

Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

<u>Ilmoitusnumero</u>	Sisältö	Sivu
	I Tiedonantoja	
	Komissio	
97/C 273/01	Ecu.....	1
97/C 273/02	Luettelo komission neuvostolle 4.—29.8.1997 toimittamista asiakirjoista	2
97/C 273/03	Komission tiedonanto viite- ja diskonttokorkojen vahvistamismenetelmästä ⁽¹⁾	3
97/C 273/04	Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	4
97/C 273/05	Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	6
97/C 273/06	Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	8
97/C 273/07	Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	10
97/C 273/08	Neuvoston asetuksen N:o 17 19 artiklan 3 kohdan mukainen tiedonanto — Asia N:o IV/34.010 — Alankomaiden pankkiyhdistys (vuoden 1991 GSA-sopimus) ⁽¹⁾	12
	Oikaisu	
97/C 273/09	Siirtotyöläisten sosiaaliturvan hallintotoimikunta — Kurssit valuuttojen muuttamiseksi neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2615/79 mukaisesti (EYVL C 235, 2.8.1997)	16

I

(Tiedonantoja)

KOMISSIO

Ecu (*)

8. syyskuuta 1997

(97/C 273/01)

Kansallisen valuutan määrä yhtä yksikköä kohti:

Belgian frangi ja		Suomen markka	5,89226
Luxemburgin frangi	40,6265	Ruotsin kruunu	8,45404
Tanskan kruunu	7,49126	Sterling-punta	0,688745
Saksan markka	1,96754	Yhdysvaltojen dollari	1,09035
Kreikan drakhma	309,246	Kanadan dollari	1,50665
Espanjan peseta	166,039	Japanin jeni	132,031
Ranskan frangi	6,61844	Sveitsin frangi	1,61263
Irlannin punta	0,730358	Norjan kruunu	8,08551
Italian liira	1918,02	Islannin kruunu	78,7888
Alankomaiden guldeni	2,21625	Australian dollari	1,49139
Itävallan šillinki	13,8453	Uuden-Seelannin dollari	1,70261
Portugalin escudo	199,676	Etelä-Afrikan randi	5,10830

Komissio on ottanut käyttöön automaattisella vastauslaitteella varustetun teleksin, joka ilmoittaa muuntokurssit tärkeimpinä valuuttoina kysyjän otettua siihen yhteyden omalla teleksillään. Tämä palvelu toimii päivittäin kello 15.30:stä seuraavaan päivään kello 13:een.

Palvelun käyttäjän on:

- valittava teleksinumero 23789, Bryssel,
- annettava oma teleksitunnuksensa,
- kirjoitettava koodi "cccc", joka käynnistää automaattisen vastausjärjestelmän ecun muuntokurssien lähettämiseksi käyttäjän teleksiin,
- ylläpidettävä keskeytymätöntä teleksiyhteyttä, kunnes sanoma ilmoitetaan päättyneeksi koodilla "ffff".

Huom. Komissiolla on käytössä myös automaattisella vastauslaitteella varustettu telekopiolaite (n:o 296 10 97 ja n:o 296 60 11), joka lähettää päivittäisiä tietoja yhteisessä maatalouspolitiikassa sovellettavien muuntokurssien laskemisesta.

(*) Neuvoston asetus (ETY) N:o 3180/78, annettu 18 päivänä joulukuuta 1978 (EYVL L 379, 30.12.1978, s. 1), sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna asetuksella (ETY) N:o 1971/89 (EYVL L 189, 4.7.1989, s. 1).

Neuvoston päätös 80/1184/ETY, tehty 18 päivänä joulukuuta 1980 (Lomén sopimus) (EYVL L 349, 23.12.1980, s. 34).

Komission päätös N:o 3334/80/EHTY, tehty 19 päivänä joulukuuta 1980 (EYVL L 349, 23.12.1980, s. 27).

Euroopan yhteisöjen yleiseen talousarvioon sovellettava varainhoitoasetus, annettu 16 päivänä joulukuuta 1980 (EYVL L 345, 20.12.1980, s. 23).

Neuvoston asetus (ETY) N:o 3308/80, annettu 16 päivänä joulukuuta 1980 (EYVL L 345, 20.12.1980, s. 1).

Euroopan investointipankin valtuuston päätös, tehty 13 päivänä toukokuuta 1981 (EYVL L 311, 30.10.1981, s. 1).

LUETTELO KOMISSION NEUVOSTOLLE 4.—29.8.1997 TOIMITTAMISTA ASIAKIRJOISTA

(97/C 273/02)

Näitä asiakirjoja voi tilata Euroopan yhteisöjen virallisten julkaisujen myyntipisteistä

Koodi	Luettelonumero	Asiakirjan nimi	Komission hyväksymispäivämäärä	Päivämäärä, jolloin toimitettu neuvostolle	Sivujen lukumäärä
KOM(97) 233	CB-CO-97-311-FI-C	Ehdotus neuvoston ja komission päätökseksi Euroopan yhteisöjen ja Amerikan yhdysvaltojen hallituksen välisen näkökantojen huomioonottamisen periaatteiden soveltamista niiden kilpailulainsäädäntöjen täytäntöönpanossa koskevan sopimuksen tekemisestä ⁽¹⁾	18.6.1997	4.8.1997	20
KOM(97) 353	CB-CO-97-358-FI-C	Komission tiedonanto Euroopan parlamentille, neuvostolle, Euroopan rahapoliittiselle instituutille sekä talous- ja sosiaalikomitealle — miten vahvistaa asiakkaiden luottamusta sisämarkkinoilla käytettäviin elektronisiin maksuvälineisiin ⁽²⁾	9.7.1997	4.8.1997	24
KOM(97) 439	CB-CO-97-445-FI-C	Muutettu ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston päätökseksi tutkimusta, teknologista kehittämistä ja esittelyä koskevasta Euroopan yhteisön viidennessä puiteohjelmasta (1998—2002) ⁽²⁾ ⁽³⁾ Muutettu ehdotus neuvoston päätökseksi tutkimus- ja koulutustoimintaa koskevasta Euroopan atomienergiayhteisön (Euratom) viidennessä puiteohjelmasta (1998—2002) ⁽²⁾ ⁽³⁾	11.8.1997	11.8.1997	16
KOM(97) 436	CB-CO-97-439-FI-C	Muutettu ehdotus neuvoston päätökseksi sovitut yhteisön energiatavoitteita koskevan yhteistyön järjestämisestä ⁽²⁾ ⁽³⁾	26.8.1997	28.8.1997	14
KOM(97) 446	CB-CO-97-455-FI-C	Muutettu ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiiviksi bioteknologian keksintöjen oikeudellisesta suojasta ⁽²⁾ ⁽³⁾	29.8.1997	29.8.1997	44

⁽¹⁾ Tämä asiakirja sisältää lomakkeen "Ehdotuksen vaikutukset yrityksille, erityisesti pienille ja keskiuurille yrityksille".

⁽²⁾ Tämä asiakirja julkaistaan EYVL:ssä.

⁽³⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

Huom.: KOM-asiakirjat ovat saatavilla vuositilauksena, teemanumeroina tai yksittäisinä numeroina, jolloin hinta perustuu sivumäärään.

Komission tiedonanto viite- ja diskonttokorkojen vahvistamismenettelystä

(97/C 273/03)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(Tämä tiedonanto korvaa aikaisemmat viite- ja diskonttokorkojen vahvistamismenettelmää koskevat tekstit ja erityisesti 10 päivänä elokuuta 1996 annetun komission tiedonannon⁽¹⁾)

Komissio käyttää EY:n perustamissopimuksen mukaisessa valtion tukien valvontatehtävässään eri parametrejä, joihin kuuluvat viite- ja diskonttokorot.

Näitä korkoja käytetään useassa erässä maksetun tuen avustusekvivalentin arvioimiseen ja korkotukiohjelmista myönnettyjen tukien määrän laskemiseen. Niitä käytetään myös vähämerkityksistä tukea koskevan säännön⁽²⁾ ja laittomien tukien takaisinmaksun yhteydessä⁽³⁾.

Viitekorkojen tulisi heijastaa eri jäsenvaltioissa tavanomaisiin vakuuksiin myönnettyihin keskipitkiin ja pitkiin (5–10 vuotta) lainoihin sovellettavaa korkotasoa.

Komissio on päättänyt korvata nykyisen viitekoron vahvistamismenetelmän laskelmalla, joka perustuu pankkien välisiin viiden vuoden swap-korkoihin, joita korotetaan preemiolla.

Viitekorot ovat 1 päivästä elokuuta 1997 alkaen seuraavat:

— Italiaa, Portugalia ja Kreikkaa lukuun ottamatta kaikissa jäsenvaltioissa määritellään korkoindikaattoriksi pankkien välinen viiden vuoden swap-korko kyseisessä kansallisessa valuutassa korotettuna 0,75 prosenttiyksikön preemiolla (75 pistettä).

Italiassa ja Portugalissa korkoindikaattoriksi määritellään pankkien välinen viiden vuoden swap-korko kyseisessä kansallisessa valuutassa korotettuna 2 prosenttiyksikön preemiolla (200 pistettä).

Kreikassa korkoindikaattoriksi määritellään pankkien välinen yhden vuoden korko (ATHIBOR) Kreikan drakmoissa korotettuna 3 prosenttiyksikön preemiolla (300 pistettä).

— Viitekorko vastaa edellisen vuoden syys-, loka- ja marraskuun ajalta kirjattujen korkoindikaattoreiden keskiarvoa.

— Viitekorkoa tarkistetaan vuoden aikana, kun se poikkeaa edellisen kolmen kuukauden korkoindikaattoreiden keskiarvosta enemmän kuin 15 prosenttia.

Lisäksi on otettava huomioon, että

— viitekorko, joka on tällä tavoin määritelty, on alin käytetty korko ja sitä voidaan korottaa tilanteissa, joissa on erityinen riski (esimerkiksi vaikeuksissa oleva yritys tai pankkien yleensä vaatimat vakuudet puuttuvat). Tällaisissa tapauksissa preemio voi olla 400 pistettä tai enemmän, jos mikään yksityinen pankki ei myöntäisi kyseessä olevaa lainaa;

— komissio varaa mahdollisuuden käyttää pankkien välistä viiden vuoden swap-korkoa lyhyempää (esimerkiksi 1 vuoden LIBOR) tai pidempää (10 vuoden obligaatioden korot) peruskorkoa, jos tämä on tarpeen tiettyjen tapausten tarkastelussa;

— niissä tapauksissa, joissa ei ole käytettävissä pankkien välistä viiden vuoden swap-korkoa, peruskorko vahvistetaan viiden vuoden valtion obligaatioden tuottoasteen tasolla, jota korotetaan 25 pisteen preemiolla.

Komissio tiedottaa viitekoron seuraavassa Internet-osoitteessa:

<http://europa.eu.int/en/comm/dg04/aid/tauxref.htm>

⁽¹⁾ EYVL C 232, 10.8.1996, s. 10.

⁽²⁾ EYVL C 68, 6.3.1996, s. 9.

⁽³⁾ EYVL C 156, 22.6.1995, s. 5.

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

(97/C 273/04)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väite hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 5 kohdan f 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 (x) SMM ()

Asiakirjan kansallinen numero: 78/96

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Direcção Geral do Desenvolvimento Rural

Osoite: Av. Defensores de Chaves, n^o 6
P-1000 Lisboa

Puh.: (00-35) 1 357 92 76

Telekopio: (00-35) 1 353 58 72.

2. Hakijaryhmittymä:

a) Nimi: Associação de Produtores de Queijo do Pico

b) Osoite: Lajes do Pico — Ilha do Pico
P-9960 Açores

c) Kokoonpano: Tuottaja/Jalostaja (x) Muu ().

3. Tuotelaji: Luokka 1.3 — Juustot.

4. Tavaraerittely: (yhteenveto 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

a) *Nimi:* Queijo do Pico

b) *Kuvaus:* Kypsyttety juusto, joka on valmistettu valuttamalla hitaasti lehmän raakamaidosta ja eläinperäisestä juoksuutteesta saatua juustomassaa. Juusto on matalan, tasaisen lieriön muotoinen, reunoiltaan pyöristetty. Kuori on keltainen; juuston halkaisija on 16—17 senttimetriä, korkeus 2—3 senttimetriä ja paino 650—800 grammaa. Tahnamainen koostumus, väri kellertävän valkoinen, voimakas suolainen maku ja tuotteelle ominainen, voimakas ja miellyttävä tuoksu. Juuston sisus on reikäinen, löysä ja rasvainen. Rasvapitoisuus on 45—49 prosenttia ja kosteus 67—71 prosenttia.

c) *Maantieteellinen alue:* Tuotteen aistivaraisten ominaisuuksien, maidontuotannon, jalostuksen ja juuston kypsytyksen edellyttämien ilmasto-olosuhteiden sekä Queijo do Pico -juuston raaka-aineen saantiin, juuston valmistukseen ja kypsytykseen liittyvien paikallisten luotettavien ja muuttumattomien menetelmien vuoksi maantieteellinen jalostusalue rajoittuu luonnollisesti Azoreihin kuuluvaan Picon saareen.

d) *Alkuperätodisteet:* Queijo do Pico -juustoa saa valmistaa ainoastaan hyväksytyissä laitoksissa, jotka sijaitsevat Picon saarella ja joissa alueella kasvatetuista lypsylehmistä saatu

maito jalostetaan perinteisten menetelmien mukaisesti. Eläimet kasvatetaan ulkona, ja niiden ruokinta perustuu vapaaseen laiduntamiseen luonnonniityllä tai kylvetyllä laitumella, jonka vallitsevia lajeja ovat englanninraiheinä, italianraiheinä, koiranheinä, kelta-apila, villiminttu, hierakka, saniaiskasvit ja pittosporum. Eläinten ruokinta ja kasvatustapa, paikallisen väestön perinteinen osaaminen sekä vallitsevat ilmasto-olosuhteet takaavat ja rajaavat tuotteen maantieteellisen alkuperän. Lisätakeiden antamiseksi valmistusmenetelmän jäljitettävyydestä on otettu käyttöön valvontajärjestelmä, joka kattaa tuotantoketjun kaikki vaiheet (eläinten ruokinta ja kasvatus, lypsy ja maidon kuljetus, jalostus, juuston kypsytyks).

