

Euroopan unionin virallinen lehti

C 38



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

53. vuosikerta

16. helmikuuta 2010

Ilmoitusnumero

Sisältö

Sivu

II *Tiedonannot*

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN JA LAITOSTEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2010/C 38/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia COMP/M.5648 – OTHP/Macquarie/Bristol Airport) ⁽¹⁾	1
2010/C 38/02	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia COMP/M.5652 – GIP/Gatwick Airport) ⁽¹⁾	1

IV *Tiedotteet*

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN JA LAITOSTEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2010/C 38/03	Euron kurssi	2
--------------	--------------------	---

FI

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

(jatkuu kääntöpuolella)

V Lausunnot

HALLINNOLLISET MENETTELYT

Euroopan komissio

2010/C 38/04	Ehdotuspyyntö, jonka perusteella myönnetään apurahoja vuodelle 2010 Euroopan laajuisen liikenneverkon (TEN-T) monivuotisesta (2007–2013) työohjelmasta (komission päätös K(2010) 607)	3
2010/C 38/05	MEDIA 2007 – Kehittäminen, levitys, myynninedistäminen ja koulutus – Ehdotuspyyntö – EACEA/03/10 – tuki eurooppalaisten elokuvien levitykseen maan ulkopuolelle – ”automaattinen” tuki vuonna 2010	4

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2010/C 38/06	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	6
--------------	--	---

MUUT SÄÄDÖKSET

Neuvosto

2010/C 38/07	Ilmoitus henkilöille, ryhmille ja yhteisöille, joihin sovelletaan neuvoston yhteisessä kannassa 2004/161/YUTP tarkoitettuja rajoittavia toimenpiteitä	7
--------------	---	---

Euroopan komissio

2010/C 38/08	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen	8
2010/C 38/09	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	13



⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

II

(Tiedonannot)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN JA LAITOSTEN
TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia COMP/M.5648 – OTPP/Macquarie/Bristol Airport)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2010/C 38/01)

Komissio päätti 11 päivänä joulukuuta 2009 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen yhteismarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain englannin ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla:

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) asiakirjanumerolla 32009M5648. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia COMP/M.5652 – GIP/Gatwick Airport)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2010/C 38/02)

Komissio päätti 26 päivänä marraskuuta 2009 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen yhteismarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain englannin ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla:

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) asiakirjanumerolla 32009M5652. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN JA LAITOSTEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

15. helmikuuta 2010

(2010/C 38/03)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi
USD Yhdysvaltain dollaria	1,3607	AUD Australian dollaria	1,5304
JPY Japanin jeniä	122,42	CAD Kanadan dollaria	1,4253
DKK Tanskan kruunua	7,4437	HKD Hongkongin dollaria	10,5736
GBP Englannin punttaa	0,86760	NZD Uuden-Seelannin dollaria	1,9510
SEK Ruotsin kruunua	9,8805	SGD Singaporin dollaria	1,9203
CHF Sveitsin frangia	1,4661	KRW Etelä-Korean wonia	1 572,96
ISK Islannin kruunua		ZAR Etelä-Afrikan randia	10,4855
NOK Norjan kruunua	8,0530	CNY Kiinan juan renminbiä	9,2977
BGN Bulgarian leviä	1,9558	HRK Kroatian kunaa	7,3093
CZK Tšekin korunaa	26,002	IDR Indonesian rupiaa	12 722,54
EEK Viron kruunua	15,6466	MYR Malesian ringgitiä	4,6609
HUF Unkarin forinttia	271,38	PHP Filippiinien pesoa	62,973
LTL Liettuan litiä	3,4528	RUB Venäjän ruplaa	41,1370
LVL Latvian latia	0,7085	THB Thaimaan bahtia	45,155
PLN Puolan zlotya	4,0168	BRL Brasilian realia	2,5284
RON Romanian leuta	4,1150	MXN Meksikon pesoa	17,5857
TRY Turkin liiraa	2,0611	INR Intian rupiaa	63,0340

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

V

(Lausunnot)

HALLINNOLLISET MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ehdotuspyyntö, jonka perusteella myönnetään apurahoja vuodelle 2010 Euroopan laajuisen liikenneverkon (TEN-T) monivuotisesta (2007–2013) työohjelmasta

(komission päätös K(2010) 607)

(2010/C 38/04)

Euroopan komission energian ja liikenteen pääosasto käynnistää tämän ehdotuspyynnön, jonka perusteella myönnetään rahoitusta Euroopan laajuisen liikenneverkon monivuotisesta (2007–2013) työohjelmasta seuraavilla aloilla:

Ala N:o 12: Hankkeet ilmaliikenteen hallinnan/toiminnallisten ilmatilan lohkojen (ATM/FAB) alalla. Apurahoihin on vuonna 2010 käytettävissä yhteensä enintään 20 miljoonaa euroa.

Ehdotusten jättämisen määräaika on 30. huhtikuuta 2010.

Koko ehdotuspyyntö on nähtävillä Internet-osoitteessa:

http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2010.htm

MEDIA 2007 – KEHITTÄMINEN, LEVITYS, MYNNINEDISTÄMINEN JA KOULUTUS**Ehdotuspyyntö – EACEA/03/10****tuki eurooppalaisten elokuvien levitykseen maan ulkopuolelle – ”automaattinen” tuki vuonna 2010**

(2010/C 38/05)

1. Tavoitteet ja kuvaus

Tämä ehdotuspyyntöilmoitus perustuu Euroopan parlamentin ja neuvoston 15 päivänä marraskuuta 2006 tekemään päätökseen N:o 1718/2006/EY Euroopan audiovisuaalialan tukiohjelman täytäntöönpanosta (MEDIA 2007).

Yksi ohjelman tavoitteista on kannustaa ja tukea uusien eurooppalaisten elokuvien levitystä niiden tuotantomaan ulkopuolelle tarjoamalla niiden levittäjille rahoitustukea. Tuki on tarkoitettu uudelleeninvestointiin uusiin, muihin kuin kotimaisiin eurooppalaisiin elokuviin, ja se perustuu levittäjien suoritukseen markkinoilla.

Tuen on myös tarkoitus kannustaa tuotannon ja levityksen välisten yhteyksien luomiseen ja siten lisätä eurooppalaisten elokuvien markkinaosuutta ja alan eurooppalaisten yritysten kilpailukykyä.

2. Valintakelpoisuus

Tämä ilmoitus on tarkoitettu eurooppalaisille yrityksille, jotka ovat erikoistuneet eurooppalaisten teosten teatterilevitykseen ja joiden toiminta edistää MEDIA-ohjelman edellä mainittuja, neuvoston päätöksen mukaisia tavoitteita.

Hakijan toimipaikan on oltava jossakin seuraavista maista:

- jokin Euroopan unionin 27 jäsenvaltiosta,
- EFTA-maat,
- Sveitsi,
- Kroatia.

3. Tukikelpoiset toimet

Ns. automaattisen tuen järjestelmässä on kaksi vaihetta:

- luodaan potentiaalinen rahasto, joka on suhteessa niiden maksullisten pääsylippujen määrään, jotka on myyty muihin kuin kotimaisiin eurooppalaisiin elokuviin ohjelmaan osallistuvissa maissa; kustakin elokuvasta pääsylippujen määrä otetaan huomioon tiettyyn enimmäismäärään asti, joka on mukautettu maittain.
- potentiaalisen rahaston uudelleeninvestointi: kunkin yrityksen näin tuottamat varat on sijoitettava uudelleen 1 päivä lokakuuta 2011 mennessä kolmenlaisiin hankkeisiin:
 - 1. muiden kuin kotimaisten eurooppalaisten elokuvien yhteistuotanto,
 - 2. muiden kuin kotimaisten eurooppalaisten elokuvien levitysoikeuksien hankkiminen, esimerkiksi vähimmäistakuiden avulla, ja/tai
 - 3. muiden kuin kotimaisten eurooppalaisten elokuvien editointikustannukset (kopiot, jälkimmäinen ja tekstitys), mainonta- ja myynninedistämiskustannukset.

Hanketyypit 1 ja 2:

- Hankkeiden enimmäiskesto on 30 kuukautta.
- Hankkeiden on alettava 1 päivänä elokuuta 2010 ja päättyttävä 1 päivänä helmikuuta 2013.

Hanketyypit 3:

- Hankkeiden enimmäiskesto on 42 kuukautta.
- Hankkeiden on alettava 1 päivänä helmikuuta 2010 ja päättyttävä 1 päivänä elokuuta 2013.

4. Myöntämiskriteerit

Valintakelpoisille eurooppalaisille levitysyriyksille määritetään potentiaalinen rahasto sellaisten muiden kuin kotimaisten eurooppalaisten elokuvien pääsylippujen määrän perusteella, joita hakija on levittänyt viitevuonna (2009). Käytettävissä olevien määrärahojen rajoissa potentiaalinen rahasto lasketaan kiinteän summan perusteella kutakin valintakelpoista tiettyyn elokuvaan myytyä pääsylippua kohden.

Tuki on potentiaalisen rahaston muodossa, joka on levittäjien käytettävissä uudelleeninvestoitavaksi uusiin muihin kuin kotimaisiin eurooppalaisiin elokuviin.

Varat voidaan sijoittaa

1. uusien, muiden kuin kotimaisten eurooppalaisten elokuvien tuotantoon (elokuvien, joita ei ole vielä saatu valmiiksi uudelleeninvestointihakemuksen päivämääränä),
2. uusien, muiden kuin kotimaisten eurooppalaisten elokuvien levityksen vähimmäistakuisiin,
3. uusien muiden kuin kotimaisten eurooppalaisten elokuvien levityskustannuksiin kuten mainontaan ja myynninedistämiseen.

5. Talousarvio

Käytettävissä oleva budjetti on kokonaisuudessaan 18 150 000 euroa.

Tuelle ei ole enimmäismäärää.

Rahoitus on tuen muodossa. Komission rahoitustuki ei voi olla enempää kuin 40, 50 tai 60 % hyväksyttävistä kokonaiskustannuksista.

Virasto varaa itselleen oikeuden olla jakamatta kaikkia käytettävissä olevia varoja.

6. Hakemusten jättämisen määräaika

Ehdotukset potentiaalisen rahaston "tuottamiseksi" on lähetettävä viimeistään 30 päivänä huhtikuuta 2010 (postileiman päivämäärä) seuraavaan osoitteeseen:

Koulutuksen, audiovisuaalialan ja kulttuurin toimeenpanovirasto (EACEA)
Constantin Daskalakis
BOUR 3/66
Avenue du Bourget/Bourgetlaan 1
1140 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Hakemuksen hyväksymisen edellytyksenä on, että se toimitetaan virallista hakulomaketta käyttäen sellaisen henkilön allekirjoittamana, jolla on oikeus tehdä laillisesti sitovia sitoumuksia organisaation puolesta. Kirjekuoreen on selvästi merkittävä teksti

MEDIA 2007 – DISTRIBUTION EACEA/03/10 – AUTOMATIC CINEMA

Sähköpostin tai faksin välityksellä toimitetut hakemukset hylätään.

7. Tarkemmat tiedot

Ohjeet kokonaisuudessaan sekä hakulomakkeet ovat internet-osoitteessa http://ec.europa.eu/information_society/media/distrib/schemes/auto/index_en.htm

Hakemuksissa on noudatettava kaikkia ohjeiden vaatimuksia, ne on toimitettava niille tarkoitetuilla lomakkeilla ja niiden on sisällettävä kaikki ne tiedot ja liitteet, jotka on mainittu pyynnön tekstissä.

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2010/C 38/06)

1. Komissio vastaanotti 5 päivänä helmikuuta 2010 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla ryhmittymään Lloyds Banking Group plc kuuluva brittiläinen yritys Lloyds TSB Development Capital Ltd (LDC) hankkii EY:n sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun määräysvallan brittiläisessä yrityksessä Petrochem Carless Holdings Ltd (PCH) ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- LDC: pääomasijoitukset; salkussa yrityksiä monilta markkinasektoreilta Yhdistyneessä kuningaskunnassa,
- PCH: korkean suorituskyvyn erikoishiilivetyjen, ajoneuvonesteiden ja erikoiskemikaalien jalostus ja toimitus.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua EY:n sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston EY:n sulautuma-asetuksen ⁽²⁾ nojalla.

4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio
Kilpailun PO (DG COMP)
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("EY:n sulautuma-asetus").

⁽²⁾ EUVL C 56, 5.3.2005, s. 32 ("tiedonanto yksinkertaistetusta menettelystä").

MUUT SÄÄDÖKSET

NEUVOSTO

Ilmoitus henkilöille, ryhmille ja yhteisöille, joihin sovelletaan neuvoston yhteisessä kannassa 2004/161/YUTP tarkoitettuja rajoittavia toimenpiteitä

(2010/C 38/07)

EUROOPAN UNIONIN NEUVOSTO

Seuraava ilmoitus annetaan tiedoksi henkilöille, yhteisöille ja elimille, jotka mainitaan neuvoston yhteisen kannan 2004/161/YUTP liitteessä.

Niiden henkilöiden, yhteisöjen ja elinten luetteloa koskevan tarkistuksen jälkeen, joihin sovelletaan Zimbabween kohdistettavia rajoittavia toimenpiteitä koskevassa neuvoston yhteisessä kannassa 2004/161/YUTP tarkoitettuja rajoittavia toimenpiteitä, Euroopan unionin neuvosto on todennut, että edellä mainitussa liitteessä mainitut henkilöt, yhteisöt ja elimet täyttävät kyseisessä yhteisessä kannassa esitetyt perusteet, minkä vuoksi heihin/niihin olisi edelleen sovellettava niitä rajoittavia toimenpiteitä, joiden voimassaoloa on jatkettu neuvoston päätöksellä 2010/92/YUTP ⁽¹⁾.

Kyseisiä henkilöitä, yhteisöjä ja elimiä pyydetään kiinnittämään huomiota siihen, että he/ne voivat hakea asetuksen (EY) N:o 314/2004 liitteessä II mainituilla WWW-sivustoilla ilmoitetuilta asianomaisten jäsenvaltioiden toimivaltaisilta viranomaisilta valtuutusta käyttää jäädytettyjä varoja perustarpeita tai tiettyjen maksujen suorittamista varten (vrt. asetuksen 7 artikla).

Kyseiset henkilöt, yhteisöt ja elimet voivat toimittaa neuvostolle hakemuksen siitä, että neuvosto harkitsisi uudelleen päätöstään kirjata heidät/ne edellä mainittuun luetteloon. Hakemuksen tueksi on liitettävä asianmukaiset asiakirjat. Kyseiset hakemukset on lähetettävä seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan unionin neuvosto
Pääsihteeristö
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Asianomaisia henkilöitä, yhteisöjä ja elimiä pyydetään kiinnittämään huomiota myös siihen, että neuvoston asetukseen voi hakea muutosta Euroopan unionin yleisessä tuomioistuimessa Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen 275 artiklan toisessa kohdassa ja 263 artiklan neljännessä ja kuudennessa kohdassa määrättyjen edellytysten mukaisesti.

⁽¹⁾ EUVL L 41, 16.2.2010, s. 6.

EUROOPAN KOMISSIO

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

(2010/C 38/08)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”OBWARZANEK KRAKOWSKI”

EY-N:o: PL-PGI-005-0674

SMM (X) SAN ()

1. Nimi:

”Obwarzanek krakowski”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Puola

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

Luokka 2.4 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Obwarzanek krakowski” on renkaanmuotoinen leivonnainen. Se on muodoltaan soikea tai harvemmin pyöreä rinki. Pinta muodostuu kiertelle käännetyistä taikinasuikaleista. Taikinasuikaleiden poikkileikkaus on pyöreä tai soikea.

”Obwarzanek krakowski” on väritään vaalean tai tumman kullankeltainen tai vaaleanruskea ja selvästi kiiltävä.

Tuotteen koko:

— halkaisija 12–17 cm,

— renkaan paksuus 2–4 cm,

— paino 80–120 g.

”Obwarzanek krakowski” tuntuu koskettaessa melko kiinteältä, ja sen pinta on joko sileä tai hiukan epätasainen. Pinnassa näkyvät taikinakierteet ovat kiinteitä ja rinkelin sisus on vaaleaa, pehmeää ja hiukan kosteaa. Rinkelin rapea pinta ja sisus maistuvat makeahkoilta, mikä on tyypillistä leivonnaisille, jotka keitetään ennen paistamista. Lisäksi tuntuu pinnalle sirotellun mausteen maku.

"Obwarzanek krakowski" koristellaan sirottelemalla pinnalle esimerkiksi suolaa, seesamin-, unikon- tai maustenigellan siemeniä, yrttimaustetta (eri yrttien tai mausteiden sekoitusta) tai pippurisekoitusta (paprika, kumina, pippuri), juustoa tai sipulia. Muitakin kuin edellä mainittuja aineksia voidaan käyttää. Tämä on perinteisen valmistustavan mukaista. Se, mitä aineksia käytetään, ei vaikuta "obwarzanek krakowskiin" ominaispiirteisiin.

3.3 Raaka-aineet:

"Obwarzanek krakowskiin" valmistuksessa käytetään elintarviketeollisuudessa käytettävää vehnä jauhoa. Vehnä jauhosta 30 prosenttia voidaan korvata ruisjauholla.

100 kiloon jauhoa lisätään seuraavat ainekset:

- rasvaa 2–3 kg,
- sokeria 2–4 kg,
- hiivaa 1–2 kg,
- suolaa 1–1,5 kg,
- vettä 40–48 l,
- keittoveteen voidaan lisätä hiukan hunajaa leipurin mieltymysten mukaan.

3.4 Rehut (ainoastaan silloin, kun on kyseessä eläinperäinen tuote):

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Seuraavat tuotantovaiheet on toteutettava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

- hiivataikinan valmistus,
- "obwarzanek krakowskiin" muotoilu,
- keittäminen,
- koristelu,
- paistaminen,

"Obwarzanek krakowskiin" taikina valmistetaan yhdistämällä ensin kuivat aineet ja lisäämällä tähän seokseen muut aineet. Tasaiseksi sekoitetun taikinan annetaan kohota. Ensimmäisen kohotuksen kesto riippuu olosuhteista: kesällä riittää muutama minuutti, talvella tarvitaan jopa tunti. Seuraavaksi taikina jaetaan pieniksi paloiksi, jotka kaulitaan ja leikataan halutun pituisiksi, paksuisiksi ja painoisiksi suika-leiksi. Kaksi tai kolme taikinasuikaletta käännetään kierteelle ja pyöräytetään käden ympäri rinkeliksi, joka painetaan pöytää vasten. Näin muotoillut rinkelit kohotetaan leivonta-alustalla tai ritilällä. Tämän jälkeen rinkelit keitetään vedessä, jonka lämpötila on vähintään 90 °C, kunnes ne kohoavat pintaan. Lopuksi rinkelit koristellaan ja paistetaan uunissa.

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

Rinkelit saa pakata yksittäispakkauksiin vasta kun ne ovat jäähtyneet. Jos rinkelit pakataan lämpiminä, ne menettävät nopeasti rapeutensa. Niistä tulee kosteita, sitkeitä ja kumimaisia, mikä ei ole haluttu ominaisuus.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

"Obwarzanek krakowski" -rinkeleitä voidaan myydä pakkaamattomina ja ilman etikettiä. Myyntipaikat merkitään tunnuksella "obwarzanek krakowski". Jos rinkelit myydään pakattuina, etiketissä on oltava voimassa olevien sääntöjen mukaiset merkinnät.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:

Małopolskien voivodikunnassa sijaitseva Krakovan kaupunki sekä Krakovan ja Wieliczkan piirikunnat.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Krakovan arkistoissa ja museoissa säilyneet dokumentit ja kirjat kertovat kaupungin rikkaasta, vuosisataisesta leivontaperinteestä. Vanhimmat Krakovan leipureista kertovat lähteet ovat peräisin 1200-luvulta. Vuonna 1257 ruhtinas Bolesław Siveä antoi Krakovan kaupunkia koskevassa privilegiossa kaupunginvanhimmille oikeuden rakentaa muun muassa leipomokojuja (*stationes*), joista nämä saivat periä vuokraa määräämättömältä ajalta. Puolan kuninkaat pitivät Krakovan leipureita suuressa arvossa. Tästä ovat osoituksena lukuisat leipureille myönnetyt privilegiot, joissa mainitaan muun muassa oikeus rakentaa leipomokojuja ja periä niistä vuokraa sekä oikeus valita vapaasti mylly, jossa leivonnassa tarvittavat jauhot jauhettiin.

Vuonna 1458 Krakovan kaupunginneuvosto vahvisti leipurien killan perussäännön. Siinä määrätään muun muassa leipomotuotteiden laadusta, leipomouunien koosta ja leipureilta vaaditusta käytöksestä. Krakovan leipureiden kannalta tärkein oli kuitenkin kuningas Jan Olbrachtin vuonna 1496 myöntämä privilegio, jossa heille myönnettiin erioikeuksia ja kiellettiin valkean leivän ja myös Krakovan rinkelien leipominen kaikilta, jotka eivät asuneet kaupungin alueella. Tämän privilegion vahvistivat sittemmin kaikki kuninkaat aina Jan III Sobieskiin asti (1600-luvun jälkipuoliskolle). Ziemia Krakowska ("Krakovan maan") eli nykyisen Wieliczkan piirikunnan alueella sijaitsee myös suolakaivos, josta saatua raaka-ainetta on käytetty Małopolskien leipomoissa vuosisatojen ajan.

Sen lisäksi, että leipurien kiltä kokosi yhteen tätä ammattia harjoittavat käsityöläiset, sillä oli myös muita, uskonnollisia, humanitaarisia ja kaupungin puolustukseen liittyviä tehtäviä. 1500-luvun puolivälistä alkaen Krakovan leipureiden tehtäväksi annettiin Sienna-kadun päässä sijaitsevan, kaupungin suurimpiin kuuluvan Nowa Braman (Uuden portin) puolustaminen. Leipurit kokosivat porttirakennukseen aseita ja ammuksia mahdollisen hyökkäyksen varalta.

Tuotteen ominaispiirteisiin vaikuttaa olennaisella tavalla vuosisataisten perinteiden myötä kehittynyt paikallisten leipurien osaaminen: taikinan työstäminen ja muovaaminen käsin, minkä ansiosta jokainen "obwarzanek krakowski" on omanlaisensa, sekä esikypsytys keittämällä.

5.2 Tuotteen erityisyys:

"Obwarzanek krakowski" erityispiirteenä on sisuksen poikkeuksellinen rakenne ja koostumus, joka syntyy kun rinkeli ennen paistamista keitetään vedessä, jonka lämpötila on vähintään 90 °C. "Obwarzanek krakowski" eroaa muista leivonnaisista myös pyöreän muotonsa, kierteisen pinnan ja pintaan siroteltujen mausteiden vuoksi. "Obwarzanek krakowski" poikkeaa muista leipomotuotteista myös siksi, että se pysyy tuoreena vain lyhyen ajan, joitakin tunteja.

5.3 Tuotteen erityiset laatuominaisuudet, maine tai muut piirteet:

Tuotteen yhdysside maantieteelliseen alueeseen perustuu sen 5.2 kohdassa kuvattuihin erityisominaisuuksiin ja jäljempänä kuvattuun maineeseen.

"Obwarzanek krakowski" mainetta ovat vaalineet Krakovan ja sen lähiseutujen leipurit, jotka jo 600 vuoden ajan ovat valmistaneet krakovalaisille tätä erinomaista ja ainutlaatuista leivonnaista. "Obwarzanek krakowski" valmistusperinne rajoittuu ainoastaan yksilöidylle maantieteelliselle alueelle.

"Obwarzanek krakowski" on perinteinen leivonnainen, joita alun perin saivat leipoa ainoastaan leipurikillan tähän tehtävään erikseen nimeämät leipurit suuren paaston aikaan. Vanhapuolalaisen sanakirjan (*Słownik staropolski*) mukaan "obwarzanek on renkaaksi kierrettävä taikinarulla, joka mahdollisesti keitetään ennen paistamista". "Obwarzanka krakowski" puolankielinen nimi juontuu juuri leivonnaisen valmistusmenetelmästä, eli se kertoo, että rinki keitetään kuumassa vedessä.

Ensimmäiset maininnat rinkelien leipomisesta Krakovassa ja sen lähiseuduilla ovat peräisin kuningas Vladislav Jagellon ja kuningatar Jadwigan hovin tilinpidosta. Tilikirjaan on tehty 2. maaliskuuta 1394 mm. seuraava merkintä: "kuningattaren rinki – 1 grosz".

Krakovan leipurikilta antoi vuonna 1611 määräyksen (*laudum*), jossa annettiin killalle oikeus määrätä rinkelien myynnistä kaupungin alueella sekä privilegio valita leipurit, joilla oli oikeus myydä niitä. 1800-luvulla rinkelien leipomisessa tapahtui radikaali muutos: 22. tammikuuta 1802 allekirjoitettiin määräys, jonka mukaan jokainen leipuri sai oikeuden leipoa ringleitä vuorollaan. Vuorot valittiin arvalla. Vuonna 1843 arvotut vuorot olivat voimassa vuoteen 1849 asti, minkä jälkeen arpomisesta todennäköisesti luovuttiin, koska sitä ei tämän jälkeen mainita lähdeasiakirjoissa. Tämä saattaa merkitä sitä, että edellä kuvatuista tavoista luovuttiin ajan myötä ja että ringleitä saivat leipoa kaikki leipurit vaikka joka päivä – niin kuin on tapana vielä nykyäänkin.

Krakovan ringleitä myytiin kojuista, jotka avattiin jo ennen kello kuutta aamulla, jotta krakovalaiset saisivat heti aamusta ostaa tuoreita leivonnaisia, muun muassa "obwarzanek krakowski" -ringleitä. Tuotteiden laatua ja tuoreutta valvoi killa, jonka jäsenistä kahdeksan sai tehtäväksi kojujen valvonnan. Väärinkäytöksistä langetettiin ankara rangaistus. Ajan myötä ringleitä alettiin myydä myös muualla. Vielä 1950-luvulla ringleitä myytiin suoraan pajukoreista.

Nykyään "obwarzanek krakowski" -ringleitä saa ostaa paitsi kaupoista ja leipomoista myös erityisistä rinkelikärryistä, joita Krakovassa on nykyään noin 170–180. Ringleitä valmistetaan Krakovan markkinoille päivittäin keskimäärin lähes 150 000 kappaletta.

"Obwarzanek krakowski" maineesta kertoo se, että rinkelit esiintyvät Krakovan kaupungista kertovien mainoskampanjoiden yhteydessä. Tämä Krakovan ja Małopolskien voivodikunnan symboli nähdään usein sekä krakovalaisille että matkailijoille tarkoitetuissa mainoksissa, esimerkiksi paikallisissa lehti-ilmoituksissa ja Krakovaan liikennöivien lentoyhtiöiden mainoksissa. Vuonna 2004 järjestetyssä kilpailussa, jossa haettiin parasta krakovalaista matkamuistoa, toisen palkinnon saivat kankaasta valmistettu, "unikonsiemenillä koristeltu" Krakovan rinki ja toinen rinki, johon oli kuvattu lohikäärme.

"Obwarzanek krakowski" -ringleille on myös myönnetty erilaisia palkintoja. Ne ovat saaneet erikoismaininnan kansallisessa ruokaperinnekilpailussa (*Nasze Kulinarne Dziedzictwo*) ja vuonna 2003 Perla-palkinnon Poznańin kansainvälisillä Polagra-farm-messuilla. Vuonna 2004 "obwarzanek krakowski" oli kuvattu Puolan eri alueiden ruokaperinnettä esittelevään kalenteriin monien muiden paikallisten herkkujen ohella. Rinkelit mainitaan myös monissa Krakovaa ja Małopolskien voivodikuntaa esittelevissä matkaoppaissa sekä Krakovan historiaa ja perinteitä käsittelevissä artikkeleissa ja kirjoituksissa.

"Obwarzanek krakowski" on aina mukana myös Krakovassa säännöllisesti järjestettävissä leipäjuhliissa (*Święta Chleba*). Krakovan rinkiä käytetään myös tunnuksena kampanjassa, jonka avulla mainostetaan Krakovan parhaita ravintoloita. Suositelluille ravintoloille myönnetään pieni pronssinen patsas, joka esittää haarukkaan pistettyä Krakovan rinkiä. Suositeltujen ravintoloiden ovelle on Krakovan rinkiä esittävä tarra.

Eritelmän julkaisutiedot:

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

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

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

(2010/C 38/09)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”PORC DE FRANCHE-COMTÉ”

EY-N:o: FR-PGI-005-0504-04.11.2005

SMM (X) SAN ()

1. Nimi:

”Porc de Franche-Comté”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

Luokka 1.1 Tuore liha (ja muut eläimenosat)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

”Porc de Franche-Comté” on jäähdytettyä tuorelihaa, joka saadaan heraruokituista sioista, jotka teurastetaan vähintään 182 päivän ikäisinä (keskimääräinen teurastusikä 190–200 päivää), kun ruhon lämpöminpaino on vähintään 75 kg (ei yläpainorajaa).

Kasvatettavaksi otetaan naarassikoja ja kastroituja urossikoja, jotka valitaan seuraavien geneettisten perusteiden mukaan:

— Kasvatukseen otettavien porsaiden siitosemakoilla ei ole geneettistä herkkyyttä halotaanille.

— Loppuvaiheessa käytettyjen karjujen avulla saadaan laadukasta, punertavanväristä ja tasalaatuista lihaa.

— Halotaanille herkkien lihasikojen osuuden on oltava alle 3 prosenttia, ja niiden on oltava vapaita alleelista Rn–.

”Porc de Franche-Comté” käy kaikissa vaiheissa (ruhot, ruhonosat, kuluttajapakkaukset) läpi valintaprosessin sen varmistamiseksi, ettei lihassa ole ulkonäkövirheitä (kaltaukseen liittyvä vika, kamaran repeymä, pistemäiset verenpurkaumat ja muut verenpurkaumat, murtumat tai vieraat aineet). Valintaprosessissa tarkastellaan myös lihan väriä (tummat ja vaaleat värit hylätään) ja rasvojen laatua, sillä rasvan on oltava valkoista ja kiinteää (liha, jossa rasva on pehmeää ja öljyistä, hylätään). Lihan laatu taataan myös sen lopullisen pH-arvon mukaisella luokituksella.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

"Porc de Franche-Comté" ruokinnan perusta on hera. Tämän juustonvalmistuksen sivutuotteen osuuden rehusta on oltava 15–35 prosenttia kuiva-aineena. Se voidaan tarjota raakana, tiivistettynä tai kuivattuna.

Heran lisäksi sikojen ravinnontarve täytetään lisäruokinnalla, jossa tärkeässä osassa ovat viljat ja niiden johdannaiset: lisärehussa on vähintään 50 % viljaa ja viljatuotteita, joista vähintään 25 % on oltava viljaa, sekä kasviproteiineja, joissa on sopivasti aminohappoja. Linolihappo voi heikentää silavan laatua, joten sen saanti on myös rajattu 1,7 %:iin kokonaisannoksesta.

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

"Porc de Franche-Comté" myydään jäähdytettynä tuoretuotteena, pakattuna tai pakkaamattomana, seuraavissa muodoissa:

- ruhoina,
- palat ensimmäisestä leikkaamisesta,
- palat toisesta leikkaamisesta.

3.5 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Tuotteen pakkausmerkinnässä on oltava

myyntinimike: "Porc de Franche-Comté".

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

"Porc de Franche-Comté" -sikojen on oltava Franche-Comtén alueella syntyneitä, kasvatettuja ja teurastettuja. Alue muodostuu seuraavista departementeista: Doubs (25), Jura (39), Haute-Saône (70) ja Territoire de Belfort (90).

Rajatulla maantieteellisellä alueella tapahtuvalla teurastuksella vähennetään eläimille kuljetuksesta aiheutuvaa stressiä, ja näin taataan lihan paras mahdollinen teknologinen laatu.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Franche-Comté sijaitsee Rhône- ja Rein-jokien välissä, ja sitä ympäröi kaksi suurta vuoristoa, Jura-vuoret idässä ja Vogeesit pohjoisessa. Lännessä alue on matalampaa, ja tasankoja halkovat alueen suurimmat vesiväylät, Saône ja Doubs. Itään päin maisema muuttuu taas vuoristoisemmaksi Juran vuorijonolle saavuttaessa kahden toistaan seuraavan tasangon jälkeen.

Franche-Comtén alueella harjoitetaan maatalousmuotona pääasiassa nautojen kasvatusta ja erityisesti lypsylehmien pitoa. Alueella on paljon juustoloita, ja huomattavalla määrällä juustoista on suojattu alkuperänimitys.

Juustoloissa valmistuu myös eläinten rehussa käytettävää vähärasvaista heraa. Hera sisältää vähän tyydyttymättömiä rasvahappoja mutta paljon lysiniä ja treoriinia, jotka ovat tietyille eläinlajeille tärkeitä aminohappoja. Franche-Comtéssa on siis paljon pieniä juustoloita, joiden tuottamaa heraa ei kuljeteta muualle eikä jäähdytetä vaan käytetään paikallisesti. Näin alueelle on kehittynyt tapa kasvattaa sikoja ja ruokkia niitä herapohjaisella rehulla.

Paikallinen porsastuotanto myydään pääasiassa alueen markkinoilla. "Porc de Franche-Comté" myydään paitsi tuorelihana myös raaka-aineeksi suolatun sianlihan valmistajille.

5.2 Tuotteen erityisyys:

”Porc de Franche-Comté” erityispiirteiden yhdistelmä:

Sianteurastajat tunnustavat ”Porc de Franche-Comté” erityispiirteet, joiden vuoksi se on maultaan hyvää ja soveltuu hyvin jalostukseen:

- liha on hyvin kimmoisaa ja siinä on kaunis väri ja rakenne,
- ei tulehdusnestettä varastoiduissa lihaksissa eikä valmiiksi leikatuissa paloissa;
- kypsennettyjen tuotteiden ominaisuuksia: mureat kotletit, rakenteeltaan kiinteitä ja samettisia kinkkuja, joissa on raikas ja erittäin maukas aromi, kiinteän valkoista silavaa.

”Porc de Franche-Comtéssa” lihan laatu johtuu useista tekijöistä: geenit, kuljetus- ja teurastusolosuhteet, ruokinta sekä eläimen ikä ja paino teurastettaessa.

Laatu ja genetiikka:

”Porc de Franche-Comté” tuotantoketjuun tulevat eläimet, jotka ovat kastroiduja urossikoja ja naaraita, joita ei vielä ole käytetty jalostuksessa (karjujen lihan mahdollisesti epämiellyttävän hajun välttämiseksi), valitaan teknologiseen laatuun kahden eniten vaikuttavan geenin perusteella: halotaanigeeni (hal) eli stressialttiisuus johtaa PSE-syndroomaan (vaalea, pehmeä ja vetinen PSE-liha) ja RN-geenin alleeli RN- (korkea pH-arvo) puolestaan johtaa ns. tervalihaan.

Laatu ja kasvatusolosuhteet:

Eläinten genetiikan lisäksi suojatussa maantieteellisessä merkinnässä ”Porc de Franche-Comté” korostetaan tuotetun lihan laatuun vaikuttavia erityisiä kasvatusolosuhteita (heraruokinta ja pitkä ikä) Franche-Comtéssa.

On todettu, että heraruokinnan käytöllä energiansaantiin voidaan vaikuttaa niin, että lihan laatu paranee, kun kasvu on hitaampaa ja eläinten teurastusikä korkeampi, jolloin liha on kypsempää. Lisäksi hera vaikuttaa sian rasvojen laatuun.

On myös osoitettu, että teurastus myöhemmällä iällä (Franche-Comté sioilla yli 182 päivää) ja suuri ruhopaino (Franche-Comté sioilla yli 75 kg) parantavat lihan laatua, etenkin selkärasvan tiiviyyttä ja paksuutta. Ruhon paino ja teurastusikä yhdessä sikojen ruokinnan erityispiirteiden kanssa parantavat myös osaltaan sian rasvakudosten aistinvaraista laatua. Tyydyttymättömät rasvat nimittäin vähenevät sioissa iän ja painon myötä.

Franche-Comté sianlihan laatua parantaa myös kuljetus- ja teurastusolosuhteet, joissa otetaan huomioon eläinten stressin vähentäminen.

”Porc de Franche-Comté” tuotannossa vähennetään ravinnon avulla tyydyttymättömiä rasvahappoja lihassa, mikä parantaa lihan ja siitä saatavien tuotteiden aistinvaraista laatua. Erityisesti on osoitettu, että tyydyttymättömien rasvahappojen peroksidaatio voi aiheuttaa oranssin värin esiintymistä kestokinkkujen pintarasvassa ja vaikuttaa lihan makuun, kun syntyy härskiintyneen hajun muodostavia ketoneja ja aldehydeja. Näillä käytännöillä voidaan vähentää tyydyttymättömien rasvahappojen osuutta lihassa, ja taata näin näöltään ja hajultaan laadukkaampi liha.

Aikaa kestänyt maine:

Sikojen kasvatusta käyttämällä paikallisista juustoloista saatavaa heraa alkoi 1800-luvulla, ja se kehittyi Franche-Comtén maatalouden erityispiirteeksi.

Yhteys juuston- ja sikatuotannon välillä on jatkunut meidän päiviimme asti, ja alueen sikalat ovat edelleen tiiviisti liitoksissa Franche-Comtén AOC-juustojen tuotantoon (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex). Juustoloiden hera saadaan hyödynnettyä sikojen kasvatuksessa ja sikaloista saadaan orgaanisia maanparannusaineita lypsylehmien laidunten lannoitukseen. Kyseessä on paikallinen taloudellinen järjestely, jossa tuotantoketjut ovat toisistaan riippuvaisia.

Sianlihaa tuotetaan nykyisin Franche-Comtéssa selvästi paikallisille markkinoille, kuluttajille myytäväksi tuorelihaksi ja jalostajille raaka-aineeksi.

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):*

Sianlihantuotanto on Franche-Comtéssa kehittynyt yhtä aikaa paikallisten juustoloiden kanssa.

Sianlihantuotanto alueella perustuu maidontuotantoon ja -jalostukseen Franche-Comtéssa. Seudun juustolat ovat pieniä, ja siksi heran käyttö paikallisesti ilman kuljetusta ja jäähdystystä on kannattavaa. Tämä selittää sen, miksi Franche-Comté on Ranskassa ainoa alue, jossa heraa käytetään merkittävässä määrin sikojen ruokinnassa.

Alueen noin 180 juustolaa jalostavat lähes 1 000 miljoonaa litraa maitoa, josta saadaan noin 850 miljoonaa litraa heraa, mistä arvioiden mukaan noin neljännes hyödynnetään sianlihantuotannossa.

Nämä erityispiirteet ovat johtaneet erityisten kasvatustajien kehittämiseen. Juustoloiden ja sikaloitten välillä on esimerkiksi rakennettu maitoputkia, jotta heraa ei tarvitse kuljettaa kuorma-autoilla, ja siankasvattajat toimittavat meijeriosuuskuntiin kuuluville maidontuottajille lantaa laidunten lannoittamiseen.

Alueen sikaloissa on 1980-luvulta lähtien tehty paljon investointeja, joilla heran käyttö saadaan vastaamaan nykyaikaisen sikatuotannon vaatimuksia. Lähes kahdessa kolmasosassa Franche-Comtén sianlihotuspaikoista (noin 70 000 paikkaa eli 190 000 tuotettua sikaa vuodessa) käytetään nyt heraa. Herää käyttävät sianlihantuottajat ja maidonjalostuslaitokset ovat myös sijoittautuneet samoille seuduille.

Sianlihantuotannon ja Franche-Comtén välillä on kehittynyt tiivis yhteys juustoloiden ja niiden tuottaman heran kautta. Heraruokinta siankasvatuksessa yhdessä pidempään kasvatukseen (vanhemmat eläimet, isompi paino) on näin suoraan yhteydessä Franche-Comtén alueeseen ja "Porc de Franche-Comté" erityispiirteisiin eli lihaan, joka on rakenteeltaan erittäin hyvää, vähävetistä ja kauniin väristä ja jossa rasva on tiivistä ja vaaleaa. Lihalla on erittäin hyvä maine Franche-Comtén kuluttajien keskuudessa, sitä pidetään laadukkaana ja sen paikallista alkuperää arvostetaan suuresti.

Eritelmän julkaisutiedot:

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

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/IGP2008/CDCPorcDeFrancheComte.pdf>

TILAUSHINNAT 2010 (ilman ALV:a, sisältää normaalit lähetyskulut)

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

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

Jokainen kieliversio tilataan erikseen.

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

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

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

CD-ROM-levyt korvataan DVD-levyllä vuoden 2010 aikana.

Myynti ja tilaukset

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

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

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

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



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI