

# Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 1



Izdevums  
latviešu valodā

## Informācija un paziņojumi

55. sējums  
2012. gada 4. janvāris

---

<u>Paziņojums Nr.</u>	Saturs	Lappuse
-----------------------	--------	---------

### IV Paziņojumi

#### EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

##### Eiropas Komisija

2012/C 1/01	Euro maiņas kurss .....	1
2012/C 1/02	Euro maiņas kurss .....	2
2012/C 1/03	Komisijas paziņojums saistībā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvas 94/25/EK īstenošanu par dalībvalstu normatīvo un administratīvo aktu tuvināšanu attiecībā uz izprieču kuģiem <sup>(1)</sup> ( <i>Saskaņoto standartu nosaukumu un numuru publicēšana saskaņā ar direktīvu</i> ) .....	3
2012/C 1/04	Eiropas Savienības Kombinētās nomenklatūras skaidrojumi .....	10

---

LV

Cena:  
EUR 3

(<sup>1</sup>) Dokuments attiecas uz EEZ

(Turpinājums nākamajā lappusē)

V *Atzinumi*

CITI TIESĪBU AKTI

**Eiropas Komisija**

2012/C 1/05

Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību ..... 12



## IV

(Paziņojumi)

## EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

## EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss <sup>(1)</sup>

2012. gada 2. janvāris

(2012/C 1/01)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,2935	AUD	Austrālijas dolārs	1,2662
JPY	Japānas jena	99,52	CAD	Kanādas dolārs	1,3195
DKK	Dānijas krona	7,4335	HKD	Hongkongas dolārs	10,0473
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,83514	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6623
SEK	Zviedrijas krona	8,9275	SGD	Singapūras dolārs	1,6781
CHF	Šveices franks	1,2155	KRW	Dienvidkorejas vona	1 494,27
ISK	Islandes krona		ZAR	Dienvidāfrikas rands	10,4599
NOK	Norvēģijas krona	7,754	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	8,1529
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	HRK	Horvātijas kuna	7,5343
CZK	Čehijas krona	25,505	IDR	Indonēzijas rūpija	1 174,
HUF	Ungārijas forints	314,38	MYR	Malaizijas ringits	4,1033
LTL	Lietuvas lits	3,4528	PHP	Filipīnu peso	56,703
LVL	Latvijas lats	0,6998	RUB	Krievijas rublis	41,6448
PLN	Polijas zlots	4,4733	THB	Taizemes bāts	40,758
RON	Rumānijas leja	4,3325	BRL	Brazīlijas reāls	2,4178
TRY	Turcijas lira	2,4376	MXN	Meksikas peso	18,021
			INR	Indijas rūpija	68,95

<sup>(1)</sup> Datu avots: atsaucies maiņas kursu publicējusi ECB.

**Euro maiņas kurss <sup>(1)</sup>****2012. gada 3. janvāris**

(2012/C 1/02)

**1 euro =**

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,3014	AUD	Austrālijas dolārs	1,2595
JPY	Japānas jena	99,86	CAD	Kanādas dolārs	1,3170
DKK	Dānijas krona	7,4360	HKD	Hongkongas dolārs	10,1102
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,83510	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,6541
SEK	Zviedrijas krona	8,9283	SGD	Singapūras dolārs	1,6737
CHF	Šveices franks	1,2183	KRW	Dienvietkorejas vona	1 496,00
ISK	Islandes krona		ZAR	Dienvietāfrikas rands	10,4925
NOK	Norvēģijas krona	7,7350	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	8,1941
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	HRK	Horvātijas kuna	7,5360
CZK	Čehijas krona	25,688	IDR	Indonēzijas rūpija	12 017,70
HUF	Ungārijas forints	315,55	MYR	Malaizijas ringits	4,0857
LTL	Lietuvas lits	3,4528	PHP	Filipīnu peso	56,914
LVL	Latvijas lats	0,6993	RUB	Krievijas rublis	41,3199
PLN	Polijas zlots	4,4744	THB	Taizemes bāts	40,916
RON	Rumānijas leja	4,3185	BRL	Brazīlijas reāls	2,4069
TRY	Turcijas lira	2,4505	MXN	Meksikas peso	17,9613
			INR	Indijas rūpija	69,1300

<sup>(1)</sup> *Datu avots:* atsauces maiņas kursu publicējusi ECB.

**Komisijas paziņojums saistībā ar Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvas 94/25/EK īstenošanu  
par dalībvalstu normatīvo un administratīvo aktu tuvināšanu attiecībā uz izprieču kuģiem**

(Dokuments attiecas uz EEZ)

(Saskaņoto standartu nosaukumu un numuru publicēšana saskaņā ar direktīvu)

(2012/C 1/03)

ESO <sup>(1)</sup>	Saskaņotā standarta numurs un nosaukums (un atsaucies dokuments)	Pirmā publikācija OV	Aizstātā standarta numurs	Aizstātā standarta atbilstības prezumpcijas beigu datums 1. piezīme
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN ISO 6185-1:2001 Piepūšamas laivas – 1. daļa: Laivas ar maksimāli pieļaujamo motora jaudu 4,5 kW (ISO 6185-1:2001)	17.4.2002.		
CEN	EN ISO 6185-2:2001 Piepūšamas laivas – 2. daļa: Laivas ar maksimāli pieļaujamo motora jaudu 4,5 kW līdz 15 kW ieskaitot (ISO 6185-2:2001)	17.4.2002.		
CEN	EN ISO 6185-3:2001 Piepūšamas laivas – 3. daļa: Laivas ar maksimāli pieļaujamo motora jaudu 15 kW un lielāku (ISO 6185-3:2001)	17.4.2002.		
CEN	EN ISO 6185-4:2011 Piepūšamās laivas. 4. daļa: Laivas ar korpusa garumu no 8 m līdz 24 m ar motora jaudu 15 kW un augstāku (ISO 6185-4:2011)	Šī ir pirmā publikācija		
CEN	EN ISO 7840:2004 Mazizmēra kuģi – Ugunsdrošas degvielas šļūtenes (ISO 7840:2004)	8.1.2005.	EN ISO 7840:1995 2.1. piezīme	Darbības izbeigšanās datums (31.8.2004.)
CEN	EN ISO 8099:2000 Mazizmēra kuģi – Notekūdeņu savākšanas sistēmas (ISO 8099:2000)	11.5.2001.		
CEN	EN ISO 8469:2006 Mazizmēra kuģi – Ugunsdrošas šļūtenes (ISO 8469:2006)	12.12.2006.	EN ISO 8469:1995 2.1. piezīme	Darbības izbeigšanās datums (31.1.2007.)
CEN	EN ISO 8665:2006 Mazizmēra kuģi – Kuģu dzinēji un barošanas sistēmas – Jaudas mērījumi un deklarācijas (ISO 8665:2006)	16.9.2006.	EN ISO 8665:1995 2.1. piezīme	Darbības izbeigšanās datums (31.12.2006.)
CEN	EN ISO 8666:2002 Mazizmēra kuģošanas līdzekļi. Pamatdati (ISO 8666:2002)	20.5.2003.		
CEN	EN ISO 8847:2004 Mazizmēra kuģi – Stūres ierīces – Kabeļu un trišu sistēmas (ISO 8847:2004)	8.1.2005.	EN 28847:1989 2.1. piezīme	Darbības izbeigšanās datums (30.11.2004.)
	EN ISO 8847:2004/AC:2005	14.3.2006.		
CEN	EN ISO 8849:2003 Mazizmēra kuģi – Kuģu tilpņu sūkņi ar līdzstrāvas elektropiedziņu (ISO 8849:2003)	8.1.2005.	EN 28849:1993 2.1. piezīme	Darbības izbeigšanās datums (30.4.2004.)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN ISO 9093-1:1997 Mazizmēra kuģi – Kingstoni un caur korpusu izejoši fittingi – 1. daļa: Metāla armatūra (ISO 9093-1:1994)	11.5.2001.		
CEN	EN ISO 9093-2:2002 Mazizmēra kuģi – Kingstoni un caur korpusu izejoši fittingi – 2. daļa: Nemetāla armatūra (ISO 9093-2:2002)	3.4.2003.		
CEN	EN ISO 9094-1:2003 Mazizmēra kuģošanas līdzekļi. Ugunsdrošība. 1. daļa: Kuģošanas līdzekļi ar korpusa garumu līdz un ieskaitot 15 m (ISO 9094-1:2003)	12.7.2003.		
CEN	EN ISO 9094-2:2002 Mazizmēra kuģošanas līdzekļi. Ugunsdrošība. 2. daļa: Kuģošanas līdzekļi ar korpusa garumu virs 15 m (ISO 9094-2:2002)	20.5.2003.		
CEN	EN ISO 9097:1994 Mazizmēra kuģi – Elektriskie ventilatori (ISO 9097:1991)	25.2.1998.		
	EN ISO 9097:1994/A1:2000	11.5.2001.	3. piezīme	Darbības izbeigšanās datums (31.3.2001.)
CEN	EN ISO 10087:2006 Mazizmēra kuģi – Kuģu identifikācija – Kodēšanas sistēma (ISO 10087:2006)	13.5.2006.	EN ISO 10087:1996 2.1. piezīme	Darbības izbeigšanās datums (30.9.2006.)
CEN	EN ISO 10088:2009 Mazizmēra kuģi. Iebūvētās degvielas sistēmas un tvertnes (ISO 10088:2009)	17.4.2010.	EN ISO 10088:2001 2.3. piezīme	31.12.2012.
CEN	EN ISO 10133:2000 Mazizmēra kuģi – Elektrosistēmas – Sevišķi zema sprieguma līdzstrāvas ierīces (ISO 10133:2000)	6.3.2002.		
CEN	EN ISO 10239:2008 Mazizmēra kuģošanas līdzekļi. Sašķidrīnāto naftas gāzu (LPG) sistēmas (ISO 10239:2008)	30.4.2008.	EN ISO 10239:2000 2.1. piezīme	Darbības izbeigšanās datums (31.8.2008.)
CEN	EN ISO 10240:2004 Mazizmēra kuģi – Īpašnieka rokasgrāmata (ISO 10240:2004)	3.5.2005.	EN ISO 10240:1996 2.1. piezīme	Darbības izbeigšanās datums (30.4.2005.)
CEN	EN ISO 10592:1995 Mazizmēra kuģi – Hidrauliskās stūres sistēmas (ISO 10592:1994)	25.2.1998.		
	EN ISO 10592:1995/A1:2000	11.5.2001.	3. piezīme	Darbības izbeigšanās datums (31.3.2001.)
CEN	EN ISO 11105:1997 Mazizmēra kuģi – Benzīna dzinēja un/vai benzīna tvertnes nodalījumu ventilācija (ISO 11105:1997)	18.12.1997.		
CEN	EN ISO 11192:2005 Mazizmēra kuģi – Grafiskie simboli (ISO 11192:2005)	14.3.2006.		
CEN	EN ISO 11547:1995 Mazizmēra kuģi – Aizsardzība pret iedarbināšanu zem slodzes (ISO 11547:1994)	18.12.1997.		
	EN ISO 11547:1995/A1:2000	11.5.2001.	3. piezīme	Darbības izbeigšanās datums (31.3.2001.)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN ISO 11591:2011 Mazizmēra motorkuģi. Redzes lauks, atrodoties pie stūres rata (ISO 11591:2011)	Šī ir pirmā publikācija	EN ISO 11591:2000 2.1. piezīme	31.3.2012.
CEN	EN ISO 11592:2001 Mazizmēra kuģi, kuru korpusi ir īsāks par 8 m – Maksimālā dzinēj- spēka noteikšana (ISO 11592:2001)	6.3.2002.		
CEN	EN ISO 11812:2001 Mazizmēra kuģošanas līdzekļi. Ūdensnecaurļaidīgie kokpiti un ātras noteces kokpiti (ISO 11812:2001)	17.4.2002.		
CEN	EN ISO 12215-1:2000 Mazizmēra kuģi – Korpusa uzbūve un sastāvdaļas – 1. daļa: Mate- riāli: Termoreaktīvie sveķi (plastmasas), stiklšķiedras stiegrojums, etalonlamināts (ISO 12215-1:2000)	11.5.2001.		
CEN	EN ISO 12215-2:2002 Mazizmēra kuģi – Korpusa uzbūve un sastāvdaļas – 2. daļa: Mate- riāli: Serdes materiāli sendvičtipa konstrukcijām, pildmateriāli (ISO 12215-2:2002)	1.10.2002.		
CEN	EN ISO 12215-3:2002 Mazizmēra kuģi – Korpusa uzbūve un sastāvdaļas – 3. daļa: Mate- riāli: Tērauds, alumīnija sakausējumi, kokmateriāli, citi materiāli (ISO 12215-3:2002)	1.10.2002.		
CEN	EN ISO 12215-4:2002 Mazizmēra kuģi – Korpusa uzbūve un sastāvdaļas – 4. daļa: Darbnīca un ražošanas (ISO 12215-4:2002)	1.10.2002.		
CEN	EN ISO 12215-5:2008 Mazizmēra kuģi. Korpusa uzbūve un sastāvdaļas. 5. daļa: Kā noteikt aplēses spiedienu vienkorpusa peldlīdzekļiem, aplēses spriegumu un sastāvdaļu izmērus (ISO 12215-5:2008)	3.12.2008.		
CEN	EN ISO 12215-6:2008 Mazizmēra kuģi. Korpusa uzbūve un sastāvdaļas. 6. daļa: Struktūr- shēma un detaļas (ISO 12215-6:2008)	3.12.2008.		
CEN	EN ISO 12215-8:2009 Mazizmēra kuģošanas līdzekļi. Korpusa uzbūve un sastāvdaļas. 8. daļa: Stūres (ISO 12215-8:2009)	17.4.2010.		
	EN ISO 12215-8:2009/AC:2010	11.11.2010.		
CEN	EN ISO 12216:2002 Mazizmēra kuģošanas līdzekļi. Logi, iluminatori, lūkas, vētras vāki un durvis. Stiprības un ūdensnecaurļaidības prasības (ISO 12216:2002)	19.12.2002.		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN ISO 12217-1:2002 Mazizmēra kuģošanas līdzekļi. Noturības un peldamības novērtēšana un kategorizēšana. 1. daļa: Kuģošanas līdzekļi (izņemot buru kuģošanas līdzekļus) ar korpusa garumu lielāku vai vienādu ar 6 m (ISO 12217-1:2002)	1.10.2002.		
	EN ISO 12217-1:2002/A1:2009	17.4.2010.	3. piezīme	Darbības izbeigšanās datums (30.4.2010.)
CEN	EN ISO 12217-2:2002 Mazizmēra kuģošanas līdzekļi. Noturības un peldamības novērtēšana un kategorizēšana. 2. daļa: Buru kuģošanas līdzekļi ar korpusa garumu lielāku vai vienādu ar 6 m (ISO 12217-2:2002)	1.10.2002.		
CEN	EN ISO 12217-3:2002 Mazizmēra kuģošanas līdzekļi. Noturības un peldamības novērtēšana un kategorizēšana. 3. daļa: Kuģošanas līdzekļi ar korpusa garumu mazāku par 6 m (ISO 12217-3:2002)	1.10.2002.		
	EN ISO 12217-3:2002/A1:2009	17.4.2010.	3. piezīme	Darbības izbeigšanās datums (30.4.2010.)
CEN	EN ISO 13297:2000 Mazizmēra kuģi – Elektrosistēmas – Maiņstrāvas ierīces (ISO 13297:2000)	6.3.2002.		
CEN	EN ISO 13590:2003 Mazizmēra kuģi – Ūdensmotocikli – Uzbūves un sistēmu uzstādīšanas prasības (ISO 13590:2003)	8.1.2005.		
	EN ISO 13590:2003/AC:2004	3.5.2005.		
CEN	EN ISO 13929:2001 Mazizmēra kuģi – Stūres ierīces – Piedziņas sistēmas (ISO 13929:2001)	6.3.2002.		
CEN	EN ISO 14509-1:2008 Mazizmēra kuģošanas līdzekļi. Atpūtas motorkuģa troksnis gaisā. 1. daļa: Mērījumi ar garāmbraucieni metodi (ISO 14509-1:2008)	4.3.2009.	EN ISO 14509:2000 2.1. piezīme	Darbības izbeigšanās datums (30.4.2009.)
CEN	EN ISO 14509-2:2006 Mazizmēra kuģi – Atpūtas motorkuģa troksnis gaisā – 2. daļa: Trokšņainības novērtēšana pēc mērījumiem ar etalonkuģi (ISO 14509-2:2006)	19.7.2007.		
CEN	EN ISO 14509-3:2009 Mazizmēra kuģi. Atpūtas motorkuģa troksnis gaisā. 3. daļa: Trokšņainības novērtēšana lietojot aprēķinu un mērījumu procedūras (ISO 14509-3:2009)	17.4.2010.		
CEN	EN ISO 14895:2003 Mazizmēra kuģi – Kambīzes plītis darbam ar šķidro degvielu (ISO 14895:2000)	30.10.2003.		
CEN	EN ISO 14945:2004 Mazizmēra kuģi – Būvētāja plāksne (ISO 14945:2004)	8.1.2005.		



(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
	EN ISO 14945:2004/AC:2005	14.3.2006.		
CEN	EN ISO 14946:2001 Mazizmēra kuģi – Maksimālā slogotspēja (ISO 14946:2001)	6.3.2002.		
	EN ISO 14946:2001/AC:2005	14.3.2006.		
CEN	EN ISO 15083:2003 Mazizmēra kuģi – Kravastelpu sūkņu sistēmas (ISO 15083:2003)	30.10.2003.		
CEN	EN ISO 15084:2003 Mazizmēra kuģi – Noenkurošana, pietauvošana un vilkšana – Pievienošanas piederumi (ISO 15084:2003)	12.7.2003.		
CEN	EN ISO 15085:2003 Mazizmēra kuģošanas līdzekļi. Aizsardzība pret cilvēku pārkrišanu pār bortu un līdzekļi nokļūšanai atpakaļ uz klāja (ISO 15085:2003)	30.10.2003.		
	EN ISO 15085:2003/A1:2009	17.4.2010.	3. piezīme	Darbības izbeigšanās datums (30.11.2009.)
CEN	EN ISO 15584:2001 Mazizmēra kuģi – Iebūvētie benzīna dzinēji – Dzinēja degvielas padeves un elektrosistēmas (ISO 15584:2001)	6.3.2002.		
CEN	EN 15609:2008 Sašķidrīnātas naftasgāzes (SNG) iekārtas un piederumi. Ar SNG darbināmas laivu, jahtu un citu peldlīdzekļu piedziņas sistēmas. Montāžas prasības	4.3.2009.		
CEN	EN ISO 15652:2005 Mazizmēra kuģi – Distances vadības sistēmas uz klāja esošām mini hidrolaivām (ISO 15652:2003)	7.9.2005.		
CEN	EN ISO 16147:2002 Mazizmēra kuģi – Iebūvēti dīzeļmotori – Motoram piestiprinātās degvielas un elektrības pievadsistēmas (ISO 16147:2002)	3.4.2003.		
CEN	EN ISO 21487:2006 Mazizmēra kuģi – Stacionārās benzīna un dīzeļdegvielas tvertnes (ISO 21487:2006)	19.7.2007.		
	EN ISO 21487:2006/AC:2009	17.4.2010.		
CEN	EN 28846:1993 Mazizmēra kuģi – Elektroiekārta – Aizsardzība pret ugunsdrošu gāzu uzliesmošanu (ISO 8846:1990)	30.9.1995.		
	EN 28846:1993/A1:2000	11.5.2001.	3. piezīme	Darbības izbeigšanās datums (31.3.2001.)
CEN	EN 28848:1993 Mazizmēra kuģi – Tālvadības stūres sistēmas (ISO 8848:1990)	30.9.1995.		
	EN 28848:1993/A1:2000	11.5.2001.	3. piezīme	Darbības izbeigšanās datums (31.3.2001.)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN 29775:1993 Mazizmēra kuģi – Tālvaidības stūres sistēmas piekardzinējiem ar jaudu 15–40 kW (ISO 9775:1990)	30.9.1995.		
	EN 29775:1993/A1:2000	11.5.2001.	3. piezīme	Darbības izbeigšanās datums (31.3.2001.)
Cenelec	EN 60092-507:2000 Elektroietais uz kuģiem – 507. daļa: Jahtas IEC 60092-507:2000	12.6.2003.		

(<sup>1</sup>) ESO: Eiropas standartizācijas organizācijas:

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

1. piezīme: Parasti atbilstības prezumpcijas beigu datums ir atsaukšanas datums (“dow” – *date of withdrawal*), ko noteikusi Eiropas Standartizācijas organizācija, bet standartu lietotājiem jāievēro, ka dažos izņēmuma gadījumos var būt citādi.
- 2.1. piezīme: Jaunajam (vai grozītajam) standartam ir tāda pati darbības joma kā aizstātajam standartam. Norādītajā datumā aizstātais standarts zaudē atbilstības prezumpciju attiecībā uz direktīvas pamatprasībām.
- 2.2. piezīme: Jaunajam standartam ir plašāka darbības joma, salīdzinot ar aizstāto standartu. Norādītajā datumā aizstātais standarts zaudē atbilstības prezumpciju attiecībā uz direktīvas pamatprasībām.
- 2.3. piezīme: Jaunajam standartam ir šaurāka darbības joma, salīdzinot ar aizstāto standartu. Norādītajā datumā (daļēji) aizstātais standarts zaudē prezumpciju par atbilstību direktīvas pamatprasībām attiecībā uz tiem ražojumiem, uz ko attiecas jaunais standarts. Prezumpcija par atbilstību direktīvas pamatprasībām attiecībā uz tiem ražojumiem, uz ko joprojām attiecas (daļēji) aizstātais standarts, bet uz ko neattiecas jaunais standarts, paliek nemainīga.
3. piezīme: Grozījumu gadījumā atsaucies standarta numurs ir EN CCCC:YYYY, iepriekšējie grozījumi, ja tādi bijuši, un attiecīgie jaunie grozījumi. Aizstātais standarts (3. aile) ir attiecīgi EN CCCC:YYYY un tā iepriekšējie grozījumi, ja tādi bijuši, bet bez jaunā grozījuma. Norādītajā datumā aizstātais standarts zaudē atbilstības prezumpciju attiecībā uz direktīvas pamatprasībām.

#### PIEZĪME:

- Informāciju, kas attiecas uz standartu pieejamību, var iegūt no Eiropas standartizācijas organizācijām vai no valstu standartizācijas organizācijām, kuru saraksts ir pievienots pielikumā Eiropas Parlamenta un Padomes Direktīvai 98/34/EK (<sup>1</sup>), kas grozīta ar Direktīvu 98/48/EK (<sup>2</sup>).
- Eiropas standartizācijas organizācijas saskaņotos standartus pieņem angļu valodā (CEN un Cenelec standartus publicē arī franču un vācu valodā). Pēc tam nacionālās standartizācijas institūcijas saskaņoto standartu nosaukumus tulko visās attiecīgajās Eiropas Savienības oficiālajās valodās. Eiropas Komisija neuzņemas atbildību par to nosaukumu pareizību, kuri iesniegti publicēšanai *Oficiālajā Vēstnesī*.

(<sup>1</sup>) OV L 204, 21.7.1998., 37. lpp.

(<sup>2</sup>) OV L 217, 5.8.1998., 18. lpp.

- 
- Atsauces numuru publikācija *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* nenozīmē, ka standarti ir pieejami visās Kopienas valodās.
  - Ar šo sarakstu aizstāj visus iepriekšējos sarakstus, kas publicēti *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī*. Komisija nodrošina šā saraksta atjaunināšanu.
  - Sīkāka informācija par saskaņotajiem standartiem *Internet* tīklā ir atrodama adresē:

[http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index_en.htm)

---

**Eiropas Savienības Kombinētās nomenklatūras skaidrojumi**

(2012/C 1/04)

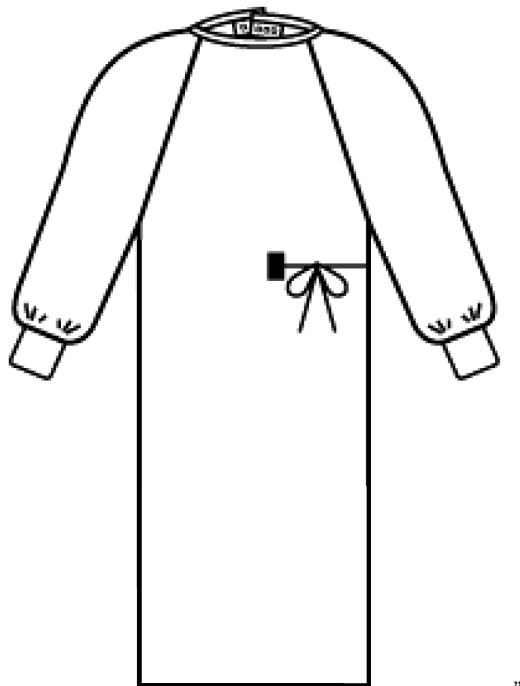
Saskaņā ar 9. panta 1. punkta a) apakšpunkta otro ievilkumu Padomes 1987. gada 23. jūlija Regulā (EEK) Nr. 2658/87 par tarifu un statistikas nomenklatūru un kopējo muitas tarifu <sup>(1)</sup> Eiropas Savienības Kombinētās nomenklatūras <sup>(2)</sup> skaidrojumus groza šādi.

245. lpp.

Svītro **6210 10 90.** apakšpozīcijas skaidrojumu, un to aizstāj ar šādu skaidrojumu:

**“6210 10 92 Vienreizlietojami virsvalki, kas izgatavoti no 5603. pozīcijā minētajiem materiāliem un kurus pacienti vai ķirurgi izmanto ķirurģisko procedūru laikā**

Pacientu un ķirurģu virsvalki ir parasti mugurpusē aiztaisāms vienreizlietojams izstrādājums, kuru lieto veselības aprūpes iestādēs. Virsvalkus izmanto, lai novērstu potenciālu (sausu, mitru vai gaisā esošu) infekcijas ierosinātāju pārnešanu tieša kontakta veidā no ķirurģiskā personāla uz pacientu un otrādi. Virsvalki parasti ir izgatavoti no vairākos slāņos klātiem neaustiem audumiem, tie var būt daļēji laminēti ar plastikāta plēvi lielākai stiprībai un labākai aizsardzībai vietās, kuras varētu nonākt saskarē ar ķermeņa šķīdriem (piem., apakšdelmu un vēdera daļā). Lai pastiprinātu materiāla repelētās īpašības, ķirurģiskie virsvalki var būt piesūcināti ar perfluorētajiem ogļūdeņražiem vai silikoniem.



247. lpp.

Pievieno šādu skaidrojumu:

**“6307 90 92 Vienreizlietojami pārklāji, kas izgatavoti no 5603. pozīcijā minētajiem materiāliem un kurus izmanto ķirurģisko procedūru laikā**

Šajā apakšpozīcijā ietilpst vienreizlietojami gatavi ķirurģiskie pārklāji, kas īpaši paredzēti izmantošanai ķirurģisko operāciju laikā, lai novērstu potenciālu (sausu, mitru vai gaisā

<sup>(1)</sup> OV L 256, 7.9.1987., 1. lpp.

<sup>(2)</sup> OV C 137, 6.5.2011., 1. lpp.

esošu) infekcijas ierosinātāju pārnesi tieša kontakta veidā no ķirurģiskā personāla uz pacientu un otrādi. Ķirurģiskie pārklāji parasti izgatavoti no vairākos slāņos klātiem neaustiem audumiem un ir apvīlēti.

Ķirurģiskos pārklājus lieto, lai nodrošinātu, ka pacients atrodas mikrobioloģiski tīrā darba vidē. Lai pastiprinātu materiāla repelentās īpašības, ķirurģiskie pārklāji var būt piesūcināti ar perfluorētajiem ogļūdeņražiem vai silikoniem. Tie var būt arī daļēji laminēti ar plastikāta plēvi lielākai stīpībai un labākai aizsardzībai zonās, kuras varētu nonākt saskarē ar ķermeņa šķidrumiem. Turklāt tie var būt klāti ar salvešpapīra kārtu, kas saskarē ar pacienta ādu palielina komforta sajūtu. Lai atvieglotu piekļuvi, pārklāji, ar kuriem pārsedz pacientu, var būt ar atvērumiem vai lodziņiem.

Šajā apakšpozīcijā neietilpst:

- pārklāji, kas piesūcināti vai pārklāti ar farmaceitiskām vielām un safasēti vai iepakoti mazumtirdzniecībai un paredzēti medicīnas, ķirurģijas, stomatoloģijas vai veterinārijas vajadzībām (3005. pozīcija), un
  - izstrādājumi, kas nepārprotami ir tualetes veļa (piem., roku vai sejas dvieļi, sejas drānas) vai tāda tipa virtuves veļa kā tējas dvieļi vai glāžu drānas (6302. pozīcija).”
-

## V

(Atzinumi)

## CITI TIESĪBU AKTI

## EIROPAS KOMISIJA

**Pieteikuma publikācija saskaņā ar 6. panta 2. punktu Padomes Regulā (EK) Nr. 510/2006 par lauksaimniecības produktu un pārtikas produktu ģeogrāfiskās izcelsmes norāžu un cilmes vietu nosaukumu aizsardzību**

(2012/C 1/05)

Šī publikācija dod tiesības izteikt iebildumus pret pieteikumu atbilstīgi Padomes Regulas (EK) Nr. 510/2006 <sup>(1)</sup> 7. pantam. Komisijai jāsaņem paziņojumi par iebildumiem sešu mēnešu laikā no šīs publikācijas dienas.

## VIENOTS DOKUMENTS

**PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006****“PHÚ QUỐC”****EK Nr.: VN-PDO-0005-0788-26.08.2009****AĞIN ( ) ACVN ( X )****1. Nosaukums:**

“Phú Quốc”

**2. Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Vjetnama

**3. Lauksaimniecības produkta vai pārtikas produkta apraksts:****3.1. Produkta veids:**

1.7. grupa. Svaigas zivis, gliemji un vēžveidīgie un to izstrādājumi

**3.2. Produkta apraksts, uz kuru attiecas nosaukums (1):**

“Phú Quốc” zivju mērce ir zivju gaļas šūnu noārdīšanās, hidrolīzes un pašfermentācijas rezultāts (vairums enzīmu ir no zivs iekšējiem orgāniem) un tādas ilgstošas fermentācijas produkts, ko īpašos apstākļos un augstā temperatūrā izraisa *Clostridium* ģints baktērijas.

“Phú Quốc” zivju mērces galvenās īpašības ir šādas.

— Krāsa: tumši sarkanbrūna.

— Smarža: neuzbāzīga, bet specifiska smarža, kurā nav saožamas zivis un amonjaks, jo produkts ir iegūts no svaigām zivīm un fermentācija ir dabīga. Ilgstošā dabīgā fermentācija koka mucās nodrošina to, ka zivju mērcei nav nevēlamas smaržas vai garšas.

(1) OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

- Garša: iesāļi saldena, jūtams treknums. Pēcgarša ir saldena, dabīgie proteīni un zivju tauki piešķir tai treknuma piegaršu.
- Slāpekļa saturs:
  - + minimālais: 20 g N/l (gatava zivju mērce otrajā vai kādā no nākamajiem nolēmumiem),
  - + maksimālais: 43 g N/l (pirmajā nolēmumā).

Ķīmiskie raksturlielumi konkrētos produktos:

- slāpekļis (100 %) (g/l):
  - + *Special*: 40,
  - + *Super-Duper*: 35,
  - + *Standard 1*: 30,
  - + *Standard 2*: 25,
  - + *Standard 3*: 20,
- aminoskābju slāpekļa un slāpekļa attiecība (%) konkrētos produktos:
  - + *Special and Super-Duper*: 14,
  - + *Standard 1, 2, 3*: 15,
- etiķskābe (%):  $\geq 12$ ,
- sāls (NaCl) (g/l):  $250 \leq x \leq 295$ ,
- histamīns (mg/l):  $\leq 200$ ,
- svina pārpalikums (mg/l):  $\leq 0,5$ .

### 3.3. Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):

“Phú Quốc” zivju mērces vienīgā izejviela ir zivis (anšovi). “Phú Quốc” zivju mērcei vajadzīgos anšovus zvejo Kien Giang un Ca Mau provinces teritoriālajos ūdeņos Taizemes līcī (uz rietumiem no Vjetnamas krastiem pie Ca Mau zemesraga).

Tradicionālais ražošanas process sākas ar zvejas tīklu iemešanu. Kad zivis ir ieceltas zvejas laivā, zvejnieki ar rokām atlasa anšovus no pārejās nozvejas. Tradicionālā metode prasa izmantot svaigus anšovus, un citu zivju piejaukums nedrīkst pārsniegt 15 %. Anšovus iesāla ar galda sāli (NaCl).

Lai apmierinātu atsevišķu tirgu prasības, “Phú Quốc” zivju mērces sastāvā iekļauj arī cukuru (0,5 %–1,5 %), bet tas neietekmē tradicionālās zivju mērces īpašības.

### 3.4. Dzīvnieku barība (tikai dzīvnieku izcelsmes produktiem):

—

### 3.5. Īpaši ražošanas posmi, kas jāveic noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā:

Ģeogrāfiskajā apgabalā jāveic visi "Phú Quốc" zivju mērces ražošanas posmi, un tie ir:

- zveja un izejvielu sagatavošana. Anšovus zvejo ar tradicionālajiem tunzivju zvejas rīkiem, kuru linuma acu izmērs ir mazs. Tikko nozvejotus anšovus nomazgā ar jūras ūdeni, lai atdalītu nevēlamos piejaukumus, un ar rokām atšķiro no pārējās nozvejas. Turpat zvejas laivā anšovus iesāla. Rūpīgi nosegtus, uz laivas tos glabā šim nolūkam paredzētā tvertnē, ar rokām noliejot apakšā krājošos šķidrumu,
- dabīga zivju fermentācija. Izkrautās zivis pārvieto uz ražotāja telpām, kur tās samitrina un turpmāk glabā mucās. Pirmās 3–4 dienas atdalījušos šķidrumu noliej. Pēc 3–4 dienām zivis noslogo, izmantojot īpašas stiprinājuma nūjas. Turpina no mucas apakšas noliej atdalījušos šķidrumu, taču to atkal pārlej pūstošajām zivīm. Pilnībā dabīgajam fermentācijas procesam mucās ļauj turpināties 12–15 mēnešus,
- zivju mērces noliešana. Fermentācijas procesa beigās no mucas noliej gatavo zivju mērci. Gatavā produkta koncentrācija atšķiras atkarībā no tā, vai tas ir pirmais vai kāds no nākamajiem nolējumiem. Fermentācija ir beigusies un zivju mērci var noliej, kad šķidrums mucā iegūst dzeltenbrūnu krāsu un izplatās īstā smarža. Vispirms notecina visu mucā esošo šķidrumu. Tad atbrīvo no koka izgatavoto slogu, to rūpīgi nomazgā, novieto vecajā vietā un notecināto šķidrumu salej atpakaļ mucā. Notecināšanu un atpakaļ atliešanu atkārto tik ilgi, līdz nolējums kļūst rūsgans, dzidrs un viskozs, bez duļķēm. Kad nolējums ir sācis viegli smaržot un izteikti garšot pēc zivs, ir laiks gatavās zivju mērces pirmajam nolējumam. "Izturēto" nolējumu iegūst ar piesātinātu sāls šķidrumu ūdenī. Sāls šķidrumu salej lietotās mucās (t. i., tādās, no kurām jau notecināts pirmais nolējums), ievērojot nolējuma koncentrāciju pakāpeniskumu (no zemākās uz augstāko). Notecinātais galaprodukts ir "izturētais" 1. nolējums. "Izturēto" 1. nolējumu iegūst, sāls šķidrumu secīgi notecinot 7 lietotās mucās, un šo procesu sauc "que long". Viens "que long" ilgst 7–9 dienas. Procesu atkārtojot, iegūst "izturēto" 2. un 3. nolējumu. Šos nolējumus glabā īpašos konteineros.

### 3.6. Īpaši noteikumi griešanai, rīvēšanai, iepakojšanai u. c.:

Gatavajai "Phú Quốc" zivju mērcei jāatbilst TCN 230:2006 standartam, kas produktam ar aizsargāto cilmes vietas nosaukumu "Phú Quốc" garantē augstu kvalitāti un pārtikas higiēnas normu izpildi. Gatavo produktu iepilda pārdošanas tarā: slēgtos traukos, kuri var būt dažādas formas un izgatavoti no stikla vai no plastmasas. Pārdošanai gatavo zivju mērci glabā zem jumta, dabīgos laikapstākļos.

Lai nodrošinātu nemainīgu kvalitāti, "Phú Quốc" zivju mērces iepildīšana drīkst notikt tikai "Phú Quốc" salā. "Phú Quốc" salas klimatiskie apstākļi, ražotāju prasme un pieredze un vietējie anšovi ir faktori, kuru apvienojums ir nepieciešams, lai iegūtā zivju mērce būtu tieši tāda, kādai tai jābūt.

Lai iegūtu zivju mērci ar vajadzīgo proteīna saturu, pudelēs pilda pirmā nolējuma un "izturētā" 1., 2. vai 3. nolējuma maisījumu. Tā, lai no 400 N pirmā nolējuma un 200 N "izturētā" nolējuma iegūtu 20 litrus 350 N zivju mērces, jāpagatavo maisījums no 15 litriem 400 N pirmā nolējuma un 5 litriem 200 N "izturētā" nolējuma.

### 3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

Marķējot norāda vismaz šādu informāciju:

- nosaukums: "Phú Quốc",



- produkta veids: “Nuróc mām”, uz eksporta produkcijas norāda “zivju mērce”,
- norāde: “Tên goi xuát xú”, uz eksporta produkcijas norāda “ACVN”,
- iepakojuma uzņēmuma un pārstrādes uzņēmuma nosaukums un adrese, eksportējamā produkta izcelsme,
- sastāvdaļas,
- norāde par kvalitāti (kopējais proteīnu saturs, g N/l),
- zivju mērces daudzums (litros vai mililitros),
- iepildīšanas datums un derīguma termiņš,
- uzglabāšanas un lietošanas norādījumi,
- iepakojuma vienības skaitliskais kods,
- sanitārās drošības informācija.

#### 4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Ģeogrāfiskais apgabals ir Vjetnamas lielākā sala “Phú Quốc”, kas atrodas Taizemes līča ūdeņos (103°29′–104°09′ Rietumu garuma un 9°48′–10°26′ Ziemeļu platuma), un Vjetnamas provinču Kien Giang un Ca Mau teritoriālie ūdeņi.

#### 5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

##### 5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

###### — Klimatiskie apstākļi

Temperatūra visu gadu ir augsta un stabila, vidēji 27,5 °C. Tādējādi temperatūras sezonālās svārstības ir ļoti nelielas; gada siltākā un aukstākā mēneša vidējās temperatūras starpība ir aptuveni 2 °C. Saulaino stundu skaits gadā ir aptuveni 1 445; tas atbilst 6–7 saulainām stundām ik dienas. Turklāt pastāv cieša saistība starp temperatūras režīmu un reģionā valdošajiem musonu vējiem: lietus sezonai raksturīga zemāka temperatūra un stiprāks vējš (3,0–5,1 m/s), bet sausajai sezonai – augstāka temperatūra un mērenāks vējš (2,8–4,0 m/s). Šiem reģionam tipiskajiem laikapstākļiem ir izšķiroša ietekme uz zivju mērces “Phú Quốc” kvalitāti, jo ilgstoši saulainais laiks rada svaigo zivju fermentācijai labvēlīgus apstākļus un piešķir gatavajai zivju mērcei tai raksturīgās īpašības.

###### — Hidroloģiskais režīms

Salu ieskauj *Rach Gia-Ha Tien* līča (Taizemes līča) ūdeņi, kuri tur ieplūst no Mekongas un tās daudzajām pietekām un no Kambodžas Karalistes Lielā ezera. Ar tiem kopā līči nonāk sanesas un organiskie savienojumi, tāpēc jūras ūdens šajā apgabalā ir sevišķi bagāts barības vielām un ideāla dzīvotne karangām un anšovjiem, kuri šeit izaug lielāki un treknāki nekā citur.

###### — Cilvēkfaktori

Visi ražošanas posmi, no zvejošanas līdz fermentēšanai, tiek izpildīti ar rokām. Tradicionālo zivju mērci salinieki gatavo, apmēram gadu tumšā vietā fermentējot anšovus lielās koka mucās. Šādi iegūtais produkts ir biezs zeltainas krāsas šķidrums ar sīvu smaržu, kas niansētības ziņā daudzkārt pārspēj konkurējošos produktus no citiem Āzijas reģioniem, kuros fermentācijas periods parasti ir īsāks.

### 5.2. Produkta specifika:

“Phú Quốc” zivju mērcei piemītošās īpašības atšķir to no radniecīgiem Vjetnamas zivju produktiem, kā “Phan Thiet”, “Cat Hai” vai citām Vjetnamas zivju mērcēm. “Phú Quốc” ir tumši sarkanbrūnā krāsā, tai piemīt neuzbāzīga, bet specifiska smarža, kurā nav saojamas zivis un amonjaks; garša ir iesāļi saldena, jūtams treknums; pēcgarša ir saldena, dabīgie proteīni un zivju tauki piešķir tai treknuma piegaršu.

### 5.3. Saikne starp ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AĢIN):

“Phú Quốc” zivju mērces ieguvei vajadzīgos anšovus zvejo Kien Giang un Ca Mau provinču teritoriālajos ūdeņos Taizemes līcī (zvejas vietas atrodas uz rietumiem no Vjetnamas krasta pie Ca Mau zemesraga. Zvejas apgabala īpatnību dēļ šie anšovi ir lielāki un treknāki nekā tie, kurus var nozvejot kaimiņu apgabalos: Ba Ria–Vung Tau, Nha Trang un Tokinas līcī. Tāpēc, zivju mērci ražojot no vietējiem anšoviem, iegūtajam produktam ir augstāks un stabils slāpekļa saturs un tāda krāsa, tipiskā smarža un garša, kādas nav citām zivju mērcēm. Attiecīgā Taizemes līča apgabala ūdeņi ir relatīvi rāmi, sekli un mazāk sāļi nekā citviet. Tajā satiekas no Vjetnamas un no Kambodžas ieplūstošo upju ūdeņi, radot zivīm labvēlīgu vidi. Anšoviem šī vieta ir ideāla, jo piedāvā tiem vajadzīgo patvērumu un barību. Zveja notiek lietus sezonā. Šajā laikā anšovi ir izauguši un milzīgos baros pulcējas patvēruma un barošanās vietās zvejas apgabalā. Tādā veidā zvejnieki var gūt lielas nozvejas, un nozvejojtie anšovi ir lieli un trekni.

Ražošanas process sākas ar anšovu nozvejošanu. Anšovus zvejo ar tradicionālajiem tunzivju zvejas rīkiem, kuru linuma acu izmērs ir mazs. Tikko nozvejotus, turpat zvejas laivā anšovus nomazgā ar jūras ūdeni, lai atdalītu nevēlamos piejaukumus, un ar rokām atšķiro no pārējās nozvejas. Tad, joprojām zvejas laivā, svaigajiem anšoviem pievieno sāli. Lai novērstu mehāniskus bojājumus, zivju apmaišanai izmanto koka lāpstīņu.

Laikā starp izejvielu ievietošanu un gatavās zivju mērces iegūšanu zivis glabā stabilās, nekustīgās mucās. Mucas ir cilindriskas formas un izgatavotas no “Phú Quốc” salai tipisko simtgadīgo koku *ho phat*, *chay*, *boi loi* vai *den den* koksnes, kura ir kukaiņu, tostarp termītu un koksngraužu, nebojāta. Šādai koksnei piemīt elastība, izturība pret ilgstošu sāļa ūdens iedarbību, tā nodrošina vajadzīgo produkta izolāciju un pasargā to no nevēlamām ietekmēm.

Viens no iemesliem, kāpēc “Phú Quốc” zivju mērce ir neatkārtojama, ir vietējā tradicionālā ražošanas metode.

“Phú Quốc” salas klimatiskie apstākļi, ražotāju prasme un pieredze un vietējie anšovi ir faktori, kuru apvienojums ir nepieciešams, lai iegūtā zivju mērce būtu tieši tāda, kādai tai jābūt.

### Atsauce uz specififikācijas publikāciju:

(Regulas (EK) Nr. 510/2006 5. panta 7. punkts)

---



## Abonementa cenas 2012. gadā (bez PVN, ieskaitot sūtīšanas izdevumus)

ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 1 200 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, papīra formātā + DVD, ikgadējs	22 oficiālajās ES valodās	EUR 1 310 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, L sērija, tikai papīra formātā	22 oficiālajās ES valodās	EUR 840 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, L un C sērija, DVD, ikmēneša (apkopojošs)	22 oficiālajās ES valodās	EUR 100 gadā
ES Oficiālā Vēstneša pielikums (S sērija) – Publiskā iepirkuma līgumu konkursi, DVD, viens izdevums nedēļā	daudzvalodu: 23 oficiālajās ES valodās	EUR 200 gadā
ES Oficiālais Vēstnesis, C sērija – Konkursi	valodā(-ās) saskaņā ar konkursu(-iem)	EUR 50 gadā

*Eiropas Savienības Oficiālā Vēstneša*, kas iznāk oficiālajās Eiropas Savienības valodās, abonements ir pieejams 22 valodās. Tajā ir L sērija ("Tiesību akti") un C sērija ("Paziņojumi un informācija").

Katrai valodas versijai nepieciešams atsevišķs abonements.

Saskaņā ar Padomes Regulu (EK) Nr. 920/2005, kas publicēta 2005. gada 18. jūnijā *Oficiālajā Vēstnesī* L 156, Eiropas Savienības iestādes uz zināmu laiku nesaista pienākums visus tiesību aktus sagatavot īru valodā un tos publicēt šajā valodā. Tādēļ *Oficiālā Vēstneša* izdevumus īru valodā var iegādāties atsevišķi.

*Oficiālā Vēstneša* pielikumu (S sērija – "Publiskā iepirkuma līgumu konkursi") var abonēt 23 oficiālo valodu versijās vienā daudzvalodu DVD formātā.

*Eiropas Savienības Oficiālā Vēstneša* abonentiem ir tiesības saņemt dažādus *Oficiālā Vēstneša* pielikumus bez papildu samaksas. Abonentus informē par pielikumiem ar *Eiropas Savienības Oficiālajā Vēstnesī* iekļautiem paziņojumiem lasītājiem.

## Pārdošana un abonementi

Dažādus maksas periodiskos izdevumus, tādus kā *Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis*, var abonēt pie mūsu komerciālajiem izplatītājiem. To saraksts ir pieejams šādā tīmekļa vietnē:

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

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) piedāvā tiešu bezmaksas piekļuvi Eiropas Savienības tiesību aktiem. Šajā vietnē iespējams iepazīties ar *Eiropas Savienības Oficiālo Vēstnesi*, un tajā ir iekļauti arī līgumi, tiesību akti, tiesu prakse un sagatavošanā esošie tiesību akti.**

Lai uzzinātu vairāk par Eiropas Savienību, skatīt: <http://europa.eu>

