

Suomenkielinen laitos

## Tiedonantoja ja ilmoituksia

<u>Ilmoitusnumero</u>	Sisältö	Sivu
	<i>I Tiedonantoja</i>	
	<b>Neuvosto</b>	
2002/C 168/01	Neuvoston päätös, tehty 27 päivänä kesäkuuta 2002, työntekijöiden vapaan liikkuvuuden neuvoa-antavan komitean Alankomaita edustavien varsinaisten jäsenten ja varajäsenen nimeämisestä .....	1
2002/C 168/02	Neuvoston ja neuvostossa kokoontuneiden jäsenvaltioiden hallitusten edustajien päätöslauselma, annettu 27 päivänä kesäkuuta 2002, nuorisoalan eurooppalaisista yhteistyöpuitteista .....	2
	<b>Komissio</b>	
2002/C 168/03	Euron kurssi .....	6
2002/C 168/04	Maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen .....	7
2002/C 168/05	Maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen .....	10
2002/C 168/06	Maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen .....	12
2002/C 168/07	Maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen .....	15
2002/C 168/08	Maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen .....	17

<u>Ilmoitusnumero</u>	Sisältö (jatkuu)	Sivu
2002/C 168/09	Julkinen kuuleminen, joka koskee direktiivin 2002/21/EY 15 artiklan mukaista suositusluonnosta ennakkosääntelyn alaisiksi tulevista merkityksellisistä tuote- ja palvelumarkkinoista sähköisen viestinnän alalla <sup>(1)</sup> .....	19
2002/C 168/10	Päätös olla vastustamatta ilmoitettua keskittymää (Asia COMP/M.2819 – Canal de Isabel II/Hidrocarbónico/JV) <sup>(1)</sup> .....	20
2002/C 168/11	Päätös olla vastustamatta ilmoitettua keskittymää (Asia COMP/M.2842 – Saipem/Bouygues Offshore) <sup>(1)</sup> .....	20
2002/C 168/12	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.2838 – P&O Stena Line (Holding) Ltd) <sup>(1)</sup> .....	21
2002/C 168/13	Tiedonanto Euroopan hiili- ja teräsyhteisön (EHTY) perustamissopimuksen voimassaolon päättymisen vaikutuksista EHTY:n tekemiin kansainvälisiin sopimuksiin .....	22

---

## II Valmistavat säädökset

.....

---

## III Tiedotteita

### **Komissio**

2002/C 168/14	Säännöllisen lentoliikenteen harjoittaminen – Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2408/92 4 artiklan 1 kohdan d alakohdan mukainen Ranskan esittämä tarjouspyyntö, joka koskee Roannen (Renaion) ja Pariisiin (Orly) välisen säännöllisen lentoliikenteen harjoittamista <sup>(1)</sup> .....	23
---------------	---	----

---

### **Oikaisuja**

2002/C 168/15	Oikaistaan ilmoitus tarjouskilpailusta kaikkiin kolmansiin maihin, lukuun ottamatta Puolaa, Viroa, Liettuaa ja Latviaa vietävän tavallisen vehnän vientitukea varten; ilmoitus tarjouskilpailusta kaikkiin kolmansiin maihin, lukuun ottamatta Viroa, Liettuaa ja Latviaa, vietävän rukiin vientitukea varten; ilmoitus tarjouskilpailusta kaikkiin kolmansiin maihin paitsi Amerikan yhdysvaltoihin, Kanadaan, Viroon ja Latviaan vietävän ohran vientitukea varten (EYVL C 129, 31.5.2002) .....	24
---------------	--	----

## I

(Tiedonantoja)

## NEUVOSTO

## NEUVOSTON PÄÄTÖS,

tehty 27 päivänä kesäkuuta 2002,

**työntekijöiden vapaan liikkuvuuden neuvoo-antavan komitean Alankomaita edustavien varsinaisten jäsenten ja varajäsenen nimeämisestä**

(2002/C 168/01)

EUROOPAN UNIONIN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon työntekijöiden vapaasta liikkuvuudesta yhteisön alueella 15 päivänä lokakuuta 1968 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1612/68<sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 26 ja 27 artiklan,

ottaa huomioon Alankomaiden hallituksen esittämän ehdokkaiden luettelon,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Neuvosto on 7 päivänä toukokuuta 2002 tekemällään päätöksellä<sup>(2)</sup> nimennyt työntekijöiden vapaan liikkuvuuden neuvoo-antavan komitean jäsenet ja varajäsenet 7 päivästä toukokuuta 2002 alkaen ja 6 päivänä toukokuuta 2004 päättyväksi toimikaudeksi Alankomaiden hallituksen edustajia lukuun ottamatta.
- (2) On nimettävä Alankomaita edustavat varsinaiset jäsenet ja varajäsen työntekijöiden vapaan liikkuvuuden neuvoo-antavaan komiteaan jäljellä olevaksi toimikaudeksi eli 6 päivään toukokuuta 2004,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

*1 artikla*

Nimetään seuraavat henkilöt työntekijöiden vapaan liikkuvuuden neuvoo-antavan komitean varsinaisiksi jäseniksi ja varajäseneksi **24 päivänä kesäkuuta 2002 alkavaksi ja 6 päivänä toukokuuta 2004 päättyväksi** toimikaudeksi:

**HALLITUKSEN EDUSTAJAT**

**a) Varsinaiset jäsenet**

G. WIDERA-STEVENS

P. A. M. VAN DUN

**b) Varajäsen**

C. C. VAN DE LOUW

*2 artikla*

Tämä päätös julkaistaan tiedoksi *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä*.

Tehty Luxemburgissa 27 päivänä kesäkuuta 2002.

Neuvoston puolesta

Puheenjohtaja

M. ARIAS CAÑETE

<sup>(1)</sup> EYVL L 257, 18.10.1968, s. 2.

<sup>(2)</sup> EYVL C 119, 22.5.2002, s. 1.

**NEUVOSTON JA NEUVOSTOSSA KOKOONTUNEIDEN JÄSENVALTIOIDEN HALLITUSTEN  
EDUSTAJIEN PÄÄTÖSLAUSELMA,**

**annettu 27 päivänä kesäkuuta 2002,**

**nuorisoalan eurooppalaisista yhteistyöpuitteista**

(2002/C 168/02)

EUROOPAN UNIONIN NEUVOSTO JA NEUVOSTOSSA KOKOONTUNEET JÄSENVALTIOIDEN HALLITUSTEN EDUSTAJAT, jotka

katsovat seuraavaa:

- (1) Komission valkoisessa kirjassa "Euroopan unionin nuorisopolitiikan uudet tuulet", jäljempänä "valkoinen kirja", ehdotetaan uusia puitteita nuorisoasioiden eurooppalaiselle yhteistyölle.
- (2) Marraskuun 29 päivänä 2001 kokoontunut koulutus- ja nuorisoasioiden neuvosto suhtautui valkoiseen kirjaan myönteisesti ja ehdotti jatkokeskusteluja tulevan yhteistyön määrittämiseksi.
- (3) Koulutus- ja nuorisoasioiden neuvosto tunnusti 14 päivänä helmikuuta 2002 antamissaan päätelmissä, että valkoinen kirja oli lähtökohta nuorisoalan eurooppalaisen yhteistyön määrittämiseksi. Yhteistyö on kaksitahoista: on käytettävä avointa koordinoitimenetelmää (Open Method of Coordination, OMC) ja otettava nuorisoulottuvuus paremmin huomioon muissa politiikoissa. Neuvosto sitoutui myös jatkamaan tällaisten yhteistyön puitteiden laatimista niin, että ne voidaan hyväksyä 30 päivänä toukokuuta 2002 kokoontuvassa koulutus- ja nuorisoasioiden neuvostossa.
- (4) Koulutus- ja nuorisoasioiden neuvosto on jo antanut useita nuorisoalan päätöslauselmia nuorten osallistumisesta<sup>(1)</sup>, nuorten sosiaalisesta osallisuudesta<sup>(2)</sup>, nuorten aloitteellisuuden, yritteliäisyyden ja luovuuden edistämisestä<sup>(3)</sup>, nuorten vapaaehtoistyön lisäarvosta kehitettäessä yhteisön nuorisotoimintaa<sup>(4)</sup> sekä Internetissä esiintyvän rasmin ja muukalaisvihan torjumisesta tehostamalla nuorison keskuudessa tehtävää työtä.
- (5) Euroopan parlamentti ja neuvosto ovat 13 päivänä huhtikuuta 2000 tehdyllä päätöksellä N:o 1031/2000/EY<sup>(5)</sup> hyväksyneet perustamissopimuksen 149 artiklan perusteella yhteisön Nuoriso-toimintaohjelman, jonka täytäntöönpanosta huolehtii komissio ja jolla pyritään tarjoamaan nuorille mahdollisuuksia hankkia tietoja, taitoja ja osaamista, jotka osaltaan saattavat olla pohjana heidän suuntautumiselleen tulevaisuudessa sekä toiminnalleen vastuullisina kansalaisina tavoitteenaan tulla yhteiskunnan aktiivisiksi osallistujiksi.
- (6) Joulukuun 14 ja 15 päivänä 2001 kokoontuneen Eurooppa-neuvoston päätelmien liitteenä olevassa Laekenin

julistuksessa todetaan, että yksi Euroopan unionin perushaasteista on se, "miten Eurooppa-hanketta ja unionin toimielimiä voidaan tuoda kansalaisia ja varsinkin nuoria lähemmäksi",

MUISTUTTAVAT, ETTÄ

1. Valkoisen kirjan mukaisessa nuorisoalan eurooppalaisessa yhteistyössä on toisiaan täydentäviä näkökohtia, joita on käsiteltävä käytännön tasolla:
  - a) avoimen koordinoitimenetelmän soveltaminen nuorisoalan aihekohtaisiin prioriteetteihin;
  - b) nuorison ottaminen laajemmin huomioon muissa politiikoissa,

KOROSTAVAT, ETTÄ

2. Avointa koordinoitimenetelmää sovelletaan joustavasti ja lähestyen nuorisoalaa siihen soveltuvalla tavalla. Siinä otetaan huomioon jäsenvaltioiden toimivalta ja noudatetaan toissijaisuusperiaatetta.
3. Perustamissopimuksen 2 artiklan ja 3 artiklan 2 kohdan mukainen miesten ja naisten välisen tasa-arvon periaate ja 12 ja 13 artiklan mukainen syrjimättömyysperiaate on otettava huomioon kaikissa nuorisoasioiden eurooppalaiseen yhteistyöhön liittyvissä aloitteissa.
4. Nuoret, riippumatta siitä, ovatko he järjestäytyneitä vai eivät, sekä nuorisojärjestöt nuorison edustajina olisi otettava mukaan yhteistyöhön sekä Euroopan että kansallisella tasolla.
5. Ehdokasvaltiot olisi otettava mukaan nuorisoalan eurooppalaiseen yhteistyöhön kaikin asianmukaisiksi katsotuin keinoin,
6. KEHOTTAVAT KOMISSIOTA JA JÄSENVALTIOITA KUKIN OMAAN TOIMIVALTAANSA KUULUVILLA ALOILLA ottamaan huomioon avoimen koordinoitimenetelmän ja nuorisoulottuvuuden laaja-alaisesti muissa nuorisoon liittyvissä politiikoissa ja aloitteissa sekä huolehtimaan tarvittaessa siitä, että nuorisoon vaikuttavissa politiikoissa ja aloitteissa otetaan niin kansallisella kuin Euroopan tasolla huomioon esimerkiksi nuorten tarpeet, tilanne, elinolosuhteet ja odotukset,

<sup>(1)</sup> EYVL C 42, 17.2.1999, s. 1.

<sup>(2)</sup> EYVL C 374, 28.12.2000, s. 5.

<sup>(3)</sup> EYVL C 196, 12.7.2001, s. 2.

<sup>(4)</sup> EYVL C 50, 23.2.2002, s. 3.

<sup>(5)</sup> EYVL L 117, 18.5.2000, s. 1.

## AVOIMEN KOORDINOINTIMENETELMÄN OSALTA

7. VAHVISTAVAT valkoisessa kirjassa ehdotetut neljä aihekohtaista prioriteettia, joiden merkitys tunnustettiin neuvoston 14 päivänä helmikuuta 2002 antamissa päätelmissä:

a) osallistuminen

b) tiedotus

c) nuorten vapaaehtoistoiminta

d) nuorten parempi ymmärtäminen ja tuntemus,

8. KOROSTAVAT, että näitä aihekohtaisia prioriteetteja on parhainta lähestyä joustavasti ja vaihteittain edistyen, käyttäen tarvittaessa muun muassa avointa koordinoitimenetelmää Lissabonin Eurooppa-neuvoston päätelmissä ja myöhemmin esitetyn mukaisesti.

9. KOROSTAVAT, että aihekohtaisten prioriteettien tavoitteena olisi oltava:

a) osallistuminen

— rohkaistaan nuoria toimimaan aktiivisina kansalaisina,

— otetaan nuoret mukaan päätöksentekoon tukemalla erityisesti nuorisjärjestöjen työtä ja edistämällä erilaisia tapoja nuorten osallistumiselle aktiivisesti kansalaisyhteiskuntaan,

— rohkaistaan paikallistason osallistumiseen sosiaalisesti yhtenäisten yhteisöjen edistämiseksi,

— tuetaan hyvien toimintatapojen vaihtoa muun muassa edistämällä ja rohkaisemalla verkottumista.

b) Tiedotus

— tehostetaan jo toimivia nuorisotiedotuspalveluja ja edistetään erityisesti tiedottamista nuorten kanssa ja nuorten hyväksi työskenteleville henkilöille,

— edistetään näiden palvelujen verkottumista ja uusien teknologioiden käyttöä.

c) Nuorten vapaaehtoistoiminta

— helpotetaan nuorten mahdollisuuksia yhteisvastaallisuuteen ja vapaaehtoistoimintaan ja edistetään kaikkien alalla toimivien verkottumista,

— edistetään sellaista vapaaehtoistoimintaa, joka kehittää nuorten sitoutuneisuutta ja aktiivista kansalaisuutta, henkilökohtaisia ja sosiaalisia taitoja sekä auttaa heitä kehittämään sellaisia tietoja ja taitoja, jotka edistävät nuorten yhteiskunnallista osallistumista yleisesti ja parantavat heidän työllistyvyyttään,

— edistetään vapaaehtoistoiminnan tunnustamista ja arvostusta muun muassa viranomaisten keskuudessa, yrityksissä ja kansalaisyhteiskunnassa.

d) Nuorison ymmärtämisen ja tuntemuksen parantaminen

— helpotetaan nuorisoihainten tutkimusten tekemistä kansallisella ja Euroopan tasolla ja myös tutkimusrakenteiden ja nuorisjärjestöjen toimesta,

— helpotetaan tutkimusrakenteiden verkottumista; edistetään tutkimusvälineiden perustamista (esim. indikaattorit),

— harkitaan tehtyjen tutkimusten perusteella, mitä toimia saatetaan vielä tarvita nykyisten prioriteettien, nuorison itsenäisyyteen liittyvien kysymysten ja muiden tulevaisuudessa asiaankuuluvien aiheiden tukemiseksi,

10. PANEVAT MERKILLE KOMISSION VALKOISESSA KIRJASSA ESITTÄMÄT AIKOMUKSET JA KEHOTTAVAT KOMISSIOTA:

a) laatimaan jäsenvaltioita kuullen kunkin prioriteetin ja avainkysymyksen osalta kyselyn, joka toimitetaan jäsenvaltioille;

b) — laatimaan jäsenvaltioiden vastausten perusteella yhteenvedon kustakin prioriteetista ja määrittelemään kaikkien jäsenvaltioiden yhteistä etua koskevat hyvät toimintatavat ja innovatiiviset lähestymistavat,

— tekemään neuvostolle ehdotuksia yhteisiksi tavoitteiksi kuultuaan Euroopan nuorisofoorumia mutta sulkematta pois muita eurooppalaisen tason kuulemismuotoja;

c) toteuttamaan jäsenvaltioiden raporttien perusteella ja 19 kohdassa olevaa ohjeellista aikataulua noudattaen kunkin prioriteetin osalta yhteisten tavoitteiden seurannan, jonka johdosta prioriteetteja voidaan muuttaa;

- d) tiedottamaan sopivalla tavalla aikomuksistaan Euroopan parlamentille, talous- ja sosiaalikomitealle sekä alueiden komitealle.

LAAJA-ALAISET NÄKÖKOHDAT (NUORISON PAREMPI HUOMIOON OTTAMINEN MUISSA POLITIIKOISSA)

#### 11. KEHOTTAVAT JÄSENVALTIOITA

- a) vastaamaan komission kyselyn perusteella kuhunkin prioriteettiin 19 kohdassa ehdotettua ohjeellista aikataulua noudattaen. Kysely rakentuu siten, että siinä tulevat esiin nykyiset menetelmät, toimintapoliittiset aloitteet, jäsenvaltioissa lyhyellä ja keskipitkällä aikavälillä toteutuvat toimenpiteet sekä joukko esimerkkejä hyvistä toimintatavoista. Samalla voidaan ehdottaa kysymyksiä, joista voidaan käydä keskustelua tämän asian käsittelyn yhteydessä;
- b) perustamaan ennen komission kyselyyn vastaamista asianmukaisiksi katsomansa kanavat nuorten, nuorisjärjestöjen ja tarvittaessa kansallisten nuorisoneuvostojen tai vastaavien elinten kuulemiseksi;
- c) toteuttamaan toimivaltaansa kuuluvilla aloilla ja toissijaisuusperiaatteen mukaisesti tarpeelliseksi katsomansa toimenpiteet, jotta neuvostossa sovitut yhteiset tavoitteet voidaan saavuttaa ja toteuttaa seurantamenettely, jonka ansiosta raportointi on mahdollista;
- d) määrittelemään, jotta c alakohdassa mainittuihin yhteisiin tavoitteisiin pyrittäessä toteutettujen toimenpiteiden jatkotoimet olisivat mahdollisia, tarvittaessa jäsenvaltioiden tasolla seurantamekanismeja, mukaan lukien indikaattorit, kussakin aihekohtaisessa prioriteetissa saavutetun edistyksen arvioimiseksi,

#### 12. PANEVAT MERKILLE SEURAAVAT MENETTELYT:

- a) neuvosto laatii komission ehdotuksen huomioon ottaen kullekin prioriteetille sopivaksi katsomansa yhteiset tavoitteet ja jäsenvaltioiden seurantaraporttien aikataulun;
- b) neuvosto laatii komission ehdotuksen huomioon ottaen sopivaksi katsomansa muutokset yhteisiin tavoitteisiin;
- c) neuvostolla on yhteistyössä komission kanssa keskeinen tehtävä huolehtia siitä, että prosessin jatkuvuus ja dynaamisuus turvataan puheenjohtajakaudesta toiseen;
- d) neuvosto voi yhteistyössä komission kanssa tarkistaa nuorisasioissa sovellettavaa avointa koordinoitumismetelmää saavutetun edistyksen perusteella ja 18 kohdassa tarkoitettua arvioinnin huomioon ottaen,

#### 13. KEHOTTAVAT

- a) sisällyttämään nuorisoulottuvuuden muihin politiikkoihin ja ohjelmiin sekä kansallisella että Euroopan tasolla valkoisessa kirjassa esitettyjen prioriteettien (koulutus, elinikäinen oppiminen, liikkuvuus, työllisyys ja sosiaalinen osallisuus, rasmin torjunta ja muukalaisviha, itsenäisyys) ja sellaisten muiden prioriteettien mukaisesti, jotka neuvosto määrittelee yhteistyössä komission kanssa;

- b) suhtautumaan johdonmukaisesti sekä kansallisella että yhteisön tasolla nuorisolle kohdistettuihin aloitteisiin,

14. PANEVAT MERKILLE KOMISSION VALKOISESSA KIRJASSA ESITTÄMÄT AIKOMUKSET JA KEHOTTAVAT KOMISSIOTA tutkimaan tapoja ja keinoja ottaa nuorisotavat huomioon komission ehdotuksissa sekä yhteisöohjelmissä ja -aloitteissa,

15. PANEVAT MERKILLE KOMISSION AIKOMUKSEN perustaa nuorison itsenäisyyttä pohtiva työryhmä,

16. TOTEAVAT, että neuvosto pyrkii toimivaltansa rajoissa huolehtimaan siitä, että nuorten edut otetaan huomioon muilla politiikan aloilla,

17. KEHOTTAVAT JÄSENVALTIOITA kutakin toimivaltansa puitteissa toteuttamaan mahdollisimman pitkälle ne yleiset tavoitteet, joiden osalta nuorisoulottuvuus pyritään ottamaan laaja-alaiseksi huomioon muissa politiikoissa,

