



## V Ilmoitukset

## KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

**Euroopan komissio**

2011/C 129/04	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.6113 – DSM/Sinochem/JV) <sup>(1)</sup> .....	3
2011/C 129/05	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.6087 – Orkla/REC) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> .....	4
2011/C 129/06	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.6123 – ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics) <sup>(1)</sup> .....	5
2011/C 129/07	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.6163 – AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams) <sup>(1)</sup> .....	6
2011/C 129/08	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.6148 – BMW/SIXT/DriveNow JV) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> .....	7

## MUUT SÄÄDÖKSET

**Euroopan komissio**

2011/C 129/09	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen .....	8
2011/C 129/10	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen .....	15
2011/C 129/11	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen .....	19



<sup>(1)</sup> ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

## II

*(Tiedonannot)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

## EUROOPAN KOMISSIO

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen****(Asia COMP/M.6144 – Giesecke & Devrient/Wincor Nixdorf International/BEB Industrie-Elektronik)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2011/C 129/01)

Komissio päätti 19 päivänä huhtikuuta 2011 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen yhteismarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain saksan kielellä, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla:

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) asiakirjanumerolla 32011M6144. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen****(Asia COMP/M.6202 – Samsung LED/Sumitomo Chemical/JV)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2011/C 129/02)

Komissio päätti 13 päivänä huhtikuuta 2011 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen yhteismarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain englannin kielellä, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla:

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) asiakirjanumerolla 32011M6202. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.

## IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

## EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi <sup>(1)</sup>

29. huhtikuuta 2011

(2011/C 129/03)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi		
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,4860	AUD	Australian dollaria	1,3560
JPY	Japanin jeniä	120,67	CAD	Kanadan dollaria	1,4102
DKK	Tanskan kruunua	7,4576	HKD	Hongkongin dollaria	11,5427
GBP	Englannin punttaa	0,89170	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,8414
SEK	Ruotsin kruunua	8,9140	SGD	Singaporin dollaria	1,8205
CHF	Sveitsin frangia	1,2867	KRW	Etelä-Korean wonia	1 588,61
ISK	Islannin kruunua		ZAR	Etelä-Afrikan randia	9,7994
NOK	Norjan kruunua	7,7820	CNY	Kiinan juan renminbiä	9,6456
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	HRK	Kroatian kunaa	7,3615
CZK	Tšekin korunaa	24,223	IDR	Indonesian rupiaa	12 728,25
HUF	Unkarin forinttia	264,50	MYR	Malesian ringgitiä	4,4015
LTL	Liettuan litiä	3,4528	PHP	Filippiinien pesoa	63,475
LVL	Latvian latia	0,7093	RUB	Venäjän ruplaa	40,6463
PLN	Puolan zlotya	3,9356	THB	Thaimaan bahtia	44,387
RON	Romanian leuta	4,0780	BRL	Brasilian realia	2,3464
TRY	Turkin liiraa	2,2580	MXN	Meksikon pesoa	17,1186
			INR	Intian rupiaa	65,7030

<sup>(1)</sup> Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

## V

(Ilmoitukset)

## KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

## EUROOPAN KOMISSIO

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**  
**(Asia COMP/M.6113 – DSM/Sinochem/JV)**  
**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**  
(2011/C 129/04)

1. Komissio vastaanotti 8 päivänä huhtikuuta 2011 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004<sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla alankomaalainen yritys Koninklijke DSM NV ja kiinalainen yritys Sinochem Group perustavat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yhteisyrityksen ostamalla osakkeita Koninklijke DSM NV -yrityksen liiketoiminnasta, joka liittyy infektio lääkkeisiin (DAI).
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
  - Koninklijke DSM NV: ihmisten ja eläinten ravitsemus, kosmetiikka, farmaseuttiset tuotteet, kulkuneuvot, pinnoitteet, rakentaminen sekä sähkötekniikka ja elektroniikka,
  - Sinochem Group: maatalous, energia, kemikaalit, kiinteistöt ja rahoitus,
  - DAI: vaikuttavina farmaseuttisina aineina tai lopullisina lääke muotoina markkinoitavien ja myytävien beetalaktaamiantibioottien, geneeristen lääkkeiden ja infektioiden torjuntaan käytettävien muiden tuotteiden tuotanto.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua EY:n sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.
4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä COMP/M.6113 – DSM/Sinochem/JV seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio  
Kilpailun PO (DG COMP)  
Merger Registry  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("EY:n sulautuma-asetus").

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä****(Asia COMP/M.6087 – Orkla/REC)****Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2011/C 129/05)

1. Komissio vastaanotti 15 päivänä huhtikuuta 2011 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004<sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla norjalainen yritys Orkla ASA (Orkla) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun määräysvallan norjalaisessa yrityksessä Renewable Energy Corporation ASA (REC).

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Orkla: merkkikulutustavarat, alumiinituotteet, uusiutuva energia, erikoismateriaalit ja sijoitustoiminta,
- REC: aurinkoenergiaratkaisut.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua EY:n sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston EY:n sulautuma-asetuksen<sup>(2)</sup> nojalla.

4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä COMP/M.6087 – Orkla/REC seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio  
Kilpailun PO (DG COMP)  
Merger Registry  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("EY:n sulautuma-asetus").

<sup>(2)</sup> EUVL C 56, 5.3.2005, s. 32 ("tiedonanto yksinkertaistetusta menettelystä").

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä****(Asia COMP/M.6123 – ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2011/C 129/06)

1. Komissio vastaanotti 18 päivänä huhtikuuta 2011 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004<sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla luxemburgilaisen yrityksen ArcelorMittal SA (ArcelorMittal) määräysvallassa oleva saksalainen yritys ArcelorMittal Bremen GmbH (ArcelorMittal Bremen) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua määräysvallan saksalaisessa yrityksessä Kokerei Prosper (Kokerei Prosper) ostamalla omaisuutta. Samanaikaisesti ArcelorMittal Bremen aikoo hankkia 27,95 prosenttia saksalaisen yrityksen Arsol Aromatics GmbH&Co.KG (Arsol) osakkeista.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

— ArcelorMittal: terästuotteiden valmistus ja myynti/jakelu sekä kaivostoiminta,

— Kokerei Prosper: koksien sekä koksien tuotantoprosessin sivutuotteiden tuotanto ja myynti.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua EY:n sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä COMP/M.6123 – ArcelorMittal Bremen/Kokerei Prosper/Arsol Aromatics seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio  
Kilpailun PO (DG COMP)  
Merger Registry  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("EY:n sulautuma-asetus").

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**  
**(Asia COMP/M.6163 – AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams)**  
**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**  
(2011/C 129/07)

1. Komissio vastaanotti 19 päivänä huhtikuuta 2011 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla ranskalaiseen AXA-yhtymään kuuluva ranskalainen yritys AXA Investment Managers Private Equity Europe (AXA PE) ja guernseylainen yritys Permira Holdings Limited (Permira), hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettun yhteisen määräysvallan brittiläisessä yrityksessä Opodo Limited (Opodo), ranskalaisessa yhtiössä GO Voyages (GO Voyages) ja espanjalaisessa yhtiössä eDreams (eDreams) ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Permira: pääomasijoitusyhtiö, jolla on määräysvallassaan muun muassa eDreams,
- AXA PE: pääomasijoitusyhtiö, jolla on määräysvallassaan muun muassa GO Voyages,
- Opodo, GO Voyages ja eDreams: matkatoimistoala.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua EY:n sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä COMP/M.6163 – AXA/Permira/Opodo/GO Voyages/eDreams seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio  
Kilpailun PO (DG COMP)  
Merger Registry  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("EY:n sulautuma-asetus").



**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**  
**(Asia COMP/M.6148 – BMW/SIXT/DriveNow JV)**  
**Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia**  
**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**  
(2011/C 129/08)

1. Komissio vastaanotti 18 päivänä huhtikuuta 2011 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004<sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla saksalainen yritys Bayerische Motorenwerke Aktiengesellschaft (BMW) ja saksalainen yritys SIXT Aktiengesellschaft (SIXT) hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua yhteisen määräysvallan saksalaisesta yrityksestä DriveNow GmbH & Co. KG (DriveNow) ostamalla äskettäin perustetun yhteisyrityksen osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
  - BMW: autojen maailmanlaajuinen tuotanto, ajoneuvokannan hallintapalvelut yrityksille,
  - SIXT: lyhyt- ja pitkäaikainen autonvuokraus, tilausajoneuvojen vuokraus,
  - DriveNow: autojen yhteiskäyttö (lyhytaikainen autonvuokraus).
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua EY:n sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston EY:n sulautuma-asetuksen<sup>(2)</sup> nojalla.
4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä COMP/M.6148 – BMW/SIXT/DriveNow JV seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio  
Kilpailun PO (DG COMP)  
Merger Registry  
J-70  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("EY:n sulautuma-asetus").

<sup>(2)</sup> EUVL C 56, 5.3.2005, s. 32 ("tiedonanto yksinkertaistetusta menettelystä").

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen**

(2011/C 129/09)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 <sup>(1)</sup> 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

## MUUTOSHAKEMUS

## NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

## 9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS

## "NEUFCHÂTEL"

EY-N:o: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

SMM ( ) SAN ( X )

## 1. Eritelmän kohta (kohdat), jo(i)ta muutos koskee:

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muu (täsmennettävä)

## 2. Muutoksen/muutosten tyyppi:

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvedoa ei ole julkaistu
- Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)
- Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvinsuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

(1) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

### 3. Muutos (Muutokset):

#### 3.1 Kuvaus:

Tämä kohta on muotoiltu kokonaan uudelleen sen selkeyttämiseksi ja täsmentämiseksi.

Kuvaukseen lisätään juustomassan kuvauksen täsmentämiseksi ilmaisut ”hapan, notkea, painumaton, kiinteä muttei liian kova, tarttumaton, valumaton ja ei-rakeinen”.

Kohta ”Tavan mukaan juuston muoto voi olla ... korkeus 2,4 cm” korvataan seuraavasti: ”Neufchâtel-juusto on muodoltaan sylinteri, neliö, briketti, suuri sylinteri, sydän tai suuri sydän; juuston koko riippuu luvussa 5 kuvailtujen muottien muodoista ja mitoista.”.

Lisätään seuraava virke: ”Tuotantomenetelmää koskevan luvun 5 mukaisen vähimmäiskypsytyksajan päätyttyä.”.

Velvollisuus noudattaa luvun 5 mukaista vähimmäiskypsytyksaika. Tuotantomenetelmä sisällytetään kuvaukseen, ja siinä täsmennetään, että vähimmäisrasva- ja kuiva-ainepitoisuuksia sovelletaan loppu-tuotteeseen vähimmäiskypsytyksajan päätyttyä.

#### 3.2 Alkuperätodisteet:

Tässä kohdassa annetaan tarkempaa tietoa kaikkien toimijoiden tunnistamisesta sekä rekistereistä ja ilmoituksista, jotka mahdollistavat toimijoiden käytäntöjen rekisteröinnin ja/tai tuotteiden varastokirjanpidon.

#### 3.3 Tuotantomenetelmä:

Tämä kohta on muotoiltu kokonaan uudelleen sen selkeyttämiseksi ja täsmentämiseksi. Pyydyetyt muutokset ovat seuraavat:

- Lisätään seuraavat virkkeet: ”Termillä ’karja’ tarkoitetaan tässä eritelmässä jonkin tilan koko lypsykarjaa, johon kuuluu lypsäviä ja ummessa olevia lemmiä. Neufchâtel-juuston valmistukseen käytettävän maidon tuottajien lypsykarjasta vähintään 60 prosenttia kuuluu Normandiasta peräisin olevaan rotuun.” ja ”Neufchâtel-juuston valmistustiloihin voidaan tuoda maidon vastaanoton ja juustojen kypsyttyksen välisenä aikana vain edellä määriteltyjen karjojen tuottamaa maitoa.”.

Kohtaan on lisätty olosuhteet, joissa maitoa tuotetaan. Tarkoituksena on, että maidontuottajien karjasta suurin osa kuuluu Normandiasta peräisin olevaan paikalliseen rotuun. Kun Neufchâtel-juustolle myönnettiin suojattu alkuperänimitys vuonna 1969, alan edustajat eivät tuolloin katsoneet tarpeelliseksi lisätä asetukseen Normandiasta peräisin olevan rodun käyttöä ja pääasiassa laiduntamiseen perustuvaa ruokintaa, sillä kaikki kasvattajat noudattivat kyseisiä käytäntöjä eikä niiden korvaamisesta muilla käytännöillä ollut vaaraa. Ajan mittaan otettiin käyttöön ja kehitettiin uusia käytäntöjä, kuten maissisäilörehun ja Prim’Holstein-rotuisen karjan käyttö, jolloin tuottajat alkoivat tiedostaa yhä enemmän, kuinka tärkeitä Normandiasta peräisin oleva rotu ja nurmirehu ovat Neufchâtel-juuston ominaispiirteiden ja imagon kannalta. Pysäyttääkseen tämän kielteisen kehityksen, palatakseen tuotteen maineen syntyajankohdasta vallinneeseen tilanteeseen ja vahvistaakseen samalla tuotteen yhteyttä alueeseen ryhmittymä päätti asettaa rajoituksia maidon tuotantomenetelmälle edellyttämällä, että tietyn vähimmäisosuuden lehmistä oli kuuluttava Normandiasta peräisin olevaan rotuun ja laiduntamiseen oli varattava tietty vähimmäisosuus nurmikasvialasta. Uudet määräykset mahdollistavat sen, että Neufchâtel-nimitys voidaan yhdistää paremmin sen alkuperään, koska alueen kasvattajien pitkät perinteet alueelta peräisin olevien lehmien kasvattamisessa sekä paikallisen rodun sopeutuminen ympäröiviin olosuhteisiin ja sen maidon hyvä soveltuvuus juustontuotantoon otetaan paremmin huomioon.

- Lisätään seuraavat virkkeet: ”Lehmät laiduntavat vähintään kuusi kuukautta vuodessa. Kyseisen jakson aikana laiduntamisen osuus on yli 50 prosenttia niiden perusravinnosta kuiva-aineena ilmaistuna. (...) Poikkeuksellisissa olosuhteissa, joita aiheuttavat ennen kaikkea sään arvaamattomat vaihtelut, voidaan myöntää väliaikaisia poikkeuksia karjan ravinnonsaannin turvaamiseksi.”.

Näillä lypsylehmien ruokintaolosuhteita koskevilla määräyksillä pyritään myös lujittamaan juuston yhteyttä sen maantieteelliseen alkuperään. Karjan perusravinnosta 80 prosenttia kuiva-aineena ilmaistuna on peräisin tilalta. Lisäksi tarkennetaan lypsylehmien laiduntamisolosuhteet ja annetaan säännöt lehmien tilakohtaisesta enimmäismäärästä (laidunkelpoisten ruohoalueiden vähimmäispinta-ala kutakin lypsylehmää kohden, säilörehuksi tarkoitettun maissin viljelyyn käytettävän alueen enimmäispinta-ala kutakin lypsylehmää kohden ja nurmialueiden viljelytekniikka). Kyseisillä määräyksillä pyritään säilyttämään ruohon osuus lypsylehmien ravinnosta ja lisäämään sitä.

- Lisätään seuraavat virkkeet: "Maidontuotannossa maitoa saa säilyttää tilalla enintään 48 tunnin ajan ensimmäisestä lypsystä lukien. (...) Tuoreen ja kypsytettävän juuston säilytys suojakaasussa on kielletty."

Juuston valmistusolosuhteita on täsmennetty tuotteen ominaispiirteiden vaalimiseksi: maidon säilyttämistä tilalla siihen saakka, kun se valmistetaan juustomassaksi, säännellään tiukasti, kuten myös juoksettamista, valuttamista ja juustomassan puristamista. Juustomassan muottiinpano ja juoksetteen lisääminen sekä kypsytysolosuhteet määritellään tarkkaan.

Lisäksi juuston käsittelyyn ja lisäaineisiin on tähän mennessä sovellettu yleistä säännöstöä. Uudet tekniikat, joista esimerkiksi mikrosuodatus, maidon osittainen tiivistäminen tai kypsyttämisessä käytetyt entsyymit liittyvät käsittelyyn ja lisäaineisiin, voivat kuitenkin vaikuttaa alkuperänimityksellä suojattujen juustojen ominaispiirteisiin. Erityisesti joidenkin entsyymien käyttö lisäaineena vaikuttaa olevan ristiriidassa alkuperänimityksellä suojattujen tuotteiden keskeisten ominaispiirteiden säilyttämisen kanssa. Sen vuoksi kunkin alkuperänimityksen eritelmässä on täsmennettävä nykyiset maitoon ja juustonvalmistukseen liittyvät käsittelyä ja lisäaineita koskevat käytännöt, jotta uudet käytännöt eivät vaikuttaisi haitallisesti alkuperänimityksellä suojattujen juustojen ominaisuuksiin.

Myös muottien muodot tarkennetaan tässä kohdassa. Tämä muutos perustuu ryhmittymän toteuttamaan tutkimukseen, joka koski käytettyjen muottien mittoja. Suunnitelmissa on eritelmään aiemmin sisältyneiden, valmista juustoa koskeneiden mittojen korvaaminen tutkimuksen mukaisilla tarkemmilla mitoilla.

#### 3.4 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään:*

Tähän kohtaan on tehty tarkennuksia, ja se on järjestetty uudelleen kolmeksi kohdaksi. Niissä kommentoidaan Neufchâtel-tyyppisen juuston ominaispiirteiden säilyttämistä erilaisten sallittujen menetelmien avulla. Tässä kohdassa kuvaillaan myös Normandiasta peräisin olevan lehmärodun historiaa ja tärkeyttä Neufchâtel-juuston ominaispiirteiden kannalta (Pays de Brayn perinteinen lehmärotu, jonka maito soveltuu poikkeuksellisen hyvin juustontuotantoon korkeiden kaseiini- ja rasvapitoisuuksien vuoksi).

#### 3.5 *Merkinnät:*

Mainintoja, jotka on merkittävä pakkauksiin, tarkennetaan. INAO:n logon käyttöpakko poistetaan.

Kohtaan lisätään yhteisön tunnuksen käyttöpakko.

#### 3.6 *Kansalliset vaatimukset:*

Kohtaan lisätään taulukko, jossa esitellään tärkeimmät tarkastettavat kohdat sekä niiden viitearvot ja arviointimenetelmät.

### 4. **Yhteenvedon päivitys (tarvittaessa):**

#### **Eritelmän julkaisuviite:**

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/Cahier-des-Charges-Neufchatel.pdf>

## YHTEENVETO

## NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

## ”NEUFCHÂTEL”

EY-N:o: FR-PDO-0117-0126-16.03.2006

SAN ( X ) SMM ( )

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

**1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:**

Nimi: Institut national de l'origine et de la qualité  
Osoite: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE

P. +33 153898000  
F. +33 153898060  
Sähköposti: info@inao.gouv.fr

**2. Ryhmittymä:**

Nimi: Syndicat de défense et de la qualité du fromage Neufchâtel  
Osoite: Mairie — BP 88  
76270 Neufchâtel  
FRANCE

P. +33 232975301  
F. +33 232975306  
Sähköposti: syndicatdufromage@neufchatel-aoc.org  
Koostumus: tuottaja/jalostaja ( X ) muu ( )

**3. Tuotelaji:**

Luokka 1.3 – Juustot

**4. Eritelmä:**

(yhteenvedon asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista vaatimuksista)

**4.1 Nimi:**

Neufchâtel

**4.2 Kuvaus:**

Neufchâtel-juusto valmistetaan juoksuttamalla yksinomaan lehmänmaidosta. Se on pehmeä, hapan, kevyesti suolattu, reiätön, notkea, painumaton, kiinteä muttei liian kova, samettinen ja sileä, tarttumaton, valumaton ja ei-rakeinen juusto. Se on valkohomekuorinen ja reiätön.

Neufchâtel-juusto on muodoltaan sylinteri, neliö, briketti, suuri sylinteri, sydän tai suuri sydän.

Vähimmäiskypsytysajan päätyttyä sylinterin-, neliön- ja briketinmuotoisen Neufchâtel-juuston paino on vähintään 100 grammaa, sydämenmuotoisen ja suuren sylinterin 200 grammaa ja suuren sydämen 600 grammaa.

Täysin valutetun juuston rasvapitoisuuden on oltava vähintään 45 grammaa rasvaa 100 grammaa juustoa kohden ja kuiva-ainepitoisuuden vähintään 40 grammaa 100 grammaa juustoa kohden.

**4.3 Maantieteellinen alue:**

Le pays de Bray, joka sijaitsee osassa Oisen ja Seine-Maritime departementteja. Oisen departementissa (60) se kattaa Quincampoix-Fleuzyn kunnan ja Seine-Maritime departementissa (76) seuraavat kunnat:

Argueil, Aubéguimont, Aubermesnil-aux-Érables, Aumale, Auvilliers, Avesnes-en-Bray, Bailleul-Neuville, Baillolet, Beaubec-la-Rosière, Beaussault, Beauvoir-en-Lyons, La Bellière, Bois-Guilbert, Bois-Hérault, Bosc-Bordel, Bosc-Édeline, Bosc-Mesnil, Bosc-Roger-sur-Buchy, Bouelles, Bradiancourt, Brémontier-Merval, Buchy, Bully, Bures-en-Bray, Callengeville, Le Caule-Sainte-Beuve, La Chapelle-Saint-Ouen, Clais, Compainville, Conteville, Criquiers, Croixdalle, Cuy-Saint-Fiacre, Dampierre-en-Bray, Dancourt, Doudeauville, Elbeuf-en-Bray, Ernemont-sur-Buchy, Esclavelles, Fallencourt, Ferrières-en-Bray, La Ferté-Saint-Samson, Fesques, La Feuillie, Flamets-Frétils, Fontaine-en-Bray, Forges-les-Eaux, Le Fossé, Foucarmont, Fréauville, Fresles, Fresnoy-Folny, Freulleville, Fry, Gailfontaine, Gancourt-Saint-Etienne, Gournay-en-Bray, Grandcourt, Graval, Grumesnil, La Hallotière, Haucourt, Haudricourt, Haussez, Héronnelles, Hodeng-Hodenger, Illois, Landes-Vieilles-et-Neuves, Londinières, Longmesnil, Lucy, Marques, Massy, Mathonville, Maucombe, Mauquenchy, Ménerval, Ménonval, Mésangueville, Mesnières-en-Bray, Mesnil-Follemprise, Le Mesnil-Lieubray, Mesnil-Mauger, Meulers, Molagnies, Montérolier, Mortemer, Nesle-Hodeng, Neufbosc, Neufchâtel-en-Bray, Neuville-Ferrières, Nolléval, Notre-Dame-d'Aliermont, Nullemont, Osmoy-Saint-Valery, Pommereux, Pommeréval, Preuseville, Puisenval, Quièvre-court, Réalcamp, Rétonval, Ricarville-du-Val, Richemont, Roncherolles-en-Bray, Ronchois, Rouvray-Catillon, Sainte-Agathe-d'Aliermont, Sainte-Beuve-en-Rivière, Sainte-Croix-sur-Buchy, Sainte-Genève, Saint-Germain-sur-Eaulne, Saint-Jacques-d'Aliermont, Saint-Léger-aux-Bois, Saint-Martin-au-Bosc, Saint-Martin-l'Hortier, Saint-Martin-Osmonville, Saint-Michel-d'Halescourt, Saint-Pierre-des-Jonquières, Saint-Riquier-en-Rivière, Saint-Saëns, Saint-Saire, Saint-Vaast-d'Equiqueville, Saumont-la-Poterie, Serqueux, Sigy-en-Bray, Smermesnil, Sommary, Le Thil-Riberpré, Vatierville, Ventes-Saint-Rémy, Villers-sous-Foucarmont, Wanchy-Capval.

#### 4.4 Alkuperätodisteet:

Kaikki maidontuottajat, jalostuslaitokset ja kypsytämöt tekevät ryhmittymälle selvityksen, jonka avulla sen on mahdollista tunnistaa kaikki toimijat. Jokaisen toimijan on pidettävä toimivaltaisten viranomaisien saatavilla rekisterit sekä kaikki maidon ja juustojen alkuperän, laadun ja tuotanto-olosuhteiden tarkastamisen kannalta tarvittava aineisto.

Alkuperänimityksellä suojatun tuotteen ominaispiirteiden tarkastamisen yhteydessä tuotteiden laatu ja luonteenomaisuus varmistetaan analyttisellä ja aistinvaraisella tutkimuksella.

Juustoa valmistavat tilat pitävät päivittäin rekisteriä maitomääristä, joihin on lisätty juoksutin, tai juustomassan painosta, valmistettujen juustojen lukumäärästä ja tyypistä, Neufchâtel-nimityksellä myytyjen juustojen lukumäärästä ja määränpäästä (tästä ovat todisteena laskut), lukuun ottamatta suoramyynä kuluttajille.

Juustoa valmistavat maidontuottajat pitävät rekisteriä kultakin tuottajalta päivittäin ostetuista maito- tai juustomassamääristä, maitomääristä tai valmistetun juustomassan määristä, kaikkien tuottajien valmistamien juustojen lukumäärästä, Neufchâtel-nimityksellä myytyjen juustojen lukumäärästä ja määränpäästä (tästä ovat todisteena laskut).

Maidon tai juustomassan ostajat pitävät tarkastuslaitoksia varten luetteloa maidontuottajista ja ilmoittavat tarkastuslaitoksille luetteloon tehtävistä muutoksista.

#### 4.5 Tuotantomenetelmä:

Neufchâtel-juusto valmistetaan tuoreesta lehmän täysmaidosta. Karja koostuu pääasiassa Normandiasta peräisin olevasta rodusta, joka saa ravintonsa pääasiassa laiduntamalla. Toisin sanoen lehmät laiduntavat vähintään kuusi kuukautta vuodessa, kutakin neljää lypsylehmää kohden on varattu hehtaari ruohoaluetta lypsyasemien läheisyydessä ja väkirehun määrän on rajattu 1 800 kiloon/lehmä/vuosi. Karjan perusravinnosta 80 prosenttia kuiva-aineena ilmaistuna on peräisin tilalta.

Maitoon lisätään pieni määrä juoksutetta ja sitä juoksutetaan 18–36 tunnin ajan. Juustomassa pannaan valuttamispusseihin tai kankaisiin, sitä puristetaan ja hämmennetään. Tämän jälkeen se siirretään muotteihin, pinta tai massa suolataan ja pinta kuivataan tarvittaessa. Sitten juusto kypsytetään. Juustot viedään juustokellareihin tai kypsytysvarastoihin, joiden lämpötila on 10–14 celsiusastetta, ja niitä kypsytetään vähintään kymmenen päivää muottiin panemisen jälkeen. Juustojen pinnalle ilmestyy kyseisen jakson aikana luonteenomainen valkohomekuori.

#### 4.6 Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

Neufchâtel-juuston juuret ulottuvat 900-luvulle. Ghislain Gaudefroyn mukaan Neufchâtel-juusto on yksi vanhimmista normandialaisista juustoista ja muistuttaa Pays de Brayssa valmistettuja juustoja, jotka mainitaan ensimmäistä kertaa vuodelta 1037 peräisin olevassa peruskirjassa. Neufchâtel-juusto mainitaan kuitenkin ensimmäistä kertaa erikseen Rouenissa sijaitsevan Saint-Amand'n luostarin tileissä vuosilta 1543–1544: "il y est question d'un grand fourmage de Neufchâtel".

Teoksen "Merveilles de l'industrie" (1876) kirjoittaneen Figuerin mukaan Neufchâtel-juusto oli kuuluisa jo 1500-luvulla. Isä Decorden mukaan (1843) Neufchâtelissa pidettiin vuonna 1700 viikoittain kolmet markkinat, joilla harjoitettiin aktiivista juustokauppaa.

Napoleon I sai vuonna 1802 lahjaksi Neufchâtelin juustokorin. Vuonna 1845 pidetyssä Neufchâtelin kongressissa ilmoitettiin, että tämän erittäin kuuluisan juuston hinta oli neljä kertaa korkeampi kuin voin.

Neufchâtel-juuston kulta-aika koitti 1800-luvulla, jolloin liikennevälineiden kehittyminen ja erityisesti rautateiden luominen merkitsivät sen kysynnän räjähdysmäistä kasvua. Sitä myytiin Pariisin toreilla (Husson ilmoitti vuonna 1856, että Neufchâtel-juuston vuosikulutus oli lähes kolme miljoonaa sylinteriä), mutta myös Belgiassa, Isossa-Britanniassa ja jopa siirtomaissa. Vuonna 1965 Neufchâtel-juusto voitti kultamitalin Pariisin juustokilpailussa.

Väärentämisen välttämiseksi Neufchâtel-juusto määriteltiin 20 päivänä lokakuuta 1936 annetulla asetuksella. Neufchâtel-juustoa tuottavat tilat ja maidontuottajat perustivat vuonna 1957 ammattiliiton.

Neufchâtel-juuston yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu siihen, että alueella tuotetaan pääasiassa Normandiasta peräisin olevaan rotuun kuuluvista lehmistä saatavaa maitoa, josta valmistetaan juustoa yksinkertaisella ja tilatuotantoon erittäin hyvin soveltuvalla tuotantomenetelmällä. Laiduntaminen edellyttää pääasiassa kostea savimaavaltaista maaperää, jota voimakkaat sadekuurot kastelevat säännöllisin väliajoin. Maaperä ja mäkinen maastotyyppi edistävät nurmen olemassaoloa ja kasvua eivätkä sovellu viljelymaan muokkaukseen. Lisäksi erittäin tiheä vesiväylästä ja lukuisat lammet ovat aina helpottaneet laidunkarjan juottamista. Koska talvet ovat ankaria ja pitkiä, navettakausi on melko pitkä ja Pays de Brays'n karjankasvattajien on kerättävä laajoilta niittyalueilta huomattavat heinä- ja nurmivarastot. Lisäksi niittyjen läheisyydessä sijaitsevilla aloilla alempien Cenomanien- ja Portlandkalkkikivikerrosten päälle kehittynyt maaperä mahdollistaa kasvien viljelyn, jonka ansiosta maitotilat ovat omavaraisia muun korsirehun kuin nurmirehun osalta. Alueelle onkin kehittynyt merkittävää lypsykarjan kasvatuksen alan ammattitaitoa.

Normandian lehmärotu on normandialaisten maanviljelijöiden valintatyön tulos. Normandian lehmä on sopeutunut Pays de Brays'n tuotantojärjestelmään (nurmi ja laiduntaminen) ja tuottaa maitoa, jonka rasva- ja proteiinipitoisuudet ovat korkeat ja joka soveltuu erinomaisesti pehmeiden juustojen valmistukseen. Pays de Brays'n karjankasvattajat ovat kehittäneet yksinkertaisen juustonvalmistusmenetelmän, joka muistuttaa tuorejuustojen valmistusmenetelmää ja joka on mukautettu tilojen maitomääriin, käytettävissä oleviin materiaaleihin ja työrytmiin. Alueen kasvattajat käyttävät yhä kyseistä menetelmää. Pays de Brays'n juustualan ammattitaito, erityisesti nopeassa tahdissa (6–24 tunnin välein) toisiaan seuraavat tuotantovaiheet (muottiin panemista lukuun ottamatta) sekä juustomassan valuttaminen ja puristaminen ennen muottiin panemista, antaa Neufchâtel-juustolle sen ominaispiirteet ja ainutlaatuisen aseman pehmeiden homejuustojen keskuudessa. Nopeaan kypsytykseen perustuvan ammattitaidon kehittyminen liittyy paljolti Pays de Bray'n maantieteelliseen sijaintiin, joka suosii säännöllistä ja nopeaa kaupankäyntiä. Tämä valmistusmenetelmä sopii täydellisesti lukuisille pienille juustotiloille, joilla Neufchâtel-juustoa tyyppillisesti tuotetaan ja joiden pitäjillä on aikaa juustonvalmistukseen muun karjanhoidon ohella.

#### 4.7 Tarkastuslaitos:

Nimi: Institut national de l'origine et de la qualité  
Osoite: 51 rue d'Anjou  
75008 Paris  
FRANCE

P. +33 153898000  
F. +33 153898060  
Sähköposti: info@inao.gouv.fr

Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) on maatalousministeriön alainen hallinnollinen julkinen laitos, joka on oikeudelliselta muodoltaan oikeushenkilö.

INAO kuuluu rehu- ja elintarvikelainsäädännön sekä eläinten terveyttä ja hyvinvointia koskevien sääntöjen mukaisuuden varmistamiseksi suoritetusta virallisesta valvonnasta 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 882/2004 tarkoitettuihin toimivaltaisiin viranomaisiin.

Sen tehtävänä on erityisesti eritelmien noudattamisen valvonta ja tarvittaessa toimenpiteiden toteuttaminen rangaistuksena eritelmien noudattamatta jättämisestä.

Nimi: Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF)

Osoite: 59 Boulevard Vincent Auriol  
75703 PARIS Cedex 13  
FRANCE

P. +33 144871717

F. +33 144973037

DGCCRF on Ranskan talous-, teollisuus- ja työvoimaministeriön yksikkö.

#### 4.8 Merkinnät:

Juustossa on oltava kaikille juustoille pakolliset lakisääteiset merkinnät. Lisäksi jokaisessa juustossa, joka pidetään kaupan tarkistetulla alkuperänimityksellä "Neufchâtel" varustettuna, on oltava oma etikettinsä, johon on merkitty tarkistettu alkuperänimitys.

Juustoissa, joilla on suojattu alkuperänimitys "Neufchâtel", on oltava maininta "Appellation d'origine protégée" (suojattu alkuperänimitys) ja EU:n SAN-tunnus.

---



**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen**

(2011/C 129/10)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 <sup>(1)</sup> 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

MUUTOSHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

9 ARTIKLAN MUKAINEN MUUTOSHAKEMUS

”DAUNO”

EY-N:o: IT-PDO-0117-1517-31.07.2003

SMM ( ) SAN ( X )

**1. Eritelmän kohta, jota/kohdat, joita muutos koskee:**

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muu (täsmennettävä)

**2. Muutoksen/muutosten tyyppi:**

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvedoa ei ole julkaistu
- Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)
- Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvinsuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

**3. Muutos/muutokset:**

**3.1 Alkuperätodisteet:**

Sekä eritelmää että yhteenvedoa on mukautettu asetuksessa (EY) N:o 1898/2006 vahvistettujen säännösten mukaisesti lisäämällä niihin menettelyt, joita toimijoiden on noudatettava alkuperätodisteiden tai -todisteiden antamiseksi.

<sup>(1)</sup> EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

### 3.2 Tuotantomenetelmä:

Otetaan käyttöön innovatiivisia menetelmiä SAN-nimityksellä varustetun ekstra-neitsytoliiviöljyn tuotantoon tarkoitettujen oliivien keräämiseksi. Oliivit kerätään kuitenkin edelleen suoraan puusta keruuta helpottavien ja oliiveja vahingoittamattomien koneiden avulla siten, että lopputulos on verrattavissa käsin tapahtuvaan keruuseen. Oliivinviljelijät eivät harvoja, enimmäkseen oman talouden käyttöön liittyviä poikkeuksia lukuun ottamatta kerää oliiveja käsin, vaan ne kerätään suoraan puusta sellaisten koneiden avulla, joilla taataan käsin suoritettavaa keruuta vastaava laatu huomattavasti alhaisemmin kustannuksin.

Poistetaan velvoite, jonka mukaan oliivit on puristettava eri osa-alueilla, mutta säilytetään vaatimus siitä, että ne on puristettava tuotantoeritelmässä määritellyn alueen sisäpuolella. Uudet voimassa olevat säännöt, joilla säännellään jalostustoimia ja teknologioita innovaatioita, ovat johtaneet puristamojen lukumäärän vähentymiseen ja tarpeeseen poistaa rajoitus, joka edellyttää oliivien puristamista eri osa-alueilla. SAN-nimikkeellä "Dauno" varustetun oliiviöljyn tuotantoon tarkoitettujen oliivien puristamis-mahdollisuus on näin ollen laajennettu koko Foggian maakunnan alueelle.

### 3.3 Merkinnät:

Otetaan käyttöön velvollisuus ilmoittaa merkinnöissä sekä oliivien tuotantovuosi että pakkauserä. Yrityksen ja mautilojen nimet ja niiden alueellinen sijainti voidaan ilmoittaa vain, jos tuote on saatu yksinomaan yritykseen kuuluvista oliivitarhoista kerätyistä oliiveista. Haetut muutokset vastaavat tarpeeseen parantaa kuluttajille annettavia tietoja.

### 3.4 Kansalliset vaatimukset:

Poistetaan velvollisuudet, joista säädetään 15 päivänä helmikuuta 1992 annetussa laissa nro 169 ("Disciplina per il riconoscimento della denominazione di origine controllata degli oli di oliva vergini ed extravergini") ja ministeriön asetuksessa nro 573/93.

#### YHTEENVETO

#### NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

#### "DAUNO"

EY-N:o: IT-PDO-0117-1517-31.07.2003

SAN ( X ) SMM ( )

Tässä yhteenvedossa esitetään eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

#### 1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali  
Osoite: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
P. +39 0646655104  
F. +39 0646655306  
Sähköposti: sacco7@politicheagricole.gov.it

#### 2. Ryhmittymä:

Nimi: «Daunia Verde» — Consorzio di tutela della denominazione di origine protetta olio extravergine di oliva «Dauno»  
Osoite: Via Dante 27  
71100 Foggia FG  
ITALIA  
P. +39 0881707742  
F. +39 0881707742  
Sähköposti: dauniaverde@tin.it  
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja ( X ) Muu ( )

### 3. Tuotelaji:

Luokka 1.5: Rasvat (voi, margariini, öljyt jne.)

### 4. Eritelmä:

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista edellytyksistä)

#### 4.1 Nimi:

”Dauno”

#### 4.2 Kuvaus:

Ekstra-neitsytoliiviöljyllä ”Dauno” on kulutukseen saatettaessa oltava seuraavat kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet:

- enimmäishappamuus 0,6 %,
- peroksidiluku  $\leq 12$  mEq O<sub>2</sub>/kg,
- polifenolin kokonaispitoisuus  $\geq 100$  ppm,
- vihreästä keltaiseen vaihteleva väri,
- hedelmäinen tuoksu,
- hedelmäinen maku, mahdollisesti lievästi pistäviä ja karvaita vivahteita.

Edellä mainitut arvot vaihtelevat kunkin hyväksytyin maantieteellisen maininnan osalta, mutta aina hyvin tiukoissa rajoissa.

Muut kemiallis-fysikaaliset muuttujat ovat voimassa olevien EU:n sääntöjen mukaiset.

#### 4.3 Maantieteellinen alue:

Dauno-oliiviöljyn tuotantoalue sijaitsee Foggian maakunnassa.

#### 4.4 Alkuperätodisteet:

Alan toimijoiden (oliivinviljelijät, puristajat ja pakkaajat) on omassa tuotantoprosessin vaiheessaan tehtävä tarkastuksia tuotteen jäljitettävyyden varmistamiseksi. Erityisesti oliivinviljelijän on oliiveja puristamoon toimittaessaan varmistettava, että viljelyä, tuotosta ja keruuajankohtia koskevia määräyksiä on noudatettu, ja todistettava kuljetusasiakirjojen tai vastaavien asiakirjojen avulla, että oliivit on toimitettu kyseisen SAN-tuotteen osalta hyväksytyihin puristamoihin. Oliivit vastaanottavan puristajan on varmistettava tuotteen lähtöpaikka, oliivien asianmukaiset tunnisteet, keruuajankohtien noudattaminen, kuljetusasiakirjoissa ja vastaavissa asiakirjoissa annettujen tietojen vaatimustenmukaisuus, täydellisyys ja johdonmukaisuus, ja varastoitava oliivit alueille, jotka on määritelty tätä tarkoitusta varten sen mukaan, miltä osa-alueelta oliivit ovat lähtöisin. Oliivien puristamisen aikana puristaja kirjaa ylös puristamiseen liittyvät tiedot, jotka mahdollistavat öljyerän jäljittämisen puristettujen oliivierien perusteella. Saatu öljy on tunnistettava ja erotettava asianmukaisesti eritelmässä säädettyjen osa-alueiden ja lajikkeiden perusteella. Öljy varastoidaan sen jälkeen erityisiin tankkeihin, joihin tehdään merkintä, josta käy ilmi, että kyseessä on tietystä lajikkeesta saatu SAN-nimityksellä ”Dauno” varustettu oliiviöljy, johon liittyy maantieteellinen maininta. Puristaja kirjaa kaikki puristuspäivään, oliivilajikkeisiin, maantieteelliseen mainintaan, öljytuotokseen jne. liittyvät tiedot erityiseen asiakirjaan ja säilyttää ne huolellisesti. Pakkaaja varmistaa öljyä vastaanottaessaan, että SAN-merkintään ”Dauno” soveltuva öljyerä on saatu kyseisen SAN-merkinnän osalta hyväksytyjen oliivinviljelijöiden toimittamista oliiveista, jotka on puristettu kyseisen SAN-merkinnän osalta hyväksytyissä puristamoissa, ja että öljyerän mukana ovat jäljitettävyyttä koskevat asiakirjat (kuljetusasiakirjat sekä merkinnät öljyerien varastoinnista ja siirrosta), ja kirjaa ylös pakkaamiseen liittyvät tiedot, joilla varmistetaan öljyerän jäljitettävyyttä.

#### 4.5 Tuotantomenetelmä:

Ekstra-neitsytoliiviöljy "Dauno" tuotetaan terveistä, 30 päivään tammikuuta mennessä kerätyistä oliiveista. Tuotantoon käytettyjen tarhojen oliivituotos hehtaaria kohti saa olla enintään 10 000 kilogrammaa ja öljytuotos enintään 25 prosenttia. Öljyn puristamisessa ovat sallittuja ainoastaan mekaaniset ja fysikaaliset prosessit, joilla tuotettu öljy kuvastaa mahdollisimman uskollisesti hedelmän alkuperäisiä erityispiirteitä.

#### 4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Foggian maakunnassa harjoitettavalla oliivinviljelyllä on hyvin vanhat perinteet. Tästä todistavat etenkin Rooman ajalta peräisin olevien trapetum-tyyppisten myllynkivien osat, joita säilytetään Santa Maria di Pulsanon luostarialueella Monte S. Angelossa (Gargano), Manfredonian lahdelta laskeutuvassa laaksossa, joka tunnetaan nimellä Valle del Campanile. 1700-luvulla säädettiin Monte S. Angelossa laaditulla paavin bullalla laki, joka koski oliiviöljyn varastointia ja kauppaa. Oliivinviljely on vuosisatojen saatossa lisääntynyt ja kehittynyt tällä alueella merkittävästi ja ollut jopa perustavanlaatuisen osa alueen talouselämää.

Daunia on vanha maantieteellinen nimi, joka tarkoitti Foggian maakunnan aluetta. "Daunit" olivat kyseisen alueen muinaisia asukkaita. Oliivinviljely on yksi alueen tärkeimmistä tuotannonaloista. Garganosta alkanut oliivinviljely laajeni pikkuhiljaa myös muille maakunnan alueille. Laajentuminen oli suurinta 1600-luvulla, jolloin oliivinviljelyä harjoitettiin jo tuhansilla hehtaareilla, joista kaikki olivat erityisviljelyssä. Oliiviöljyllä käytiin hyvin vilkasta kauppaa, erityisesti meriteitse. Oliivinviljely laajeni 1700-luvun lopulla ja 1800-luvulla nopeasti Daunian eri alueille. Oliivinviljelyn leviäminen Foggian maakunnassa on maaston pinnanmuodostuksen vuoksi johtanut siihen, että sinne on muodostunut maantieteellisiä tuotantoyksiköitä, joilla on yhteisestä tuotantomatriisista huolimatta omia, laadulliseen imagoon liittyviä erityispiirteitä, jotka johtuvat joko Dauno-oliiviöljyn koostumukseen kuuluvien lajikkeiden erilaisista prosenttiosuuksista tai eritelmässä mainittuja neljää maantieteellistä lisämerkintää vastaavien neljän viljelyalueen korkeussuhteista. Kyseiset lisämerkinnät ovat "Dauno Alto Tavoliere", "Dauno Basso Tavoliere", "Dauno Gargano", ja "Dauno Sub-Appennino". Kyseisten merkintöjen lisäämisellä pääasialliseen nimitykseen pyritään etenkin täsmentämään nimitystä ja säilyttämään Dauno-oliiviöljyn tuotannon alkuperään liittyvässä maantieteellisessä mielikuvassa Foggian maakunnan eri tuotantoalueet, joille on vuosien kuluessa kertynyt matkailun kannalta erittäin houkuttelevaa maise-mallista arvoa.

#### 4.7 Valvontaelin:

Nimi: Camera di Commercio Industria, Agricoltura e Artigianato di Foggia  
Osoite: Via Dante 27  
71100 Foggia FG  
ITALIA  
P. +39 0881797279  
F. +39 0881726046  
Sähköposti: eufrasia.spagnoli@fg.camcom.it

#### 4.8 Merkinnät:

Kaikki maantieteelliset maininnat on merkittävä päällyysmerkintöihin pienemmällä kirjaskoolla kuin suojattu alkuperänimitys "Dauno", johon liitetään yksi seuraavista maantieteellisistä lisämerkinnöistä: "Alto Tavoliere", "Basso Tavoliere", "Gargano", "Sub Appennino".

Yritysten tai tilojen nimien ja niiden maantieteellisen sijainnin käyttö sekä viittaukset pakkaamiseen oliivialan yrityksissä sallitaan ainoastaan siinä tapauksessa, että tuote on peräisin yksinomaan kyseisille yrityksille kuuluvista oliivitarhoista kerätyistä oliiveista, ja ne on merkittävä päällyysmerkintöihin kirjaskoolla, joka on vähintään puolet pienempi kuin kirjaskoko, jota käytetään suojatun alkuperänimityksen merkitsemiseen.

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen**

(2011/C 129/11)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 <sup>(1)</sup> 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006**

**”FASOLA WRZAWSKA”**

**EY-N:o: PL-PDO-0005-0645-24.09.2007**

**SMM ( ) SAN ( X )**

**1. Nimi:**

”Fasola wrzawska”

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Puola

**3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**

**3.1 Tuotetyyppi:**

Luokka 1.6. Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

**3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:**

Nimikkeellä ”fasola wrzawska” saa myydä ainoastaan ruusupavun (*Phaseolus multiflorus*) kuivattuja siemeniä.

Fyysiset ominaisuudet:

1 000 siementä painaa 2 100–2 900 g viljelymaan laadusta ja kasvukauden sääolosuhteista riippuen.

Pavunsiemenet ovat sivuilta litteitä ja munuaisen muotoisia, puhtaita, kokonaisia, kypsiä ja hyvin muodostuneita. Papujen kosteusprosentti saa olla enintään 18, eivätkä ne saa olla kuivettuneita eikä niissä saa olla hyönteisten tekemiä reikiä eikä minkäänlaisia merkkejä pilaantumisesta tai lämpötilan aiheuttamasta kasvusta. Siementen kuori on kiiltävä ja väriltään yhtenäisen valkoinen.

Papuihin ennen pakkaamista sovellettavat vähimmäisvaatimukset:

— rikkoutuneita papuja (siemenen puolikkaita) enintään 0,1 %,

— kuivettuneita papuja enintään 0,3 %,

— vierasaineita enintään 0,05 % (multaa enintään 0,02 %),

— pilaantuneita ja homehtuneita papuja enintään 0,2 %,

— epätasaisen värisiä papuja enintään 0,6 %. Papuja, jotka eivät täytä kaikkia vaatimuksia, saa kuitenkin olla yhteensä enintään 1,25 prosenttia kokonaispainosta.

<sup>(1)</sup> EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

—

3.4 Rehut (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Kaikkien "fasola wrzawska" -papujen tuotantovaiheiden tulee tapahtua 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Viljelyssä käytetään ainoastaan "fasola wrzawska" -papujen viljelyalueelta saatuja ruusupavun (*Phaseolus multiflorus*) siemeniä.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:

—

3.7 Merkintöjä koskevat erityissäännöt:

—

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajausta:

"Fasola wrzawska" -papuja viljellään Ala-Karpatian voivodikunnan alueella seuraavilla paikkakunnilla:

— Wrzawy, Gorzyce, Motycze Poduchowne, Trześń, Zalesie Gorzyckie (Gorzycen kunta, Tarnobrzegin piirikunta),

— Skowierzyn, Zaleszany, Majdan Zbydniowski, Motycze Szlacheckie (Zaleszany kunta),

— Dąbrówka Pniowska, Pniów, Nowiny, Witkowice, Chwałowice, Antoniów, Orzechów (Radomyśl nad Sanemin kunta);

näistä Zaleszany ja Radomyśl nad Sanemin kunnat sijaitsevat Stalowowolskin piirikunnan alueella.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

5.1.1 Luontoon liittyvät tekijät

Papujen viljelyalue sijaitsee Tarnobrzegin tasangolla ja Sanjoen alajuoksua reunustavassa laaksossa. Koillisessa alue rajoittuu Veikseliin, johon alueen halki virtaava Sanjoki yhtyy Wrzawyn lähellä. Alue muodostaa Sandomierzin altaan pohjoisosan.

Sandomierzin altaassa vallitsee alangoille tyypillinen ilmasto, jolle ovat ominaisia pitkät helteiset kesät, leudot talvet ja suhteellisen alhainen sademäärä. Vuoden keskimääräinen sademäärä on noin 600 mm (vuosina 1985–1996 se oli 523–628 mm), mistä yli 230 mm saadaan kasvukaudella.

Vuoden keskilämpötila on 7,7–8,0 °C. Vuoden lämpimin kuukausi on heinäkuu, jolloin päivälämpötila on keskimäärin + 18 °C. Kylmin kuukausi on tammikuu, jolloin keskimääräinen lämpötila on – 4 °C.

Päivät ovat tällä alueella enimmäkseen erittäin lämpimiä ja aurinkoisia tai vain hieman pilvisiä taikka erittäin lämpimiä ja poutaisia. Suhteellisen yleisiä ovat myös kohtalaisen lämpimät ja aurinkoiset päivät. Alueelle on tyypillistä myös pitkä pakkaseton kausi.

Kahden suuren joen, Veikselin ja Sanin, läheisyys vaikuttaa merkittävästi niiden välisellä alueella vallitsevaan erityiseen mikroilmastoon. Tämä näkyy siinä, että kasvukausi (jolloin vuorokauden keskilämpötila on vähintään 5 °C) kestää täällä lähes 220 vuorokautta, eli se on 25 vuorokautta pidempi kuin naapurialueilla. Sandomierzin allasta reunustavat Vähä-Puolan ylänkö, Roztoczen kukkulat ja Karpaattien alarinteet. Tällainen pinnanmuodostus rajoittaa voimakkaiden tuulten esiintymistä koko alueella.

Edellä 4 kohdassa kuvattu alue sijaitsee ympäristöä alempana, minkä vuoksi se on suojassa voimakkaiden tuulten haittavaikutuksilta. Alueen maaperä muodostuu ennen muuta lietemaista, jotka ovat syntyneet tulvasedimenttien kerrostuessa, kun alueen joet Veiksel ja San sekä pienemmät joet, mm. Łęg, Trześniówka ja Osa, aiemmin tulvivat usein. Kyseessä on yksi hedelmällisimmistä maalajeista, joita esiintyy pääasiallisesti jokilaaksoissa: Veikselin lietemaat luokitellaan pääasiallisesti erittäin hyvään tai hyvään vehnän ja punajuuren viljelymaahan sekä hyvään vehnän viljelymaahan ja erittäin hyvään ja hyvään rukiin viljelymaahan.

Kyseiselle alueelle on tyypillistä myös se, että keväisin ja syksyisin on usein sumuista. Tämä lieventää tehokkaasti päivä- ja yölämpötilojen välisiä suuria vaihteluja. Veikselin ja Sanin läheisyyden ansiosta alueella ei ole pulaa pintavedestä.

### 5.1.2 Inhimilliset tekijät

Alueen maataloustuottajat ovat vuosien mittaan hioneet papujen viljelyä yhä kehittyneempään suuntaan. Samalla he ovat pyrkineet pitäytymään työmenetelmiin, jotka eivät järkytä ympäristön luonnonmukaista tasapainoa. Paikallisten maataloustuottajien osaaminen liittyy erityisesti papujen viljelymenetelmiin ja siinä sovellettaviin periaatteisiin, tukikeppien valintaan ja valmisteluun, oikean kylvöajankohdan valintaan, pavunvarsien sitomiseen tukikeppihin sekä sen arviointiin, milloin on sopiva aika leikata pavunvarret ja puida pavut. Paikallisten tuottajien osaamisesta kertoo myös niiden ”fasola wrzawska” -papujen tuotantoon liittyvien työvaiheiden lukumäärä, jotka on suoritettava käsin: tukikeppien valmistelu, papujen kylväminen, kasvien mullitus (rikkaruohojen poistaminen ja maan muokkaaminen), varsien sitominen tukikeppihin sekä papujen kerääminen ja lajittelu.

Jokainen ”fasola wrzawska” -papujen tuotantovaihe perustuu alueen tuottajien perinteiseen osaamiseen, ja valtaosa töistä tehdään käsin. Siksi paikallisten tuottajien osaamisella on tuotannossa ratkaiseva merkitys. Ennen viljelyn aloittamista on lajiteltava ja valmisteltava tukikepit, joihin kasvit sidotaan.

Tukikepit on pystytettävä pellolle sopivalle etäisyydelle toisistaan, jotta pavut voivat kasvaa ja kehittyä kunnolla.

Pavut voidaan tukea monin eri tavoin, esimerkiksi pystysuoriin tukikeppihin tai keppien väliin viritetystä rautalangasta riippuviin tukilankoihin tai rautalankojen varassa oleviin tukikeppihin. ”Fasola wrzawska” -pavut kuivataan ulkoilmassa ja kerätään sitä mukaa kuin palot kypsyvät. Kuivatut palot puidaan ja lajitellaan käsin. Pavut on säilytettävä puhtaassa ja kuivassa, hyvin ilmastoidussa tilassa, jossa ei ole tuholaisia eikä vieraita hajuja. Papuja ei saa säilyttää ilmatiiviissä säkeissä.

### 5.2 Tuotteen erityisyys:

”Fasola wrzawska” -pavuilla on seuraavat erityisominaisuudet:

- siementen suuri koko – ”fasola wrzawska” -papujen siemenet ovat suuremmat kuin muilla ruusupavuilla (*Phaseolus multiflorus*): 1 000 siementä painaa 2 100–2 900 g viljelymaan laadusta ja kasvukauden sääolosuhteista riippuen, mikä tarkoittaa, että ”fasola wrzawska” -papujen siemenet painavat 40–90 prosenttia enemmän kuin muiden ruusupapujen siemenet,
- pavut imevät vettä 20 prosenttia enemmän kuin 4 kohdassa yksilöidyn maantieteellisen alueen ulkopuolella kasvaneet pavut,
- siemenen kuoren paksuus – ”fasola wrzawska” -papujen kuoren tilavuus ja paino on noin 20 prosenttia pienempi kuin muilla saman lajin pavuilla, jotka ovat kasvaneet yksilöidyn maantieteellisen alueen ulkopuolella,
- makea maku, joka on todettu myös aistinvaraisessa laboratoriotestissä,

- pavuille ominainen luonnollinen tuoksu, ei homeen tai käymisen hajua eikä muitakaan vieraita hajuja,
  - rakenne ja koostumus – hienojakoinen, suussasulava, ei jauhoista jälkimakua,
  - keittoaika on keskimäärin 10 minuuttia lyhyempi kuin 4 kohdassa yksilöidyn maantieteellisen alueen ulkopuolella viljellyillä ruusupavuilla.
- 5.3 *Syy-seuraus-suhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):*

”Fasola wrzawska” -papujen tuotanto edellyttää sekä luonnollisten (ilmaston ja maaperän) että inhimillisten tekijöiden (paikallisten tuottajien osaamisen) yhteisvaikutusta. Vain nämä tekijät yhdistämällä saadaan aikaan tuotteen erityinen laatu.

”Fasola wrzawska” -papujen viljelyalueen erityisominaisuuksia ovat korkealaatuiset lietemaat, säännelty vesiolosuhteet ja kahden suuren joen, Veikselin ja Sanin, muodostama mikroilmasto. Edellä mainitut maantieteellisen alueen ominaisuudet sekä paikallisten tuottajien osaaminen, joka perustuu kasvien oikeanlaiseen tukemiseen sekä kylvörievien ja kasvien väliseen oikeaan etäisyyteen, takaavat yhdessä olosuhteet, joissa ”fasola wrzawska” -pavut voivat kasvaa mahdollisimman hyvin, niin että saadaan korkealuokkaisia siemeniä, jotka ovat merkittävästi suurempia kuin samaan lajiin kuuluvien, mutta 4 kohdassa yksilöidyn maantieteellisen alueen ulkopuolella kasvaneiden kasvien siemenet. Alue on ympäröiviä alueita lämpimämpi, ja pakkaseton kausi on pidempi, minkä vuoksi myös kasvukausi on pidempi. Koska alue on alavaa, se on ympäröivien korkeampien seutujen ansiosta suojassa voimakkailta tuuilta, mikä on pavunvarsien kehityksen kannalta tärkeää, koska ne vahingoittuvat tuulella helposti. Kun nämä tekijät yhdistetään paikallisten tuottajien osaamiseen, jota ilmentää siementen kerääminen käsin sitä mukaa kuin ne kypsyvät ja kuivuvat ulkoilmassa, saadaan ohutkuorisia siemeniä, joilla on oikeanlainen rakenne ja koostumus.

Maantieteelliset tekijät ja paikallisten tuottajien osaaminen vaikuttavat yhdessä myös ”fasola wrzawska” -papujen kulinaarisiin erityisominaisuuksiin, jotka ovat erittäin arvostettuja. Pitkä ja enimmäkseen aurinkoinen kasvukausi luo edellytykset monien hiilihydraattien synteetille. Tämä seikka yhdessä sen inhimillisen osaamisen kanssa, jonka ansiosta pavut kerätään siementen kehityksen kannalta oikeaan aikaan, varmistaa, että papujen hiilihydraattipitoisuus on ihanteellinen. Sen ansiosta ”fasola wrzawska” -pavuilla on niille ominainen makea maku. Kuivaaminen tietynlaisissa olosuhteissa sekä säilytyspaikan ja -olosuhteiden oikea valinta takaavat ”fasola wrzawska” -papujen erityisen tuoksun. Käsin tehtävä puinti ja lajittelu puolestaan takaavat, että papujen laatua koskevat vaatimukset täyttyvät.

Luonnonmukainen kuivatusmenetelmä pitää papujen kosteuden alhaisena, ja se myös estää soluseinämien sortumisen, niin että niiden välinen etäisyys pienenee tasaisesti, toisin kuin keinotekoisesti nopeutetun kuivattamisen yhteydessä. Näiden menetelmien ansiosta pavut pystyvät imemään runsaasti vettä, niiden rakenne ja koostumus pysyvät hienojakoisina ja niiden keittoaika on lyhyempi kuin 4 kohdassa yksilöidyn maantieteellisen alueen ulkopuolella kasvatettujen ruusupavun siementen.

#### **Eritelmän julkaisuviite:**

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

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



**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen**

(2011/C 129/12)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006<sup>(1)</sup> 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006**

**”RHEINISCHES APFELKRAUT”**

**EY-N:o: DE-PGI-0005-0716-02.09.2008**

**SMM ( X ) SAN ( )**

**1. Nimi:**

”Rheinisches Apfelkraut”

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Saksa

**3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**

**3.1 Tuotelaji:**

Luokka 1.6 – Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

**3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:**

Tuoreina korjatuista tiivistetyistä omenoista ja päärynöistä saatu siirappi.

Valmistukseen käytetään ainoastaan kokonaisia omenoita ja päärynöitä. Jalostukseen valitaan ainoastaan vahingoittumattomat ja täysin kypsät hedelmät. Jos valmistus tapahtuu sadonkorjuuajana, toisin sanoen loppukesästä marraskuun puoliväliin, käytetään tuoreita hedelmiä. Jos valmistus tapahtuu keväällä, käytetään niin ikään yksinomaan kokonaisia hedelmiä; puolivalmisteita ei käytetä. Tällöin hedelmät ovat peräisin kylmävarastoista. Kilon valmistusta tuotetta käytetään vähintään 2,7 kg raaka-ainetta (hedelmää), josta vähintään 2,1 kg on omenaa. Toisin kuin hillot, Apfelkraut valmistetaan ainoastaan hedelmämehestä, ilman muita kasvinosia. Vastaanotetut hedelmät tarkastetaan silmämääräisesti sen toteamiseksi, että ne ovat terveitä eikä niissä ole mätää tai tuholaisten aiheuttamia vaurioita.

Ennen jalostamista raaka-aine pestään vedessä. Sen jälkeen kokonaiset omenat ja päärynät keitetään varovaisesti ja ilman painetta, mäski puristetaan ja mehu suodatetaan.

Höyrystimessä vesi erotetaan siivilöidystä mehusta varovaisesti tyhjiössä. Puolivalmiin tuotteen kuiva-ainepitoisuus on vähintään 58–62 Brix-astetta. Tämän vaiheen ja tarvittaessa enintään 10 celsiusasteen lämpötilassa suurissa säiliöissä tapahtuvan välituotteen varastoimisen jälkeen voidaan lisätä sokeria ja pektiiniä valmistajan omien perinteisten ohjeiden mukaisesti.

Lopputarkastuksessa mitataan tuotteen kuiva-ainepitoisuus. Tuote voidaan pullottaa suoraan kuumana ja saattaa markkinoille.

Eri sokereita on sallittua lisätä enintään 400 g 1 000 g:aa valmistusta kohden, mutta Apfelkraut voidaan valmistaa myös yksinomaan omenoista ilman lisättyä sokeria.

Ulkonäkö: tummanruskea, hyytelömäinen

Maku: makean hapahko omenan maku

<sup>(1)</sup> EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Tuoksu: makea

Lopullinen sokeripitoisuus (sallittu poikkeama  $\pm 3$  %):

Sakkaroosia 9 %

Glukoosia 21 %

Fruktoosia 28 %

Brix-aste (valmiissa tuotteessa): 65–68

pH: 3,1–3,7

Vesipitoisuus: 35 % ( $\pm 3$  %)

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):*

—

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):*

—

3.5 *Eryiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:*

Koko tuotantoprosessi tapahtuu yksilöidyllä maantieteellisellä alueella, ja jalostukseen käytetään ainoastaan kokonaisia, terveitä, täysin kypsiä, tuoreita tai kylmävarastosta tuotuja omenoita ja päärynöitä.

3.6 *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt:*

—

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka raja:**

Rheinlandin alue Nordrhein-Westfalenin osavaltiossa käsittää Kölnin hallintoalueen sekä seuraavat Düsseldorfin hallintoalueen osat: Kreis Mettmann, Stadt Düsseldorf, Rhein-Kreis Neuss, Stadt Mönchengladbach, Kreis Viersen, Stadt Krefeld, Kreis Kleve ja Kreis Wesel. Rheinland-Pfalzin osavaltiossa se käsittää seuraavat piirikunnat: Landkreis Ahrweiler ja Landkreis Mayen-Koblenz.

5. **Yhteys maantieteelliseen alkuperään:**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys:*

Rheinisches Apfelkraut on Rheinlandin alueen perinteinen tuote. Rheinlandissa yhdistyvät kaikki hedelmäpuiden kasvuedellytykset, ja alueesta on vuosisatojen kuluessa kehittynyt merkittävä hedelmänviljelyalue. Vielä nykyäänkin siellä on runsaasti hedelmätarhoja ja suuri valikoima omenalajikkeita. Ilmasto-olosuhteet ovat suotuisat sellaisten lajikkeiden viljelylle, joiden happojen ja luonnollisten pektiinien välinen suhde on ihanteellinen hyvin levittyvän tuotteen valmistukselle.

Apfelkraut-siirappia on perinteisesti keitetty pudonneiden hedelmien säilömiseksi. Käytännöllisesti katsoen kaikissa Rheinlandin maalaistaloissa käytettiin menneinä vuosisatoina omaa itse tuotettua makean aromaattista Apfelkraut-siirappia elintarvikkeiden makeuttamiseksi talven aikana. Perinteinen valmistustapa eli varovainen keittäminen ilman painetta ja erityinen taito valita ihanteellisen pektiini-happotasapainon edellyttämä oikeanlainen sekoitus eri omenalajikkeita ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle. Rheinlandin ilmasto ja muut luonnolliset tekijät ovat erityisen suotuisat Apfelkraut-siirapin tuotannolle. Näiden suotuisien tekijöiden ja perinteen ansiosta paikallisen väestön keskuudessa on myös kehittynyt aivan erityinen kokemus tuotteen valmistuksesta. Sitä käytetään ensisijaisesti makeana levitteenä leivän päällä, leivonnaisissa ja eri ruokalajeissa (esimerkiksi tyyppillisessä *Rheinischer Sauerbraten* -paistissa) sekä alueen perinteisten *Reibekuchen*-perunakakkujen (paikallisella murteella *Rievkooche*) lisäkkeenä.

## 5.2 Tuotteen erityisyys:

Rheinisches Apfelkraut -siirappi tuotetaan edelleen perinteisellä tavalla valitsemalla huolellisesti eri omenalajikkeet ja niiden sekoitussuhteet ja keittämällä omenat varovaisesti ilman painetta. Nämä menetelmät ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle. Valmistus tapahtuu täsmällisten, kokemuksen myötä vakiintuneiden ohjeiden mukaan. Tämä takaa tuotteen erinomaisen ladun, joka ilmenee tasapainoisena makuna ja ihanteellisena levittyvyytenä.

Rheinlandissa tuotetun Apfelkraut-siirapin erityinen maine perustuu alueen vuosisataiseen hedelmänviljelyyn ja sukupolvien ajan käytettyyn valmistusmenetelmään. Tuote tunnetaan erityisen hyvin Rheinlandin alueella, mutta myös sen rajojen ulkopuolella. Osoituksena tästä ovat asiantuntijoiden lausunnot sekä viittaukset tuotteeseen ruokalistoilla, ruoanvalmistusohjeissa ja verkkokaupan tuotevalikoimassa. Tuotteella on vakiintunut asema Rheinlandin keittiössä sekä levitteenä että leivonnaisten ja ruokalajien ainesosana. Rheinisches Apfelkraut -siirapin käytöllä on pitkät perinteet, ja se on edelleen juurtunut syvälle gastronomiaan ja kuluttajien tietoisuuteen. Se kuuluu esimerkiksi *Rheinischer Sauerbraten* -paistin ainesosiin.

Valmistukseen käytetään ainoastaan kokonaisia omenoita ja päärynöitä. Jalostukseen valitaan ainoastaan terveet, täysin kypsät hedelmät. Jos valmistus tapahtuu sadonkorjuuaikaa, toisin sanoen loppukeksästä marraskuun puoliväliin, käytetään tuoreita hedelmiä. Jos valmistus tapahtuu keväällä, käytetään niin ikään yksinomaan kokonaisia hedelmiä; puolivalmisteita ei käytetä. Tällöin hedelmät ovat peräisin kylmävarastoista.

## 5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen määrätty laatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Tuotteen ja sen tuotantoalueen välinen erityinen yhteys ilmenee Rheinisches Apfelkraut -siirapin nauttimassa arvostuksessa. Vuosisatainen hedelmänviljelyperinne ja sukupolvien ajan käytetty valmistusmenetelmä takaavat Rheinlandin alueella tuotetun Apfelkraut-siirapin erityisen maineen. Tuote tunnetaan hyvin erityisesti Rheinlandin alueella, mutta myös sen rajojen ulkopuolella.

## Eritelmän julkaisutiedot:

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

Markenblatt 4, 25 päivänä tammikuuta 2008, osa 7a-aa, s. 26195.

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/86>

---

## OIKAISUJA

**Oikaistaan tiedot, jotka jäsenvaltiot ovat toimittaneet tiettyjen tukimuotojen toteamisesta yhteismarkkinoille soveltuviksi perustamissopimuksen 87 ja 88 artiklan mukaisesti annetun komission asetuksen (EY) N:o 800/2008 (yleinen ryhmäpoikkeusasetus)**

*(Euroopan unionin virallinen lehti C 78, 11. maaliskuuta 2011)*

(2011/C 129/13)

Sivulla 38, valtion tuessa numero SA.32308 (11/X):

Korvataan: ”Internet-linkki tukitoimenpiteen koko tekstiin:

[http://www.bundesfinanzministerium.de/nrnn\\_53848/DE/BMFStartseite/Aktuelles/AktuelleGesetze/GesetzeVerordnungen/003a,property=publicationFile.pdf](http://www.bundesfinanzministerium.de/nrnn_53848/DE/BMFStartseite/Aktuelles/AktuelleGesetze/GesetzeVerordnungen/003a,property=publicationFile.pdf)”

seuraavasti: ”Internetlinkki tukitoimenpiteen koko tekstiin:

[http://www.juris.de/jportal/docs/news\\_anlage/jpk/fub/mat/bgbl110s1885.pdf](http://www.juris.de/jportal/docs/news_anlage/jpk/fub/mat/bgbl110s1885.pdf)

ja

[http://www.bundesanzeiger-verlag.de/old/banz/banzinha/BAnz\\_63\\_029.htm](http://www.bundesanzeiger-verlag.de/old/banz/banzinha/BAnz_63_029.htm)”

---





2011/C 129/12	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen .....	23
---------------	--	----

---

**Oikaisuja**

2011/C 129/13	Oikaistaan tiedot, jotka jäsenvaltiot ovat toimittaneet tiettyjen tukimuotojen toteamisesta yhteismarkkinoille soveltuviksi perustamissopimuksen 87 ja 88 artiklan mukaisesti annetun komission asetuksen (EY) N:o 800/2008 (yleinen ryhmäpoikkeusasetus) (EUVL C 78, 11.3.2011) .....	26
---------------	--	----



## TILAUSHINNAT 2011 (ilman ALV:a, sisältää normaalit lähetyskulut)

Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	1 100 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, paperipainos, vuosittainen DVD	22 EU:n virallista kieltä	1 200 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L-sarja, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	770 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, kuukausittainen (kumulatiivinen) DVD	22 EU:n virallista kieltä	400 euroa/vuosi
Virallisen lehden täydennysosa (S-sarja), tarjouskilpailut ja julkiset hankinnat, DVD, ilmestyy kerran viikossa	Monikielinen: 23 EU:n virallista kieltä	300 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, C-sarja – kilpailut	Kilpailua koskevilla kielillä	50 euroa/vuosi

Euroopan unionin virallisilla kielillä ilmestyvästä *Euroopan unionin virallisesta lehdestä* on tilattavissa 22 eri kieliversiota. Tilaus käsittää L-sarjan (Lainsäädäntö) ja C-sarjan (Tiedonannot ja ilmoitukset).

Jokainen kieliversio tilataan erikseen.

Virallisessa lehdessä L 156 18. kesäkuuta 2005 julkaistun neuvoston asetuksen (EY) N:o 920/2005 mukaan velvollisuus laatia kaikki säädökset iirin kielellä ja julkaista ne tällä kielellä ei väliaikaisesti sido Euroopan unionin toimielimiä, joten iirin kielellä julkaistavat viralliset lehdet ovat myynnissä erikseen.

Virallisen lehden täydennysosan (S-sarja – tarjouskilpailut ja julkiset hankinnat) tilaukseen sisältyvät kaikki 23 virallista kieliversiota yhdellä monikielisellä DVD-levyllä.

*Euroopan unionin virallisen lehden* tilaajat voivat pyynnöstä saada virallisen lehden liitteitä. Tilaajille ilmoitetaan liitteiden ilmestymisestä *Euroopan unionin viralliseen lehteen* sisältyvässä kohdassa ”Huomautus lukijalle”.

## Myynti ja tilaukset

Maksulliset julkaisut, kuten *Euroopan unionin virallinen lehti*, ovat tilattavissa jälleenmyyjiltämme. Luettelo jälleenmyyjistä löytyy seuraavasta internet-osoitteesta:

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

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) on suora ja maksuton portti Euroopan unionin lainsäädäntöön. Sivustolla voi tarkastella *Euroopan unionin virallista lehteä* ja siellä ovat nähtävillä myös sopimukset, lainsäädäntö, oikeuskäytäntö ja lainsäädännön valmisteluasiakirjat.**

**Lisätietoja Euroopan unionista löytyy osoitteesta: <http://europa.eu>**

