

Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

<u>Ilmoitusnumero</u>	Sisältö	Sivu
	I <i>Tiedonantoja</i>	
	Komissio	
2003/C 206/01	Euron kurssi	1
2003/C 206/02	Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	2
2003/C 206/03	Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	5
2003/C 206/04	Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	8
2003/C 206/05	Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	11
2003/C 206/06	Päätös olla vastustamatta ilmoitettua keskittymää (Asia COMP/M.3198 – VW-AUDI/VW-AUDI Vertriebszentren) ⁽¹⁾	15
2003/C 206/07	Päätös olla vastustamatta ilmoitettua keskittymää (Asia COMP/M.3118 – MTU Friedrichshafen/RWE Fuel Cells/JV) ⁽¹⁾	15
2003/C 206/08	Yhdistetyn nimikkeistön (CN) yhdenmukainen soveltaminen (Tavaroiden luokittelu)	16
2003/C 206/09	EY:n perustamissopimuksen 87 ja 88 artiklan mukaisen valtiontuen hyväksyminen – Tapaukset, joita komissio ei vastusta ⁽¹⁾	17
2003/C 206/10	EY:n perustamissopimuksen 87 ja 88 artiklan mukaisen valtiontuen hyväksyminen – Tapaukset, joita komissio ei vastusta ⁽¹⁾	19

2003/C 206/11	EY:n perustamissopimuksen 87 ja 88 artiklan mukaisen valtiontuen hyväksyminen – Tapaukset, joita komissio ei vastusta ⁽¹⁾	20
---------------	--	----

II Valmistavat säädökset

.....

III Tiedotteita

Komissio

2003/C 206/12	Ilmoitus ehdotuspyynnöistä – CARDS 2003 Bosnia ja Hertsegovinaan palauttamista koskeva yhtenäinen paluuohjelma – EuropeAid/117165/C/G/BA	22
2003/C 206/13	Ehdotuspyyntöä koskeva ilmoitus – Hätsiirtolaisten auttaminen Kolumbiassa – EuropeAid/116879/C/G/CO	23
2003/C 206/14	Euroopan komission julkaisema ehdotuspyyntö tukipalveluihin keskittyviä, ehdokasmaiden vastaisilla Euroopan unionin rajaseuduilla toteutettavia mikroyrityksille tarkoitettuja alueellisia kumppanuustapahtumia varten	24
2003/C 206/15	Euroopan komission julkaisema Ehdotuspyyntö ehdokasmaiden vastaisilla Euroopan unionin rajaseuduilla toteutettavia, heikoimmassa asemassa oleville työntekijäryhmille tarkoitettuja ammattitaidon parantamiseen tähtääviä hankkeita varten	25
2003/C 206/16	Euroopan komission julkaisema Ehdotuspyyntö ehdokasmaiden vastaisilla Euroopan unionin rajaseuduilla toteutettavia paikallis- ja alueviranomaisten rajatylittäviä hankkeita varten	27
2003/C 206/17	Euroopan komission julkaisema Ehdotuspyyntö EU:n laajentumisen yhteydessä toteutettavia pk-yritysten välisiä yleiseurooppalaisia yhteistyöhankkeita varten	28

I

(Tiedonantoja)

KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

1. syyskuuta 2003

(2003/C 206/01)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,0965	LVL	Latvian latia	0,6316
JPY	Japanin jeniä	127,58	MTL	Maltan liiraa	0,4257
DKK	Tanskan kruunua	7,4253	PLN	Puolan zlotya	4,3589
GBP	Englannin puntaa	0,6981	ROL	Romanian leuta	37 302
SEK	Ruotsin kruunua	9,1713	SIT	Slovenian tolarina	235,05
CHF	Sveitsin frangia	1,537	SKK	Slovakian korunaa	42,005
ISK	Islannin kruunua	88,16	TRL	Turkin liiraa	1 525 500
NOK	Norjan kruunua	8,225	AUD	Australian dollaria	1,6981
BGN	Bulgarian leviä	1,9464	CAD	Kanadan dollaria	1,5118
CYP	Kyproksen puntaa	0,58394	HKD	Hongkongin dollaria	8,5518
CZK	Tšekin korunaa	32,458	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,9016
EEK	Viron kruunua	15,6466	SGD	Singaporin dollaria	1,9216
HUF	Unkarin korinttia	257,48	KRW	Etelä-Korean wonia	1 288,88
LTL	Liettuan litiä	3,4525	ZAR	Etelä-Afrikan randia	8,0598

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2003/C 206/02)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 ja 12 d artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion, WTO:n jäsenvaltion tai 12 artiklan 3 kohdan mukaista menettelyä noudattaen hyväksytyin kolmannen maan 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)

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen

Nimi: Ministère de l'agriculture, de l'alimentation, de la pêche et des affaires rurales
Direction des politiques économique et internationale
Bureau des signes de qualité et de l'agriculture biologique

Osoite: 3, rue Barbet-de-Jouy – F-75349 Paris 07 SP

Puh. (33-1) 49 55 58 59

Faksi (33-1) 49 55 57 85

2. Hakijaryhmittymä

2.1 Nimi: Alsace Qualité – Groupe choucroutiers

2.2 Osoite: Espace européen de l'entreprise
2, rue de Rome
F-67309 Schiltigheim Cedex

Puh. (33-3) 88 19 16 78

Faksi (33-3) 88 18 90 42

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

3. Tuotelaji: 20. ryhmä – Kasviksista valmistetut tuotteet

4. Tavaraerittely

(tiivistelmä 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 Nimi: Choucroute d'Alsace

4.2 Kuvaus: Alsacen hapankaali on Alsacessa kasvatetusta keräkaalista leikattuja ohuita suikaleita, jotka on suolattu ja hapatettu. Se on väriltään valkoista; maku on maitohappokäyneille tuotteille tyyppillisesti hapana.

Alsacen hapankaalia myydään joko raakana pusseihin tai sankoihin pakattuna taikka keitetynä pusseihin, muovisankoihin, metallirasioihin tai lasipurkkeihin pakattuna.

4.3 *Maantieteellinen alue:* Alsacen hapankaalia valmistetaan yksinomaan Alsacessa viljellyistä kaaleista, jotka jalostetaan Alsacen alueella Ylä- ja Ala-Reinissä sijaitsevilla laitoksilla. Tämä alue vastaa Alsacen hapankaalin perinteistä tuotantoaluetta.

4.4 *Alkuperätodisteet:* Roland Oberlen tekemän Alsacen hapankaalin historiaa koskevan tutkimuksen mukaan Alsacessa kaalin hapattamisesta on todisteita jo 1400-luvulta. Tämä kaalin säilöntämenetelmä on kuitenkin hyvin todennäköisesti paljon vanhempi.

Termi "hapankaali" esiintyy ensimmäisen kerran 1600-luvun lopulla, kun Alsace liitettiin Ranskaan. Se on ranskankielinen äänneasu alsacenkielelle hapanta kaalia tarkoittavalle sanalle "surkrut".

Pitkään Ranskan saksankielisille alueille rajoittunut hapankaalin kulutus alkoi levitä koko maahan, kun lukuisat alsacelaiset muuttivat Ranskaan vuonna 1870 tapahtuneen Alsacen Saksaan liittämisen jälkeen.

Kuluttaja mieltää hapankaalin alsacelaiseksi. Tämän vuoksi on otettu käyttöön järjestelmä, jossa koko ketju myyntipaikasta kaalin viljelleisiin tuottajiin voidaan jäljittää hapankaalin eränumeron perusteella.

4.5 *Viljelymenetelmä/Valmistusmenetelmä:* Alsacen hapankaali valmistetaan kaaleista, joita viljellään fyysikkemiallisilta ominaisuuksiltaan sopivassa maaperässä. Lannoitteiden määrä mukautetaan kaalin tarpeiden ja analyysin perusteella mitatun maaperän kivennäisainepitoisuuden mukaan. Kasvinsuojelua käytetään harkiten; vain sallittuja tuotteita käytetään. Kaalit korjataan kypsänä. Kypsyyskriteereitä ovat keskimäärin kolmen kilon paino (paitsi jos sääolosuhteet ovat olleet kehnot), väri, kerän kiinteys sekä vähintään kolme hennon vihertävää lehteä sen jälkeen kun päällyshehdet on poistettu.

Kaali perataan siten, että saadaan valkoista hapankaalia, jossa ei ole kannan paloja eikä vihreitä lehtiä. Seuraavaksi kaali leikataan ohuiksi suikaleiksi. Suikaleet suolataan ja pakataan säiliöön anaerobisesti siten, että maitohappokäyminen tapahtuu. Hapankaali poistetaan säiliöstä, kun maitohappopitoisuus on yli 1 prosentti. Hapankaali voidaan myydä joko raakana tai keitettyinä. Keittäminen tapahtuu happoisuuden vähentämisen jälkeen (maitohappopitoisuuden on oltava 0,4–1 prosenttia) kunkin hapankaalinvalmistajan oman reseptin mukaan sallittuja ainesosia käyttäen.

4.6 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään*

4.6.1 Tuotteen erityisominaisuus

Hapankaalin aistinvaraiset ominaisuudet ovat kaalin riittävän kypsyysasteen ja luonnollisen käymistävän yhteistulos. Kaalin kypsyysaste johtuu sekä alueen syvästä ja runsasravinteisesta maaperästä että päivän ja yön lämpötilavaihteluista. Alsacen hapankaalia valmistetaan yksinomaan pienissä perheyriyksissä, joissa osaaminen siirtyy sukupolvelta toiselle.

4.6.2 Maine

Keskiajalta lähtien on todisteita hapankaalista, jossa on käytetty mausteena paljon katajanmarjaa, seljaa, tilliä, salviaa, kynteliä ja fenkolia. "Kaalileikkaajasta" (Sürkrüt schneider) on paljon kirjoituksia ja kuvia, joissa tämä kulkee syksyisin tilalta toiselle suikaloimassa erityisellä raastinraudalla kaaleja, jotka laitettiin sitten kerroksittain suuriin Betchdorfin savesta valmistettuihin ruukkuihin suolan ja muiden aineiden kanssa. Hapankaali alkoi levitä maakunnan ulkopuolelle vallankumouksen myötä alsacelaiden poliitikkojen ja sotilaiden saavutusta Pariisiin. Toisen keisarikunnan aikoihin Strasbourgin ympäristöön alkoi nousta pieniä yrityksiä, jotka valmistivat hapankaalia ja myivät sitä Pariisiin. Hapankaali oli esillä Pariisin maailmannäyttelyssä vuonna 1867.

Nykyään monissa Alsacen kylissä järjestetään syksysunnuntaisin lukematon määrä hapankaalilijuhlia. Turisteja varten on perustettu hapankaalireitti, jonka varrella voi tutustua eri puolilta hapankaalin valmistukseen aina kaalin viljelystä jalostukseen ja lopputuotteeseen, jota voi maistella lukuisissa reittiin kuuluvissa ravintoloissa. Kuten muillakin paikallistuotteilla, joilla on juurensa perinteissä ja tietyssä alueessa, hapankaalilla on oma kiltansa, joka puolustaa perinteisiä arvoja ja valmistusohjeita.

4.7 Valvontaelin

Nimi: Certiqual

Osoite: Espace européen de l'entreprise
2, rue de Rome
F-67309 Schiltigheim Cedex

Puh. (33-3) 88 16 16 79

Faksi (33-3) 88 18 90 42

4.8 Merkintä: Jokaisessa pakkauksessa on oltava merkintä: **"choucroute d'Alsace crue ou cuite"** ("raakaa tai keitettyä Alsacen hapankaalia") sekä seuraavat tiedot:

— Raaka hapankaali

- kaalit on viljelty Alsacessa käyttäen harkittuja ja valvottuja menetelmiä
- kaalit on jalostettu Alsacessa perinteisiä menetelmiä noudattaen
- kaalilla on oma tunnusmerkintänsä pellolta kuluttajalle asti.

— Keitetty hapankaali

- kaalit on viljelty Alsacessa käyttäen harkittuja ja valvottuja menetelmiä
- kaalit on jalostettu Alsacessa perinteisiä menetelmiä noudattaen
- kaalilla on oma tunnusmerkintänsä pellolta kuluttajalle asti.

Vaihtoehtoisesti: hapankaalin valmistuksessa käytetty iheraa, hanhenrasvaa, alsacelaista valkoviiniä ... (lisättyjen ainesosien mukaan)

4.9 Kansalliset vaatimukset: –

EY-numero: FR/00075/1998.10.26.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 19.12.2002.

Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2003/C 206/03)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 ja 12 d artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion, WTO:n jäsenvaltion tai 12 artiklan 3 kohdan mukaista menettelyä noudattaen hyväksytyin kolmannen maan 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)

Asiakirjan kansallinen numero: IG/16/97

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen

Nimi: Ministère de l'agriculture et de la pêche
Direction des politiques économiques et internationale
Bureau des signes de qualité et de l'agriculture biologique

Osoite: 3, rue Barbet-de-Jouy – F-75349 Paris 07 SP

Puhelin (33-1) 49 55 81 01

Faksi (33-1) 49 55 57 85

2. Hakijaryhmittymä

2.1 Nimi: Association de promotion et de défense de l'anchois de Collioure

2.2 Osoite: 3, rue de la République – F-66190 Collioure

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

3. Tuotelaji: Sardelli – 0305 63 00

4. Tavaraerittely

(tiivistelmä 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 Nimi: Anchois de Collioure

4.2 Kuvaus: Colliouren sardellia myydään:

— suolasardellina

— sardellifileinä suolaliemessä

— sardellifileinä öljyssä.

SMM-hakemus koskee vain *Engraulis encrasicolus* -lajin sardellia, jonka

- heimo: engraulidae
- lahko: clupeiformes
- luokka: osteichthyes.

4.3 *Maantieteellinen alue:* Colliouren sardellin maantieteellinen jalostusalue on Colliouren kunta. Sardellin pyyntialuetta ovat Lyonin lahti, Gascognen lahti ja Bretagne.

4.4 *Alkuperätodisteet*

- tuoretta sardellia vastaanottaessa erälle annetaan numero, jonka perusteella sardellit tunnistetaan
- erän tunnistenumero seuraa sardellin mukana ketjun päästä päähän.

4.5 *Viljelymenetelmä/Valmistusmenetelmä*

- **1. vaihe:** Kalakauppiaiden toimittamien tuoreiden sardellien **vastaanottaminen** suolaamoissa.
- **2. vaihe:** Tuoreiden sardellien **esisuolaus ja suolaveteen laitto**, jotta suola imeytyisi sardellien lihaan.
- **3. vaihe: Lajittelu, päidenpoisto ja suolistaminen.** Sardellit poistetaan suolavesitynnyreistä jalostusta, päidenpoistoa ja suolistamista varten.
- **4. vaihe: Kypsytytys.** Sardellit ladotaan puhtaan merisuolan kanssa kerroksittain tynnyreihin, joissa ne saavat ominaisen värinsä, rakenteensa ja makunsa. Kypsytytys kestää vähintään 100 päivää, kun kyseessä on Välimeren sardelli, ja 120 päivää, kun kyseessä on Atlantin sardelli.
- **5. vaihe: Suolanpoisto/nahanpoisto.** Suolanpoisto tehdään, kun sardellit ovat saavuttaneet optimaalisen kypsyyssasteen. Fileiksi tarkoitetuista sardelleista poistetaan nahka haaleassa ja kylmässä vedessä.
- **5 a vaihe: Valutus/fileointi.** Suolanpoiston jälkeen (ainoastaan öljyssä ja suolavedessä oleviksi sardellifileiksi tarkoitetut) sardellit valutetaan rei'itetyissä laatikoissa, minkä jälkeen ne fileoidaan käsityönä. Ainoastaan kokonaiset fileet valitaan.
- **5 b vaihe: Kuivaus** (ainoastaan öljyssä olevat sardellifileet). Sardellifileet kuivataan imukykyisen paperin päällä ja valikoidaan käsin.
- **6. vaihe: Pakkaaminen.** Pakkaaminen tapahtuu käsin tiiviisiin lasi- tai muovipurkkeihin.
- **7. vaihe: Liemen lisääminen.** Purkit täytetään suolavedellä ja puhtaalla suolalla tai kasviöljyllä.
- **8. vaihe: Kansien laitto** ja purkkien **pesu** ilmatiividen ja puhtaiden pakkausten saamiseksi.
- **9. vaihe:** Lopputuotteen (sardellifileet tai kokonaiset sardellit) **etiketöinti/pakkaaminen laatikoihin/lähtettäminen.**

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään

4.6.1 Erityisominaisuus

Tuotteen kypsytysmenetelmä, jonka ansiosta saadaan tummanruskeita ja pehmeitä sardellifileitä, jotka tuoksuvat vuoristokinkulta, on Colliouren suolaajien esi-isiltä perittyä tietotaitoa. Colliouren sardellin erityisominaisuus syntyy perinteisestä käsityötaidosta: sardellien käsittelystä vastaavat naiset lajittelevat sardellit näppärästi käsin ja asettavat ne kuivumaan imukykyiselle elintarvikepaperille mitään koneita käyttämättä.

Colliouren sardellin tuotantomenetelmässä kaikki työvaiheet tehdään kokonaan käsityönä.

4.6.2 Maine

Colliouren sardellien maine Ranskassa ja Euroopassa oli olemassa jo keskiajalla; tuolloin sardellien suolasäilöntämenetelmä oli Roussillonissa jo hyvin kehittynyt. Toiminnan taloudellisesta kannattavuudesta kertoo myös, että 1800-luvulla Colliouressa oli 140 sardellia pyytävää venettä.

Vuosien mittaan Colliouren tietotaidon ovat lamoista huolimatta säilyttäneet suolaajien ammattikunnan sukupolvet, jotka ovat onnistuneet säilyttämään pehmeän, erikoisen tuoksuisen Colliouren sardellin perinteen.

Menestyksestä kertovat myös Colliouren sardellin saamat monet kunniamaininnat (kuten Site Remarquable du Gôüt, Coq d'or) ja sen mainitseminen ruokalehdissä ja matkaoppaissa. Colliouren sardellin vuosituotanto on nykyisellään 400 tonnia.

4.7 Valvontaelin

Nimi: BVQI France

Osoite: Immeuble Le Guillaumet
60, avenue du Président Wilson
F-92046 Paris-La-Défense Cedex

4.8 Merkintä: Etiketitiin merkittävät tuotteen varmennetut ominaisuudet ovat:

- sardellit on valmistettu Colliouressa Engraulis encrasicolus -lajin sardelleista
- niitä on kypsytetty tynnyrissä vähintään 100 päivää (kaikki tuotteet)
- sardellien esittämistapa on "Colliouren tapaan" (kokonaiset sardellit)
- fileet on valikoitu ja kuivattu käsin (sardellifileet).

4.9 Kansalliset vaatimukset: –

EY-numero: FR/00180/01.07.30.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 5. maaliskuuta 2003.

Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2003/C 206/04)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 ja 12 d artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion, WTO:n jäsenvaltion tai 12 artiklan 3 kohdan mukaista menettelyä noudattaen hyväksytyin kolmannen maan 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)

Asiakirjan kansallinen numero: 9/2001

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen

Nimi: Ministero delle Politiche agricole e forestali

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

Puhelin: (39-06) 481 99 68

Faksi (39-06) 42 01 31 26

Sähköposti: qualita@politicheagricole.it

2. Hakijaryhmittymä

2.1 Nimi: Consorzio Tutela Salame d'oca di Mortara

2.2 Osoite: Corso Cavour, 73 – I-27036 Mortara (PV)

2.3 Kokoonpano: tuottaja/jalostaja

3. Tuotelaji: Luokka 1.2 – Lihajalosteet

4. Eritelmä

(yhteenveto 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

4.1 Nimi: Salame d'oca di Mortara

4.2 *Kuvaus:* "Salame d'oca di Mortara" painaa vähintään 0,3 kg ja enintään 4 kg ja on rakenteeltaan kiinteä ja tasainen, murentumaton, ja kuoren, joka on tehty hanhennahasta, on oltava tiukasti kiinni lihamassassa. Maku on pehmeä ja hienostunut, hanhenlihalle tyyppillinen, ja tuoksu mausteinen.

4.3 *Maantieteellinen alue:* "Salame d'oca di Mortara" valmistus ja jalostus tapahtuu maantieteellisellä alueella kunnissa, jotka kuuluvat Lomellinaan, joka on Lombardian alueella Pavian provinssissa sijaitseva maantieteellinen alue.

- 4.4 *Alkuperätodisteet:* "Salami" ja "hanhi" ovat sanoja, jotka yleensä tuovat mieleen mielikuvia ja muistoja keskenään hyvin erilaisista mauista ja aistimuksista. Mutta ei kaikkialla: Lomellinassa, Pavian provinssin alueella, jota ympäröivät joet – etelässä Po, idässä Ticino ja lännessä Sesia – ja jonka historiallinen ja maantieteellinen keskus on Mortaran kaupunki, nämä kaksi ruokakulttuurin tärkeää, keskenään niin erilaista elementtiä yhdistyvät "Salame d'oca di Mortarassa" (Mortaran hanhenlihasalamissa). Tällä tuotteella on pitkät perinteet: se on kuulunut jo 1400-luvulta lähtien alueen juutalaisyhteisöjen elämään. 1900-luvun alusta lähtien tämä paikallinen salamierikoisuus tuli laajemmin tunnetuksi, ja sittemmin sen maine on kasvanut entisestään.

Hanhia on kasvatettu tällä alueella antiikin roomalaisten ajoista, ja alue onkin lukuisten raikasta vettä sisältävien lähteiden ja runsaan pehmeän ruohon ansiosta hanhille ihanteellinen elinympäristö. Hanhien kasvatuksella on siis erittäin pitkät perinteet. Historialliset asiakirjat osoittavat, että jo 1200-luvulla Mortara oli tunnettu hanhista ja alueella tuotetusta salamista. Merkittävän sysäyksen hanhien kasvatukselle Lomellinan alueella antoi Ludovico Sforzan määräys, jolla myönnettiin lupa juutalaisyhteisöjen asettumiselle alueelle. Hanhenlihasta valmistettu salami kuuluu juutalaisten ruokaperinteeseen, koska juutalaisen uskonnon määräykset eivät salli sianlihan käyttöä ravinnoksi.

"Salame d'oca di Mortara" alkuperästä on erilaisia tulkintoja, joista yleisin perustuu käsitykseen, että pelkkä hanhenliha ei ollut alueen asukkaiden ei-juutalaisen enemmistön makuun, ja luultavasti jotkin Mortaran leikkelemestareista "keksivät" lisätä salamiin sianlihaa. Tämän hanhenlihasalamin alkuperää koskevan selityksen kannalla on myös niinkin tunnettu henkilö kuin Pellegrini Artusi, joka ruoanlaittotaitoa koskevassa, ensimmäisen kerran vuonna 1891 julkaistussa tutkielmassaan "La scienza in cucina e l'arte del mangiar bene" kertoo tällaisen hanhenlihasalamin valmistuksesta Lomellinassa.

Tuotteen jäljitettävyyttä taataan tuottajille asetettavilla vaatimuksilla, joihin kuuluvat muun muassa seuraavat: hanhenkasvattajien, raaka-aineen toimittajien, hanhien ja sikojen teurastajien, jalostajien ja pakkaajien rekisteröinti varta vasten perustettuihin luetteloihin, raaka-aineiden ilmoittaminen valmiissa pakatussa tuotteessa sekä asianmukaisten tuotanto- ja pakkausrekisterien ylläpitäminen. Näiden vaatimusten asettaminen, valvominen ja päivittäminen on valvontaelimen tehtävä.

- 4.5 *Tuotantomenetelmä:* "Salame d'oca di Mortara" valmistetaan sellaisten hanhien lihasta, jotka ovat syntyneet ja jotka on kasvatettu ja teurastettu Lombardian, Piemonten, Emilia-Romagnan, Veneton, Trentino-Alto Adigen ja Friuli-Venezia Giulian maakuntien alueella. Loppuvaiheessa (kolmen viimeisen kuukauden aikana) hanhille syötetään vain vihreää rehua ja jyyviä. Teurastettavan eläimen keskipainon on oltava vähintään 4 kg. Sianlihan on oltava peräisin eläimistä, jotka ovat syntyneet ja jotka on kasvatettu ja teurastettu Abruzzon, Emilia-Romagnan, Friuli-Venezia Giulian, Lazion, Lombardian, Marchen, Molisen, Piemonten, Toskanan, Veneton ja Umbrian maakuntien alueella. Lihan käsittelyssä noudatetaan menetelmiä, jotka sisältyvät suojattujen alkuperänimitysten "Prosciutto di Parma" ja/tai "Prosciutto San Daniele" eritelmiin.

"Salame d'oca di Mortaran" valmistuksessa raaka-aineina käytetään hanhen vähärasvaisia osia (30–35 prosenttia), sian vähärasvaisia osia, kuten niskaa ja/tai lapaa ja/tai muita vähärasvaisia osia (30–35 prosenttia), ja sian rasvaisia osia, kuten silavaa ja/tai poskilihaa (loput 30–35 prosenttia). Asianmukaisesti suolatusta, suikaloidusta ja puuvillalangalla ommellusta hanhennahasta tehdään kuori, joka pitää lihamassan koossa. Salami saa hanhen kaulan ja/tai putkimaisen muodon, jos kuoren nahka on peräisin selästä tai mahasta. Liha ja ihra, joista salamimassa koostuu, jauheetaan asianmukaisesti lihamyllyissä, joiden reikien koko on 8–10 mm, ja suolausseos koostuu ainoastaan merisuolasta, nitraateista ja/tai nitriiteistä, pippurista ja erilaisista luontaisista aromeista. Täyttämisen jälkeen salami rei'itetään ja varastoidaan asianmukaisesti ilmastoituihin tiloihin, joiden lämpötila on 14–18 astetta, vähintään 1–3 päiväksi koosta riippuen. Kuivauksen jälkeen salami keitetään asianmukaisessa kattilassa keskimäärin 80°C lämmössä, minkä jälkeen se jäädytetään.

- 4.6 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään:* Paikallisessa maalaisperinteessä hanhen katsottiin kuuluvan kanaalaan, jonka hoito oli naisten vastuulla. Laitumelle ja juomaan vietävät hanhet, joita nuoret maalaisnaiset ohjasivat kepeillä, eivät olleet harvinainen näky. Kasvatuskauti kesti keväästä pitkälle syksyyn, jolloin etupäässä maissilla tapahtuvan lihotuksen jälkeen eläimet teurastettiin. Osa hanhista vietiin leikkelekauppiaille salamin valmistusta varten, osan perheet säästivät itselleen ravinnoksi talvea varten. Lukuisissa historiallisissa asiakirjoissa kuvataan hanhenkasvatuksen perinnettä ja välttämättömyyttä kyseisellä alueella, ja myös niiden laitumelle aiheuttamia vakavia vahinkoja. Tältä osin on kiinnostavaa huomauttaa, että vuoden 1800 aikoihin oli erityisiä hanhia koskevia määräyksiä, kuten niiden laitumelle viemistä koskeva kielto ja julkisen hanhipaimenen viran perustaminen. Hanhia siis kasvatettiin ja suojeltiin, kynnittiin ja lihotettiin köyhän kansanosan ravinnoksi ja lämmikkeeksi, mutta ne sopivat myös peltojen kunnossapitoon, koska ne kasvissyöjinä söivät pelloilta rikkakasvit. Hanhien kasvatusta väheni huomattavasti Italian voimakkaan talouskasvun vuosina, kunnes perinteinen kasvatusta elpyi jälleen 1960-luvun lopussa Mortaran hanhenlihasalamimarkkinoiden syntyminen myötä. Vuonna 1967 jotkin Mortaran salaminvalmistajat saivat ajatuksen nimenomaan hanhenlihasalamille omistettujen gastronomisten markkinoiden perustamisesta tarkoituksenaan lisätä tämän perinteisen tuotteen arvostusta. Nämä markkinat, jotka Mortarassa järjestetään syyskuun viimeisenä lauantaina ja sunnuntaina, ovat nykyään kaupungin tärkein ja houkuttelevin tapahtuma, ja ne ovat edistäneet salamin aseman ja maineen vakiintumista. Tuotteen miellyttävien ja ainutlaatuisten ominaisuuksien ansiosta myös sen jäljittely on lisääntynyt, ja siksi tätä yhtä perinteikkäimpiin makkaroihin kuuluvaa salamia on tarpeen suojella.

Salamia valmistetaan ainoastaan käsityönä, koska sen valmistus vaatii erityistä huolellisuutta ja tarkkaavaisuutta. Vaikka tuottajien pieni koko asettaakin rajoituksia, se takaa kuitenkin "Salame d'oca di Mortara" laadun.

4.7 *Valvontaelin*

Nimi: Certiquality – Istituto di certificazione della qualità – Settore Certiagro

Osoite: Via G. Giardino, 4 – I-20123 Milano

- 4.8 *Merkintä:* Myyntipakkauksiin on merkittävä selkein, lähtemättömin ja etiketin kaikesta muusta tekstistä erottuvien kirjaimien teksti "Salame d'oca di Mortara" ja teksti "Indicazione Geografica Protetta".

Etiketissä on merkinnän "Indicazione Geografica Protetta" välittömässä yhteydessä oltava suojatun maantieteellisen merkinnän "Salame d'oca di Mortara" logo tai tunnus, jota koskeva kuvaus, piirros ja väritiedot esitetään graafisissa ohjeissa. Logossa on kirkkaansininen soikea leima, jonka sisällä on vihreä Lomellinaa esittävä piirros, jossa on valkoinen hanhi, Sant'Albinon luostari ja kaksi keltaista riisintähkää.

"Salame d'oca di Mortara" tarjotaan kuluttajille kokonaisuutena tai siivutettuna, pakattuna asianmukaisesti ilmatiiviisiin pakkauksiin tai tyhjiöpakkauksiin.

4.9 *Kansalliset vaatimukset:* –

EY-asiakirjanumero: IT/00208/2001.9.28

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 15. toukokuuta 2003.

Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2003/C 206/05)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 ja 12 d artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion, WTO:n jäsenvaltion tai 12 artiklan 3 kohdan mukaista menettelyä noudattaen hyväksytyin kolmannen maan 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)

Asiakirjan kansallinen numero: 61

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen

Nimi: Subdirección General de Sistemas de Calidad Diferenciada, Dirección General de Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación del Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación, España

Osoite: Paseo Infanta Isabel, 1, E-28014 Madrid

Puhelin (34) 913 47 53 94

Faksi (34) 913 47 54 10

2. Hakijaryhmittymä

2.1 Nimi: Cooperativa Comarcal del Campo, Miraflores

2.2 Osoite: C/ Majuelo de las Monjas, s/n
E-28792 Miraflores de la Sierra (Madrid)

Puhelin (34) 918 44 54 77

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

3. Tuotelaji: Tuore naudanliha, luokka 1.1.

4. Tavaraerittely

(Yhteenveto 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 Nimi: Carne de la Sierra de Guadarrama

4.2 Kuvaus: Merkinnällä suojataan lihaa, joka on peräisin avileña-negra ibérica -, limousin- ja charolais-rotujen ja niiden risteytysten nautaeläimistä.

Avileña-negra ibérica on alkuperäinen rotu, jolle on ominaista korkealaatuinen liha ja joka on peräisin Iberian niemimaan keskiosan vuoristoalueilta. Tällä alueella sijaitsee suojatun maantieteellisen merkinnän "Carne de la Sierra de Guadarrama" tuotantoalue.

Peräti 60 prosenttia emolehmistä kuuluu avileña-negra ibérica -rotuun.

Vuosikymmenten aikana saadun kokemuksen perusteella limousin- ja charolaisrodut ovat sopeutuneet täydellisesti suojatun maantieteellisen merkinnän "Carne de la Sierra de Guadarrama" maantieteelliseen alueeseen.

Eläimet luokitellaan niiden iästä ja ruokinnasta riippuen ennen teurastusta seuraavasti:

Vasikka (Terñera): vähintään viiden kuukauden iässä vieroitettu naaraspuolinen eläin, joka on tarkoitettu teurastettavaksi enintään 14 kuukauden ikäisenä vähintään kolmen kuukauden voimaperäisen lihottamisen jälkeen ja jonka teuraspaino on vähintään 150 kg.

Vuoden ikäinen vasikka (Añojo): vähintään viiden kuukauden iässä vieroitettu eläin, joka on tarkoitettu teurastettavaksi enintään 16 kuukauden ikäisenä vähintään kolmen kuukauden voimaperäisen lihottamisen jälkeen ja jonka teuraspaino on vähintään 225 kg.

Syöttövasikka (Cebón): vähintään yhden kuukauden ikäisenä kuohittu urospuolinen eläin, joka on vieroitettu vähintään viiden kuukauden ikäisenä ja joka teurastetaan enintään 18 kuukauden ikäisenä.

Suojattujen tuotteiden ominaispiirteet:

Vasikka: lihan väri haaleanpunainen tai vaaleanpunainen, valkea rasva on jakautunut tasaisesti, liha on tiivistä ja hiukan kosteaa.

Vuoden ikäinen vasikka: lihan väri on haaleanpunaisen ja purppuranpunaisen välillä ja lihassa on valkeata tai kermanväristä rasvaa; liha on kiinteätä, hiukan kosteaa ja hienosystistä.

Syöttövasikka: lihassa on kermanvärisen rasvaa, liha on kiinteätä ja hiukan kosteaa ja siinä on rasvajuonteita, mutta ei liiallisia rasvakeräytymiä.

Ruhojen luokitukset ovat E, U ja R ja niiden rasvaisuus vastaa luokkia 2, 3 ja 4. Lihan pH on alle 6. Ruhoja tuuletetaan vähintään 24 tuntia. Ruhoja raakakypsytetään vähintään viisi päivää.

- 4.3 *Maantieteellinen alue:* Tuotantoalueeseen kuuluvat seuraavat Madridin autonomisella alueella sijaitsevat maatalousvaltaiset piirikunnat: Lozoya-Somossiera ja osa Guadarraman piirikunnasta, Madridin kaupunkialueesta ja Campiñan piirikunnasta sekä autonomisen alueen lounaisosa.

Teurastaminen ja ruhojen leikkaaminen voi tapahtua koko Madridin autonomisella alueella

- 4.4 *Alkuperätodisteet:* Useat tekijät osoittavat Sierra de Guadarraman lihan olevan peräisin kyseiseltä alueelta: merkinnällä suojatut ruhot on saatu imettäviä lehmiä pitävien karjatilojen ja lihotustilojen rekisteriin merkittyjen tilojen nautaeläimistä.

Karjatilat sijaitsevat kuvatulla tuotantoalueella, ja merkinnällä suojatut vasikat ovat syntyneet ja kasvaneet näillä tiloilla.

Vasikat tunnistetaan toiseen korvaan kiinnitettävän ja suojatun merkinnän tunnuksen sisältävän korvamerkin avulla.

Teurastaminen, ruhojen leikkaaminen ja paloitleminen tehdään sääntelyneuvoston tuotantorekistereihin kirjatuissa teurastamoissa ja lihanleikkaamoissa.

Sääntelyneuvosto päättää tarkastajiensa lausunnon perusteella SMM:llä suojattavien ruhojen kelpoisuuden.

- 4.5 *Viljelymenetelmä/Valmistusmenetelmä*: Ruhot ovat peräisin mainitulla tuotantoalueella syntyneistä avileña-negra ibérica -, limousin- ja charolaisrotujen ja niiden risteytysten nautaeläimistä.

Ilmasto-olosuhteiden ansiosta karja voidaan pitää laitumella korkealla vuoristossa kevästä syksyyn. Kylmien talvien vuoksi eläimet on tuotava alemmilla sijaitseville laitumille, mutta karjaa voidaan kuitenkin laiduntaa ulkona koko vuoden ajan.

Tuotannon kaksi vaihetta:

- Imetysvaihe kestää vieroitukseen asti (5–6 kuukautta). Ruokintaan käytetään emolehmän maitoa ja ruohoa. Vasikat ovat emojensa seurassa laitumella.
- Kasvatus- ja lihotusvaihe, joka kestää vieroituksesta teurastukseen (12–18 kuukautta). Teurastusta edeltävien kolmen kuukauden aikana eläimet ovat intensiivisellä lihotuskuurilla. Käytettävän rehun on oltava sääntelyneuvoston hyväksymää. Tätä viimeistä vaihetta lukuun ottamatta, eläimet ovat mahdollisimman paljon laitumella ja käyttävät alueen luonnonravintoa. Sallittua lisärehua käytetään ainoastaan tarvittaessa. SMM:llä suojatut eläimet teurastetaan hyväksytyissä teurastamoissa erillään muista eläimistä. Ruhoja tuuletetaan vähintään vuorokausi ja raakakypytetään vähintään viisi päivää.

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Sierra de Guadarrama” saaneiden eläinten teurastusikä on seuraava:

- vasikka: enintään 14 kuukauden ikäisenä,
- vuoden ikäinen vasikka: enintään 16 kuukauden ikäisenä,
- syöttövasikka: enintään 18 kuukauden ikäisenä.

- 4.6 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään*: Madridin vuoristoalueella kasvatetaan perinteisesti nautakarjaa käyttäen järkevästi hyväksi alueen laitumia, jotka ovat vuosittain uudistuva luonnonvara. Karja pidetään vapaana vuoristossa ja niityillä. Tällaisen perinteisen karjanviljelyn avulla saadaan maukasta ja mureaa lihaa, jonka kuluttajat ovat aina tunnistaneet helposti ja jota he arvostavat.

Tällaisella metsien ja laidunmaan tasapainoiseen käyttöön perustuvalla laajaperäisellä laiduntamisella edesautetaan ympäristönsuojelua, estetään metsäpaloja ja rajoitetaan niiden aiheuttamia haittoja.

Kuten lukuisista historiallisista viitteistä käy ilmi, elämä tällä tuotantoalueella oli tavanomaista vuoristolaiselämää, jolle oli ominaista karjankasvatukseen perustuva omavarainen talous.

Tuotantoalueen muodostaa Madridin autonomisen alueen vuoristoalue, joka soveltuu pinnanmuodostuksensa ja ilmasto-olojensa kannalta hyvin karjankasvatukseen. Alue ei juurikaan sovellu maanviljelyyn koneiden käytön estävien suurien korkeuserojen, maaperän hedelmättömyyden ja ankaran ilmaston vuoksi.

Perinteisesti tällä vuoristoalueella kasvatettiin avileña-negra ibérica -rotuun kuuluvia nautoja, jotka tunnettiin niiden elinympäristön mukaisesti nimellä ”Serrana” ja joita käytettiin työjuhtina lähinnä kivien kuljetuksessa (tällä alueella on runsaasti kiviä).

Kun käyttö työjuhtana on jäänyt taka-alalle, kasvatusta on suuntautunut lihantuotantoon. Alueen luonnonvarat, laidunmaat ja niityt, ovat rikkaus, joka sopii mainiosti lihakarjan kasvatukseen. Avileña-negra ibérica -rodun sitkeys on ollut tärkeä tekijä, kun rotu on saanut valta-aseman Madridin vuoristoalueella. Jo useita vuosikymmeniä sitten rodun perimää alettiin vahvistaa; parhaat tulokset saavutettiin risteyttämällä alkuperäisrotua limousin- ja charolaisrodun kanssa.

Ilmasto-olojen ansiosta karja voidaan pitää ulkona lähes koko vuoden ajan luonnonvaroja hyväksi käyttäen. Myös sään kannalta kaikkein ankarimpina kuukausina nautojen ravinto perustuu alueen luonnonvaroihin.

Tämän valiolaatuisen lihan kysyntä ylittää sen tarjonnan, koska Madridin alueen markkinat ovat suuret. Tuotanto menee kokonaan myyntiin, puolet pääkaupunki Madridissa ja puolet autonomisen alueen muissa kunnissa.

”Carne de la Sierra de Guadarrama” -lihan menekinedistämiskampanjan kustannustehokkuutta koskevassa tutkimuksessa, joka tehtiin kesäkuussa 2001, kävi ilmi, että noin 40 prosenttia Madridin autonomisen alueen asukkaista tunsi merkinnän Carne de la Sierra de Guadarrama.

Tuotanto kasvaa vuodesta toiseen, mutta tuotantoalue on rajoitettu, ja lisäksi pyrkimyksenä on laajaperäinen tuotantojärjestelmä, jonka tavoitteena on laadukas liha. Näiden rajoitusten vuoksi karjan päälukua ei voida hallitsemattomasti kasvattaa.

4.7 Valvontaelin:

Nimi: Consejo Regulador de la IGP ”Carne de la Sierra de Guadarrama”

Osoite: Complejo Agropecuario, Ctra. de Guadalix, km 2,5
E-28770 Colmenar Viejo (Madrid)

Puhelin (34) 918 45 15 06

Valvontaelin on standardin EN-45011 mukainen.

4.8 *Merkintä:* Kaikissa ruhoissa on SMM:n tunnuksella ja ruhon luokalla varustettu sinetti sekä sääntelyneuvoston hyväksymä numeroitu kertakäyttöinen leima, joka on oltava kaikissa ruhon neljänneksissä. Kun lihat on pakattu paloina, pakkauksissa on oltava sääntelyneuvoston myöntämät numeroidut ja SMM:n tunnuksella varustetut etiketit tai vastaetiketit, joista käy ilmi tuotelaji (ternera, añojo, cebón), pala, pakkauspäivä ja viimeinen käyttöpäivä.

4.9 *Kansalliset vaatimukset:* Joulukuun 2. päivänä 1970 annettu laki nro 25/1970.

EY-asiakirjannumero: ES/00124/2000.04.07.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 27. kesäkuuta 2003.

Päätös olla vastustamatta ilmoitettua keskittymää**(Asia COMP/M.3198 – VW-AUDI/VW-AUDI Vertriebszentren)**

(2003/C 206/06)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

Komissio päätti 29. heinäkuuta 2003 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 saksan 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 CDE-versiona asiakirjanumerolla 303M3198. 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.3118 – MTU Friedrichshafen/RWE Fuel Cells/JV)**

(2003/C 206/07)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

Komissio päätti 20. elokuuta 2003 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 saksan 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 CDE-versiona asiakirjanumerolla 303M3118. 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.

YHDISTETYN NIMIKKEISTÖN (CN) YHDENMUKAINEN SOVELTAMINEN

(Tavaroiden luokittelu)

(2003/C 206/08)

Tariffi- ja tilastonimikkeistä ja yhteisestä tullitariffista 23 päivänä heinäkuuta 1987 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2658/87 ⁽¹⁾, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (EY) N:o 2176/2002 ⁽²⁾, 10 artiklan 1 kohdan mukaisesti annetut selittävät huomautukset

Muutetaan ”Selittävät huomautukset Euroopan yhteisöjen yhdistettyyn nimikkeistöön” ⁽³⁾ seuraavasti:

Lisätään sivulle 333 teksti seuraavasti:

”8544 Eristetty (myös emaloitu tai anodisoitu) lanka ja kaapeli (myös koaksiaali-kaapeli) sekä muut eristetyt sähköjohtimet, myös jos niissä on liittimiä; optiset kuitukaapelit, joissa kullakin kuidulla on oma kuorensa, myös jos niihin on yhdistetty sähköjohtimia tai jos niissä on liittimiä

Tähän nimikkeeseen ei luokitella erikseen tullille esitettäviä kaapeleiden liittimiä ja pistokkeita. Sähköjohtimien liittimet ja pistokkeet luokitellaan nimikkeeseen 8535 tai 8536. Optisten kuitukaapeleiden liittimet ja pistokkeet luokitellaan aineosiensa perusteella.”

Lisätään sivulle 343 teksti seuraavasti:

”9001 10 10 Optiset kuidut, kuitukimput ja kuitukaapelit

9001 10 90 Näihin alanimikkeisiin eivät kuitenkaan kuulu optisten kuitujen, kuitukimppujen ja kuitukaapeleiden liittämistä varten käytettävät liittimet ja pistokkeet (ne luokitellaan aineosiensa perusteella).”

⁽¹⁾ EYVL L 256, 7.9.1987, s. 1.

⁽²⁾ EYVL L 290, 28.10.2002, s. 1.

⁽³⁾ EYVL C 256, 23.10.2002, s. 1.

EY:n perustamissopimuksen 87 ja 88 artiklan mukaisen valtiontuen hyväksyminen**Tapaukset, joita komissio ei vastusta**

(2003/C 206/09)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

Päätöksen tekopäivä: 9.7.2003**Jäsenvaltio:** Alankomaat**Tuen numero:** NN 47/03**Nimike:** Ilmailualan takuujärjestelyn jatkaminen**Tarkoitus:** Jatkuvan vakuutusturvan antaminen Alankomaiden lentoyhtiöille ja palvelujen tarjoajille tiettyjen sotatilaan ja terroristi-iskuihin liittyvien riskien varalta Amerikan yhdysvalloissa 11. syyskuuta 2001 tapahtuneiden iskujen jälkeen**Oikeusperusta:**

— Verzekeringsovereenkomst Luchtvaartuigen op basis van artikel 4 van de Zee- en luchtverzekeringwet van 1939

— Garantie-overeenkomst tussen de staat en dienstenleveranciers in de luchtvaartsector

Talousarvio: Enimmäismäärä: Vakuutusyhtiöiden ennen 17. syyskuuta tarjoama suoja**Tuen intensiteetti tai määrä:** Takuu**Kesto:** 1.1.2002–31.10.2002**Muita tietoja:** Uusi ilmoitus järjestelyn jatkosta tai muutoksista

Päätöksen koko teksti, josta on poistettu luottamukselliset tiedot, on saatavissa todistusvoimaisilla kielillä Internet-osoitteesta:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aid**Päätöksen tekopäivä:** 9.7.2003**Jäsenvaltio:** Suomi**Tuen numero:** NN 55/03**Nimike:** Ilmailun riskien kattamista valtiontakuulla koskevan järjestelyn jatkaminen**Tarkoitus:** Suomalaisille lentoyhtiöille myönnettävä vakuutusturva, joka koskee sota- ja terrorismiriskiin liittyviä vahinkovastuuvakuutuksia ja joka vastaa ennen 11. syyskuuta 2001 valinnutta vakuutusturvaa**Oikeusperusta:**

— Valtioneuvoston päätös väliaikaisen valtiontakuun myöntämisestä suomalaisille lentoyhtiöille koskien kolmansille osapuolille sotariskitilanteissa aiheutuvia vahinkoja

— Finska regeringens beslut att erbjuda finska flygbolag garantier och ersättning för skadeståndsansvar i samband med krigsrisker

Talousarvio: Valtion myöntämät takuut**Kesto:** 26.12.2001–31.10.2002**Muita tietoja:** Tuen jatkamisesta tai muuttamisesta on ilmoitettava

Päätöksen koko teksti, josta on poistettu luottamukselliset tiedot, on saatavissa todistusvoimaisilla kielillä Internet-osoitteesta:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aid**Päätöksen tekopäivä:** 25.7.2003**Jäsenvaltio:** Italia (Abruzzo)**Tuen numero:** N 400/02**Nimike:** Poikkeuksellisten tapahtumien aiheuttamien vahinkojen korvaamiseksi kalastusalan yrityksille myönnettävät tuet**Tarkoitus:** Poikkeuksellisten tapahtumien aiheuttamien vahinkojen korvaaminen

Oikeusperusta: Legge finanziaria regionale

Talousarvio: Noin 50 000 euroa vuodessa

Tuen intensiteetti tai määrä: 40 % vahinkojen arvosta

Kesto: 2002–2006

Muita tietoja:

— Tapahtumasta ilmoitetaan komissiolle ennen tukitoimenpiteen toteuttamista

— Vuosikertomus

Päätöksen koko teksti, josta on poistettu luottamukselliset tiedot, on saatavissa todistusvoimaisilla kielillä Internet-osoitteesta:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids

Päätöksen tekopäivä: 27.5.2003

Jäsenvaltio: Ranska

Tuen numero: N 49/03

Nimike: Rhodia Energy/Von Roll/Inova France-yhtiölle myönnetty tuki eläinperäisen jauhon ja eläinperäisten jätteiden sisältämän energian hyödyntämiseksi

Tarkoitus: Energian tuotanto eläinperäistä jauhoa ja eläinperäisiä jätteitä polttamalla

Oikeusperusta: Délibération du Conseil d'Administration de l'ADEME

Talousarvio: 39,6 miljoonaa euroa

Tuen intensiteetti tai määrä: 40–50 % tukikelpoisista kustannuksista

Kesto: 5 vuotta

Päätöksen koko teksti, josta on poistettu luottamukselliset tiedot, on saatavissa todistusvoimaisilla kielillä Internet-osoitteesta:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids

Päätöksen tekopäivä: 8.5.2003

Jäsenvaltio: Kreikka

Tuen numero: N 557/02

Nimike: Teollisuus- ja yritysalueet

Tarkoitus: Kannustaa paikallisia talouden toimijoita teollisuus- ja yritysalueiden perustamiseen, kehittämiseen, parantamiseen ja laajentamiseen sekä kyseisillä alueilla sijaitsevia yrityksiä niiden hoitamiseen

Oikeusperusta: Τροποποίηση του Νόμου 2545/97 περί βιομηχανικών και επιχειρηματικών περιοχών

Talousarvio: 180 miljoonaa euroa

Kesto: 31.12.2006 asti

Päätöksen koko teksti, josta on poistettu luottamukselliset tiedot, on saatavissa todistusvoimaisilla kielillä Internet-osoitteesta:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids

EY:n perustamissopimuksen 87 ja 88 artiklan mukaisen valtiontuen hyväksyminen**Tapaukset, joita komissio ei vastusta**

(2003/C 206/10)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

Päätöksen tekopäivä: 9.7.2003**Jäsenvaltio:** Ranska**Tuen numero:** NN 19/02**Nimike:** Järjestely ilmailun riskien kattamiseksi valtiontakuulla**Tarkoitus:** Komission 20.12.2002 hyväksymän järjestelyn NN 157/01 uusiminen samanlaisena: Ilmailuun liittyvän riskin kattamiseksi tarkoitettu valtiontakuuseen perustuva vakuutus-suoja Ranskaan sijoittautuneille lentoyhtiöille ja lentoasemapa-lvelujen tarjoajille**Oikeusperusta:** Décision du ministre de l'économie en date du 22 septembre 2001**Kesto:** 1.1.2002–31.10.2002**Muita tietoja:** Uusi ilmoitus tuen laajentamisesta tai muuttamisesta

Päätöksen koko teksti, josta on poistettu luottamukselliset tiedot, on saatavissa todistusvoimaisilla kielillä Internet-osoitteesta:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids**Päätöksen tekopäivä:** 9.7.2003**Jäsenvaltio:** Irlanti**Tuen numero:** NN 32/02**Nimike:** Ilmailualan takuujärjestely**Tarkoitus:** Jatkuvan vakuutusturvan antaminen Irlannin lentoyhtiöille ja palvelujen tarjoajille tiettyjen sotatilaan ja terroristi-iskuihin liittyvien riskien varalta Amerikan yhdysvalloissa 11. syyskuuta 2001 tapahtuneiden iskujen jälkeen**Oikeusperusta:** The 'Air Navigation and Transport Indemnities Act' of 19 December 2001, 'to make provision for the granting of indemnities to air navigation undertakings by the Minister for Public Enterprise and to make provision for matters related thereto'**Talousarvio:** Enimmäismäärä: 9 miljardia euroa**Tuen intensiteetti tai määrä:** Takuu**Kesto:** 1.1.2002–31.10.2002**Muita tietoja:** Uusi ilmoitus järjestelyn jatkosta tai muutoksista

Päätöksen koko teksti, josta on poistettu luottamukselliset tiedot, on saatavissa todistusvoimaisilla kielillä Internet-osoitteesta:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids**Päätöksen tekopäivä:** 9.7.2003**Jäsenvaltio:** Yhdistynyt kuningaskunta**Tuen numero:** NN 123/02**Nimike:** Ilmailualan vakuutusjärjestely**Tarkoitus:** Jatkuvan vakuutusturvan antaminen Yhdistyneen kuningaskunnan lentoyhtiöille ja palvelujen tarjoajille tiettyjen sotatilaan ja terroristi-iskuihin liittyvien riskien varalta Amerikan yhdysvalloissa 11. syyskuuta 2001 tapahtuneiden iskujen jälkeen**Oikeusperusta:** 'Relationship agreement' signed on 23 September 2001 between the Lords Commissioners of Her Majesty's Treasury, AON Limited Willis Faber Limited, Global Aerospace Underwriting Limited and Alnery No 2190 Limited**Kesto:** 1.1.2002–31.10.2002**Muita tietoja:** Niiden järjestelyjen jatkaminen, jotka komissio on hyväksynyt 23.10.2001 (NN 90/01) ja 26.2.2002 (NN 43/02). Tukijärjestelmän jatkamisesta tai muuttamisesta on tehtävä uusi ilmoitus

Päätöksen koko teksti, josta on poistettu luottamukselliset tiedot, on saatavissa todistusvoimaisilla kielillä Internet-osoitteesta:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids

EY:n perustamissopimuksen 87 ja 88 artiklan mukaisen valtiontuen hyväksyminen**Tapaukset, joita komissio ei vastusta**

(2003/C 206/11)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

Päätöksen tekopäivä: 9.7.2003**Jäsenvaltio:** Kreikka**Tuen numero:** NN 145/01**Nimike:** Lentoyhtiövakuutus**Tarkoitus:** Jatkuvan vakuutusturvan antaminen Kreikan lentoyhtiöille ja palvelujen tarjoajille tiettyjen sotatilaan ja terroristi-iskuihin liittyvien riskien varalta Amerikan yhdysvalloissa 11. syyskuuta 2001 tapahtuneiden iskujen jälkeen**Oikeusperusta:**

— Lain N:o 2892/2001 16 artikla

— Lain N:o 2956/2001 48 artikla

— Yhteinen päätös N:o 71009/7579, tehty 8.11.2001

— Yhteinen päätös N:o 79137/B462, tehty 19.12.2001

— Yhteinen päätös N:o 40172/4085, tehty 28.6.2002

— Lakiehdotuksen, jolla perustetaan ”Kreikan postisäästöpankki oy” -niminen rajoitetun vastuun pankkiyhtiö, 13 artikla, ja muut säännökset

Talousarvio: Valtiontakuu**Kesto:** 25.9.2001–31.10.2002**Muita tietoja:** Uusi ilmoitus järjestelyn jatkosta tai muutoksista

Päätöksen koko teksti, josta on poistettu luottamukselliset tiedot, on saatavissa todistusvoimaisilla kielillä Internet-osoitteesta:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids**Päätöksen tekopäivä:** 9.7.2003**Jäsenvaltio:** Ruotsi**Tuen numero:** NN 168/01**Nimike:** Ilmailualan takuujärjestelyn jatkaminen**Tarkoitus:** Jatkuvan vakuutusturvan antaminen Ruotsin lentoyhtiöille ja palvelujen tarjoajille tiettyjen sotatilaan ja terroristi-

iskuihin liittyvien riskien varalta Amerikan yhdysvalloissa 11. syyskuuta 2001 tapahtuneiden iskujen jälkeen

Oikeusperusta: Svenskt regeringsbeslut av den 27 september 2001 (beslut I 20)**Talousarvio:** Enimmäismäärä: 10 miljardia euroa**Tuen intensiteetti tai määrä:** Takuu**Kesto:** 25.10.2001–30.6.2002**Muita tietoja:** Uusi ilmoitus järjestelyn jatkosta tai muutoksista

Päätöksen koko teksti, josta on poistettu luottamukselliset tiedot, on saatavissa todistusvoimaisilla kielillä Internet-osoitteesta:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids**Päätöksen tekopäivä:** 9.7.2003**Jäsenvaltio:** Espanja**Tuen numero:** NN 169/01**Nimike:** Ilmailualalle myönnettävä takuujärjestelmä**Tarkoitus:** Tietty sotaan ja terrorismiin liittyvät riskit kattavan vakuutusturvan jatkaminen lentoyhtiöille ja palveluntarjoajille Espanjassa (Yhdysvalloissa 11. syyskuuta 2001 tehtyjen iskujen jälkeen)**Oikeusperusta:** Real Decreto Ley 14/2001 de 28 de septiembre, por el que se establece el régimen del reaseguro por cuenta del Estado de los riesgos de guerra y terrorismo que puedan afectar a la navegación aérea.

Acuerdos de Consejo de Ministros de 5 y 19 de noviembre por el que se amplía el régimen del reaseguro por cuenta del Estado de los riesgos de guerra y terrorismo que puedan afectar a la navegación aérea, regulado en el Real Decreto Ley 14/2001 de 28 de septiembre

Tuen intensiteetti tai määrä: Takuu**Kesto:** 23. marraskuuta 200–31. lokakuuta 2002**Muita tietoja:** Järjestelmän edelleen jatkamisesta tai muuttamisesta tehtävä ilmoitus

Päätöksen koko teksti, josta on poistettu luottamukselliset tiedot, on saatavissa todistusvoimaisilla kielillä Internet-osoitteesta:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids

Päätöksen tekopäivä: 9.7.2003

Jäsenvaltio: Tanska

Tuen numero: NN 171/01

Nimike: Ilmailualan takuujärjestelyn jatkaminen

Tarkoitus: Vakuutusturvan jatkaminen Tanskassa lentoliikenteen harjoittajille ja palvelujen tarjoajille tiettyjen sotaan ja terrorismin liittyvien riskien varalta Yhdysvalloissa 11. syyskuuta 2001 tehtyjen terrori-iskujen johdosta

Oikeusperusta: Aktstykke nr. 285 af 24. september 2001

Talousarvio: Enimmäismäärä: USD 1 miljardi

Tuen intensiteetti tai määrä: Takuu

Kesto: 25.11.2001–31.7.2002

Muita tietoja: Uusi ilmoitus, joka koskee järjestelyn jatkamista tai muuttamista

Päätöksen koko teksti, josta on poistettu luottamukselliset tiedot, on saatavissa todistusvoimaisilla kielillä Internet-osoitteesta:

http://europa.eu.int/comm/secretariat_general/sgb/state_aids

III

(Tiedotteita)

KOMISSIO

ILMOITUS EHDOTUSPYYNNÖISTÄ

CARDS 2003 Bosnia ja Hertsegovinaaan palauttamista koskeva yhtenäinen paluuhjelma**EuropeAid/117165/C/G/BA**

(2003/C 206/12)

Euroopan komissio pyytää ehdotuksia Bosnia ja Hertsegovinan hallituksen puolesta:

- a) asuntojen kunnostuksesta
- b) teknisen infrastruktuurin kunnostuksesta
- c) kestäväää kehitystä edistävästä toimenpiteistä
- d) paikallisen toimintakyvyn edistämisestä/kansalaisyhteiskunnasta

Bosnia ja Hertsegovinassa. Hankkeet täytyy toteuttaa seuraavilla painopistealueilla:

- Hanke 1: **SARAJEVO**/1,6 milj. euroa/**viite: IRP-1-SA**
Kunnat: Sarajevo (Novi Grad, Novo Sarajevo ja Centar)
- Hanke 2: **SARAJEVO**/2,1 milj. euroa/**viite: IRP-2-SA**
Kunnat: (Sarajevo-Ilidza, Gorazde, Visoko, Sarajevo-Stari Grad)
- Hanke 3: **ITÄ-BOSNIA**/2,1 milj. euroa/**viite: IRP-3-EB**
Kunnat: Srebrenica, Bratunac, Vlasenica, Zvornik
- Hanke 4: **LUOTEISOSA**/1,6 milj. euroa/**viite: IRP-4-NW**
Kunnat: Bihać, Sanski Most, Prijedor
- Hanke 5: **POHJOIS-BOSNIA**/1,6 milj. euroa/**viite: IRP-5-NB**
Kunnat: Teslić, Kotor Varoš, Gradiška

YHTEENSÄ: 9 milj. euroa

Hankkeita rahoitetaan Euroopan yhteisöjen CARDS-ohjelmasta 2003.

Yksityiskohtainen hakuopas (Guidelines for Applicants) on nähtävillä seuraavassa osoitteessa:

The Delegation of the European Commission to Bosnia and Herzegovina
Union Bank Building
Dubrovacka 6/II Floor
71 000 Sarajevo
Bosnia en Herzegovina
Contract and Finance Section – Procurement

sekä seuraavassa Internet-osoitteessa:

<http://europa.eu.int/comm/europeaid/cgi/frame12.pl>

Ehdotukset on jätettävä viimeistään **1. joulukuuta 2003 klo 16.00** (paikallista aikaa).

EHDOTUSPYYNTÖJÄ KOSKEVA ILMOITUS**Hätäsiirtolaisten auttaminen Kolumbiassa****EuropeAid/116879/C/G/CO**

(2003/C 206/13)

Euroopan komission Kolumbian ja Ecuadorin lähetystö pyytää ehdotuksia tuen ja avustusten antamiseksi Kolumbian hätäsiirtolaisille toimenpitein, joiden tavoitteena on:

- asuinseudultaan siirtymään joutuneiden henkilöiden omavaraisuus ja heidän sopeuttaminen takaisin sosiaalis-taloudellisiin rakenteisiin,
- kestävien tuotantoprosessien edistäminen (elintarvikevarmuus, maataloustuotanto, karjanhoito, kalanviljely, infrastruktuurien kehittäminen, mikroluotot, muut avustukset mikro- ja pienyrityksille),
- hätäsiirtolaiset vastaanottavien paikallisyhteisöjen ja paluualueiden auttaminen, jotta siirtolaisiin suhtauduttaisiin suopeasti ja he pystyisivät integroitumaan yhteiskuntaan,
- turvallisissa olosuhteissa tapahtuvan vapaaehtoisen paluun tukeminen,
- paikallisyhteisöjen sekä paikallisten toimielinten ja keskushallinnon vahvistaminen,
- yksityishenkilöille annettava tuki ja oikeusapu heidän omaisuutensa ja omistusoikeuksiensa palauttamiseksi,
- infrastruktuurin ja peruspalvelujen (asuminen, vesi, puhtaanapito, peruskoulutus, terveys ja hygienia sekä psykologinen ja sosiaalinen apu) parantaminen ja kunnostaminen.

Rahoitustuki myönnetään Kolumbialle ja erityisesti Antioquían ja Chocon provinssille, Atlantin puoleisille provinssille (Córdoba, Sucre, Bolívar, César ja Magdalena), lounais-Kolumbian provinssille (Nariño, Cauca ja Valle del Cauca) sekä Santanderin ja Pohjois-Santanderin provinssille Euroopan yhteisöjen ohjelmasta "Tuki Kolumbian hätäsiirtolaisille".

Ehdotuspyynnön koko teksti ja hakuopas ovat seuraavalla Europeaidin Internet-sivulla:

http://europa.eu.int/comm/europeaid/index_es.htm

ja seuraavalla lähetystön sivulla:

<http://www.delcol.cec.eu.int>

Hakuaika päättyy **2. joulukuuta 2003 klo 16.00** (Kolumbian aikaa).

Euroopan komission Kolumbian ja Ecuadorin lähetystö pidättää oikeuden peruuttaa tämä ehdotuspyyntö.

Euroopan komission julkaisema**EHDOTUSPYYNTÖ****tukipalveluihin keskittyviä, ehdokasmaiden vastaisilla Euroopan unionin rajaseuduilla toteutettavia mikroyrityksille tarkoitettuja alueellisia kumppanuustapahtumia varten**

(2003/C 206/14)

1. Julkaisuviite

ELARG/1/140503/SME/B53003.

EU:n ja ehdokasmaiden pk-yritysten, pääasiassa pienten ja mikroyritysten omistajien ja johtajien ja yksityisten elinkeinonharjoittajien välillä.

2. Ohjelma ja rahoituslähde

B 5 3003 (2003) – Laajentumisen vaikutusta koskevat valmistelutoimet Euroopan unionin rajaseutualueilla.

b) Maantieteellinen sijainti:

Toimet on toteutettava ainakin kahdella eri Euroopan unionin rajaseudulla seuraavasta luettelosta:

3. Toimien luonne, maantieteellinen alue ja hankkeiden kesto**a) Toimien luonne:**

Ohjelman tavoitteena on parantaa ehdokasmaiden vastaisilla EU:n rajaseuduilla sijaitsevien pienten ja keskisuurten yritysten, erityisesti mikroyritysten ja yksityisten elinkeinonharjoittajien, mahdollisuutta käyttää yritysten tukipalveluita ja helpottaa yritysten yhteistyötä alueiden ja valtakunnan rajojen yli.

Tämän tavoitteen saavuttamiseksi ohjelmasta tuetaan sellaisten pk-yrityksille tarkoitettujen alueellisten kumppanuustapahtumien järjestämistä ja toteuttamista, joilla

i) edistetään EU:n ja ehdokasmaiden pk-yritysten yhteistyötä ja yhteyksiä, jotta ne voisivat paremmin luoda kestäviä liikesuhteita, ja paikannetaan EU:n laajentumisprosessin myötä markkinoilla tarjoutuvia tilaisuuksia ja erikoistumismahdollisuuksia

ii) kannustetaan pk-yrityksiä, erityisesti pieniä ja mikroyrityksiä sekä yksityisiä elinkeinonharjoittajia käyttämään ja hyödyntämään tukipalveluita

iii) tukipalveluiden käyttö ja saatavuus keskitetään aloille, joihin laajentumisen vaikutukset todennäköisimmin kohdistuvat, kuten työvoimavaltaisiin palveluihin, joiden maantieteellinen kattavuus on suppea, yrityspalveluihin, teollisuuteen, rakennusallalle, matkailuun, liikenteeseen ja viestintään sekä tukku- ja vähittäiskauppaan

iv) edistetään rahoitukseen, markkinointiin ja myyntiin liittyviä tukipalveluita, jotta pk-yritykset, erityisesti pienten ja mikroyritysten omistajat ja johtajat sekä yksityiset elinkeinonharjoittajat pystyisivät hyödyntämään laajentumisen yhteydessä markkinoilla tarjoutuvia mahdollisuuksia

v) tuetaan lainsäädäntöä, erityisesti lakisääteisiä ympäristöön liittyviä veloitteita koskevan tiedon tarjoamista ja paikannetaan yhteistyömahdollisuuksia

— Suomi: Etelä-Suomi, Uusimaa

— Italia: Friuli-Venezia Giulia, Veneto

— Kreikka: Anatoliki Makedoni-Thraki, Kentriki Makedonia, Kriti, Notio Aigaio, Voreio Aigaio

— Itävalta: Burgenland, Kärnten, Niederösterreich, Oberösterreich, Steiermark, Wien

— Saksa: Berliini, Brandenburg, Chemnitz, Dresden, Mecklenburg-Vorpommern, Niederbayern, Oberfranken, Oberpfalz.

c) Hankkeen vähimmäiskesto: 12 kuukautta.

Hankkeen enimmäiskesto: 24 kuukautta.

Lisätietoja on kohdassa 12 mainitussa hakuoppaassa.

4. Tähän ehdotuspyyntöön käytettävissä oleva kokonaisrahoitus

6 miljoonaa euroa.

5. Avustuksen enimmäis- ja vähimmäismäärä

a) Hankkeen vähimmäisavustus: 600 000 euroa.

b) Hankkeen enimmäisavustus: 1 000 000 euroa.

c) Yhteisön rahoituksen enimmäisosuus hankkeen kuluista: 75 %.

6. Myönnettävien avustusten enimmäislukumäärä

10.

7. Tukikelpoiset hakijat

Pieniä ja mikroyrityksiä sekä yksityisiä elinkeinonharjoittajia edustavat järjestöt, alakohtaiset järjestöt ja liitot sekä EU:n jäsenvaltiossa sijaitsevat yritystoiminnan tukipalveluiden tarjoajat.

8. **Valintaprosessin tulosten alustava ilmoitusajankohta**
Tammikuu 2004.
9. **Myöntämisperusteet**
Tiedot löytyvät kohdassa 12 mainitun hakuoppaan kohdasta II. 2.3.
10. **Hakulomake ja toimitettavat tiedot**
Hakemukset on jätettävä kohdassa 12 mainitun hakuoppaan liitteenä olevaa **vakiomuotoista hakulomaketta** käyttäen. Lomakkeen muotoa ja ohjeita on noudatettava tarkasti. Jokaisesta hakemuksesta on jätettävä **yksi allekirjoitettu alkuperäiskappale** sekä **kolme jäljennöstä**.
11. **Hakemusten määräaika**
10. marraskuuta 2003 klo 16.00 Keski-Euroopan aikaa.
Hakemukset on toimitettava suljetussa kirjekuoressa kirjatuna kirjeenä, kuriiripalvelun välityksellä tai henkilökohtaisesti hakuoppaan kohdassa 2.2.2 mainittuun osoitteeseen.
12. **Lisätietoja**
Ehdotuspyyntöä koskevia lisätietoja löytyy hakuoppaasta ("Guidelines for Applicants"), joka julkaistaan yhdessä tämän ilmoituksen kanssa laajentumisasioiden pääosaston www-sivuilla osoitteessa:
<http://europa.eu.int/comm/enlargement/borderregions/index.htm>
Tätä ehdotuspyyntöä koskevat kysymykset (joissa on mainittava tämän ehdotuspyynnön kohdassa 1 ilmoitettu julkaisuviite) on lähetettävä sähköpostitse osoitteeseen
elarg-sme@cec.eu.int
- Kirjekuoreen on merkittävä ehdotuspyyntöä koskevan julkaisuilmoituksen viitenumero, hakijan täydellinen nimi ja osoite, sekä maininta "Ei saa avata ennen tarjousten avaamiskokousta" ("Not to be opened before the opening session").
Hankintaviranomaiselle tämän määräajan jälkeen saa-puneita kirjattuja hakemuksia, joiden postileima on määrääkää myöhäisempi, ei oteta huomioon.

Euroopan komission julkaisema

EHDOTUSPYYNTÖ

ehdokasmaiden vastaisilla Euroopan unionin rajaseuduilla toteutettavia, heikoimmassa asemassa oleville työntekijäryhmille tarkoitettuja ammattitaidon parantamiseen tähtäviä hankkeita varten

(2003/C 206/15)

1. **Julkaisuviite**
ELARG/2/140503/EMP/B53003
2. **Ohjelma ja rahoituslähde**
B 5 3003 (2003) – Laajentumisen vaikutusta koskevat valmistelutoimet Euroopan unionin rajaseutualueilla.
3. **Toimien luonne, maantieteellinen alue ja hankkeiden kesto**
- a) *Toimien luonne:*
Ohjelman tavoitteena on kouluttaa työntekijöitä sekä lisätä heidän ammattitaitoaan ja ammattien välistä ja alueellista liikkuvuuttaan. Kohteena ovat työntekijät, erityisesti heikoimmassa asemassa olevat ryhmät, kuten kouluttamattomat työntekijät, jotka työskentelevät tai joilla voisi olla mahdollisuus työskennellä pienissä ja keskisuurissa yrityksissä aloilla, joihin laajentumisella on vaikutusta.
Tämän tavoitteen saavuttamiseksi ohjelmasta tuetaan sellaisten ammattitaidon parantamiseen tähtävien ohjelmien järjestämistä ja toteuttamista, joissa
- i) keskitytään heikoimmassa asemassa oleviin ryhmiin, erityisesti kouluttamattomiin työntekijöihin
- ii) keskitytään ammattien väliseen liikkuvuuteen aloilla, joihin laajentumisella on erityisesti vaikutusta, erityisesti työvoimavaltaisilla aloilla
- iii) tuetaan merkittäviä aloja, joilla alueet pystyvät hankkimaan kilpailuetua ja luomaan uusia työllisyysmahdollisuuksia, esimerkiksi ympäristönsuojelun alaa
- iv) luodaan yhteyksiä oppilaitosten ja liike-elämän välille.
- b) *Maantieteellinen sijainti:*
Toimet on toteutettava ainakin kolmella eri Euroopan unionin rajaseudulla seuraavasta luettelosta:
- Suomi: Etelä-Suomi, Uusimaa

- Italia: Friuli-Venezia Giulia, Veneto
- Kreikka: Anatoliki Makedoni-Thraki, Kentriki Makedonia, Kriti, Notio Aigaiio, Voreio Aigaiio
- Itävalta: Burgenland, Kärnten, Niederösterreich, Oberösterreich, Steiermark, Wien
- Saksa: Berliini, Brandenburg, Chemnitz, Dresden, Mecklenburg-Vorpommern, Niederbayern, Oberfranken, Oberpfalz.

c) Hankkeen vähimmäiskesto: 12 kuukautta.

Hankkeen enimmäiskesto: 24 kuukautta.

Lisätietoja on kohdassa 12 mainitussa hakuoppaassa.

4. Tähän ehdotuspyyntöön käytettävissä oleva kokonaisrahoitus

5 miljoonaa euroa.

5. Avustuksen enimmäis- ja vähimmäismäärä

a) Hankkeen vähimmäisavustus: 500 000 euroa.

b) Hankkeen enimmäisavustus: 1 000 000 euroa.

c) Yhteisön rahoituksen enimmäisosuus hankkeen kuluista: 75 %.

6. Myönnettävien avustusten enimmäislukumäärä

10.

7. Tukikelpoiset hakijat

EU:n jäsenvaltiossa toimivat työmarkkinaosapuolet, oppilaitokset, ammatilliset koulutuskeskukset sekä yliopistot.

8. Valintaprosessin tulosten alustava ilmoitusajankohta

Tammikuu 2004.

9. Myöntämisperusteet

Tiedot löytyvät kohdassa 12 mainitun hakuoppaan kohdasta II. 2.3.

10. Hakulomake ja toimitettavat tiedot

Hakemukset on jätettävä kohdassa 12 mainitun hakuoppaan liitteenä olevaa **vakiomuotoista hakulomaketta** käyttäen. Lomakkeen muotoa ja ohjeita on noudatettava tarkasti. Jokaisesta hakemuksesta on jätettävä **yksi allekirjoitettu alkuperäiskappale** sekä **kolme jäljennöstä**.

11. Hakemusten määräaika

10. marraskuuta 2003 klo 16.00 Keski-Euroopan aikaa.

Hakemukset on toimitettava suljetussa kirjekuoressa kirjatuna kirjeenä, kuriiripalvelun välityksellä tai henkilökohtaisesti hakuoppaan kohdassa 2.2.2 mainittuun osoitteeseen.

Kirjekuoreen on merkittävä ehdotuspyyntöä koskevan julkaisuilmoituksen viitenumero, hakijan täydellinen nimi ja osoite, sekä maininta "Ei saa avata ennen tarjousten avaamiskokousta" ("Not to be opened before the opening session").

Hankintaviranomaiselle tämän määräajan jälkeen saa-puneita kirjattuja hakemuksia, joiden postileima on määrääkää myöhäisempi, ei oteta huomioon.

12. Lisätietoja

Ehdotuspyyntöä koskevia lisätietoja löytyy hakuoppaasta ("Guidelines for Applicants"), joka julkaistaan yhdessä tämän ilmoituksen kanssa laajentumisasioiden pääosaston www-sivuilla osoitteessa:

<http://europa.eu.int/comm/enlargement/borderregions/index.htm>

Tätä ehdotuspyyntöä koskevat kysymykset (joissa on mainittava tämän ehdotuspyynnön kohdassa 1 ilmoitettu julkaisuviite) on lähetettävä sähköpostitse osoitteeseen

elarg-empl@cec.eu.int

Euroopan komission julkaisema

EHDOTUSPYYNTÖ

ehdokasmaiden vastaisilla Euroopan unionin rajaseuduilla toteutettavia paikallis- ja alueviranomais-
ten rajatylittäviä hankkeita varten

(2003/C 206/16)

1. Julkaisuviite

ELARG/3/140503/ADM/B53003

— Saksa: Berliini, Brandenburg, Chemnitz, Dresden, Mecklenburg-Vorpommern, Niederbayern, Oberfranken, Oberpfalz

2. Ohjelma ja rahoituslähde

B 5 3003 (2003) – Laajentumisen vaikutusta koskevat valmistelutoimet Euroopan unionin rajaseutualueilla

c) Hankkeen vähimmäiskesto: 12 kuukautta

Hankkeen enimmäiskesto: 24 kuukautta

3. Toimien luonne, maantieteellinen alue ja hankkeiden kesto

a) Toimien luonne:

Ohjelman tavoitteena on parantaa paikallis- ja alueviranomaisten kykyä kehittää ja pitää yllä kestäviä rajatylittäviä verkostoja nuorisoasioiden, kulttuurin, terveysasioiden, sosiaaliasioiden, ympäristön- ja väestönsuojelun, energia-asioiden, liikenteen ja kuluttajansuojan aloilla, myös niiden kykyä järjestää kansalaisten keskinäistä toimintaa (eli paikallisyhteisöjen tai asuinalueiden toimia) näillä aloilla

Tämän tavoitteen saavuttamiseksi ohjelmasta tuetaan sellaisten hankkeiden kehittämistä, joissa

1. paikallis- ja alueviranomaisia ja niiden henkilöstöä autetaan hankkimaan rajatylittävien rakenteiden kehittämässä ja toteuttamisessa tarvittavia taitoja,
2. vakiinnutetaan yhteyksiä ja tuetaan kestävien rajatylittävien rakenteiden luomista ehdokasmaiden kuntien ja alueviranomaisten kanssa erilaisilla määritellyillä aloilla,
3. edistetään kulttuurien välistä yhteisymmärrystä rajaseuduilla toteuttamalla kansalaisten keskinäistä toimintaa.

b) Maantieteellinen sijainti:

Toimet on toteutettava ainakin kahdella eri Euroopan unionin rajaseudulla seuraavasta luettelosta:

- Suomi: Etelä-Suomi, Uusimaa
- Italia: Friuli-Venezia Giulia, Veneto
- Kreikka: Anatoliki Makedoni-Thraki, Kentriki Makedonia, Kriti, Notio Aigaiο, Voreio Aigaiο
- Itävalta: Burgenland, Kärnten, Niederösterreich, Oberösterreich, Steiermark, Wien

Lisätietoja on kohdassa 12 mainitussa hakuoppaassa.

4. Tähän ehdotuspyyntöön käytettävissä oleva kokonaisrahoitus

4,64 miljoonaa euroa

5. Avustuksen enimmäis- ja vähimmäismäärä

a) Hankkeen vähimmäisavustus: 300 000 euroa

b) Hankkeen enimmäisavustus: 750 000 euroa

c) Yhteisön rahoituksen enimmäisosuus hankkeen kuluista: 75 %

6. Myönnettävien avustusten enimmäislukumäärä

15.

7. Tukikelpoiset hakijat

EU:n jäsenvaltiossa sijaitsevat paikallisviranomaiset tai paikallishallinnon yksiköt, alueviranomaiset tai aluehallinnon yksiköt, kunnat tai kuntayhtymät

8. Valintaprosessin tulosten alustava ilmoitusajankohta

Tammikuu 2004.

9. Myöntämisperusteet

Tiedot löytyvät kohdassa 12 mainitun hakuoppaan kohdasta II. 2.3

10. Hakulomake ja toimitettavat tiedot

Hakemukset on jätettävä kohdassa 12 mainitun hakuoppaan liitteenä olevaa **vakiomuotoista hakulomaketta** käyttäen. Lomakkeen muotoa ja ohjeita on noudatettava tarkasti. Jokaisesta hakemuksesta on jätettävä **yksi allekirjoitettu alkuperäiskappale** sekä **kolme jäljennöstä**.

11. Hakemusten määräaika

10. marraskuuta 2003 klo 16.00 Keski-Euroopan aikaa

Hakemukset on toimitettava suljetussa kirjekuoressa kirjatuna kirjeenä, kuriiripalvelun välityksellä tai henkilökohtaisesti hakuoppaan kohdassa 2.2.2 mainittuun osoitteeseen.

Kirjekuoreen on merkittävä ehdotuspyyntöä koskevan julkaisuilmoituksen viitenumero, hakijan täydellinen nimi ja osoite, sekä maininta "Ei saa avata ennen tarjousten avaamiskokousta" ("Not to be opened before the opening session").

Hankintaviranomaiselle tämän määräajan jälkeen saa-puneita kirjattuja hakemuksia, joiden postileima on määrääkää myöhäisempi, ei oteta huomioon

12. Lisätietoja

Ehdotuspyyntöä koskevia lisätietoja löytyy hakuoppaasta ("Guidelines for Applicants"), joka julkaistaan yhdessä tämän ilmoituksen kanssa laajentumisasioiden pääosaston www-sivuilla osoitteessa:

<http://europa.eu.int/comm/enlargement/borderregions/index.htm>

Tätä ehdotuspyyntöä koskevat kysymykset (joissa on mainittava tämän ehdotuspyynnön kohdassa 1 ilmoitettu julkaisuviite) on lähetettävä sähköpostitse osoitteeseen

elarg-admin@cec.eu.int

Euroopan komission julkaisema

EHDOTUSPYYNTÖ

EU:n laajentumisen yhteydessä toteutettavia pk-yritysten välisiä yleiseurooppalaisia yhteistyöhankkeita varten

(2003/C 206/17)

1. Julkaisuviite

ELARG/4/140503/SME/B5514.

2. Ohjelma ja rahoituslähde

B 5-514 Pk-yritysten laajentumisohjelma: Kokeilutoiminta "EU:n laajentumisen yhteydessä toteutettavat pk-yritysten väliset yleiseurooppalaiset yhteistyöhankkeet".

3. Toimien luonne, maantieteellinen alue ja hankkeiden kesto

a) Toimien luonne:

Ohjelman yleistavoitteena on rahoittaa toimintaa, jossa hyödynnetään laajentumisen myötä avautuvia uusia liiketoimintamahdollisuuksia kehittämällä EU:n jäsenvaltioiden (EU 15) sekä liittymässä olevien maiden ja ehdokasmaiden pk-yritysten välistä yhteistyötä liiketoiminnan alalla. Pyrkimyksenä on auttaa EU:n pk-yrityksiä valmistautumaan unionin laajentumiseen ja liittymässä olevien maiden ja ehdokasmaiden pk-yrityksiä valmistautumaan sisämarkkinoihin.

Tavoitteen saavuttamiseksi kokeilutoiminnassa tuetaan pk-yritysten välisten yleiseurooppalaisten yhteistyöhankkeiden organisointia ja toteuttamista EU:n laajentumisen yhteydessä muun muassa järjestämällä tilaisuuksia yhteistyökumppaneiden etsimiseen sekä täydentävää toimintaa, joilla:

- i) edistetään rajat ylittävää yhteistyötä pk-yritysten välillä yhteisten kauppaintressien löytämiseksi ja laajentumisen myötä markkinoilla avautuvien uusien mahdollisuuksien hyödyntämiseksi,

jentumisen myötä markkinoilla avautuvien uusien mahdollisuuksien hyödyntämiseksi,

- ii) helpotetaan kauppasuhteiden ja tuotannonalojen välisten yhteyksien syntymistä ensisijaisesti pk-yritysten välille,

- iii) lisätään pk-yritysten ja talouden alojen kilpailukykyä ja kansainvälisiä yhteyksiä laajentumisen tarjoamien mahdollisuuksien hyödyntämiseksi mahdollisimman tehokkaasti,

- iv) edistetään pk-yritysten välisen yhteistyön ulottamista pidemmälle valmistavan koulutuksen ja jatkuvan verkostoitumisen avulla "tekemällä oppimisen" periaatetta noudattaen. Pyrkimyksenä on muodostaa strategisia ja kestäviä kumppanuuksia tulevia liikesuhteita varten.

b) Maantieteellinen sijainti:

Tukea myönnetään EU:n jäsenvaltioiden, liittymässä olevien maiden, ehdokasmaiden ja EFTA/ETA-maiden pk-yritysten väliseen yhteistyöhön, johon voivat osallistua myös tulevan laajentuneen Euroopan unionin naapurimaiden pk-yritykset. Tarkoituksena on tukea pk-yritysten välisten yleiseurooppalaisten yhteistyöhankkeiden organisointia ja toteutusta EU:n laajentumisen yhteydessä.

Kaupalliseen yhteistyöhön liittyvät tapahtumat on järjestettävä Euroopan unionin (EU 15) alueella. Täydentävää toimintaa voidaan kuitenkin järjestää myös EU 15 -alueen ulkopuolella, jos tämän arvioidaan lisäävän pk-yritysten välisten yleiseurooppalaisten yhteistyöhankkeiden yleisiä onnistumismahdollisuuksia.

- c) Hankkeen vähimmäiskesto: 12 kuukautta.
Hankkeen enimmäiskesto: 24 kuukautta.
Lisätietoja on kohdassa 12 mainitussa hakuoppaassa.
4. **Tähän ehdotuspyyntöön käytettävissä oleva kokonaisrahoitus**
6 miljoonaa euroa.
5. **Avustuksen enimmäis- ja vähimmäismäärä**
a) Avustuksen vähimmäismäärä hanketta kohti: 700 000 euroa.
b) Avustuksen enimmäismäärä hanketta kohti: 1,2 miljoonaa euroa.
c) Yhteisön rahoituksen enimmäisosuus hankkeen kuluista: 75 %.
6. **Myönnettävien avustusten enimmäislukumäärä**
Myönnettävien avustusten enimmäislukumäärä on 8.
7. **Tukikelpoiset hakijat**
EU:n jäsenvaltioissa (EU 15) toimiva yritysten tukiorganisaatio.
8. **Valintaprosessin tulosten alustava ilmoitusajankohta**
Tammikuu 2004.
9. **Myöntämisperusteet**
Tiedot löytyvät kohdassa 12 mainitun hakuoppaan kohdasta II. 2.3.
10. **Hakulomake ja toimitettavat tiedot**
Hakemukset on jätettävä kohdassa 12 mainitun hakuoppaan mukana toimitettua **vakiomuotoista hakemuslomaketta**

käyttäen. Lomakkeen muotoa ja ohjeita on noudatettava tarkasti. Jokaisesta hakemuksesta on jätettävä **yksi allekirjoitettu alkuperäiskappale ja kolme jäljennöstä.**

11. Hakemusten määräaika

10. marraskuuta 2003 klo 16.00 Keski-Euroopan aikaa.

Hakemukset on toimitettava suljetussa kirjekuoressa kirjattuna kirjeenä, kuriiripalvelun välityksellä tai henkilökohtaisesti hakuoppaan kohdassa 2.2.2 mainittuun osoitteeseen.

Kirjekuoreen on merkittävä ehdotuspyyntöä koskevan julkaisuilmoituksen viitenumero, hakijan täydellinen nimi ja osoite, sekä maininta "Ei saa avata ennen tarjousten avaamiskokousta" ("Not to be opened before the opening session").

Hankintaviranomaisen tämän määräajan jälkeen vastaanottamia hakemuksia tai kirjattuna kirjeenä lähetettyjä hakemuksia, joiden postileiman päivämäärä on määräajan jälkeen, ei oteta huomioon.

12. Lisätietoja

Ehdotuspyyntöä koskevia lisätietoja löytyy hakuoppaasta ("Guidelines for Applicants"), joka julkaistaan yhdessä tämän ilmoituksen kanssa laajentumisasioiden pääosaston verkkosivuilla osoitteessa:

<http://europa.eu.int/comm/enlargement/borderregions/index.htm>

Tätä ehdotuspyyntöä koskevat kysymykset on lähetettävä sähköpostitse (tämän ehdotuspyynnön kohdassa 1 ilmoitettu julkaisuviite on mainittava) osoitteeseen

elarg-sme@cec.eu.int