- e) *Valmistusmenetelmä*: Perinteisellä tavalla kasvatetuista ja ruokituista nautaeläimistä saatu maito kuljetetaan juustoloihin, joissa se suodatetaan ja stabilisoidaan 26–27 celsiusasteen lämpötilassa. Juoksute liuotetaan veteen ja siihen sekoitetaan kauhallinen karkeaa suolaa, minkä jälkeen se lisätään maitoon. Juoksettuminen tapahtuu 45–60 minuutin kuluttua juoksutteen lisäämisestä. Juustomestari toteaa kokein, onko juustomassan koostumus oikea. Juustomassa leikataan pieniksi kuutioiksi lastan tai veitsen avulla noin 4 minuutin kuluessa. Luonnollisen valumisen jälkeen (4–5 minuuttia) juustomassa nostetaan pöydältä ohuen harson päälle heran poistamiseksi. Jäljelle jäävä juustomassa asetetaan juustomuotteihin, joissa sitä puristellaan kylmin käsin niin, että pinnasta tulee sileä ja tasainen. Juustot kuivasuolataan hieromalla suolaa (noin 21 grammaa) suoraan molemmille pinnoille. Suolaamisen jälkeen juustot jätetään yöksi kuivauspöydälle, minkä jälkeen ne viedään kypsytyshuoneeseen (lämpötila noin 17° C, suhteellinen kosteus 75–80 %) tai kypsytykskaappiin (lämpötila noin 15° C, valvottu suhteellinen kosteus 80–85 %) 17–30 päivän ajaksi. Kypsytysvaiheessa juustot käännetään kahdesti päivässä, ja kolmantena tai neljäntenä päivänä juustojen reunat tasoitetaan.
- f) *Yhteys maantieteelliseen alkuperään*: Picon saarella on kautta aikojen kasvatettu runsaasti lypsykarjaa, jolla on ollut huomattava merkitys paikalliselle herkästi haavoittuvalle elinkeinoelämälle. Ankara ilmasto ja vaikeat kulkuyhteydet pakottivat valmistamaan juustoja maidon säilymisen varmistamiseksi ja tärkeän ravinto- ja kauppavarannon muodostamiseksi. Saaren eristyneisyydestä johtuen asukkaat ovat säilyttäneet perinteiset juustonvalmistusmenetelmät; niitä on kuitenkin uudenaikaistettu hygieniaan ja terveyteen liittyvien näkökohtien osalta. Queijo do Peco -juuston valmistus on edelleen maanviljelyä täydentävä toiminta, ja sekä valmistus että markkinointi tapahtuvat pääasiallisesti perheyriyksissä. Ensimmäiset kirjalliset viittaukset Queijo do Peco -juuston valmistukseen ovat peräisin vuosilta 1867 ja 1877, ja niissä molemmissa todetaan kyseisen juuston valmistuksen taloudellinen merkitys ja pitkät perinteet.
- g) *Valvontaelin*:
 Nimi: Comissão Técnica de Controlo e Certificação
 Osoite: Rua do Passal, n° 150
 P-9500 Ponta Delgada
- h) *Merkintä*: Pakollinen maininta: "Queijo do Peco, suojattu alkuperänimitys" ja asianmukaisesti numeroitu tarkastusmerkintä, jonka malli on eritelmässä esitetyn mukainen.
- i) *Kansalliset vaatimukset*: Alueellisen maatalous- ja kalastusviraston määräys N:o 96/32 lokakuun 11 päivästä, julkaistu 29.10.1996 Azorien autonomisen alueen virallisen lehden II-sarjan numerossa 44. Siinä vahvistetaan Queijo do Peco -juuston tärkeimmät tuotantosäännöt ja ominaisuudet sekä maantieteellinen jalostusalue.

EY N:o G/PT/00035/97.01.31.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 31.1.1997.

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

(97/C 273/05)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Väite hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 5 kohdan f alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2081/92 tarkoitetulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

REKISTERÖINTIHAKEMUS: 5 ARTIKLA

SAN () SMM (x)

Asiakirjan kansallinen numero: 76/97

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Direcção Geral do Desenvolvimento Rural

Osoite Av. Defensores de Chaves, n^o 6
P-1000 Lisboa

Puh.: (00-351) 1 357 92 76

Telekopio: (00-351) 1 353 58 72.

2. Hakijaryhmittymä:

a) Nimi: Associação Nacional de Suínos da Raça Bísara

b) Osoite: Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural
P-5320 Vinhais

c) Kokoonpano: Tuottaja/Jalostaja (x) Muu ().

3. Tuotelaji: Luokka 1.2 — Lihavalmiste. Savustettu makkara.

4. Tavaracrittely: (yhteenveto 4 artikla 2 kohdan edellytyksistä)

a) *Nimi:* Salpicão de Vinhais

b) *Kuvaus:* Bísara-rotuisen sian tai kyseisen rodun kanssa risteytetyn (50 % bísara-rodun verta) sian kylki- tai paistilihasta sian paksusuoleen tehty savustettu suoran lieriön muotoinen makkara. Liha maustetaan suolalla, alueen puna- tai valkoviinillä, vedellä, valkospulilla, miedolla tai voimakkaalla paprikajauheella ja laakerinlehdellä. Makkara on 15–20 senttimetriä pitkä ja väriltään vaalean kastanjanruskea. Suoli ommellaan kiinni toisesta päästään ja sidotaan toisesta päästään puuvillalangalla. Sen on oltava ehjä ja tiiviisti kiinni sisuksessa. Sitomistapa on tuotteelle ominainen: suolen päähän tehdään kaksi solmua, minkä jälkeen se käännetään ja solmitaan vielä kerran. Halkaisija on 5–8 senttimetriä. Makkaran leikkauspinta on kiinteä; sisus on väriltään kirkkaan punainen ja sävyllään epäyhtenäinen. Maku on miellyttävä ja tuotteelle ominainen, kevyesti suolainen. Tuoksu on miellyttävä ja sui generis. Savun maku ja tuoksu.

c) *Maantieteellinen alue:* Tuotteen aistivaraisten ominaisuuksien, jalostuksen edellyttämien ilmasto-olosuhteiden ja paikallisten luotettavien ja muuttumattomien menetelmien vuoksi maantieteellinen jalostusalue rajoittuu luonnollisesti seuraaviin kuntiin: Alfândega de Fê, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Torre de Moncorvo, Vila Flôr ja Vinhais.

d) *Alkuperätodisteet:* Salpicão de Vinhais -makkaraa saa valmistaa ainoastaan hyväksytyissä laitoksissa, jotka sijaitsevat edellä tarkoitetulla maantieteellisellä alueella. Raaka-aine on

peräisin bisara-rotuisista sioista tai sen kanssa risteytetyistä (50 % bisara-rodun verta) sioista, jotka on kasvatettu perinteisesti ruokkimalla niitä pääasiallisesti perunalla, kurpitsalla, tammenterhoilla, juurikkailla, viljalla ja muilla kasviperäisillä tuotteilla, erityisesti puutarhaviljelyn sivutuotteilla. Looppuruokinnassa sioille annetaan runsaasti alueella tuotettua kastanjaa, joka antaa lihalle sille ominaiset ja tunnistettavissa olevat aistivaraiset ominaisuudet.

Valvontajärjestelmän avulla varmistetaan koko tuotantoprosessin tarkkaileminen.

- e) *Valmistusmenetelmä*: Salpicão de Vinhais -makkaran valmistus käsittää seuraavat vaiheet: paloittelu (liha leikataan noin 5 senttimetrin kuutioiksi), maustaminen (joka tapahtuu kahtena vaiheena käyttäen suolaa, vettä, viiniä, laakerinlehtiä, valkosipulia ja mietoa paprikajauhetta) täyttö (makkaramassan maustamisen jälkeen seuraa täyttö sian paksusuoleen, joka on katkaistu ja ommeltu kiinni toisesta päästään; toinen pää sidotaan, kun makkara on täytetty tiiviisti massalla. Sitominen tapahtuu tekemällä ensin kaksi solmua, minkä jälkeen suolen pää käännetään ympäri ja tehdään vielä yksi solmu), savustaminen ja kypsytykset (savustaminen tapahtuu kevyellä tulella miedossa asteittaisessa lämmössä käyttäen kuivaa tammi- tai kastanjapuuta, minkä jälkeen makkarat viedään kypsymään viileään pimeään tilaan niin pitkäksi aikaa, että makkara saa sille ominaiset maku- ja tuoksuominaisuudet), Kypsytyksajan on oltava vähintään 40 päivää.
- f) *Yhteys maantieteelliseen alkuperään*: 1700-luvun lopulla Trás-os-Montesin kylmän alueen väestön pääasiallinen ravinto koostui kastanjoista, perunasta ja ruisleivästä. Sianliha oli lisäravintoa, josta saatiin valkuaisaineita ja rasvaa. Alueen siankasvatuksen pitkästä menneisyydestä todistavat Alto Trás-os-Montesin eri paikkakunnilta löydetyt eläinaiheet veistokset (berrões, porcos, verracos, toiricos). Jotta sianlihaa voitiin käyttää ympäri vuoden, sen säilymisen varmistamiseksi kehitettiin erilaisia tapoja, ja perinteiset menetelmät ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle.

Savustetuista ruokalajeista käytetään yhteisinimitystä fumeiro, ja niiden olemassaolo johtuu suurelta osin alueen kylmästä ilmastosta, joka edellyttää tulen pitämistä takassa lähes koko ajan. Näin kehittyivät ainutlaatuiset savustamisolosuhteet (kevyt asteittainen savu, joka syntyy polttamalla alueelle ominaista talvitammi- tai kastanjapuuta), joihin liittyy jatkuvasti lämpiämässä olevasta vesikattilasta syntyvä kosteus. Sikojen ruokinnan merkitys on ensisijainen; siinä käytetään alueen omia tuotteita, ennen kaikkea kurpitsaa, perunaa ja teurastusta edeltävässä ruokinnassa erityisesti kastanjoita. Alueen luonnonolosuhteet ja tuotteet, sikojen ruokintatapa, perinteisten valmistusmenetelmien siirtyminen sukupolvelta toiselle sekä alueen väestön perinteidensä syvä arvostus ovat tehneet Salpicão de Vinhais -makkarasta aistivaraista ominaisuuksiltaan ainutlaatuisen tuotteen.

g) *Valvontaelin*:

Nimi: Tradição e Qualidade — Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes

Osoite: Av. 25 de Abril, 273 s/l
P-5370 Mirandela

- h) *Merkintä*: Pakollinen maininta: Salpicão de Vinhais — Indicação Geográfica (maantieteellinen merkintä). Asianmukaisesti numeroitu tarkastusmerkintä, jonka malli on esitetty valvonta- ja rekisteröintisäännöissä (Regras de Controlo e Certificação).
- i) *Kansalliset vaatimukset*: Määräys n:o 139/96, julkaistu 30.12.1996 Portugalin tasavallan virallisen lehden II-sarjan numerossa 301. Siinä vahvistetaan Salpicão de Vinhais -makkaran tärkeimmät tuotantosäännöt ja ominaisuudet sekä maantieteellinen jalostusalue.

EY N:o: G/PT/00036/97.01.31.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 31. 1. 1997.

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

(97/C 273/06)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väite hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 5 kohdan f 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: 77/97

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Direcção Geral do Desenvolvimento Rural

Osoite: Av. Defensores de Chaves, n^o 6
P-1000 Lisboa

Puh.: (00-351) 1 357 92 76

Telekopio: (00-351) 1 353 58 72.

2. Hakijaryhmittymä:

a) Nimi: Associação Nacional de Suínos da Raça Bísara

b) Osoite: Edifício da Casa do Povo, Largo do Toural
P-5320 Vinhais

c) Kokoonpano: Tuottaja/Jalostaja (x) Muu ().

3. Tuotelaji: Luokka 1.2 — Lihavalmiste. Savustettu makkara.

4. Tavaraerittely: (yhteenvedo 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

a) Nimi: Chouriça de Carne de Vinhais ou Linguica de Vinhais.

b) *Kuvaus:* Bísara-rotuisen sian tai kyseisen rodun kanssa risteytetyn (50 % bísara-rodun verta) sian lihasta ja rasvasta sian tai naudan ohutsuoleen tehty savustettu lieriön muotoinen makkara. Liha ja rasva maustetaan suolalla, alueen puna- tai valkoviinillä, vedellä, valkosipulilla, miedolla ja/tai voimakkaalla paprikajauheella ja laakerinlehdellä. Makkara on hevosenkengän muotoinen, 30–35 senttimetriä pitkä ja väriltään punertavan kastanjanruskea. Suoli sidotaan molemmista päistään puuvillalangalla. Sen on oltava ehjä ja tiiviisti kiinni sisuksessa. Sitomistapa on tuotteelle ominainen: suolen päähän tehdään kaksi solmua, minkä jälkeen se käännetään ja solmitaan vielä kerran. Halkaisija on 2–3 senttimetriä. Makkaran leikkauspinta on kiinteä; sisus on väriltään kirkkaan punaisen ja valkoisen kirjava ja sävyltään epäyhtenäinen. Maku on miellyttävä ja tuotteelle ominainen. Tuoksu on miellyttävä ja sui generis. Savun maku ja tuoksu.

c) *Maantieteellinen alue:* Tuotteen aistivaraisten ominaisuuksien, jalostuksen edellyttämien ilmasto-olosuhteiden ja paikallisten luotettavien ja muuttumattomien menetelmien vuoksi maantieteellinen jalostusalue rajoittuu luonnollisesti seuraaviin kuntiin: Alfândega de Fé, Bragança, Carrazeda de Ansiães, Macedo de Cavaleiros, Mirandela, Torre de Moncorvo, Vila Flôr ja Vinhais.

d) *Alkuperätodisteet:* Chouriça de Carne de Vinhais -makkaraa saa valmistaa ainoastaan hyväksytyissä laitoksissa, jotka sijaitsevat edellä tarkoitettulla maantieteellisellä alueella. Raaka-aine on peräisin bísara-rotuisista sioista tai sen kanssa risteytetyistä (50 % bísara-

rodun verta) sioista, jotka on kasvatettu perinteisesti ruokkimalla niitä pääasiallisesti perunalla, kurpitsalla, tammenterhoilla, juurikkailla, viljalla ja muilla kasviperäisillä tuotteilla, erityisesti puutarhaviljelyn sivutuotteilla. Loppuruokinnassa sioille annetaan runsaasti alueella tuotettua kastanjaa, joka antaa lihalle sille ominaiset ja tunnistettavissa olevat aistivaraiset ominaisuudet.

Valvontajärjestelmän avulla varmistetaan koko tuotantoprosessin tarkkaileminen.

- e) *Valmistusmenetelmä:* Chouriça de Carne de Vinhais -makkaran valmistus käsittää seuraavat vaiheet: paloittelu (paistista, etuselästä, fileestä ja lavasta saatu liha sekä rasva leikataan noin 3 senttimetrin kuutioiksi), maustaminen (joka tapahtuu kahtena vaiheena käyttäen suolaa, vettä, viiniä, laakerinlehtiä, valkosipulia ja mietoa paprikajauhetta), täyttö (makkaramassan maustamisen jälkeen seuraa täyttö ohutsuoleen, johon pistellään samanaikaisesti neulalla reikiä ilman poistumisen helpottamiseksi. Suolet täytetään kokonaan; jako makkaroiksi tapahtuu myöhemmin puristamalla, minkä jälkeen makkarat sidotaan. Sitominen tapahtuu tekemällä ensin kaksi solmua, minkä jälkeen suolen pää käännetään ympäri ja tehdään vielä yksi solmu. Molemmat päät sidotaan samaa puuvillalangaa pitkin, jolloin makkarasta tulee hevosenkengän muotoinen), savustaminen ja kypsytytys (savustaminen tapahtuu kevyellä tulella miedossa asteittaisessa lämmössä käyttäen kuivaa tammi- tai kastanjapuuta, minkä jälkeen makkarat viedään kypsymään viileään pimeään tilaan niin pitkäksi aikaa, että makkarasta saa sille ominaiset maku- ja tuoksuominaisuudet). Kypsytyksajan on oltava vähintään 35 päivää.

- f) *Yhteys maantieteelliseen alkuperään:* 1700-luvun lopulla Trás-os-Montesin kylmän alueen väestön pääasiallinen ravinto koostui kastanjoista, perunasta ja ruisleivästä. Sianliha oli lisäravintoa, josta saatiin valkuaisaineita ja rasvaa. Alueen siankasvatuksen pitkstä menneisyydestä todistavat Alto Trás-os-Montesin eri paikkakunnilta löydetty eläinaiheiset veistokset (berrões, porcos, verracos, toiricos). Jotta sianlihaa voitiin käyttää ympäri vuoden, sen säilymistä varmistamiseksi kehitettiin erilaisia tapoja, ja perinteiset menetelmät ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle.

Savustetuista ruokalajeista käytetään yhteisnimitystä fumeiro, ja niiden olemassaolo johdetaan suurelta osin alueen kylmästä ilmastosta, joka edellyttää tulen pitämistä takassa lähes koko ajan. Näin kehittyivät ainutlaatuiset savustamisolosuhteet (kevyt asteittainen savu, joka syntyy polttamalla alueelle ominaista talvitammi- tai kastanjapuuta), joihin liittyy jatkuvasti lämpiämässä olevasta vesikattilasta syntyvä kosteus. Sikojen ruokinnan merkitys on ensisijainen; siinä käytetään alueen omia tuotteita, ennen kaikkea kurpitsaa, perunaa ja teurastusta edeltävässä ruokinnassa erityisesti kastanjoita. Alueen luonnonolosuhteet ja tuotteet, sikojen ruokintatapa, perinteisten valmistusmenetelmien siirtyminen sukupolvelta toiselle sekä alueen väestön perinteidensä syvä arvostus ovat tehneet Chouriça de Carne of Linguica de Vinhais -makkarasta aistivaraisilta ominaisuuksiltaan ainutlaatuisen tuotteen.

- g) *Valvontaelin:*

Nimi: Tradição e Qualidade — Associação Interprofissional para os Produtos Agro-Alimentares de Trás-os-Montes

Osoite: Av. 25 de Abril, 273 s/l
P-5370 Mirandela

- h) *Merkintä:* Pakollinen maininta: Chouriça de Carne de Vinhais — maantieteellinen merkintä tai Linguica de Vinhais — maantieteellinen merkintä. Asianmukaisesti numeroitu tarkastusmerkintä, jonka malli on esitetty valvonta- ja rekisteröintisäännöissä (Regras de Controlo e Certificação).
- i) *Kansalliset vaatimukset:* Määräys N:o 139/96, julkaistu 30.12.1996 Portugalin tasavallan virallisen lehden II-sarjan numerossa 301. Siinä vahvistetaan Chouriça de Carne de Vinhais tai Linguica de Vinhais — makkaran tärkeimmät tuotantosäännöt ja ominaisuudet sekä maantieteellinen jalostusalue.

EY N:o: G/PT/00037/97.01.31.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 31.1.1997.

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

(97/C 273/07)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väite hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 5 kohdan f 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/15/95

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Ministère de l'agriculture, de la pêche et de l'alimentation

Osoite: 175, rue du Chevaleret, F-75013 Paris

Puhelin: +(00 33) 014955 5845

Telekopio: +(00 33) 014955 5948.

2. Hakijaryhmittymä:

a) Nimi: Organisation de producteurs des Côtes-d'Armor

b) Osoite: Quai Robert Richet, F-22400 Saint-Quay-Portrieux

c) Kokoonpano: Juottaja/Talostaja (X) Muu ().

3. Tuotelaji:

Elintarvike — Nilviäiset (simpukat).

4. Tavaraerittely (yhteenvedo 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä):

a) *Nimi*: Coquille Saint-Jacques des Côtes-d'Armor

b) *Kuvaus*: Pecten maximus -lajin luonnollinen kalastustuote. Kampasimpukka on sertifioitu ja sitä pidetään kaupan ilman lisä- tai väriaineita kolmessa muodossa: kokonaisena, tuoreena ja kuorittuna tai pakastettuna. Lokakuun alusta maaliskuun alkuun siinä ei ole punaisia sukurauhasia.

c) *Maantieteellinen alue*: Luokiteltu luonnonmukainen kanta Côtes-d'Armor:issa (Ranskan departementti).

Selkeä ja rajoittunut kalastusvyöhyke, jonne pääsyä on säännelty tarkasti.

d) *Alkuperätodisteet*: Kanta on kuulu tuottavuudestaan ja sitä on hyödynnetty 1960-luvun alusta asti. Siitä saadaan 90 prosenttia Bretagnen tuotannosta ja melkein 50 prosenttia kansallisesta tuotannosta.

Kalastajat, joilla on lupa käyttää luonnonmukaista kantaa, merkitsevät kampasimpukkasäkit erityisellä tavalla saalista purettaessa. Simpukat merkitään samoin koko tuotantoketjun ajan.

- e) *Pyyntimenetelmä*: Kampasimpukkaa kalastetaan talviaikaan eikä kalastus ole teollista. Tämän kannan hallinnointi erittäin tiukoin säännöin toimii mallina Ranskan rannikon muiden kalavarojen hallinnoinnille. Elävä kampasimpukka pakataan elävänä puukoreihin. Liha saadaan elävästä simpukasta. Kalastuksen ja kuorimisen välinen aika on enintään kaksi päivää. Tuotantoketju on lyhyt ja nopea.
- f) *Yhteys maantieteelliseen alkuperään*: Côtes-d'Armorin suurkampasimpukan lisääntymisen kierto ei ole tavanomainen. Tämä kanta on tunnettu ja sillä on monia erityispiirteitä (maantieteellisiä, veteen liittyviä, biologisia). Tuotanto on paikallista ja eriytynyttä ja siitä saadaan yli 40 prosenttia vuotuisesta meren tuotteiden tuotosta Côtes-d'Armorin alueella.
- g) *Valvontaelin*:
Nimi: BVQI — France
Osoite: Le-Guillaumet, 60, avenue du président Wilson, F-92046 Paris la Défense
- h) *Merkintä*:
— Tuotteen nimi: Coquilles Saint-Jacques des Côtes-d'Armor
— 2 sertifiointimerkintää: "Kalastettu ... (pvm)" ja "Luokiteltu luonnomukainen kanta"
— Sertifioija
- i) *Kansalliset vaatimukset (mahdolliset)*: —

EY N:o: G/FR/00033/97.01.15.

Täydellisen asiakirjan vastaanottamispäivä: 15.1.1997.

Neuvoston asetuksen N:o 17 19 artiklan 3 kohdan mukainen tiedonanto ⁽¹⁾

Asia N:o IV/34.010 — Alankomaiden pankkiyhdistys

(vuoden 1991 GSA-sopimus)

(97/C 273/08)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

I. Ilmoitus

1. Alankomaiden pankkiyhdistys (jäljempänä "NVB") ilmoitti 10. heinäkuuta 1991 jäsentensä puolesta sopimuksesta, joka koskee yhteisen tilisiirtojärjestelmän (jäljempänä "vuoden 1991 GSA-sopimus") käyttöönottoa. Ilmoituksella haettiin komission puutumattomuustodistusta tai vaihtoehtoisesti EY:n perustamissopimuksen 85 artiklan 3 kohdan mukaista poikkeusta.
2. Ilmoitus koskee erityisesti tilisiirtolomakkeiden käsittelyyn liittyvän pankkien välisen kiinteän maksun käyttöönottoa hintaan 0,30 Alankomaiden guldenia (0,13 ecua) per käsitelty lomake. Kyseinen summa, jonka saajan pankki suorittaa maksajan pankille, on NVB:n mukaan tarkoitettu osittaiseksi korvaukseksi niistä kuluista, joita maksajan pankille aiheutuu tilisiirtolomakkeiden muuntamisesta sähköiseen muotoon.

II. Valitukset

3. Ajanjaksolla 1991–1993 komissio sai useita valituksia tilisiirtojärjestelmän suurkäyttäjiltä. Näitä olivat postimyyntiyritysten kattojärjestö (Nederlandse Postorderbond) ⁽²⁾, tiellä liikkujien eduista huolehtiva ja jäsenilleen palveluja tarjoava järjestö (ANWB), etupäässä kotimaassa toimivien hyväntekeväisyysjärjestöjen yhteiselin (Centraal Bureau Fondsenwerving), aikakaus- ja ammattilehtikustantamo (Verenigde Nederlandse Uitgeversbedrijven, VNU) ⁽³⁾, alankomaisten aikakauslehtikustantajien etujärjestö (Nederlandse Organisatie van Tijdschrift Uitgevers, NOTU) sekä yleisradiopalvelua harjoittava järjestö (Nederlandse Christelijke Radio Vereniging, NCVR) ⁽⁴⁾.

4. Valitukset koskevat erityisesti vuoden 1991 GSA-sopimukseen sisältyvän pankkien välisen kiinteän maksun rajoittavia vaikutuksia, jotka valituksen tekijöiden mukaan voidaan katsoa 85 artiklan 1 kohdassa tarkoitetuksi hinnoista sopimiseksi. Eräät valituksen tehneet katsovat, että pankkien välisessä maksussa, jonka saajan pankki veloittaa automaattisesti tilisiirtojärjestelmän yritysasiakkailta, on kysymys artiklassa tarkoitetusta yhdenmukaistetusta menettelystä.

III. Ilmoitetun sopimuksen osapuolet

5. Vuoden 1991 GSA-sopimuksen ovat allekirjoittaneet ABN AMRO Bank NV, Coöperatieve Centrale Raiffeisen-Boerenleenbank BA (Rabobank), Internationale Nederlanden Bank NV (entinen NMB Postbank Groep NV), Postbank NV, Nederlandse Spaarbankbond ja Interpay BankGiroCentrale. Lisäksi kymmenet pankit (60 vuonna 1996) ovat allekirjoittaneet eräänlaisen liitännäissopimuksen, jossa ne sitoutuvat noudattamaan kaikkia niitä oikeuksia ja velvollisuuksia, joita vuoden 1991 GSA-sopimuksen allekirjoittaneilla ja toisaalta liitännäissopimuksen allekirjoittaneilla pankeilla on toistensa suhteen vuoden 1991 GSA-sopimuksen nojalla.
6. ABN AMRO Bank NV (jäljempänä "ABN AMRO") on ABN AMRO Holding NV:n kokonaan omistama tytäryhtiö, joka perustettiin Algemene Bank Nederland NV:n (ABN-pankki) ja Amsterdam-Rotterdam Bank NV:n (AMRO-pankki) yhteensulautumisen tuloksena. Sekkitilien määrä vuonna 1996 oli noin 3,7 miljoonaa, joista noin 440 000 oli yritysten nimissä. Vuonna 1996 ABN AMRO:n taseen loppusumma oli 595 258 miljoonaa Alankomaiden guldenia. Taseen perusteella lasketuna ABN AMRO on Alankomaiden suurin pankki.
7. Coöperatieve Central Raiffeisen-Boerenleenbank BA (jäljempänä "Rabobank") on osuuskunta, jonka pääoma koostuu 510 pankin osuuksista. Nämä pankit ovat osuuskuntia, ja luottoa saavat yritykset ovat automaattisesti niiden jäseniä. Myös yksityishenkilöt voivat liittyä jäseniksi. Rabobankin tilinomistajien määrä vuonna 1996 oli noin 5,6 miljoonaa, joista yrityksiä oli 0,6 miljoonaa. Vuoden 1996 tase oli 331 317 miljoonaa Alankomaiden guldenia. Sen pe-

⁽¹⁾ EYVL 13, 12.2.1962, s. 204/62.

⁽²⁾ 21. tammikuuta 1991 päivätty valitus, asia N:o IV/33.793.

⁽³⁾ 7. kesäkuuta 1991, 13. syyskuuta 1991 ja 10. helmikuuta 1992 päivätty valitukset, asia N:o IV/34.234.

⁽⁴⁾ 21. lokakuuta 1993 päivätty yhteinen valitus, asia N:o IV/34.888.

rusteella laskettuna Rabobank on Alankomaiden toiseksi suurin pankki.

8. NMB-Postbank-Groep perustettiin lokakuussa 1989 Nederlandsche Middenstandsbank NV:n (jäljempänä "NMB") ja Postbank NV:n (jäljempänä "Postipankki") yhteensulautumisen myötä. Postipankki on perustettu entisen valtionyrityksen seuraajaksi. NMB-Postbank-Groepin sulaututtua yhteen vakuutusyhtiö Nationale Nederlanden NV:n kanssa sen nimi muutettiin 1. tammikuuta 1992 muotoon ING-pankki. Postipankki toimii omalla nimellään. Sillä on tilinomistajien määrän (6,8 miljoonaa vuonna 1996) ja oman tilisiirtojärjestelmän ansiosta tärkeä asema maksuliikenteessä. ING-pankin yksityisten tilinomistajien määrä vuonna 1996 oli noin miljoona ja yrittäsiakkaiden 655 000. ING-pankin konsolidoitu tase vuonna 1996 oli noin 290 miljardia Alankomaiden guldenia.
9. Nederlandse Spaarbankbond on säästöpankkien yhteenliittymä. Sen viisi jäsenpankkia ovat itsenäisiä. Nederlandse Spaarbankbond on allekirjoittanut vuoden 1991 GSA-sopimuksen jäsenpankkiensa nimissä. Vuonna 1996 sen jäsenpankkien yhteenlaskettu tase oli noin 58,8 miljardia Alankomaiden guldenia. Tilinomistajia on noin 2 miljoonaa.
10. Interpay BankGiroCentrale NV (jäljempänä "BGC") ei ole varsinainen pankki, vaan pankkien ja tilisiirtoja käsittelevien laitosten välistä maksuliikennettä helpottamaan perustettu yritys joka vastaa muun muassa maksumääräysten keskitetystä käsittelystä. BGC hoitaa Postipankkia lukuun ottamatta pankkien maksuliikenteen. BGC on lähes kaikkien täyden palvelun pankkien, Rabobankin ja Nederlandse Spaarbankbondin jäsenpankkien yhteisyritys. Vuonna 1993 BGC suoritti 1 130,7 miljoonaa tilisiirtoa yhteensä 3 204 miljardin Alankomaiden guldenin arvosta. Vuonna 1991 BGC:ssä oli mukana 64 pankkia. BGC sulautui 1. tammikuuta 1994 yhteen kahden muun pankkien luoman ja niiden toimintaa helpottavan yrityksen, BeaNetin (maksuautomaattisuoritusten käsittely) ja Eurocard Nederlandin (luottokorttisuoritusten käsittely) kanssa muodostaakseen Interpay Nederland BV:n. Vuonna 1996 Interpayn kautta kulki 1 552 miljoonaa tilisiirtoa yhteensä 2 300 miljardin Alankomaiden guldenin arvosta. Vuonna 1996 Interpayn toimintaan osallistui 69 pankkia.
11. Alankomaiden pankkiyhdistys (jäljempänä "NVB") perustettiin 8. toukokuuta 1989, ja sen toimialaksi on

määritelty Alankomaissa toimivien luottolaitosten ja ylipäänsä Alankomaiden pankkisektorin eduista huolehtiminen. Lähes kaikki Alankomaissa toimivat pankit kuuluvat NVB:hen. Lopullinen vuoden 1991 GSA-sopimus laadittiin NVB:n johdolla. NVB ilmoitti vuoden 1991 GSA-sopimuksesta jäsentensä puolesta, mutta ei toistaiseksi ole itse sen osapuoli.

IV. Tuote ja markkinat

12. Tilisiirtojärjestelmä on tarkoitettu säännöllisesti toistuviin ja sitoumukseen perustuviin kotimaan maksuihin tilanteessa, jossa maksaja ja maksunsaaja eivät ole suoraan tekemisissä toistensa kanssa. Esimerkkejä tällaisista ovat tilausmaksut, energia- ja puhelinlaskut, osamaksutilaukset ja vakuutukset. Järjestelmää eivät näin ollen käytä vähittäiskaupat ja ravitsemusliikkeet.
13. Käyttäjän näkökulmasta tilisiirtojärjestelmä toimii seuraavasti. Yritys, joka toimittaa säännöllisesti tuotteita tai palveluja suhteellisen suurelle ja vakitukselle asiakaspiirille, voi ryhtyä käyttämään tilisiirtojärjestelmää maksun saamiseksi kyseisistä tuotteista tai palveluista. Tällöin yritys (saaja) tekee pankkinsa (saajan pankki) kanssa sopimuksen tilisiirtolomakkeiden käytöstä. Sopimuksessa määrätään ne ehdot, joiden mukaisesti yritys voi hyödyntää kyseistä järjestelmää.
14. Tuotteen tai palvelun toimittamisen jälkeen tai sen yhteydessä yritys lähettää asiakkaalle (maksaja) tilisiirtolomakkeen. Yritys esittää lomakkeet koodaamalla ne mahdollisimman valmiiksi (yrityksen tilinumero, asiakkaan tilinumero, maksettava määrä, laskun viitenumero). Periaatteessa asiakkaan tarvitsee vain allekirjoittaa lomake ja lähettää se omalle pankkilleen. Asiakkaan pankki (maksajan pankki) muuntaa koodit ja muut tiedot sähköiseen muotoon ja veloittaa asiakkaan tiliä. Mitä enemmän tietoa lomakkeeseen on koodattu, sitä automaattisemmin käsittely voidaan hoitaa. Koodaamattomat tiedot joudutaan muuntamaan sähköiseen muotoon käsin.
15. Seuraavaksi maksajan pankki toimittaa yrityksen tilin hyvittämisen kannalta tarpeelliset (sähköiset) tiedot edelleen tilisiirron suorittavalle laitokselle eli BGC:lle tai Postipankkiin. Siellä saapuneet maksumääräykset

lajitellaan hyvitetävän tilin mukaan ja tiedot lähetetään eteenpäin saajan pankille, tarvittaessa toista maksuliikennejärjestelmää käyttäen.

16. Eräs tilisiirtojärjestelmän huomattavimmista eduista muihin maksutapoihin verrattuna on se, että lomakkeiden käsittely ja maksun siirto voidaan hoitaa pitkälti automaattisesti. Kaikki tilisiirron käsittelyn kannalta välttämättömät tiedot (tilinumerot, laskun viitenumero ja summa) voidaan syöttää lomakkeeseen numerokoodina. Näitä koodia on mahdollista lukea optisilla laitteilla, jotka muuttavat koodit sähköiseen muotoon. Tämän ansiosta lasku voidaan käsitellä ja suorittaa automaattisesti. Käsittelykustannukset jäävät suhteellisen alhaisiksi samalla kun toiminto on mahdollista suorittaa entistä nopeammin.

17. Tilisiirtojärjestelmällä on myös hallinnollisia etuja niille yrityksille / maksun saajille, joiden kirjanpito tapahtuu atk:illa. Pankit voivat toimittaa käsiteltäviä tilisiirtolomakkeita koskevat tiedot niille sähköisessä muodossa (nauhalla tai levykkeellä), minkä avulla saajat voivat päivittää omaa järjestelmäänsä. Näin saadaan aikaan säästöjä, koska maksuja ei enää tarvitse kirjata yksitellen yrityksen kirjanpitoon. Lisäksi yritykset saavat rahansa entistä nopeammin.

18. Tilisiirtoa käytetään Alankomaissa varsin yleisesti maksujen suorittamiseen. Vuonna 1985 BankGiro-Centrale käsitteli 130 miljoonaa maksumääräystä yhteensä 61,6 miljardin guldenin arvosta. Vuonna 1996 se käsitteli 218,6 miljoonaa maksumääräystä 88 miljardin guldenin arvosta. Postipankin laskutuskeskus käsitteli 143 miljoonaa maksumääräystä vuonna 1996 yhteensä 37 miljardin NLG:n arvosta. Ajanjaksolla 1985–1996 niiden yritysten määrä, jotka tekivät sopimuksen tilisiirtolomakkeiden käytöstä, nousi 54 140:sta 120 785:een (BGC-pankit ja Postipankki).

19. Kolme suurinta tilisiirtojärjestelmään osallistuvaa pankkia ovat Postipankki, ABN-AMRO ja Rabobank. Vuonna 1996 näiden pankkien osuudeksi laskettiin 94 prosenttia tilisiirtosopimuksista, 84 prosenttia veloituksista, 92 prosenttia tilityksistä, 72 prosenttia veloitusten arvosta ja 81 prosenttia tilitysten arvosta.

20. Muut maksujärjestelmät eivät juurikaan uhkaa tilisiirtojärjestelmää. Ainoastaan suoraveloitussjärjes-

telmä on määrättyyn rajaan asti sen todellinen vaihtoehto⁽¹⁾. Suoraveloitussjärjestelmä sopii tilisiirtojärjestelmän tavoin erityisen hyvin säännöllisesti toistuviin maksuihin. Tässä järjestelmässä asiakas valtuuttaa saajan veloittamaan tiliään suoraan ilman ennalta tehtävää maksumääräystä tiettyjen laskujen osalta. Asiakas voi jälkikäteen niin halutessaan mitätöidä kyseiset suoraveloitukset. Viime vuosina suoraveloituksen käyttöä näyttää lisääntyneen tilisiirtojen kustannuksella.

21. Koska tilisiirtojärjestelmää käytetään vain kotimaan maksuihin, sen maantieteellinen markkina-alue rajoittuu Alankomaihin.

V. Vuoden 1991 GSA-sopimus

22. Vuoden 1991 GSA-sopimuksen syntymistä huhtikuussa 1991 edelsivät pankkien kesken käydyt kahdenväliset neuvottelut ja keskustelut kansallista maksuliikennettä käsittelevän ohjausryhmän kokouksessa. Sopimus tuli voimaan 1. heinäkuuta 1991 ja on voimassa toistaiseksi.

23. Vuoden 1991 GSA-sopimus on itse asiassa muutettu versio vuoden 1985 GSA-sopimuksesta. Muutos koskee yhtenäisen 0,30 guldenin korvauksen käyttöönottoa jokaisesta maksajan pankin käsittelemästä tilisiirtolomakkeesta, ja sen maksaa saajan pankki (pankkien välinen laskutus). Tässä yhteydessä on nimienomaisesti sovittu, että osallistuvat pankit voivat täysin vapaasti laskuttaa muita kuin saajan pankkia tilisiirtolomakkeiden käsittelystä. Korvauksen käyttöönotto oli pankkien mielestä tarpeellista mm. siitä syystä, että tilisiirtojen käyttö on lisääntynyt (ja sen myötä käsittelykustannusten rahamääräiset summat). Tähän on yhtenä syynä ollut kahden Alankomaissa käytössä olevan, BankGiroCentralen (BGC) ja Postipankin pyörittämän maksujärjestelmän yhdistyminen. Maksuliikenteen optimaalisen toiminnan kannalta oli pankkien mielestä oleellista, että maksajan pankki huolehtii saajan pankin puolesta toiminnoista eli kirjallisten tilisiirtojen muuntamisesta sähköiseen muotoon. GSA-sopimus perustuu käsitykselle, että saajan pankki hyötyy maksajan pankin suorittamista palveluista.

⁽¹⁾ Yhteistä laskutusmenetelmää (GIP) koskeva sopimus annettiin komissiolle tiedoksi 20. heinäkuuta 1992. Sopimuksessa määrätään, että saajan pankki suorittaa maksajan pankille pankkien välisenä maksuna enintään 0,10 guldenia per laskutus (asia N:o IV/34.393).

24. Pankkien välisen korvauksen taso määräytyy todellisten kustannusten mukaan, joka aiheutuu laskutus-tietojen muuntamisesta sähköiseen muotoon mahdollisimman tehokkaalla käsittelytavalla. Pankkien mukaan siitä, että käsittelystä vastaa saajan pankki, on hyötyä sekä saajan että maksajan pankille. Tästä syystä pankkien välisen maksun määrä vahvistettiin puoleen maksajan pankille aiheutuvista käsittelykustannuksista.

VI. Komission kanssa käytyjen neuvottelujen perusteella tehdyt muutokset vuoden 1991 GSA-sopimukseen

25. Vuoden 1992 alussa komission yksiköt ilmoittivat GSA-sopimuksen osapuolina olevien pankkien kanssa käydyissä keskusteluissa, että niillä oli huomauttamista eräistä kilpailua rajoittavista sopimuksen kohdista, joiden vuoksi vapautuksen myöntäminen ei olisi mahdollista. Yksi huomautuksista koski juuri kiinteää pankkien välistä maksua (vuoden 1991 GSA-sopimuksen 5 artikla).
26. Kyseisen neuvonpidon seurauksena pankit sopivat mm. 5 artiklan muuttamisesta. Yksittäiset pankit voivat jatkossa sopia kahdenvälisesti 0,30 guldenia pienemmästä summasta korvauksena tilisiirtolomakkeiden käsittelystä. Samalla pankkien väliseksi sovittu kiinteä maksu muuttui enimmäismääräksi. Samassa yhteydessä korostettiin jälleen kerran sitä, että sekä maksajan että saajan pankit voivat vapaasti jaskuttaa muita asianomaisia tilisiirtolomakkeiden käsittelystä. Mainitun 5 artiklan muutettu teksti kuuluu seuraavasti:

”Korvaukseksi niistä kustannuksista, joita maksajan laitokselle aiheutuu GSA-järjestelmän yhteydessä tapahtuvasta, myös saajan laitosta hyödyttävästä tilisiirtolomakkeiden käsittelystä, maksajan laitos veloittaa saajan laitokselta 0,30 guldenin suuruisen summan per käsitelty lomake, elleivät yksittäiset pankit sovi kahdenvälisesti pienemmästä summasta. Mainittu summa määräytyy niiden kustannusten perusteella, joita kaikkein kustannustehokkaimmalle laitokselle aiheutuu tilisiirtolomakkeiden käsittelystä, ja sitä mukautetaan kyseisissä kustannuksissa tapahtuvien todettujen muutosten mukaisesti. Päätös korvaussumman muuttamisesta voidaan tehdä minkä tahansa GSA-järjestelmään osallistuvan laitoksen ehdotuksesta; ehdotukseen on liitettävä asiakirja todisteeksi kustannuksissa tapahtuneista muutoksista.

Tämän artiklan mukainen kustannuskorvaus antaa GSA-järjestelmään osallistuville yksittäisille (maksajan ja saajan) laitoksille mahdollisuuden veloittaa vapaasti tilisiirtolomakkeiden käsittelystä aiheutuvat kulut muilta asianomaisilta GSA-järjestelmän nojalla.”

27. Neuvoteltuaan asiasta edelleen komission yksiköiden kanssa pankit päättivät lisäksi tiedottaa yritysasiakkaille pankkien välisen hyvityksen vakioluonteesta ja määrästä samoin kuin siihen mahdollisesti tehtävistä muutoksista (ks. myös kohta 28). Vuoden 1991 GSA-sopimuksen nojalla yritysasiakkaat saavat vapaasti veloittaa heidän maksettavakseen mahdollisesti lankeavat korvaukset joko kokonaan tai osittain omilta asiakkailtaan.
28. Komission kehotuksesta pankit päättivät lisäksi, että pankkien välisen maksun määrää on tarkistettava säännöllisin väliajoin riippumattoman asiantuntijan kertomuksen perusteella tehokkaimman käsittelytavan kustannushinnan osalta. Ensimmäinen tarkistus on syytä tehdä mahdollisimman pian sen jälkeen, kun komissio on tehnyt asiassa päätöksen, minkä jälkeen määrää tarkistetaan kahden vuoden välein. Säännöllisen tarkistuksen tarkoituksena on varmistaa, että pankkien välinen korvaus vastaa jatkossakin tehokkaimman käsittelytavan kustannustasoa. Mainitun asiantuntijan tehtävänä on selvittää tilisiirtolomakkeiden sähköiseen muotoon muuntamisesta aiheutuvia kustannuksia valitsemalla kohteeksi edustava määrä vuoden 1991 GSA-sopimukseen liittyneitä pankkeja. Pankit sitoutuvat antamaan riippumattoman asiantuntijan käyttöön kaikki tämän tarvitsemat tiedot. Komissiolle on tiedotettava riippumattoman asiantuntijan havainnoista.
29. Komissio myös varaa itselleen oikeuden saattaa tutkimuksen kootut ja anonyymit tulokset tilisiirtojärjestelmää käyttävien yritysten käyttöön.

Komissio aikoo hyväksyä ilmoitetun sopimuksen. Sitä ennen se kehottaa asianomaisia lähettämään kuukauden kuluessa tämän ilmoituksen julkaisemisesta *Euroopan yhteisöjen virallisessa lehdessä* mahdolliset huomautukset viitteellä IV/34.010 — Nederlandse Banken seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio
Kilpailun pääosasto (PO IV)
Osasto D
Rue de la Loi/Wetstraat 200
B-1049 Bruxelles/Brussel

OIKAISU

SIIRTOTYÖLÄISTEN SOSIAALITURVAN HALLINTOTOIMIKUNTA

Kurssit valuuttojen muuttamiseksi neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2615/79 mukaisesti

(Euroopan yhteisöjen virallinen lehti C 235, 2. elokuuta 1997)

(97/C 273/09)

- Sarakkeessa "Bryssel", rivillä 1 000 ITL
korvataan ilmaisu: 21,2036
ilmaisulla: 21,2038
 - Sarakkeessa "Kööpenhamina", rivillä 100 FRF
korvataan ilmaisu: 112,091
ilmaisulla: 112,891
 - Sarakkeessa "Frankfurt", rivillä 100 DKK
korvataan ilmaisu: 24,2565
ilmaisulla: 26,2565
 - Sarakkeessa "Frankfurt", rivillä 100 ESP
korvataan ilmaisu: 1,16560
ilmaisulla: 1,18560
 - Sarakkeessa "Ateena", rivillä 100 FIM
korvataan ilmaisu: 5 292,76
ilmaisulla: 5 292,78
 - Sarakkeessa "Dublin", rivillä 1 GBP
korvataan ilmaisu: 1,116978
ilmaisulla: 1,11697
 - Sarakkeessa "Lontoo", rivillä 100 BEF
korvataan ilmaisu: 1,67809
ilmaisulla: 1,61809
 - Sarakkeessa "Lontoo", rivillä 100 ISK
korvataan ilmaisu: 0,841032
ilmaisulla: 0,841832
 - Sarakkeessa "Tukholma", rivillä 100 DKK
korvataan ilmaisu: 124,493
ilmaisulla: 114,493
-