

Eiropas Savienības Oficiālais Vēstnesis

C 274



Izdevums
latviešu valodā

Informācija un paziņojumi

55. sējums
2012. gada 11. septembris

<u>Paziņojums Nr.</u>	Saturs	Lappuse
IV <i>Paziņojumi</i>		
EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI		
Eiropas Komisija		
2012/C 274/01	Euro maiņas kurss	1
V <i>Atzinumi</i>		
CITI TIESĪBU AKTI		
Eiropas Komisija		
2012/C 274/02	Grozījumu 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	2

LV

Cena:
EUR 3

IV

(Paziņojumi)

EIROPAS SAVIENĪBAS IESTĀŽU UN STRUKTŪRU SNIEGTI PAZIŅOJUMI

EIROPAS KOMISIJA

Euro maiņas kurss ⁽¹⁾

2012. gada 10. septembris

(2012/C 274/01)

1 euro =

Valūta	Maiņas kurss	Valūta	Maiņas kurss		
USD	ASV dolārs	1,2776	AUD	Austrālijas dolārs	1,2349
JPY	Japānas jena	99,98	CAD	Kanādas dolārs	1,2486
DKK	Dānijas krona	7,4521	HKD	Hongkongas dolārs	9,9091
GBP	Lielbritānijas mārciņa	0,79970	NZD	Jaunzēlandes dolārs	1,5770
SEK	Zviedrijas krona	8,4935	SGD	Singapūras dolārs	1,5794
CHF	Šveices franks	1,2090	KRW	Dienvidkorejas vona	1 442,33
ISK	Islandes krona		ZAR	Dienvidāfrikas rands	10,4652
NOK	Norvēģijas krona	7,3900	CNY	Ķīnas juaņa renminbi	8,0970
BGN	Bulgārijas leva	1,9558	HRK	Horvātijas kuna	7,4303
CZK	Čehijas krona	24,530	IDR	Indonēzijas rūpija	12 228,05
HUF	Ungārijas forints	285,41	MYR	Malaizijas ringits	3,9638
LTL	Lietuvas lits	3,4528	PHP	Filipīnu peso	53,072
LVL	Latvijas lats	0,6963	RUB	Krievijas rublis	40,5510
PLN	Polijas zlots	4,1129	THB	Taizemes bāts	39,721
RON	Rumānijas leja	4,4768	BRL	Brazīlijas reāls	2,5847
TRY	Turcijas lira	2,3025	MXN	Meksikas peso	16,6018
			INR	Indijas rūpija	70,8370

⁽¹⁾ Datu avots: atsauces maiņas kursu publicējusi ECB.

V

(Atzinumi)

CITI TIESĪBU AKTI

EIROPAS KOMISIJA

Grozījumu 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 274/02)

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

GROZĪJUMU PIETEIKUMS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006**GROZĪJUMU PIETEIKUMS SASKAŅĀ AR 9. PANTU****“SCHWARZWÄLDER SCHINKEN”****EK Nr.: DE-PGI-0117-0686-03.12.2010****AĢIN (X) ACVN ()****1. Produkta specifikācijas nodaļa, kurā izdarīti grozījumi:**

- Produkta nosaukums
- Produkta apraksts
- Ģeogrāfiskais apgabals
- Izcelsmes apliecinājums
- Ražošanas metode
- Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu
- Marķēšana
- Valsts prasības
- Citur (precizēt)

2. Grozījuma(-u) veids:

- Grozījumi vienotajā dokumentā vai kopsavilkuma lapā
- Grozījumi reģistrēta ACVN vai AĢIN specifikācijā, ja nav publicēts ne vienots dokuments, ne kopsavilkums

⁽¹⁾ OV L 93, 31.3.2006., 12. lpp.

- Grozījumi specifikācijā, ja publicētajā vienotajā dokumentā (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 3. punkts) nav jāizdara grozījumi
- Pagaidu grozījumi specifikācijā, kas saistīti ar valsts iestāžu noteikto obligāto sanitāro vai fitosanitāro pasākumu ievērošanu (Regulas (EK) Nr. 510/2006 9. panta 4. punkts)

3. Grozījums(-i):

Pieprasītie grozījumi

b) Apraksts

1. teikumā “tiek ražots pēc noteiktām receptēm aukstās kūpināšanas procesā, izmantojot Švarcvaldes malku un pievienojot garšvielas, kā rezultātā šķiņķa ārpusē ir tumša krāsā” jāaizstāj ar “(proti, neiešļircinot sāļjumu muskuļaudos) tiek sāļts, pievienojot garšvielas saskaņā ar firmas receptēm, un auksti kūpināts, izmantojot Švarcvaldes skuju koku malku. Šādā veidā šķiņķa ārpusē iegūst tumšu krāsu.”

4. teikumā jāsvīturo vārds “un”.

Rindkopas beigās jāpapildina šādi:

“Švarcvaldes šķiņķim ir speķa maliņa. Speķis ir baltā krāsā. Tikai izņēmuma gadījumos, piemēram, ciskas sānu gabalu (*Nuss*) galos, speķa maliņa nav redzama. Attaukotu šķiņķi, pat ja tas ir ražots un izgriezts no Švarcvaldes šķiņķa, nedrīkst saukt par Švarcvaldes šķiņķi.”

Pamatojums

Pieprasītās jaunās redakcijas mērķis ir uzsvērt to, ka kūpināšanas procesā nevar izmantot jebkādu “Švarcvaldes malku” un ka Švarcvaldes šķiņķa īpašā garša rodas tieši tāpēc, ka tiek izmantota skuju koku malka (nevis lapkoku malka). No šāda viedokļa pieprasītais grozījums vienīgi precīzē, ka tradicionāli vienmēr tiek izmantota tikai skuju koku malka.

Švarcvaldes šķiņķim tradicionāli ir speķa maliņa. Augstā tauku satura dēļ speķa maliņa kalpo par tipiskās šķiņķa garšas nesēju. Tagad ieviestais skaidrojošais papildinājums ir vajadzīgs tāpēc, ka pēdējā laikā ir kļuvuši zināmi atsevišķi gadījumi, kuros auksti kūpināts šķiņķis bez speķa maliņas ir reklamēts kā Švarcvaldes šķiņķis.

c) Ģeogrāfiskais apgabals

Aiz vārda “Švarcvalde” jāiekļauj šāds teksts: “Švarcvaldes robežas var aprakstīt šādi: rietumos autoceļš B3, kas ved no Bāzeles (*Basel*) uz Karlsrūi (*Karlsruhe*), ziemeļos robeža stiepjas no Pforcheimas (*Pforzheim*) gar Švarcvaldes priekškalni, pa autoceļu B3 līdz Karlsrūei, dienvidos tā ved no Reinas līdz Bāzelei, caur Lerahu (*Lörrach*), Šopfheimu (*Schopfheim*) līdz Valdshūtei (*Waldshut*), austrumos caur Vutahas (*Wutach*) ieleju, Donauešingeni (*Donaueschingen*), Švenningeni (*Schwenningen*), Rotveili (*Rotweil*), Oberndorfu (*Oberndorf*), Zulcu (*Sulz*), Nagoldu (*Nagold*) un Kalvu (*Calw*) līdz Pforcheimai; apgabalā pilnībā ietilpst kadastrālās teritorijas, ko minētās robežlīnijas šķērsoja pirms Bādenes-Virtembergas pašvaldību teritoriālās reformas 20. gs. 70. gadu sākumā.”

Pamatojums

Iesniegtais apraksts atbilst Švarcvaldes apgabala definīcijai, kas vienmēr bijusi specifikācijas pamatā. Norāde uz 20. gs. 70. gadu sākumā notikušo pašvaldību teritoriālo reformu ir svarīga, jo pēc teritoriālās reformas apgabalā tika iekļautas pašvaldības un pat pilsētas, kas līdz reformai nepiederēja pie Švarcvaldes pašvaldībām. Pēc vienošanās ar Freiburgas Alberta Ludvīga universitātes Kultūrģeogrāfijas institūtu kadastrālo teritoriju papildu apraksts nav vajadzīgs, lai apgabala robežas varētu noteikt pietiekami precīzi.

e) Ražošanas metode

Aiz 1. teikuma jāiekļauj šāds teikums: “Iepērkot svaigu pakaļējo šķiņķi, tiek veikta saņemto izejvielu kontrole, kas garantē visaugstāko kvalitāti pārstrādes beigu posmā.”

Attiecīgi 2. teikums kļūst par 3. teikumu, 3. teikums kļūst par 4. teikumu, 4. teikums kļūst par 5. teikumu, 5. teikums kļūst par 6. teikumu, 6. teikums kļūst par 7. teikumu un 7. teikums kļūst par 8. teikumu.

3. teikumā jāsvīturo "ar rokām" un frāze "lielos nogatavināšanas toveros" jāaizstāj ar "tvertnēs".

4. teikumā frāze "izņem no sālījuma un atbrīvo no sāls" jāaizstāj ar frāzi "izņem no sālījuma."

5. teikumā pirms vārda "sekojošā" jāiekļauj vārds "tad", frāze "divu nedēļu ilgā" jāaizstāj ar frāzi "vairākas dienas ilgstošā", pēc frāzes "nogatavināšana sausā vietā" jāiekļauj vārds "(izturēšana)" un jāsvīturo vārdi "uz restēm".

6. teikums jāaizstāj ar šādu tekstu: "Šķiņķa kūpināšanai dūmus iegūst mūrētās kurtuvēs. Šķiņķa kūpināšana notiek kūpināšanas kamīnos vai kūpināšanas kamerās +20 līdz apmēram +30 grādu temperatūrā pēc Celsija. Tas tiek kārtīgi kūpināts vismaz vienu nedēļu, izmantojot Švarcvaldē iegūtu skuju koku malku un skaidas."

7. teikumā frāze "sausuma pakāpe, kas ir apmēram 20–25 %," jāaizstāj ar frāzi "sausuma pakāpe aptuveni 25 %" un jāsvīturo vārds "atbilst".

Pēc 7. teikuma jāiekļauj šāds teikums: "Ūdens un olbaltumvielu proporcija attiecas uz visu šķiņķi."

Pamatojums

Švarcvaldes šķiņķi tagad vairs nesāla "toveros", jo īpaši higiēnas apsvērumu un darba ergonomikas apsvērumu dēļ to vairs nesāla koka toveros vai citos neparocīgos traukos, bet gan nerūsējošā tērauda tvertnēs, tāpēc teksts bija attiecīgi jāpielāgo izmaiņām ražošanā.

Būtiska Švarcvaldes šķiņķa ražošanas iezīme ir sāļšana. Sāļšanas procesā šķiņķis no ārpuses tiek pārklāts ar nitrītsāli.

Kādreiz to vienmēr darīja, ierīvējot ar roku. Tagad – un tas ir iemesls izmaiņām šajā specifikāciju punktā – atsevišķos uzņēmumos izmanto tā sauktos "kaisītājus", proti, šķiņķa sāļššanā izmanto vibrējošu sietu. Šie apstākļi, kuru iemesls ir tehnikas attīstība, jāņem vērā, svītrojot vārdus "ar roku".

Ir svarīgi norādīt, ka sāļšana, "iesūrcinot sālījumu muskuļaudos", nekādā gadījumā nav pieļaujama un nav uzskatāma par specifikācijām atbilstošu.

Līdzšinējā specifikācijā bija paredzēta divu nedēļu ilga nogatavināšana sausā vietā; pateicoties uzlabotiem ražošanas apstākļiem, ražošanas procesā ir pierādījies, ka 2 nedēļas ilga izturēšana vairs nav vajadzīga, lai panāktu piemērotas garšas īpašības, tādejādi ar šo grozījumu ražošanas uzņēmumiem tiks atvēlēta lielāka rīcības brīvība.

Noteikums, ka kūpināšana jāveic, izmantojot Švarcvaldē iegūtu skuju koku malku vai skuju koku skaidas, atbilst tradicionālajai ražošanas metodei, un tā mērķis ir tikai precizēt, ka nedrīkst izmantot lapkoku malku vai skaidas (sk. b) apakšpunktu). Sausuma pakāpe aptuveni 25 % apmērā atbilst līdzšinējai praksei; šādi tiek precizēts iepriekš norādītais diapazons 20–25 %. Ūdens un olbaltumvielu proporcija jāattiecinā uz visu šķiņķi. Tas nepieciešams tāpēc, ka saskaņā ar veco specifikāciju, piemēram, varēja būt iespējams, ka neliela daļa no 5 kg smaga šķiņķa noteiktos apstākļos neatbilst noteiktajai ūdens un olbaltumvielu proporcijai. Tāpēc ūdens un olbaltumvielu proporcija specifikācijā jāattiecinā uz visu šķiņķi. Tas vajadzīgs, jo visā šķiņķī atsevišķām gaļas daļām ir atšķirīgs pH. Piemēram, pH ciskas sānu gabalā (*Nuss*) ir lielāks nekā gurna gabalā (*Hüfte*), tāpēc ūdens un olbaltumvielu proporcija ciskas sānu gabalā ir lielāka nekā gurna gabalā.

f) Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu

1. teikumā jāsvīturo vārds "sausais", frāze "Švarcvaldes augstienēs" jāaizstāj ar "Švarcvaldē" un "trīs nedēļas" jāaizstāj ar "vairākas nedēļas".

2. teikumā "ļaut" jāaizstāj ar "ļauj".

Pamatojums

Ņemot vērā to, ka klimatiskie apstākļi visā Švarcvaldē nav gluži vienādi, tika svītrots nepamatoti lietotais vārds "sausais".

i) Kopienas/valsts prasības

Specifikācijas i) apakšpunkta trešā ievilkuma beigās liek komatu un pievieno tekstu "Zusatzstoff-Zulassungs-Verordnung (Noteikumi par atļautajām pārtikas piedevām)".

Pamatojums

Atsauce uz Noteikumiem par atļautajām pārtikas piedevām ir iekļauta tāpēc, ka šie 1998. gada 29. janvāra noteikumi (BGBl., I daļa, 230., 231. lpp.), kas jāievēro Švarcvaldes šķiņķa ražošanā, vēl nebija izdoti un stājušies spēkā laikā, kad tika iesniegts pirmais pieteikums par ģeogrāfiskās izcelsmes norādes "Schwarzwälder Schinken" aizsardzību.

VIENOTS DOKUMENTS

PADOMES REGULA (EK) Nr. 510/2006

"SCHWARZWÄLDER SCHINKEN"

EK Nr.: DE-PGI-0117-0686-03.12.2010

AĢIN (X) ACVN ()

1. **Nosaukums:**

"Schwarzwälder Schinken"

2. **Dalībvalsts vai trešā valsts:**

Vācija

3. **Lauksaimniecības vai pārtikas produkta apraksts:**

3.1. *Produkta veids:*

1.2. grupa. Gaļas produkti (termiski apstrādāti, sālīti, kūpināti u. c.)

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

"Schwarzwälder Schinken" jeb Švarcvaldes šķiņķis ir sagriezts, jēli kūpināts atkaulots pakaļējais šķiņķis ar ciskas iekšējo gabalu (*Oberschale*) vai bez tā, kas ar sausās sāļšanas paņēmieni (proti, neieslīcinot sāļjumu muskuļaudos) tiek sālīts, pievienojot garšvielas saskaņā ar firmas receptēm, un auksti kūpināts, izmantojot Švarcvaldes skuju koku malku. Šādā veidā šķiņķa ārpusē iegūst tumšu krāsu. Griezuma vietā tam ir intensīva sarkana gaļas krāsa, un tam piemīt raksturīga dūmu smarža. Liesajai daļai ir specifiska šķiņķa garša, savukārt speķa kārtiņa vēl vairāk uzlabo un pilnveido garšas īpašības. Speķa daļai jābūt ar patīkamu pikantu aromātu, kurā jaušama riekstu smarža. Švarcvaldes šķiņķim ir speķa maliņa. Speķis ir baltā krāsā. Speķa maliņa nav redzama tikai izņēmuma gadījumos, piemēram, ciskas sānu gabalu (*Nuss*) galos. Attaukotu šķiņķi, pat ja tas ir ražots un izgriezts no Švarcvaldes šķiņķa, nedrīkst saukt par Švarcvaldes šķiņķi.

3.3. *Izejvielas (tikai pārstrādātiem produktiem):*

Cūkas pakaļējais šķiņķis. Švarcvaldes šķiņķa ražošanā izmantoto pakaļējo šķiņķi iegūst no cūkām, kuru turēšanas un barošanas apstākļi un tips (gaļas cūkas) garantē visaugstāko kvalitāti pārstrādes beigu posmā.

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

—

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

Viss ražošanas process, sākot no pārbaudes, vai nesālīta cūkas pakaļējā šķiņķa kvalitāte atbilst specifikācijai, līdz gatavā produkta nodošanai tirdzniecībā notiek noteiktajā ģeogrāfiskajā apgabalā.

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

—

3.7. Īpaši noteikumi marķēšanai:

—

4. Precīza ģeogrāfiskā apgabala definīcija:

Švarcvalde. Švarcvaldes robežas var aprakstīt šādi: rietumos autoceļš B3, kas ved no Bāzeles (*Basel*) uz Karlsrūi (*Karlsruhe*), ziemeļos robeža stiepjas no Pforcheimas (*Pforzheim*) gar Švarcvaldes priekškalni, pa autoceļu B3 līdz Karlsrūei, dienvidos tā ved no Reinas līdz Bāzelei, caur Lerahu (*Lörrach*), Šopfheimu (*Schopfheim*) līdz Valdshūtei (*Waldshut*), austrumos caur Vutahas (*Wutach*) ieleju, Donauesingeni (*Donaueschingen*), Švenningeni (*Schwenningen*), Rotveili (*Rottweil*), Oberndorfu (*Oberndorf*), Zulcu (*Sulz*), Nagoldu (*Nagold*) un Kalvu (*Calw*) līdz Pforcheimai; apgabalā pilnībā ietilpst kadastrālās teritorijas, ko minētās robežlīnijas šķērsoja pirms Bādenes-Virtembergas pašvaldību teritoriālās reformas 20. gs. 70. gadu sākumā.

5. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu:

5.1. Ģeogrāfiskā apgabala specifika:

Švarcvaldei ir raksturīgs labvēlīgs vidējkalnes klimats, kas jo īpaši veicina ražošanā izmantoto skuju koku augšanu, kā arī īpašo Švarcvaldes šķiņķa aukstās kūpināšanas veidu. Turklāt cilvēki dziļi apzinās vietējās tradīcijas un jūtas saistīti ar šo reģionu.

5.2. Produkta specifika:

Švarcvaldes šķiņķa ārpusē ir tumšā krāsā. Griezuma vietā tam ir intensīva sarkana gaļas krāsa, un tam piemīt raksturīga dūmu smarža. Liesajai daļai ir specifiska šķiņķa garša, savukārt speķa kārtiņa vēl vairāk uzlabo un pilnveido garšas īpašības. Speķa daļai jābūt ar patīkamu pikantu aromātu, kurā jaušama riekstu smarža.

5.3. Saikne ar ģeogrāfisko apgabalu un produkta kvalitāti vai īpašībām (ACVN) vai produkta īpašo kvalitāti, reputāciju vai citām īpašībām (AGIN):

Jau ilgus gadus Švarcvaldes šķiņķis Švarcvaldē tiek ražots pēc tradicionālas, no seniem laikiem mantotas receptes.

Švarcvaldes šķiņķa īpašā garša veidojas galvenokārt tāpēc, ka kūpināšanā tiek izmantota Švarcvaldes skuju koku malka. Švarcvaldes gaisam un Švarcvaldē valdošajiem ideālajiem klimatiskajiem apstākļiem ir būtiska nozīme vairākas nedēļas ilgajā šķiņķa nogatavināšanas procesā, kas pēc kūpināšanas notiek kondicionētās telpās. Tas ļauj pilnībā izveidoties pikantajam aromātam un garantē nemainīgi labu kvalitāti.

Šie labvēlīgie apstākļi ir bijuši priekšnoteikums tam, lai Švarcvaldē izveidotos šī īpašā kūpināšanas māka, kas nu ir sasniegusi patiesi augstu līmeni.

Atsauce uz specififikācijas publikāciju:

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

(<http://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdfdownload/3200>)

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

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>

