

Euroopan unionin virallinen lehti

C 160



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

59. vuosikerta

4. toukokuuta 2016

Sisältö

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2016/C 160/01 Euroopan keskuspankin perusrahoitusoperaation korko: 0,00 % 1. toukokuuta 2016 – Euron kurssi ... 1

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

2016/C 160/02 Luettelo keskusviranomaisista, jotka jäsenvaltiot ovat direktiivin 2014/60/EU 4 artiklan soveltamiseksi nimittäneet huolehtimaan jäsenvaltion alueelta laittomasti vietyjen kulttuuriesineiden palauttamisesta 2

V Ilmoitukset

HALLINNOLLISET MENETTELYT

Euroopan komissio

2016/C 160/03 Peruutusilmoitus 13

FI

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2016/C 160/04

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

14

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euroopan keskuspankin perusrahoitusoperaation korko ⁽¹⁾:**0,00 % 1. toukokuuta 2016****Euron kurssi ⁽²⁾****3. toukokuuta 2016**

(2016/C 160/01)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi
USD Yhdysvaltain dollaria	1,1569	CAD Kanadan dollaria	1,4559
JPY Japanin jeniä	122,53	HKD Hongkongin dollaria	8,9769
DKK Tanskan kruunua	7,4424	NZD Uuden-Seelannin dollaria	1,6572
GBP Englannin puntaa	0,79103	SGD Singaporen dollaria	1,5574
SEK Ruotsin kruunua	9,2305	KRW Etelä-Korean wonia	1 323,75
CHF Sveitsin frangia	1,0977	ZAR Etelä-Afrikan randia	16,7316
ISK Islannin kruunua		CNY Kiinan juan renminbiä	7,5013
NOK Norjan kruunua	9,3090	HRK Kroatian kunaa	7,5100
BGN Bulgarian leviä	1,9558	IDR Indonesian rupiaa	15 276,83
CZK Tšekin koruna	27,037	MYR Malesian ringgitiä	4,5735
HUF Unkarin forinttia	311,85	PHP Filippiinien pesoa	54,425
PLN Puolan zlotya	4,3844	RUB Venäjän ruplaa	76,9498
RON Romanian leuta	4,4879	THB Thaimaan bahtia	40,422
TRY Turkin liiraa	3,2718	BRL Brasilian realia	4,1020
AUD Australian dollaria	1,5303	MXN Meksikon pesoa	20,1460
		INR Intian rupiaa	76,8128

⁽¹⁾ Korko, jota sovellettiin viimeiseen ennen ilmoitettua päivää suoritettuun rahoitusoperaatioon. Jos sovellettu korko on vaihtuva huutokauppakorko, korko on marginaalinen korko.

⁽²⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

Luettelo keskusviranomaisista, jotka jäsenvaltiot ovat direktiivin 2014/60/EU⁽¹⁾ 4 artiklan soveltamiseksi nimittäneet huolehtimaan jäsenvaltion alueelta laittomasti vietyjen kulttuuriesineiden palauttamisesta

(2016/C 160/02)

Jäsenvaltio	Keskusviranomainen
Belgia	Service Public Fédéral Justice/Federale Overheidsdienst Justitie Service de droit de la procédure civile et droit patrimonial/Dienst burgerlijk procesrecht en vermogensrecht Boulevard de Waterloo/Waterloolaan 115 1000 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË Yhteyshenkilö: Jean-Christophe Boulet P. +32 25426597 Faksi +32 25427006 Sähköposti: jean-christophe.boulet@just.fgov.be
Bulgaria	Ministry of Culture DG Inspectorate for Protection of Cultural Heritage 17 Al. Stamboliyski Blvd. 1040 Sofia BULGARIA Yhteyshenkilö: Petya Ganchovska P. +359 29400879 Faksi: +359 29871434 Sähköposti: p.ganchovska@mc.government.bg Mariya Todorova-Simova P. +359 29400972 Sähköposti: m.todorova@mc.government.bg
Tšekki	Ministerstvo kultury Maltézské nám. 1 118 11 Praha 1 ČESKÁ REPUBLIKA Yhteyshenkilö: Magda Němcová P. +420 257085454 Faksi +420 602623699 Sähköposti: Magda.Nemcova@mkcr.cz Ministerstvo vnitra (responsible for archives) Milady Horákové 133 166 21 Praha 6 ČESKÁ REPUBLIKA Yhteyshenkilö: Pavel Šimůnek odbor archivní správy a spisové služby P. +420 974847606 Faksi +420 974835032 Sähköposti: pavel.simunek@mvcr.cz

⁽¹⁾ EUVL L 159, 28.5.2014, s. 1, oikaisu EUVL L 147, 12.6.2015, s. 24.

Jäsenvaltio	Keskusviranomainen
Tanska	Kulturværdiudvalget Nationalmuseet Frederiksholms Kanal 12 1220 København K DANMARK P. +45 33745185 Faksi +45 33745101 Sähköposti: kulturvaerdier@natmus.dk Yhteyshenkilö: Jan B. Jans P. +45 33744500 / +45 33744514 Faksi +45 40786818
Saksa	LIITTOHALLITUKSEN TASOLLA Die Beauftragte der Bundesregierung für Kultur und Medien Referat K 42 Graurheindorfer Str. 198 53117 Bonn DEUTSCHLAND Yhteyshenkilö: Ministerialrat Frithjof Berger P. +49 228996813657 Faksi +49 2289968153657 Sähköposti: K42@bkm.bund.de Internet: www.kulturstaatsministerin.de OSAVALTIOIDEN TASOLLA Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kunst Baden-Württemberg Königstraße 46 70173 Stuttgart DEUTSCHLAND Yhteyshenkilö: Leitender Ministerialrat Joachim Uhlmann P. +49 7112792980 Faksi +49 7112793213 Sähköposti: joachim.uhlmann@mwk.bwl.de Internet: www.mwk.baden-wuerttemberg.de Bayerisches Staatsministerium für Bildung und Kultus, Wissenschaft und Kunst Abteilung B Referat B 3 Salvatorstraße 2 80333 München DEUTSCHLAND Yhteyshenkilö: Ministerialrat Dr. Burkhard von Urff P. +49 8921862369 Faksi +49 8921862842 Sähköposti: burkhard.urff@stmbkwk.bayern.de Internet: www.stmbkwk.bayern.de Der Regierende Bürgermeister von Berlin Senatskanzlei – Kulturelle Angelegenheiten Brunnenstraße 188–190 10119 Berlin DEUTSCHLAND Yhteyshenkilö: Regierungsdirektorin Liane Rybczyk P. +49 3090228410 Faksi +49 3090228456 Sähköposti: liane.rybczyk@kultur.berlin.de Internet: www.berlin.de/senatskanzlei

Jäsenvaltio	Keskusviranomaiset
	Ministerium für Wissenschaft, Forschung und Kultur des Landes Brandenburg Dortustraße 36 14467 Potsdam DEUTSCHLAND Yhteyshenkilö: Ministerialrat Dr. Philipp Riecken P. +49 3318664910 Faksi +49 3318664998 Sähköposti: Philipp.Riecken@mwfk.brandenburg.de Internet: www.mwfk.brandenburg.de Der Senator für Kultur Altenwall 15/16 28195 Bremen DEUTSCHLAND Yhteyshenkilö: Referatsleiter Dr. Andreas Mackeben P. +49 42136119541 / 4213612749 Faksi +49 4213616025 Sähköposti: Andreas.Mackeben@Kultur.Bremen.de Kirsten.Paffhausen@Kultur.Bremen.de Internet: www.kultur.bremen.de Freie und Hansestadt Hamburg Kulturbehörde – Staatsarchiv Kattunbleiche 19 22041 Hamburg DEUTSCHLAND Yhteyshenkilö: Dr. Christine Axer P. +49 40428313132 Faksi +49 40427916001 Sähköposti: christine.axer@staatsarchiv.hamburg.de Hessisches Ministerium für Wissenschaft und Kunst Rheinstraße 23–25 65185 Wiesbaden DEUTSCHLAND Yhteyshenkilö: Dr. Reinhard Dietrich P. +49 611323463 Faksi +49 611323499 Sähköposti: Reinhard.Dietrich@HMWK.Hessen.de Internet: www.HMWK.Hessen.de Ministerium für Bildung, Wissenschaft und Kultur Mecklenburg-Vorpommern Werderstraße 124 19055 Schwerin DEUTSCHLAND Yhteyshenkilö: Ministerialrat Ulf Tielking P. +49 3855887420 Faksi +49 3855887087 Sähköposti: U.Tielking@bm.mv-regierung.de Niedersächsisches Ministerium für Wissenschaft und Kultur Leibnizufer 9 30169 Hannover DEUTSCHLAND Yhteyshenkilö: Lars Augath P. +49 5111202596 Faksi +49 511120992596 Sähköposti: lars.augath@mwk.niedersachsen.de Internet: www.mwk.niedersachsen.de

Jäsenvaltio	Keskusviranomaiset
	Ministerium für Familie, Kinder, Jugend, Kultur und Sport des Landes Nordrhein-Westfalen Abteilung IV – Kultur Haroldstr. 4 40213 Düsseldorf DEUTSCHLAND Yhteyshenkilö: Ministerialrat Johannes Lierenfeld P. +49 2118374391 Faksi +49 211837664391 Sähköposti: Johannes.Lierenfeld@mfkjs.nrw.de Internet: www.mfkjs.nrw.de Ministerium für Bildung, Wissenschaft, Weiterbildung und Kultur des Landes Rheinland-Pfalz Mittlere Bleiche 61 55116 Mainz DEUTSCHLAND Yhteyshenkilö: Hedda Frank P. +49 6131165451 Faksi +49 6131164151 Sähköposti: Hedda.Frank@mbwwk.rlp.de Internet: www.mbwwk.rlp.de Der Minister für Bildung und Kultur Trierer Straße 33 66111 Saarbrücken DEUTSCHLAND Yhteyshenkilö: Jörg Sämann P. +49 6815017458 Faksi +49 6815017227 Sähköposti: J.saemann@kultur.saarland.de Internet: www.saarland.de Sächsisches Staatsministerium für Wissenschaft und Kunst Wigardstraße 17 01097 Dresden DEUTSCHLAND Yhteyshenkilö: Uta Volkmann P. +49 3515646211 Faksi +49 3515646099 Sähköposti: uta.volkmann@smwk.sachsen.de Internet: www.smwk.sachsen.de Kultusministerium des Landes Sachsen-Anhalt Turmschanzenstraße 32 39114 Magdeburg DEUTSCHLAND Yhteyshenkilö: Ingo Mundt P. +49 3915673635 Faksi +49 3915673695 Sähköposti: ingo.mundt@mk.sachsen-anhalt.de Zuständiger Referent Yhteyshenkilö: Felix Meister Sähköposti: felix.meister@mk.sachsen-anhalt.de Internet: www.mk.sachsen-anhalt.de

Jäsenvaltio	Keskusviranomainen
	Ministerium für Justiz Kultur und Europa des Landes Schleswig-Holstein Kulturabteilung, Referat II 42 Reventlouallee 2–4 24105 Kiel DEUTSCHLAND Yhteyshenkilö: Anne Nilges P. +49 4319885845 Faksi: +49 4319886125845 Sähköposti: anne.nilges@jumi.landsh.de Thüringer StaatskanzleiReferat 43 Werner-Seelenbinder-Straße 7 99096 Erfurt DEUTSCHLAND Yhteyshenkilö: Ministerialrat Stefan Biermann P. +49 3613794120 Faksi +49 3613794008 Sähköposti: stefan.biermann@tsk.thueringen.de Internet: www.thueringen.de
Viro	Kultuuriministeerium Muinsuskaitseamet Uus, 18 10111 Tallinn EESTI/ESTONIA Yhteyshenkilö: Linda Lainvoo P. +372 6403018 Faksi +372 6403060 Sähköposti: linda.lainvoo@muinas.ee
Irlanti	Department of Arts, Heritage and the Gaeltacht Cultural Institutions Unit New Road Killarney Co. Kerry IRELAND Yhteyshenkilö: Orlaith Gleeson P. +353 646627337 Sähköposti: Orlaith.gleeson@ahg.gov.ie Yhteyshenkilö: Angela Byrne P. +353 646627355 Sähköposti: angela.byrne@ahg.gov.ie
Kreikka	Hellenic Ministry of Culture & General Directorate of Antiquities and Culture Property Directorate for the Documentation & Protection of Cultural Goods Ag. Assomaton 33 str. 105 53 Αθήνα/Athens ΕΛΛΑΔΑ/GREECE Yhteyshenkilö: Katerina Voutsas Kosta Nikolentzos P. +30 2103238877 +30 2103238870 Faksi: +30 2103238874 Sähköposti: dtppa@culture.gr

Jäsenvaltio	Keskusviranomainen
Espanja	Ministerio de Educación, Cultura y Deporte Dirección General de Bellas Artes y Bienes Culturales y de Archivos y Bibliotecas Plaza del Rey, 1 28004 Madrid ESPAÑA Yhteyshenkilö: Carlos González-Barandiarán y de Muller, Consejero Técnico Sähköposti: carlos.gonzalez@mecd.es Yhteyshenkilö: Elisa de Cabo de la Vega, Subdirectora General de Protección del Patrimonio Histórico Sähköposti: elisa.decabo@mecd.es Yhteyshenkilö: Miguel Angel Recio Crespo, Director General de Bellas Artes y Bienes Culturales y de Archivos y Bibliotecas Sähköposti: secretaria.bellasartes@mecd.es P. +34 917017040 / 91 7017035 Faksi +34 917017381
Ranska	Office Central de lutte contre le trafic illicite de biens culturels (OCBC) 101 rue des trois Fontanot 92000 Nanterre FRANCE P. +33 147449863 Faksi +33 147449866 Sähköposti: ocbc-doc.dcpjac@interieur.gouv.fr
Kroatia	Ministarstvo kulture Runjaninova 2 HR-10000 Zagreb HRVATSKA Yhteyshenkilö: Nives Milinković P. +3851 4866255 Faksi: +38514866280 Sähköposti: nives.milinkovic@min-kulture.hr
Italia	Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo Segretario Generale Via del Collegio Romano, 27 00186 Roma ITALIA Keskusviranomainen: Segretario Generale Arch. Antonia Pasqua Recchia P. +39 0667232002-24 33 Faksi +39 0667232705 Sähköposti: sg@beniculturali.it Yhteyspiste Ministero dei beni e delle attività culturali e del turismo Segretario Generale – Servizio I, Coordinamento e studi Via del Collegio Romano, 27 00186 Roma ITALIA Yhteyshenkilö: Dott. Vitantonio Bruno P. +39 0667232098 Faksi +39 0667232547 Sähköposti: vitantonio.bruno@beniculturali.it

Jäsenvaltio	Keskusviranomainen
	Muita yhteyshenkilöitä Dott. ssa Loredana Rossigno Ufficio legislativo Via del Collegio Romano, 27 00186 Roma ITALIA P. +39 0667232699 Faksi +39 0667232290 Sähköposti: loredana.rossigno@beniculturali.it Dott. ssa Jeannette Papadopoulos Direzione generale Archeologia – Servizio III Via di San Michele, 22 00153 Roma ITALIA P. +39 0658434689 Faksi +39 0658434721 Sähköposti: jeannette.papadopoulos@beniculturali.it
Kypros	Ministry of Transport, Communications and Works Department of Antiquities 1 Museum Street, 1516 Nicosia CYPRUS Yhteyshenkilö: Dr. Despo Pilides, (Curator of Antiquities) P. +357 22865800 / 22865806 Faksi: +357 22303148 Sähköposti: antiquitiesdept@da.mcw.gov.cy
Latvia	Valsts kultūras pieminekļu aizsardzības Inspekcija Mazā Pils iela 19 Rīga, LV-1050 Yhteyshenkilö: Liāna Liepa P. +371 67229272 Faksi +371 67228808 Sähköposti: Liana.Liepa@mantojums.lv, vkpai@mantojums.lv
Liettua	Kultūros ministerija J. Basanavičiaus st. 5 LT-01118 Vilnius LIETUVA/LITHUANIA Saugomų teritorijų ir paveldo apsaugos skyrius Yhteyshenkilö: Mindaugas Žolynas P. +370 52193460 Faksi +370 52623120 Sähköposti: m.zolynas@lrkm.lt

Jäsenvaltio	Keskusviranomainen
Luxemburg	Ministère de la Justice Direction des affaires pénales et judiciaires Centre administratif Pierre Werner 13, rue Erasme 1468 Luxembourg LUXEMBOURG Yhteyshenkilö: Catherine Trierweiler P. +352 24788534 Faksi +352 24784026 Sähköposti: Catherine.trierweiler@mj.etat.lu
Unkari	Forster Gyula Nemzeti Örökséggazdálkodási és Szolgáltatási Központ – Műtárgyfelügyeleti Iroda Szentháromság tér 6. III. emelet Budapest Táncsics M.u.1. 1014 MAGYARORSZÁG/HUNGARY Yhteyshenkilö: Dr. Péter Buzinkay P. +36 12254980 Faksi +36 12254985 Sähköposti: mutargy@forsterkozpont.hu peter.buzinkay@forsterkozpont.hu
Malta	Superintendence of Cultural Heritage 173, St. Christopher Street Valletta VLT 2000 MALTA Yhteyshenkilö: Nathaniel Cutajar P. +356 23950503 / 23950100 Faksi +356 23950444 Sähköposti: nathaniel.cutajar@gov.mt
Alankomaat	Ministerie van Onderwijs, Cultuur en Wetenschap Erfgoedinspectie Rijnstraat 50 Postbus 16478 2500 BL Den Haag NEDERLAND Yhteyshenkilö: M.M.C. van Heese P. +31 652367793 Faksi +31 704124014 Sähköposti: vanheese@erfgoedinspectie.nl Internet: www.erfgoedinspectie.nl
Itävalta	Bundesdenkmalamt Hofburg, Säulenhof 1010 Wien ÖSTERREICH Yhteyshenkilö: Dr. Brigitte Fasz binder-Brückler P. +43 153415105 Faksi +43 1534155107 Yhteyshenkilö: Dr. Ulrike Emberger P. +43 153415108 Faksi +43 1534155107 Sähköposti: ausfuhr@bda.at recht@bda.at

Jäsenvaltio	Keskusviranomainen
	Österreichisches Staatsarchiv Nottendorfergasse 2 1030 Wien ÖSTERREICH Yhteyshenkilö: Mag. Erwin Wolfslehner P. +43 79540150 Sähköposti: Erwin.wolfslehner@oesta.gv.at Minoritenplatz 1 1010 Wien ÖSTERREICH Yhteyshenkilö: Mag. Thomas Just P. +43 79540800 Sähköposti: thomas.just@oesta.gv.at
Puola	Ministry of Culture and National Heritage National Institute for Museums and Public Collections Goraszewska 7 Street 02-910 Warszawa POLSKA/POLAND Yhteyshenkilö: Maria Romanowska-Zadrozna P. +48 222569613 Faksi: +48 222569650 Sähköposti: mromanowska@nimos.pl Olgierd Jakubowski P. +48 222569619 Faksi: +48 222569650 Sähköposti: ojakubowski@nimos.pl
Portugali	Direção-Geral do Património Cultural Palácio Nacional da Ajuda 349-021 Lisboa PORTUGAL Yhteyshenkilö: Dra. Maria Ramalho, Dra. Deolinda Folgado, Dra. Maria João Zagalo P. +351 213614200 Faksi: +351 213637047 Sähköposti: dgpc@dgpc.pt mramalho@dgpc.pt dfolgado@dgpc.pt mzagalo@dgpc.pt Direção-Geral do Livro, Arquivos e Bibliotecas Edifício da Torre do Tombo Alameda da Universidade 1649-010 Lisboa PORTUGAL Yhteyshenkilö: Dr. José Cortês P. +351 217811500 Faksi: +351 217937230 Sähköposti: secretariado@dglab.gov.pt Biblioteca Nacional de Portugal Campo Grande, nº 83 1749-081 Lisboa PORTUGAL Yhteyshenkilö: Dra. Maria Inês Cordeiro P. +351 217982000 Faksi: +351 217982140 Sähköposti: bn@bnportugal.pt

Jäsenvaltio	Keskusviranomainen
	Cinemateca Portuguesa-Museu do Cinema Rua Barata Salgueiro, n° 39 1269-059 Lisboa PORTUGAL Yhteyshenkilö: Dr. José Manuel Costa P. +351 213596200 Faksi: +351 213523180 Sähköposti: cinemateca@cinemateca.pt
Romania	Ministerul Culturii Bulevardul Unirii, nr. 22 O.P. 4, C.P. 15, Sector 3 030833 București ROMÂNIA Yhteyshenkilö: Dl. Daniel-Lucian Ene Direcția Patrimoniu Cultural P. +402 12244421 Faksi: +402 12233157 Sähköposti: daniel.ene@cultura.ro
Slovenia	Ministry of Culture Maistrova 10 SI-1000 Ljubljana SLOVENIJA Yhteyshenkilö: Marija Brus P. +386 13695917 Faksi +386 13695902 Sähköposti: marija.brus@gov.si
Slovakia	Ministerstvo vnútra Odbor archívov a registratúr Križkova 7 811 04 Bratislava 1 SLOVENSKO/SLOVAKIA Yhteyshenkilö: Mária Španková P. +421 257283226 Faksi +421 252494530 Sähköposti: maria.spankova@mvsr.vs.sk Ministerstvo kultúry SR sekcia kultúrneho dedičstva Nám. SNP 33 813 33 Bratislava 1 SLOVENSKO/SLOVAKIA Yhteyshenkilö: Ing. Iveta Kodoňová P. +421 220482414 Faksi +421 220482476 Sähköposti: skd@culture.gov.sk
Suomi	Opetus- ja kulttuuriministeriö PL 29 FI-00023 Valtioneuvosto SUOMI/FINLAND Yhteyshenkilö: Merja Leinonen P. +358 295330269 Sähköposti: merja.leinonen@minedu.fi Muita yhteyshenkilöjä: Mirva Mattila P. +358 295330269 Sähköposti: mirva.mattila@minedu.fi

Jäsenvaltio	Keskusviranomainen
	Museovirasto PL 913 FI-00101 Helsinki SUOMI/FINLAND Yhteyshenkilö: Tiina Tähtinen P. +358 295336033 Sähköposti: tiina.tahtinen@museovirasto.fi Muita yhteyshenkilöjä: Raila Kataja P. +358 295336388 Sähköposti: raila.kataja@kansallismuseo.fi
Ruotsi	Swedish National Heritage Board Riksantikvarieämbetet Box 5405 SE-114 84 Stockholm SVERIGE Yhteyshenkilö: Maria Adolfsson P. +46 851918179 Sähköposti: maria.adolfsson@raa.se
Yhdistynyt kuningaskunta	Department for Culture, Media and Sport 4th Floor, 100 Parliament Street London SW1A 2BQ UNITED KINGDOM Yhteyshenkilö: James Pender P. +44 2072116491 Sähköposti: james.pender@culture.gsi.gov.uk Yhteyshenkilö: Dominic Lake P. +442072116957 Sähköposti: dominic.lake@culture.gsi.gov.uk

V

(Ilmoitukset)

HALLINNOLLISET MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

PERUUTUSILMOITUS

(2016/C 160/03)

Euroopan unionin virallisessa lehdessä ⁽¹⁾ julkaistu ilmoitus avoinna olevasta pääneuvonantajan virasta (COM/2016/10365) on peruutettu.

⁽¹⁾ EUVL C 157 A, 3.5.2016, s. 1.

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2016/C 160/04)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”SAUCISSON SEC D’AUVERGNE” / ”SAUCISSE SÈCHE D’AUVERGNE”**EU-nro: PGI-FR-02094–23.11.2015****SAN () SMM (X)****1. Nimi/nimet**

”Saucisson sec d’Auvergne” / ”Saucisse sèche d’Auvergne”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**3.1 Tuotelaji**

Luokka 1.2: Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Saucisson sec d’Auvergne” / ”Saucisse sèche d’Auvergne” on kypsytämätön, fermentoitu ja kuivattu lihatuote, joka koostuu jauhetusta ja suolatusta sianlihaseoksesta, johon on lisätty valkosipulia ja mausteita. Sitä ei ole savustettu eikä päällystetty yrteillä tai mausteilla.

”Saucisson sec d’Auvergne” / ”Saucisse sèche d’Auvergne” -makkaraa pidetään kaupan kolmessa eri muodossa:

— kokonaisena suolessa. Se voi olla narulla sidottu tai verkotettu tai sen pinnalla voi olla tuhkaa tai valkohometta. Se voidaan tarjota ilman pakkausta tai pakattuna, myös suojaakaasuun.

— leikattuna eli viipaleina välittömästi kuluttajalle luovutettuna;

— viipaleina, jotka on esipakattu kelmuun tai rasiaan (tyhjiö tai suojaakaasu). Tällöin tuotteesta on poistettu suoli ennen siivutusta.

Tuotteen muoto ja paino sekä valmistuksen ja kuivauksen kesto riippuvat käytettävän suolen osan mitoista (halkaisija, pituus ja paksuus). Nämä tiedot esitetään seuraavassa taulukossa.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

— "Saucisson sec d'Auvergne":

Mitat	Kuivapaino	Suolen osa	Muoto	Prosessin kesto (*)	Suolen suljin	Tarjontamuoto myytäessä
Halkaisija: 4–8 cm Pituus: 10–20 cm	200–400 g	paksusuoli	suora, enemmän tai vähemmän säännöllisen muotoinen	≥ 21 päivää	Naru- kiinnitys, jossa voi olla suolen tukena lisäksi narusidos tai klipsillä suljettu verkko	Kokonaisena suolessa tai viipaloituna
Halkaisija: 5–10 cm Pituus: 15–35 cm	400–800 g	paksusuoli, laskeva paksusuoli		≥ 28 päivää		
Halkaisija: 6–12 cm Pituus: 20–50 cm	> 800 g	laskeva paksusuoli, peräsuoli		≥ 42 päivää		
Halkaisija: > 5 cm	—	luonnon- tai kollageenisuoli	suora ja säännöllisen muotoinen	≥ 42 päivää	Naru- tai klipsikiinnitys	Esisiivutettu ja esipakattu ilman suolta

(*) Prosessin kesto lihan jauhamisesta siihen, kun makkara otetaan pois kuivaamosta pakkaamista varten.

— "Saucisse sèche d'Auvergne"

Mitat	Kuivapaino	Suolen osa	Muoto	Prosessin kesto (*)	Suolen suljin	Tarjontamuoto myytäessä
Halkaisija: 2,5–5 cm Pituus: 10–20 cm	200–350 g	ohutsuoli	hevosenkengän tai U:n muo- toinen tai suora	≥ 18 päivää	Naru- tai klipsikiinnitys	Kokonaisena suolessa tai viipaloituna
Halkaisija: 2,5–5 cm Pituus: yli 50 cm	0,8–4 kg	ositettu tai ei	lenkki (kie- dottu vartaan ympäri)			
Halkaisija: 2,5–5 cm	—	ohut- tai kollageenisuoli	suora ja sään- nöllisen muotoinen	≥ 28 päivää	Naru- tai klipsikiinnitys	Esisiivutettu ja esipakattu ilman suolta
Halkaisija: 2,5–5 cm	—	ohut- tai kollageenisuoli	suora ja sään- nöllisen muotoinen	≥ 28 päivää	Naru- tai klipsikiinnitys	Esisiivutettu ja esipakattu ilman suolta

(*) Prosessin kesto lihan jauhamisesta siihen, kun makkara otetaan pois kuivaamosta pakkaamista varten.

"Saucisson sec d'Auvergne" / "Saucisse sèche d'Auvergne" -makkaran fysikaalis-kemialliset ominaisuudet ovat seuraavat:

- rasvattoman tuotteen kosteuspitoisuus ≤ 52 prosenttia (lukuun ottamatta suuria, yli 70 mm halkaisijaltaan olevia tuotteita, joiden rasvattoman tuotteen kosteuspitoisuus ≤ 56 %)
- rasvapitoisuus (rasvattoman tuotteen kosteuspitoisuuden ollessa 77 %) ≤ 20 prosenttia
- kollageeni-proteiinisuhde ≤ 13 prosenttia
- liukenevien sokereiden kokonaispitoisuus (rasvattoman tuotteen kosteuspitoisuuden ollessa 77 %) ≤ 1 prosenttia
- pH ≥ 5 .

"Saucisson sec d'Auvergne" / "Saucisse sèche d'Auvergne" -makkaran rakenne vaihtelee pehmeästä kuivaan ja sen tuoksu ja maku ovat valkosipuliset. Viipaleet ovat kiinteitä, niiden väri vaihtelee punaisesta tummanpunaiseen, ja niissä on hieman tasaisesti jakautunutta rasvaa.

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Lihotettavien sikojen ravinto sisältää vähintään 60 prosenttia vilja- ja öljykasveja sekä niistä johdettuja tuotteita ja alle 1,7 prosenttia linoliappoa (kuiva-aineesta).

"Saucisson sec d'Auvergne" / "Saucisse sèche d'Auvergne" -makkaran valmistuksessa käytettävät vähärasvainen liha ja silava ovat peräisin yksinomaan lihasioista ja (teuras)emakoista. Karjuja, nuoria siitossikoja, salakarjuja, yksikiveksisiä ja hermafrodiitteja sikoja ei käytetä. Kaikki eläimet tunnistetaan ja jäljitetään.

"Saucisson sec d'Auvergne" / "Saucisse sèche d'Auvergne" -makkaran valmistuksessa saa käyttää ainoastaan selkää, lapaa, kinkkua, kylkeä ja vatsaa sekä selkärasvaa. Lihat käytetään tuoreina. Lihaskojen ruhoista saatavan vähärasvaisen lihan ja silavan pakastaminen on kuitenkin sallittua niille valmistajille, jotka hankkivat ja leikkaavat ruhot itse eräin eritelmässä esitetyn edellytyksin.

"Saucisson sec d'Auvergne" / "Saucisse sèche d'Auvergne" -makkarana käytettävä seos sisältää vähintään 70 prosenttia lihaa, joka on peräisin emakoista, joiden ruho painaa yli 120,0 kg (elopaino), ja/tai lihasioista, joiden ruho painaa yli 93,0 kg (elopaino).

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

"Saucisson sec d'Auvergne" / "Saucisse sèche d'Auvergne" -makkaran valmistusvaiheiden seoksen valmistuksesta tuotteiden kuivauksen päättymiseen on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

—

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkintöjä koskevat erityiset säännöt

—

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Maantieteellinen alue kattaa seuraavat kunnat:

Cantal, Haute-Loiren ja Puy-de-Dômen departementit: kaikki kunnat.

Allier'n departementti:

Seuraavat kantonit: Bellerive-sur-Allier, Commentry, Cusset, Gannat, Lapalisse, Vichy-1, Vichy-2.

Seuraavat kunnat: Archignat, Arpheuilles-Saint-Priest, Avrilly, Bert, Besson, Billy, Bizeneuille, Le Bouchaud, Bransat, Bresnay, Le Brethon, Buxières-les-Mines, La Celle, Cérilly, Cesset, Chambérat, La Chapelaude, Châtel-de-Neuvre, Châtelperron, Châtillon, Chavroches, Chazemais, Cindré, Courçais, Cressanges, Désertines, Deux-Chaises, Le Donjon, Durdat-Larequille, Gipy, Givarlais, Huriel, Jaligny-sur-Besbre, Laféline, Lamais, Langy, Lavault-Sainte-Anne, Lenax, Liernolles, Lignerolles, Loddès, Loriges, Louchy-Montfand, Louroux-Bourbonnais, Louroux-Hodement, Magnet, Maillet, Marcillat-en-Combraille, Mazirat, Meillard, Meillers, Mesples, Monétay-sur-Allier, Montaiguët-en-Forez, Montaigu-le-Blin, Montcombroux-les-Mines, Le Montet, Montord, Nérès-les-Bains, Neuilly-en-Donjon, Noyant-d'Allier, La Petite-Marche, Prémilhat, Quinssaines, Rocles, Ronnet, Saint-Aubin-le-Monial, Saint-Caprais, Saint-Désiré, Saint-Didier-en-Donjon, Saint-Éloy-d'Allier, Saint-Fargeol, Saint-Félix, Saint-Genest, Saint-Gérard-le-Puy, Saint-Hilaire, Saint-Léon, Saint-Marcel-en-Marcillat, Saint-Martinien, Saint-Palais, Saint-Sauvier, Saint-Sornin, Sainte-Thérènce, Sanssat, Saulcet, Seuillet, Sorbier, Souvigny, Teillet-Argenty, Terjat, Le Theil, Theneuille, Thionne, Treban, Treignat, Treteau, Trézelles, Tronget, Varennes-sur-Tèche, Verneuil-en-Bourbonnais, Vichy, Le Vilhain, Villebret, Viplaix, Vitray, Ygrande.

Corrèzen departementti: seuraavat kunnat: Chaveroche, Mestes, Lignareix, Saint-Angel, Saint-Étienne-aux-Clos, Saint-Exupéry-les-Roches, Saint-Fréjoux, Saint-Pardoux-le-Vieux, Ussel, Valiergues.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Maantieteellisen alueen erityisyys

"Saucisson sec d'Auvergne" / "Saucisse sèche d'Auvergne" -makkaran maantieteellisen alueen rajausta perustuu perinteisten menetelmien ja lihanjalostusyritysten sijaintien maantieteelliseen läheisyyteen. Perinteisten menetelmien käyttöön ovat vaikuttaneet suotuisat luonnonolosuhteet lihan säilytykselle kuivatuksen avulla.

Maantieteellinen alue sijaitsee vuoristoalueella, jonka keskikorkeus on suunnilleen 1 000 m, ja se muodostuu korkeista ylängöistä ja vulkaanisista vuorenhuipuista, joita halkovat useat laaksot. Alueella on mannerilmasto, johon vaikuttaa maanpinnan korkeus. Tuuliolosuhteet korostavat ilman vaihtumista, joka edesauttaa veden poistumista, mistä on hyötyä suolattujen lihavalmistusten kuivatuksessa. Alueella vaikuttaa vahvasti föhntuuli, etenkin vuoristojen alaosissa. Tämä johtuu vaihtelevasta pinnanmuodosta ja siitä, että alue on poikittaissuunnassa lännestä tuleviin kosteisiin ilmvirtauksiin nähden.

Aina 1900-luvun keskivaiheille asti maaseudulla eli vahva sikojen kasvattamisen ja lihan tuottamisen perinne. Pääasiassa valmistettiin kuivasuolattuja tuotteita, ja tätä valmistusprosessia on kuvattu useissa teoksissa. Tuotteet valmistettiin perinteisesti talvella, koska talviolosuhteiden ansiosta voitiin varmistaa suolauksen ja kuivauksen onnistuminen. Mausteita ja valkosipulia alettiin käyttää suolauksen lisäksi parantamaan Auvergnen makkaroiden säilyvyyttä ja makuominaisuuksia.

1800-luvulla maatalouden vallankumouksen jälkeen kuivasuolauksen menetelmät otettiin pikku hiljaa uudelleen käyttöön ja niitä kehitettiin ensin kotiteollisuudessa ja sen jälkeen teollisesti. Tällä hetkellä alueella toimivista yrityksistä yli viisitoista on aloittanut toimintansa ennen toista maailmansotaa. 1830-luvulla Auvergnen asukkaita alkoi muuttaa Pariisiin suunnalle, ja siellä he investoivat erityisesti panimo- ja ravintola-alan. Tämä edisti maantieteellisellä alueella tuotetun suolatun sianlihan leviämistä ja sen tunnettua.

Nykyään kuivasuolatun sianlihan osuus on 78 prosenttia kaikista tällä maantieteellisellä alueella valmistetuista lihatuotteista ja 16 prosenttia koko valtion alueella valmistetuista lihatuotteista.

Tuotteiden erityisyys

"Saucisson sec d'Auvergne" / "Saucisse sèche d'Auvergne" -makkarat erottuvat muista lopputuotteista aistinvaraisesti ja fyysikaalis-kemialliset ominaisuudet antavan koostumuksensa ansiosta.

Makkaraan käytettävä seos sisältää vähintään 70 prosenttia lihaa, joka on peräisin emakoista, joiden ruho painaa yli 120,0 kg (elopaino), ja/tai lihasioista, joiden ruho painaa yli 93,0 kg (elopaino). Näistä lihoista "Saucisson sec d'Auvergne" / "Saucisse sèche d'Auvergne" -makkarat saa tyyppillisen punaisesta tummanpunaiseen vaihtelevan värinsä.

Seokseen lisätään 2–10 kertaa enemmän valkosipulia kuin perinteiseen kuivamakkaraan. Siitä "Saucisson sec d'Auvergne" / "Saucisse sèche d'Auvergne" -makkarat saa valkosipulisen ominaisuuksunsa ja -makunsa.

"Saucisson sec d'Auvergne" / "Saucisse sèche d'Auvergne" -makkaran valmistuksessa käytettävässä seoksessa on myös paljon vähärasvaista lihaa, jolloin lopputuotteen rasvapitoisuus (rasvattoman tuotteen kosteuspitoisuuden ollessa 77 %) on enintään 20 prosenttia ja makkaraviipaleessa näkyy vähän silavaa. Vähärasvaisen lihan suuri määrä aiheuttaa sen, että lopputuotteen kollageeni-proteiinisuhde on enintään 13 prosenttia.

Syy-yhteys

"Saucisson sec d'Auvergne" / "Saucisse sèche d'Auvergne" -makkarat ja sen maantieteellisen tuotantoalueen välinen yhteys perustuu tuotteiden maineeseen ja sen erityispiirteisiin.

"Saucisson sec d'Auvergne" / "Saucisse sèche d'Auvergne" -makkarat valmistettiin alkuun maataloilla, koska olosuhteet olivat otolliset tällä maantieteellisellä alueella: syynä olivat osaksi luontoon liittyvät tekijät eli talvinen ilmasto ja suotuisa maasto tuotteiden kuivatukseen (säilytyksen mahdollistava kylmä keskilämpötila ja föhntuulen kuivattava vaikutus). Osaltaan vaikuttivat myös inhimilliset tekijät, sillä sikojen kasvatus kehittyi voimakkaasti, mikä taas lisäsi raaka-aineen tuotantoa.

"Saucisson sec d'Auvergne" / "Saucisse sèche d'Auvergne" -makkarat tumma väri on muistuma perinteisistä paikallisista käytännöistä: makkaravalmistuksessa käytettiin mieluiten vanhoja eläimiä (aikuisia sikojia, teurasemakoita).

Se, että makkaraseokseen lisätään aina paljon valkosipulia, on myös maantieteelliseen alueeseen liittyvä piirre. Puy-de-Dômen departementissa sijaitsevassa Limagnessa on tuotettu valkosipulia jo kauan.

Näistä ikiaikaisista käytännöistä on saanut alkunsa vielä nykyäänkin maantieteellisellä alueella harjoitettava taloudellinen toiminta, joka oli alun perin kotiteollista ja sitten teollista. "Saucisson sec d'Auvergne" / "Saucisse sèche d'Auvergne" -makkaran maine on muotoutunut erityisesti sen ansiosta, että lukuisat joko Pariisin alueelle tai kauemmas muuttaneet auvergnelaiset ovat mainostaneet tuotteita panimo- ja ravintola-alan harjoittamisen kautta 1850-luvulta lähtien. Valmistuksen erikoistuesssa ja lisääntyessä 1970-luvulta lähtien hyödynnettiin tätä mainetta, joka perustuu perinteisistä valmistustavoista johtuviin tuotteiden erityisominaisuuksiin.

1900-luvun alusta lähtien "Saucisson sec d'Auvergne" / "Saucisse sèche d'Auvergne" -makkara on useissa teoksissa mainittu maantieteellisen alueen erikoisuutena. Esimerkiksi:

- Chancrin ja Faideau mainitsevat vuoden 1926 Larousse ménager -teoksessaan yhtenä maantieteellisen alueen erikoisuutena Auvergnen kuivamakkarat.
- "Auvergnen kuivamakkarat" (Saucissons secs d'Auvergne) mainitaan myös Curnonskyn ja Crozen vuonna 1933 valitsemien Ranskan gastronomisten aarteiden joukossa (Trésors gastronomiques de la France).
- M. Migaud kuvailee teoksessaan La charcuterie sèche (Ed. Soussana, 1978), "Auvergnen kestromakkaraa" (Saucisse sèche d'Auvergne) "herkulliseksi tuotteeksi, joka nimestään huolimatta muistuttaa kuivamakkaraa (saucisson sec) ja jonka suosio kasvaa" ja viittaa auvergnelaisten yritysten laatimiin kollektiivisiin tuote-eritelmiin.

Mainittakoon myös, että René Goscinny ja Albert Uderzon yhdennessätoista Asterix-sarjakuva-albumissa Asterix ja kadonnut kilpi (Le bouclier Arverne), joka julkaistiin vuonna 1968, auvergnelaisen majatalon katossa riippuu valkosipulilettien vieressä "Saucisson sec d'Auvergne" / "Saucisse sèche d'Auvergne" -makkaraita.

Niiden maine on edelleen suuri, mistä ovat osoituksena lukuisat viittaukset tuotteeseen maantieteellisen alueen ulkopuolella sijaitsevien verkkokauppojen sivuilla sekä ruoka-aiheisilla sivustoilla.

Lisäksi "Saucisson sec d'Auvergne" / "Saucisse sèche d'Auvergne" -makkara on saanut useita palkintoja, erityisesti kahdessa Ranskan tärkeimmistä kilpailuista (Concours Général Agricole de Paris ja Concours international du meilleur saucisson Saucicreor de Nouan-le-Fuzelier).

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-611a1c66-eab0-4909-aa11-6c1e461a6701/telechargement

ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI