7825	CNY	Kiinan juan renminbiä	9,2059
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	HRK	Kroatian kunaa	7,3740
CZK	Tšekin korunaa	24,378	IDR	Indonesian rupiaa	12 232,84
HUF	Unkarin forinttia	269,50	MYR	Malesian ringgitiä	4,3300
LTL	Liettuan litiä	3,4528	PHP	Filippiinien pesoa	61,765
LVL	Latvian latia	0,7093	RUB	Venäjän ruplaa	40,1300
PLN	Puolan zlotya	3,9919	THB	Thaimaan bahtia	43,627
RON	Romanian leuta	4,2240	BRL	Brasilian realia	2,2707
TRY	Turkin liiraa	2,3207	MXN	Meksikon pesoa	16,8867
			INR	Intian rupiaa	63,9830

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

In vitro-diagnostiikkaan tarkoitetuista lääkinnällisistä laitteista 27 päivänä lokakuuta 1998 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 98/79/EY täytäntöönpanoon liittyvä komission tiedonanto

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(Direktiivin soveltamisalaan kuuluvien yhdenmukaistettujen standardien nimet ja viitenumerot)

(2011/C 185/03)

ESO:n viitenumero ⁽¹⁾	Yhdenmukaistetun standardin viitenumero ja nimi (ja viiteasiakirja)	Ensimmäinen julkaisu EYVL/EUVL	Korvattavan standardin viitenumero	Päivä, jona korvattavan standardin noudattamisesta johtuva vaatimusten mukaisuus-oletamus lakkaa Huomautus 1
CEN	EN 556-1:2001 Terveystuotteen laitteiden ja tarvikkeiden sterilointi. Vaatimukset "STERIIL"-symbolilla merkittävillä terveydenhuollon laitteille ja tarvikkeille. Osa 1: Vaatimukset pakattuina steriloiduille terveydenhuollon laitteille ja tarvikkeille	31.7.2002	EN 556:1994 + A1:1998 Huomautus 2.1	Voimassaolo lakkaa (30.4.2002)
	EN 556-1:2001/AC:2006	15.11.2006		
CEN	EN 556-2:2003 Terveystuotteen laitteiden ja tarvikkeiden sterilointi. "STERIIL"-symbolilla merkittävien terveydenhuollon laitteiden ja tarvikkeiden vaatimukset. Osa 2: Aseptisesti prosessoitujen terveydenhuollon laitteiden ja tarvikkeiden vaatimukset	9.8.2007		
CEN	EN 980:2008 Terveystuotteen laitteiden ja tarvikkeiden merkinnöissä käytettävät symbolit	23.7.2008	EN 980:2003 Huomautus 2.1	Voimassaolo lakkaa (31.5.2010)
CEN	EN ISO 11737-2:2009 Terveystuotteen laitteiden ja tarvikkeiden sterilointi. Mikrobiologiset menetelmät. Osa 2: Steriiliyden testaus sterilointiprosessin määrittelyyn, validoinnin ja huollon yhteydessä (ISO 11737-2:2009)	7.7.2010		
CEN	EN 12322:1999 In vitro diagnostiset lääkinnälliset laitteet. Mikrobiologiset elatusaineet. Elatusaineiden suorituskykyvaatimukset	9.10.1999		
	EN 12322:1999/A1:2001	31.7.2002	Huomautus 3	Voimassaolo lakkaa (30.4.2002)
CEN	EN ISO 13485:2003 Terveystuotteen laitteet ja tarvikkeet. Laadunhallintajärjestelmät. Vaatimukset viranomaismääräyksiä varten (ISO 13485:2003)	2.4.2004	EN ISO 13488:2000 EN ISO 13485:2000 Huomautus 2.1	Voimassaolo lakkaa (31.7.2009)
	EN ISO 13485:2003/AC:2009	7.7.2010		
CEN	EN 13532:2002 Itsetestaukseen tarkoitettujen in vitro diagnostisten terveydenhuollon laitteiden ja tarvikkeiden yleiset vaatimukset	17.12.2002		
CEN	EN 13612:2002 In vitro diagnostiikkaan tarkoitettujen lääkinnällisten laitteiden suorituskyvyn arviointi	17.12.2002		
	EN 13612:2002/AC:2002	2.12.2009		
CEN	EN 13640:2002 In vitro diagnostiikkaan tarkoitettujen lääkinnällisten laitteiden stabiiliisuustestaus	17.12.2002		
CEN	EN 13641:2002 In vitro diagnostiikkaan tarkoitettujen lääkinnällisten laitteiden infektioriskin poistaminen tai vähentäminen	17.12.2002		
CEN	EN 13975:2003 Näytteenottomenettelyt in vitro -diagnostisten lääkinnällisten laitteiden hyväksymistestauksessa. Tilastotieteelliset näkökohdat	21.11.2003		

ESO:n viitenumero ⁽¹⁾	Yhdenmukaistetun standardin viitenumero ja nimi (ja viiteasiakirja)	Ensimmäinen julkaisu EYVL/EUVL	Korvattavan standardin viitenumero	Päivä, jona korvattavan standardin noudattamisesta johtuva vaatimustenmukaisuus-olettamus lakkaa Huomautus 1
CEN	EN 14136:2004 Ulkoisten laadunarviointimenetelmien käyttö in vitro diagnostisten tutkimusmenettelyjen toimivuuden arvioinnissa	15.11.2006		
CEN	EN 14254:2004 In vitro diagnostiset lääkinnälliset laitteet. Ihmisiltä otettujen näytteiden, muiden kuin verinäytteiden, keräämiseen tarkoitettut kertakäyttöastiat	28.4.2005		
CEN	EN 14820:2004 Ihmisten laskimoverinäytteiden keräämiseen tarkoitettut kertakäyttöastiat	28.4.2005		
CEN	EN ISO 14937:2009 Terveystuotteen tuotteen sterilointi. Yleiset kriteerit sterilointiaineen kuvaamiselle ja terveydenhuollon laitteiden ja tarvikkeiden kehittämiselle, validoinnille ja eräkohtaiselle valvonalle (ISO 14937:2009)	7.7.2010	EN ISO 14937:2000 Huomautus 2.1	Voimassaolo lakkaa (30.4.2010)
CEN	EN ISO 14971:2009 Terveystuotteen laitteet ja tarvikkeet. Riskinhallinnan soveltaminen terveydenhuollon laitteisiin ja tarvikkeisiin (ISO 14971:2007, Corrected version 2007-10-01)	7.7.2010	EN ISO 14971:2007 Huomautus 2.1	Voimassaolo lakkaa (21.3.2010)
CEN	EN ISO 15193:2009 In vitro diagnostiset lääkinnälliset laitteet. Biologista alkuperää olevien näytteiden pitoisuuksien mittaaminen. Referenssimittausmenetelmien sisällön ja esitystavan vaatimukset (ISO 15193:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 15194:2009 In vitro diagnostiset lääkinnälliset laitteet. Biologista alkuperää olevien näytteiden pitoisuuksien mittaaminen - Sertifioitujen referenssimateriaalien ja tukidokumenttien sisällön vaatimukset (ISO 15194:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 15197:2003 In vitro diagnostiset järjestelmät. Veren glukoosin seurantarjestelmien vaatimukset itsetestauksessa ihmisen sokeritautin hoidossa (ISO 15197:2003)	28.4.2005		
	EN ISO 15197:2003/AC:2005	2.12.2009		
CEN	EN ISO 17511:2003 In vitro diagnostiset lääkinnälliset laitteet. Biologista alkuperää olevien näytteiden pitoisuuksien mittaaminen. Kalibraattoreille ja kontrollimateriaaleille annettujen arvojen metrologinen jäljitettävyyden vaatimukset (ISO 17511:2003)	28.4.2005		
CEN	EN ISO 18113-1:2009 In vitro diagnostiset terveydenhuollon laitteet ja tarvikkeet. Valmistajan toimittamat tiedot (merkintä). Osa 1: Sanasto, määritelmät ja yleiset vaatimukset (ISO 18113-1:2009)	7.7.2010		
CEN	EN ISO 18113-2:2009 In vitro diagnostiset terveydenhuollon laitteet ja tarvikkeet. Valmistajan toimittamat tiedot (merkintä). Osa 2: Ammattikäyttöön tarkoitettujen in vitro diagnostisten reagenssien vaatimukset (ISO 18113-2:2009)	7.7.2010	EN 375:2001 Huomautus 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18113-3:2009 In vitro diagnostiset terveydenhuollon laitteet ja tarvikkeet. Valmistajan toimittamat tiedot (merkintä). Osa 3: Ammattikäyttöön tarkoitettujen in vitro diagnostisten instrumenttien vaatimukset (ISO 18113-3:2009)	7.7.2010	EN 591:2001 Huomautus 2.1	31.12.2012

ESO:n viitenumero ⁽¹⁾	Yhdenmukaistetun standardin viitenumero ja nimi (ja viiteasiakirja)	Ensimmäinen julkaisu EYVL/EUVL	Korvattavan standardin viitenumero	Päivä, jona korvattavan standardin noudattamisesta johtuva vaatimustenmukaisuus-olettamus lakkaa Huomautus 1
CEN	EN ISO 18113-4:2009 In vitro diagnostiset terveydenhuollon laitteet ja tarvikkeet. Valmistajan toimittamat tiedot (merkintä). Osa 4: Itse suoritettavaan testaukseen tarkoitetut In vitro diagnostiset reagenssit (ISO 18113-4:2009)	7.7.2010	EN 376:2002 Huomautus 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18113-5:2009 In vitro diagnostiset terveydenhuollon laitteet ja tarvikkeet. Valmistajan toimittamat tiedot (merkintä). Osa 5: Itse suoritettavaan testaukseen tarkoitetut in vitro diagnostiset instrumentit (ISO 18113-5:2009)	7.7.2010	EN 592:2002 Huomautus 2.1	31.12.2012
CEN	EN ISO 18153:2003 In vitro diagnostiset lääkinnälliset laitteet. Biologista alkuperää olevien näytteiden pitoisuuksien mittaaminen. Kalibraattoreiden ja kontrollimateriaalien sisältämät entsyymit. Katalyyttisten konsentraatioiden annettujen arvojen metrologinen jäljitettävyyden (ISO 18153:2003)	21.11.2003		
CEN	EN ISO 20776-1:2006 Kliininen laboratoriotestaus ja in vitro diagnostinen testaus. Tarttuvien ainesosien herkkyystestaus ja antimikrobisten herkkyyslaitteiden toimivuuden arviointi. Osa 1: Tarttuvissa taudissa esiintyvien nopeasti kasvavien antimikrobisten bakteerien in vitro -aktiivisuuden testauksen referenssimenetelmä (ISO 20776-1:2006)	9.8.2007		
Cenelec	EN 61010-2-101:2002 Sähköisten mittaus-, ohjaus- ja laboratoriolaitteiden turvallisuus Osa 2-101: IVD-laitteiden erityisvaatimukset IEC 61010-2-101:2002 (Muutettu)	17.12.2002		
Cenelec	EN 61326-2-6:2006 Sähkölaitteet mittaukseen, säätöön ja laboratorionkäyttöön - EMC vaatimukset - Osa 2-6: Erityisvaatimukset - Invitro diagnostiset lääkintälaitteet IEC 61326-2-6:2005	27.11.2008		
Cenelec	EN 62304:2006 Lääkintälaitteiden ohjelmisto – Ohjelmiston elinkaari prosessit IEC 62304:2006	27.11.2008		
	EN 62304:2006/AC:2008	18.1.2011		
Cenelec	EN 62366:2008 Lääkintälaitteet – Käytettävyystekniikan sovellus lääkintälaitteisiin IEC 62366:2007	27.11.2008		

(¹) ESO: Eurooppalaiset standardointielimet:

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

Huomautus 1: Yleensä korvattavan standardin noudattamisesta johtuva vaatimustenmukaisuus-olettamus lakkaa päivänä, jona eurooppalainen standardointielin poistaa kyseisen standardin käytöstä. Tällaisten standardien käyttäjiä pyydetään kuitenkin kiinnittämään huomiota siihen, että joissakin poikkeustapauksissa asia voi olla toisin.

Huomautus 2.1: Uuden (tai muutetun) standardin soveltamisala on sama kuin standardin, jonka se korvaa. Olettamus siitä, että direktiivin olennaisia vaatimuksia noudatetaan, jos korvattavaa standardia noudatetaan, lakkaa mainittuna päivänä.

Huomautus 2.2: Uuden standardin soveltamisala on laajempi kuin standardin, jonka se korvaa. Olettamus siitä, että direktiivin olennaisia vaatimuksia noudatetaan, jos korvattavaa standardia noudatetaan, lakkaa mainittuna päivänä.

Huomautus 2.3: Uuden standardin soveltamisala on suppeampi kuin standardin, jonka se korvaa. Oletta-
mus siitä, että direktiivin olennaisia vaatimuksia noudatetaan, jos (osittain) korvattavaa
standardia noudatetaan, lakkaa mainittuna päivänä niiden tuotteiden osalta, jotka kuuluvat
uuden standardin soveltamisalaan. Oletta-
mus direktiivin olennaisten vaatimusten noudat-
tamisesta jatkuu niiden tuotteiden osalta, jotka kuuluvat (osittain) korvattavan standardin
soveltamisalaan, mutta eivät kuulu uuden standardin soveltamisalaan.

Huomautus 3: Kun kyseessä ovat muutokset, viitattuna standardina on EN CCCC:YYYY ja sen mahdol-
liset aikaisemmat muutokset sekä tämä uusi muutos. Kumotuksi standardiksi (sarake 3)
käsitetään EN CCCC:YYYY ja sen mahdolliset aikaisemmat muutokset mutta ei tätä uutta
muutosta. Ilmoitetusta päivästä lähtien korvattu standardi ei enää anna olettamusta direk-
tiivin oleellisten vaatimusten mukaisuudesta.

HUOM:

- Tietoja standardien saatavuudesta saa joko Euroopan standardointielimiltä tai kansallisilta standardointi-
laitoksilta, joita koskeva luettelo on Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 98/34/EY ⁽¹⁾, sellai-
sena kuin se on muutettuna direktiivillä 98/48/EY ⁽²⁾, liitteenä.
- Eurooppalaiset standardointielimet vahvistavat yhdenmukaistettuja standardeja englanninkielisinä (CEN ja
Cenelec julkaisevat myös ranskaksi ja saksaksi). Kansalliset standardointielimet kääntävät yhdenmukais-
tettujen standardien nimet myöhemmin kaikille muille vaadituille Euroopan unionin virallisille kielille.
Euroopan komissio ei vastaa viralliseen lehteen julkaistaviksi esitettyjen nimien oikeellisuudesta.
- Viitetietojen julkaiseminen *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ei tarkoita sitä, että standardit ovat saa-
tavana kaikilla yhteisökielillä.
- Tämä luettelo korvaa kaikki aiemmin *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* julkaistut luettelot. Komissio
huolehtii kyseisen luettelon ajan tasalle saattamisesta.
- Lisätietoja yhdenmukaistetuista standardeista saa Internet-osoitteesta
http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index_en.htm

⁽¹⁾ EYVL L 204, 21.7.1998, s. 37.

⁽²⁾ EYVL L 217, 5.8.1998, s. 18.

V

(Ilmoitukset)

HALLINNOLLISET MENETTELYT

EUROOPAN INVESTOINTIPANKKI

Ehdotuspyyntö – Euroopan investointipankilta haettavana kolme uutta EIBURS-tutkimusmäärärahaa EIP:n oman Universities Research Action -tutkimuksen ohjelmahankkeen puitteissa

(2011/C 185/04)

Euroopan investointipankki kanavoi merkittävässä määrin institutionaaliset suhteensa yliopistoihin EIP:n oman Universities Research Action -tutkimuksen ohjelmahankkeen kautta, joka käsittää kolme erillisohjelmaa:

- **EIBURS, EIB University Research Sponsorship Programme** – sponsorointiohjelma
- **STAREBEI (STAgés de REcherche BEI)**, – EIP:n tutkijaharjoitteluohjelma, jolla rahoitetaan nuoria tutkijoita EIP:n ja yliopistojen yhteishankkeissa
- **EIB University Networks** – yhteistyöjärjestelmä yliopistojen verkostoille, jotka erityispiirteiltään ovat erityisen sopivia tukemaan EIP-ryhmän tavoitteita.

EIBURS-ohjelmasta myönnetään apurahoja yliopistojen tutkimuskeskuksille, jotka työskentelevät pankin kannalta erityisen tärkeiden tutkimusaiheiden ja -teemojen parissa. EIP:n tutkimusmäärärahan suuruus on enintään 100 000 EUR vuodessa, joka myönnetään kolmeksi vuodeksi. Määräraha myönnetään kilpailuttamalla kiinnostuneet yliopiston laitokset ja tutkimuskeskukset EU:n jäsenvaltioissa, liittyvissä valtioissa ja liittymisneuvotteluja käyvissä valtioissa, ja joilla on tunnustettua asiantuntemusta EIP:n valitsemilla alueilla. Apurahan turvin yksiköt voivat laajentaa tutkimustoimintaansa näillä alueilla. Tuettuun hankkeeseen pitää sisältyä erilaisia tuotoksia (mm. tutkimusta, kurssien ja seminaarien järjestämistä, verkostoitumista, tutkimustulosten levittämistä), joista sovitaan sopimuksella pankin kanssa.

EIBURS-ohjelman kolme uutta tutkimuksen aihepiiriä akateemiselle vuodelle 2011-2012 ovat:

Euroopan immateriaalioikeusjärjestelmät (IP-järjestelmät) ja niiden vaikutus teknologian siirtoon/IP-rahoitukseen – European IP regimes and their impact on Technology Transfer/IP finance

Yleinen poliittinen keskustelu painottaa yhä enemmän innovaatioiden ja tietotalouden merkitystä jatkuvan, kestävä kasvun käyttövoimavarana. Tässä valossa uusien rahoitusinstrumenttien kehittäminen sekä yksityisten sijoittajien saaminen kiinnostumaan osaamisen ja teknologian siirrosta ovatkin välttämättömiä, vaikkakaan eivät täysin ongelmattomia tehtäviä. Teknologian siirron parissa työskenteleviltä henkilöiltä toivotaan enemmän ymmärtämistä immateriaalioikeuksia koskevista oikeus- ja sääntelyjärjestelmistä ja siitä, miten nämä vaikuttavat koko aineettomien oikeuksien kenttään. Tämä tarve ulottuu vielä laajemmalle, parempaan ymmärtämiseen tutkimuskeskuksille ja yliopistoille suunnatuista julkisista kannustimista ja tutkimuksen kaupallistamiseen tarkoitetuista erilaisista rahoitusinstrumenteista (rahastot; kumppanuudet; erillislaboratoriot, jotka toimivat tutkimustulosten/osaamisen välittäjäorganisaatioina, jne.). Varhaisen vaiheen IP-varallisuuden hyödyntämiseen vaikuttavat voimakkaasti monet asiat, kuten "Professor's privilege" (professorin etuoikeus korkeakoululeksintöön), EU:n patenttioikeus ja sen soveltaminen kansallisissa valvontaelimissä sekä valtion kannustimet, mutta järjestelmällistä arviointia ja vertailua ei ole saatavissa. Tämä on nopeasti muuttuva ala, joten lähiaikainen ja tämänhetkinen kehitys on tärkeää ottaa huomioon. Ihanteellisessa

tapauksessa tämän projektin tuloksena saadaan laaja arviointi, jossa selvitetään mahdollisimman perusteellisesti näitä asioita kaikki EU:n jäsenvaltiot kattavasti; lopputuotokseksi voidaan tosin myös hyväksyä arviointi, joka koskee EU:n tärkeimpiä innovaatio- ja immateriaalioikeuksien markkinoita.

Tutkimushankkeen tavoitteena on tarkastella EU:n jäsenvaltioiden lainsäädännöllisiä, sääntely- ja muita julkisia toimia sekä näiden toimenpiteiden vaikutusta yliopistojen eri ainelaitosten halukkuuteen ja valmiuteen kutsua ulkopuolisia finanssialan yrityksiä (mm. rahastoja, säätiöitä ja muita vieraan pääoman rahoittajia) enemmän mukaan kumppanuuksien solmimiseen tehostamaan ja nopeuttamaan yliopistojen teknologiansiirtotoimintoja ja IP-prosesseja ja parantamaan laitoksissa tehtävän tutkimuksen kaupallistamisen edellytyksiä. Selvitystyöhön pitää sisältyä soveltuvien osien toimenpiteitä ja kehittämisehdotuksia, joilla osaamisen siirtämistä EU:n sisällä voidaan parantaa, ja nämä ratkaisut on perusteltava konkreettisin näytöin.

Tuotokset:

Arviointiin voitaisiin sisällyttää katsaus tutkimuksen kaupallistamiseen vaikuttavien tekijöiden (mm. noudatettavat säännöt ja muodot sekä olosuhteet) "yleisiä suuntauksia" käsittelevään materiaaliin, joka aiheesta on jo olemassa. Tutkimuksessa tulisi kuitenkin myös tehdä case-tarkasteluja laitoksista, joilla on yhteistyökumppanuuksia sijoittajien kanssa (EIR voi helpottaa tutkijan pääsyä joihinkin sijoituskohteisiinsa mutta tutkimustyön tulee käsitellä lisäksi muita sijoituskohteita). Yhtenä arviointikohteena ovat yhteiset pelisäännöt eli sopimuksellisuus tutkimuslaitosten ja sijoittajien välisten suhteiden määrittelyn muotona – tämä alue on katettu tutkimustoiminnan organisaatioiden ja yritysten välisten suhteiden osalta mutta ei yksityiskohtaisesti tutkimustoiminnan organisaatioiden ja finanssialan yritysten välisen leikkauspinnan osalta. Koska tutkimus kestää kolme vuotta, hakijoita kehoitetaan esittämään aikataulun tutkimuksen väliaikatietojen toimittamisesta. Hankkeeseen voi lisäksi sisältyä mitä tahansa muuta lisätutkimustoimintaa, jota yliopistokeskus on valmis toteuttamaan tutkimusmäärärahan avulla edellä mainitulla tutkimuslinjalla, kuten muun muassa:

- kurssien, kesäkoulujen, konferenssien ja seminaarien järjestäminen
- tietokantojen luominen
- kartoitusten laatiminen.

Tämän hankkeen tulisi täydentää Euroopan unionin rahoittamaa (yritys- ja teollisuustoiminnan PO) toteuttamiskelpoisuutta koskevaa tutkimusta "Teollis- ja tekijänoikeuksia koskevien rahoitusmarkkinoiden perustaminen Euroopassa/Creating a financial market for IPR"; EU:n hankintailmoitus N:o 3/PP/ENT/CIP/10/A/NO2S003.

Infrastruktuurisektorien investointitarpeiden arviointi – Analysis of investment needs in infrastructure sectors

Nykyisten ja tulevien investointitarpeiden kokonaisvaltainen ymmärtäminen on avainasemassa suunniteltaessa yleisiä poliittisia toimia, jotka on kohdennettu oikein ja mitoitettu riittävän laajaksi tukemaan infrastruktuuri-investointeja. Samalla voidaan todeta, että investointitarpeiden ennakoarvioinnin metodikysymyksistä ei tiettävästi ole olemassa yhtenäistä tietoresurssia. EIBURS-ohjelmasta tukea saavalla yliopiston tutkimuskeskukselta edellytetään, että se perustaa tutkimusohjelman, joka keskittyy tarkastelemaan infrastruktuurin investointitarpeita koskevia nykyisiä menetelmiä ja ennusteita, kehittää yhteisen menetelmän infrastruktuurin investointitarpeiden ennustamiseen ja ennustaa Euroopan talouden perusrakenteisiin kohdistuvia investointitarpeita. Tämä tutkimus pitää rajata koskemaan pelkästään talouden perusrakenteita, joihin kuuluvat liikenne, energia, vesiala sekä tieto- ja viestintätekniikka (TVT).

Hankkeeseen voi lisäksi sisältyä mitä tahansa muuta lisätutkimustoimintaa, jota yliopistokeskus on valmis toteuttamaan tutkimusmäärärahan avulla edellä mainitulla tutkimuslinjalla, kuten muun muassa:

- kurssien ja seminaarien järjestäminen
- tietokantojen luominen
- kartoitusten laatiminen.

Mikrolainojen luottoriskin nousu: perusteet ja muodostuminen, ennustettavuus/varoitussignaalit, nykytila ja kehitysnäkymät – The rising of credit risk in microcredit: origins, warning signals, current state and future prospects

Vähätuloisille kotitalouksille ja yrittäjille suunnattujen mikrorahoituspalveluiden tarjonnan nopea kasvu viime vuosikymmenen aikana on johtanut joidenkin markkinoiden kyllästymiseen. Näitä ovat esimerkiksi Marokko, Bosnia ja Hertsegovina, Bolivia ja erityisesti Andra Pradeshin osavaltio Intiassa. Kun jotkut lainanhakijat saattoivat helposti saada mikrolainan useilta eri luottolaitoksilta, he ovat ottaneet liikaa luottoa, ja moni lainansaaja päätyi pysyvästi ylivelkaantuneeksi. Mikrolainan saajien ylivelkaantuminen aiheuttaa mikrorahoituslalle paitsi merkittävän taloudellisen ja maineeseen liittyvän vahingon myös voi tuoda tullessaan suurta sosiaalista ja psykologista haittaa jo ennestään haavoittuvalle väestölle.

Mikrolainasalkun lainojen laadun huonontumiseen on itse asiassa useita eri syitä ja usein taustalla on monia samaan aikaan vaikuttavia tekijöitä. Näitä voivat olla taloudellinen toimintaympäristö, poliittisten tahojen väliintulo, puutteelliset ja riittämättömät määräykset ja valvontajärjestelyt, mikrolainoja myöntävien pienrahoituspankkien aggressiivinen toiminta, keskittyminen kaupunkialueille tai puutteellinen lainatuotevalikoima. Mikrorahoitusallalla lainojen takaisinmaksu on historiallisen kehityksen valossa ollut huomattavan korkealla tasolla, mutta kyky suoriutua luoton takaisinmaksusta on heikentynyt selvästi joissakin maissa ja maantieteellisillä alueilla. Tästä syystä myös suurten luottotappioiden todennäköisyys lainakannasta joillakin markkinoilla on nykyisin korkea. Mikrorahoituksen parissa käytännön työtä tekevät henkilöt myös pitävät asiakkaiden ylivelkaantumisesta johtuvia luottoriskejä yhtenä nopeimmin nousevana riskinä. Valitettavasti tervehdyttämistoimenpiteitä toteutetaan aivan liian usein vasta ongelmien lainojen takaisinmaksussa jo ilmettyä. Tämän myötä näillä markkinoilla toimivista osapuolista on tullut entistä vastuullisempia toiminnastaan. Nyt onkin jo esitelty useita kansainvälisiä aloitteita, joilla pyritään saamaan aikaan asiakassuojan yleiset periaatteet ("asiakassuhdeperiaatteet") ja lisäämään käytäntöihin ja korkoihin liittyvää läpinäkyvyyttä markkinoiden ylikuumenemisen välttämiseksi.

Tätä taustaa vasten EIP pyytää esittämään tutkimusehdotuksia, joiden tavoitteena on käsitellä seuraavia kysymyksiä:

Millä edellytyksillä pienrahoituksen markkinat voivat pitää sijoitussalkkunsaa laadun kunnossa ja taata toiminnan kestävyys samalla kun kattavuutta ja saatavuutta laajennetaan markkinoille, joilla on kysyntää? Mikä on luottoriskin nykytila mukaan luettuna asiakkaiden ylivelkaantuneisuuden taso, Afrikassa ja muissa selaisissa maissa, jotka on määritetty erittäin korkean riskin maiksi? Onko näkyviä varoitussignaaleja, joiden tunnistamisella voidaan ehkäistä ongelmien syntyminen lainojen takaisinmaksussa varhaisessa vaiheessa jo ennen kriisin puhkeamista? Mitä me voimme ottaa opiksemme mikrorahoituksen viimeaikaisesta kriisistä (Marokko, Bosnia, Andra Pradesh, jne.)? Millä mailla etenkin Afrikassa, on suurin riski altistua kriisi- ja häiriötilanteille ja voisivat siten olla "seuraavia listalla"?

Ehdotusten alueellinen painopiste pitää olla, mutta ei kuitenkaan rajoittavasti, Afrikan alueella (MENA-alue mukaan luettuna).

Hankkeeseen voi lisäksi sisältyä mitä tahansa muuta lisätutkimustoimintaa, jota yliopistokeskus on valmis toteuttamaan tutkimusmäärärahan avulla edellä mainitulla tutkimuslinjalla, kuten muun muassa:

- tiedonvälitystapahtumien järjestäminen
- uusien tietokantojen luominen
- kartoitusten laatiminen.

Ehdotukset tulee laatia joko englanniksi tai ranskaksi. Määräaika ehdotusten jättämistä varten on 16. syyskuuta 2011. Määräajan jälkeen jätettyjä ehdotuksia ei oteta huomioon. Ehdotukset tulee toimittaa seuraaviin osoitteisiin jäljempänä mainitulle henkilölle osoitettuna:

Sähköinen kopio

universities@eib.org

ja

Paperikopio

EIB-Universities Research Action
100, boulevard Konrad Adenauer
2950 Luxembourg
LUXEMBOURG

To the attention of Ms Luísa Ferreira, Co-ordinator.

Seikkaperäisempää tietoa **EIBURS**-ohjelman valintamenettelystä sekä muista ohjelmista ja järjestelmistä löytyy EIP:n Internet-sivuilta osoitteesta <http://www.eib.org/universities>

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2011/C 185/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"SUSINA DI DRO"

EY-N:o: IT-PDO-0005-0779-30.06.2009

SMM () SAN (X)

1. Nimi:

"Susina di Dro"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Suojatulla alkuperänimityksellä "Susina di Dro" suojataan paikallisen Prugna di Dro-luumulajikkeen tuore hedelmä, josta käytetään yleisesti nimitystä "Susina di Dro".

Tuoreiden hedelmien on kulutukseen saatettaessa oltava eheitä, tuoreen ja terveen näköisiä, puhtaita, vailla vieraita aineita tai hajuja, muodoltaan soikeita ja pitkänomaisia, kiinteämaltoisia ja tuotteelle ominaisen vaalean vahakerroksen peittämiä.

Tuoreen hedelmän tyypillinen väri on seuraavanlainen:

— Kuoren väri on punertavan violetista sinertävään violettiin, sitä peittää vahakerros ja siinä voi olla pieniä vihertäviä laikkuja;

— malto on keltaista tai vihertävänkeltaista.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Kemialliset ominaisuudet:

Sokeria – Brix-arvo kerättäessä vähintään 9,0

Polyfenoleja – vähintään 900 mg/kg

SAN-tuotteen Susina di Dro tunnusomaisia aistinvaraisia ominaisuuksia ovat hieno, makeanhappoinen ja aromaattinen maku sekä miellyttävän pehmeä koostumus.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

—

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Viljelyn, kauppakunnostuksen ja pakkaamisen on tapahduttava 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella, jotta vältetään tuotteen laadun huononeminen ja homevauriot. Tuotantoketju saatetaan nopeasti päätökseen, jotta varmistetaan hedelmän peittävän tunnusomaisen vahakerroksen säilyminen.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

SAN-tuote Susina di Dro pakataan voimassa olevien säännösten mukaisesti. Pakkaukset on niiden tyypistä riippumatta aina suljettava (verkolla, muovikalvolla tai kannella).

3.7 Merkintöjä koskevat erityissäännöt:

Myyntipakkauksissa on oltava merkintä "DOP Susina di Dro" ("Susina di Dro (SAN)") sekä jäljempänä kuvailtu tunnus. Tuotteen tunnuksessa on tyylitelty violetti luumu vihreine lehtineen. Ilmaisusta "SUSINA DI DRO DOP" on valkoisin kirjaimin luumun keskellä, ja luumun sisäreunoja kiertää maininta "DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA" (suojattu alkuperänimitys).

Tunnus:



Muiden kuin tässä eritelmässä nimenomaisesti mainittujen alkuperään liittyvien tietojen tai kuluttajaa mahdollisesti harhaanjohtavien merkintöjen lisääminen on kiellettyä.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:

SAN-tuotteen Susina di Dro tuotantoalue käsittää seuraavat Trenton maakunnan kuntien alueet: Arco, Bleggio Inferiore, Bleggio Superiore, Calavino, Cavedine, Fivè, Dorsino, Drena, Dro, Lasino, Lomaso, Nago-Torbole, Padergnone, Riva del Garda, San Lorenzo in Banale, Stenico, Tenno, Terlago, Vezzano sekä Trento, jossa alueeseen kuuluvat Cadinen, Sopramonten, Sant'Annan, Vigolo Baselgan ja Baselga del Bondonen osa-alueet.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

SAN-tuotteen Susina di Dro tuotantoalueella vallitsevat erityiset ilmasto-olot, joihin vaikuttaa myös läheisyydessä sijaitseva Gardajärvi. Vaikka alue sijaitseekin alppialueen sydämessä, sen ilmasto on erityisen leuto ja vuotuinen keskilämpötila on 12,4 °C. Taivas on enimmäkseen pilvetön ja valon määrä siten suuri: valoa saadaan keskimäärin 10 tuntia vuorokaudessa, mikä vastaa 36 000:ta sekuntia

auringonpaistetta (kunkin vuoden 21. kesäkuuta mitattuna). Myös talvikuukausina, jolloin Italian esi-alppien alueella kuten muuallakin Keski- ja Länsi-Euroopassa esiintyy runsaasti sumua, auringonvaloa saadaan alueella 100–120 tuntia kuukaudessa eli 3–4 tuntia päivittäin. Ilmiö perustuu alueella vuoroin laaksoista vuoroin järveltä (nk. "Øra del Garda") puhaltavien tuulten säännölliseen rytmiin. Järveltä nouseva lämmin tuuli on erityisen merkittävä, sillä se pitää taivaan kirkkaana, leudontaa talvella kylmän pohjoistuulen viilentämää lämpötilaa ja viilentää kesällä iltapäivän liialliselta kuumuudelta, joka muuten heikentäisi hedelmän fenolipitoisuutta ja sokerin kertymistä. Susina di Dron tuotantoalueen talvet ovat näin ollen erityisen leutoja, eikä kesälläkään vallitse liiallista kuivuutta tai kuumuutta. Näiden ominaisuuksien lisäksi alueen maaperä, joka on muodostunut meren pohjakerrostumista, on laadultaan erinomaista. Maaperä on lähes koko alueella kohtalaisen emäksistä, minkä ansiosta mineraaleja on runsaasti, ja niiden (erityisesti fosforin, kalsiumin ja magnesiumin) imeytyminen on tehokasta.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Susina di Dro on kotoperäinen, perinteinen lajike, jota on viljelty Sarca-joen laaksoissa niin kauan, että siitä on tullut geneettisesti vakaa.

SAN-tuotteelle Susina di Dro tunnusomaista on sen korkea polyfenolipitoisuus, joka vaikuttaa merkittäväällä tavalla tuotteen aistinvaraisiin ominaisuuksiin, väriin ja makuun ja on farmakologisesti erittäin kiinnostava ominaisuus.

Hedelmille on tyyppillistä myös alhainen sokeripitoisuus, mikä saa aikaan tälle paikallisille ekotyypille tunnusomaisen makeanhappoisen maun.

Kiinnostusta tämän hedelmän tunnusomaiseen polyfenolipitoisuuteen ja sokeripitoisuuteen osoittavat jo vuodesta 1975 alkaen julkaisut tutkimukset. Nämä tiedot ja hiljattain tehdyt tutkimukset osoittavat, että Susina di Dro -tuotteen ominaisuudet on jo kauan sitten tunnustettu ja sittemmin myös vahvistettu.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Paikallista lajiketta Prugna di Dro on tuotantoalueen viljelijöiden maanviljelytaidon ansiosta viljelty vuosisatoja. Uudet taimet on kasvatettu pääasiassa siemenistä tai juurivesoista, ja niitä on valvottu jatkuvasti ja parannettu geneettisesti erityisesti puiden tuotanto-ominaisuuksiin ja hedelmän aistinvaraisiin ominaisuuksiin liittyvien fenotyyppisten ominaisuuksien tarkkailun perusteella.

SAN-tuotteen Susina di Dro sisältämien polyfenolien ja sokerin kehittyminen on yhteydessä tuotantoalueen ilmastoon, ja siihen vaikuttavat erityisesti puiden saama auringonvalon määrä sekä ilman lämpötilat. Nämä tekijät vaikuttavat olennaisella tavalla hiilihydraattien ja siten sokerin kertymisen kannalta ratkaiseviin fenolimetaboliaan ja fotosynteesin mekanismeihin liittyvien entsyymien määrään ja aktiivisuuteen.

Nämä biologiset ilmiöt ovat yhteydessä tuotantoalueella vallitseviin erityisen suotuisiin ilmasto-olosuhteisiin ja Italian suurimman järven Gardajärven ja sen tuulten leudontavaan vaikutukseen. Erityisen merkittävä on alueella iltapäivisin puhaltava "Øra del Garda"-tuuli, joka pitää taivaan kirkkaana ja lauhduttaa kesän korkeimpia lämpötiloja.

Hedelmälle violetin värin antavien kuoren antosyaanipigmenttien kertyminen riippuu ensisijaisesti valon määrästä, kun taas sokeripitoisuuteen vaikuttaa ilman lämpötila, joka tuulten leudontavan vaikutuksen ansiosta ei rasita viljelmää.

Näillä viljelmillä on SAN-tuotteen Susina di Dro tuotantoalueelle suuri, viinin- ja omenanviljelyyn verrattavissa oleva sosioekonominen merkitys.

Luumunviljely on vuosisatojen saatossa vakiintunut osaksi alueen kulttuuria, mistä todistavat sitä koskevat viittaukset vuodelta 1284 peräisin olevaan "Carte di Regola del Piano del Sarca" -käytännösääntöihin kuuluvassa 42 eritelmässä.

Viime aikoina koko Valle del Sarcen alueen yhteisö, joka on aina osannut arvostaa Susina di Dro -tuotteen erityislaatua, on aktiivisesti toiminut kulttuurin alalla ja pyrkinyt kehittämään kyseisen alueen matkailun ja maatalouden elintarviketuotannon välistä synergiaa. Alueella järjestettäviä tärkeitä tapahtumia ovat luumupuiden kukintaan liittyvä juhlatapahtuma "Settimana del Prugno Fiorito di Dro", jota on vietetty säännöllisesti jo 1970-luvun alkupuolelta asti, ja siitä alkunsa saanut, elokuussa järjestettävä modernimpi tapahtuma "Dro: il tempo delle prugne".

Eritelmän julkaisuviite:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

Hallitus on aloittanut kansallisen väitemenettelyn julkaisemalla 2. toukokuuta 2009 *Italian tasavallan virallisen lehden* numerossa 100 ehdotuksen suojatun alkuperänimityksen "Susina di Dro" hyväksymiseksi.

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internet-osoitteessa joko seuraavan linkin kautta:

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

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön www-sivuston etusivulle (<http://www.politicheagricole.it>) ja valitsemalla ensin "Prodotti di Qualità" (vasemmalla) ja sen jälkeen "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]".

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2011/C 185/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa hakemuksen julkaisemisesta.

TIIVISTELMÄ

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"TOLMINC"

EY-N:o: SL-PDO-0005-0422-29.10.2004

SAN (X) SMM ()

Tämä tiedotustarkoituksiin laadittu yhteenveto sisältää tärkeimmät tiedot eritelmän pääkohdista.

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación
Osoite: Dunajska cesta 22
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
P. +386 14789109
F. +386 14789055
Sähköposti: varnahrana.mkgp@gov.si

2. Ryhmä:

Nimi: Sirarsko društvo Tolminc
Osoite: Rutarjeva 35
SI-5220 Tolmin
SLOVENIJA
P. +386 53891075
F. —
Sähköposti: davorin.koren@tnp.gov.si
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) muu ()

3. Tuotelaji:

Luokka 1.3 Juustot

4. Tuote-eritelmä:

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

4.1 Nimi:

"Tolminc"

4.2 Kuvaus:

Tolminc luokitellaan kovaksi, täysrasvaiseksi juustoksi. Sen raaka-aineena käytetään raakaa tai termisoitua lehmänmaitoa, joka tuotetaan määritellyllä maantieteellisellä alueella.

Muoto ja koko: Juusto on muodoltaan pyöreä, sen halkaisija on 23–27 cm, paksuus 8–9 cm ja paino 3,5–5 kg.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Ulkonäkö: Juuston kuori on sileä, pehmeä ja väritään oljenkeltainen.

Halkaisija: Juuston sisus on kimmoisa, kellanvärinen, ja siinä voi siellä täällä olla linssin- tai herneen-kokoisia koloja.

Maku ja tuoksu: Tuoksu on tunnusomainen, vailla vierasta hajua, maku on makeankirpeä.

Kemiallinen koostumus: Juuston kuiva-ainepitoisuus on vähintään 60 % ja rasvan osuus kuiva-aineesta vähintään 45 %.

Juustoa on kypsytettävä vähintään 60 vuorokautta.

4.3 Maantieteellinen alue:

Maidon tuotanto ja Tolminc-juuston valmistus tapahtuvat Zgornje Posočjen alueella. Alue käsittää Kobaridin, Tolminin ja Bovecin kunnat.

Maantieteellistä aluetta rajaa länsipuolella Italian valtionraja, ja muualla alueen rajan muodostaa Kamnosta Log pod Margartomiin seuraavasti kulkeva linja: Kamno, Volče, Čiginj, Volčanski Ruti, Sela pri Volčah, Gorenji Log, Tolminski Lom, Dolgi Laz, Kanalski Lom, Grudnica, Slap ob Idrijci, Dolenja Trebuša, Gorenja Trebuša, Stopnik, Daber, Gorski Vrh, Bukovski vrh, Grahovo ob Bači, Hudajužna, Porezen, Podbrdo, Petrovo Brdo, Bača pri Podbrdu, Kal, Stržišče, Rut, Grant, Knežke Ravne, Ljubinj, Tolminske Ravne, Čadrg, Krn, Soča, Trenta, Log pod Mangartom.

Kaikki nämä paikkakunnat kuuluvat määriteltyyn maantieteelliseen alueeseen.

4.4 Alkuperätodisteet:

Tolminc-juuston jäljitettävyyden varmistamiseksi noudatetaan seuraavassa kuvattuja menettelyjä tai toimenpiteitä:

Maidon tuotanto: Maito on tuotettava määritellyllä maantieteellisellä alueella. Kantakirjoilla varmistetaan, että karjan rodullinen koostumus on asianmukainen. Maatilat pitävät kirjaa myös rehuannoksista sekä rehun ja rehuaineiden hankinnoista.

Maidon kerääminen: Tolminc-juuston valmistamiseen käytetty maito on kerättävä ja säilytettävä muusta maidosta erillään. Ostetuista maitomääristä pidetään päivä- ja tilakohtaista kirjaa.

Maitotuotteiden valmistus: Tolminc-juuston valmistajat pitävät kirjaa päivittäin käsitellyistä maitomääristä ja päivittäin valmistetuista juustomääristä eräkohtaisesti. Erällä tarkoitetaan juustomäärää, joka on saatu yhdestä maidon juoksettumiskerrasta. Jos tietynä päivänä valmistuu vain yksi juustoerä, valmistuspäivä muodostaa siten myös kyseisen juustoerän tunnistusmerkinnän.

Juuston kypsytykset: Jotta varmistetaan, että kukin juustoerä kypsyy vähintään 60 vuorokautta, tuottajat pitävät juuston kypsymisestä kirjaa. Juuston valmistuspäivä tarkoittaa myös kypsymisen alkamispäivää.

4.5 Valmistusmenetelmä:

Tolminc valmistetaan määritellyllä maantieteellisellä alueella tuotetusta raa'asta tai termisoidusta (57 °C–68 °C lämpötilaan kuumennetusta) lehmänmaidosta. Tuotteen valmistamiseen käytettävästä maidosta vähintään 80 prosentin on oltava saatu ruskeaan alppirotuun kuuluvista lehmistä. Lehmiä ruokitaan maantieteelliseltä alueelta peräisin olevalla karkearehulla (laidunnurmi, heinä, säilörehu), ja päivittäisen rehuannoksen kuiva-ainepitoisuuden on oltava vähintään 75 %.

Tolminc-juuston valmistukseen käytetään hapatettua maitoa, johon voidaan lisätä tuoretta maitoa ennen juoksuttamista. Maidon hapatus kestää vähintään 12 tuntia; tällöin muodostuu kotoperäinen mikrobikasvusto, jolla varmistetaan maidon sopiva happamuus. Juoksettumisen nopeuttamiseksi maitoon voidaan lisätä kotitekoista hapatetta (pienen maitomäärän kypsentäminen korkeahkossa lämpötilassa vähintään 12 tuntia) tai valikoituja kantoja sisältävää hapatetta. Juoksutteen lisäämisen jälkeen

maito saostuu noin 25–35 minuutissa 32–34 °C:n lämmössä. Saostumaa hämmennetään, jotta heran erottuminen nopeutuu ja juustomassa saostuu sopivankokoisiksi rakeiksi. Saostuma leikataan suuriksi neliöiksi. Sen jälkeen juustomassa rikotaan hasselpähkinänkokoisiksi paloiksi. Sopiva koostumus saadaan kuumentamalla ja nestettä haihduttamalla. Juustomassa kuumennetaan 44–48 °C lämpötilaan, minkä jälkeen sitä hämmennetään, kunnes saadaan sopiva koostumus. Juuston muotoilu ja heran erottaminen voidaan suorittaa eri tavoin juustoloiden käytettävissä olevista mahdollisuuksista ja tekniestä laitteistosta riippuen. Juustoja puristetaan 6–12 tuntia sopivan lämpimässä tilassa. Juustoja käännellään puristamisen aikana, jotta hera erottuu nopeammin, neste jakautuu tasaisesti ja juusto saa sille ominaisen muodon. Sen jälkeen juustot suolataan liottamalla niitä suolavedessä 24–48 tunnin ajan.

Suolauksen jälkeen kuhunkin tahkoon merkitään juuston kypsytyksen alkamispäivä tai erän tunniste. Tolminc-juuston kypsytyksen on kestävä vähintään kaksi kuukautta. Juuston käsittely (kääntäminen, pyyhkiminen, puhdistaminen) kypsymisen aikana on erittäin tärkeää.

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Juustonvalmistuksen historia ja perinteet tuotantoalueella

Tolminc-juustoa koskevat ensimmäiset viittaukset ovat peräisin 1200-luvulta, jolloin se mainittiin silloisille maaherroille suoritettavan maaveron maksuvälineenä. Ensimmäisen kerran se mainittiin nimellä "Formaggio di Tolmino – Tolminski sir" (Tolminin juusto) Udinen kaupungista vuodelta 1756 peräisin olevassa juustojen hinnastossa.

Tolminc-juuston laatuun toivat merkittäviä parannuksia eri juustomestarit, joita Gorican maanviljelysyhdistys lähetti Tolminin alueelle jo 1800-luvun lopulla auttamaan paikallisia asukkaita juuston valmistukseen liittyvissä ongelmissa. Kovia juustoja alettiin vuodesta 1886 alkaen valmistaa juuri Razorvuoren rinteillä sveitsiläisen Thomas Hitzin johdolla vuodesta 1886 alkaen. Tolminc-juusto on kehittynyt vuosisatojen aikana ja vakiintunut siten osaksi paikallisen yhteisön perinteitä ja kulttuuria, ja sen valmistus jatkuu yhä.

Tolminc-juustolla on pitkät ja vaihteikkaat perinteet, jotka ovat yhteydessä vuoristolaiduntamisen aloittamiseen. Vuoristolaitumilla karja liikkui vuodenajan mukaan jatkuvasti laaksojen ja ylärinteiden välillä, ja karjan ruokintamalli vakiintui tämän kierron mukaisesti. Tällainen kierto alkoi joka vuosi siitä, kun karja vietiin laakson kylistä alarinteille tai heinälaitumille. Kesäkuun lopulla karja siirrettiin ylärinteille laiduntamaan ja juustonvalmistus aloitettiin. Tätä jatkettiin syyskuun alkuun asti, jolloin karja vietiin takaisin alemmille rinteille. Siellä se laidunsi lumentuloon asti. Tällainen laidunkierto on vielä tänäkin päivänä Zgornje Posočjen karjankasvattajien noudattama käytäntö.

Luonnonolosuhteet

Zgornje Posočje sijaitsee jotakuinkin Välimeren ilmaston ja Alppien vuoristoilmaston yhtymäkohdassa. Juuri tästä syystä Zgornje Posočjessa vallitsevat erityiset luonnonolosuhteet, jotka maantieteellisellä alueella valmistetun karkearehun kautta vaikuttavat maidon laatuun, tuotteen valmistusmenetelmiin ja siten myös itse lopputuotteeseen.

Zgornje Posočjen alue on Slovenian sateisin, ja tämä johtuu Välimereltä Sloveniaan levittäytyvästä kosteasta ilmasta, joka nousee korkealle juliaanisten Alppien muodostamalle vuoriharjanteelle. Välimeren vaikutus kulkeutuu alueelle myös avaran Soča-joen laakson kautta. Tolminissa vuotuinen keskilämpötila on noin 11 °C, tammikuun keskilämpötila noin 1 °C ja heinäkuun yli 18 °C.

Välimeren leuto ilmasto vaikuttaa merkittävällä tavalla Posočjen alueen kasvistoon ja antaa alppikasveille erityisen ulkomuodon. Kasviston erityinen luonne näkyy myös alppijyrkänteillä, jotka toisin kuin Gorenjskan alueella ovat kasvuston peitossa ja joille levittäytyy luonnonvaraisten kasvien voimakas tuoksu. Zgornje Posočjen vuoristo- ja niittyalueiden kasvisto on rikasta ja vaihtelevaa. Lajiston rikkaus liittyy kiinteästi alueen geologiseen historiaan (sijainti jääkauden aikaisen jääpeitteen etelärajalla), maaperän koostumukseen (kalkkikiveä tai dolomiittia, siellä täällä sekoittuneena merkelikiveen, saveen ja sertiiniin) sekä ilmastoon (kosteus, kohtalaisen lämmin vuoristoilmasto). Alue on kasvillisuudeltaan ainutlaatuinen, ja joillakin Zgornje Posočjen alueen niittyalueilla (laitumet, heinäniityt, subalpiiniset ja alpiiniset niityt) kasvaa myös erittäin harvinaisia lajeja. Subalpiinisen ilmaston vaikutuksesta korkeilla vuorostiityillä viihtyy myös lauhemman ilmaston kasveja.

Myös rikkaalla mikroflooralla on tärkeä merkitys Tolminc-juuston valmistuksessa. Raakamaidon kypsyttämisen tai kotitekoisten hapatteiden käytön ansiosta ympäristö lyö leimansa tuotteeseen, ja suotuisa mikrofloora estää vahingollisten mikro-organismien kehittymisen.

4.7 Valvontaelin:

Nimi: Bureau Veritas d.o.o.
Osoite: Linhartova cesta 49a
SI-1000 Ljubljana
SLOVENIJA
P. +386 14757600
F. +386 14747601
Sähköposti: info@si.bureauveritas.com

4.8 Merkinnät:

Juustot, jotka täyttävät eritelmän vaatimukset, merkitään nimellä "Tolminc", jäljempänä esitetyllä tunnuksella, yhteisön tunnuksella ja kansallisella EU:n tunnuksella. Merkinnöistä on myös käytävä ilmi, onko juusto valmistettu raakamaidosta vaiko termisoidusta maidosta.

Tuottajat voivat käyttää lisämerkintöjä silloin, kun juustoa on kypsytetty kauemmin kun kaksi kuukautta, lehmät eivät ole saaneet säilörehua tai juusto on valmistettu vuoristajuustolassa.

Tolminc®

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2011/C 185/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”ARMAGH BRAMLEY APPLES”

EY-N:o: UK-PGI-005-0792-16.10.2009

SMM (X) SAN ()

1. Nimi:

”Armagh Bramley Apples”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Yhdistynyt kuningaskunta

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotetyyppi:

Luokka 1.6: Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina.

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

”Armagh Bramley Apple” on iso, vihreä, tuore ruoanlaittoon tarkoitettu omena. Siinä on punertava vivahte. Malto on valkoinen, hivenen vihreään vivahtava. Omenat ovat isoja, niiden halkaisija on 60–120 mm. Ne ovat pyöreitä, mutta ne eivät ole muodoltaan yhtä tasakoosteisia kuin muut Bramley-omenat. Omenat ovat sivuiltaan litteitä. Kasvukärki on uurteinen, ja kannan kiinnittymiskohta on suuri ja osittain avoin.

Omenoiden kuori on yhtenäisen vihreä hienoisella punaisella vivahteella. Verholehdet ovat ruskeat ja untuvaiset. Kanta on lyhyt ja paksu.

Malto on valkoinen, hivenen vihreään vivahtava, kiinteä ja mehukas.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Ei sovelleta.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

Ei sovelleta.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Omenat on viljeltävä määritellyllä alueella.

Armagh Bramley Apple -omenia viljellään kyseisen alueen hyvin hedelmäisillä hiesu- tai hiuesavimailla. Kaikissa hedelmätarhoissa pelloja ympäröi tuulensuojaa antava vankka pensasaita, jossa kasvaa eri puulajeja. Tämä suojaa omenapuita kevätkuukausien kylmiltä pohjois- tai koillistuulilta.

Hedelmäpuiden iästä ja koosta riippumatta kaikki kesän ja talven karsinnat tehdään aina käsin. Jotta puista saadaan tasainen laadukas sato, tarvitaan monivuotinen kokemus puiden oksien ja latvusten talvi- ja kesäkarsinnasta.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Armaghin viljelijät ovat yllpeitä siitä, että he noudattavat Armagh Bramley Apple -omenoiden tuotannossa hyvää viljelykäytäntöä. Mehiläiset pölyttävät puut kukinta-aikaan, ja kaikki ruiskutukset tehdään huolellisesti mehiläisten ja muiden hyödyllisten hyönteisten hyvinvointia ajatellen ja ottaen huomioon koko ympäristön.

Armagh Bramley -omenatarhoissa käytetään paljon lehtilannoitusta. Säännöllisessä ruiskutusohjelmassa käytetään niin yksittäisiä ravintoaineita kuin merilevästä tehtyjä lannoitesekoitteita.

Omenat poimitaan käsin. Korjuu kestää syyskuun alusta lokakuun loppupuolelle. Korjuuajankohta riippuu satokaudesta, markkinoista, hedelmien kypsytyksestä, puiden iästä ja perusrungon tyypistä. Viljelijät sopivat usein korjuun aloituspäivästä. Tällöin he ottavat huomioon omenoiden koon ja niiden kasvuvauhdin loppukesästä/alkusyksystä. Yleensä omenat poimitaan, kun niiden keskimääräinen halkaisija on vähintään 75 mm mutta ennen kuin ne ovat tuleentuneet yli sen vaiheen, jossa > 20 prosenttia varastointuneesta hiilihydraatista on muuttunut tärkkelyksestä sokeriksi.

Sen lisäksi, että hedelmäpuut karsitaan käsin, kaikki hedelmät poimitaan ja luokitellaan käsin. Poimijat on koulutettu käsittelemään omenoita niin, etteivät kuori ja malto vaurioidu. Tämä on erityisen tärkeää tämän lajikkeen kohdalla, sillä huomattava osa sadosta varastoidaan kontrolloidussa ilmankosteudessa (CA), jotta markkinoille saattaminen voisi jatkua läpi koko vuoden.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

Ei sovelleta.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Ei sovelleta.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

Armagh Bramley Apple -omenoita viljellään seuraavissa perinteisissä omenanviljelykunnissa Armaghin arkkilhiippakunnassa, joka kattaa Armaghin ja Tyronen kreivikunnat ja osan Londonderryn kreivikuntaa:

Ballygawley, Beragh, Bessbrook, Cloghogue, Clonoe, Coagh, Coalisland, Cookstown, Crossmaglen, Cullyhanna, Donaghmore, Dromintree, Dungannon, Eglisli, Keady, Derrynose & Madden, Kildress, Killcuney, Killeeshill, Kilmore, Lissan, Loughgall, Magherafelt, Middletown, Middle Killeavy, Moneymore, Moy, Mullaghbawn, Newbridge, Pomeroy, Portadown, Tandragee, Termonmaguirc ja Whitecross.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Määritellyllä alueella on oma ilmastonsa. Sadetta saadaan vuosittain jopa 80 tuumaa Atlantin sääjärjestelmän vaikutuksesta, ja keskilämpötila vaihtelee (talven) 3 °C:sta (kesän) 18 °C:seen Golf-virran ansiosta. Määritellyn alueen maaperä on ravinteikasta, hedelmällistä ja erityisen kalsiumpitoista, ja se vaikuttaa ilmastoon ohella alueen erityisyyteen.

Koska alue sijaitsee pohjoisessa, valoa saadaan vähemmän kuin muilla Bramleyn viljelyalueilla. Fotosynteesin seurauksena puustiheys on pienempi, joten oksat pääsevät kasvamaan vaakatasossa. Muita Bramleyn viljelyalueita viileämpi ilmasto merkitsee, että Armagh Bramley Apple ei kasva kovin tasakoosteisesti. Lisäksi se merkitsee, että hyönteisistä on vähemmän haittaa, joten hyönteisten torjuntaruiskutukset tehdään ainoastaan kerran kasvukaudessa. Koska hyönteisten torjunta-aineita tarvitaan vähemmän, myös torjunta-ainejäämiä on vähemmän. Alhaisempien lämpötilojen vuoksi kasvukausi on lisäksi pidempi. Määritellylle alueelle ovat luonteenomaisia drumliinikukkulat ja lukuisat pikkujotet. Ravinteikkaan maaperän ja runsaiden sateiden ansiosta ei myöskään tarvita keinokastelua.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Määritellyn alueen ilmastolla ja maaperällä on suora vaikutus tuotteen maineeseen. Koska kasvukausi on pidempi alueelle luonteenomaisten melko alhaisten lämpötilojen vuoksi, omenat eivät ole niin tasakoosteisia, ne soveltuvat hyvin ruoanlaittoon korkean happopitoisuutensa ansiosta ja niissä on voimakkaampi, selvästi erottuva maku.

Armagh Bramley Apple -omenoiden sanotaan säilyttävän makunsa ja olevan kiinteämpiä kuin muiden Bramley-omenoiden. Omena myös säilyy kiinteänä kypsennettäessä. Tämän ansiosta omena on tunnettu myös siitä, että se säilyttää laatunsa paremmin ja on siis varastoitavissa pidempään (12–13 kuukautta) kuin muiden alueiden Bramley-omenat.

Armagh Bramley Apple -omenat myös eroavat muista Bramley-omenoista sikäli, että ne ovat vihreitä ja niissä on satunnainen punainen vivahde muttei selkeitä raitoja. Armagh Bramley Apple -omenat eivät myöskään ole muodoltaan niin pyöreitä kuin muut Bramley-omenat. Tämä johtuu viileämmästä ilmastosta ja sen aiheuttamasta epäsäännöllisestä kasvumallista. Omenoissa on voimakkaampi, selkeä maku.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):*

Bramley-omenan historia Armaghissa alkaa vuonna 1884, jolloin Pohjois-Irlantiin tuotiin 60 Bramley-puuntaimea. Vuoteen 1921 mennessä oli istutettu 7 000 eekkeriä ja Bramleystä oli tullut tärkein Armaghissa viljelty lajike. Omenan jalostus alkoi vuonna 1903, ja Pohjois-Irlannin johtavat jalostajat ovatkin edelleen sijoittautuneet Armaghin kreivikuntaan lähelle tärkeintä toimitusalueitaan eli kreivikunnan hedelmätarhoja.

Bramley-omenalla on ainutlaatuinen koostumus ja maku, jotka tekevät siitä ruoanlaittoon tarkoitettujen omenoiden kuninkaan. Omenan voimakas kirpeä maku säilyy kypsennyksen aikana. Bramley-omena on ainoa omena maailmassa, jolla on tällaiset ominaisuudet. Armagh Bramley Apple -omenalla on koostumukseltaan kiinteän omenan maine. Sitä voidaankin varastoida kauemmin ja se säilyttää koostumuksensa pidempään kypsennettäessä.

Viileähkön ilmaston vuoksi omenat eivät myöskään ole yhtä pyöreitä kuin muut Bramley-omenat. Ilmaston seurauksena yksittäisten kukkien sikiäimet pölyttyvät melko epäyhtenäisesti. Ensiksi hedelmäityneet sikiäimet turpoavat ja kehittyvät muita ennen, minkä seurauksena Armagh Bramley Apple -omenat saavat niille luonteenomaisen muodon, eivätkä siis ole täysin pyöreitä.

Armagh Bramley -omenatarhojen pohjoinen sijainti on poikkeuksellinen. Ilmaston ansiosta omenia kehittyy vähemmän mutta ne ovat maultaan voimakkaampia. Olosuhteiden vuoksi Bramley-omenan tuottaminen on kallista.

Armaghin ainutlaatuiset kasvuolosuhteet tuottavat kiinteämmän ja koostumukseltaan tiheäyisemmän omenan kuin muualla. Ominaisuuksiin vaikuttavat ravinteikas hedelmällinen maaperä, jossa on paljon kalsiumia ja tärkeitä ravintoaineita, ja puhdas vesi, jota on saatavilla paljon.

Armagh tunnetaan koko Irlannissa nimellä "Orchard County" eli hedelmäpuutarhojen kreivikunta. Siellä on viljelty omenoita 3 000 vuoden ajan. Pyhän Patrickin sanotaan istuttaneen omenapuun Ceangobaan, joka on muinainen asuinpaikka Armaghin kaupungin itäpuolella.

Armaghin maine hedelmäpuutarhojen kreivikuntana perustuu yksinomaan Bramley-omenaan. Kaikista Pohjois-Irlannissa viljellyistä puussa kasvavista hedelmistä 99 prosenttia on Bramley-omenaa, ja 95 prosenttia kaikista Pohjois-Irlannissa viljellyistä puussa kasvavista hedelmistä viljellään Armaghissa.

Armaghia nimitetään hedelmätarhojen kreivikunnaksi alueen kulttuurissa ja perinteissä, aina perinteisistä kansanlauluista paikallisiin urheiluseuroihin.

Kun mainitaan hedelmätarhat, mieleen tulee heti Armagh. Tämä on yksinomaan Armagh Bramley Apple -omenoiden ansiota. Monet määritellyllä alueella sijaitsevat yritykset, joilla ei ole mitään tekemistä Bramleyn kanssa, käyttävät ilmaisua "hedelmätarha", sillä näin alue tunnistetaan heti – ja yksinomaan Armagh Bramley Apple -omenoiden ansiosta.

Paikalliset ravintolat mainostavat aktiivisesti ruokalajeja, jotka on valmistettu paikallisista Armaghin omenoista, kuten Armagh Bramley -omenapiirakkaa, Armagh Bramley -omenasorbetia ja Armagh Bramley -omenapaistosta. Armagh Bramley -reseptikilpailuissa etsitään reseptejä alkuruoille (esimerkiksi Bramley-omenakeitto tai Ulster Delight), pääruoille (esimerkiksi possua Bramleyn omenatäytteellä) ja jälkiruoille (esimerkiksi Armagh Bramley -omenakakku, Bramley-toffeevanukas, Armaghin itärannikon kohokas). Tekeepä jopa eräs paikallinen keramiikkataiteilija Bramleyn omena -sarjaa lähellä sijaitsevien hedelmätarhojen innoittamana.

Armagh Bramley Apple -omenoiden merkitys alueelle näkyy siinä, että jopa 1 500 paikallista asukasta työskentelee alalla. Lisäksi merkitys näkyy nykyäänkin järjestettävissä perinteisissä tapahtumissa, kuten omenaviikot ja lokakuun omenafestivaali. Toukokuun viimeinen sunnuntai on nimetty Omenankukkasunnuntaiksi (Apple Blossom Sunday), sillä silloin paikalliset hedelmätarhat hehkuvat vaaleanpunaisena ja valkoisena kukkamerenä. Matkailijat voivat vierailla hedelmätarhoilla, maistella Armagh Bramley -omenapiirakkaa ja nautiskella Armaghin siideriä palanpainikkeeksi Omenankukkamessuilla (Apple Blossom Fair).

Eritelmän julkaisutiedot:

(asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

<http://www.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/armaghbramleyapples.pdf>

TILAUSHINNAT 2011 (ilman ALV:a, sisältää normaalit lähetyskulut)

Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	1 100 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, paperipainos, vuosittainen DVD	22 EU:n virallista kieltä	1 200 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L-sarja, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	770 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, kuukausittainen (kumulatiivinen) DVD	22 EU:n virallista kieltä	400 euroa/vuosi
Virallisen lehden täydennysosa (S-sarja), tarjouskilpailut ja julkiset hankinnat, DVD, ilmestyy kerran viikossa	Monikielinen: 23 EU:n virallista kieltä	300 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, C-sarja – kilpailut	Kilpailua koskevilla kielillä	50 euroa/vuosi

Euroopan unionin virallisilla kielillä ilmestyvästä *Euroopan unionin virallisesta lehdestä* on tilattavissa 22 eri kieliversiota. Tilaus käsittää L-sarjan (Lainsäädäntö) ja C-sarjan (Tiedonannot ja ilmoitukset).

Jokainen kieliversio tilataan erikseen.

Virallisessa lehdessä L 156 18. kesäkuuta 2005 julkaistun neuvoston asetuksen (EY) N:o 920/2005 mukaan velvollisuus laatia kaikki säädökset iirin kielellä ja julkaista ne tällä kielellä ei väliaikaisesti sido Euroopan unionin toimielimiä, joten iirin kielellä julkaistavat viralliset lehdet ovat myynnissä erikseen.

Virallisen lehden täydennysosan (S-sarja – tarjouskilpailut ja julkiset hankinnat) tilaukseen sisältyvät kaikki 23 virallista kieliversiota yhdellä monikielisellä DVD-levyllä.

Euroopan unionin virallisen lehden tilaajat voivat pyynnöstä saada virallisen lehden liitteitä. Tilaajille ilmoitetaan liitteiden ilmestymisestä *Euroopan unionin viralliseen lehteen* sisältyvässä kohdassa ”Huomautus lukijalle”.

Myynti ja tilaukset

Maksulliset julkaisut, kuten *Euroopan unionin virallinen lehti*, ovat tilattavissa jälleenmyyjiltämme. Luettelo jälleenmyyjistä löytyy seuraavasta internet-osoitteesta:

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

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) on suora ja maksuton portti Euroopan unionin lainsäädäntöön. Sivustolla voi tarkastella *Euroopan unionin virallista lehteä* ja siellä ovat nähtävillä myös sopimukset, lainsäädäntö, oikeuskäytäntö ja lainsäädännön valmisteluasiakirjat.

Lisätietoja Euroopan unionista löytyy osoitteesta: <http://europa.eu>



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI