

Uradni list

Evropske unije

C 1



Slovenska izdaja

Informacije in objave

Zvezek 55

4. januar 2012

<u>Obvestilo št.</u>	Vsebina	Stran
	IV <i>Informacije</i>	
INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE UNIJE		
Evropska komisija		
2012/C 1/01	Menjalni tečaji eura	1
2012/C 1/02	Menjalni tečaji eura	2
2012/C 1/03	Sporočilo Komisije v okviru izvajanja Direktive Evropskega parlamenta in Sveta 94/25/ES o približevanju zakonov in drugih predpisov držav članic v zvezi s plovili za rekreacijo ⁽¹⁾ (<i>Objava naslovov in sklicev harmoniziranih standardov po direktivi</i>)	3
2012/C 1/04	Pojasnjevalne opombe h kombinirani nomenklaturi Evropske unije	10

SL
Cena:
3 EUR

(1) Besedilo velja za EGP

(Nadaljevanje na naslednji strani)

V Objave

DRUGI AKTI

Evropska komisija

2012/C 1/05

Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila 12



IV

(Informacije)

INFORMACIJE INSTITUCIJ, ORGANOV, URADOV IN AGENCIJ EVROPSKE
UNIJE

EVROPSKA KOMISIJA

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾

2. januarja 2012

(2012/C 1/01)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,2935	AUD	avstralski dolar	1,2662
JPY	japonski jen	99,52	CAD	kanadski dolar	1,3195
DKK	danska krona	7,4335	HKD	hongkonški dolar	10,0473
GBP	funt šterling	0,83514	NZD	novozelandski dolar	1,6623
SEK	švedska krona	8,9275	SGD	singapurski dolar	1,6781
CHF	švicarski frank	1,2155	KRW	južnokorejski won	1 494,27
ISK	islandska krona		ZAR	južnoafriški rand	10,4599
NOK	norveška krona	7,754	CNY	kitajski juan	8,1529
BGN	lev	1,9558	HRK	hrvaška kuna	7,5343
CZK	češka krona	25,505	IDR	indonezijska rupija	1 174,
HUF	madžarski forint	314,38	MYR	malezijski ringit	4,1033
LTL	litovski litas	3,4528	PHP	filipinski peso	56,703
LVL	latvijski lats	0,6998	RUB	ruski rubelj	41,6448
PLN	poljski zlot	4,4733	THB	tajski bat	40,758
RON	romunski leu	4,3325	BRL	brazilski real	2,4178
TRY	turška lira	2,4376	MXN	mehiški peso	18,021
			INR	indijska rupija	68,95

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

Menjalni tečaji eura ⁽¹⁾**3. januarja 2012**

(2012/C 1/02)

1 euro =

Valuta	Menjalni tečaj	Valuta	Menjalni tečaj		
USD	ameriški dolar	1,3014	AUD	avstralski dolar	1,2595
JPY	japonski jen	99,86	CAD	kanadski dolar	1,3170
DKK	danska krona	7,4360	HKD	hongkonški dolar	10,1102
GBP	funt šterling	0,83510	NZD	novozelandski dolar	1,6541
SEK	švedska krona	8,9283	SGD	singapurski dolar	1,6737
CHF	švicarski frank	1,2183	KRW	južnokorejski won	1 496,00
ISK	islandska krona		ZAR	južnoafriški rand	10,4925
NOK	norveška krona	7,7350	CNY	kitajski juan	8,1941
BGN	lev	1,9558	HRK	hrvaška kuna	7,5360
CZK	češka krona	25,688	IDR	indonezijska rupija	12 017,70
HUF	madžarski forint	315,55	MYR	malezijski ringit	4,0857
LTL	litovski litas	3,4528	PHP	filipinski peso	56,914
LVL	latvijski lats	0,6993	RUB	ruski rubelj	41,3199
PLN	poljski zlot	4,4744	THB	tajski bat	40,916
RON	romunski leu	4,3185	BRL	brazilski real	2,4069
TRY	turška lira	2,4505	MXN	mehiški peso	17,9613
			INR	indijska rupija	69,1300

⁽¹⁾ Vir: referenčni menjalni tečaj, ki ga objavlja ECB.

Sporočilo Komisije v okviru izvajanja Direktive Evropskega parlamenta in Sveta 94/25/ES o približevanju zakonov in drugih predpisov držav članic v zvezi s plovili za rekreacijo

(Besedilo velja za EGP)

(Objava naslovov in sklicev harmoniziranih standardov po direktivi)

(2012/C 1/03)

ESO ⁽¹⁾	Sklic in naslov harmoniziranega standarda (in referenčni dokument)	Prva objava UL	Referenca za nadomeščeni standard	Datum, ko preneha veljati domneva o skladnosti nadomeščenega standarda Opomba 1
(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN ISO 6185-1:2001 Napihljivi čolni – 1. del: Čolni z motorjem z največjo močjo 4,5 kW (ISO 6185-1:2001)	17.4.2002		
CEN	EN ISO 6185-2:2001 Napihljivi čolni – 2. del: Čolni z motorjem z močjo med 4,5 kW in 15 kW (ISO 6185-2:2001)	17.4.2002		
CEN	EN ISO 6185-3:2001 Napihljivi čolni – 3. del: Čolni z motorjem z močjo, večjo ali enako 15 kW (ISO 6185-3:2001)	17.4.2002		
CEN	EN ISO 6185-4:2011 Napihljivi čolni – 4. del: Čolni s celotno dolžino od 8 do 24 m, z motorjem z močjo 15 kW in več (ISO 6185-4:2011)	To je prva objava		
CEN	EN ISO 7840:2004 Mala plovila – Proti ognju odporne cevi za gorivo (ISO 7840:2004)	8.1.2005	EN ISO 7840:1995 Opomba 2.1	Prenehanje veljavnosti (31.8.2004)
CEN	EN ISO 8099:2000 Mala plovila – Sistemi za zadrževanje straniščnih odplak (ISO 8099:2000)	11.5.2001		
CEN	EN ISO 8469:2006 Mala plovila – Proti ognju neodporne cevi za gorivo (ISO 8469:2006)	12.12.2006	EN ISO 8469:1995 Opomba 2.1	Prenehanje veljavnosti (31.1.2007)
CEN	EN ISO 8665:2006 Mala plovila – Pogonski batni motorji z notranjim zgorevanjem za mala plovila – Merjenje moči in označevanje (ISO 8665:2006)	16.9.2006	EN ISO 8665:1995 Opomba 2.1	Prenehanje veljavnosti (31.12.2006)
CEN	EN ISO 8666:2002 Mala plovila – Osnovni podatki (ISO 8666:2002)	20.5.2003		
CEN	EN ISO 8847:2004 Mala plovila – Krmilni mehanizem – Sistemi s kabli in škripčevjem (ISO 8847:2004)	8.1.2005	EN 28847:1989 Opomba 2.1	Prenehanje veljavnosti (30.11.2004)
	EN ISO 8847:2004/AC:2005	14.3.2006		
CEN	EN ISO 8849:2003 Mala plovila – Električne kalužne črpalke za enosmerno napetost (ISO 8849:2003)	8.1.2005	EN 28849:1993 Opomba 2.1	Prenehanje veljavnosti (30.4.2004)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN ISO 9093-1:1997 Mala plovila – Ventili in fittingi za morsko vodo v trupu plovila – 1. del: Kovinski (ISO 9093-1:1994)	11.5.2001		
CEN	EN ISO 9093-2:2002 Mala plovila – Ventili in fittingi za morsko vodo v trupu plovila – 2. del: Nekovinski (ISO 9093-2:2002)	3.4.2003		
CEN	EN ISO 9094-1:2003 Mala plovila – Požarna zaščita – 1. del: Plovila z dolžino trupa do vključno 15 m (ISO 9094-1:2003)	12.7.2003		
CEN	EN ISO 9094-2:2002 Mala plovila – Požarna zaščita – 2. del: Plovila z dolžino trupa, večjo od 15 m (ISO 9094-2:2002)	20.5.2003		
CEN	EN ISO 9097:1994 Mala plovila – Električni ventilatorji (ISO 9097:1991)	25.2.1998		
	EN ISO 9097:1994/A1:2000	11.5.2001	Opomba 3	Prenehanje veljavnosti (31.3.2001)
CEN	EN ISO 10087:2006 Mala plovila – Identifikacija plovila – Kodirni sistem (ISO 10087:2006)	13.5.2006	EN ISO 10087:1996 Opomba 2.1	Prenehanje veljavnosti (30.9.2006)
CEN	EN ISO 10088:2009 Mala plovila – Trajno vgrajeni sistemi za gorivo (ISO 10088:2009)	17.4.2010	EN ISO 10088:2001 Opomba 2.3	31.12.2012
CEN	EN ISO 10133:2000 Mala plovila – Električni sistemi – Inštalacije, napajane z enosmerno malo napetostjo (ISO 10133:2000)	6.3.2002		
CEN	EN ISO 10239:2008 Mala plovila – Sistemi za utekočinjeni naftni plin (LPG) (ISO 10239:2008)	30.4.2008	EN ISO 10239:2000 Opomba 2.1	Prenehanje veljavnosti (31.8.2008)
CEN	EN ISO 10240:2004 Mala plovila – Priročnik za uporabo (ISO 10240:2004)	3.5.2005	EN ISO 10240:1996 Opomba 2.1	Prenehanje veljavnosti (30.4.2005)
CEN	EN ISO 10592:1995 Mala plovila – Hidravlični krmilni sistemi (ISO 10592:1994)	25.2.1998		
	EN ISO 10592:1995/A1:2000	11.5.2001	Opomba 3	Prenehanje veljavnosti (31.3.2001)
CEN	EN ISO 11105:1997 Mala plovila – Zračenje bencinskega motorja in/ali prostorov za bencinski tank (ISO 11105:1997)	18.12.1997		
CEN	EN ISO 11192:2005 Mala plovila – Grafični simboli (ISO 11192:2005)	14.3.2006		
CEN	EN ISO 11547:1995 Mala plovila – Varovanje naprav za startanje (ISO 11547:1994)	18.12.1997		
	EN ISO 11547:1995/A1:2000	11.5.2001	Opomba 3	Prenehanje veljavnosti (31.3.2001)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN ISO 11591:2011 Mala plovila na motorni pogon – Vidno polje izza krmilne mize (ISO 11591:2011)	To je prva objava	EN ISO 11591:2000 Opomba 2.1	31.3.2012
CEN	EN ISO 11592:2001 Mala plovila do 8 m dolžine trupa – Določitev največje moči pogona (ISO 11592:2001)	6.3.2002		
CEN	EN ISO 11812:2001 Mala plovila – Vodotesni krmarjevi prostori in krmarjevi prostori s hitrim odvodnjavanjem (ISO 11812:2001)	17.4.2002		
CEN	EN ISO 12215-1:2000 Mala plovila – Konstrukcija trupa in zahtevane lastnosti – 1. del: Materiali: toplotno obdelane smole, ojačitev s steklenimi vlakni, referenčni laminat (ISO 12215-1:2000)	11.5.2001		
CEN	EN ISO 12215-2:2002 Mala plovila – Konstrukcija trupa in zahtevane lastnosti – 2. del: Materiali: Materiali za sredico sendvič konstrukcije, vtisnjeni materiali (ISO 12215-2:2002)	1.10.2002		
CEN	EN ISO 12215-3:2002 Mala plovila – Konstrukcija trupa in zahtevane lastnosti – 3. del: Materiali: Jeklo, aluminijeve zlitine, les, drugi materiali (ISO 12215-3:2002)	1.10.2002		
CEN	EN ISO 12215-4:2002 Mala plovila – Konstrukcija trupa in zahtevane lastnosti – 4. del: Izdelava (ISO 12215-4:2002)	1.10.2002		
CEN	EN ISO 12215-5:2008 Mala plovila – Konstrukcija trupa in zahtevane lastnosti – 5. del: Načrtovani tlaki za trupe, načrtovane napetosti in določanje lastnosti (ISO 12215-5:2008)	3.12.2008		
CEN	EN ISO 12215-6:2008 Mala plovila – Konstrukcija trupa in zahtevane lastnosti – 6. del: Struktura in podrobnosti (ISO 12215-6:2008)	3.12.2008		
CEN	EN ISO 12215-8:2009 Mala plovila – Konstrukcija trupa in zahtevane lastnosti – 8. del: Krmila (ISO 12215-8:2009)	17.4.2010		
	EN ISO 12215-8:2009/AC:2010	11.11.2010		
CEN	EN ISO 12216:2002 Mala plovila – Okna, lopute, pokrovi in vrata – Zahteve trdnosti in odpornosti proti vodi (ISO 12216:2002)	19.12.2002		

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN ISO 12217-1:2002 Mala plovila – Stabilnost in ocena vzgona ter kategorizacija – 1. del: Čolni razen jadrnic s trupom, večjim ali enakim 6 m (ISO 12217-1:2002)	1.10.2002		
	EN ISO 12217-1:2002/A1:2009	17.4.2010	Opomba 3	Prenehanje veljavnosti (30.4.2010)
CEN	EN ISO 12217-2:2002 Mala plovila – Stabilnost in ocena vzgona ter kategorizacija – 2. del: Jadrnice s trupom, večjim ali enakim 6 m (ISO 12217-2:2002)	1.10.2002		
CEN	EN ISO 12217-3:2002 Mala plovila – Stabilnost in ocena vzgona ter kategorizacija – 3. del: Čolni s trupom, krajšim od 6 m (ISO 12217-3:2002)	1.10.2002		
	EN ISO 12217-3:2002/A1:2009	17.4.2010	Opomba 3	Prenehanje veljavnosti (30.4.2010)
CEN	EN ISO 13297:2000 Mala plovila – Električni sistemi – Inštalacije za izmenični tok (ISO 13297:2000)	6.3.2002		
CEN	EN ISO 13590:2003 Mala plovila – Osebna plovila – Zahteve za konstrukcijo in instalacijo sistema (ISO 13590:2003)	8.1.2005		
	EN ISO 13590:2003/AC:2004	3.5.2005		
CEN	EN ISO 13929:2001 Mala plovila – Krmilna naprava – Sistemi povezave s prestavo (ISO 13929:2001)	6.3.2002		
CEN	EN ISO 14509-1:2008 Mala plovila – Merjenje zvoka v zraku, ki ga oddajajo motorizirana rekreacijska plovila – 1. del: Postopki merjenja pri vožnji mimo (ISO 14509-1:2008)	4.3.2009	EN ISO 14509:2000 Opomba 2.1	Prenehanje veljavnosti (30.4.2009)
	EN ISO 14509-2:2006 Mala plovila – Zvok v zraku, ki ga oddajajo motorizirana rekreacijska plovila – 2. del: Ocenjevanje hrupa z uporabo referenčnega plovila (ISO 14509-2:2006)	19.7.2007		
CEN	EN ISO 14509-3:2009 Mala plovila – Zvok v zraku, ki ga oddajajo motorizirana rekreacijska plovila – 3. del: Ocenjevanje hrupa z uporabo računskih in merilnih postopkov (ISO 14509-3:2009)	17.4.2010		
CEN	EN ISO 14895:2003 Mala plovila – Kuhalniki na tekoča goriva (ISO 14895:2000)	30.10.2003		
CEN	EN ISO 14945:2004 Mala plovila – Oznaka proizvajalca (Zahteve za poenoten prikaz podatkov na proizvajalčevi plošči na malih plovilih) (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 Mala plovila – Največja obremenitev (ISO 14946:2001)	6.3.2002		
	EN ISO 14946:2001/AC:2005	14.3.2006		
CEN	EN ISO 15083:2003 Mala plovila – Kalužni sistemi (na čolnih) (ISO 15083:2003)	30.10.2003		
CEN	EN ISO 15084:2003 Mala plovila – Sidranje, privez in vleka – Poudarki (ISO 15084:2003)	12.7.2003		
CEN	EN ISO 15085:2003 Mala plovila – Preprečevanje padca človeka v vodo in reševanje iz nje (zaščita in oprema) (ISO 15085:2003)	30.10.2003		
	EN ISO 15085:2003/A1:2009	17.4.2010	Opomba 3	Prenehanje veljavnosti (30.11.2009)
CEN	EN ISO 15584:2001 Mala plovila – Vgrajeni bencinski motorji – Nameščene komponente za gorivo in elektriko (ISO 15584:2001)	6.3.2002		
CEN	EN 15609:2008 Oprema in pribor za utekočinjeni naftni plin (UNP) – Pogonski sistemi na UNP za čolne, jahte in druga plovila – Zahteve za vgradnjo	4.3.2009		
CEN	EN ISO 15652:2005 Mala plovila – Daljinski krmilni sistemi mini čolnov z reaktivnim vodnim pogonom (jet boats) (ISO 15652:2003)	7.9.2005		
CEN	EN ISO 16147:2002 Mala plovila – Vgrajeni dizelski motorji – Nameščene komponente za gorivo in elektriko (ISO 16147:2002)	3.4.2003		
CEN	EN ISO 21487:2006 Mala plovila – Trajno vgrajene posode za bencin in dizelsko gorivo (ISO 21487:2006)	19.7.2007		
	EN ISO 21487:2006/AC:2009	17.4.2010		
CEN	EN 28846:1993 Mala plovila – Električne naprave – Varovanje pred vžigom gorljivih plinov v okolici (ISO 8846:1990)	30.9.1995		
	EN 28846:1993/A1:2000	11.5.2001	Opomba 3	Prenehanje veljavnosti (31.3.2001)
CEN	EN 28848:1993 Mala plovila – Daljinski sistemi krmiljenja (ISO 8848:1990)	30.9.1995		
	EN 28848:1993/A1:2000	11.5.2001	Opomba 3	Prenehanje veljavnosti (31.3.2001)

(1)	(2)	(3)	(4)	(5)
CEN	EN 29775:1993 Mala plovila – Daljinski sistemi krmiljenja za enojne izvenkrmne motorje z močjo od 15 kW do 40 kW (ISO 9775:1990)	30.9.1995		
	EN 29775:1993/A1:2000	11.5.2001	Opomba 3	Prenehanje veljavnosti (31.3.2001)
Cenelec	EN 60092-507:2000 Električna napeljava na ladjah – 507. del: Izletniška plovila IEC 60092-507:2000	12.6.2003		

(¹) ESO: Evropske organizacije za standarde:

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

Opomba 1: Običajno bo datum, ko preneha veljati domneva o skladnosti, datum preklica („dow“), ki ga določi Evropska organizacija za standardizacijo, vendar je treba opozoriti uporabnike teh standardov na dejstvo, da je v nekaterih izjemnih primerih to lahko drugače.

Opomba 2.1: Novi (ali spremenjeni) standard ima enak obseg kakor nadomestni standard. Na določen datum za nadomestni standard preneha veljati domneva o skladnosti z bistvenimi zahtevami iz direktive.

Opomba 2.2: Novi standard ima širši obseg kakor nadomestni standard. Na določen datum za nadomestni standard preneha veljati domneva o skladnosti z bistvenimi zahtevami iz direktive.

Opomba 2.3: Novi standard ima ožji obseg kakor nadomestni standard. Na določen datum za (delni) nadomestni standard preneha veljati domneva o skladnosti z bistvenimi zahtevami iz direktive za tiste proizvode, ki spadajo pod novi standard. Domneva o skladnosti z bistvenimi zahtevami direktive za proizvode, ki še vedno spadajo v področje (delno) nadomestnega standarda, vendar ne v področje novega standarda, ostane nespremenjena.

Opomba 3: V primeru sprememb je referenčni standard EN CCCC:YYYY, njegove morebitne prejšnje spremembe in nove citirane spremembe. Nadomestni standard (stolpec 3) zato sestoji iz EN CCCC:YYYY in njegovih morebitnih predhodnih sprememb, vendar brez nove citirane spremembe. Na določen datum za nadomestni standard preneha veljati domneva o skladnosti z bistvenimi zahtevami iz direktive.

OPOMBA:

— Katere koli informacije o razpoložljivosti standardov nudijo evropske organizacije za standardizacijo ali nacionalne organizacije za standarde, katerih seznam je priložen k Direktivi 98/34/ES Evropskega parlamenta in Sveta (¹), spremenjene z Direktivo 98/48/ES (²).

— Usklajene standarde sprejmejo evropske organizacije za standardizacijo v angleškem jeziku (CEN in Cenelec objavljata tudi v francoskem in nemškem jeziku). Naslove usklajenih standardov nato nacionalni organi za standardizacijo prevedejo v vse ostale zahtevane uradne jezike Evropske unije. Evropska komisija ni odgovorna za pravilnost naslovov, ki se predložijo za objavo v Uradnem listu.

(¹) UL L 204, 21.7.1998, str. 37.

(²) UL L 217, 5.8.1998, str. 18.

-
- Objava sklicev v *Uradnem listu Evropske unije* ne pomeni, da so standardi na voljo v vseh jezikih Skupnosti.
 - Ta seznam nadomešča vse predhodne sezname, objavljene v *Uradnem listu Evropske unije*. Posodobitev tega seznama zagotavlja Komisija.
 - Več informacij o harmoniziranih standardih najdete na internetu na
http://ec.europa.eu/enterprise/policies/european-standards/harmonised-standards/index_en.htm
-

Pojasnjevalne opombe h kombinirani nomenklaturi Evropske unije

(2012/C 1/04)

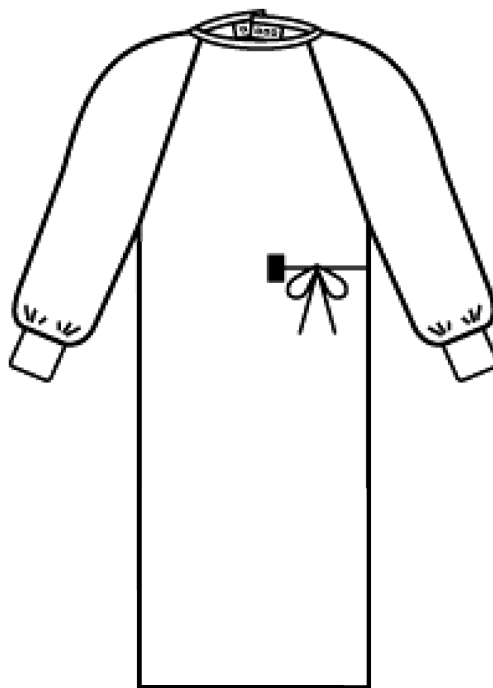
V skladu z drugo alineo člena 9(1)(a) Uredbe Sveta (EGS) št. 2658/87 z dne 23. julija 1987 o tarifni in statistični nomenklaturi ter skupni carinski tarifi ⁽¹⁾ se pojasnjevalne opombe h kombinirani nomenklaturi Evropske unije ⁽²⁾ spremenijo, in sicer:

Stran 245

Pojasnjevalna opomba k tarifni podštevilki **6210 10 90** se črta in nadomesti z naslednjo pojasnjevalno opombo:

„6210 10 92 Halje za enkratno uporabo iz materialov iz tarifne številke 5603, ki jih uporabljajo pacienti ali kirurgi med kirurškimi postopki

Halje za paciente in kirurge so izdelki za enkratno uporabo, ki se običajno zavežejo na hrbtu in se uporabljajo v zdravstvenih ustanovah. Halje se uporabljajo zaradi preprečevanja prenosa (suhlega, mokrega ali kapljičnega) potencialno nalezljivih povzročiteljev okužb z neposrednim stikom kirurške ekipe s pacientom in obratno. Halje so običajno narejene iz večplastnega netkanega tekstila in so lahko delno prekrite s tanko plastično prevleko za dodatno čvrstost in zaščito na predelih, ki so najverjetneje izpostavljeni telesnim tekočinam (npr. podlaket in trebuh). Kirurške halje so lahko za večjo zaščito prepojene s fluoroogljikovodiki ali silikoni.



Stran 247

Vstavi se naslednja pojasnjevalna opomba:

„6307 90 92 Prekrivala za enkratno uporabo iz materialov iz tarifne številke 5603, ki se uporabljajo med kirurškimi postopki

Ta tarifna podštevilka zajema kirurška prekrivala za enkratno uporabo, ki so posebej oblikovana za uporabo med kirurškimi posegi zaradi preprečevanja prenosa (suhlega,

⁽¹⁾ UL L 256, 7.9.1987, str. 1.

⁽²⁾ UL C 137, 6.5.2011, str. 1.

mokrega ali kapljičnega) potencialno nalezljivih povzročiteljev okužb z neposrednim stikom kirurške ekipe s pacientom in obratno. Kirurška prekrivala so običajno narejena iz večplastnega netkanega tekstila in zarobljena.

S kirurškimi prekrivali se na območju pacienta zagotovi mikrobiološko čisto delovno okolje. Kirurška prekrivala so lahko za večjo zaščito prepojena s fluoroogljikovodiki ali silikoni. Lahko so delno prekrita s tanko plastično prevleko za dodatno čvrstost in zaščito na predelih, ki so najverjetneje izpostavljeni telesnim tekočinam. Za prijetnejši občutek na pacientovi koži so lahko enostransko prevlečena s papirnatim materialom. Prekrivala imajo lahko odprtine, ki omogočajo lažji dostop do pacientove kože.

Pod to tarifno podštevilko ne spadajo:

- prekrivala, ki so prepojena ali premazana s farmacevtskimi sredstvi ali pakirana za maloprodajo v medicinske, kirurške, zobozdravstvene ali veterinarske namene (tarifna številka 3005), in
 - izdelki, ki imajo jasne značilnosti toaletnega (npr. brisače za roke in obraz, krpe za umivanje obraza) ali kuhinjskega perila (npr. kuhinjske krpe) (tarifna številka 6302).“
-

V

(Objave)

DRUGI AKTI

EVROPSKA KOMISIJA

Objava vloge v skladu s členom 6(2) Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 o zaščiti geografskih označb in označb porekla za kmetijske proizvode in živila

(2012/C 1/05)

V skladu s členom 7 Uredbe Sveta (ES) št. 510/2006 ⁽¹⁾ je ta objava podlaga za uveljavljanje pravice do ugovora zoper vlogo. Izjave o ugovoru mora Komisija prejeti v šestih mesecih od dneva te objave.

ENOTNI DOKUMENT

UREDBA SVETA (ES) št. 510/2006

„PHÚ QUỐC“

ES št.: VN-PDO-0005-0788-26.08.2009

ZGO () ZOP (X)

1. **Ime:**

„Phú Quốc“

2. **Država članica ali tretja država:**

Vietnam

3. **Opis kmetijskega proizvoda ali živila:**3.1 *Vrsta proizvoda:*

Skupina 1.7 Sveže ribe, mehkužci in raki ter iz njih pridobljeni proizvodi

3.2 *Opis proizvoda, za katerega se uporablja ime iz 1. točke:*

Ribji ekstrakt „Phú Quốc“ nastane s postopkom lize, hidrolize in samodejne fermentacije ribjega mesa z encimi, ki so večinoma v notranjih organih rib, ter z dolgoročno fermentacijo bakterije Clostridium pod občutljivimi pogoji pri visoki temperaturi.

Glavne značilnosti ribjega ekstrakta „Phú Quốc“ so:

— barva: ribji ekstrakt „Phú Quốc“ je temno rdečerrjave barve.

— vonj: nežen poseben vonj, brez vonja po ribah in amoniaku, ker je izdelan iz svežih rib in naravno fermentiran. Podaljšana dolgotrajna naravna fermentacija v lesenih sodih preprečuje nastanek neobičajnega vonja in okusa.

⁽¹⁾ UL L 93, 31.3.2006, str. 12.

- Okus: slan, zelo sladek z naravnim okusom po maščobi. Pookus je sladek in masten zaradi naravnih beljakovin in ribje masti.
- Vrednosti dušika:
 - + najmanj: 20 g N/liter (pri ribjih ekstraktih, ki so pripravljene v drugem ekstraktu ali zaporednih ekstraktih);
 - + največ: 43 g N/liter (pri prvem ribjem ekstraktu).

Kemijske indikacije:

- Dušik (100 %) (g/l):
 - + Special: 40;
 - + Super-Duper: 35;
 - + Standard 1: 30;
 - + Standard 2: 25;
 - + Standard 3: 20.
- Delež dušikovih aminokislin v primerjavi z dušikom (%):
 - + Special in Super-Duper: 14;
 - + Standard 1, 2, 3: 15.
- Ocetna kislina (%): ≥ 12 ;
- Sol (NaCl) (g/l): $250 \leq x \leq 295$.
- Histamin (mg/l): ≤ 200 .
- Presežek svinca (mg/l): $\leq 0,5$

3.3. Surovine (samo za predelane proizvode):

Edina surovina, ki se uporablja za proizvodnjo ribjega ekstrakta „Phú Quốc“, so ribe (sardoni). Sardoni za proizvodnjo ribjega ekstrakta „Phú Quốc“ se lovijo v teritorialnih vodah provinc Kien Giang in Ca Mau, ki ležita ob obalah Tajskega zaliva (če se za mejnik upošteva poldnevnik, ki teče skozi rt Ca Mau, se ribolovno območje na zemljevidu nahaja zahodno od Vietnama).

Tradicionalni postopek se začne, ko ribiči vržejo mreže. Ko so ribe ujete in naložene na plovilo, ribiči ročno ločijo sardone od drugih vrst, ki so se morda ujele. Tradicionalni postopek ribolova tako zagotavlja, da je meso nepoškodovano in da količina drugih vrst ne presega 15 %. Sardonom se doda sol (NaCl).

Za izpolnitev zahtev nekaterih trgov se sestavinam ribjega ekstrakta „Phú Quốc“ doda sladkor, pri čemer njegov delež ne presega 0,5 %–1,5 %, kar ne vpliva na značilnosti ribjega ekstrakta.

3.4 Krma (samo za proizvode živalskega izvora):

—

3.5 Posebni proizvodni postopki, ki jih je treba izvajati na opredeljenem geografskem območju:

Predelava ribjega ekstrakta „Phú Quốc“ se mora izvajati na geografskem območju in vključuje:

- ribolov in pripravo surovin: za ulov sardonov uporabljajo ribiči tradicionalne mreže za tuno z majhnimi mrežnimi očesi. Takoj po ulovu se sardoni očistijo z morskovo vodo, da se izločijo nečistoče, ter ročno odstranijo vse druge vrste rib in morski sadeži. Na krovu plovila se svežim sardonom doda sol. Nato se sardoni shranijo v posodah na čolnu in se previdno pokrijejo, pri čemer se ročno odstrani voda, ki se nabere na dnu,
- naravno fermentacijo rib: po iztovarjanju se ribe shranijo v prostorih proizvajalca, in sicer v sodih z vodo. V naslednji fazi iz posode, v kateri so shranjene ribe, približno 3–4 dni odteka voda. Po treh do štirih dneh se začne postopek stiskanja, pri katerem uporablja proizvajalec pritrdilne palice. Potem se dotoči izločena voda, ki prekrije površino. Postopek fermentacije je popolnoma naraven in v sodih traja od 12 do 15 mesecev,
- pridobivanje ribjega ekstrakta: ko se postopek fermentacije konča, se iz sodov kot končni izdelek pridobi ribji ekstrakt. Pridobijo se lahko različne stopnje koncentracije ribjega ekstrakta: prvi ribji ekstrakt in „dolgi“ ekstrakt. Ko se ekstrakt v sodu obarva rumenorjavo in začne oddajati dober vonj, je fermentacija končana, tako da se lahko začne faza izločanja ekstrakta. Predelovalci odprejo luknjo, skozi katero izteka ekstrakt, dokler sod ni prazen. Potem odstranijo leseni pokrov in ga temeljito umijejo, preden v sod ponovno natočijo ekstrakt in s pokrovom pokrijejo sod. Potem ko se ekstrakt izloči, se ponovno pretoči v sod in v njem pusti, dokler ne postane rdečrumen, čist in viskozen ter dokler ne izgine motnost. Ko ekstrakt pridobi blag vonj in močan okus, ki je značilen za beljakovine, se lahko izloči prvi ekstrakt in ustekleniči kot končni izdelek. Za pridobivanje „dolgega“ ekstrakta se v čisti vodi raztaplja sol, dokler voda ne postane nasičena. V rabljene sode (iz katerih se je izločil prvi ekstrakt) se natoči magnezijev klorid v vrstnem redu od nizke do visoke vsebnosti. Pridobljeni končni izdelek se imenuje „dolgi“ ekstrakt 1. Postopek pridobivanja „dolgega“ ekstrakta 1 s sistemom iz sedmih rabljenih sodov se imenuje „que long“. Vsak postopek „que long“ traja 7–9 dni. Za pridobivanje „dolгих“ ekstraktov 2 in 3 se postopek ponovi. Potem se ekstrakti shranijo v vsebnikih.

3.6 Posebna pravila za rezanje, ribanje, pakiranje itn.:

Potem ko se ugotovi, da je končni proizvod „Phú Quốc“ skladen s standardom TCN 230:2006, ki določa standarde za kakovost ter varnost in higieno hrane za proizvod z zaščiteno označbo porekla „Phú Quốc“, se ustekleniči v zaprtih vsebnikih, ki so lahko stekleni ali plastični in imajo različne oblike, ter pošlje neposredno kupcem. Ustekleničen ribji ekstrakt je treba hraniti v pokritih skladiščih ob naravnih vremenskih pogojih.

Ribji ekstrakt „Phú Quốc“ se lahko ustekleniči le na otoku Phú Quốc, da se zagotovi trajna in skladna kakovost proizvoda. Razlog za to so podnebne razmere na otoku Phú Quốc in izkušnje proizvajalcev, ki v kombinaciji s sardonimi, ulovljenimi na tem območju, zagotavljajo tako izvrsten ribji ekstrakt.

Ustekleničenje se opravi, ko se končata fazi pridobivanja prvega ekstrakta in „dolgega“ ekstrakta, pri čemer je treba pred ustekleničenjem prvi ekstrakt zmešati z „dolгим“ ekstraktom 1, 2 in 3, da se zagotovi zelena vsebnost beljakovin v ribjem ekstraktu. Da se v skladu s tem pridobi 20 litrov ribjega ekstrakta z gostoto 350 N, pri čemer se uporabi prvi ekstrakt z gostoto 400 N in „dolgi“ ekstrakt z gostoto 200 N, je treba zmešati 15 litrov prvega ekstrakta z gostoto 400 N s 5 litri „dolgega“ ekstrakta z gostoto 200 N.

3.7 Posebna pravila za označevanje:

Oznaka vsebuje vsaj naslednje informacije:

- ime: „Phú Quốc“,

- vrsta proizvoda: „Nước mắm“, za izvožene izdelke je dodan izraz „ribji ekstrakt“,
- označba: „Tên gọi xuất xứ“, za izvožene izdelke je dodan izraz „ZOP“,
- ime in naslov pakirnega podjetja, ime in naslov predelovalnega podjetja. Poreklo izdelka za izvoz,
- sestavine,
- označbe kakovosti (skupna vsebnost beljakovin gN/l),
- količina ribjega ekstrakta (enota: litri ali mililitri),
- datum stekleničenja, rok uporabe,
- navodila za shranjevanje in uporabo,
- številčna oznaka embalaže,
- varnostno opozorilo v zvezi s higieno,

4. **Kratka opredelitev geografskega območja:**

Geografsko območje je otok Phú Quốc, ki je največji otok v Vietnamu in ki se nahaja v Tajskem zalivu v pasu zemljepisne dolžine 103°29'–104°09' zahodno in zemljepisni širini 9°48'–10°26' severno v teritorialnih vodah vietnamskih provinc Kien Giang in Ca Mau.

5. **Povezanost z geografskim območjem:**

5.1 *Posebnosti geografskega območja:*

— *Podnebne razmere*

Temperature so visoke in stabilne skozi vse leto, pri čemer je povprečna temperatura 27,5 °C. To pomeni, da med letnimi časi skoraj ni temperaturnih razlik, saj je povprečna razlika v temperaturi med najtoplejšim in najhladnejšim mesecem 2 °C. Osončenost traja okrog 1 445 ur na leto, pri čemer je povprečno 6–7 sončnih ur na dan. Poleg tega je temperatura v regiji tesno povezana z monsunskim režimom: v deževnem obdobju so nizke temperature in močan veter (3,0–5,1 m/s), medtem ko so v suhem obdobju visoke temperature in šibek veter (2,8–4,0 m/s). Posebne značilnosti vremena v regiji odločilno vplivajo na kakovost ribjega ekstrakta „Phú Quốc“ zaradi velikega in stalnega števila sončnih ur, ki ustvarjajo ugodne razmere za fermentacijo svežih rib in zaradi česar je proizvodnja ribjega ekstrakta posebna.

— *Morske razmere*

Otok je obkrožen z morjem v zalivu med mestoma Rach Gia in Ha Tien (Tajski zaliv), v katerega se stekajo številne reke, ki tečejo skozi delto reke Mekong in jezero Tonle Sap v Kambodži ter s seboj prinašajo naplavine in organske snovi, ki ustvarjajo blato, zaradi katerega je morska voda na tem območju idealen habitat za skuše in sardone, pri čemer so te ribe bolj kakovostne (večje in debelejše) kot ribe, ki živijo na drugih ribolovnih območjih.

— *Človeški dejavniki*

Vsaka od navedenih faz pri pridobivanju končnega proizvoda, tj. od ulova do fermentacije, se izvede ročno. Za proizvodnjo tradicionalnega ekstrakta otočani fermentirajo sardone približno eno leto v masivnih lesenih sodih v temnih skladiščih; tako naj bi se pridobila bogata tekočina zlate barve z ostrim okusom ter znatno boljšimi niansami okusa, kot pri ekstraktih, ki jih pridelujejo v drugih azijskih regijah, v katerih je fermentacija običajno krajša.

5.2 Posebnosti proizvoda:

Ribji ekstrakt „Phú Quốc“ ima posebne značilnosti, zaradi katerih se razlikuje od drugih ribjih ekstraktov iz Vietnama, npr. ribjega ekstrakta „Phan Thiet“, ribjega ekstrakta „Cat Hai“ ali drugih vietnamskih ribjih ekstraktov temno rdečerrjave barve; te značilnosti so nežen posebni vonj brez vonja po ribah in amoniaku, slan, zelo sladek okus z naravnim okusom po maščobi, sladek in masten pookus zaradi naravnih beljakovin in ribje masti.

5.3 Vzročna povezanost geografskega območja s kakovostjo ali značilnostmi proizvoda (pri ZOP) oziroma z določeno kakovostjo, slovesom ali drugimi značilnostmi proizvoda (pri ZGO):

Sardoni za proizvodnjo ribjega ekstrakta „Phú Quốc“ se lovijo v teritorialnih vodah provinc Kien Giang in Ca Mau, ki ležita vzdolž obale Tajskega zaliva (če se za mejnik upošteva poldnevnik, ki teče skozi rt Ca Mau, se ribolovno območje na zemljevidu nahaja zahodno od Vietnama). Zaradi značilnosti tega ribolovnega območja so sardoni večji in debelejši od sardonov, ki se lovijo na drugih ribolovnih območjih, npr. na območjih Ba Ria–Vung Tau, Nha Trang in v Tonkinškem zalivu. Zato proizvajalci, ki pri proizvodnji ribjega ekstrakta uporabljajo sardone iz tega ribolovnega območja, pridelajo ribji ekstrakt z višjimi, bolj stabilnimi vrednostmi dušika ter z barvo in značilnim vonjem, ki jih drugi ribji ekstrakti nimajo. Morje je na tem ribolovnem območju sorazmerno mirno, ribolovno območje ne sega pregloboko v Tajski zaliv, voda pa ni tako slana kot v drugih morskih območjih. Okolje je ugodno tudi za ribe, saj se v ta zaliv stekajo reke iz Vietnama in Kambodže. Območje je idealno za sardone, ki tukaj najdejo zavetje in hrano. Ribolov poteka v deževnem obdobju. V tem času sardoni odrastejo, pri čemer se številne jate zbirajo na ribolovnem območju ter iščejo zavetje in hrano. Tako lahko ribiči ujamejo znatne količine velikih in debelih sardonov.

Proizvodni postopek se začne z ulovom sardonov, pri katerem uporabljajo ribiči tradicionalne mreže za tuno z majhnimi mrežnimi očesi. Sardoni se takoj po ulovu z mrežami ali zaporami in njihovem natovarjanju na čoln očistijo z morskovo vodo, da se izločijo nečistoče, hkrati pa se ročno odstranijo vse druge vrste rib in morski sadeži. Potem ko se svežim sardonom na krovu plovila doda sol, se premešajo, pri čemer se uporabi leseno orodje, da se preprečijo poškodbe rib.

Ribe so med postopkom vnosa surovin in proizvodnje končnega ribjega ekstrakta shranjene v stabilnih sodih. Sodi so v obliki valja in so izdelani iz lesa dreves, značilnih za otok Phú Quốc, in sicer drevesnih vrst „ho fat“, „chay“, „boi loi“, „den den“; ta drevesa so stara več sto let, pri čemer jih insekti, termiti in lesni črvi ne napadajo. Les se razteza in je lahko dolgotrajno izpostavljen slani vodi, pri čemer izolira ribji ekstrakt in preprečuje negativne učinke nanj.

Lokalni tradicionalni način proizvodnje je eden od dejavnikov, zaradi katerih je ribji ekstrakt „Phú Quốc“ poseben.

Podnebne razmere na otoku Phú Quốc, izkušnje proizvajalcev in sardoni, ujeti na tem območju, so razlog, da je ta ribji ekstrakt posebej izvrsten.

Sklic na objavo specifikacije:

(člen 5(7) Uredbe (ES) št. 510/2006)

Cena naročnine 2012 (brez DDV, skupaj s stroški pošiljanja z navadno pošto)

Uradni list EU, seriji L + C, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	1 200 EUR na leto
Uradni list EU, seriji L + C, papirna različica + letni DVD	22 uradnih jezikov EU	1 310 EUR na leto
Uradni list EU, serija L, samo papirna različica	22 uradnih jezikov EU	840 EUR na leto
Uradni list EU, seriji L + C, mesečni zbirni DVD	22 uradnih jezikov EU	100 EUR na leto
Dopolnilo k Uradnemu listu (serija S – razpisi za javna naročila), DVD, ena izdaja na teden	Večjezično: 23 uradnih jezikov EU	200 EUR na leto
Uradni list EU, serija C – natečaj	Jezik(-i) v skladu z natečajem(-i)	50 EUR na leto

Naročilo na *Uradni list Evropske unije*, ki izhaja v uradnih jezikih Evropske unije, je na voljo v 22 jezikovnih različicah. Uradni list je sestavljen iz serije L (Zakonodaja) in serije C (Informacije in objave).

Na vsako jezikovno različico se je treba naročiti posebej.

V skladu z Uredbo Sveta (ES) št. 920/2005, objavljeno v Uradnem listu L 156 z dne 18. junija 2005, institucije Evropske unije začasno niso obvezane sestavljati in objavljati vseh pravnih aktov v irščini, zato se Uradni list v irskem jeziku prodaja posebej.

Naročilo na Dopolnilo k Uradnemu listu (serija S – razpisi za javna naročila) zajema vseh 23 uradnih jezikovnih različic na enem večjezičnem DVD-ju.

Na zahtevo nudi naročilo na *Uradni list Evropske unije* pravico do prejemanja različnih prilog k Uradnemu listu. Naročniki so o objavi prilog obveščeni v „Obvestilu bralcu“, vstavljenem v *Uradni list Evropske unije*.

Prodaja in naročila

Naročilo na razne plačljive periodične publikacije, kot je naročilo na *Uradni list Evropske unije*, je možno pri naših komercialnih distributerjih. Seznam komercialnih distributerjev je na spletnem naslovu:

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

EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) nudi neposreden in brezplačen dostop do prava Evropske unije. To spletišče omogoča pregled *Uradnega lista Evropske unije*, zajema pa tudi pogodbe, zakonodajo, sodno prakso in pripravljalne akte za zakonodajo.

Za boljše poznavanje Evropske unije preglejte spletišče <http://europa.eu>