#### NUORISOALAN YHTEISTYÖPUITTEIDEN ARVIOINTI:

18. PANEVAT MERKILLE KOMISSION VALKOISESSA KIRJASSA ESITTÄMÄT AIKOMUKSET JA KEHOTTAA KOMISSIOTA neljän aihekohtaisen prioriteetin ensimmäisen täytäntöönpanokauden loppuun mennessä laatimaan yhdessä jäsenvaltioiden kanssa yhteistyöpuitteista arviointikertomuksen, joka annetaan neuvostolle tarkasteltavaksi Euroopan nuorisofoorumin kuulemisen jälkeen, muita kuulemismuotoja kuitenkin pois sulkematta. Raporttiin on sisällyttävä:

- a) avoimen koordinoitumismetelmän arviointi ja tarvittaessa ehdotuksia sen muuttamiseksi;

- b) jäsenvaltioiden toimittamien tietojen perusteella laadittu yhteenveto kansallisista ja yhteisön toimenpiteistä, jotka on toteutettu muun muassa nuorisoulottuvuuden laajalaiseksi huomioon ottamiseksi muissa politiikoissa,
19. EHDOTTAVAT seuraavaa alustavaa aikataulua:
- a) avoimen koordinoitimenetelmän soveltaminen aloitetaan heinäkuussa 2002 osallistumista ja tiedotusta koskevien prioriteettien osalta;
- b) muita prioriteetteja käsitellään vaiheittain ja joustavasti edeten aikataulun mukaisesti, jonka puheenjohtajavaltiot määrittävät jäsenvaltioita ja komissiota kuullen;
- c) siltä osin kuin on kyse nuorisoulottuvuuden huomioon ottamisesta muissa politiikoissa ja ohjelmissa, aikataulu sovitetaan yhteen saavutetun edistyksen mukaisesti;
- d) edellä 18 kohdassa mainitusta yhteistyöpuitteiden arviointikertomuksesta keskustellaan neuvostossa vuonna 2004.
-

## KOMISSIO

Euron kurssi <sup>(1)</sup>

12. heinäkuuta 2002

(2002/C 168/03)

1 euro =

Rahayksikkö		Kurssi	Rahayksikkö		Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	0,9873	LVL	Latvian latia	0,5925
JPY	Japanin jeniä	115,62	MTL	Maltan liiraa	0,4155
DKK	Tanskan kruunua	7,4282	PLN	Puolan zlotya	4,1263
GBP	Englannin puntaa	0,6382	ROL	Romanian leuta	32665
SEK	Ruotsin kruunua	9,228	SIT	Slovenian tolaria	226,1963
CHF	Sveitsin frangia	1,4681	SKK	Slovakian korunaa	44,599
ISK	Islannin kruunua	85,18	TRL	Turkin liiraa	1637000
NOK	Norjan kruunua	7,329	AUD	Australian dollaria	1,7647
BGN	Bulgarian leviä	1,9462	CAD	Kanadan dollaria	1,5063
CYP	Kyproksen puntaa	0,57767	HKD	Hongkongin dollaria	7,7008
CZK	Tšekin korunaa	29,337	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	2,042
EEK	Viron kruunua	15,6466	SGD	Singaporin dollaria	1,7259
HUF	Unkarin korinttia	246,53	KRW	Etelä-Korean wonia	1157,91
LTL	Liettuan litiä	3,453	ZAR	Etelä-Afrikan randia	9,8927

<sup>(1)</sup> Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.



**Maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen**

(2002/C 168/04)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 4 kohdan 6 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2081/92 tarkoitetulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

REKISTERÖINTIHAKEMUS: 5 ARTIKLA

SAN ( ) SMM (x)

**Asiakirjan kansallinen numero: 8/2000**

**1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen**

Nimi: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali

Osoite: Via XX Settembre, 20, I-00187 Roma

Puh. (39) 064 81 99 68

Faksi (39) 06 42 01 31 26

Sähköposti: qualita@politiche agricole.it

**2. Hakijaryhmittymä**

2.1 Nimi: Associazione per la tutela dei prodotti tipici di Pachino

2.2 Osoite: Via Torino, 24, I-96018 Pachino (SR)

2.3 Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (x) muu ( ).

**3. Tuotelaji:** tomaatti — luokka 1.6 — hedelmät, vihannekset ja vilja jalostamattomina tai jalosteina.

**4. Tavaraerittely**

(yhteenveto 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

4.1 **Nimi:** Pomodoro di Pachino

4.2 **Kuvaus:** Hedelmät ovat rinnastettavissa "Lycopersicum esculentum Mill" -kasvilajikkeeseen, ja niillä on tuoreina seuraavat ominaisuudet:

— pyöreä ja sileä,

— uurteinen,

— kirsikkatomaatti.

"Pachinon tomaatilla" on seuraavat pääominaisuudet:

- kiinteämaltainen,
- pienikokoinen istukkaontelo,
- korkea sokeripitoisuus, liukenevien kuiva-aineiden määrä on yli 4,5 brix-astetta.

4.3 **Maantieteellinen alue:** "Pachinon tomaatin" tuotantoalueena on Pachinon ja Portopalo di Capo Passeron kuntien alueet kokonaisuudessaan sekä osa Noton (Siracusan provinssissa) ja Ispican (Ragusan provinssissa) kuntien alueesta, jotka kaikki sijaitsevat Sisilian kaakkoisosassa. Alueen rajat käyvät ilmi liitteenä olevasta kartasta.

4.4 **Alkuperätodisteet:** "Pachinon tomaattia" tuotetaan sellaisella erityisellä alueella, jolla lämpötilat pysyvät korkeina ja kokonaissäteilyn määrä on koko aurinkovuodelle jaettuna Euroopan korkeimpia (tiedot ovat peräisin Landsat- ja Meteosat-satelliiteista). Meren läheisyyden vuoksi ilmasto on lauha, ja lisäksi talven ja kevään pakkaset ovat harvinaisia.

Nämä seikat ovat johtaneet sellaisen kasvihuoneviljelyn kehittymiseen, jossa kasteluveden laadun huomioon ottaen (suolapitoisuus vaihtelee 1 500–10 000 mS:n välillä) kyseisen maantieteellisen erityisalueen tuottajien on täytynyt tehdä tiettyjä viljelyyn liittyviä valintoja ja jonka myötä samalla taataan "Pachinon tomaatille" sen aistinvaraiset laatuominaisuudet.

Tuotteen jäljitettävyyden takaa se, että "Pachinon tomaatin" tuottajien on rekisteröitävä viljelmänsä tätä varten laadittuun luetteloon ja tehtävä vuosittain tuotantoilmoitus valvontaelimelle.

Pakkauslaitokset on merkittävä toiseen, sitä varten laadittuun luetteloon, ja tuottajien on tehtävä vuosittain ilmoitus jalostamistaan tuotteista.

4.5 **Tuotantomenetelmä:** "Pachinon tomaattia" on viljeltävä katetussa ympäristössä (kasvihuoneessa ja/tai tunnelissa), peitettynä polyetyleenikuiduin tai muilla päällysmateriaaleilla. Kesäaikaan rakenteet voidaan kattaa hyönteisverkein.

Koulinta tapahtuu elokuun ja helmikuun välisenä aikana kirsikkatomaatteja lukuun ottamatta, joiden koulinta voi tapahtua koko vuoden ajan, ja taimia on istutettava korkeintaan 26 kappaletta neliömetrille.

Tomaatit kasvatetaan pystysuunnassa, ja niillä on yksi tai useampia varsia.

Kasteluun käytetään pohjavettä, jonka suolapitoisuus vaihtelee 1 500–10 000 mS:n välillä ja jota ammennetaan rajatulla alueella sijaitsevista kaivoista.

Korjuu tapahtuu käsin 3 ja 4 päivän välein.

"Pachinon tomaatin" enimmäistuotantoa koskevat seuraavat määrälliset rajoitukset lajityypeittäin:

- pyöreä ja sileä tomaatti: 100 tonnia/ha,
- uurteinen tomaatti: 75 tonnia/ha,
- kirsikkatomaatti: 50 tonnia/ha.

Ilman maapohjaa tapahtuvaa viljelyä ei hyväksytä.

- 4.6 **Yhteys maantieteelliseen alkuperään:** Tomaatti on tyypillinen tuote Pachinon alueen vihannesten viljelyssä. Viljely aloitettiin ensimmäisen kerran vuonna 1925 niillä rannikkokaistaleella sijaitsevilla tiloilla, joilla voitiin hyödyntää kasteluvetenä kaivoista ammennettavaa pohjavettä.

Näiden ensimmäisten kokeilujen yhteydessä voitiin huomata, että tällä alueella viljeltyinä tomaatteja tuotettiin noin 15–20 päivää lyhyemmässä ajassa muihin tuotantoalueisiin verrattuna.

Kuitenkin laajassa mitassa harjoitettu viiniköynnöksen viljely vähensi kiinnostusta tomaatin viljelyyn. Tomaattiviljelmät levisivät 1950-luvun tienoilla suuremmalle alueelle, mutta edelleen rannikkokaistaleella, jolla myös käytettiin hyötämis- ja varhaisvaiheen kasvinsuojelutekniikoita. Vaikka rannikkokaistaleella lämpötila on otollinen, alueella ilmenee poikkeuksellisesti rajuja lämpötilan laskuja sekä yö- ja päivälämpötilojen nopeita vaihteluja, jotka ovat joskus aiheuttaneet kokonaisten viljelmien tuhoutumisen.

Tavallisimpia suojelumenetelmiä olivat yksittäisten kasvien kattaminen viikunakaktuksen laakavarsilla tai turvautuminen tiilikatoksiin tai monenlaisiin eri päällysteisiin, esimerkiksi viljelyjätteistä rautalangan ja ruokokeppien avulla tehtyihin mattoihin.

Kasvihuoneviljely aloitettiin 1960-luvun alussa, kun ruo'osta rakennettiin ensimmäiset kasvihuoneet, jotka vuorattiin polyetyleenipeitteellä. Seuraavina vuosina kasvihuoneista tehtiin yhä tukevampia ja ruokojen sijasta käytettiin jalokastanjaseipäitä sekä kuusipuusta valmistettuja kehikkoja. Katetun viljelyn voidaan siis katsoa olevan sellaisen kehitysprosessin tulos, joka sai alkunsa sangen varhain ja lähes luonnollisesti ja joka ennakoii tomaatin viljelyä ja keruuta.

Viiniviljelyä 1970-luvulla koetelleen syvän kriisin myötä laajat alueet otettiin kasvihuoneviljelyn piiriin, ja samalla aloittivat toimintansa ensimmäiset yhteenliittymät, jotka toivat ensimmäisen kerran markkinoille tuotteen, jonka alkuperäalueeksi oli merkitty ”Pachinon” alue.

Viljelytekniikatkin ovat parantuneet, kun on otettu käyttöön uudenaikaisia paikalliskastelujärjestelmiä ja kun sinkitetystä metallista valmistetut kasvihuoneet alkoivat vallata alaa.

”Pachinon tomaatin” maine on näin ollen ajan myötä levinnyt laajalle kansallisilla ja ulkomaisilla markkinoilla, ja siihen yhdistetään tomaatin poikkeukselliset laatuominaisuudet.

Tuotantoalueen ainutlaatuisten maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden ansiosta tuotteella on sellaiset laatuominaisuudet, jotka yhdessä tuottajien käyttämien tuotantotekniikoiden kanssa tekevät sen viljelystä tälle maantieteelliselle alueelle tyypillisen.

”Pachinon tomaatin” laatuominaisuudet ovat sidoksissa sen luontaisiin erityispiirteisiin, jotka erottavat sen muista. Näitä erityispiirteitä ovat sen maku, mallon koostumus, kiilto, kiinteys ja hyvä säilyvyys sadonkorjuun jälkeen. Nämä ovat seikkoja, jotka ”Pachinon tomaattia” hakeva kuluttaja tunnistaa markkinoilla ja jotka lisäävät sen mainetta niin Italiassa kuin muissakin maissa.

#### 4.7 **Valvontaelin:**

Nimi: So Cert — Società di certificazione Srl

Osoite: Via Castello Ursino, 55, I-95100 Catania.

- 4.8 **Merkintä:** ”Pachinon tomaatit” on tuotava kulutukseen pakattuna pahvi- tai puulaatikoihin, jotka saavat painaa enintään 10 kiloa. Tomaattikerroksia on oltava ainoastaan yksi, ja laatikko on suljettava sellaisella kannella, johon jää murtojaljet sisältöön kajottaessa. Jokaisen laatikon on oltava sisällöltään samanlainen, ja niiden on sisällettävä samaan lajikkeeseen, tyyppiin, luokkaan ja kokoluokkaan kuuluvia tomaatteja, joiden kaikkien on oltava yhtä kypsiä ja samanvärisiä.

Laatikoihin on merkittävä kirjaimet I.G.P., "Pachinon tomaatteja", sekä 22 päivänä heinäkuuta 1998 annetun komission asetuksen (ETY) N:o 1726/98 mukainen yhteisön symboli sekä kaupalliset tiedot: luokka, kollimäärä ja "Pachinon tomaatti" -suojatun maantieteellisen merkinnän oma logo (ks. logo), johon on kuvattu Sisilian saari, jonka eteläkärki, jossa "Pachinon tomaatin" tuotantoalue sijaitsee, on ympyröity. Logo on muodoltaan kulmistaan pyöristetty vinoneliö, ja sen värinä on tummanvihreä Pantone 356 CVC. Vinoneliön sisällä on oljenkeltainen ympyrä, jonka värinä on Pantone 607 CVC, ja se on rajattu vaaleanvihreällä värillä Pantone 369 CVC.

Alaosassa tämän geometrisen kuvion leikkaa valkoisella kirjoitettu teksti "Pomodoro di Pachino", joka on kirjoitettu mustapohjaisen suorakaiteen sisään.

Keskiympyrässä on kuva Sisilian saaresta, jonka värinä on lohenpunainen Pantone 1595 CVC ja jota rajaa musta kehys, jossa huomio kiinnittyy alanurkan mustalla rajattuun keltaiseen ympyrään, jonka värinä on Pantone 123 CVC.

Logon alimmassa kentässä on kirjaimet I.G.P. oljenkeltaisella värillä Pantone 607 CVC.



#### 4.9 Kansalliset vaatimukset: —

EY-N:o: G/IT/00153/2000.8.10.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 15. maaliskuuta 2002.

### Maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2002/C 168/05)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 4 kohdan 6 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2081/92 tarkoitettulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

REKISTERÖINTIHAKEMUS: 5 ARTIKLA

SAN ( ) SMM (x)

Kansallisen asiakirjan numero: 90/00

#### 1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen

Nimi: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Osoite: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa

Puh. (351) 213 18 43 00

Faksi (351) 213 52 13 46

## 2. Hakijaryhmittymä

2.1 Nimi: Apetal — Agrupamento de Produtores de Enchidos Tradicionais do Alentejo, LDA

2.2 Osoite: Rossio Marquês de Pombal, n.º 64 — 2ºD, P-7100-513 Estremoz

Puh. (351) 268 32 30 21

Faksi (351) 268 32 30 21

2.3 Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (x) muu ( )

## 3. Tuotelaji: Luokka 1.2 — Lihajalosteet

## 4. Eritelmä

(yhteenveto 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 **Nimi:** Farinheira de Estremoz e Borba

4.2 **Kuvaus:** Savustettu makkara on valmistettu Alentejana-rodun sikojen (lukuun ottamatta siitoskarjuja ja -emakoita) rasvasta. Rasva leikataan alle yhden senttimetrin kokoisiksi palasiksi, joihin lisätään vehnäjauhoja (suhteessa noin 40 prosenttia rasvaa ja 60 prosenttia jauhoja), suolaa, vettä, paprikatahnaa ja kuivattuja itämättömiä valkosipulinkynsiä. Kuorena käytetään naudan luonnonsuolta (ohutsuoli), jota on ensin liotettu suolalla ja viinietikalla maustetussa vedessä. Makkara on hevosenkengän muotoinen, 8–15 senttimetriä pitkä, halkaisijaltaan 2–4 senttimetriä ja väriltään oranssinkeltainen. Pinta on sileä ja matta, ja rakenne pehmeähköstä pehmeään. Kuori on yhtenäisen, osittain massan täyttämä ja tiiviisti kiinni siinä, ja se on ommeltu kiinni molemmista päistä yksinkertaisin pistoin punavalkoisella puuvillalangalla. Viistoon leikattuna leikkauspinta on väriltään oranssinkeltainen, massa on täysin kiinteää, marmorikuvioista ja mattamaista, ja jauhot ja rasva erottuvat siinä toisistaan selkeästi. Rasva on väriltään helmiäisenvalkoista. Tuoksu ja maku ovat pehmeän miellyttäviä, valkosipulin ja savustuksen maut tuntuvat, ja makeus ja suolaisuus sekoittuvat tasapainoisesti. Rasva on aromaattista ja miellyttävän makuista. Rakenne on vähäsyinen ja hyvin pehmeä.

4.3 **Maantieteellinen alue:** Näiden tuotteiden valmistusmenetelmien erityisluonteen, aistinvaraisten ominaisuuksien ja paikallisen väestön erityisosaamisen perusteella maantieteellinen tuotantoalue rajoittuu luonnollisella tavalla Alandroalin, Borban, Estremozin ja Vila Viçosan kuntiin.

4.4 **Alkuperätodisteet:** Farinheira de Estremoz e Borba on tuote, jota voidaan valmistaa ainoastaan edellä mainitulla maantieteellisellä alueella sijaitsevissa asianmukaisesti hyväksytyissä jalostuslaitoksissa. Raaka-aine on peräisin Alentejana-rotuun kuuluvista sioista, jotka kasvatetaan enimmäkseen ulkosalla täysin tai osittain laajaperäiseen tuotantoon soveltuvilla sikatiloilla. Tilojen alueella on myös tammi- ja rautatammimetsiköitä. Alentejana-rodun sioista suoraan saadut perinteiset tuotteet ovat herättäneet yhä useampien kuluttajien kiinnostuksen korkealaatuisiin tuotteisiin. Kuluttajat haluavat nykyisin nimenomaan eri alueiden parhaita tuotteita. Aitona perinnetuotteena Farinheira de Estremoz e Borba on maultaan ainutlaatuinen ja hienostunut. Sen ominaisuudet ovat tuotteelle luonteenomaiset.

4.5 **Valmistusmenetelmä:** Farinheira de Estremoz e Borba valmistetaan Alentejana-rodun sikojen paloitellusta rasvasta, johon lisätään vehnäjauhoja suhteessa 40 % rasvaa ja 60 % jauhoja. Kun rasva on valittu, puhdistettu ja leikattu, lisätään muut ainesosat. Mausteiden lisäämisen jälkeen massan annetaan kypsyä, makkarat täytetään, sidotaan ja viimeistellään savustamalla hitaasti (vähintään neljän päivän ajan) käyttäen alueelle tyypillistä puulajia (rautatammi).

4.6 **Yhteys maantieteelliseen alkuperään:** Alentejana-rotuisten sikojen kasvatusta on aina ollut yksi tapa turvata väestön ravinnontarve. Sen avulla on myös voitu tietyssä määrin korvata katovuosien aiheuttamat vajeet. Teurastamalla näitä eläimiä voitiin tuoreesta lihasta valmistaa erilaisia ruokalajeja ja herkullisia makkaroita, joita on aina pidetty arvossa. Alueen maatalousväestö on perinteisesti käyttänyt ravinnokseen makkaraa, jota oli tapana nauttia lounaaksi. Niiden yleistä käyttöä edistäviä tekijöitä ovat helppo kuljetettavuus ja hyvä säilyvyys vaihtelevissakin sääolosuhteissa. Vielä nykyisinkin voidaan vakuuttaa, että sianlihalla on huomattava taloudellisesti-sosiaalinen merkitys. Alentejon sianliha on raaka-aine, josta valmistetaan makuominaisuuksiltaan tyyppilliset ja ainutlaatuiset Estremozin ja Borban alueen makkarat.

#### 4.7 **Valvontaelin**

Nimi: Certialentejo — Certificação de Produtos Agrícolas, LDA

Osoite: Av.<sup>a</sup> General Humberto Delgado, n.º 34-1º Esq, P-7000-900 Évora

4.8 **Merkintä:** Pakolliset maininnat: Farinheira de Estremoz e Borba – maantieteellinen merkintä, sekä asianmukaisesti numeroitu tarkastusmerkki, josta ilmenee tuotteen ja tarkastuksen suorittaneen elimen nimi.

4.9 **Kansalliset vaatimukset:** Kaikki voimassa olevan kansallisen ja yhteisön lainsäädännön mukaiset asiaa koskevat säännökset.

EY-nro: PT/00157/2000.09.14.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 23.7.2001.

### Maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2002/C 168/06)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 4 kohdan 6 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2081/92 tarkoitetulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

REKISTERÖINTIHAKEMUS: 5 artikla

SAN ( ) SMM (x)

Kansallisen asiakirjan numero: 105/00

#### 1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen

Nimi: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Osoite: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa

Puh. (351) 213 18 43 00

Faksi (351) 213 52 13 46

## 2. Hakijaryhmittymä

2.1 Nimi: Federação Agrícola dos Açores CRL

2.2 Osoite: Av.<sup>a</sup> Álvaro M. Homem, 31, P-9700-017 Angra do Heroísmo, Terceira Açores

Puh. (351) 295 62 83 50

Faksi (351) 295 62 83 50

2.3 Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (x) muu ( )

## 3. Tuotelaji: Luokka 1.1 — Tuore liha ja muut eläimenosat

## 4. Eritelmä

(yhteenveto 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 **Nimi:** Carne dos Açores

4.2 **Kuvaus:** Azorien autonomisella alueella syntyneistä ja siellä perinteisten menetelmien mukaisesti kasvatetuista ja teurastetuista nautaeläimistä peräisin oleva liha. Eläimen sukupuolesta ja teurasiasta riippuen Carne dos Açores -naudanliha voidaan jakaa kolmeen tuotelajiin: Carne de Vitela dos Açores (Azorien vasikanliha, enintään 9 kuukauden ikäisinä teurastetut, enintään 180 kilogrammaa painavat uros- ja naaraspuoliset eläimet), Carne de Novilho dos Açores (Azorien mullinliha, enintään 24 kuukauden ikäisinä teurastetut urospuoliset eläimet, joiden ruhon paino on yli 180 kilogrammaa) ja Carne de Novilha dos Açores (Azorien hiehonliha, enintään 30 kuukauden ikäisinä tai ennen ensimmäistä poikimista teurastetut naaraspuoliset eläimet, joiden ruhon paino on yli 175 kilogrammaa). Vasikanliha on mureaa, väriltään vaaleanpunaista, erittäin mehevää, lihaskudoksen välissä on hieman rasvaa, ja lihan rakenne on pehmeä. Sen aromi ja maku ovat tuotteelle ominaiset ja liittyvät kiinteästi perinteiseen tuotantotapaan ja erityisesti laiduntamiseen ja ravinnon laatuun. Vasikanruhot voidaan luokitella yhteisön naudanruhojen luokitteluasteikon luokkiin E, U, R tai O, ja niissä on vain niukasti pintarasvaa, minkä vuoksi ne kuuluvat edellä mainitun asteikon rasvaisuusluokkiin 2 tai 3. Pinta- ja ontelorasva on väriltään marmorin valkoista ja koostumukseltaan kiinteää. Azorien mullin- ja hiehonliha on mureaa, väriltään punaisesta tummanpunaiseen, erittäin mehevää, lihaskudoksen välissä on hieman rasvaa, ja lihan rakenne on pehmeä. Maku ja aromi ovat tuotteelle ominaiset ja liittyvät kiinteästi perinteiseen tuotantotapaan ja erityisesti laiduntamiseen ja ravinnon laatuun. Ruhot voidaan luokitella yhteisön naudanruhojen luokitteluasteikon luokkiin E, U, R tai O, ja niissä on hieman pintarasvaa, minkä vuoksi ne kuuluvat edellä mainitun asteikon rasvaisuusluokkiin 2 tai 3. Sellaisina vuosina, jolloin ravintoa on niukasti, voidaan kuitenkin poikkeuksellisesti hyväksyä myös ruhojen sijoittaminen rasvaisuusluokkaan 1. Pinta- ja ontelorasva on väriltään marmorin valkoista ja koostumukseltaan kiinteää. Azorien naudanliha on mureaa, väriltään tummanpunaista, erittäin mehevää, lihaskudoksen välissä on hieman rasvaa, ja lihan rakenne on pehmeä. Sen aromi ja maku ovat tuotteelle ominaiset ja liittyvät kiinteästi perinteiseen tuotantotapaan ja erityisesti laiduntamiseen ja ravinnon laatuun. Naudanruhot voidaan luokitella yhteisön naudanruhojen luokitteluasteikon luokkaan O, ja niissä on hieman pintarasvaa, minkä vuoksi ne kuuluvat edellä mainitun asteikon rasvaisuusluokkiin 1, 2 tai 3.

4.3 **Maantieteellinen alue:** Maantieteellinen alue, jolla Carne dos Açores -naudanlihan tuotantoon käytetyt eläimet syntyvät ja jolla ne kasvatetaan ja teurastetaan, rajoittuu kaikille Azorien saariryhmään kuuluville saarille: Santa Maria, São Miguel, Terceira, São Jorge, Graciosa, Pico, Faial, Flores ja Corvo.

- 4.4 **Alkuperätodisteet:** Maantieteellistä merkintää saadaan käyttää ainoastaan sellaisten eläinten ruhoista, jotka ovat syntyneet ja jotka on kasvatettu edellä määritellyllä maantieteellisellä tuotantoalueella sijaitsevilla tiloilla, joilla on käytössä asianmukaisesti ajan tasalla pidetyt eläinten rekisteröinti- ja tunnistusjärjestelmät. Tiloilla on myös noudatettava kaikkia eläinten ruokintaa ja terveyttä koskevia sääntöjä sekä valvonta- ja varmennusjärjestelmää, josta määrätään "Regras de Controlo e Certificação da Carne dos Açores" -säännöstössä.
- 4.5 **Tuotantomenetelmä:** Ruhot saadaan teurastamalla ja leikkaamalla naudoista, jotka on kasvatettu vanhojen perinteisten menetelmien mukaisesti ja teurastettu määritellyllä maantieteellisellä alueella. Teurastus tapahtuu maantieteellisellä tuotantoalueella sijaitsevilla hyväksytyissä teurastamoissa. Teurastus tapahtuu keskeytyksettä jatkuvina sarjoina erissä, jotka muodostetaan ennen teurastamolle tuontia eri tiloilta peräisin olevista eläimistä. Verenlasku ja sisälmysten poistaminen suoritetaan välittömästi pakollisen tainnutuksen jälkeen. Teurastuksessa on aina läsnä teknisen valvontaja varmennusyksikön teknikko tai hänen asianmukaisesti valtuuttamansa edustaja, jonka tehtävänä on ruhojen tunnistus. Post mortem -tarkastuksen jälkeen ruhot siirretään jäähdytystiloihin, joissa niiden lihaskudoksen lämpötila lasketaan 24 tunnin kuluessa seitsemään celsiusasteeseen ( $\pm 1$  °C). Ruhoja säilytetään niiden lähettämiseen saakka jäähdytetyssä tilassa, jonka lämpötila on 2–4 celsiusastetta ja suhteellinen kosteus 85–90 prosenttia. Riiputtaminen jäähdytetyissä tiloissa kestää seitsemän päivää, mutta ruhojen toimittaminen myyntiin sallitaan kolmannelta teurastusta seuraavasta päivästä alkaen. Lihan pH-arvon 24 tuntia teurastamisen jälkeen on oltava alle 6. Pakastaminen ennen myyntiä lopulliselle kuluttajalle on kielletty.
- 4.6 **Yhteys maantieteelliseen alkuperään:** Tuottajat ovat aina halunneet säilyttää kaikki Azorien karjankasvatukselle ominaiset perinteet ja erityispiirteet. Azorien tuotantojärjestelmä on luonnonmukainen ja mahdollistaa karjankasvatuksen ja saarten ekologisten olosuhteiden välisen tasapainon säilymisen. Perinteiden mukaisesti eläimet kasvatetaan Azorien niityillä, joiden laiduntamisolosuhteet ovat läheisessä ja suorassa yhteydessä alueen kasvillisuuteen ja ilmastoon. Niittyjen merkitys Azorien maataloudelle on kiistaton niiden laajuuden ja hedelmällisyyden vuoksi, ja niiden ansiosta saarilla voidaan kasvattaa runsaasti karjaa. Jo 1500-luvulta lähtien aikakirjoissa on viittauksia Azoreilla tuotetun lihan erinomaisiin ominaisuuksiin, jotka eivät liity mihinkään määrättyyn rotuun vaan naudanlihan tuotantomenetelmään.
- 4.7 **Valvontaelin:**
- Nimi: IAMA — Instituto de Alimentação e Mercados Agrícolas
- Osoite: Rua do Passal, n.º 150, P-9500 Ponta Delgada.
- 4.8 **Merkintä:** Pakolliset maininnat: "Carne dos Açores – maantieteellinen merkintä" sekä asianmukaisesti numeroitu varmennusmerkintä, josta ilmenee tuotteen ja varmennuselimen nimi.
- 4.9 **Kansalliset vaatimukset:** Kaikki voimassa olevan kansallisen ja yhteisön lainsäädännön mukaiset asiaa koskevat säännökset.

EY N:o G/PT/00155/2000.09.14.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 23.7.2001.



**Maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen**

(2002/C 168/07)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 4 kohdan 6 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2081/92 tarkoitetulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

REKISTERÖINTIHAKEMUS: 5 ARTIKLA

SAN ( ) SMM (x)

**Kansallisen asiakirjan numero: 80/89**

**1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen**

Nimi: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Osoite: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa

Puh. (351) 213 18 43 00

Faksi (351) 213 52 13 46.

**2. Hakijaryhmittymä**

2.1 Nimi: Natur-al-Carnes – Agrupamento de Produtores Pecuários do Norte Alentejo, SA

2.2 Osoite: Parque de Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, P-7300 Portalegre

2.3 Kokoonpano: tuottaja/jalostaja (x) muu ( ).

**3. Tuotelaji:** Luokka 1.1 – Tuore liha ja muut eläimenosat.

**4. Eritelmä**

(yhteenveto 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 **Nimi:** Borrego do Nordeste Alentejano

4.2 **Kuvaus:** Karitsanruhoja, joiden paino on 9–13 kilogrammaa tai 13,1–15 kilogrammaa ja joiden liha on mureaa ja sisältää hieman lihakudoksen sisäistä rasvaa. Pinta- ja ontelorasva on väriltään valkoista ja koostumukseltaan kiinteää, liha on pehmeäsyistä ja erittäin maukasta; maku on tuotelle ominainen.

Painoltaan 9–13 kilogramman ruhot luokitellaan neuvoston asetuksen (EY) N:o 1278/94 mukaisesti karitsanruhojen luokitusasteikon luokkaan B tai C ja 13,1–15 kilogramman painoiset ruhot neuvoston asetusten (ETY) N:o 461/93 ja (EY) N:o 1278/94 mukaisesti yhteisön lampaanruhojen luokitusasteikon luokkaan U, R tai O. Rasvapitoisuuden mukaan ruhot kuuluvat yhteisön luokitusasteikon luokkaan 2, 3 tai 4.

4.3 **Maantieteellinen alue:** Maantieteellinen tuotantoalue, jolla Borregos do Nordeste Alentejano -karitsat syntyvät, kasvatetaan ja teurastetaan, rajoittuu seuraaviin kuntiin Portalegren piirikunnassa: Alter do Chão, Arronches, Avis, Campo Maior, Castelo de Vide, Crato, Elvas, Fronteira, Gavião, Marvão, Monforte, Nisa, Ponte de Sor, Portalegre ja Sousel.

- 4.4 **Alkuperätodisteet:** Maantieteellistä merkintää saadaan käyttää ainoastaan sellaisten eläinten ruhoista, jotka ovat syntyneet ja jotka on kasvatettu maantieteellisellä tuotantoalueella sijaitsevilla tiloilla, joilla on käytössä asianmukaisesti ajan tasalla pidetyt siitoseläinten rekisteröinti- ja tunnistusjärjestelmät. Tiloilla on myös noudatettava kaikkia eläinten ruokintaa ja terveyttä koskevia sääntöjä sekä valvonta- ja varmennusjärjestelmää, josta määrätään "Regras de Controlo e Certificação do Borrego do Nordeste Alentejano" -säännöstössä.
- 4.5 **Tuotantomenetelmä:** Ruhot ja muut eläimenosat saadaan teurastamalla ja leikkaamalla perinteisellä tavalla kasvatetuista joko puhtasrotuisista Merino Branco Regional -rodun lampaiden karitsoista tai jonkin toisen rodun kanssa risteytetyistä karitsoista (joista käytetään nimitystä "jalostettu"). Eläimet teurastetaan 90–120 päivän ikäisinä kansalliseen verkkoon kuuluvissa, Euroopan yhteisön ja asianomaisen tuottajaryhmittymän erityisesti hyväksymissä teurastamoissa, jotka sijaitsevat maantieteellisellä tuotantoalueella. Eläimet on tainnutettava ennen teurastusta. Teurastus tapahtuu keskeytyksittä jatkuvina sarjoina, jotka muodostuvat aina yksinomaan tietyn hyväksytyin tuottajan kasvattamista karitsoista. Teurastuksessa on aina läsnä varmennusyksikön teknikko tai hänen asianmukaisesti valtuuttamansa edustaja valvomassa, että teurastus tapahtuu moitteettomasti ja että **tuotantosääntöjä** noudatetaan. Teurastuksen jälkeen ruhot tai ruhon osat jäädytetään välittömästi post mortem -tarkastuksen päätyttyä siten, että ruhojen lämpötila on enintään neljä celsiusastetta ( $\pm 1$  °C) ja muiden eläimenosien lämpötila enintään kolme celsiusastetta. Jäädytyksessä ruhojen sisälämpötila laskee seitsemään celsiusasteeseen 12 tunnin kuluessa. Ruhot säilytetään niiden lähettämiseen asti tilassa, jonka suhteellinen kosteus on 85–90 prosenttia, voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.
- 4.6 **Yhteys maantieteelliseen alkuperään:** Borrego do Nordeste Alentejano -karitsanlihan tuotanto on läheisessä yhteydessä ja riippuvuussuhteessa alueen tammimetsiin (korkki-, rauta- ja talvitammi), luonnonlaitumiin ja viljeltyihin laitumiin sekä tammimetsien kuivan paikan kasveista koostuvaan luonnonkasvillisuuteen. Alueelle ominaisen ekosysteemin ja paikallisen väestön karjankasvatukseen liittyvän osaamisen tuloksena tuotetaan karitsoita, joiden erityisominaisuudet ovat luonteellisia niiden tuotantoalueelle. Alueen lampaankasvatus on laajaperäistä, ja siinä hyödynnetään ominaisuuksiltaan ainutlaatuisia laidunrehua. Perinteistä karitsantuotantoa onkin jo harjoitettu useiden vuosikymmenten ajan. Tämän alueen lammastalous on ikivanhaa, ja sillä on läheinen yhteys Merino Branco -rotuun. Makunsa ja murean rakenteensa ansiosta karitsanliha on aina ollut tärkeässä asemassa alueen väestön ravitsemuksessa, ja sitä käytetään mitä erilaisimpien perinneruokien valmistuksessa.
- 4.7 **Valvontaelin**
- Nimi: AADP — Associação de Agricultores do Distrito de Portalegre
- Osoite: Parque dos Leilões de Gado de Portalegre, Estrada Nacional 246, Apartado 269, P-7300 Portalegre.
- 4.8 **Merkintä** Pakolliset maininnat: Borrego do Nordeste Alentejano – Indicação Geográfica sekä asianmukaisesti numeroitu varmennusmerkintä, josta ilmenee tuotteen ja varmennuselimen nimi. Molempien merkintöjen mallit on annettu eritelmässä.
- 4.9 **Kansalliset vaatimukset** Kaikki voimassa olevan kansallisen ja yhteisön lainsäädännön mukaiset asiaa koskevat säännökset.

EY-N:o: G/PT/00143/2000.07.26.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 23.7.2001.

**Maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen**

(2002/C 168/08)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 4 kohdan 6 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2081/92 tarkoitetulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

REKISTERÖINTIHAKEMUS: 5 artikla

SAN (x) SMM ( )

**Asiakirjan kansallisen numero: 82/99**

**1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen**

Nimi: Direcção-Geral do Desenvolvimento Rural

Osoite: Av. Defensores de Chaves, n.º 6, P-1049-063 Lisboa

Puh. (351) 213 18 43 00

Faksi (351) 213 52 13 46.

**2. Hakijaryhmittymä**

2.1 Nimi ACPA – Associação de Criadores de Porco Alentejano

2.2 Osoite: Rua Armação de Pêra, n.º 7, P-7670 Ourique

Puh. (351-286) 51 80 30

Faksi (351-286) 51 20 70

2.3 Kokoonpano tuottaja/jalostaja (x) muu ( ).

**3. Tuotelaji:** Luokka 1.1 – Tuore liha ja muut eläimenosat

**4. Eritelmä**

(tiivistelmä 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 **Nimi:** Carne de Porco Alentejano.

4.2 **Kuvaus:** Carne de Porco Alentejano -sianliha on saatu leikkaamalla 8–14 kuukauden ikäisinä teurastettujen Alentejana-rodun sikojen ruhoista. Eläimet on rekisteröity Portugalin sikaeläinten kantakirjan Alentejana-rodun osastoon tai porsimisrekisteriin, ja niiden molempien vanhempien on oltava merkittyjä rodun kantakirjaan tai jalostusrekisteriin. Lisäksi ne ovat syntyneet ja ne on kasvatettu ja teurastettu määritellyllä maantieteellisellä alueella.

Liha on peräisin ruhoista, joiden paino on vähintään 50 ja enintään 100 kilogrammaa. Rasva on kiiltävää, kiinteää, tihkumatonta ja väriltään valkoista. Lihan väri vaihtelee vaaleanpunaisesta tumman ruusunpunaiseen. Lihan erityisominaisuus on hienorakenteisuus, ja se on erittäin maukasta ja mehevää. Lihan pH-arvo 24 tunnin kuluttua teurastuksesta on 5,7–6,0.

4.3 **Maantieteellinen alue:** Tuotantomenetelmien erityisluonteen, tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien ja alueen väestön erityisosaamisen perusteella maantieteellinen tuotantoalue rajoittuu seuraaviin kuntiin: Alter do Chão, Castelo de Vide, Crato, Marvão, Nisa, Portalegre, Avis, Mora, Ponte de Sôr, Arronches, Campo Maior (lukuun ottamatta S.João Baptistian taajamaa), Elvas (lukuun ottamatta S.Pedron taajamaa), Fronteira, Monforte, Borba, Estremoz, Sousel, Vila Viçosa, Arraiolos, Évora, Montemor-o-Novo, Portel, Vendas Novas, Viana do Alentejo, Alandroal, Mourão, Redondo, Reguengos de Monsaraz, Alcácer do Sal (lukuun ottamatta S.Matias do Castelon taajamaa), Grândola (lukuun ottamatta Melidesin taajamaa), Alvito, Beja, Cuba, Mértola, Vidigueira, Barrancos, Moura, Serpa, Aljustrel, Almodôvar, Castro Verde, Ferreira do Alentejo, Ourique, Odemira (lukuun ottamatta Vila Nova de Mil Fontesin ja S.Teotónion taajamia), Santiago de Cacém (lukuun ottamatta Santo Andréin taajamaa) ja Sines.

4.4 **Alkuperätodisteet:** Alkuperänimitystä "Carne de Porco Alentejano" voidaan käyttää ainoastaan sellaisista eläimistä, jotka ovat syntyneet ja jotka on kasvatettu maantieteellisellä tuotantoalueella sijaitsevilla tiloilla, joilla noudatetaan "Caderno de Especificações - Carne de porco Alentejano – DO" -eritelmissä kuvattuja eläinten pitoa koskevia vaatimuksia. Tiloilla on myös oltava käytössä "Regras de Controlo e Certificação da Carne de Porco Alentejano" -säännöstössä edellytetty valvonta- ja varmennusjärjestelmä.

4.5 **Tuotantomenetelmä:** Liha saadaan leikkaamalla aiemmin määritellyllä maantieteellisellä alueella sijaitsevilla tiloilla tuotettujen, Portugalin sikaeläinten kantakirjan Alentejana-rodun osastoon tai porsimisrekisteriin merkittyjen Alentejana-rodun sikojen ruhoista, lukuun ottamatta siitoseläimiä. Eläimet kuljetetaan teurastuspaikalle asianmukaisissa välineissä siten, että vältetään eläimille stressiä aiheuttavat tilanteet. Kuljetus saa kestää enintään kahdeksan tuntia, ja rauhoittavien aineiden käyttö on kielletty. Eläinten lastaaminen ja purkaminen tapahtuu laitureiden tai ramppien kautta. Teurastusta edeltää ehdottomasti 24 tunnin ajanjakso puhtaissa ja asianmukaisissa tiloissa, joissa eläimille annetaan pelkästään raikasta vettä. Teurastus ja leikkaaminen sallitaan ainoastaan EU:n hyväksymisissä teurastamoissa ja tiloissa, joista yksityinen valvonta- ja varmennuselin on antanut myönteisen lausunnon. Eläimet on ensin tainnutettava, minkä jälkeen suoritetaan välittömästi verenlasku ja sisälmysten poisto. Teurastusketju on yhtäjaksoinen, jotta voidaan vähentää mikrobitartunnan riskiä. Teurastuksessa ja leikkaamisvaiheessa on läsnä yksityisen valvonta- ja varmennuselimen edustaja.

Seuraavaksi ruhot jäädytetään hitaasti yhden celsiusasteen lämpötilaan viiden tunnin kuluessa. Ruhojen riiputtaminen tapahtuu samassa lämpötilassa, ja se kestää vähintään kaksi päivää teurastuksesta. Sekä ruhojen että niistä leikatun lihan jäädyttäminen on kiellettyä. Kaikki ruhot ja palat, joissa havaitaan vaurioita teurastusta edeltävässä vaiheessa tai teurastuksen, verenlaskun, sisälmysten poistamisen, jäädyttämisen, leikkaamisen tai riiputtamisen aikana, hylätään.

4.6 **Yhteys maantieteelliseen alkuperään:** Paikallisista sioista saadut tuotteet olivat hyvin arvostettuja jo Rooman valtakunnan aikana, ja yhdessä oliivien, viinin ja jalometallien kanssa ne olivat raaka-aineita, joita roomalaiset kattoivat mielellään ruokapöytänsä tehdäkseen vaikutuksen kutsuvieraisiin.

Aina 1960-luvulle asti Alentejana-rodun sika oli koko maan lihatalouden tärkein perusta. Siihen aikaan kasvattajat veivät karjansa omalla kustannuksellaan suurimpiin kaupunkeihin, joissa sijaittivat merkittävimmät teurastamot. Maaseudulla, etäällä suurista asutuskeskuksista, perinteinen tapa teurastaa sika turvasi lihansaannin koko vuodeksi. Myöhemmin, kun nopeakasvuisemmat rodut yleistyivät, monet kasvattajat korvasivat tiloillaan Alentejana-rotuiset eläimet tuottavampien rotujen eläimillä. Vuodesta 1992 tilanne alkoi sitten kääntyä päinvastaiseksi. Kuten entisinä aikoina, myös nykyisin ollaan yhä kiinnostuneempia sellaisten eläinten kasvatuksesta, jotka soveltuvat erityisen hyvin laajaperäiseen kasvatukseen. Samalla voidaan hyödyntää väestökadon ja karjan vähenemisen uhkaaman alueen tyypillistä maisemaa ja parantaa sen ympäristön tilaa. Näiden eläinten kasvatusta on kiinteässä yhteydessä tuotantoalueelle ominaisten tammimetsien erityispiirteisiin. Eri tammilajien terhot ovat olennainen osa sikojen ravintoa, ja ne vaikuttavat kiistatta lihan aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

#### 4.7 **Valvontaelin**

Nimi: Agricert – Certificação de produtos alimentares, LDA

Osoite: Rua Dr. António Pires Antunes, 4-r/c esq.<sup>o</sup> – sala C, P-7350 Elvas.

4.8 **Merkintä:** Pakolliset maininnat: Carne de Porco Alentejano – Alkuperänimitys sekä asianmukaisesti numeroitu varmennusmerkki, josta ilmenee tuotteen ja varmennuselimen nimi.

4.9 **Kansalliset vaatimukset:** Kaikki voimassa olevan kansallisen ja yhteisön lainsäädännön mukaiset asiaa koskevat säännökset.

EY nro: G/PT/000158/00.09.14.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 23.7.2001.

---

### **Julkinen kuuleminen, joka koskee direktiivin 2002/21/EY 15 artiklan mukaista suositusluonnosta ennakkosääntelyn alaisiksi tulevista merkityksellisistä tuote- ja palvelumarkkinoista sähköisen viestinnän alalla**

(2002/C 168/09)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

Sähköisten viestintäverkkojen ja -palvelujen yhteisestä sääntelyjärjestelmästä 7 päivänä maaliskuuta 2002 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin (2002/21/EY) 15 artiklan 1 kohdan mukainen julkinen kuuleminen suositusluonnoksesta, joka koskee ennakkosääntelyn alaisiksi tulevia merkityksellistä tuote- (EYVL L 108, 24.4.2002, s. 33) ja palvelumarkkinoita sähköisen viestinnän alalla, aloitettiin 18. kesäkuuta 2002.

Lisätietoja osoitteessa:

[http://europa.eu.int/information\\_society/topics/telecoms/news/index\\_en.htm](http://europa.eu.int/information_society/topics/telecoms/news/index_en.htm)

---

**Päätös olla vastustamatta ilmoitettua keskittymää**  
**(Asia COMP/M.2819 – Canal de Isabel II/Hidrocontábrico/JV)**

(2002/C 168/10)

**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

Komissio päätti 14. kesäkuuta 2002 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja julistaa, että se soveltuu yhteismarkkinoille. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (ETY) N:o 4064/89 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa vain espanjan kielellä, ja se julkistetaan sen jälkeen, kun siitä on poistettu kaikki sen mahdollisesti sisältämät liikesalaisuudet. Se on saatavissa:

- paperipainoksena Euroopan yhteisöjen virallisten julkaisujen toimiston myyntitoimistoista (ks. luettelo viimeisellä sivulla),
- elektronisessa muodossa Celex-tietokannan CES-versiona asiakirjanumerolla 302M2819. Celex on Euroopan yhteisön oikeuden asiakirjojen automaattinen käsittelyjärjestelmä.

Lisätietoja tilauksista osoitteella:

EUR-OP  
Information, Marketing and Public Relations  
2, rue Mercier  
L-2985 Luxembourg  
Puhelin (352) 29 29-42718, faksi (352) 29 29-42709.

---

**Päätös olla vastustamatta ilmoitettua keskittymää**  
**(Asia COMP/M.2842 – Saipem/Bouygues Offshore)**

(2002/C 168/11)

**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

Komissio päätti 2. heinäkuuta 2002 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja julistaa, että se soveltuu yhteismarkkinoille. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (ETY) N:o 4064/89 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa vain englannin kielellä, ja se julkistetaan sen jälkeen, kun siitä on poistettu kaikki sen mahdollisesti sisältämät liikesalaisuudet. Se on saatavissa:

- paperipainoksena Euroopan yhteisöjen virallisten julkaisujen toimiston myyntitoimistoista (ks. luettelo viimeisellä sivulla),
- elektronisessa muodossa Celex-tietokannan CEN-versiona asiakirjanumerolla 302M2842. Celex on Euroopan yhteisön oikeuden asiakirjojen automaattinen käsittelyjärjestelmä.

Lisätietoja tilauksista osoitteella:

EUR-OP  
Information, Marketing and Public Relations  
2, rue Mercier  
L-2985 Luxembourg  
Puhelin (352) 29 29-42718, faksi (352) 29 29-42709.

---

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**  
**(Asia COMP/M.2838 – P&O Stena Line (Holding) Ltd)**

(2002/C 168/12)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

1. Komissio vastaanotti 5. heinäkuuta 2002 neuvoston asetuksen (ETY) N:o 4064/89 <sup>(1)</sup>, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 1310/97 <sup>(2)</sup>, 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla yritys The Peninsular ja Oriental Steam Navigation Company ("P&O") hankkii mainitun asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettussa merkityksessä määräysvallan yrityksessä P&O Stena Line Holding limited ("P&OSL") ostamalla osakkeita yritykseltä Stena Line (UK) Limited (Stena). P&OSL on P&O:n ja Stenan välinen yhteysshanke.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
  - P&O: satamaterminaalit, lauttapalvelukset, logistiikka, kuormalaivaaminen,
  - P&OSL: lauttapalvelukset (rahti ja monitarkoitukselliset) reiteillä Dover/Calais ja Dover/Zeebrugge.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua asetuksen (ETY) N:o 4064/89 soveltamisalaan. Asiaa koskevan lopullisen päätöksen tekoa on kuitenkin lykätty.
4. Komissio kehottaa asianomaisia kolmansiä osapuolia esittämään sille mahdolliset ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää faksitse ((32-2) 296 43 01/296 72 44) tai postitse viitteellä COMP/M.2838 – P&O Stena Line (Holding) Ltd seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio  
Kilpailun pääosasto  
Linja B – Yrityskeskittymien valvonnan erityisryhmä  
J-70  
B-1049 Bruxelles/Brussel.

<sup>(1)</sup> EYVL L 395, 30.12.1989, s. 1; oikaisu: EYVL L 257, 21.9.1990, s. 13.

<sup>(2)</sup> EYVL L 180, 9.7.1997, s. 1; oikaisu: EYVL L 40, 13.2.1998, s. 17.

**Tiedonanto Euroopan hiili- ja teräsyhteisön (EHTY) perustamissopimuksen voimassaolon päättymisen vaikutuksista EHTY:n tekemiin kansainvälisiin sopimuksiin**

(2002/C 168/13)

Euroopan hiili- ja teräsyhteisön (EHTY) perustamissopimuksen voimassaolo päättyy sen 97 artiklan mukaisesti 23. heinäkuuta 2002.

EHTY on tehnyt useita kahdenvälisiä sopimuksia, joissa ei ole määräyksiä EHTY:n perustamissopimuksen voimassaolon päättymisen varalta.

Komissio on ehdottanut seuraavaa lähestymistapaa:

1. Neuvostossa kokoontuvat jäsenvaltioiden hallitusten edustajat päättävät, että EHTY:n tekemistä kansainvälisistä sopimuksista johtuvat oikeudet ja velvollisuudet siirretään 24. heinäkuuta 2002 alkaen Euroopan yhteisölle.
  2. Euroopan unionin neuvosto päättää myös, että EHTY:n ja yhteisön ulkopuolisten maiden välisistä sopimuksista johtuvat oikeudet ja velvollisuudet siirretään 24. heinäkuuta 2002 Euroopan yhteisölle (EY).
  3. Päätökset tulevat voimaan sitä päivää seuraavana päivänä, jona ne julkaistaan *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä*. Päätöksiä sovelletaan 24. päivästä heinäkuuta 2002.
  4. Kun päätökset on tehty, Euroopan yhteisöjen komissio ilmoittaa asianomaisille yhteisön ulkopuolisille maille kyseisistä sopimuksista johtuvien EHTY:n oikeuksien ja velvollisuuksien siirtämisestä EY:lle. Se toteuttaa myös tarvittavat tekniset muutokset, jotta sopimukset ovat EY:n sääntöjen mukaiset, ja neuvottelee tarvittaessa sopimusten mukauttamisesta.
-



## III

(Tiedotteita)

## KOMISSIO

## Säännöllisen lentoliikenteen harjoittaminen

**Neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2408/92 4 artiklan 1 kohdan d alakohdan mukainen Ranskan esittämä tarjouspyyntö, joka koskee Roannen (Renaion) ja Pariisin (Orly) välisen säännöllisen lentoliikenteen harjoittamista**

(2002/C 168/14)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

1. **Johdanto:** Ranska on yhteisön lentoliikenteen harjoittajien pääsystä yhteisön sisäisen lentoliikenteen reiteille 23. heinäkuuta 1992 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2408/92 4 artiklan 1 kohdan a alakohdan mukaisesti päättänyt asettaa julkisen palvelun velvoitteen Roannen (Renaion) ja Pariisin (Orly) välillä harjoitettavalle säännölliselle lentoliikenteelle. Julkisen palvelun velvoitetta koskevat vaatimukset on julkaistu 30. maaliskuuta 2000 Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä C 91.

Ranska on päättänyt mainitun asetuksen 4 artiklan 1 kohdan d alakohdassa säädettyä menettelyä noudattaen, että jos 28. syyskuuta 2002 mennessä yksikään lentoliikenteen harjoittaja ei ole aloittanut tai aloittamassa säännöllistä lentoliikennettä Roannen (Renaion) ja Pariisin (Orly) välillä julkisen palvelun velvoitteen mukaisesti ja korvausta vaatimatta, se rajoittaa pääsyn kyseiselle reitille koskemaan vain yhtä lentoliikenteen harjoittajaa ja myöntää tarjouskilpailun perusteella oikeuden tällaisen liikenteen harjoittamiseen 28. lokakuuta 2002 lähtien.

2. **Tarjouskilpailun kohde:** Säännöllisen lentoliikenteen harjoittaminen Roannen (Renaion) ja Pariisin (Orly) välisellä reitillä 28. lokakuuta 2002 alkaen reitille asetettujen julkisen palvelun velvoitteiden mukaisesti, jotka on julkaistu 30. maaliskuuta 2000 Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä C 91.

3. **Osallistuminen tarjouskilpailuun:** Tarjouskilpailuun voivat osallistua kaikki lentoliikenteen harjoittajat, joilla on voimassa oleva liikennelupa, jonka jokin jäsenvaltio on myöntänyt yhteisön lentoliikenteen harjoittajien toimiluvista 23. heinäkuuta 1992 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2407/92 nojalla.

4. **Tarjouskilpailumenettely:** Tässä tarjouskilpailussa noudatetaan asetuksen (ETY) N:o 2408/92 4 artiklan 1 kohdan d - i alakohdan säännöksiä.

5. **Tarjouskilpailua koskevat tiedot:** Tarjouskilpailua koskeva tietopaketti, joka sisältää tarjouskilpailua koskevat erityissäännöt ja julkisen palvelun siirtämisestä tehdyn yleissopimuksen teknisine liitteineen (*Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä* julkaistut julkisen palvelun velvoitteet), on saatavilla maksutta osoitteesta:

Chambre de commerce et d'industrie du Roannais, 4, rue Marengo, F-42334 Roanne Cedex, puh. (33) 4 77 44 54 64, faksi (33) 4 77 72 17 17.

(Mahdollinen selostus Roanne/Renaionin lentoasemasta sekä lentoaseman palveleman alueen väestöstä ja sosiaalis-taloudellisesta tilanteesta on myös saatavilla maksutta samasta osoitteesta).

6. **Taloudellinen korvaus:** Tarjouksissa on mainittava selkeästi kyseisen reitin hoitamisesta pyydetty korvaus kolmen vuoden ajalta liikennöinnin suunnitellusta alkamisajankohdasta alkaen (vuosittain jaoteltuna). Lopullinen korvaus määritellään tarkasti vuosittain jälkikäteen lentoliikenteen harjoittamisesta tosiasiallisesti aiheutuneiden menojen ja siitä saatujen tulojen perusteella tarjouksessa esitetyn määrän rajoissa. Kyseistä ylärajaa voidaan tarkistaa ainoastaan silloin, kun liikennöimisen edellytykset muuttuvat ennakoimattomalla tavalla.

Vuosittaiset maksut muodostuvat ennakoista ja yhdestä jäännöserästä. Jäännöserä maksetaan vasta, kun lentoliikenteen harjoittajan tilit on hyväksytty kyseisen reitin osalta ja lentoliikenteen harjoittaminen tarkastettu jäljempänä 8 kohdassa mainituin edellytyksin.

Jos sopimus irtisanotaan ennen sovitun voimassaoloajan päättymistä, 8 kohdan määräykset pannaan täytäntöön viipymättä jäljellä olevan korvausmäärän maksamiseksi lentoliikenteen harjoittajalle ja tämän kohdan ensimmäisessä alakohdassa tarkoitettua enimmäismäärää alennetaan tarvittaessa suhteessa lentoliikenteen tosiasiallisen harjoittamisen keston.

7. **Sopimuksen voimassaoloaika:** Sopimuksen (julkisen palvelun siirtämisestä tehdyn sopimuksen) voimassaoloaika on kolme vuotta tämän tarjouspyynnön kohdassa 2 tarkoitettun lentoliikenteen harjoittamisen suunnitellusta aloitamispäivästä.
8. **Lentoliikenteen harjoittamisen ja lentoliikenteen harjoittajan tilien tarkastus:** Lentoliikenteen harjoittaminen kyseisellä reitillä ja sitä koskeva lentoliikenteen harjoittajan kustannuslaskenta tarkastetaan vähintään kerran vuodessa yhteistyössä lentoliikenteen harjoittajan kanssa.
9. **Irtisanominen ja ennakoilmoitus:** Sopimuspuoli voi irtisanoa sopimuksen ennen sen sovitun voimassaoloajan päättymistä ainoastaan, jos se on ilmoittanut asiasta kuusi kuukautta etukäteen. Jos lentoliikenteen harjoittaja laiminlyö jonkin julkisen palvelun veloitteen eikä aloita sen hoitamista uudelleen julkisen palvelun veloitteita noudattaen kuukauden kuluessa siitä, kun sille on esitetty vaatimus asiasta, sen katsotaan irtisanoneen sopimuksen ilman ennakoilmoitusta.
10. **Rangaistukset:** Jos lentoliikenteen harjoittaja ei noudata 9 kohdassa manittua irtisanomisaikaa, tästä on seuraamuksena on sopimussakko, joka on enintään 7 622,45 euroa siviili-ilmailulain pykälän R.330-20 mukaisesti. Vaihtoehtoisesti voidaan määrätä seuraamus, joka lasketaan laiminlyöntikuukausien ja tarkasteltavana vuotena reitillä todetun alijäämän perusteella, jolloin määrä on enintään 6 kohdassa tarkoitettu rahallinen enimmäiskorvaus.

Jos julkisen palvelun veloitteiden laiminlyönti on törkeää, voidaan sopimus irtisanoa sillä perusteella, että liikennöitsijä ei ole noudattanut ennakoilmoitusta koskevaa vaatimusta.

Jos julkisen palvelun veloitteiden laiminlyönti on rajoitettua, 6 kohdassa tarkoitettua enimmäiskorvausta pienennetään, sanotun kuitenkaan rajoittamatta siviili-ilmailulain pykälän R.330-20 säännösten soveltamista. Tällöin otetaan huomioon tapauksen mukaan seuraavat seikat: liikennöitsijästä johtuvista syistä peruuntuneiden lentojen määrä; vaadittua pienemmällä kapasiteetilla liikennöityjen lentojen määrä; niiden lentojen määrä, jolloin ei ole noudatettu välilaskuja koskevia julkisen palvelun veloitteita ja niiden päivien määrä, jolloin ei ole noudatettu perilläoloaikaa, hintoja tai tietokonepohjaista varausjärjestelmää koskevia julkisen palvelun vaatimuksia.

11. **Tarjousten jättäminen:** Tarjoukset on lähetettävä postitse saantitodistuslähetyksenä, jolloin postileimaa pidetään osoituksena lähetyksajankohdasta, tai ne voidaan jättää vastaanottotodistusta vastaan kello 17.00 mennessä (paikallista aikaa) viimeistään kuuden viikon kuluttua tarjouspyynnön julkaisemisesta *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä* seuraavaan osoitteeseen:

Chambre de commerce et d'industrie du Roannais, 4, rue Marengo, F-42334 Roanne Cedex. Tel.: 4 77 44 54 64. Fax: 4 77 72 17 17.

12. **Tarjouskilpailun voimassaolo:** Tarjouskilpailu on voimassa asetuksen (ETY) N:o 2408/92 4 artiklan 1 kohdan d alakohdan mukaisesti sillä edellytyksellä, ettei yksikään yhteisön lentoliikenteen harjoittaja esitä ennen 18. syyskuuta 2002 kyseiselle reitille 28. lokakuuta 2002 alkavaa liikennöintisuunnitelmaa asetettujen julkisen palvelujen veloitteiden mukaisesti sekä korvausta saamatta.

## OIKAISUJA

Oikaistaan ilmoitus tarjouskilpailusta kaikkiin kolmansiin maihin, lukuun ottamatta Puolaa, Viroa, Liettuaa ja Latviaa vietävän tavallisen vehnän vientitukea varten; ilmoitus tarjouskilpailusta kaikkiin kolmansiin maihin, lukuun ottamatta Viroa, Liettuaa ja Latviaa, vietävän rukiin vientitukea varten; ilmoitus tarjouskilpailusta kaikkiin kolmansiin maihin paitsi Amerikan yhdysvaltoihin, Kanadaan, Viroon ja Latviaan vietävän ohran vientitukea varten

(Euroopan yhteisöjen virallinen lehti C 129, 31. toukokuuta 2002)

(2002/C 168/15)

Sivuilla 18, 20 ja 21, olevassa III osastossa "Tarjoukset" 1 kohdan 8. luetelmakohdassa "Direktoratet for Fødevareerhverv" koskeva telefaksinumero korvataan numerolla:

"(45) 33 95 80 80".