

Az Európai Unió Hivatalos Lapja

C 1



Magyar nyelvű kiadás

Tájékoztatások és közlemények

55. évfolyam

2012. január 4.

Közleményszám	Tartalom	Oldal
IV Tájékoztatások		
AZ EURÓPAI UNIÓ INTÉZMÉNYEITŐL, SZERVEITŐL, HIVATALAITÓL ÉS ÜGYNÖKSÉGEITŐL SZÁRMAZÓ TÁJÉKOZTATÁSOK		
Európai Bizottság		
2012/C 1/01	Euroátváltási árfolyamok	1
2012/C 1/02	Euroátváltási árfolyamok	2
2012/C 1/03	A Bizottság közleménye a kedvtelési célú vízi járművekre vonatkozó tagállami törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezések közelítéséről szóló, 94/25/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv végrehajtása keretében ⁽¹⁾ (Az irányelv értelmében összehangolt szabványok címeinek és hivatkozásainak közzététele)	3
2012/C 1/04	Az Európai Unió Kombinált Nómenklatúrájának magyarázata	10

HU

 Ár:
3 EUR

⁽¹⁾ EGT-vonatkozású szöveg

(folytatás a túloldalon)

V *Hirdetmények*

EGYÉB JOGI AKTUSOK

Európai Bizottság

2012/C 1/05

Kérelem közzététele a mezőgazdasági termékek és élelmiszerek földrajzi jelzéseinek és eredetmegjelöléseinek oltalmáról szóló 510/2006/EK tanácsi rendelet 6. cikkének (2) bekezdése alapján 12



IV

(Tájékoztatók)

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

EURÓPAI BIZOTTSÁG

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾

2012. január 2.

(2012/C 1/01)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam	
USD	USA dollár	1,2935	AUD Ausztrál dollár	1,2662
JPY	Japán yen	99,52	CAD Kanadai dollár	1,3195
DKK	Dán korona	7,4335	HKD Hongkongi dollár	10,0473
GBP	Angol font	0,83514	NZD Új-zélandi dollár	1,6623
SEK	Svéd korona	8,9275	SGD Szingapúri dollár	1,6781
CHF	Svájci frank	1,2155	KRW Dél-Koreai won	1 494,27
ISK	Izlandi korona		ZAR Dél-Afrikai rand	10,4599
NOK	Norvég korona	7,754	CNY Kínai renminbi	8,1529
BGN	Bulgár leva	1,9558	HRK Horvát kuna	7,5343
CZK	Cseh korona	25,505	IDR Indonéz rúpia	1 174,
HUF	Magyar forint	314,38	MYR Maláj ringgit	4,1033
LTL	Litván litász/lita	3,4528	PHP Fülöp-szigeteki peso	56,703
LVL	Lett lats	0,6998	RUB Orosz rubel	41,6448
PLN	Lengyel zloty	4,4733	THB Thaiföldi baht	40,758
RON	Román lej	4,3325	BRL Brazil real	2,4178
TRY	Török líra	2,4376	MXN Mexikói peso	18,021
			INR Indiai rúpia	68,95

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

Euroátváltási árfolyamok ⁽¹⁾**2012. január 3.**

(2012/C 1/02)

1 euro =

Pénznem	Átváltási árfolyam	Pénznem	Átváltási árfolyam		
USD	USA dollár	1,3014	AUD	Ausztrál dollár	1,2595
JPY	Japán yen	99,86	CAD	Kanadai dollár	1,3170
DKK	Dán korona	7,4360	HKD	Hongkongi dollár	10,1102
GBP	Angol font	0,83510	NZD	Új-zélandi dollár	1,6541
SEK	Svéd korona	8,9283	SGD	Szingapúri dollár	1,6737
CHF	Svájci frank	1,2183	KRW	Dél-Koreai won	1 496,00
ISK	Izlandi korona		ZAR	Dél-Afrikai rand	10,4925
NOK	Norvég korona	7,7350	CNY	Kínai renminbi	8,1941
BGN	Bulgár leva	1,9558	HRK	Horvát kuna	7,5360
CZK	Cseh korona	25,688	IDR	Indonéz rúpia	12 017,70
HUF	Magyar forint	315,55	MYR	Maláj ringgit	4,0857
LTL	Litván litász/lita	3,4528	PHP	Fülöp-szigeteki peso	56,914
LVL	Lett lats	0,6993	RUB	Orosz rubel	41,3199
PLN	Lengyel zloty	4,4744	THB	Thaiföldi baht	40,916
RON	Román lej	4,3185	BRL	Brazil real	2,4069
TRY	Török líra	2,4505	MXN	Mexikói peso	17,9613
			INR	Indiai rúpia	69,1300

⁽¹⁾ Forrás: Az Európai Központi Bank (ECB) átváltási árfolyama.

A Bizottság közleménye a kedvtelési célú vízi járművekre vonatkozó tagállami törvényi, rendeleti és közigazgatási rendelkezések közelítéséről szóló, 94/25/EK európai parlamenti és tanácsi irányelv végrehajtása keretében

(EGT-vonatkozású szöveg)

(Az irányelv értelmében összehangolt szabványok címeinek és hivatkozásainak közzététele)

(2012/C 1/03)

ESzSz ⁽¹⁾	Az összehangolt szabvány hivatkozása és címe (és referenciadokumentum)	Első közzététel HL	A helyettesített szabvány hivatkozása	A helyettesített szabvány megfelelőségére vonatkozó vélelem megszűnésének időpontja 1. megjegyzés
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN ISO 6185-1:2001 Felfújható csónakok. 1. rész: Legfeljebb 4,5 kW teljesítményű motoros csónakok (ISO 6185-1:2001)	2002.4.17.		
CEN	EN ISO 6185-2:2001 Felfújható csónakok. 2. rész: 4,5 kW – 15 kW teljesítményű motoros csónakok (ISO 6185-2:2001)	2002.4.17.		
CEN	EN ISO 6185-3:2001 Felfújható csónakok. 3. rész: 15 kW feletti teljesítményű motoros csónakok (ISO 6185-3:2001)	2002.4.17.		
CEN	EN ISO 6185-4:2011 Felfújható csónakok. 4. rész: Legalább 15 kW teljesítményű motorral hajtott 8–24 m hosszúságú hajók (ISO 6185-4:2011)	Ez az első közzététel		
CEN	EN ISO 7840:2004 Kishajók. Tűzálló üzemanyagtömlők (ISO 7840:2004)	2005.1.8.	EN ISO 7840:1995 2.1. megjegyzés	Az időpont lejárt (2004.8.31.)
CEN	EN ISO 8099:2000 Kishajók. A WC-be kerülő szennyezőanyagok gyűjtőberendezései (ISO 8099:2000)	2001.5.11.		
CEN	EN ISO 8469:2006 Kishajók. Nem tűzálló üzemanyagtömlők (ISO 8469:2006)	2006.12.12.	EN ISO 8469:1995 2.1. megjegyzés	Az időpont lejárt (2007.1.31.)
CEN	EN ISO 8665:2006 Kishajók. Tengeri hajók dugattyús belső égésű motorjai. Teljesítméymérések és bizonylatolásuk (ISO 8665:2006)	2006.9.16.	EN ISO 8665:1995 2.1. megjegyzés	Az időpont lejárt (2006.12.31.)
CEN	EN ISO 8666:2002 Kishajók. Fő jellemzők (ISO 8666:2002)	2003.5.20.		
CEN	EN ISO 8847:2004 Kishajók. Kormány szerkezet. Sodronyköteles és kötél tárcsás rendszerek (ISO 8847:2004)	2005.1.8.	EN 28847:1989 2.1. megjegyzés	Az időpont lejárt (2004.11.30.)
	EN ISO 8847:2004/AC:2005	2006.3.14.		
CEN	EN ISO 8849:2003 Kishajók. Villamos hajtású, egyenáramú fenékvízszivattyúk (ISO 8849:2003)	2005.1.8.	EN 28849:1993 2.1. megjegyzés	Az időpont lejárt (2004.4.30.)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN ISO 9093-1:1997 Kishajók. Szelepek és héjazatátvezetések. 1. rész: Fémrészek (ISO 9093-1:1994)	2001.5.11.		
CEN	EN ISO 9093-2:2002 Kishajók. Szelepek és héjazatátvezetések. 2. rész: Nemfémes szerelvények (ISO 9093-2:2002)	2003.4.3.		
CEN	EN ISO 9094-1:2003 Kishajók. Tűz elleni védelem. 1. rész: Legfeljebb 15 m törzshosszúságú hajók (ISO 9094-1:2003)	2003.7.12.		
CEN	EN ISO 9094-2:2002 Kishajók. Tűz elleni védelem. 2. rész: 15 m feletti törzshosszúságú vízi járművek (ISO 9094-2:2002)	2003.5.20.		
CEN	EN ISO 9097:1994 Kishajók. Villamos működtetésű ventilátorok (ISO 9097:1991)	1998.2.25.		
	EN ISO 9097:1994/A1:2000	2001.5.11.	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2001.3.31.)
CEN	EN ISO 10087:2006 Kishajók. Hajóazonosítás. Jelölésrendszer (ISO 10087:2006)	2006.5.13.	EN ISO 10087:1996 2.1. megjegyzés	Az időpont lejárt (2006.9.30.)
CEN	EN ISO 10088:2009 Kishajók. Beépített üzemanyag-ellátó rendszerek (ISO 10088:2009)	2010.4.17.	EN ISO 10088:2001 2.3. megjegyzés	2012.12.31.
CEN	EN ISO 10133:2000 Kishajók. Villamos rendszerek. Egyenáramú (d.c.), törpefeszültségű berendezések (ISO 10133:2000)	2002.3.6.		
CEN	EN ISO 10239:2008 Kishajók. Cseppfolyósított szénhidrogéngázzal (LPG) üzemelő berendezések (ISO 10239:2008)	2008.4.30.	EN ISO 10239:2000 2.1. megjegyzés	Az időpont lejárt (2008.8.31.)
CEN	EN ISO 10240:2004 Kishajók. Kezelési kézikönyv (ISO 10240:2004)	2005.5.3.	EN ISO 10240:1996 2.1. megjegyzés	Az időpont lejárt (2005.4.30.)
CEN	EN ISO 10592:1995 Kishajók. Hidraulikus kormányberendezések (ISO 10592:1994)	1998.2.25.		
	EN ISO 10592:1995/A1:2000	2001.5.11.	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2001.3.31.)
CEN	EN ISO 11105:1997 Kishajók. Benzinmotorok és/vagy benzintartály tárolótereinek szelöltetése (ISO 11105:1997)	1997.12.18.		
CEN	EN ISO 11192:2005 Kishajók. Grafikus jelképek (ISO 11192:2005)	2006.3.14.		
CEN	EN ISO 11547:1995 Kishajók. Sebességfokozatban lévő motor indításgátlása (ISO 11547:1994)	1997.12.18.		
	EN ISO 11547:1995/A1:2000	2001.5.11.	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2001.3.31.)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN ISO 11591:2011 Motoros hajtású kishajók. A vezető látómezeje (ISO/FDIS 11591:2011)	Ez az első közzététel	EN ISO 11591:2000 2.1. megjegyzés	2012.3.31.
CEN	EN ISO 11592:2001 Legfeljebb 8 m hosszúságú kishajók. A legnagyobb tolóerő meghatározása (ISO 11592:2001)	2002.3.6.		
CEN	EN ISO 11812:2001 Kishajók. Vízhatlan és gyors üritésű vezetőfülke (ISO 11812:2001)	2002.4.17.		
CEN	EN ISO 12215-1:2000 Kishajók. Hajótest-kialakítás és -méretezés. 1. rész: Anyagok: Üveg-szál-erősítésű, keményíthető műgyantalemez (ISO 12215-1:2000)	2001.5.11.		
CEN	EN ISO 12215-2:2002 Kishajók. Hajótest-kialakítás és -méretezés. 2. rész: Anyagok: A szendvicsszerkezet anyaga, beágyazott anyagok (ISO 12215-2:2002)	2002.10.1.		
CEN	EN ISO 12215-3:2002 Kishajók. Hajótest-kialakítás és -méretezés. 3. rész: Anyagok: Acél, alumíniumötvözetek, fa, más anyagok (ISO 12215-3:2002)	2002.10.1.		
CEN	EN ISO 12215-4:2002 Kishajók. Hajótest-kialakítás és -méretezés. 4. rész: Műhely és gyártás (ISO 12215-4:2002)	2002.10.1.		
CEN	EN ISO 12215-5:2008 Kishajók. Hajótest-kialakítás és -méretezés. 5. rész: Az egytörzsű hajók tervezett nyomásai, tervezett feszültségei, a méretek meghatározása (ISO 12215-5:2008)	2008.12.3.		
CEN	EN ISO 12215-6:2008 Kishajók. Hajótest-kialakítás és -méretezés. 6. rész: Szerkezeti elrendezés és részletek (ISO 12215-6:2008)	2008.12.3.		
CEN	EN ISO 12215-8:2009 Kishajók. Hajótest-kialakítás és -méretezés. 8. rész: Kormánylapátok (ISO 12215-8:2009)	2010.4.17.		
	EN ISO 12215-8:2009/AC:2010	2010.11.11.		
CEN	EN ISO 12216:2002 Kishajók. Ablakok, kerek hajóablakok, lyukak, hajóablakfedők és ajtók. Szilárdság és a vízbehatolással szembeni tömítettség (ISO 12216:2002)	2002.12.19.		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN ISO 12217-1:2002 Kishajók. A stabilitás és a felhajtóerő meghatározása és csoportosítása. 1. rész: Legalább 6 m törzshosszúságú, vitorla nélküli csónakok (ISO 12217-1:2002)	2002.10.1.		
	EN ISO 12217-1:2002/A1:2009	2010.4.17.	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2010.4.30.)
CEN	EN ISO 12217-2:2002 Kishajók. A stabilitás és a felhajtóerő meghatározása és csoportosítása. 2. rész: Legalább 6 m törzshosszúságú vitorlás hajók (ISO 12217-2:2002)	2002.10.1.		
CEN	EN ISO 12217-3:2002 Kishajók. A stabilitás és a vízkiszorítás meghatározása és csoportosítása. 3. rész: 6 m-nél rövidebb csónakok (ISO 12217-3:2002)	2002.10.1.		
	EN ISO 12217-3:2002/A1:2009	2010.4.17.	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2010.4.30.)
CEN	EN ISO 13297:2000 Kishajók. Villamos berendezések. Váltakozó áramú berendezések (ISO 13297:2000)	2002.3.6.		
CEN	EN ISO 13590:2003 Kishajók. Motoros vízi sporteszközök. A konstrukció és a szerelési rendszerek követelményei (ISO 13590:2003)	2005.1.8.		
	EN ISO 13590:2003/AC:2004	2005.5.3.		
CEN	EN ISO 13929:2001 Kishajók. Kormánymű. Közvetlen kapcsolatú rendszer (ISO 13929:2001)	2002.3.6.		
CEN	EN ISO 14509-1:2008 Kishajók. Motoros, kedvtelési célú vízi járművek által kibocsátott léghang. 1. rész: Az elhaladási zaj mérése (ISO 14509-1:2008)	2009.3.4.	EN ISO 14509:2000 2.1. megjegyzés	Az időpont lejárt (2009.4.30.)
CEN	EN ISO 14509-2:2006 Kishajók. Hajtott kedvtelési célú vízi járművek léghang kibocsátása. 2. rész: Zajértékelés referencijárművel (ISO 14509-2:2006)	2007.7.19.		
CEN	EN ISO 14509-3:2009 Kishajók. Motoros, kedvtelési célú vízi járművek által kibocsátott léghang. 3. rész: A hangemisszió értékeléséhez alkalmazott számítási és mérési módszerek (ISO 14509-3:2009)	2010.4.17.		
CEN	EN ISO 14895:2003 Kishajók. Folyékony tüzelőanyaggal üzemelő hajókonyhai tűzhely (ISO 14895:2000)	2003.10.30.		
CEN	EN ISO 14945:2004 Kishajók. Adattábla (ISO 14945:2004)	2005.1.8.		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
	EN ISO 14945:2004/AC:2005	2006.3.14.		
CEN	EN ISO 14946:2001 Kishajók. Legnagyobb terhelhetőség (ISO 14946:2001)	2002.3.6.		
	EN ISO 14946:2001/AC:2005	2006.3.14.		
CEN	EN ISO 15083:2003 Kishajók. Fenékvízszivattyú-rendszerek (ISO 15083:2003)	2003.10.30.		
CEN	EN ISO 15084:2003 Kishajók. Horgonyzás, kikötés és vontatás. Rögzítők pontok (ISO 15084:2003)	2003.7.12.		
CEN	EN ISO 15085:2003 Kishajók. A fedélzeten lévő személyek vízbe esésének megelőzése és a kimentés (ISO 15085:2003)	2003.10.30.		
	EN ISO 15085:2003/A1:2009	2010.4.17.	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2009.11.30.)
CEN	EN ISO 15584:2001 Kishajók. Állandó beépítésű benzinmotorok. Üzemanyag- és villamos rendszer (ISO 15584:2001)	2002.3.6.		
CEN	EN 15609:2008 LPG-berendezések és -tartozékok. Csónakok, jachtok és más vízijárművek LPG-üzemű hajtórendszerei. Szerelési követelmények	2009.3.4.		
CEN	EN ISO 15652:2005 Kishajók. A vízsugárhajtású vízijármű (dzsetszki) távvezérlésű kormányrendszere (ISO 15652:2003)	2005.9.7.		
CEN	EN ISO 16147:2002 Kishajók. Beépített dízelmotorok. A motorra szerelt üzemanyag- és villamos szerelvények (ISO 16147:2002)	2003.4.3.		
CEN	EN ISO 21487:2006 Kishajók. Állandó beépítésű benzin- és dízelgázolaj-tartályok (ISO 21487:2006)	2007.7.19.		
	EN ISO 21487:2006/AC:2009	2010.4.17.		
CEN	EN 28846:1993 Kishajók. Villamos készülékek. A környező éghető gázok meggyújtása elleni védelem (ISO 8846:1990)	1995.9.30.		
	EN 28846:1993/A1:2000	2001.5.11.	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2001.3.31.)
CEN	EN 28848:1993 Kishajók. Távvezérlésű kormányrendszerek (ISO 8848:1990)	1995.9.30.		
	EN 28848:1993/A1:2000	2001.5.11.	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2001.3.31.)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN 29775:1993 Kishajók. Távvezérlésű kormányrendszerek a hajótesten kívüli 15-40 kW teljesítményű egyedi motorokhoz (ISO 9775:1990)	1995.9.30.		
	EN 29775:1993/A1:2000	2001.5.11.	3. megjegyzés	Az időpont lejárt (2001.3.31.)
Cenelec	EN 60092-507:2000 Villamos berendezések létesítése hajókon. 507. rész: Kedvtelési célú vízi járművek IEC 60092-507:2000	2003.6.12.		

(¹) ESzSz:

- CEN: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Tel. +32 25500811; Fax +32 25500819 (<http://www.cen.eu>)
- Cenelec: Avenue Marnix 17, 1000 Bruxelles/Brussel, BELGIQUE/BELGIË, Tel. +32 25196871; Fax +32 25196919 (<http://www.cenelec.eu>)
- ETSI: 650 route des Lucioles, 06921 Sophia Antipolis, FRANCE, Tel. +33 492944200; Fax +33 493654716, (<http://www.etsi.eu>)

1. megjegyzés: A megfelelőségre vonatkozó vélelem megszűnésének időpontja általában megegyezik az Európai Szabványügyi Szervezet által meghatározott visszavonás időpontjával, azonban felhívjuk e szabványok használóinak a figyelmét arra, hogy bizonyos kivételes esetekben ez másképpen lehet.
- 2.1. megjegyzés: Az új (vagy módosított) szabvány ugyanazzal az alkalmazási körrel bír, mint a helyettesített szabvány. A meghatározott időpontban a helyettesített szabvány esetében megszűnik az irányelv lényeges követelményeinek való megfelelőségre vonatkozó vélelem.
- 2.2. megjegyzés: Az új szabvány szélesebb alkalmazási körrel bír, mint a helyettesített szabvány. A meghatározott időpontban a helyettesített szabvány esetében megszűnik az irányelv lényeges követelményeinek való megfelelőségre vonatkozó vélelem.
- 2.3. megjegyzés: Az új szabvány szűkebb alkalmazási körrel bír, mint a helyettesített szabvány. A meghatározott időpontban a (részben) helyettesített szabvány esetében a szabvány alkalmazási körébe eső termékekre megszűnik az irányelv lényeges követelményeinek való megfelelőségre vonatkozó vélelem, azonban azok a termékek nem érintettek, amelyek nem esnek az új szabvány alkalmazási körébe.
3. megjegyzés: Módosítások esetén a hivatkozott szabvány EN CCCC:YYYY, a korábbi módosításai, amennyiben van olyan, és az újak pedig idézett módosítások. A helyettesített szabvány (3. oszlop) ennek értelmében az EN CCCC:YYYY-ből valamint annak korábbi módosításaiból áll, de ebbe nem tartoznak az idézett módosítások. A meghatározott időpontban a helyettesített szabvány esetében megszűnik az irányelv lényeges követelményeinek való megfelelőségre vonatkozó vélelem.

MEGJEGYZÉS:

- A szabványok hozzáférhetőségével kapcsolatos bármilyen információ az Európai Szabványügyi Szervezeteknél, vagy a nemzeti szabványügyi testületeknél kérhető, ez utóbbiak listája a 98/48/EK (¹) irányelvvel módosított 98/34/EC (²) európai parlamenti és tanácsi irányelv mellékletét képezi.
- A harmonizált szabványokat az Európai Szabványügyi Szervezetek angol nyelven fogadják el (a CEN és a Cenelec a francia és a német nyelvet is használja). Ezután a harmonizált szabványok címét a nemzeti szabványügyi testületek fordítják le az Európai Unió összes többi hivatalos nyelvére. Az Európai Bizottság nem vállal felelősséget a Hivatalos Lapban közzétételre szánt címek helyes fordításáért.

(¹) HL L 204., 1998.7.21., 37. o.

(²) HL L 217., 1998.8.5., 18. o.

-
- A hivatkozások közzététele az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* nem vonja maga után azt, hogy a szabványok az összes közösségi nyelven elérhetők.
 - Ez a lista az *Európai Unió Hivatalos Lapjában* korábbiakban közzétett minden listát helyettesít. A Bizottság biztosítja ennek a listának a frissítését.
 - Az összehangolt szabványokról további információk az interneten:

http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index_en.htm

Az Európai Unió Kombinált Nomenklatúrájának magyarázata

(2012/C 1/04)

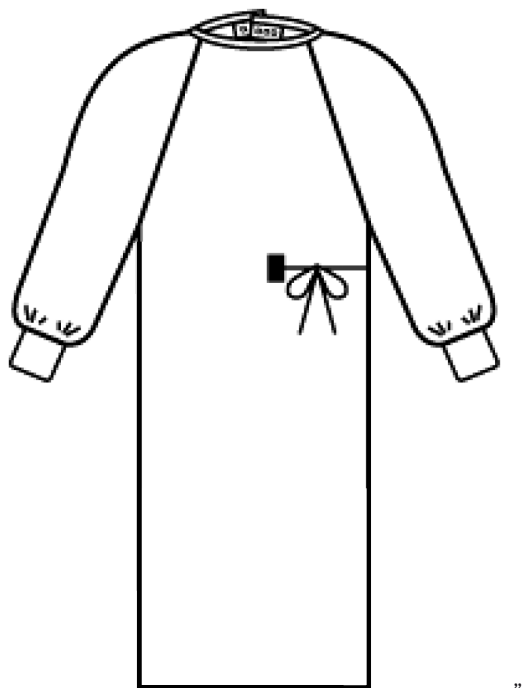
A vám- és a statisztikai nomenklatúráról, valamint a Közös Vámtarifáról szóló, 1987. július 23-i 2658/87/EGK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 9. cikke (1) bekezdése a) pontja második francia bekezdésének megfelelően az Európai Unió Kombinált Nomenklatúrájának magyarázata ⁽²⁾ a következőképpen módosul:

A 245. oldalon

A **6210 10 90** alszámra vonatkozó magyarázat törlésre kerül, és helyébe a következő magyarázat lép:

„6210 10 92 Az 5603 vtsz. alá tartozó szövetekből készült, egyszer használatos köpeny, amelyet a betegek vagy a sebészek viselnek a sebészeti beavatkozások során

A betegek vagy a sebészek által viselt köpenyek egyszer használatos, a hátoldalon általában zárt termékek, melyeket egészségügyi intézményekben alkalmaznak. A köpenyek használatának célja, hogy meg lehessen előzni a potenciálisan fertőző (száraz, nedves vagy a levegőben található) anyagok közvetlen érintkezéssel történő átvitelét a sebészekről a betegekre, vagy fordítva. A köpenyek általában több réteg, nem szőtt szövetből állnak, és részben műanyag réteggel lehetnek bevonva, hogy erősebbek legyenek és további védelmet biztosítsanak a testfolyadékokkal valószínűleg érintkező területeken (pl. alkar és has). A steril köpenyeket a tisztító tulajdonság javítása érdekében impregnálhatják fluorozott szénhidrogénnel vagy szilikonnal.



A 247. oldalon

A szöveg új magyarázattal egészül ki:

„6307 90 92 Az 5603 vtsz. alá tartozó szövetekből készült, egyszer használatos lepedő, amelyet sebészeti beavatkozások során használnak

Ezen alszám alá tartoznak a kifejezetten a sebészeti operációk során történő használatra tervezett, egyszer használatos steril lepedők, amelyek arra szolgálnak, hogy megelőzzék

⁽¹⁾ HL L 256., 1987.9.7., 1. o.

⁽²⁾ HL C 137., 2011.5.6., 1. o.

a potenciálisan fertőző (száraz, nedves vagy a levegőben található) anyagok közvetlen érintkezéssel történő átvitelét a sebészekről a betegekre, vagy fordítva. A steril lepedők általában több réteg, nem szőtt szövetből állnak, és szegélyezéssel állítják őket össze.

A steril lepedők alkalmazásának célja, hogy mikrobiológiai szempontból tiszta munkaterület jöjjön létre a beteg körül. A steril lepedőket a tisztító tulajdonság javítása érdekében impregnálhatják fluorozott szénhidrogénekkel vagy szilikonnal. Részben műanyag réteggel lehetnek bevonva, hogy erősebbek legyenek és további védelmet biztosítsanak a testfolyadékokkal valószínűleg érintkező területeken. Ezenfelül papírkendővel lehetnek befedve, amely komfortréteggént szolgál a beteg bőrével való érintkezéskor). A betegekre terített lepedők a beteghez való hozzáférés megkönnyítése érdekében nyílásokkal rendelkezhetnek.

Ebbe az alszámba nem tartoznak bele:

- Lepedők gyógyszerészeti anyaggal impregnálva vagy bevonva, vagy gyógykezelési, sebészeti, fogászati vagy állatgyógyászati célokra, a kiskereskedelem számára szokásos formában vagy kiszerezésben (3005 vámtarifaszám), valamint
 - A testápolási textíliák (pl. arc- és kéztörölő törülközők, arctörölő kendők) vagy a konyhai textíliák, mint konyharuhák vagy edénytörölő ruhák tulajdonságaival egyértelműen rendelkező cikkek (6302 vámtarifaszám).”
-

V

(Hirdetmények)

EGYÉB JOGI AKTUSOK

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

(2012/C 1/05)

Ezzel a közzététellel az 510/2006/EK tanácsi rendelet ⁽¹⁾ 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

„PHÚ QUỐC”

EK-sz.: VN-PDO-0005-0788-26.08.2009

OFJ () OEM (X)

1. **Elnevezés:**

„Phú Quốc”

2. **Tagállam vagy harmadik ország:**

Vietnam

3. **A mezőgazdasági termék vagy élelmiszer leírása:**3.1. *Termék típusa:*

1.7. osztály friss hal, puhatestűek és rákfélék, valamint ezekből készült termékek.

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

A Phú Quốc nagyrészt a hal belső szerveiben található – enzimek hatására végbement lízisnek, hidrolízisnek és önerjedésnek, valamint magas hőmérsékleten, gondosan megválasztott feltételek mellett, a *Clostridium* baktérium által kiváltott hosszan tartó erjedési folyamatnak az eredménye.

A Phú Quốc halszósز főbb jellemzői:

— Színe: sötét vörösesbarna.

— Illata: finom, különleges. Mivel friss halból készül és természetes erjedésen megy keresztül, nincs ammónia- és erős halszaga sem. A fahordón belüli, hosszan tartó természetes erjedésnek köszönhetően nincs szokatlan szaga, sem mellékíze.

(¹) HL L 93., 2006.3.31., 12. o.

- Íze: sós, erősen édes, természetesen olajos íz. A hal természetes fehérjetartalmának és a halzsírnak köszönhetően utóíze édes és zsíros.
- Nitrogénértékek:
 - + Minimum: 20 gN/liter (halszószt-késztermék esetében a második vagy az azt követő extrahálás után).
 - + Maximum: 43 gN/liter (az első extraháláskor).

Vegyianyag-tartalom szerinti megjelölések:

- Nitrogén (100 %) (g/l):
 - + Special: 40
 - + Super-Duper: 35
 - + 1. Standard: 30
 - + 2. Standard: 25
 - + 3. Standard: 20
- Az aminosav-nitrogén és az összes nitrogén aránya (%):
 - + Special és Super-Duper: 14
 - + 1., 2., 3. Standard: 15
- Ecetsav (%): ≥ 12
- Konyhasó (NaCl) (g/l): $250 \leq x \leq 295$
- Hisztamin (mg/l): ≤ 200
- Ólomtöbblet (mg/l): $\leq 0,5$

3.3. Nyersanyagok (kizárólag feldolgozott termék esetében):

A Phú Quốc halszószt kizárólag halból (szardella) készül. A Phú Quốc halszószt előállításához felhasznált szardellát a Thai-öblöt határoló Kiên Giang és Ca Mau tartomány felségvizeiből halásszák ki (a térképen Ca Mau-fokhoz viszonyítva a halászterület Vietnam nyugati részén helyezkedik el.)

A hagyományok szerint a halászok először a vízbe dobják hálójukat. Miután a halakat kifogták és a csónakba helyezték, kézzel különválogatják a szardellákat és a többi kifogott halfajtát. Ezzel a hagyományos halászati eljárással biztosítják, hogy a halak húsa ép maradjon, és legfeljebb 15 % összmenyiségű más halfajtával keveredjen. Ezt követően konyhasóval (NaCl) ízesítik a szardellákat.

Bizonyos piacok igényeihez igazodva a Phú Quốc halszószt 0,5–1,5 %-ban cukrot is adnak, mely nem befolyásolja a halszószt jellegét.

3.4. Takarmány (kizárólag állati eredetű termék esetében):

—

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

A Phú Quóc halszószt a meghatározott földrajzi területen kell feldolgozni, beleértve az alábbi műveleteket:

- Az alapanyagok halászata és előkészítése: a szardellák kihalászása hagyományos, apró szemű, vejszeszerű rekesztőhálóval történik. A halászok először kifogják a szardellákat, tengervízzel megtisztítják a rájuk rakódott szennyeződésektől, és kézi úton különválasztják a többi haltól és halászati terméktől. Ezt követően a friss szardellákat a hajó fedélzetén besózzák. Végül a szardellákat a csónak tartályában tárolják, gondosan lefedik, és kézi úton eltávolítják a halak alatt összegyűlt vizet.
- A halak természetes erjedési folyamata: először a halakat partra szállítják, majd továbbviszik a gyártóhelyre. Ott hordókban áztatják és tárolják őket. Ezt követően a tartályban lévő vizet mintegy 3–4 napon keresztül leszűrik a halakról. A 3.–4. nap után megkezdődik a préselés folyamata, melyhez a gyártó szorítórudakat használ. Az előzőleg leszűrt vizet ezt követően ráöntik a hordó tartalmára, hogy belepje a felszínét. A hordókban teljesen természetes erjedési folyamat indul, amely 12–15 hónapig tart.
- A kivonat kinyerésének folyamata: az erjesztési folyamat végeztével a halszószt késztermékként kinyerhető a hordókból. Különböző töménységű halszószt nyerhető ki attól függően, hogy az első kivonatot vagy a hosszan áztatott „long” kivonatot használják. Ha a hordó tartalma sárgásbarnává válik és finom illat érződik, lezárult az erjedési folyamat, és leönthető a hallé. A gyártók megelégednek a hordót, hogy a teljes kivonatot kiöntsék. Ezt követően leveszik a hordó fa fedelét, óvatosan megtisztítják, majd visszahelyezik és visszaöntik a halszószt a hordóba. A leengedés és visszaöntés folyamatát addig ismétlik, amíg a szószt vörösesbarna színűvé, átlátszóvá, sűrűvé és zavarosságtól mentessé nem válik. Akkor önthető le és palackozható késztermékként az első halkivonat, amikor illata már éppen, a halkivonatra jellemző fehérjeíz viszont erősen érezhető. A „long” változat előállításakor a só teljesen feloldódik a tiszta vízben. A sós anyalúgot a gyártók beleöntik az első kivonat leöntése után üresen maradt hordókba, töménységi sorrendben. Az összegyűjtött végtermék a „long” 1-es halszószt. A „long” 1-es halszószt kinyerésének hét korábban használt hordót igénybe vevő folyamata a „que long”. Minden egyes „que long” 7–9 nap tartamú. Ugyanez a folyamat ismétlődik a „long” 2-es és 3-as halszószt elkészítésekor. A kész szószt végül tárolótartályokba kerül.

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

A Phú Quóc halszószt a Phú Quóc oltalom alatt álló eredetmegjelölés minőségi szabványaira és az élelmiszer-higiéncia biztonsági előírására vonatkozó TCN 230:2006 Standard szerint kell előállítani. A Phú Quóc halszószt végül a fogyasztókhöz közvetlenül kiszállítható kiszerelesben, üveg vagy műanyag palackba tölthető. A palackozott halszószt fedett raktárakban, természetes időjárás viszonyok mellett tárolható.

A tartós és változatlan minőség érdekében a Phú Quóc halszószt kizárólag a Phú Quóc szigeten palackozható, mivel a sziget éghajlati adottságai, a gyártói tapasztalatok és az ezen a halászterületen kifogott szardellák nélkülözhetetlenek az erre a termékre jellemző kiváló minőséghez.

Először is az elsőként kinyert halszószt összekeverik a „long” 1-es, 2-es vagy 3-as érlelésű szósszal a kívánt fehérjetartalom eléréséhez. Ezt követően a halszószt palackozható. 20 liternyi 350 N töménységű halszószt előállításához például 15 liter 400 N töménységű első halkivonatot és 5 liter 200 N „long” halkivonatot kell összekeverni.

3.7. A címkézésre vonatkozó egyedi szabályok:

A címkén legalább a következő információkat fel kell tüntetni:

- a termék neve: „Phú Quóc”,

- a termék típusa: Nưóc mẳm, a kivételre szánt terméken emellett fel kell tüntetni a „halszós” szót,
- megjelölés: Tền gỏi xuất xư, a kivételre szánt terméken emellett fel kell tüntetni az „OEM” jelzést,
- a palackozóüzem neve és címe, a feldolgozóüzem neve és címe; a kivételre szánt termék származása,
- alapanyagok,
- minőségosztályozás (teljes fehérjeteralom gN/l),
- halszós mennyiség (egység: liter vagy milliliter),
- a palackozás dátuma, a szavatosság lejáratának dátuma,
- tartósításra és felhasználásra vonatkozó adatok,
- csomagolási kódszám,
- élelmiszer-higiénia- és -biztonságra vonatkozó figyelmeztetések.

4. A földrajzi terület tömör meghatározása:

Vietnam legnagyobb szigete, a Phú Quốc sziget a Thai-öbölben, a 9°48′-10°26′ északi szélességi fok és a 103°29′-104°09′ nyugati hosszúsági fok között fekszik, Kien Giang és Ca Mau tartomány felségvizei határolják.

5. Kapcsolat a földrajzi területtel:

5.1. A földrajzi terület sajátosságai:

— Éghajlati viszonyok

A hőmérséklet egész éven át magas és egyenletes, átlagosan 27,5 °C. Ebből kifolyólag szinte nincs hőmérsékleti ingadozás a különböző évszakok között, a legmelegebb és a leghidegebb hónap közötti átlagos hőmérsékleti különbség 2 °C. A napsütéses órák éves száma 1 445 óra, napi száma: 6–7 óra. Szoros kapcsolat van továbbá a terület hőmérséklete és a monszun időszak között: az esős évszakot alacsony hőmérséklet és erős szél (3,0 – 5,1 m/s), míg a száraz évszakot magas hőmérséklet és gyenge szél (2,8 – 4,0 m/s) jellemzi. A területre jellemző időjárás – a jelentős számú, egyenletes napsütéses órák – erőteljes hatással van a Phú Quốc halszós minőségére, így kedvező feltételeket teremt a friss hal erjedéséhez és megadja a gyártás egyediségét biztosító hátteret.

— Tengeri viszonyok

A szigetet a Thai-öböl tengervize veszi körbe, ahol a Rach Gia és a Ha Tien által határolt területen – mint azt már említettük – számos folyó torkollik egymásba, amelyek a Mekong-deltát és a Kambodzsai Királyságot átszelve hordalékot és szerves anyagokat szállítanak. A tengeri iszap pedig ideális élőhelyként szolgál a fattyúmakréláknak és a szardelláknak, aminek köszönhetően más halászterületeken fogott társaikéhoz képest jobb minőségűek (nagyobbak és teltebbek).

— Emberi tényezők

A késztermék előállításához a hal kihalászásától az erjesztéséig minden művelet kézi úton történik. A sziget lakói a hagyományos elkészítési mód szerint sötét tárolóhelyiségekben elhelyezett tömör fakádakban erjesztik a szardellákat körülbelül egy éven át. Ennek a technológiának tulajdonítható, hogy a szós z tápláló, pikáns ízvilágú, arany színű, és olyan finom jegyeket hordoz, amelyeknek köszönhetően messze felülmúlja az Ázsia egyéb részén előállított, hasonló termékeket, amelyek esetében az erjesztési folyamat általában rövidebb ideig tart.

5.2. A termék sajátosságai:

A Phú Quốc halszószt más halszósztoktól – mint például a vietnami Phan Thiet, a Cat Hai és egyéb vietnami halkivonattól – jól megkülönböztethető: színe sötét vörösesbarna, illata finom és különleges, nincs ammónia- és erős halszaga, íze sós, erősen édes, természetesen olajos, utóíze a természetes fehérjetartalom és a halzsír miatt édes és zsíros.

5.3. A földrajzi terület és (OEM esetében) a termék minősége vagy jellemzői közötti vagy (OFJ esetében) a termék különleges minősége, hírneve vagy egyéb jellemzője közötti okozati kapcsolatot:

A Phú Quốc halszószt előállítására felhasznált szardellát a Thai-öblöt határoló Kiên Giang tartomány és Ca Mau tartomány felségvizeiből halásszák ki (a térképen a Ca Mau-fokhoz viszonyítva a halászterület Vietnam nyugati részén helyezkedik el.) A halászterület jellegéből adódóan az itt kifogott szardellák nagyobbak és teltebbek más halászterületeken, például a Ba Ria–Vung Tau tartomány, Nha Trang vagy a Tonkini-öböl területén kifogott halaknál. Mivel a gyártók a halszószt előállításához ezen a halászterületen kifogott szardellákat használnak fel, magasabb, változatlan nitrogéntartalmú halszószt tudnak kinyerni, melynek színe, jellegzetes íze és illata más halszósztokra nem jellemző. A halászati terület viszonylag csendes, nincs mélyen bent a Thai-öbölben, ezért vize más halászati területek vízéhez képest kevésbé sós. A halak kedvelt élőhelye, mert itt torkollanak egybe Vietnam és Kambodzsa folyói. Ideális menedék és táplálékforrás a szardelláknak. A halászat az esős évszakban történik. Ekkora a szardellák már kifejlődtek és tömredék mennyiségben keresnek menedéket vagy táplálékot ezen a területen. Így a halászok nagy mennyiségben tudnak nagy és telt szardellákat kifogni.

A halszószt-előállítás első lépéseként a halászok kihalásszák a szardellákat, melyhez hagyományos, apró szemű, vejszeszerű rekesztőhálót használnak. Miután a szardellákat halászhálóval vagy halászvászonnal kifogták és a hajó fedélzetére helyezték, tengervízzel megtisztítják azokat a szennyeződésektől, és kézzel különválasztják a többi haltól és halászati terméktől. Majd ezt követően fából készült keverőeszközökkel besózzák a hajó fedélzetén a szardellákat, így a halak épségben maradnak.

A halak az alapanyag-felhasználás folyamata és a késztermék gyártása során stabil hordókban tárolhatóak. A hordók henger alakúak, a Phú Quốc szigetén jellemzően előforduló többfajta több száz éves fából készülnek, („ho phat”, „chay”, „boi loi”, „den den”), amelyeket nem károsít sem rovar, sem természetesen vagy más élősködő. A hordók szabadon tágulhatnak, a sós víz hosszasan tárolható bennük és megőrzi a halszószt épségét.

A helyi hagyományos gyártási módszer az az elsődleges tényező, amely különlegessé teszi a Phú Quốc halszószt.

Másrésről pedig Phú Quốc sziget éghajlati adottságai, a gyártói tapasztalatok és a halászterületeken kifogott szardellák mind-mind hozzájárulnak ahhoz, hogy kiváló halszószt készülhessen.

Hivatkozás a termékleírás közzétételére:

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

2012-es előfizetési díjak (áfa nélkül, rendes szállítási költségeket beleértve)

Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	1 200 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, nyomtatott kiadvány + éves DVD	az EU 22 hivatalos nyelvén	1 310 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L sorozat, kizárólag nyomtatott kiadvány	az EU 22 hivatalos nyelvén	840 EUR/év
Az EU Hivatalos Lapja, L + C sorozat, havi DVD (összevont)	az EU 22 hivatalos nyelvén	100 EUR/év
A Hivatalos Lap Kiegészítő Kiadványa (S sorozat), közbeszerzés és ajánlati felhívások, DVD, heti egy kiadvány	többnyelvű: az EU 23 hivatalos nyelvén	200 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 DVD-n.

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.

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

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.

