

# Az Európai Unió Hivatalos Lapja

# C 38



Magyar nyelvű kiadás

## Tájékoztatások és közlemények

53. évfolyam

2010. február 16.

Közleményszám	Tartalom	Oldal
II <i>Közlemények</i>		
AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK		
<b>Európai Bizottság</b>		
2010/C 38/01	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám COMP/M.5648 – OTPP/Macquarie/Bristol Airport) <sup>(1)</sup>	1
2010/C 38/02	Bejelentett összefonódás engedélyezése (Ügyszám COMP/M.5652 – GIP/Gatwick Airport) <sup>(1)</sup> .....	1
IV <i>Tájékoztatások</i>		
AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK		
<b>Európai Bizottság</b>		
2010/C 38/03	Euro-átváltási árfolyamok .....	2

# HU

 Ár:  
3 EUR

<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg

(folytatás a túloldalon)

## V Vélemények

## KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

**Európai Bizottság**

2010/C 38/04	Pályázati felhívás a transzeurópai közlekedési hálózat (TEN-T) területén a 2007-től 2013-ig terjedő időszakban nyújtható támogatásokra vonatkozó 2010. évi többéves munkaprogram keretében (A Bizottság C(2010) 607 határozata) .....	3
2010/C 38/05	MEDIA 2007 – Fejlesztés, terjesztés, promóció és szakképzés – Ajánlattételi felhívás – EACEA/03/10 – Európai filmek nemzetközi forgalmazásának támogatása – az automatikus forgalmazás programja 2010	4

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

**Európai Bizottság**

2010/C 38/06	Összefonódás előzetes bejelentése (Ügyszám COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH) – Egyszerűsített eljárás alá vont ügy <sup>(1)</sup> .....	6
--------------	---	---

## EGYÉB JOGI AKTUSOK

**Tanács**

2010/C 38/07	Értesítés a 2004/161/KKBP tanácsi közös álláspontban előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek, jogalanyok és szervezetek részére .....	7
--------------	---	---

**Európai Bizottság**

2010/C 38/08	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján .....	8
2010/C 38/09	Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján .....	13



<sup>(1)</sup> EGT-vonatkozású szöveg

## II

(Közlemények)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS  
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ KÖZLEMÉNYEK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Bejelentett összefonódás engedélyezése****(Ügyszám COMP/M.5648 – OTPP/Macquarie/Bristol Airport)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2010/C 38/01)

2009. december 11-én a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a közös piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angolul nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz:

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) a 32009M5648 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

**Bejelentett összefonódás engedélyezése****(Ügyszám COMP/M.5652 – GIP/Gatwick Airport)****(EGT-vonatkozású szöveg)**

(2010/C 38/02)

2009. november 26-án a Bizottság úgy határozott, hogy engedélyezi e bejelentett összefonódást, és a közös piaccal összeegyeztethetőnek nyilvánítja. E határozat a 139/2004/EK tanácsi rendelet 6. cikke (1) bekezdésének b) pontján alapul. A határozat teljes szövege csak angolul nyelven hozzáférhető, és azután teszik majd közzé, hogy az üzleti titkokat tartalmazó részeket eltávolították belőle. A szöveg megtalálható lesz:

- a Bizottság versenypolitikai weboldalának összefonódásokra vonatkozó részében (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Ez az oldal különféle lehetőségeket kínál arra, hogy az egyedi összefonódásokkal foglalkozó határozatok társaság, ügyszám, dátum és ágazati tagolás szerint kereshetők legyenek,
- elektronikus formában az EUR-Lex honlapon (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) a 32009M5652 hivatkozási szám alatt. Az EUR-Lex biztosít online hozzáférést az európai uniós jogszabályokhoz.

## IV

(Tájékoztatások)

AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS  
ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euro-átváltási árfolyamok <sup>(1)</sup>

2010. február 15.

(2010/C 38/03)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam
USD USA dollár	1,3607	AUD Ausztrál dollár	1,5304
JPY Japán yen	122,42	CAD Kanadai dollár	1,4253
DKK Dán korona	7,4437	HKD Hongkongi dollár	10,5736
GBP Angol font	0,86760	NZD Új-zélandi dollár	1,9510
SEK Svéd korona	9,8805	SGD Szingapúri dollár	1,9203
CHF Svájci frank	1,4661	KRW Dél-Koreai won	1 572,96
ISK Izlandi korona		ZAR Dél-Afrikai rand	10,4855
NOK Norvég korona	8,0530	CNY Kínai renminbi	9,2977
BGN Bulgár leva	1,9558	HRK Horvát kuna	7,3093
CZK Cseh korona	26,002	IDR Indonéz rúpia	12 722,54
EEK Észt korona	15,6466	MYR Maláj ringgit	4,6609
HUF Magyar forint	271,38	PHP Fülöp-szigeteki peso	62,973
LTL Litván litász/lita	3,4528	RUB Orosz rubel	41,1370
LVL Lett lats	0,7085	THB Thaiföldi baht	45,155
PLN Lengyel zloty	4,0168	BRL Brazil real	2,5284
RON Román lej	4,1150	MXN Mexikói peso	17,5857
TRY Török líra	2,0611	INR Indiai rúpia	63,0340

<sup>(1)</sup> Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

## V

*(Vélemények)*

## KÖZIGAZGATÁSI ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Pályázati felhívás a transzeurópai közlekedési hálózat (TEN-T) területén a 2007-től 2013-ig terjedő időszakban nyújtható támogatásokra vonatkozó 2010. évi többéves munkaprogram keretében**

**(A Bizottság C(2010) 607 határozata)**

(2010/C 38/04)

Az Európai Bizottság Energiaügyi és Közlekedési Főigazgatósága a transzeurópai közlekedési hálózat területén a 2007-től 2013-ig terjedő időszakban nyújtható támogatásokra vonatkozó többéves munkaprogram alapján pályázati felhívást tesz közzé a következő területeken megvalósítandó projektek támogatása céljából:

12 sz. célterület: Légiforgalmi szolgáltatás/funkcionális légtérblokkok (ATM/FABs). A projektek támogatására 2010-ben rendelkezésre álló teljes költségvetés 20 millió EUR.

A pályázatok benyújtásának határideje 2010. április 30.

A pályázati felhívás teljes szövege a következő internetcímen érhető el:

[http://tentea.ec.europa.eu/en/apply\\_for\\_funding/follow\\_the\\_funding\\_process/calls\\_for\\_proposals\\_2010.htm](http://tentea.ec.europa.eu/en/apply_for_funding/follow_the_funding_process/calls_for_proposals_2010.htm)

---

**MEDIA 2007 – FEJLESZTÉS, TERJESZTÉS, PROMÓCIÓ ÉS SZAKKÉPZÉS****Ajánlattételi felhívás – EACEA/03/10****Európai filmek nemzetközi forgalmazásának támogatása – az automatikus forgalmazás programja  
2010**

(2010/C 38/05)

**1. Célkitűzések és leírás**

Ezen ajánlattételi felhívás alapja az európai audiovizuális ágazatot támogató program végrehajtásáról szóló, 2006. november 15-i 1718/2006/EK európai parlamenti és tanácsi határozat (MEDIA 2007).

A program egyik célkitűzése az aktuális európai filmek szélesebb nemzetközi forgalmazásának elősegítése és támogatása a forgalmazóknak nyújtott pénzalapok formájában a piaci teljesítményük alapján, elősegítve a nem nemzeti produkcióban készülő új európai filmekbe való további befektetéseket.

A program célja a gyártás és forgalmazás közti kapcsolatok ösztönzése, ezáltal az európai filmek piaci részesedésének és az európai vállalatok versenyképességének javítása.

**2. Támogatásra jogosult pályázók**

A felhívás az európai művek filmszínházi terjesztésére szakosodott európai társaságoknak szól, amelyek tevékenysége hozzájárul a tanácsi határozatban részletezett MEDIA – program fenti célkitűzéseinek az eléréséhez..

A pályázóknak az alábbi országok egyikében kell székhellyel rendelkezniük:

- az Európai Unió 27 tagországa,
- az EFTA-országok,
- Svájc,
- Horvátország.

**3. Támogatható tevékenységek**

Az „automatikus” támogatási program két lépcsőben történik:

— Lehetséges támogatási alap létrehozása, a programban résztvevő tagállamokban a nem helyi európai filmekhez kapcsolódó jegyeladások arányában, filmenként rögzített és az egyes országokra alkalmazott felső határral.

— A potenciális alap újbóli befektetése: Az egyes társaságok által létrehozott alapokat 3 részben (3 tevékenység keretében) kell újból befektetni 2011. október 1-ig:

1. nem hazai európai filmek koprodukciója;
2. forgalmazási jogok megszerzése, pl. minimális garanciák nem hazai európai filmekre; és/vagy
3. kiadási költségek (nyomtatás, szinkronizálás és feliratozás), promóciós- és reklámköltségek nem hazai európai filmekre vonatkozóan.

1. és 2. típusú tevékenység:

- A tevékenységek maximális időtartama 30 hónap.
- A tevékenységeknek 2010. augusztus 1-én kell elkezdődniük és 2013. február 1-én kell lezárulniuk.

3. típusú tevékenység:

- A tevékenységek maximális időtartama 42 hónap.
- A tevékenységeknek 2010. február 1-én kell elkezdődniük és 2013. augusztus 1-én kell lezárulniuk.

#### 4. Az odaítélés kritériumai

A lehetséges támogatási alapot a támogatható európai terjesztési vállalatok számára ítélik oda a referencia-évben (2009) a nem nemzeti európai filmek terjesztése terén elért eredmények alapján. A rendelkezésre álló költségvetési források keretein belül, a lehetséges támogatási alapot a támogatható pályázónként meghatározott összeg alapján számolják ki.

A támogatás lehetséges pénzalap („alap”) formájában áll a forgalmazók rendelkezésére, az aktuális nem nemzeti európai filmekhez kapcsolódóan további befektetésekhöz kapcsolódóan.

Az alap befektethető az alábbi területeken:

1. Új nem nemzeti európai filmek gyártása (itt: a befektetésre irányuló pályázat benyújtásakor még be nem fejezett filmek).
2. Minimális forgalmazási garanciák teljesítéséhez kapcsolódóan az aktuális nem nemzeti európai filmek vonatkozásában.
3. Forgalmazási költségekhez (itt: promóció és reklám) kapcsolódóan az aktuális nem nemzeti európai filmek vonatkozásában.

#### 5. Budget

A teljes rendelkezésre álló költségvetés 18 150 000 EUR.

Nincs megszabott maximális pályázható összeg.

A pénzügyi hozzájárulás formája támogatás. Az Európai Bizottság által nyújtott pénzügyi támogatás nem haladhatja meg a teljes támogatható költség 40, 50 illetve 60 %-át.

Az Ügynökség fenntartja magának a jogot arra, hogy ne ossza ki a rendelkezésre álló teljes támogatási keretet.

#### 6. A pályázatok benyújtási határideje

A lehetséges pénzalap létrehozását célzó ajánlatokat legkésőbb 2010. április 30-ig (postai bélyegző dátuma) kell elküldeni a következő címre:

Education, Audiovisual and Culture Executive Agency (EACEA)  
Constantin Daskalakis  
BOUR 3/66  
Avenue du Bourget/Bourgetlaan 1  
1140 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Kizárólag a hivatalos nyomtatványon benyújtott, a pályázó szervezet nevében jogi kötelezettségvállalásra jogosult személy által megfelelően aláírt pályázatokat fogadják el. A borítékon világosan fel kell tüntetni az alábbiakat:

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

A faxon vagy e-mailben benyújtott pályázatok nem fogadhatók el.

#### 7. További részletes információ

A részletes útmutatók a pályázati űrlapokkal együtt a következő internetes címen található meg: [http://ec.europa.eu/information\\_society/media/distrib/schemes/auto/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/information_society/media/distrib/schemes/auto/index_en.htm)

A pályázatoknak meg kell felelniük az útmutató valamennyi feltételének, és azokat a rendelkezésre bocsátott űrlapokon kell benyújtani, a felhívás teljes szövegében meghatározott összes szükséges információval és melléklettel együtt.

## A VERSENYPOLITIKA VÉGREHAJTÁSÁRA VONATKOZÓ ELJÁRÁSOK

## EURÓPAI BIZOTTSÁG

## Összefonódás előzetes bejelentése

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

## Egyszerűsített eljárás alá vont ügy

(EGT-vonatkozású szöveg)

(2010/C 38/06)

1. 2010. február 5-én a Bizottság a 139/2004/EK tanácsi rendelet <sup>(1)</sup> 4. cikke szerint bejelentést kapott a Lloyds Banking Group plc csoporthoz tartozó Lloyds TSB Development Capital Ltd (a továbbiakban: LDC, Egyesült Királyság) által tervezett összefonódásról, amely szerint e vállalkozás részesedés vásárlása útján teljes irányítást szerez a EK összefonódás-ellenőrzési rendelet 3. cikke (1) bekezdésének b) pontja értelmében a Petrochem Carless Holdings Ltd (a továbbiakban: PCH, Egyesült Királyság) felett.

2. Az érintett vállalkozások üzleti tevékenysége a következő:

- az LDC esetében: magántőke-befektetés, a piaci ágazatok széles skáláján működő vállalkozások portfóliójával rendelkezik az Egyesült Királyságban,
- a PCH esetében: különleges, nagy teljesítményű szénhidrogének finomítása és szállítása, korszerű gépjármű-folyadékok és különleges vegyi anyagok.

3. A Bizottság előzetes vizsgálatára alapozva megállapítja, hogy a bejelentett összefonódás az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet hatálya alá tartozhat, a végleges döntés jogát azonban fenntartja. A Bizottság az EK összefonódás-ellenőrzési rendelet <sup>(2)</sup> szerinti egyes összefonódások kezelésére vonatkozó egyszerűsített eljárásról szóló közleménye szerint az ügyet egyszerűsített eljárásra utalhatja.

4. A Bizottság felhívja az érdekelt harmadik feleket, hogy az ügylet kapcsán esetlegesen felmerülő észrevételeiket nyújtsák be a Bizottságnak.

Az észrevételeknek a közzétételt követő 10 napon belül kell a Bizottsághoz beérkezniük. Az észrevételeket a COMP/M.5700 – Lloyds TSB Development Capital/PCH hivatkozási szám feltüntetése mellett lehet eljuttatni a Bizottsághoz faxon (+32 22964301), e-mailben a COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu címre, vagy postai úton a következő címre:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> HL L 24., 2004.1.29., 1. o. (EK összefonódás-ellenőrzési rendelet).

<sup>(2)</sup> HL C 56., 2005.3.5., 32. o. (egyszerűsített eljárásról szóló közlemény).



## EGYÉB JOGI AKTUSOK

## TANÁCS

**Értesítés a 2004/161/KKBP tanácsi közös állásponiban előírt korlátozó intézkedések hatálya alá tartozó személyek, jogalanyok és szervezetek részére**

(2010/C 38/07)

AZ EURÓPAI UNIÓ TANÁCSA,

Az alábbi információt hozza azon személyek, jogalanyok és szervezetek tudomására, akik vagy amelyek a 2004/161/KKBP tanácsi közös álláspont mellékletében szerepelnek.

Az Európai Unió Tanácsa azon személyek, jogalanyok és szervezetek listájának felülvizsgálatát követően, akikre vagy amelyekre a Zimbabwéval szembeni korlátozó intézkedésekről szóló 2004/161/KKBP közös álláspontot alkalmazni kell, úgy határozott, hogy a fent említett mellékletben szereplő személyek, jogalanyok és szervezetek teljesítik az említett közös álláspontban foglalt kritériumokat, és ezért azok továbbra is a 2010/92/KKBP<sup>(1)</sup> tanácsi határozattal meghosszabbított korlátozó intézkedések hatálya alá tartoznak.

A Tanács felhívja az érintett személyek, jogalanyok vagy szervezetek figyelmét arra a lehetőségre, amely szerint kérelmet nyújthatnak be az érintett tagállamoknak a 314/2004/EK rendelet II. mellékletében szereplő weboldalon megjelölt illetékes hatóságaihoz a befagyasztott pénzeszközök alapvető szükségletekre vagy konkrét kifizetésekre történő használatára irányuló engedély iránt (vö. a rendelet 7. cikkével).

Az érintett személyek, jogalanyok vagy szervezetek bármikor – dokumentummal alátámasztott – kérelmet nyújthatnak be a Tanácshoz, hogy az bírálja felül a listára való felvételükről szóló határozatot. Valamennyi kérelmet az alábbi címre kell elküldeni:

Council of the European Union  
General Secretariat  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Felhívjuk továbbá az érintett személyek, jogalanyok és szervezetek figyelmét azon lehetőségre, hogy a Tanács határozata ellen eljárást indíthatnak az Európai Unió Bíróságánál, az Európai Unió működéséről szóló szerződés 275. cikkének második bekezdésében és 263. cikkének negyedik és hatodik bekezdésében meghatározott feltételekkel összhangban.

---

<sup>(1)</sup> HL L 41., 2010.2.16., 6. o.

# EURÓPAI BIZOTTSÁG

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2010/C 38/08)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„OBWARZANEK KRAKOWSKI”**

**EK-szám: PL-PGI-005-0674**

**OFJ ( X ) OEM ( )**

**1. Elnevezés:**

„Obwarzanek krakowski”

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Lengyelország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

**3.1. A termék típusa:**

2.4. osztály: Kenyér, péksütemények, cukrászsütemények és egyéb pékáru

**3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:**

Az „obwarzanek krakowski” gyűrű alakú pékáru. Formája ovális, a közepén lyuk található, ritkábban pedig szabályos kört formáz. Felszínét spirál formában összetekert tésztacsíkok alkotják. Az „obwarzanek krakowski”-t alkotó tésztacsíkok keresztmetszete kerek vagy ovális.

Az „obwarzanek krakowski” színe a halvány aranyzintől a sötét aranyszínen át a világosbarnáig terjed, és felülete jellemzően fényes.

A termék méretei:

— átmérő: 12–17 cm,

— a csík vastagsága: 2–4 cm,

— tömeg: 80–120 g.

Az „obwarzanek krakowski” szilárd tapintású, felszíne pedig sima vagy kismértékben érdes. A héján látható spirálcsíkok szilárdak, belül pedig halvány színű, könnyű és kissé nedves a tészta állaga. Az „obwarzanek krakowski” ropogós héja és belseje enyhén édes ízű, ami az előbb megfőzött (forró vízben gőzölt), majd megsütött pékárura jellemző. A termék felszínére szórt összetevők íze szintén érezhető.

Az „obwarzanek krakowski”-t a tetejére szórt különféle összetevőkkel díszítik, amelyek a következők: só, szezám, mák, feketeköménymag, zöldfűszerkeverék vagy fűszerkeverék (paprika, kömény, bors), sajt vagy hagyma. A díszítéshez más összetevőket is használhatnak. Ez a termék hagyományos megjelenése. Az, hogy azt különféle zöldfűszerekkel, fűszerekkel stb. hintik meg, nem befolyásolja az „obwarzanek krakowski” jellegzetes tulajdonságait.

### 3.3. Nyersanyagok:

Az „obwarzanek krakowski” elkészítéséhez élelmiszer-ipari minőségű búzalisztet használnak. A búzaliszt 30 %-a rozsliszttel is helyettesíthető.

100 kg liszthez az alábbi hozzávalókat adják:

- zsír: 2–3 kg,
- cukor: 2–4 kg,
- élesztő: 1–2 kg,
- só: 1–1,5 kg,
- víz a tészta elkészítéséhez: 40–48 l,
- a főzéshez használt vízhez nagyon kis mennyiségű méz is adható a pék receptje szerint.

### 3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

—

### 3.5. Az előállítás azon műveletei, amelyeket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

A következő előállítási műveleteket a meghatározott földrajzi területen kell végrehajtani:

- a kelt tészta elkészítése,
- az „obwarzanek krakowski” formázása,
- főzés,
- díszítés,
- sütés.

Az „obwarzanek krakowski” tésztáját egylépcsős módszerrel készítik. A tésztát a hozzávalók megfelelő módon történő összekeverését követően az első kelésig pihentetik. Hogy a tészta mikor kel meg, az a környezeti feltételektől függ, nyáron ez néhány perc, télen akár egy óra is lehet. A tésztát kisebb darabokra vágják, ezeket kinyújtják, és a kívánt hosszúságú, vastagságú és tömegű csíkokra szeletelik. A pék két vagy három csíkot spirállá teker össze, majd ezeket a keze körül megcsavarva gyűrűvé formázza és az asztalra nyomja. A megformázott „obwarzanek krakowski”-t az első kelésig deszkára vagy rácsra helyezik, aztán pedig főzik, vagyis a nyers tésztát legalább 90 °C-os vízbe teszik. Az „obwarzanek krakowski”-t addig főzik, amíg a felszínre nem emelkedik. Ekkor díszítik, majd megsütik.

### 3.6. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

Az „obwarzanek krakowski” kizárólag azt követően csomagolható, hogy kihűlt. Ha a terméket a kihűlést megelőzően csomagolják, gyorsan elveszti ropogósságát, nedvesebb lesz, és nem kívánatos tulajdonságok jelentkezhetnek (ragadós, gumyszerű lesz).

### 3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

Az „obwarzanek krakowski” csomagolás és címkézés nélkül értékesíthető. Az értékesítési pontokon az „obwarzanek krakowski” felirat szerepel. Csomagolás használata esetén az „obwarzanek krakowski” címkéjén a hatályban lévő szabályozás szerinti jelöléseket kell feltüntetni.

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Małopolskie tartomány, Krakkó városának közigazgatási határán belül, továbbá Kraków és Wieliczka járás.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

Krakkóban a város levéltárában és múzeumaiban található feljegyzések és könyvek szerint a pékek tevékenysége több évszázados gazdag múltra tekint vissza. A krakkói pékeket írott forrás először a 13. században említi. Bolesław Wstydlivy (Szemérmes Boleszláv) fejedelem a Krakkó részére 1257-ben kiadott városi oklevélben felhatalmazta a város elöljáróit, hogy építsenek pékbódékat (a dokumentumban ezek „stationes” néven szerepelnek), amire örökös bérletidíj-beszedési jogokat adományozott számukra. A lengyel királyok nagyra értékelték a krakkói pékeket, amint ez a számukra megadott számos előjogból is látszik, ideértve többek között a pékbódék építésének, ezekkel kapcsolatban pedig a bérleti díjak beszedésének jogát, továbbá annak jogát, hogy megválaszthassák, melyik malomban őrltetik a lisztet.

Krakkó városi tanácsa 1458-ban megerősítette a pékcéh kiváltságlevelét. Ebben többek között a pékáruk minőségével, a sütőkemencék méretével és a pékek magatartásával kapcsolatosan szerepeltek szabályok. A legfontosabb előjogot azonban 1496-ban kapták Krakkó pékjei, amikor Jan Olbracht (János Albert) király különleges jogokkal ruházta fel őket, és megtiltotta, hogy a város határain kívül élők fehér kenyeret – többek között „obwarzanek krakowski”-t – süssenek. Ezt az előjogot ezt követően minden lengyel király megerősítette, egészen Jan III Sobieskiig (III. Sobieski János, a tizenhetedik század második fele). A ma Wieliczka járásban található Ziemia Krakowska (Krakkó Földje) területén sóbánya is található, amely a Małopolska pékjei által évszázadokon át használt nyersanyagot biztosította.

A pékcéh nem pusztán iparösszevetség volt, hiszen vallási, humanitárius és védelmi feladatokkal is bírt. Krakkó pékjeit a tizenhatodik század közepén a város egyik legfontosabb kapujának, az ulica Sienna végén található Nowa Bramának (Újkapu) a védelmével bízták meg. A város pékjei támadás esetére fegyvereket és lőszerket tároltak a kapun belül.

A helyi pékek szakismerete, amely mögött a termék előállításával kapcsolatos, évszázadok óta felhalmozott tapasztalat áll, kulcsfontosságú tényező a termék jellegzetes tulajdonságait illetően: a tésztát kézzel gyúriák és formázzák, és így minden egyes „obwarzanek krakowski” alakja kismértékben eltérő, másfelől pedig a tésztát az előállítás kezdeti szakaszában megfőzik.

### 5.2. A termék sajátosságai:

Az „obwarzanek krakowski” egyedi tesztasztruktúrával és konzisztenciával bír, ami annak köszönhető, hogy a tésztát a sütést megelőzően legalább 90 °C hőmérsékletű forró vízben megfőzik. Az „obwarzanek krakowski” megkülönböztető jegye továbbá a jellegzetes gyűrű alak, a spirált formázó felszín és a jól láthatóan rászórt összetevők. Az „obwarzanek krakowski”-t emellett az különbözteti meg más pékárutól, hogy mindössze néhány órán keresztül marad friss.

### 5.3. A termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője:

A termék és a földrajzi terület kapcsolatának alapjául az 5.2. pontban leírt egyedi jellemzők és a termék alábbiakban ismertetett hírneve szolgálnak.

Az „obwarzanek krakowski” hírneve a krakkói és a környékbeli pékeknek köszönhető, akik ezt a különleges, egyedi terméket immár 600 éve készítik Krakkó lakosai számára. Az „obwarzanek krakowski” készítésének hagyománya erre a földrajzi területre korlátozódik.

Az „obwarzanek krakowski” hagyományos pékáru, amelyet kezdetben csak a nagybőjt idején készíthettek a krakkói pékcéh által erre a feladatra kijelölt pékek. A *Słownik Staropolski* (a régi Lengyelország szótára) című kiadványban szereplő meghatározás szerint „az *obwarzanek* gyűrű formájúra hajlított, henger alakú péksütemény, amelyet sütés előtt valószínűleg gőzöltek”. A lengyel „obwarzanek krakowski” elnevezés alapja valóban a termék készítési módja, vagyis az, hogy a tésztát forró vízben megfőzték.

A Krakkóban és környékén készített *obwarzanek*-re vonatkozóan első alkalommal Jagelló Ulászló király és Hedvig királynő udvari elszámolásaiban találunk utalást. Az elszámolásokban 1394. március 2-án a következő adat szerepel: „a királynő számára egy gyűrű *obrzanek*, 1 grosz”.

A krakkói pékcéh 1611-ben rendeletet (*laudum*) bocsátott ki, ebben felhatalmazta a céhet az *obwarzanek* városon belüli értékesítésének szabályozására, és megadta a jogot a termék értékesítésére jogosult pékek kiválasztására. Az *obwarzanek* sütésének jogát illetően a 19. században került sor radikális változásra. 1802. január 22-én rendeletet adtak ki, amelynek értelmében minden pék jogosult volt *obwarzanek*-et sütni, ha rákerült a sor. Az *obwarzanek* sütésére felhatalmazott pékeket sorshúzással választották ki. Az 1843-as sorshúzás eredményét 1849-ig alkalmazták, amikor valószínűleg felhagytak a sorshúzással, legalábbis nincs arra adat, hogy később is sor került volna rá. Ez azt jelenti, hogy a fenti módszereket egy idő után már nem alkalmazták, és az év bármely napján bármely pék készíthetett *obwarzanek*-et, akár csak ma.

Az „obwarzanek krakowski”-t árusító bódék már reggel hat előtt kinyitottak, és a krakkóiak így korán reggel hozzájutottak a frissen sültt pékáruhoz, többek között az *obwarzanek*-hez is. A céh ellenőrizte a termékek minőségét és frissességét, és nyolc tagjának az volt a feladata, hogy ellenőrizze a bódékat. A szabálysértéseket természetesen súlyos szankciókkal büntették. Az emberek végül más módon is elkezdtek az *obwarzanek* árusítását. A terméket még az 1950-es években is közvetlenül fonott kosarakból árulták.

Az „obwarzanek krakowski”-t ma nemcsak élelmiszerüzletekben és pékségekben árulják, hanem jellegzetes kocsiokról is. Manapság Krakkóban kb. 170–180 kocsiról árulnak *obwarzanek*-et. A krakkói piacon egy szokásos napon átlagosan mintegy 150 000 „obwarzanek krakowski”-t adnak el.

Az „obwarzanek krakowski” olyan hírnévnek örvend, hogy még a Krakkót népszerűsítő reklámkampányokban is szerepel. Krakkó és Małopolska közismert szimbólumaként gyakran használják a helyieknek, illetve a turistáknak szóló reklámokban, pl. a helyi sajtó hirdetéseiben és a Krakkóba repülő légitársaságok népszerűsítésére. Egy 2004-ben a legjobb krakkói szuvenir címéért zajló versenyben egy textilből készült, mákos „obwarzanek krakowski”, illetve egy sárkányt ábrázoló darab kapta a második díjat.

Maga az „obwarzanek krakowski” is számos díjat elnyert már. Megnyerte a *Nasze Kulinarne Dziedzictwo* nemzeti gasztronómiai verseny díját, és a 2003-ban Poznańban megrendezett Polagra Farm nemzetközi vásáron elnyerte a *Perła 2003* díjat. Az „obwarzanek krakowski” – más lengyel regionális különlegességekkel együtt – szerepelt egy 2004. évi naptáron, amely a regionális termékeket volt hivatott népszerűsíteni. A terméket számos Krakkóról és a Małopolskáról szóló útikönyv, valamint Krakkó történelmével és hagyományaival foglalkozó cikk és írás is említi.

Az „obwarzanek krakowski” sohasem hiányozhat a Krakkóban rendszeresen megrendezett *Święto Chleba* kenyérfesztiválról. Az „obwarzanek krakowski” emellett egy Krakkó legjobb éttermeit népszerűsítő kampánynak is a része. Az ajánlott éttermek bronzszobrocskát kapnak, amely stilizált „obwarzanek krakowski”-t ábrázol egy villán. Az ajánlott éttermek ajtaján „obwarzanek krakowski”-t ábrázoló matrica szerepel.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

(Az 510/2006/EK rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

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

---

**Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján**

(2010/C 38/09)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet 7. cikke alapján létrejön a kérelem elleni kifogás joga <sup>(1)</sup>. A kifogást tartalmazó nyilatkozatnak e közzététel napjától számítva hat hónapon belül kell beérkeznie a Bizottsághoz.

EGYSÉGES DOKUMENTUM

**A TANÁCS 510/2006/EK RENDELETE**

**„PORC DE FRANCHE-COMTE”**

**EK-szám: FR-PGI-005-0504-04.11.2005**

**OFJ ( X ) OEM ( )**

**1. Elnevezés:**

„Porc de Franche-Comté”

**2. Tagállam vagy harmadik ország:**

Franciaország

**3. A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**

**3.1. A termék típusa:**

1. osztály: Friss hús (valamint vágási melléktermék és belsőség).

**3.2. A termék leírása, amelyre az 1. pontban található elnevezés vonatkozik:**

A franche-comtéi sertéshús (viande de porc de Franche-Comté) friss, hűtött hús, amely savóalapú táplálással nevelt, minimum 182 napos korában vágott (ez megfelel egy 190–200 napos átlag vágási kornak), minimum 75 kg hasított test (felső súlyhatár nélküli) meleg tömegű sertésből származik.

A hizlalt állatok nőivarú vagy ivartalanított hímivarú sertések, amelyek kiválasztása az alábbi genetikai kritériumok alapján történik:

- A hizlalás alá vont, malacot nevelő tenyészkocák mentesek a halotán-érzékenységet kiváltó géntől.
- A végső fázisban használt kansertések révén jó minőségű, rózsaszínes és homogén hús termelhető.
- A halotánra érzékeny húsertések aránya nem haladja meg a 3 %-ot, és ezek mentesek az RN-alléttől.

A franche-comtéi sertéshús minden szinten szelektálásra kerül (hasított test, darabolt egység, fogyasztói értékesítésre szánt egység), így biztosítva a hús mindenfajta látható hiányosságának a kiküszöbölését (szörtelenítés, szalonnabőr-szakadás, vérpettyek, vérömlenyek, csonttörések, idegen anyag jelenléte). A kiválasztás kiterjed a hús színére (a sötét és sápadt hússok kiszűrése), valamint a testzsiradék minőségére is, amelynek fehérnek és feszesnek kell lennie (a lágy és olajos testzsiradékot tartalmazó hússok kiszűrésre kerülnek). Végül a hús minőségét egy, a végső pH szerinti válogatás is biztosítja.

<sup>(1)</sup> HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

### 3.3. Takarmány (kizárólag állati eredetű termékek esetén):

A franche-comtéi sertés (porc de Franche-Comté) táplálása a savón alapul. A táplálékadag szárazanyag-tartalmát kötelezően 15–35 %-ban kitevő savó, amely nyers formában, koncentrátumban vagy szárított formában adható, a sajtelőállítás mellékterméke.

A savót kiegészítő táplálék alkalmas a sertés táplálkozási igényeinek kielégítésére, jelentős helyet biztosítva gabonaféléknek és gabonaalapú termékeknek: a kiegészítő táplálék így legalább 50 %-ban tartalmaz gabonaféléket és gabonaszármazékokat, melyek legalább 25 %-ban tartalmaznak gabonát és aminosavakban kiegyensúlyozott növényi fehérjéket. A zsír minőségének romlását esetlegesen eredményező linolénsav-adalék szintén szabályozott, a teljes táplálékbevitel kevesebb, mint 1,7 %-a lehet.

### 3.4. A szeletelésre, aprításra, csomagolásra stb. vonatkozó egyedi szabályok:

A „Porc de Franche-Comté” frissen és hűtve, kiszerezelt vagy nem kiszerezelt formában kerül értékesítésre az alábbi formákban:

- hasított test,
- elsődleges darabolás,
- másodlagos darabolás.

### 3.5. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A termék címkézése kötelezően tartalmazza az alábbiakat:

A termék kereskedelmi megnevezése: „Porc de Franche-Comté”.

## 4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

A „Porc de Franche-Comté” kizárólag a Franche-Comté régióban született, hizlalt és vágott sertést jelöli. E régió az alábbi megyéket foglalja magában: Doubs (25), Jura (39), Haute-Saône (70), Territoire de Belfort (90).

A földrajzi területen történő vágás révén biztosítható az állatokat a szállítás során érő stressz csökkentése, és ezáltal maximálisan garantálható a hús technológiai minősége.

## 5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

### 5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

A Franche-Comté régió a Rhône és a Rajna folyó között terül el, körülölelve két, a régiót jelentősen strukturáló hegység által: keleten a Jura hegység, északon a Vogézek határolják. Nyugat felé a régió természeti környezete egy alföldekből álló, mélyen fekvő térségből tevődik ki, amelyet átszel a régió két fő vízfolyama: a Saône és a Doubs, és kelet felé két egymást követő fennsíkban emelkedik ki, végül pedig csatlakozik a Jura hegységhez.

Franche-Comté mezőgazdaságát meghatározza a szarvasmarha-tenyésztés, azon belül is elsősorban a tejtermelés. Franche-Comté régiójában fejlett az oltalom alatt álló eredetmegjelöléssel rendelkező sajtok előállítása. Területén elszórtan számos „fruitière” (a sajtüzemek helyi elnevezése) található.

E sajtüzemek termelik a savót, amely kiváló állattakarmány-alapanyag: zsiradékokban és telítetlen zsírsavakban szegény, ugyanakkor az egyes állatfajok számára elengedhetetlen aminosavakban – lizinben és treoninban – viszonylag gazdag. Ily módon ezen sajtüzemek – amelyek kis mérete elősegíti a savó helyben, szállítás és hűtés nélkül történő felhasználását – fejlődésének köszönhető, hogy Franche-Comté területén a savón alapuló táplálékkal történő sertésenyésztés fejlődésnek indult.

E helyi sertésenyésztés elsősorban a regionális piacra irányul. A franche-comtéi sertés friss hús formájában, valamint a sózott hústermékeket gyártó üzemek számára alapanyagként kerül értékesítésre.



## 5.2. A termék sajátosságai:

A „Porc de Franche-Comté”-ra jellemző tulajdonságok kombinációja:

A franche-comtéi sertés a hentesek által elismert, jó húsipari jellemzőkkel és a feldolgozás szempontjából is jó tulajdonságokkal rendelkezik:

- a hús tartása és textúrája nagyon jó, színe nagyon szép,
- nincs váladék, sem a rejtett izmokban, sem az elővágott darabokban,
- a főtt termékekben visszaköszönő jó tulajdonságok: puha hússzelet, feszes textúrájú és puha sonkák, jellegzetes és nagyon zamatos íz, feszes és fehér zsírok.

A franche-comtéi sertéshús e kvalitásait különböző tényezők eredményezik: a genetika, a szállítás és a vágás körülményei, a takarmányozás, az állatok kora és súlya a vágáskor.

Minőség és genetika:

A „Porc de Franche-Comté” eljárása alá vont állatokat, amelyek nőivarú vagy – a nem ivartalanított hímivarú sertések húsának kellemetlen szagát elkerülendő – ivartalanított hímivarú, a tenyésztésbe be nem vont sertések, két fő gén alapján választják ki, amelyek jelentősen kihatnak a technológiai minőségre: a halotán (hal) avagy a stresszérzékenységet előidéző gén alapján, amely a PSE (Pale, Soft, Exsudative) szindrómát okozza, és az RN gén (vagy savas húsok) RN-allélje alapján, amely felelős az úgynevezett „savas” húsokért.

Minőség és tartási feltételek:

Az állatok genetikai állományán túl, a „Porc de Franche-Comté” OFJ előtérbe helyez a Franche-Comté régióra jellemző speciális tartási feltételeket (savó alapú takarmányozás és hosszú tartás), amelyek kihatással vannak az előállított hús minőségére.

Eszerint bebizonyosodott, hogy a savó használatával lehetővé váló szabályozott energiabevitel a hús minőségének javulását eredményezheti, mivel a növekedés lassúbb és nő az állatok vágási kora, ami érettebb húst eredményez. A savó ugyanakkor a sertés testzsírjának minőségi összetevője.

Bebizonyosodott továbbá, hogy a kései korban történő vágás (ez a franche-comtéi sertés esetében több, mint 182 nap) és a hasított test nagyobb súlya (ez a franche-comtéi sertés esetében több, mint 75 kg) növelték a hús minőségét, elsősorban a hátszalonna feszességét és vastagságát. A hasított test súlya és a vágási kor, a speciális sertéstakarmányozással együtt egyébiránt lehetővé teszi a sertészsírszövetek érzékszervi tulajdonságainak javítását. A sertés zsírja a kor előrehaladtával és a súly növekedésével ugyanis veszít telítetlen zsírsav tartalmából.

A franche-comtéi sertéshús minőségét javítják az állatokat érő stressz csökkentését célzó szállítási és vágási feltételek is.

Végül pedig, a „Porc de Franche-Comté” takarmányozási feltételei lehetővé teszik a húsban található telítetlen zsírsavak arányának csökkentését, és ezáltal javulnak a hús és termékeinek érzékszervi tulajdonságai. Bebizonyosodott többek között, hogy a telítetlen zsírsavak peroxidációja révén a száraz sonkát borító zsírrétegen narancssárgás színek jelenhetnek meg, és az avas szagot okozó keton-és aldehid képződés miatt megváltozhat a hús íze. E gyakorlat révén csökken a hús telítetlen zsírtartalma, ezáltal biztosítottak a kedvező látvány- és szagjellemzők.

Az idők múlásával megőrzött hírnév:

A 19. századtól kezdődően a helyi sajtüzemekből származó savó felhasználásával végzett sertéshizlalás fejlődésnek indult, és a franche-comtéi mezőgazdaság egy speciális ágává vált.

A sajtelőállítás és a sertésenyésztés közötti kapcsolat ezáltal egészen napjainkig él, és a régió sertésenyésztői továbbra is szoros kapcsolatban állnak a különböző franche-comtéi AOC sajtágatokkal (Comté, Morbier, Mont d'Or, Bleu de Gex). A sertésenyésztetek így a sajtüzemekből származó savó felhasználási célpontjai, és a legelők trágyázása céljából a tejjgazdaságok rendelkezésére bocsátott szerves talajjavító forrásai. Itt egy helyi gazdasági rendszerről van szó, amelyben mindkét ágazat egyensúlya a másiktól függ.

A franche-comtéi sertéshús jelenleg egyértelműen a regionális piacot célozza meg, a fogyasztók friss hús- és a feldolgozók alapanyag igényeit kielégítve.

5.3. *A földrajzi terület és a termék különleges minősége vagy jellemzői (az OEM esetében), valamint speciális tulajdonsága, hírneve vagy egyéb jellemzője (az OFJ esetében) közötti okozati kapcsolat:*

A franche-comtéi sertésenyésztés a helyi sajtüzemek fejlődésével párhuzamosan fejlődött.

A franche-comtéi tejtermelés és -feldolgozás speciális jellege a regionális sertésenyésztés fejlődését eredményezte. A térség sajtüzemeinek kis mérete ugyanis felerősítette azt az érdeket, hogy a savó szállítás és hűtés nélkül, helyben kerüljön felhasználásra, ami megmagyarázza, hogy manapság Franche-Comté az egyedüli francia régió, ahol jelentős mértékű a savófelhasználás a sertések takarmányozásában.

A 180 regionális sajtüzem által feldolgozott közel 1 000 millió liter tejből, amely körülbelül 850 millió liter savót eredményez, a becslések szerint egynegyed rész a sertéságazatban kerül felhasználásra.

Ezt a különleges vonást sajátos tartási rendszerek kialakulása kísérte, például a sajtüzemek és a sertés-ólak között tejvezeték került kialakításra, hogy ne kelljen a savót teherautóval szállítani, vagy a hígtrágya cseréje az állattartók és a tejszövetkezetek tagjai között, akik ezt a legelőik trágyázására használják.

Végül pedig, a 80-as évek óta számos beruházás valósult meg a regionális állattenyésztetekben annak érdekében, hogy a savó használata összeegyeztethető legyen a modern sertésenyésztés követelményeivel, és Franche-Comté sertéseket hizlaló gazdaságainak közel kétharmadában jelenleg is használnak savót (kb. 70 000 ilyen hely van, vagyis évente 190 000 sertés). Elhelyezkedés tekintetében ugyancsak hasonlóságot mutatnak a savót használó sertésnevelők és a tejfeldolgozó üzemek.

Így a franche-comtéi sajtelőállítás és az általa termelt savó révén egy valós kapcsolat jött létre a franche-comtéi sertésenyésztés és Franche-Comté között. A sertések hizlalásához savót használó takarmányozási mód, amely hosszabb tenésztidővel párosul (idősebb, súlyosabb állatok ...), így közvetlenül kapcsolódik Franche-Comtéhoz, és lehetővé teszi a „Porc de Franche-Comté” jellegzetességeinek kialakulását, vagyis egy szép textúrájú és levet kevésbé eresztő, szép színű, feszes és fehér zsírtartalmú húst, amely nagyon népszerű a franche-comtéi fogyasztók körében, akik dicsérik annak minőségét, és nagyon ragaszkodnak a hús helyi származásához.

**Hivatkozás a termékleírás közzétételére:**

(Az 510/2006/EK tanácsi rendelet 5. cikkének (7) bekezdése)

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



## 2010-es előfizetési díjak (áfa nélkül, rendes szállítási költségeket beleértve)

Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	1 100 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, nyomtatott kiadvány + éves CD-ROM	az EU 22 hivatalos nyelvén	1 200 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	770 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, havi CD-ROM (összevont)	az EU 22 hivatalos nyelvén	400 EUR/év
A Hivatalos Lap Kiegészítő Kiadványa (S sorozat), közbeszerzés és ajánlati felhívások, CD-ROM, heti 2 kiadvány	többnyelvű: az EU 23 hivatalos nyelvén	300 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, C sorozat – versenyvizsga-kiírások	a vizsgakiírás szerinti nyelv(ek)en	50 EUR/év

Az *Európai Unió Hivatalos Lapjának*, amely az Európai Unió hivatalos nyelvein jelenik meg, 22 nyelvi változatára lehet előfizetni. Az L (jogszabályok) és a C (tájékoztatások és közlemények) sorozatot foglalja magában.

Valamennyi nyelvi változatra külön kell előfizetni.

A 920/2005/EK tanácsi rendelet értelmében, amelyet a Hivatalos Lap 2005. június 18-i L 156. száma tett közzé, és amely előírja, hogy az Európai Unió intézményei nem kötelesek minden jogi aktust ír nyelven is megszövegezni, illetve ezen a nyelven kihirdetni, az ír nyelven kiadott Hivatalos Lapok értékesítése külön történik.

A Hivatalos Lap Kiegészítő Kiadványára (S sorozat – közbeszerzés és ajánlati felhívások) történő előfizetés mind a 23 hivatalos nyelvi változatot magában foglalja egyetlen többnyelvű CD-ROM-on.

Kérésére az *Európai Unió Hivatalos Lapjára* történő előfizetéssel a Hivatalos Lap különféle mellékleteit is megkaphatja. Az előfizetők a mellékletek megjelenéséről az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* közölt „Az olvasóhoz” című közleménynek köszönhetően értesülnek.

A CD-ROM-formátumot 2010 folyamán DVD-formátum váltja fel.

## Értékesítés és előfizetés

A különböző, térítés ellenében kapható kiadványokra – például az *Európai Unió Hivatalos Lapjára* – való előfizetés a Kiadóhivatal forgalmazó partnereitől szerezhető be. A forgalmazó partnerek listája a következő címen található:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_hu.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_hu.htm)

**Az EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) közvetlen és ingyenes hozzáférést biztosít az Európai Unió jogához. Erről a honlapról elérhető az *Európai Unió Hivatalos Lapja*, valamint tartalmazza a szerződéseket, a jogszabályokat, a jogeseteket és az előkészítő dokumentumokat is.**

**További információt az Európai Unióról a <http://europa.eu> internetcímen találhat.**



Az Európai Unió Kiadóhivatala  
2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

HU