

Euroopan unionin virallinen lehti

C 361



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

56. vuosikerta
11. joulukuuta 2013

<u>Ilmoitusnumero</u>	Sisältö	Sivu
II <i>Tiedonannot</i>		
EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT		
Euroopan komissio		
2013/C 361/01	SEUT-sopimuksen 107 ja 108 artiklan mukaisen valtiontuen hyväksyminen – Tapaukset, joita komissio ei vastusta ⁽¹⁾	1
III <i>Valmistavat säädökset</i>		
JÄSENVALTIOIDEN ALOITTEET		
2013/C 361/02	Belgian, Bulgarian, Tšekin, Saksan, Viron, Kreikan, Espanjan, Ranskan, Kroatian, Italian, Kyproksen, Latvian, Liettuan, Luxemburgin, Unkarin, Maltan, Alankomaiden, Itävallan, Puolan, Portugalin, Romanian, Slovenian, Slovakian, Suomen ja Ruotsin aloite Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen antamiseksi Euroopan poliisiakatemia (CEPOL) perustamisesta tehdyn päätöksen 2005/681/YOS muuttamisesta	4

FI

Hinta:
3 EUR

(¹) ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

(jatkuu kääntöpuolella)

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2013/C 361/03	Euron kurssi	6
---------------	--------------------	---

V Ilmoitukset

HALLINNOLLISET MENETTELYT

Euroopan komissio

2013/C 361/04	Ehdotuspyyntö, jonka perusteella myönnetään apurahoja Euroopan laajuisen liikenneverkon (TEN-T) vuoden 2013 työohjelmasta vuosina 2007–2013 (Komission päätös C(2013) 1029, sellaisena kuin se on muutettuna komission päätöksellä C(2013) 8744)	7
2013/C 361/05	Ehdotuspyynnöt, joiden perusteella myönnetään apurahoja vuotta 2013 koskevasta Euroopan laajuisen liikenneverkon (TEN-T) monivuotisesta työohjelmasta vuosina 2007–2013 (Komission päätös C(2013) 1675, sellaisena kuin se on muutettuna komission päätöksellä C(2013) 8755)	8
2013/C 361/06	Tutkimuksen ja innovoinnin puiteohjelman ”Horisontti 2020” (2014–2020) ja ”Horisontti 2020” -ohjelmaa täydentävän Euroopan atomienergiayhteisön tutkimus- ja koulutustoimintaa koskevan puiteohjelman (2014–2018) työohjelmien 2014–2015 mukaiset pyynnöt esittää ehdotuksia ja niihin liittyviä toimia	9

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2013/C 361/07	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen	10
2013/C 361/08	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen	13

II

(Tiedonannot)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

SEUT-sopimuksen 107 ja 108 artiklan mukaisen valtiontuen hyväksyminen

Tapaukset, joita komissio ei vastusta

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2013/C 361/01)

Päätöksen tekopäivä	6.11.2013
Valtiontuen viitenumero	SA.32712 (11/N)
Jäsenvaltio	Espanja
Alue	Galicia
Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	Ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal ocurrido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que hubiesen afectado a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Oikeusperusta	Orden de 13 de enero de 2011, por la que se regulan las bases para la concesión de ayudas dirigidas a compensar los daños causados por el temporal acaecido en Galicia los días 8 y 9 de noviembre de 2010, que afectasen a embarcaciones con puerto base en Galicia y a artes y aparejos calados o depositados en puertos de la Comunidad Autónoma.
Toimenpidetyyppi	Tukijärjestelmä
Tarkoitus	Kalastusalan yritysten Galician alueella kärsimien vahinkojen korvaaminen. Vahingot aiheutti Galician rannikolla 8. ja 9. marraskuuta 2010 riehunut Becky-myrsky.
Tuen muoto	Suora avustus
Talousarvio	0,06 miljoonaa euroa
Tuen intensiteetti	100 %
Kesto	—
Toimiala	A301 – Kalastus
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	Consejera del Mar Calle San Caetano s/n, bloque 5, 2ª planta 15781 Santiago de Compostela (A Coruña) ESPAÑA
Muita tietoja	—

Päätöksen teksti (ilman luottamuksellisia tietoja) on julkaistu todistusvoimaisella kielellä / todistusvoimaisilla kielillä seuraavalla internetsivulla:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Päätöksen tekopäivä	6.11.2013
Valtiontuen viitenumero	SA.33346 (13/NN)
Jäsenvaltio	Alankomaat
Alue	—
Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	Onderwijsprojecten kleinhandel
Oikeusperusta	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Toimenpidetyyppi	Tukijärjestelmä
Tarkoitus	Toimenpiteen tarkoituksena on maksaa osa kalan vähittäismyyntialan tiedotus- ja koulutusohjelmien kustannuksista.
Tuen muoto	Suora avustus
Talousarvio	Perittävästä maksusta saatavat vuotuiset tulot vaihtelevat riippuen seuraavista seikoista: — sovellettu määrä, joka voi vaihdella nolasta vahvistettuun enimmäismäärään; — myyntipisteiden ja toimijoiden määrä, joka voi vaihdella; ja — kalan vähittäismyyntialaa hyödyttävien toimien vuotuinen talousarvio. Budjetoitujen tulojen taso perustuu arvioon kyseisenä vuonna toteutettavista toimista. Maksun enimmäismäärä on nykyisin 49,92 euroa kutakin vähittäismyymälää/myyntipistettä kohden.
Tuen intensiteetti	Maksusta saatava tuotto vaihtelee vuosittain ja riippuu sovelletusta määrästä. Sen vuoksi tuen intensiteetti vaihtelee. Sovelletusta määrästä riippuen se voi vaihdella 0 prosentista enimmäismäärään eli 100 prosenttiin.
Kesto	Tukijärjestelmä päättyy 2. elokuuta 2022.
Toimiala	Merikalastus
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND
Muita tietoja	—

Päätöksen teksti (ilman luottamuksellisia tietoja) on julkaistu todistusvoimaisella kielellä / todistusvoimaisilla kielillä seuraavalla internetsivulla:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

Päätöksen tekopäivä	6.11.2013
Valtiontuen viitenumero	SA.33347 (13/NN)
Jäsenvaltio	Alankomaat
Alue	—
Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	Onderwijsprojecten aanvoersector
Oikeusperusta	Bestemmingsheffingsverordening conform artikel 7 van het Instellingsbesluit Productschap Vis (Staatsblad 2003, nummer 253) gebaseerd op artikel 126, eerste lid, van de Wet op de bedrijfsorganisatie (wet van 27 januari 1950 gepubliceerd in Staatsblad K 22, laatste wijziging is met ingang van 1 januari 2011 in werking getreden welke is gepubliceerd in Staatsblad 2010, 840).
Toimenpidetyyppi	Tukijärjestelmä
Tarkoitus	Toimenpiteen tarkoituksena on maksaa osa kalantarjonta-alan koulutus- ja tiedotusohjelmien kustannuksista.
Tuen muoto	Suora avustus
Talousarvio	Perittävästä maksusta saatavat vuotuiset tulot vaihtelevat riippuen seuraavista seikoista: — yksi tuhannesosa toimitetun kalan arvosta; — 0,03 euroa toimitetulta simpukkatonnilta; ja — 0,10 euroa kilolta toimitettuja kuorimattomia katkarapuja ja 0,30 euroa kilolta toimitettuja kuorittuja katkarapuja.
Tuen intensiteetti	Yksittäiseltä toimittajalta perittävän vuotuisen maksun enimmäismäärä riippuu toimitetun kalan määrästä.
Kesto	Tukijärjestelmä päättyy 26. syyskuuta 2022.
Toimiala	Merikalastus
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	Productschap Vis Postbus 72 2280 AB Rijkswijk NEDERLAND
Muita tietoja	—

Päätöksen teksti (ilman luottamuksellisia tietoja) on julkaistu todistusvoimaisella kielellä / todistusvoimaisilla kielillä seuraavalla internetsivulla:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>

III

(Valmistavat säädökset)

JÄSENVALTIOIDEN ALOITTEET

Belgian, Bulgarian, Tšekin, Saksan, Viron, Kreikan, Espanjan, Ranskan, Kroatian, Italian, Kyproksen, Latvian, Liettuan, Luxemburgin, Unkarin, Maltaan, Alankomaiden, Itävallan, Puolan, Portugalin, Romanian, Slovenian, Slovakian, Suomen ja Ruotsin aloite Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen antamiseksi Euroopan poliisiakatemia (CEPOL) perustamisesta tehdyn päätöksen 2005/681/YOS muuttamisesta

(2013/C 361/02)

EUROOPAN PARLAMENTTI JA EUROOPAN UNIONIN NEUVOSTO,
jotka

ottavat huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen ja erityisesti sen 87 artiklan 2 kohdan b alakohdan,

ottavat huomioon Belgian, Bulgarian, Tšekin, Saksan, Viron, Kreikan, Espanjan, Ranskan, Kroatian, Italian, Kyproksen, Latvian, Liettuan, Luxemburgin, Unkarin, Maltaan, Alankomaiden, Itävallan, Puolan, Portugalin, Romanian, Slovenian, Slovakian, Suomen ja Ruotsin aloitteen ⁽¹⁾,

sen jälkeen kun esitys lainsäätämisyksessä hyväksyttäväksi säädökseksi on toimitettu kansallisille parlamenteille,

noudattavat tavallista lainsäätämisyksitystä,

sekä katsovat seuraavaa:

- (1) Euroopan poliisiakatemia (CEPOL) perustamisesta tehdyn neuvoston päätöksen 2005/681/YOS 4 artiklan mukaisesti CEPOLin kotipaikka on Bramshill Yhdistyneessä kuningaskunnassa.
- (2) Yhdistynyt kuningaskunta ilmoitti CEPOLille 12. joulukuuta 2012 ja 8. helmikuuta 2013 päivätyillä kirjeillä, ettei se enää halua tarjota tälle toimipaikkaa alueellaan. CEPOLin lisäksi Bramshillissä sijaitsee myös poliisivoimien kehittämistä vastaavan viraston (*National Policing Improvement Agency*) kansallinen poliisikoulutuskeskus, jonka Yhdistynyt kuningaskunta päätti korvata uudella, muualle sijoitettavalla poliisiakatemialla (*College of Policing*). Yhdistynyt kuningaskunta on sen vuoksi päättänyt

sulkea Bramshillin kansallisen poliisikoulutuskeskuksen ja myydä sen, koska sen kustannukset ovat korkeat eikä keskuksen hallinnoimiseksi ole löytynyt vaihtoehtoisia liiketoimintamalleja.

- (3) Tämän tilanteen vuoksi jäsenvaltioiden hallitusten edustajat sopivat 8. lokakuuta 2013 yhteisesti CEPOLin kotipaikkaa koskevista järjestelyistä, joiden mukaan CEPOL toimipaikaksi tulee Budapest heti, kun se muuttaa Bramshillistä. Tämä sopimus olisi sisällytettävä neuvoston päätökseen 2005/681/YOS.
- (4) Euroopan unionista tehtyyn sopimukseen ja Euroopan unionin toiminnasta tehtyyn sopimukseen liitettyssä, Yhdistyneen kuningaskunnan ja Irlannin asemasta vapauden, turvallisuuden ja oikeuden alueen osalta tehdyssä pöytäkirjassa N:o 21 olevan 1 ja 2 artiklan mukaisesti nämä jäsenvaltiot eivät osallistu tämän asetuksen hyväksymiseen, asetus ei sido näitä jäsenvaltioita eikä sitä sovelleta niihin jäsenvaltioihin, sanotun kuitenkaan rajoittamatta mainitun pöytäkirjan 4 artiklan soveltamista.

TAI

- (5) Euroopan unionista tehtyyn sopimukseen ja Euroopan unionin toiminnasta tehtyyn sopimukseen liitettyssä, Yhdistyneen kuningaskunnan ja Irlannin asemasta vapauden, turvallisuuden ja oikeuden alueen osalta tehdyssä pöytäkirjassa N:o 21 olevan 3 artiklan mukaisesti nämä jäsenvaltiot ovat ilmoittaneet haluavansa osallistua tämän asetuksen hyväksymiseen ja soveltamiseen.
- (6) Euroopan unionista tehtyyn sopimukseen ja Euroopan unionin toiminnasta tehtyyn sopimukseen liitettyssä, Tanskan asemasta tehdyssä pöytäkirjassa N:o 22 olevan 1 ja 2 artiklan mukaisesti Tanska ei osallistu tämän asetuksen hyväksymiseen, asetus ei sido Tanskaa eikä sitä sovelleta Tanskaan,

⁽¹⁾ EUVL C [...], [...], s. [...].

OVAT HYVÄKSYNEET TÄMÄN ASETUKSEN:

2 artikla

1 artikla

Tämä asetus tulee voimaan päivänä, jona se julkaistaan *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Muutetaan neuvoston päätös 2005/681/YOS seuraavasti:

Muutetaan 4 artikla seuraavasti:

”CEPOLin kotipaikka on Budapest Unkarissa.”

Sitä sovelletaan [...] päivästä [...] kuuta 2014.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan jäsenvaltioissa perussopimusten mukaisesti.

Tehty ..., ...

Euroopan parlamentin puolesta

Puhemies

...

Neuvoston puolesta

Puheenjohtaja

...

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

10. joulukuuta 2013

(2013/C 361/03)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi		
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,3750	AUD	Australian dollaria	1,5039
JPY	Japanin jeniä	141,35	CAD	Kanadan dollaria	1,4604
DKK	Tanskan kruunua	7,4604	HKD	Hongkongin dollaria	10,6605
GBP	Englannin punttaa	0,83645	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,6529
SEK	Ruotsin kruunua	8,9897	SGD	Singaporen dollaria	1,7181
CHF	Sveitsin frangia	1,2214	KRW	Etelä-Korean wonia	1 444,26
ISK	Islannin kruunua		ZAR	Etelä-Afrikan randia	14,1808
NOK	Norjan kruunua	8,4015	CNY	Kiinan juan renminbiä	8,3486
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	HRK	Kroatian kunaa	7,6425
CZK	Tšekin korunaa	27,453	IDR	Indonesian rupiaa	16 371,02
HUF	Unkarin forinttia	300,79	MYR	Malesian ringgitiä	4,4094
LTL	Liettuan litiä	3,4528	PHP	Filippiinien pesoa	60,837
LVL	Latvian latia	0,7031	RUB	Venäjän ruplaa	44,9962
PLN	Puolan zlotya	4,1825	THB	Thaimaan bahtia	44,099
RON	Romanian leuta	4,4525	BRL	Brasilian realia	3,1759
TRY	Turkin liiraa	2,7902	MXN	Meksikon pesoa	17,6749
			INR	Intian rupiaa	83,9149

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

V

(Ilmoitukset)

HALLINNOLLISET MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ehdotuspyyntö, jonka perusteella myönnetään apurahoja Euroopan laajuisen liikenneverkon (TEN-T) vuoden 2013 työohjelmasta vuosina 2007–2013

(Komission päätös C(2013) 1029, sellaisena kuin se on muutettuna komission päätöksellä C(2013) 8744)

(2013/C 361/04)

Euroopan komission liikenteen ja liikkumisen pääosasto käynnistää tämän ehdotuspyynnön myöntääkseen hankerahoitusta Euroopan laajuisen liikenneverkon vuoden 2013 muutetussa työohjelmassa määriteltyjen ensisijaisten ja muiden tavoitteiden mukaisesti.

Tämän ehdotuspyynnön perusteella myönnettävien määrärahojen enimmäismäärä on 70 miljoona euroa.

Ehdotukset on jätettävä viimeistään **17. maaliskuuta 2014**.

Koko ehdotuspyyntö on nähtävillä Internet-osoitteessa

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm

Ehdotuspyynnöt, joiden perusteella myönnetään apurahoja vuotta 2013 koskevasta Euroopan laajuisen liikenneverkon (TEN-T) monivuotisesta työohjelmasta vuosina 2007–2013

(Komission päätös C(2013) 1675, sellaisena kuin se on muutettuna komission päätöksellä C(2013) 8755)

(2013/C 361/05)

Euroopan komission liikenteen ja liikkumisen pääosasto käynnistää viisi ehdotuspyyntöä, joiden perusteella myönnetään rahoitusta Euroopan laajuisen liikenneverkon monivuotisesta (2007–2013) työohjelmasta seuraavilla aloilla:

- Ensisijaisten hankkeiden toimet – valittavien ehdotusten käytössä alustavasti oleva määrä on 50 miljoonaa euroa.
- Merten moottoritiet – valittavien ehdotusten käytössä alustavasti oleva määrä on 80 miljoonaa euroa.
- Euroopan rautatieliikenteen hallintajärjestelmä (ERTMS) – valittavien ehdotusten käytössä alustavasti oleva määrä on 70 miljoonaa euroa.
- Ilmaliikenteen hallinta (ATM) – valittavien ehdotusten käytössä alustavasti oleva määrä on 30 miljoonaa euroa.
- Älykkäät liikennejärjestelmät (ITS) – valittavien ehdotusten käytössä alustavasti oleva määrä on 50 miljoonaa euroa.

Ehdotukset on jätettävä viimeistään **17. maaliskuuta 2014**.

Ehdotuspyynnöt on nähtävillä kokonaisuudessaan Internet-osoitteessa

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2013.htm

Tutkimuksen ja innovoinnin puiteohjelman "Horisontti 2020" (2014–2020) ja "Horisontti 2020" -ohjelmaa täydentävän Euroopan atomienergiayhteisön tutkimus- ja koulutustoimintaa koskevan puiteohjelman (2014–2018) työohjelmien 2014–2015 mukaiset pyynnöt esittää ehdotuksia ja niihin liittyviä toimia

(2013/C 361/06)

Tämä ilmoitus koskee tutkimuksen ja innovoinnin puiteohjelman "Horisontti 2020" (2014–2020) ja "Horisontti 2020" -ohjelmaa täydentävän Euroopan atomienergiayhteisön tutkimus- ja koulutusohjelman (2014–2018) työohjelmien 2014–2015 mukaisten ehdotuksia ja niihin liittyviä toimia koskevien pyyntöjen käynnistämistä.

Komissio on hyväksynyt 10. joulukuuta 2013 annetulla päätöksellä C(2013) 8563, 10. joulukuuta 2013 annetulla päätöksellä C(2013) 8631 ja 10. joulukuuta 2013 annetulla päätöksellä C(2013) 8632 kolme työohjelmaa, joihin sisältyy ehdotuksia ja niihin liittyviä toimia koskevia pyyntöjä.

Näiden edellytyksenä on, että lainsäätäjä hyväksyy neuvoston päätöksen tutkimuksen ja innovoinnin puiteohjelman "Horisontti 2020" täytäntöönpanoa (2014–2020) koskevasta erityisohjelmasta, asetuksen osallistumista ja tulosten levittämistä koskevista säännöistä sekä neuvoston asetuksen "Horisontti 2020" -ohjelmaa täydentävästä Euroopan atomienergiayhteisön tutkimus- ja koulutusohjelmasta (2014–2018) ilman merkittäviä muutoksia. Lisäksi niiden edellytyksenä on, että "Horisontti 2020" -ohjelman täytäntöönpanoa koskevasta erityisohjelmasta annetulla neuvoston päätöksellä ja Euroopan atomienergiayhteisön tutkimus- ja koulutusohjelmasta annetulla neuvoston asetuksella perustetut komiteat antavat myönteisen lausunnon tai eivät esitä vastalauseita ja että vuoden 2014 alustavassa talousarviesityksessä tarkoitukseen varatut määrärahat ovat saatavilla sen jälkeen, kun budjettivallan käyttäjä on hyväksynyt vuoden 2014 talousarvion tai, jos talousarviota ei hyväksytty, väliaikaisten kahdestoistaosien mukaisesti. Lisäksi erityistavoitteeseen "Tieteen eturintamassa olevan tutkimuksen tehostaminen Euroopan tutkimusneuvoston toimilla" liittyvästä työohjelmasta on saatava muodollinen lausunto tieteelliseltä neuvostolta, joka jatkaa päätöksellä 2007/134/EY perustetun tieteellisen neuvoston toimintaa. Komissio pidättää itsellään oikeuden peruuttaa ehdotuspyynnön tai oikaista sitä.

Vahvistus näiden vaatimusten täyttymisestä julkaistaan Euroopan komission osallistujaportaalien verkkosivustolla (<http://ec.europa.eu/research/participants/porta>).

Nämä työohjelmat, mukaan luettuina toimien määrääjat ja talousarviot, ovat saatavilla edellä mainitussa osallistujaportaalissa, jossa on myös tietoa ehdotuspyyntöjen ja niihin liittyvien toimien yksityiskohtaisista säännöistä sekä ohjeita hakijoille ehdotusten tekemistä varten. Kaikkia näitä tietoja pidetään ajan tasalla osallistujaportaalissa.

Ehdotuksia voi tässä vaiheessa tehdä ainoastaan aiheista, jotka on varustettu merkinnällä "2014" osallistujaportaalissa esillä olevissa ehdotuspyynnöissä. Tieto siitä, milloin merkinnällä "2015" varustetuista aiheista voi tehdä ehdotuksia, annetaan myöhemmin.

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2013/C 361/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽²⁾

”TØRRFISK FRA LOFOTEN”

EY-N:o: NO-PGI-0005-01054-09.11.2012

SMM (X) SAN ()

1. Nimi

”Tørrfisk fra Lofoten”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Norja

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotetyyppi

Luokka 1.7 – Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Tørrfisk fra Lofoten -kapakala on Lofoteilta peräisin olevaa luontaisesti kuivattua turskaa (*Gadus morhua*). Nimitys koskee kapakalaa, joka täyttää kaikki luokitteluvaatimukset (kapakalan luokittelua koskeva Norjan teollisuusstandardi, NBS 30-01).

Tørrfisk fra Lofoten -kapakalan kosteuspitoisuuden on oltava 16–27 %, proteiinipitoisuuden 68–78 % ja rasvapitoisuuden noin 1 %. Tørrfisk fra Lofoten -kapakalassa on vahva kalan maku ja aromi, kalan pinta on kullankeltainen ja kala on kooltaan 40–90 cm.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Tørrfisk fra Lofoten on valmistettava Lofoteita ja Vesterålenia ympäröiviltä vesiltä tammikuusta huhtikuuhun kestäväällä ajanjaksolla pyydetystä turskasta. Tällä ajanjaksolla sukukypsä turska vaeltaa

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

Barentsinmeren kylmiltä napa-alueen vesiltä Lofootteja ja Vesterålenia ympäröiville vesille kutemaan. Kalastusalue sijaitsee koordinaattien $\text{Ø } 010^{\circ}00' - \text{Ø } 016^{\circ}08'$ ja $\text{N } 67^{\circ}00' - \text{N } 69^{\circ}30'$ välillä seuraavilla ICES-alueilla: alue 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 ja osittain 25, alue 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48. Tällä alueella pyydetty kalat eroavat rakenteeltaan syvänmeren kaloista. Erityisesti lihasrakenne on erilainen pitkän vaelluksen jälkeen, minkä ansiosta kala on laadultaan sellaista, että se kestää kuivattamisen. Kalastusmatka on lyhyt rannikon kalastajille, joten kala voidaan pyytää ja toimittaa samana päivänä, mikä on tärkeää kalan laadun kannalta.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Tørrfisk fra Lofoten -kapakala kuivataan luontaisesti ja lajitellaan Lofoteilla.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

—

3.7 Merkintöjä koskevat erityissäännöt

—

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Tørrfisk fra Lofoten -kapakalan tuotannossa käytetty kala pyydetään Lofootteja ja Vesterålenia ympäröivillä vesillä koordinaattien $\text{Ø } 010^{\circ}00' - \text{Ø } 016^{\circ}08'$ ja $\text{N } 67^{\circ}00' - \text{N } 69^{\circ}30'$ välisellä alueella seuraavilla ICES-alueilla: alue 05: 02, 07, 08, 09, 12, 13, 14, 15, 16, 17, 18, 19, 20, 21, 22, 23, 24 ja osittain 25, alue 04: 03, 04, 10, 46, 47, 48. Kala puretaan Lofoteilla sekä kuivatetaan luontaisesti ja lajitellaan Lofoteilla. Lofootit koostuvat seuraavista kunnista: Flakstad, Moskenes, Røst, Vestvågøy, Værøy ja Vågan.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Lofootteja ja Vesterålenia ympäröivä merialue on yksi maailman rikkaimmista kalastusalueista, ja Lofoteilla harjoitettava kalastus on yksi tärkeimmistä kausiluonteisista turskankalastuksista Norjassa.

Turska elää suurimman osan elämästään Barentsinmerellä mutta vaeltaa Lofootteja ja Vesterålenia ympäröiville vesialueille kutemaan tammikuusta huhtikuuhun kestäväällä ajanjaksolla. Kyseisellä ajanjaksolla vallitsevan lämpötilan ja merestä saatavan ravinnon vuoksi lisääntymisedellytykset ovat kyseisellä alueella hyvin suotuisat.

Lofootteja ja Vesterålenia ympäröivä merialue on kautta aikojen ollut turskan tärkein kutualue. Manerjalusta on alueella kapea, ja ravinteikasta vettä virtaa melko lähellä rannikkoa. Tämä luo kasvun ja eloonjäämisen kannalta parhaat mahdolliset olosuhteet.

Turska vaeltaa massoittain tälle maantieteelliselle alueelle samaan aikaan, kun ilmasto-olot soveltuvat erityisen hyvin luontaiselle kuivattamiselle.

Sijainti Golf-virran läheisyydessä suosii eritoten kalan luontaista kuivumista ja vaikuttaa ratkaisevalla tavalla Tørrfisk fra Lofoten -kapakalan loppulaatuun. Golf-virran ansiosta talvet ovat Lofoteilla leutoja ja keskilämpötila on $-0,8$ – $+2,2$ °C tammikuusta huhtikuuhun. Keväät ovat kuivia, ja kokonaissadanta on 132–108 mm. Tällaiset ilmasto-olot ovat ennakoedellytys sille, että kala kuivuu hyvin eikä jäädy tai pilaannu.

Luokittelu on lopputuotteen laadun kannalta ratkaiseva taito. Se vaatii huomattavaa asiantuntemusta, ja sen tekijät ovat erityisosaajia. Laadunarviointi on taito, joka on periytynyt sukupolvelta toiselle ja/tai yritysten sisällä. Aiemmin laadunarvioijat koulutettiin itse yrityksissä, nykyisin tarjolla on erityistä teoreettista koulutusta. Teoreettiseen koulutukseen yhdistetään käytännön koulutusta kapakalaa valmistavissa yrityksissä.

Valmistukseen ja markkinavaatimuksiin liittyvä asiantuntemus on myös periytynyt sukupolvelta toiselle Lofoteilla.

Tällainen tietämys on olennaisen tärkeää varmistamaan Tørrfisk fra Lofoten -kapakalan laatu.

5.2 Tuotteen erityisyys

Tørrfisk fra Lofoten -kapakala on sukukypsistä kaloista saatavaa perattua luontaisesti kuivatettua päättöntä turskaa (*Gadus morhua*). Luontainen kuivatus sekä säilöö että kypsentää kalan, lähinnä sen ansiosta, että kosteuspitoisuus alenee huomattavasti. Kala säilyy erittäin hyvin ja on hyvin ravinteikasta, esimerkiksi sen proteiinipitoisuus on korkea, 68–78 %, kun tuoreessa kalassa se on 18 %. Kala on tarpeeksi kuivaa, kun kalaa napautettaessa siitä kuuluu oikeanlainen ”kuivan kalan ääni”. Äänen on oltava syvä ja selkeä napsahdus. Sen arvioimiseksi, onko ”kuivan kalan ääni” oikeanlainen, tarvitaan hyvää asiantuntemusta ja pitkää kokemusta.

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

Yhteys perustuu tuotteen ominaisuuksiin, joiden taustalla on sen maantieteellinen alkuperä.

Perinteet:

Kalaa on kuivattu luontaisesti Lofoteilla aina 1100-luvun alusta saakka, ja se on tärkeä osa norjalaista perinnettä. Kuivaamisen ja luokittelun osaaminen on siirtynyt sukupolvelta toiselle Lofoteilla. Kapakala on ollut ja on edelleen tärkeä norjalainen vientituote.

Maantieteellisestä alkuperästä johtuvat ominaisuudet:

Pitkä vaellus Barentsinmereltä kylmässä vedessä Lofoteille ja Vesteräleniin tekee kaloista hoikkia mutta lihaksikkaita ja kiinteälihaisia. Tämänlaatuinen raaka-aine on olennaisessa asemassa kuivatusprosessissa.

Kuivatusprosessissa olennaisia tekijöitä ovat lämpötila, sadanta, tuuli, aurinko ja lumi, joiden ansiosta asianomainen maantieteellinen alue sopii erinomaisesti kalan kuivatukseen. Alueella vallitsevan lämpötilan ansiosta kala ei jäädy eikä pilaannu vaan kuivuu. Sopiva sademäärä ja rannikon tuulet luovat hyvät edellytykset luontaiselle kuivumiselle. Lumesta heijastuva auringonvalo antaa kalalle sen kultaisen värin. Kuivatusprosessissa kala saa erityisen koostumuksensa sekä vahvan kalan maun ja aromin.

Yhdessä korkealaatuisen raaka-aineen kanssa ilmasto on olennaisen tärkeässä asemassa Tørrfisk fra Lofoten -kapakalan loppulaadun kannalta. Lofootit on ainoa paikka maailmassa, jossa vallitsee tällainen ilmasto ja saatavilla on samaan aikaan korkealaatuista sukukypsää turskaa.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta (3))

<http://www.lovdata.no/for/sf/ld/xd-20071211-1814.html>

(3) Katso alaviite 2.

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmistä Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2013/C 361/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 ⁽²⁾

”PREKMURSKA ŠUNKA”

EY-nro: SI-PGI-0005-01025-10.08.2012

SMM (X) SAN ()

1. Nimi

”Prekmurska šunka”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Slovenia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.2 – Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Prekmurska šunka on savustettu ja kuivattu lihavalmiste, joka on saatu sian takareidestä. Sen vakio-muotoinen leikkaus on selkeästi päärynän muotoinen, ja pinta on väriltään tasaisen punertavanruskea. Sen tyypillinen tuoksu ja maku, kypsän savustetun lihaskudoksen rubiininpunainen väri ja nahanalaisen rasvan tasaisen kermanvalkea väri kehittyvät vähintään kuusi kuukautta kestävän kypsytyksen aikana. Lihaskudos on kevyesti marmoroitunutta ja hyvin kiinni rasvassa, jonka paksuus on vähintään 10 mm lonkkanivelen alapuolella. Tuoksussa ja maussa erottuu miellyttävä savuinen vivahde, joskaan se ei missään tapauksessa peitä kypsyneen lihan aromia. Kinkun rakenne on melko pitkistä kypsytyksajasta johtuen pehmeä, sileä ja miellyttävän mehevä.

Valmiin tuotteen suolapitoisuus saa olla enintään 9 %, kuivumisaste (kypsytyksestä johtuva painohäviö) enintään 45 % ja paino vähintään 2,75 kg.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Yhtenä palana 3–4 cm lonkkanivelen (*caput ossis femoris*) alapuolelta leikattu sian takareisi ilman sorkkaa, kinnerluita, lantioluita, reisi- ja sääriluita mutta potkan alla olevan tyypillisen poimun kanssa. Tyypillinen poikkileikkaus muodostuu seuraavista lihaksista ja lihasryhmistä kamaroineen ja nahanalaisine rasvoineen: kaksipäinen reisilihas (*m. biceps femoris* ja *semitendinosus*), puolikalvoinen lihas (*m. semimembranosus*), nelipäinen reisilihas (*m. quadriceps femoris*) ja keskimäinen ja pinnallinen pakaralihas (*m. gluteus medius* ja *gluteus superficialis*). Kokonaisen haluttuun muotoon leikatun siankinkun painon ennen suolausta on oltava vähintään 5 kg.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikkien Prekmurska šunka -kinkun tuotantovaiheiden muotoilusta suolaukseen, huuhteluun, kuivaamiseen, savustamiseen, kypsytykseen, kuivumisasteen (painohäviö) mittaamiseen, asteittaiseen rasvaamiseen ja kokonaisten kypsytettyjen kinkkujen laadun tarkastamiseen on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

Muotoilu: Kaikki Prekmurska šunka -kinkun tuotantoon tarkoitetut siankinkut on leikattava asianmukaiseen muotoon.

Suolaus: Muotoillut ja jäädytetyt kinkut kuivasuolataan tai suolataan yhdistetyllä menetelmällä.

Huuhtelu ja kuivaaminen: Suolauksen jälkeen kinkut huuhdellaan kylmällä juoksevalla vedellä. Sen jälkeen ne kuivataan ja ripustetaan tuuletettuun tilaan.

Savustaminen: Kun suolattujen kinkkujen pinta on kuivunut, ne savustetaan savustamoissa, joissa käytetään kovaa puuta ja sahajauhoa. Savustamisen jälkeen kinkkujen kamaraan polttoleimataan tunnus, jossa on merkintä "Prekmurska šunka".

Kypsytytys: Kinkut kypsytetään kypsytystiloiissa, joissa on täysin luonnollinen tai osittain luonnollinen ja osittain keinotekoinen ilmasto. Kypsytytys kestää vähintään kuusi kuukautta.

Kuivumisasteen (painohäviö) mittaaminen: Kuivumisaste (painohäviö kypsytyksen aikana) saa olla enintään 45 %.

Asteittainen rasvaaminen: Kinkkujen osat, jonka päällä ei ole kamaraa ja rasvaa, rasvataan asteittain, ensin siinä vaiheessa, kun painohäviö kuivumisen aikana on noin 25 %, ja lopuksi siinä vaiheessa, kun kuivumisaste on 45 %. Rasvaamiseen käytetään seosta, jossa on rasvaa, jauhoja ja mausteita.

Kokonaisten kypsytettyjen kinkkujen laadun tarkastaminen: Kuuden kuukauden kypsytyksen jälkeen kinkut tarkastetaan aistinvaraisesti niiden asianmukaisen ulkonäön ja tuoksun toteamiseksi. Kinkut, jotka eivät täytä kaikkia suojatulle maantieteelliselle merkinnälle asetettuja vaatimuksia, kirjataan, niistä poistetaan merkintä ja ne suljetaan suojan ulkopuolelle.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

—

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Tarjontamuodot, joissa Prekmurska šunka -kinkkua pidetään kaupan, on varustettava merkinnän "Prekmurska šunka" tunnuksella, tekstillä "zaščitena geografska označba" (suojattu maantieteellinen merkintä) sekä vastaavalla EU:n tunnuksella.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Prekmurska šunka tuotetaan Slovenian koillisosassa sijaitsevalla Prekmurjen maantieteellisellä alueella, jota rajoittavat Murajoki sekä Slovenian valtakunnanrajat Itävallan, Unkarin ja Kroatian välillä.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Prekmurska šunka tuotetaan Karpaattien altaassa sijaitsevalla Prekmurjen alueella. Tässä Slovenian osassa vallitsee mannerilmasto. Talvet ovat kylmiä ja kosteita ja kesät kuumia ja kuivia. Alueella saadaan paljon auringonpaistetta, ja vuotuisen sademäärän perusteella se on Slovenian kuivin osa. Ilman kosteus riippuu tuulista, joihin Prekmurjessa vaikuttavat alueen sijainti mannertasangolla, matala pinnanmuodostus, joka toisin kuin muissa Slovenian osissa ei estä ilmavirtauksia. Tällaisesta sijainnista johtuen inversio on vähäisempää ja hajoaa nopeammin, joten ilmassa sekoittuu nopeammin maan pinnassa ja sumua esiintyy vähemmän. Talvella lämpöinversion puuttumisen vuoksi ilma on kuivempaa kukkulaisilla alueilla kuin tasangolla. Prekmurjen alueen luonteenomaisia piirteitä ovat ilmarintaman kulkiessa yli puhaltavat koillistuulet ja niitä edeltävät lounaistuulet.

Prekmurjessa harjoitettavan kinkuntuotannon nykyisen menestyksen, maineen ja kehittämisen voidaan katsoa perustuvan viljelijöiden käyttämiin perinteisiin yksilöllisiin tekniikoihin. Lihan kuivaaminen on todennäköisesti peräisin ajoilta, jolloin maantieteellinen alue asutettiin. Viljelijät käyttivät viime vuosisadalla puuristikoilla tuettujen savirakenteisten olkikattoisten maatilojen arkkitehtonisia erityispiirteitä lihan savustamiseen ja kypsytykseen. Näissä rakennuksissa leivinuunista nouseva savu kerääntyi luonnollisella tavalla olkikatton alle, missä Prekmurska šunka voitiin savustaa ja kuivata tasaisesti. Savu siirtyi lihaan melko hitaasti ja ehti jäähtyä, joten voidaan tavallaan puhua kylmäsavustuksesta. Viime vuosisadan jälkipuoliskolla lihan savustaminen siirtyi pihalle tai puutarhaan pystytettyihin omatekoisiin erillisiin savustamoihin, joissa oli usein neljä seinää tai oviaukkoa, joiden raoista ilmavirta pääsi kulkemaan läpi, jotta savun lämpötila ei noussut liian korkeaksi eikä liha päässyt paistumaan. Kinkkujen kypsytyksessä kesti niiden koosta ja eri jalostusvaiheiden ilmasto-olosuhteista riippuen useampia kuukausia. Prekmurska šunka -kinkun nykyisellä tuotantomenetelmällä teknisin välinein varustetuissa laitoksissa on onnistuttu säilyttämään aistinvarainen laatu sellaisena, että se on täysin verrattavissa perinteiseen tuotantoon maatiloilla. Tämä on ollut mahdollista etenkin sen ansiosta, että työmenetelmiä on uuden aikaistettu muuttamatta kuitenkaan varsinaista tuotantomenetelmää, koska silloin lihan biologinen kypsymisprosessi olisi muuttunut. Prekmurska šunka -kinkkua on aina ollut tarjolla pöydässä kaikissa tärkeissä tilaisuuksissa ja kun taloon tulee vieraita. Se oli erityisen arvostettu elintarvike suurten maataloustöiden yhteydessä, kun tilalla oli tarpeen tarjota ruokaa suuremmalle väelle. Nykyisin sitä tarjotaan erityisesti perhejuhlissa ja muissa tärkeissä tilanteissa, ja se on olennainen osa virallisissa tilaisuuksissa.

5.2 Tuotteen erityisyys

Prekmurska šunka -kinkun poikkileikkauksen päärynämäinen muoto on ainutlaatuinen. Sen kamaran pinta on väriltään tyypillisesti tasaisen punertavanruskea, ja sen aromissa erottuu miellyttävä savuinen vivahde, joskaan se ei missään tapauksessa peitä kypsyneen lihan aromia. Prekmurska šunka -kinkun erityispiirteitä ovat kypsytetyn lihan voimakkaan punainen väri, hieman korkeampi suolapitoisuus ja melko kiinteä rakenne.

Prekmurska šunka eroaa muista kuivatusta lihavalmisteista myös siinä suhteessa, että se voidaan tarjoilla vanhan perinteisen tavan mukaan senttimetrin paksuisiksi viipaleiksi leikattuna. Leivän ja kinkkuviipaleen lisäksi kukin ruokailija saa veitsen, jolla hän leikkaa puisella alustalla kinkusta ohuita suikaleita.

Perinteisen tuotantomenetelmänsä ja arvostetun profiilinsa perusteella Prekmurska šunka kuuluu Prekmurjen alueen etnologisiin erikoisuuksiin.

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

Prekmurska šunka -kinkun maine perustuu suotuisiin ilmasto-olosuhteisiin, perinteeseen, tuottajien osaamiseen, ammattitaitoon ja kokemukseen, ja sitä voidaan pitää yhtenä Slovenian tyypillisistä tuotteista ja Prekmurjen alueen etnologisena erikoisuutena. Alueen ruokakulttuuri on omaleimainen, ja Prekmurjen asukkaat ovat aina säilyttäneet yhteyden maaseutuun ja elintarvikkeiden ja perinteisten ruokien valmistukseen käytettäviin luonnonvaroihin. Vuosisatojen ajan alueella on valmistettu ruokaa ennen kaikkea viljasta, perunoista, maissista ja sianlihasta. Sianliha monipuolisti väestön ruokavaliota, mutta lihaa syötiin silti vähemmän kuin nykyisin. Se säilöttiin savustamalla, ja näin syntyi myös Prekmurska šunka. Aikojen kuluessa paikallisväestön keskuudessa kehittyi käytännön tekninen osaaminen, korkea ammattitaito ja käytännön kokemus, jonka tuloksena Prekmurska šunka on saanut tyypillisen muotonsa (poikkileikkaus) ja aistinvaraiset ominaisuutensa.

Prekmurska šunka -kinkun maine vahvistetaan useissa lähteissä. Professori Vilko Novak teki laajimman ja järjestelmällisimmän tutkimuksen Prekmurjen asukkaiden ruokavaliosta (*Ljudska prehrana v Prekmurju*, 1947), jossa kuvattiin myös Prekmurska šunka -kinkun tuotanto- ja kypsytyksen menetelmä. Tri Stanislav Renčelj kuvaa tuotetta teoksissaan *Suhe mesnine – narodne posebnosti* (1990) ja *Prekmurske dobrote* (S. Renčelj, R. Karas, 2001), joissa esitellään kinkun tuotantomenetelmä raaka-aineiden valinnasta, suolauksesta ja kypsytyksestä aistinvaraisten ominaisuuksien arviointiin.

Myös matkailualan julkaisuissa, kuten *Okusiti Slovenijo* ja *Spomini iz Slovenije Prekmurska šunka* mainitaan esimerkkinä perinteisistä slovenialaisista tuotteista.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta ⁽³⁾)

http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/PREKMURSKA_SUNKA.pdf

⁽³⁾ Katso alaviite 2.

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

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



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

FI