

Euroopan unionin virallinen lehti

C 239



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

55. vuosikerta

9. elokuuta 2012

Ilmoitusnumero

Sisältö

Sivu

IV *Tiedotteet*

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2012/C 239/01

Euron kurssi 1

V *Ilmoitukset*

YHTEISEN KAUPPAPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2012/C 239/02

Ilmoitus Intiasta peräisin olevien tietynlaisten ruostumattomien terästankojen tuonnissa sovellettavia tasoitustoimenpiteitä koskevan osittaisen välivaiheen tarkastelun vireille panemisesta 2

FI

Hinta:
3 EUR

(jatkuu kääntöpuolella)

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2012/C 239/03	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	5
2012/C 239/04	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	9
2012/C 239/05	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 8 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	13

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾**8. elokuuta 2012**

(2012/C 239/01)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi
USD Yhdysvaltain dollaria	1,2336	AUD Australian dollaria	1,1704
JPY Japanin jeniä	96,68	CAD Kanadan dollaria	1,2309
DKK Tanskan kruunua	7,4438	HKD Hongkongin dollaria	9,5679
GBP Englannin punttaa	0,78880	NZD Uuden-Seelannin dollaria	1,5177
SEK Ruotsin kruunua	8,2770	SGD Singaporin dollaria	1,5375
CHF Sveitsin frangia	1,2012	KRW Etelä-Korean wonia	1 396,30
ISK Islannin kruunua		ZAR Etelä-Afrikan randia	10,1532
NOK Norjan kruunua	7,3040	CNY Kiinan juan renminbiä	7,8473
BGN Bulgarian leviä	1,9558	HRK Kroatian kunaa	7,4970
CZK Tšekin korunaa	25,173	IDR Indonesian rupiaa	11 685,79
HUF Unkarin forinttia	277,93	MYR Malesian ringgitiä	3,8272
LTL Liettuan litiä	3,4528	PHP Filippiinien pesoa	51,507
LVL Latvian latia	0,6963	RUB Venäjän ruplaa	39,2460
PLN Puolan zlotya	4,0905	THB Thaimaan bahtia	38,883
RON Romanian leuta	4,5499	BRL Brasilian realia	2,5103
TRY Turkin liiraa	2,2094	MXN Meksikon pesoa	16,3722
		INR Intian rupiaa	68,3600

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

V

(Ilmoitukset)

YHTEISEN KAUPPAPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitus Intiasta peräisin olevien tietynlaisten ruostumattomien terästankojen tuonnissa sovellettavia tasoitustoimenpiteitä koskevan osittaisen välivaiheen tarkastelun vireille panemisesta

(2012/C 239/02)

Euroopan komissio, jäljempänä 'komissio', on vastaanottanut osittaista välivaiheen tarkastelua koskevan pyynnön, joka on esitetty muista kuin Euroopan yhteisön jäsenvaltioista tapahtuvalta tuetulta tuonnilta suojautumisesta 11 päivänä kesäkuuta 2009 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 597/2009 ⁽¹⁾, jäljempänä 'perusasetus', 19 artiklan nojalla.

1. Tarkastelupyynnö

Tarkastelupyynnön esitti Viraj Profiles Vpl. Ltd., jäljempänä 'pyynnön esittäjä', joka on Intiasta, jäljempänä 'asianomainen maa', peräisin oleva vientiä harjoittava tuottaja.

Tarkastelu rajoittuu tuen tarkasteluun pyynnön esittäjän osalta.

2. Tarkastelun kohteena oleva tuote

Tarkastelun kohteena ovat Intiasta peräisin olevat ruostumattomat terästangot, joita ei ole enempää valmistettu kuin kylmänä muokattu tai kylmänä viimeistely, muut kuin poikkileikkaukseltaan ympyrän muotoiset läpimitaltaan vähintään 80 mm:n tangot, jotka luokitellaan tällä hetkellä CN-koodeihin 7222 20 21, 7222 20 29, 7222 20 31, 7222 20 39, 7222 20 81 ja 7222 20 89 (jäljempänä 'tarkasteltavana oleva tuote').

3. Voimassa oleva toimenpide

Tällä hetkellä voimassa oleva toimenpide on neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) N:o 405/2011 ⁽²⁾ käyttöön otettu lopullinen tasoitustulli.

4. Tarkastelun perusteet

Perusasetuksen 19 artiklan mukainen pyyntö perustuu pyynnön esittäjän toimittamaan alustavaan näyttöön siitä, että tuen suh-

teen olosuhteet, joiden perusteella nykyinen toimenpide otettiin käyttöön, ovat pyynnön esittäjän osalta muuttuneet ja että muutokset ovat pysyviä.

Pyynnön esittäjä väittää, että olosuhteet ovat muuttuneet viimeisen tutkimusajanjakson jälkeen ja että muutokset ovat pysyviä, koska ne liittyvät muutoksiin, joita Intian hallitus on tehnyt tarkasteltavana olevan tuotteen kahden pääraaka-aineen, ruostumattoman teräsromun ja ferronikkelin, arvotulleihin.

Pyynnön esittäjä toimitti alustavaa näyttöä siitä, että toimenpiteen soveltamisen jatkaminen sen nykytasolla ei enää ole tarpeen tasoitustoimenpiteiden alaisen tuen vaikutusten poistamiseksi. Pynnön esittäjä on toimittanut riittävästi näyttöä siitä, että sen saaman tuen määrä on laskenut huomattavasti alle siihen tällä hetkellä sovellettavan tullin. Tuen kokonaistason aleneminen johtuu pääasiassa siitä, että vientiin suuntautuneiden yksikköjen järjestelmän (Export Oriented Units Scheme) nojalla saadut etuudet ovat vähentyneet merkittävästi.

Aiemmin määritetyn tuen vaikutusten poistaminen ei tästä syystä enää vaikuttaisi edellyttävän nykytasoisin, aiemmin määritettyyn tuen tasoon perustuvan toimenpiteen soveltamista.

5. Menettely

Komissio on päättänyt neuvoa-antavaa komiteaa kuultuaan, että on olemassa riittävä näyttö osittaisen välivaiheen tarkastelun vireille panemiseksi, mistä syystä se panee perusasetuksen 19 artiklan mukaisesti tarkastelun vireille.

Tutkimuksessa selvitetään, olisiko voimassa olevien toimenpiteiden soveltamista jatkettava vai olisiko ne kumottava tai niitä muutettava pyynnön esittäjän osalta ottaen huomioon tälle myönnettävän tuen muuttunut taso, joka johtuu Intian hallituksen tekemistä muutoksista ruostumattomaan teräsromuun ja

⁽¹⁾ EUVL L 188, 18.7.2009, s. 93.

⁽²⁾ EUVL L 108, 28.4.2011, s. 3.

ferronikkeliin sovellettavaan arvotulliin sekä vientiin suuntautuneiden yksikköjen järjestelmän nojalla myönnettyjen etuuksien vähenemisestä.

5.1 Vientiä harjoittavaa tuottajaa koskeva tutkimus

Saadakseen tutkimuksensa kannalta välttämättöminä pitämänsä tiedot komissio lähettää pyynnön esittäjälle, joka on vientiä harjoittava tuottaja, sekä asianomaisen viejään viranomaisille kyselylomakkeen. Nämä tiedot ja asiaa tukeva näyttö on toimitettava komissiolle 37 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisemisesta *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*, ellei toisin mainita.

5.2 Muut kirjalliset huomautukset

Kaikkia asianomaisia osapuolia pyydetään esittämään näkökantansa, toimittamaan tietoja ja esittämään asiaa tukevaa näyttöä tässä ilmoituksessa annettujen ohjeiden mukaisesti. Nämä tiedot ja asiaa tukeva näyttö on toimitettava komissiolle 37 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisemisesta *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*, ellei toisin mainita.

5.3 Mahdollisuus tulla tutkimusta suorittavien komission yksiköiden kuulemaksi

Kaikki asianomaiset osapuolet voivat pyytää tulla tutkimusta suorittavien komission yksiköiden kuulemiksi. Kuulemista koskevat pyynnot on esitettävä kirjallisesti, ja niissä on ilmoitettava pyynnön perustelut. Tarkastelun alkuvaiheeseen liittyviä kysymyksiä koskevat kuulemispyynnot on esitettävä 15 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisemisesta *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*. Myöhemmät kuulemispyynnot on esitettävä määrääjoissa, jotka komissio vahvistaa osapuolten kanssa käymässään yhteydenpidossa.

5.4 Kirjallisia huomautuksia, kyselylomakkeiden palauttamista ja kirjeenvaihtoa koskevat ohjeet

Kaikki asianomaisten osapuolten luottamuksellisina toimittamat kirjalliset huomautukset, mukaan luettuina tässä ilmoituksessa pyydetty tiedot, kyselyvastaukset ja kirjeenvaihto, on varustettava merkinnällä "Limited" (1).

Asianomaisten osapuolten, jotka toimittavat luottamuksellisia tietoja, on toimitettava niistä perusasetuksen 29 artiklan 2 kohdan mukaisesti ei-luottamukselliset yhteenvedot, jotka varustetaan merkinnällä "For inspection by interested parties" (asianomaisten tarkasteltaviksi). Näiden yhteenvetojen on oltava riittävän yksityiskohtaiset, jotta luottamuksellisen tiedon sisällöstä olisi saatavissa riittävä käsitys. Jos asianomainen osapuoli ei liitä toimittamiinsa luottamuksellisiin tietoihin ei-luottamuksellista yhteenvetoa, jonka muoto ja laatu vastaavat vaatimuksia, kyseiset luottamukselliset tiedot voidaan jättää huomiotta.

(1) "Limited" merkinnällä varustettu asiakirja on perusasetuksen 29 artiklassa ja WTO:n tukia ja tasoitustulleja koskevan sopimuksen 12 artiklassa tarkoitettu luottamuksellinen asiakirja. Se on myös suojattu Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1049/2001 (EYVL L 145, 31.5.2001, s. 43) 4 artiklan mukaisesti.

Asianomaisten osapuolten on esitettävä kaikki huomautuksensa ja pyyntönsä sähköisessä muodossa (ei-luottamukselliset huomautukset sähköpostitse ja luottamukselliset CD-R-levyllä tai DVD-levyllä), ja niiden on ilmoitettava asianomaisen osapuolen nimi, osoite, sähköpostiosoite, puhelinnumero ja faksinumero. Kaikki palautettaviin kyselylomakkeisiin liittyvät valtakirjat, allekirjoitetut todistukset ja niiden päivitykset on kuitenkin toimitettava paperiversioina eli postitse tai henkilökohtaisesti jäljempänä mainittuun osoitteeseen. Perusasetuksen 28 artiklan 2 kohdan mukaisesti asianomaisen osapuolen, joka ei pysty toimittamaan huomautuksiaan ja pyyntöjään sähköisessä muodossa, on viipymättä ilmoitettava asiasta komissiolle. Komission kanssa käytävästä kirjeenvaihdosta on saatavilla lisätietoja kauppapolitiikan pääosaston verkkosivuilla osoitteessa <http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/trade-defence>

Komission yhteystiedot:

European Commission
Directorate-General for Trade
Directorate H
Office: N105 04/092
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Fax +32 22981767

Sähköposti: trade-ssb-subsidy@ec.europa.eu

6. Yhteistyöstä kieltäytyminen

Jos asianomainen osapuoli kieltäytyy antamasta tai ei toimita tarvittavia tietoja määräajassa tai jos se huomattavasti vaikeuttaa tutkimusta, päätelmät, jotka voivat olla myönteisiä tai kielteisiä, voidaan tehdä käytettävissä olevien tietojen perusteella perusasetuksen 28 artiklan mukaisesti.

Jos todetaan, että jokin asianomainen osapuoli on toimittanut vääriä tai harhaanjohtavia tietoja, nämä tiedot voidaan jättää huomiotta ja niiden sijasta voidaan käyttää käytettävissä olevia tietoja.

Jos asianomainen osapuoli ei toimi yhteistyössä tai toimii vain osittain yhteistyössä ja tästä johtuen päätelmät tehdään käytettävissä olevien tietojen perusteella perusasetuksen 28 artiklan mukaisesti, lopputulos voi olla kyseisen osapuolen kannalta epäedullisempi kuin siinä tapauksessa, että se olisi toiminut yhteistyössä.

7. Kuulemismenettelystä vastaava neuvonantaja

Asianomaiset osapuolet voivat ottaa yhteyttä kuulemismenettelystä vastaavaan kauppapolitiikan pääosaston neuvonantajaan. Neuvonantaja on asianomaisten osapuolten ja tutkimuksen suorittavien komission yksiköiden välinen yhteyshenkilö. Neuvonantaja tarkastelee pyyntöjä tutustua asiakirjoihin, asiakirjojen

luottamuksellisuutta koskevia kiistoja, määräaikojen pidentämispyyntöjä ja kolmansien osapuolten pyyntöjä tulla kuulluiksi. Neuvonantaja voi järjestää yksittäisen asianomaisen osapuolen kuulemisen ja toimia sovittelijana sen varmistamiseksi, että asianomaisten osapuolten puolustautumisoikeus toteutuu täysimääräisesti.

Neuvonantajan kanssa järjestettävää kuulemistä koskevat pyynnöt on esitettävä kirjallisesti, ja niissä on ilmoitettava pyynnön perustelut. Tarkastelun alkuvaiheeseen liittyviä kysymyksiä koskevat kuulemispyynnöt on esitettävä 15 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisemisesta *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*. Myöhemmät kuulemispyynnöt on esitettävä määräaajoissa, jotka komissio vahvistaa osapuolten kanssa käymässään yhteydenpidossa.

Neuvonantaja järjestää myös tilaisuuksia osapuolten väliselle kuulemiselle, jossa voidaan tuoda esille vastakkaisia näkökantoja ja esittää niihin vastaväitteitä muun muassa tukia koskevista kysymyksistä.

Asianomaiset osapuolet saavat lisätietoja sekä tarkemmat yhteystiedot kuulemismenettelystä vastaavan neuvonantajan verkkosivuilta kauppapolitiikan pääosaston verkkosivustolla http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/hearing-officer/index_en.htm

8. Tarkastelua koskevan tutkimuksen aikataulu

Tarkastelua koskeva tutkimus saatetaan päätökseen perusasetuksen 22 artiklan 1 kohdan mukaisesti 15 kuukauden kuluessa tämän ilmoituksen julkaisemisesta *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

9. Henkilötietojen käsittely

Tässä tarkastelussa kerättyjä henkilötietoja käsitellään yksilöiden suojelusta yhteisöjen toimielinten ja elinten suorittamassa henkilötietojen käsittelyssä ja näiden tietojen vapaasta liikkuvuudesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 45/2001 ⁽¹⁾ mukaisesti.

⁽¹⁾ EYVL L 8, 12.1.2001, s. 1.

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 rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2012/C 239/03)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”ORKNEY SCOTTISH ISLAND CHEDDAR”

EY-N:o: UK-PGI-0005-0908-03.11.2011

SMM (X) SAN ()

1. Nimi:

”Orkney Scottish Island Cheddar”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Yhdistynyt kuningaskunta

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

Luokka 1.3 Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

”Orkney Scottish Island Cheddar” -juustoa tuotetaan paikallisesta maidosta, joka hankitaan yksilöidyltä maantieteelliseltä alueelta. Juuston maussa on keskivahvoja happamia vivahteita. Maku on kaikkiaan varsin täyteläinen ja vivahtaa suolaiseen ja pähkinäiseen. Tuoksu on puhdas ja cheddarjuustolle luonteenomainen. Juuston rakenne on kiinteä mutta muovautuva, sileä ja reiätön. ”Orkney Scottish Island Cheddar” -juustoa kypsytetään tyypillisesti 6–18 kuukautta, jolloin saadaan aikaan erilaisia puolikypsiä, kypsiä ja ylikypsiä makuprofiileja.

Myytävät juustot luokitellaan tyypillisesti kolmeen ikäluokkaan:

— Puolikypsä juusto (6–12 kuukautta), jonka rakenne on sileä ja maku hieman suolainen.

— Kypsä juusto (12–15 kuukautta), jonka rakenne on sileä ja kiinteä ja maku hieman terävästi suolainen.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

- Ylikypsä juusto (15–18 kuukautta), jonka rakenne on kiinteä ja hieman hauras, jonka maussa on terävän suolaisia vivahteita ja jossa on kalsiumlaktaattikiteitä.

Juusto tuotetaan 20 kilogramman kimpaleina, jotka pilkotaan eri muotoisiksi ja kokoisiksi paloiksi, kun juustoa on kypsytetty kyllin kauan. Juustot valmistetaan joko luontaisen värisinä tai värjättyinä, missä tapauksessa juuston väri on kauttaaltaan kirkas ja tasainen. Värjätty juusto eroaa luontaisen värisestä siten, että siihen lisätään pastöroinnin jälkeen kasvipohjainen väriaine.

Juuston kemialliset vaatimukset ovat:

- kosteuspitoisuus 33–36 %
- rasvapitoisuus 33–36 %
- rasvapitoisuus kuivassa aineessa 50–52 %
- suolaa 1,6–2,1 %
- pH-arvo 5,1–5,4 valmistusvaiheessa.

Juuston mikrobiologiset raja-arvot ovat seuraavat:

- *Listeria monocytogenes* -bakteereja ei esiinny 25 grammassa juustoa
- Stafylokokkienterotoksiineja ei esiinny 25 grammassa juustoa
- Salmonellaa ei esiinny 25 grammassa juustoa.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Tuore pastöroitu maito, joka on tuotettu kyseisellä maantieteellisellä alueella sijaitsevilla tiloilla. Maidon on oltava tuoretta ja puhdasta, siinä on jäljellä kaikki kerma sellaisena, kuin se on lypsettyäessä, eikä siihen ole lisätty mitään lisäaineita.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

Lypsykarja ruokitaan tuoreella ruoholla ja säilörehusta johdetuilla tuotteilla. Karja on laitumella kuusi kuukautta vuodesta ja sisällä lopun vuotta. Ruokavaliota täydennetään oman tilan ohralla, turnipseilla ja paikallisesta panimosta peräisin olevalla viljalla. Karjan saamiin annoksiin sisältyy myös geenimanipuloimatonta soijaa (proteiinilisä), sokerijuurikasta (energialisä) sekä kivennäislisiä, jotka kaikki ovat peräisin kyseiseltä alueelta.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Kaikki seuraavassa luetellut "Orkney Scottish Island Cheddar" -juuston valmistukseen ja tuotantoon sisältyvät vaiheet on suoritettava yksilöidyllä alueella:

- Maidon hankinta
- Maidon pastörointi ja vakiointi
- Ainesosien valmistelu ja sekoittaminen
- Suolan lisääminen juustomassaan
- Juuston kypsytykset ja luokittelu.

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

Ei sovelleta.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Ei sovelleta.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

Orkneysaaret, Pohjois-Skotlanti.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Orkneyn juusto tehdään Orkneysaarilla paikallisesti tuotetusta maidosta perinteistä ohjetta ja valmistustapaa noudattaen. "Orkney Scottish Island Cheddar" -juuston tuotannossa yhdistetään juustomestarin ammattitaito Orkneysaarten paikallisen maidon käyttöön.

Yksilöity maantieteellinen alue on tyypillisesti matalaa kumpuilevaa viljelymaata, jonka paksu hedelmällinen ruokamulta on syntynyt viimeiset 5 000 vuotta jatkuneen maanviljelyn seurauksena. Orkneysaarten alue on tunnettu siitä, että se on neoliittisten monumenttiansa ansiosta julistettu maailmanperintökohteeksi sekä siitä, että laajoja osia saarista on luokiteltu ympäristön kannalta herkeiksi alueiksi tai tieteellisesti erityisen kiinnostaviksi alueiksi. Alueen ohitse kulkevan Golf-virran vaikutuksesta ilmasto on lauhkea, maaperässä on runsaasti jodia ja rikkiä, ja keskikesällä aurinko paistaa tällä pohjoisella leveysasteella lähes koko ajan. Näistä seikoista johtuen alueella on reheviä ja vehmaita laidunmaita lähinnä holsteinfriisiläiselle ja ayrshirelypsykarjalle. Näiden olosuhteiden ansiosta tämä maantieteellisesti yksilöity alue on erityisen sopiva korkealaatuisen maidon tuotantoon.

Juustomestari valvoo juuston tuotantoprosessia seuraamalla juustomassan happamuuden muuttumista. Kun happamuus saavuttaa halutun tason, juustomestari kaataa juustomassan astiasta, valuttaa heran pois ja työstää kuivaa juustomassaa pöydällä. Juustomassan suolaus vaatii taitoa, sillä massan koostumuksen ja happamuuden on oltava oikeanlaiset.

Suola lisätään massaan käsin menetelmällä, joka muistuttaa käsinkylvömenetelmää, jota varhaiset pien-tilalliset käyttivät Orkneysaarten pelloilla sukupolvien ajan. On hyvin tärkeää, että tämä toimenpide suoritetaan taidolla, sillä juustomassaan on levitettävä tasaisesti oikea määrä suolaa. Lisäksi juuston valmistusta valvovalla juustomestarilla on oltava tarvittava ammattitaito sen varmistamiseksi, että juuston koostumus ja happamuus säilyvät oikeanlaisina koko valmistuksen ajan. Vaaditaan monen vuoden kokemus, jotta juuston rakenne ja maku ovat oikeat. Taidolla ja kokemuksella varmistetaan, että tuotettavan juuston laatu pysyy tasaisen korkeana.

5.2 Tuotteen erityisyys:

"Orkney Scottish Island Cheddar" eroaa muista perinteisistä cheddarjuustoista ainutlaatuisen kuivasekoitustekniikan ansiosta. Tämä tuotantomenetelmä kehitettiin vuonna 1984 ja se on yhä käytössä. Sen kehittivät tiiviissä yhteistyössä tilanhoitajat, jotka pyrkivät tuottamaan cheddarjuustoa tehokkaasti lyhyessä valmistusajassa, mutta myös saamaan tuotteensa erottumaan muista perinteisistä cheddarjuustoista. Menetelmällä saatiin aikaan kiinteä, tiivis juusto, ja vakioitua maitoa käyttämällä juustolle saadaan tasalaatuinen rakenne ja täyteläinen, pehmeä maku kautta vuoden.

Kuivasekoituksessa on mukautettu perinteistä cheddarjuuston valmistusohjetta. Kun käymisastia on kumottu työpöydälle, massan ei anneta saostua sen jälkeen, kun hera on valutettu pois. Juustomassaa sekoitetaan koko ajan, kunnes siihen lisätään suola ja sen annetaan asettua. Suola olisi lisättävä noin 3 tunnin ja 20 minuutin kuluttua heran juoksuttamisesta, kun titraustulos on 0,28. Suolaus tekee juuston rakenteesta umpinaisen, ja kun se suoritetaan taitavasti käsin, suola lisätään pienempiin juustomassarakeisiin ja suola jakautuu juustoon tasaisemmin kuin perinteisessä cheddarin valmistuksessa. Juustomassan annetaan painua yhtenäiseksi torneissa, joissa cheddarille ominaiset kimpaleet muodostuvat, minkä jälkeen juusto pakataan pusseihin ja kypsytetään puisissa sälekehikoissa.

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

Orkneysaarten juustoteollisuus on peräisin satojen vuosien takaa. Pientilaviljelyn aikana tilallisten vaimot hankkivat lisätuloja myymällä käsintehtyjä juustoja, jotka jäivät yli oman tarpeen. Juustoja myös varastoitiin talon vilja-arkkuun, jotta niillä voitiin täydentää ruokavaliota pitkinä talvikuukausina.

Alkuperäinen meijeri perustettiin Kirkwalliin vuonna 1946, kun maidontuotanto kasvoi toisen maailmansodan aikana, jotta saarille sijoitetut 60 000 armeijan henkilökunnan jäsentä saatiin ruokittua. Lierion, suorakaiteen ja pyörän muotoisia kovia juustoja tehtiin perinteisissä kankaalla vuoratuissa muoteissa, kunnes maidontuotannon kasvun myötä siirryttiin nykyaikaisempaan tuotantomenetelmään ja uutta, vuonna 1958 perustettua meijeriä varten luotiin uusi cheddarjuuston valmistusohje. Vuonna 1984 keksittiin perinteistä ohjetta innovatiivisesti muunteleva ns. kuivasekoitustekniikka, joka otettiin käyttöön kokeiluvaiheen jälkeen.

"Orkney Scottish Island Cheddar" on saavuttanut mainetta ja voittanut palkintoja merkittävässä kilpailuissa. Se voitti Nantwich International Show -juustonäyttelyn ensipalkinnon Mild White -luokassa vuonna 2009, sai Royal Highland Show -näyttelyn ensipalkinnon ja Best Scottish Exhibit -maininnan vuonna 2009 ja voitti The Bath and West Shown pääpalkinnon Mild White -luokassa vuonna 2007. Juusto valittiin British Cheese Awardsin Mild White -luokan voittajaksi vuonna 2006 ja Great Yorkshire Cheese and Dairy Shown Mild White -luokan voittajaksi vuonna 2010.

"Orkney Scottish Island Cheddar" on esiintynyt myös lontoolaisen huippuhotellin Langham Hotel ruokalistalla, ja kuuluisa kokki Nick Nairn totesi vuonna 2009: "Orkney Cheddarin laatu on saarten ainutlaatuisen ilmaston ja kuivasekoitusmenetelmän ansiota. Toisin kuin jotkin cheddarlajikkeet, tämä juusto sopii erityisesti ruoanlaittoon, sillä sen tuotantomenetelmän vuoksi siitä ei irtoa yhtä paljon öljyä, kun sen sulattaa. Orkney Cheddarin avulla saa aikaan kermaisemman, maukkaamman ruoan."

Eritelmän julkaisutiedot:

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

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/orkney-scottish-island-cheddar-pgi-120320.pdf>

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

(2012/C 239/04)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”SALMERINO DEL TRENTINO”

EY-N:o: IT-PGI-0005-0964-17.02.2012

SMM (X) SAN ()

1. Nimi:

”Salmerino del Trentino”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

Luokka 1.7 – Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Suojattu maantieteellinen merkintä ”Salmerino del Trentino” myönnetään 4 kohdassa tarkoitetulla tuotantoalueella kasvatetuille lohensukuisille kaloille, jotka kuuluvat lajiin *Salvelinus alpinus* L. (nierjä). Kulutukseen saatettaessa kaloilla on oltava seuraavat ominaisuudet: harmaanvihreä tai ruskea väri, selässä ja kyljissä vaaleita, keltaisia tai vaaleanpunaisia pilkkuja ilman kehää, selkä- ja pyrstöevä harmaat, muut evät oranssinväriset, etuosastaan valkoiset. Kuntokertoimen (Condition Factor) on oltava enintään 400 gramman painoisilla kaloilla enintään 1,10 ja yli 400 gramman painoisilla kaloilla 1,20. Lihan rasvapitoisuus saa olla enintään 6 %. Liha on valkoista tai lohenpunaista, kiinteää, pehmeää, vähärasvaista ja kuivaa, miedosti kalan makuista ja hienostuneesti makean veden tuoksuista, vailla mutaista jälkimakua. Vieraat makuvivahteet on rajoitettava mahdollisimman vähiin, geosmiinipitoisuus saa olla enintään 0,9 µg/kg.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

—

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

Ravintoannosten on noudatettava aidon ja muuttumattoman vakiintuneen perinteisen käytännön vaatimuksia. Siksi rehu ei saa sisältää geneettisesti muunnettuja organismeja, ja sen on oltava asianmukaisesti varmennettua voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti.

SMM-tuotteen ”Salmerino del Trentino” lihan tyyppillisen laadun takaamiseksi seuraavat raaka-aineet ovat sallittuja:

- 1) viljat, jyvät, niistä saatavat tuotteet ja sivutuotteet, proteiinituotteet mukaan luettuina;
- 2) öljysiemenet, niistä saatavat tuotteet ja sivutuotteet, proteiinituotteet ja öljyt mukaan luettuina;
- 3) valkuaiskasvien siemenet, niistä saatavat tuotteet ja sivutuotteet, proteiinituotteet mukaan luettuina;

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

- 4) juurikasjauhot, niistä saatavat tuotteet ja sivutuotteet, proteiiniitiivisteet mukaan luettuina;
- 5) kaloista ja/tai äyriäisistä saatavat tuotteet ja sivutuotteet, öljyt mukaan luettuina;
- 6) merileväjauho ja siitä saatavat tuotteet;
- 7) muiden kuin märehitijöiden verestä saatavat tuotteet.

Ravintoannoksen koostumuksen on täytettävä kalojen ravintotarpeet kaikissa kasvatusvaiheissa. Voimassa olevassa lainsäädännössä määriteltyjen lisäaineiden käyttö rehussa sallitaan. Lohenpunainen väri on saatava aikaan käyttäen pääasiassa astaksantiinikarotenoidipigmenttiä ja/tai muita luonnollisia karotenoideja.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Eri kasvatusvaiheiden ruskuaispussivaiheen poikasista yksikesäisiksi ja täysikasvuiseksi nieriöiksi sekä teurastuksen on tapahduttava jäljempänä 4 kohdassa yksilöidyllä alueella.

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

Jalostettu tuote on saatettava myyntiin kelmulla peitetyissä polystyreenirasioissa ja/tai -laatikoissa, tyhjiöpakatuissa pusseissa tai suojakaasuun pakattuna. Nieriät pidetään kaupan tuoreina, joko kokonaisina, perattuina, fileinä tai viipaleina.

Kokonaisina ja/tai perattuina kulutukseen saatettavien yksilöiden paino on vähintään 170 grammaa.

Jos tuote saatetaan myyntiin fileinä tai viipaleina, painon on oltava vähintään 80 grammaa.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Kussakin yksittäisessä pakkauksessa on oltava selkein, lähtemättömin ja muista teksteistä selvästi erotuvvin kirjaimin maininta "Indicazione Geografica Protetta" (suojattu maantieteellinen merkintä) tai sen kirjainlyhenne "I.G.P." (SMM).

Viimeksi mainittu on käännettävä sen maan kielelle, jossa tuote pidetään kaupan.

Muiden kuin nimenomaisesti mainittujen luonnehdintojen lisääminen on kielletty.

Kussakin yksittäisessä pakkauksessa tai siihen kiinnitetyssä etiketissä on oltava näkyvästi jäljempänä kuvattu tunnus, joka voi olla myös harmaasävyinen.



Etiketissä tai kussakin yksittäisessä pakkauksessa on lisäksi oltava Euroopan unionin SMM-tunnus. Etiketissä tai vastaetiketissä on ilmoitettava tuottajan ja/tai erän numero tai tunnistekoodi.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

SMM-tuotteen "Salmerino del Trentino" tuotantoalue käsittää Trenton autonomisen maakunnan alueen kokonaisuudessaan sekä Bagolinon kunnan Brescian maakunnassa. Siihen sisältyvät näin ollen kaikki Trenton suurimmat joet niitä reunustavine laaksoineen ja sivujokineen.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Alue on syntynyt päällekkäisistä jäätikköjen ja jokien aiheuttaman eroosion muodostamista kerrostuksista. Morfologisesti se on lähinnä vuoristoista, ja sille ovat ominaisia geologiseen alustaan muodostuneet syvyydeltään vaihtelevat laaksot, jotka kulkevat kaikkien valuma-alueiden läpi. Salmerino del Trentinon tuotantoalueen ilmasto on tyypillinen Alppien alueelle. Siellä sataa usein, talvisin lumisateet ovat yleisiä, ja lämpötilat ovat viileitä myös kesällä. Nieriän tuotantoon käytettävä vesi on peräisin alueen lumikentiltä ja jäätiköiltä.

Trenton alueen lähdeveden kemiallinen koostumus sisältää eurooppalaista keskiarvoa vähemmän hivenaineita (magnesiumia, natriumia, kaliumia), minkä vuoksi se on erinomaisen suotuisaa nieriän kehittymiselle.

Vesistöt, joista Trenton kalanviljelylaitokset saavat vetensä, ovat biologiselta laadultaan erinomaisia; niiden bioottinen indeksi on yli 8, mikä vastaa laatuluokkaa I tai II.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Salmerino del Trentinon tärkeimpiä ominaisuuksia ovat hyvin pieni kuntokerroin, alhainen rasvapitoisuus ja lihan makuun liittyvät ominaisuudet. Liha on kiinteää, pehmeää, vähärasvaista ja kuivaa, miedosti kalan makuista ja hienostuneesti makean veden tuoksuista, vailla mutaista jälkimakua.

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

Salmerino del Trentinon laatu johtuu suoraan yksilöidyn alueen geomorfologisista ja ilmastollisista olosuhteista ja erityisesti viljelyyn käytetystä alueen lumikentiltä ja jäätiköiltä peräisin olevasta vedestä, jota on saatavilla erittäin runsaasti, jonka happipitoisuus on hyvin korkea, kemiallis-fysikaalis-biologinen laatu erinomainen ja keskilämpötila alhainen (marraskuusta maaliskuuhun yleensä alle 10 °C).

Jokien ja purojen vesi on kylmää ja vähäravinteista, mikä hidastaa nieriän kasvua. Vaikka tämä alentaa tuotannon määrää, se parantaa toisaalta lihan laatuominaisuuksia, kuten kiinteyttä, makua ja alhaista rasvapitoisuutta. Trenton vesien hyvä laatu estää myös kiduksien kautta hengitettynä lihaan mudan makua aiheuttavien ei-toivottujen mikrolevien ja niiden geosmiinin kaltaisten metaboliittien kehittymistä joissa ja puroissa. Hyvän vesitilanteen ja kaltevan pinnanmuodostuksen ansiosta suurin osa Trenton kalanviljelystä tapahtuu eri tasoilla sijaitseissa altaissa, jolloin veteen siirtyy happea luonnollisella tavalla ja olosuhteet säilyvät ihanteellisina nieriän kasvulle ja kehittymiselle.

Nämä tekijät yhdessä ilmasto-olosuhteiden kanssa takaavat nieriälle ominaisuudet, jotka erottavat sen tasangolla ja muilla lähialueilla sijaitsevista viljelylaitoksista kasvatetuista kaloista.

Salmerino del Trentinon viljelyä on harjoitettu jo kauan, ja se perustuu pitkiin, aikojen myötä vakiintuneisiin perinteisiin. Kasvatus altaissa alkoi 1800-luvulla, kun vuonna 1879 perustettiin Torbolen kalanviljelylaitos, jonka tavoitteena oli vesiviljelykäytännön levittäminen ja luonnollisten vesistöjen taimenkannan lisääminen poikasistutusten avulla. Ensimmäiset yksityiset kalanviljelylaitokset perustettiin vuonna 1891 Predazzo, vuonna 1902 Giustinoon ja vuonna 1926 Tioneen, ja niiden määrä lisääntyi lisääntymistään toisen maailmansodan jälkeen. Perinne vakiintui, kun vuonna 1975 perustettiin Trenton taimenenkasvattajien yhdistys (Associazione dei Trocoltori Trentini), joka on vaikuttanut merkittävästi taimenenviljelyn elpymiseen tuotantoalueella. Nimi "Salmerino del Trentino" on tullut vahvasti osaksi yleistä ja kaupallista kielenkäyttöä, mikä ilmenee selvästi kauppalaatukoista, etiketeistä ja mainoksista.

Eritelmän julkaisutiedot:

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

Italian hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 30 päivänä joulukuuta 2011 *Italian tasavallan virallisen lehden* numerossa 303 ehdotuksen SMM-nimityksen "Salmerino del Trentino" hyväksymiseksi.

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internetosoitteessa:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maatalous-, elintarvike- ja metsätalousministeriön kotisivulle (<http://www.politicheagricole.it>), valitsemalla ensin "Qualità e sicurezza" (ylhäällä oikealla) ja sen jälkeen "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden rekisteröimisestä aidoiksi perinteisiksi tuotteiksi annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 8 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2012/C 239/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 509/2006 ⁽¹⁾ 9 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

AITOA PERINTEISTÄ TUOTETTA KOSKEVA REKISTERÖINTIHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 509/2006

"MOULES DE BOUCHOT"

EY-N:o: FR-TSG-0007-0048-28.12.2006

1. Hakijaryhmän nimi ja osoite:

Nimi: Groupement des mytiliculteurs sur bouchots (GMB)
Osoite: 122 rue de Javel
75015 Paris
FRANCE

P. +33 112974844
F. —
Sähköposti: gmb@cnc-france.com

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Ranska

3. Eritelmä:

3.1 Rekisteröitävä nimi:

"Moules de bouchot"

Nimen "Moules de bouchot" rekisteröintiä haetaan ainoastaan ranskan kielellä.

Tuotteita kaupan pidettäessä on mahdollista lisätä muille Euroopan unionin virallisille kielille käännettävä maininta, jonka mukana tuote on "saatu ranskalaista perinnettä noudattaen".

3.2 Nimi on:

☐ itsessään erityinen

☒ maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonnetta ilmaiseva.

Paaluriveissä (*bouchot*) tapahtuvassa viljelyssä simpukat viljellään paaluissa, jotka on pystytetty riiveihin pystysuoraan sellaisille alueille, jotka tulevat laskuveden aikaan kokonaan tai osittain esiin.

3.3 Asetuksen (EY) N:o 509/2006 13 artiklan 2 kohdan mukainen nimen varaaminen:

☒ Rekisteröintiin liittyy nimen varaaminen

☐ Rekisteröintiin ei liity nimen varaamista.

3.4 Tuotelaji:

Luokka 1.7. Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

3.5 Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan:

Tätä eritelmaa sovelletaan ainoastaan moules de bouchot -simpukoihin eli simpukoihin, joita viljellään paaluissa pakovesivyöhykkeillä. Toukat pyydystetään luonnonympäristöstä. Muut pyynti- ja viljelymenetelmät eivät ole sallittuja.

Aito perinteinen tuote -maininnan "Moules de bouchot" saaneet simpukat ovat tuoreita, kokonaisia ja eläviä.

Moules de bouchot -simpukoita viljellään kahta lajia: *Mytilus edulis* ja *Mytilus galloprovincialis* (tai niiden hybridit).

Nämä lajit on valittu, koska ne

- menestyvät pakovesivyöhykkeellä vallitsevissa viljelyolosuhteissa, jotka määritellään tässä eritelmässä,

- soveltuvat hyvin menetelmiin ja viljelyn kestoon, joilla varmistetaan tuotteiden erityisluonne ja tasalaatuisuus.

Moules de bouchot -simpukoiden anatomiset ja aistinvaraiset ominaisuudet liittyvät sekä lajiominaisuuksiin että erityiseen tuotantotapaan.

3.5.1 Anatomiset ominaisuudet

Simpukan kuori muodostuu kahdesta sileästä ja säännöllisen muotoisesta kuorenpuolikkaasta, joiden väri vaihtelee tummanruskeasta savensiniseen ja joissa on samankeskisiä kasvurenkaita. Kuorellisen simpukan on oltava vähintään 12 millimetrin paksuinen.

Simpukoilla on kaksi erityislaatuista elintä: liikkumisen mahdollistava jalka ja byssus-rauhanen, joka erittää rihmoja alustaan tarttumista varten.

Kun paaluviljelyä harjoitetaan pakovesivyöhykkeillä ja paalut paljastuvat usein vedestä,

- simpukoiden lähentäjälihakset kasvavat vahvoiksi, sillä simpukoiden on pidettävä kuori suljetuna ollessaan poissa vedestä,

- kuori on korjuuvaiheessa kestävämpi ja kovempi, sillä se kasvaa lujaksi ulkoilman ja auringon vaikutuksesta.

Paaluviljeltyjen simpukoiden kuoren täyttymisaste on suuri, ja simpukkaerät ovat tämän kriteerin osalta hyvin tasalaatuisia. Täyttymisaste mitataan Lawrence–Scott-indeksillä, joka on moules de bouchot -simpukoilla vähintään 100.

Moules de bouchot -simpukoissa ei ole vierasesineitä (rapuja, hiekanjyviä) ja niiden kuori on puhdas (ei levää, mutaa eikä hiekkaa), sillä paaluun kiinnitettävän köyden tai nuoria simpukoita sisältävän putkiverkon alareunan on oltava vähintään 30 senttimetrin korkeudella maanpinnasta.

3.5.2 Aistinvaraiset ominaisuudet

Kypsan simpukanlihan väri vaihtelee kermaisesta oranssinkeltaiseen; väriaste riippuu simpukoiden ravinnosta (planktonin karoteeni- ja a-vitamiinipitoisuus) ja fysiologisesta kehitysvaiheesta (lisäintymisvaihe). Moules de bouchot -simpukoiden liha on täyteläistä, pehmeää ja ei-jauhoista, koska viljelymenetelmän ansiosta simpukka kestää hyvin vedestä poissa oloa (kun tuote pakataan, kuljetetaan, varastoidaan ja myydään).

Koska tässä viljelymenetelmässä simpukka ei ole kosketuksissa maahan, siihen ei kehity epämiellyttäviä, esimerkiksi mutaa muistuttavia makuja ja hajuja.

Yksityiskohtaiset säännöt siitä, miten eräitä näistä kriteereistä arvioidaan myyntivalmiissa simpukkaerissä, esitetään tuotantomenetelmää koskevassa kohdassa 3.6.

3.6 *Sen maataloustuotteen tai elintarvikkeen tuotantomenetelmän kuvaus, johon 3.1 kohdan mukaista nimeä sovelletaan:*

Moules de bouchot -simpukoiden tuotantovaiheet ovat seuraavat:

3.6.1 *Paalujen pystytys*

Simpukoita viljellään pakovesialueen viljelyvyöhykkeellä sijaitsevilla lohkoilla tai lohkon osilla. Lohko on vuorovesien ylä- ja alarajojen välissä sijaitseva, aaltojen huuhtoma rantavyöhyke, jonka leveys riippuu maanpinnan kaltevuudesta voimakkaan nousuveden aikana.

Paalurivistöt pystytetään ryhmittäin pakovesialueen yläreunasta kohti merenselkää. Alkupäässä sijaitsevat paaluryhmät toimivat varastointipaikkana, johon simpukat siirretään kun ne ovat kasvanneet elintarvikekokoon.

Jokaisella loholla on pystypaalurivejä, jotka sijaitsevat vaakasuorissa riveissä kohtisuorassa rantaviivaa nähden. Niiden sijoittelu ja enimmäistiheys ovat

— 350 paalua 100 metrillä, kun rivejä on kolme

— 250 paalua 100 metrillä, kun rivejä on kaksi

— 200 paalua 100 metrillä, kun rivejä on yksi.

3.6.2 *Simpukantoukkien kiinnittyminen keruuköysiin ja siirto*

Simpukoiden kehitysasteet ovat

— *larve* eli toukka: Toukka pystyy pienuutensa ansiosta vielä liikkumaan. Toukat pyydystetään keruuköyteen (hamppua ja/tai kookosta), josta ne voivat vielä irtautua joko jalallaan ryömien tai vedessä kelluen.

— *naissain*: Tällä nimityksellä kutsutaan tiukasti köyteen kiinnittynyttä simpukkaa ennen kuin se istutetaan paaluun.

— *nouvellain*: Tällä nimityksellä kutsutaan *naissain*-simpukoita, jotka on kerätty harventamalla ja jotka pannaan putkiverkkoihin, jotka vuorostaan kiedotaan paalujen ympärille (tätä vaihetta kutsutaan nimellä *boudinage*).

— *jeune moule* eli nuori simpukka. Tällä nimityksellä kutsutaan simpukkaa, kun *naissain* tai *nouvellain* on lopullisesti istutettu paaluun.

3.6.2.1 *Simpukantoukkien kiinnittyminen keruuköysiin*

Tämä on moules de bouchot -simpukoiden viljelyssä esivaihe, jossa simpukantoukat pyritään saamaan kiinnittymään luonnonkuituisiin, biohajoaviin keruuköysiin.

Kiinnittymisvaihe toteutetaan merenrannikolla tietyillä ilmoitetuilla ja hyväksytyillä alueilla, jotka on merkitty merirekisteriin tunnistuskoodilla, jonka avulla asianomaisen maan toimivaltaiset viranomaiset voivat varmistaa niiden tarkan sijainnin. Vaihe tapahtuu alueilla, joilla esiintyy luontaisesti paljon merivirtojen tuomia simpukantoukkia.

Toukat voidaan myös kiinnittää suoraan paaluihin.

3.6.2.2 Keruuköysiin kiinnittyneiden simpukantoukkien siirto

Monen viljelypaikan läheisyydessä ei ole toukkien pyydystysalueita, vaan köydet on kuljetettava pyydystyspaikasta eri viljelyvyöhykkeille.

Kun toukka on kiinnittynyt lujasti köysiin, siitä kehittyy *naissain*, jonka annetaan kasvaa köysissä viljelyvyöhykkeen sisäpuolella sijaitsevilla telineissä tai suoraan paalussa.

3.6.3 Moules des bouchot -simpukoiden viljely ja keruu

3.6.3.1 Istutus

Istutus tarkoittaa köysien, joihin *naissain*-vaiheen simpukat ovat tarttuneet, kietomista paalujen ympärille ja kiinnittämistä.

Istutus voidaan tehdä myös kietomalla paalujen ympärille *nouvellain*-vaiheen simpukoilla täytettyjä putkiverkkoja (*boudins*).

Nouvellain kehittyy paikan päällä kasvatetusta *naissain*-vaiheen simpukasta, joka on kerätty harventamalla muita samana tuotantovuonna istutettuja paaluja.

Jos köysissä ei poikkeuksellisesti ole riittävästi toukkia, putkiverkkoihin pantavia *nouvellain*-simpukoita voidaan asianomaisen maan toimivaltaisten viranomaisten luvalla pyytää luonnonesiintymistä, joiden terveyttä valvotaan tuotantopaikkoihin sovellettavan asianomaisen maan sääntelyn mukaisesti.

Hautomoista tai kasvattamoista peräisin olevat tuotteet eivät ole koskaan sallittuja.

Simpukoita viljellään paaluissa pakovesialueilla sijaitsevilla lohkoilla tai lohkojen osissa. Moules de bouchot -simpukoiden viljely tapahtuu enintään kuuden metrin korkuisissa pystysuorissa paaluissa, jotka ovat tukevasti pystyssä silloin kun *naissain*-simpukat kiinnitetään niihin. Istutettuja simpukoita voi olla paalussa enintään 3,5 metrin matkalla.

Paaluun kiinnitettävän köyden tai *boudin*-putkiverkon alareunan on oltava vähintään 30 senttimetrin korkeudella maanpinnasta.

3.6.3.2 Viljely

Paaluihin istutuksen ja markkinoille saattamista edeltävien toimien välillä kuluu 6–24 kuukautta.

Paaluviljelyssä on tärkeää optimoida simpukoiden lukumäärä. Simpukat kasvavat nopeammin ulkoreunalla kuin paalun lähellä. Simpukoita voidaan siirtää kasvukaudella uusiin paaluihin: pinta-kerroksen simpukat poimitaan ja pannaan putkiverkkoon, joka vuorostaan kiinnitetään uuteen paaluun. Tätä vaihetta kutsutaan nimellä *boudinage*.

Simpukoita voidaan siis niiden viljelyaikana siirtää useita kertoja uusiin paaluihin.

Tällaiset *boudin*-putkiverkot kiinnitetään yleensä ylempänä pakovesialueella sijaitseviin paaluihin.

3.6.3.3 Keruu

Simpukat kerätään kohdassa 3.6.3.2 kuvatun viljelyvaiheen lopussa. Paaluista irrotetaan simpukkarykelmät joko käsin tai mekaanisesti.

Paalujen juurelle pudonneita simpukoita ei saa kerätä.

3.6.4 Puhdistus ja varastointi

Keruun jälkeen simpukat puhdistetaan, varastoidaan ja lopuksi pakataan.

3.6.4.1 Puhdistus

Simpukat puhdistetaan tarvittaessa, jotta ne olisivat elintarvikkeeksi soveltuvia sen maan lainsäädännön mukaisesti, jossa tuotetta tuotetaan ja pidetään kaupan.

Puhdistus tapahtuu keruun jälkeen

- joko pitämällä simpukoita meressä säilytyshäkkeihin suljettuina niillä pakovesialueilla, joilla ne on viljelty, sijaitsevilla lohkoilla tai lohkon osissa, tai
- pitämällä niitä säilytyshäkkeihin suljettuina puhdistuslaitoksissa tai lähettämöissä sijaitsevilla altaissa, joihin johdetaan merivettä.

Jos simpukoita pidetään vuoronperään sekä meressä että altaissa, enimmäispitoaika on yhteensä 15 päivää.

3.6.4.2 Varastointi

Jos viljelijä lähettää itse simpukat, ne voidaan varastoida hänen tiloissaan, tai hyväksytyssä lähettämössä (tai pakkaamossa). Varastointi on tuotteiden pakkaamista edeltävä vaihe, jolloin simpukat tarvittaessa varastoidaan puhdistusvaiheen jälkeen vedenalaisiin altaisiin tai rannalla sijaitseviin altaisiin, joihin johdetaan merivettä.

Varastointi voi kestää enintään 15 päivää siitä, kun simpukat otetaan vedestä viljelyvyöhykkeellä, siihen kun ne pakataan. Simpukoita voi pitää rannalla olevissa altaissa, joihin johdetaan merivettä, enintään 8 päivän ajan.

3.6.5 Pakkaaminen (tai lähettäminen)

Sen jälkeen kun simpukoiden on mahdollisesti annettu puhdistua meressä tai altaissa, ne irrotetaan rykelmistä, pestään ja lajitellaan lähettämöissä.

Simpukoiden kokoluokitteluissa käytettävien ristikoiden välitankojen on oltava vähintään 12 millimetrin etäisyydellä toisistaan.

Jotta simpukoita voidaan kutsua aidoksi perinteiseksi tuotteeksi "Moules de bouchot", pakatuissa erissä simpukoiden paksuuden on oltava vähintään 12 millimetriä, ja enintään 5 prosenttia simpukoista voi olla alle 12 millimetrin paksuisia.

Kuoren täyttymisaste lasketaan Lawrence–Scott-indeksillä seuraavasti:

$I.C. = \text{simpukanlihan kuivapaino} \times 1\,000 / (\text{kokonaispaino} - \text{kuorien paino})$

Voidaan myös käyttää yksinkertaistettua indeksä, joka mitataan seuraavasti:

$I.S. = \text{simpukanlihan paino kypsennettynä} / \text{kokonaispaino ennen kypsennystä}$

APT-merkintää varten valittujen simpukoiden Lawrence–Scott-indeksin on oltava ≥ 100 .

Pakkaamisvalmiiden simpukoiden täyttymisastetta voidaan tietyn korjuuerän osalta muuttaa asianomaisen maan toimivaltaisten viranomaisten päätöksellä asianmukaisesti perustellusta pyynnöstä, jos olosuhteet ovat poikkeukselliset (eli luonnolliset ravinnonsaantiolosuhteet ovat epäsuotuisat). Arvot eivät kuitenkaan koskaan voi olla yli 10 prosenttia vähimmäisarvoa 100 pienemmät.

Simpukoiden on myös oltava

- puhtaita ulkonäöltään,
- eläviä.

Moules de bouchot -simpukat lähetetään ja pidetään kaupan enintään 15 kg:n pakkauksissa. Ne voidaan pakata 2–15 kg:n säkkeihin tai 0,5–7 kg:n rasioihin.

3.6.6 Myynti kuluttajille

"Moules de bouchot" -nimityksellä varustettujen simpukoiden merkintöjä koskevien sääntöjen mukaan jokaisessa yksittäisessä pakkauksessa on oltava

- aidon perinteisen tuotteen "Moules de bouchot" nimi kirjoitettuna,

- pakkausmerkinnän suurimmin kirjaimin,
- sekä korkeudeltaan että leveydeltään samanlaisin kirjaimin,
- samanvärisin kirjaimin,
- yhtenä kokonaisuutena.
- Merkintä "aito perinteinen tuote" ja APT-tunnus välittömästi ennen aidon perinteisen tuotteen nimeä tai välittömästi sen jälkeen, ilman välimerkintöjä.
- Kaikki muut merkinnät (esim. yleissääntelyn mukaisesti pakolliset merkinnät) on erotettava selvästi APT:n nimestä.

3.7 *Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne:*

Moules de bouchot -simpukoiden erityisluonne johtuu seuraavista ominaisuuksista, jotka syntyvät tuotteen erityisluonteen ja tasalaatuisuuden takaavien viljelyolosuhteiden ja -menetelmien sekä viljelyn keston ansiosta:

Kova kuori

Koska simpukoita viljellään vyöhykkeellä, jolta meri pakenee säännöllisesti, niiden kuori kasvaa lujaksi ulkoilman ja auringon vaikutuksesta. Sen vuoksi moules de bouchot -simpukoiden kuori on hyvin kova.

Vahva lähentäjälihas ja täyteläinen, pehmeä ja ei-jauhoinen rakenne

Koska simpukoita viljellään vyöhykkeellä, jolta meri pakenee säännöllisesti, simpukoiden lähentäjälihakset kasvavat vahvoiksi, sillä simpukoiden on pidettävä kuori suljettuna ollessaan poissa vedestä. Simpukanliha on täyteläistä, pehmeää ja ei-jauhoista, koska kuori pysyy hyvin kiinni pakauksen, kuljetuksen, varastoinnin ja myynnin aikana.

Kypsän simpukanlihan kermaisesta oranssinkeltaiseen vaihteleva väri

Viljelyillä simpukoilla on riittävästi tilaa luonnonympäristössä, jossa on paljon planktonia ravinnoksi. Sen vuoksi simpukoiden tumman tai vaalean kermanvärisestä oranssinkeltaiseen vaihteleva liha on värikylläinen. Enintään 10 prosentissa simpukoista väri on muunlainen.

Puhtaus, simpukat vailla mudan hajua ja vierasesineitä

Moules de bouchot -simpukoiden kuori on puhdas eikä niissä ei ole vierasesineitä (rapuja, hiekanjyviä) eikä mudan hajua tai makua, sillä paaluun kiinnitettävän köyden tai nuoria simpukoita sisältävän putkiverkon alareunan on oltava vähintään 30 senttimetrin korkeudella maanpinnasta. Simpukka ei siis ole kosketuksissa maahan.

Kuoren tasainen täyttymisaste, indeksi vähintään 100

Pakovesialueen vesimassa huuhtelee tasapuolisesti kaikkia simpukoita, koska paalut on pystytetty pakovesialueelle tasaisesti ja harvaan ja simpukat jakautuvat paalussa tasaisesti.

Näin simpukat hyötyvät vesimassojen eri syvyyksissä liikkuvista ravinteista ja kuoret täyttyvät tasaisesti (Lawrence–Scott-indeksi vähintään 100).

3.8 *Maataloustuotteen tai elintarvikkeen perinteinen luonne:*

Moules de bouchot -simpukoiden perinteinen luonne liittyy seuraaviin ominaisuuksiin:

- viljely tapahtuu aina puissa pystypaaluissa, jotka on pystytetty riveihin,
- simpukat käyttävät ainoastaan meressä esiintyviä ravinteita.

Viljely vaatii kaikkien simpukoiden tasaisen kasvun varmistamiseksi tuotteen tarkkaa seuranta ja *nouvelain*-simpukoiden siirtelyä.

3.8.1 Puupaaluissa viljely

Simpukoita on viljelty paaluissa vuodesta 1235. Tarinan mukaan irlantilainen Patrick Walton haaksirikkoutui vuonna 1235 Aiguillonin lahdessa. Marteil (1979) kirjoittaa: "... Walton, ainoana haverista selviytynyt, asettui Esnandesiin ja ryhtyi hengenpitimikseen pyydystämään lintuja erikoislaatusella verkolla, jonka hän viritti merenpinnan yläpuolelle paksujen mutaan upotettujen keppien varaan. Pian hän huomasi, että keppeihin kiinnittyi simpukoita, jotka kasvoivat nopeammin ja parempilaatusiksi kuin luonnonvaraiset simpukat. Tällöin hän päätti kokeilla simpukoiden viljelystä".

Marteil jatkaa: "Sitä varten hän pystytti paalurivejä, joihin simpukat voisivat kiinnittyä kasvua varten. Paaluja hän kutsui kelttiläistä alkuperää olevalla sanalla "bouchot", jossa *bout* merkitsee aita ja *choat* tai *chot* merkitsee puista."

Vielä nykyäänkin simpukanviljely perustuu tähän menetelmään. Välineistö on kehittynyt jonkin verran tekniikan innovaatioiden myötä.

Vuosisatojen saatossa ne muutamat kirjailijat, jotka ovat kirjoittaneet simpukanviljelystä, korostavat irlantilaisen Waltonin kehittämät menetelmien muuttuneen ajan mittaan vain vähän. Esimerkiksi Coste (1855) kirjoittaa, että Waltonin käyttöönottamat menetelmät soveltuivat niin oivallisesti uuden tuotannonalan pysyviin tarpeisiin, että lähes kahdeksan vuosisadan jälkeenkin ne ovat väestölle kulttuuriperinnöksi muodostunut ohjenuora.

Vuodesta 1930 keppien tilalla alettiin käyttää paaluja eli puunrunkoja, jotka ovat vankempia ja paksumpia kuin perinteiset, hauraammat kepit.

Vuoden 1950 jälkeen välineisiin tehtiin muutoksia, kun ensimmäiset simpukanviljelyyn liittyvät säädökset annettiin. Viljelyalueet olivat siirtyneet valtion omistukseen, ja valtio vastasi niiden luovutuksesta ja valvonnasta. V:n muotoiset paalurivit kiellettiin, sillä ne lisäsivät merkittävästi maan liettymistä. Siitä lähtien paalut on pystytetty samansuuntaisiin riveihin kohtisuorassa rantaviivaan nähden. Niiden sijoittelu on säänneltyä. Säännöt vaihtelevat alueittain, koska ympäristöolosuhteet, maaperän laatu, merivirrat, ravinteiden esiintyminen ja monet muut tekijät ovat eri vyöhykkeillä erilaisia.

Tuotantomenetelmä kehittyi tuotoksen kasvattamiseksi, mutta toiminta perustuu yhä riveihin pystyttyihin paaluihin.

3.8.2 Paalujen porrastus

Coste kirjoittaa vuonna 1855, että paalut voidaan pystyttää enimmillään neljään portaaseen.

Porrastuskäytäntö on yhä voimassa. Paalurivistöt pystytetään pakovesialueen kaltevuuden mukaan yläreunasta kohti merenselkää. Alkupäässä sijaitsevat paaluryhmät toimivat varastointipaikkana, johon simpukat siirretään kun ne ovat kasvaneet elintarvikekokoon.

3.8.3 Viljely pelkästään luonnonympäristössä

Simpukoita viljellään ainoastaan niiden luontaisessa ympäristössä. Hedelmöittyminen tapahtuu luonnonmukaisesti meressä ilman ihmisen väliintuloa, ravinto koostuu yksinomaan luonnollisesta elävästä kasviplanktonista eikä meriympäristössä tehdä kasvun aikana mitään kemiallisia käsittelyjä.

3.9 Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt:

Tarkastettavat kohteet	Raja-arvot	Arviointimenettely	Tarkastusten vähimmäisaste
Paalujen sijainti	100 % paaluista pakovesialueella	Visuaalinen ja/tai asiakirjatarkastus	Joka vuosi 20 % toimituksista

Tarkastettavat kohteet	Raja-arvot	Arviointimenettely	Tarkastusten vähimmäisaste
Paalujen tiheys	Korkeintaan — 350 paalua/100 m (kolminkertaiset rivit) — 250 paalua/100 m (kaksinkertaiset rivit) — 200 paalua/100 m (yksinkertaiset rivit)	Asiakirjatarkastus	Joka vuosi 20 % toimituksista
Ei kontaktia maahan tai mutaan	100 % paaluista	Visuaalinen ja/tai asiakirjatarkastus	Joka vuosi 20 % toimituksista
Kasvu paalussa	100 % tuotannosta	Visuaalinen ja/tai asiakirjatarkastus	Joka vuosi 20 % toimituksista
Kasvu aika paalussa	Vähintään 6 kk ja enintään 24 kk	Asiakirjatarkastus	2 kertaa vuodessa
Kypsin simpukanlihan väri	Kermaisesta oranssinkeltaiseen Enintään 10 % muun värisiä simpukoita	Toimenpide	2 kertaa vuodessa
Analyttinen tutkimus	Lawrence-Scott-indeksi vähintään 100 ja kuorellisen simpukan paksuus vähintään 12 mm Enintään 5 % simpukoita, joiden paksuus on alle 12 mm	Toimenpide ja/tai asiakirjatarkastus	2 kertaa vuodessa Omavalvonta joka toinen kuukausi

4. **Tuote-eritelmän noudattamisen tarkastamisesta vastaavat viranomaiset tai elimet:**

4.1 *Nimi ja osoite:*

Nimi: CERTIS
Osoite: Immeuble Le Millepertuis
Les Landes d'Apigné
35650 Le Rheu
FRANCE

P. +33 299608282
Sähköposti: certis@certis.com.fr

☐ Julkinen ☒ Yksityinen

4.2 *Viranomaisen tai elimen erityistehtävät:*

Ranskassa eritelmän noudattamisen tarkastamisesta vastaa EN 45011 -standardin mukaisesti akkreditoitu sertifiointielin. Valvontaviranomainen vastaa kaikilta osin eritelmän noudattamisen tarkastamisesta.

TILAUSHINNAT 2012 (ilman ALV:a, sisältää normaalit lähetyskulut)

Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	1 200 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, paperipainos, vuosittainen DVD	22 EU:n virallista kieltä	1 310 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L-sarja, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	840 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, kuukausittainen (kumulatiivinen) DVD	22 EU:n virallista kieltä	100 euroa/vuosi
Virallisen lehden täydennysosa (S-sarja), tarjouskilpailut ja julkiset hankinnat, DVD, ilmestyy kerran viikossa	Monikielinen: 23 EU:n virallista kieltä	200 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 (Tiedonantoja ja ilmoituksia).

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 internetosoitteesta:

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>



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI