

Suomenkielinen laitos

## Tiedonantoja ja ilmoituksia

<u>Ilmoitusnumero</u>	Sisältö	Sivu
	I <i>Tiedonantoja</i>	
	<b>Komissio</b>	
2004/C 30/01	Euroopan keskuspankin perusrahoitusoperaation korko: 2,01 % 1. helmikuuta 2004 – Euron kurssi .....	1
2004/C 30/02	Ilmoitusmenettely – tekniset määräykset <sup>(1)</sup> .....	2
2004/C 30/03	Siirtotyöläisten sosiaaliturvan hallintotoimikunta – Kurssit valuuttojen muuntamiseksi neuvoston asetuksen (ETY) N:o 574/72 mukaisesti .....	6
2004/C 30/04	Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen .....	7
2004/C 30/05	Päätös olla vastustamatta ilmoitettua keskittymää (Asia COMP/M.3358 – Hogg Robinson/Kuoni) <sup>(1)</sup> .....	13
2004/C 30/06	Päätös olla vastustamatta ilmoitettua keskittymää (Asia COMP/M.3345 – Platinum/Hays Logistics) <sup>(1)</sup> .....	13

### II *Valmistavat säädökset*

.....



Ilmoitusnumero

Sisältö (jatkuu)

Sivu

III *Tiedotteita*

**Komissio**

2004/C 30/07

Ehdotuspyyntöilmoitus – Vuoden 2003 elintarvikevarmuusohjelma – EuropeAid/  
117692/C/G ..... 14



## I

(Tiedonantoja)

## KOMISSIO

Euroopan keskuspankin perusrahoitusoperaation korko <sup>(1)</sup>:

2,01 % 1. helmikuuta 2004

Euron kurssi <sup>(2)</sup>

3. helmikuuta 2004

(2004/C 30/01)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi		
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,2585	LVL	Latvian latia	0,6682
JPY	Japanin jeniä	132,82	MTL	Maltan liiraa	0,429
DKK	Tanskan kruunua	7,4509	PLN	Puolan zlotya	4,7989
GBP	Englannin puntaa	0,6836	ROL	Romanian leuta	40 447
SEK	Ruotsin kruunua	9,1767	SIT	Slovenian tolarina	237,25
CHF	Sveitsin frangia	1,5662	SKK	Slovakian korunaa	40,7
ISK	Islannin kruunua	86,67	TRL	Turkin liiraa	1 685 000
NOK	Norjan kruunua	8,683	AUD	Australian dollaria	1,642
BGN	Bulgarian leviä	1,9557	CAD	Kanadan dollaria	1,674
CYP	Kyproksen puntaa	0,5861	HKD	Hongkongin dollaria	9,7854
CZK	Tšekin korunaa	33,32	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,8511
EEK	Viron kruunua	15,6466	SGD	Singaporin dollaria	2,1302
HUF	Unkarin korinttia	266,60	KRW	Etelä-Korean wonia	1 470,12
LTL	Liettuan litiä	3,4533	ZAR	Etelä-Afrikan randia	8,6991

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

<sup>(2)</sup> *Lähde:* Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

**Ilmoitusmenettely – tekniset määräykset**

(2004/C 30/02)

**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 98/34/EY, annettu 22 päivänä kesäkuuta 1998, teknisiä standardeja ja määräyksiä ja tietoyhteiskunnan palveluja koskevia määräyksiä koskevien tietojen toimittamisessa noudatettavasta menettelystä (EYVL L 204, 21.7.1998, s. 37; EYVL L 217, 5.8.1998, s. 18)

Ilmoitukset komission saamista teknisiä määräyksiä koskevista ehdotuksista

Viite <sup>(1)</sup>	Asiakirja	Kolmen kuukauden odotusaika päättyy <sup>(2)</sup>
2004/1/A	Luonnos asetukseksi, annettu . . ., rakennustekniikkalain 1 §:n 2 momentin mukaisesta ÖNORM-standardien määrittämisestä (vuoden 2004 ÖNORM-asetus)	5.4.2004
2004/2/UK	Vuoden 2003 määräykset moottoriajoneuvoista (tyyppihyväksyntä) (Pohjois- Irlanti)	7.4.2004
2004/3/D	Teknisten rakennusmääräysten malliluettelon muutokset ja lisäykset, versio joulukuuta 2003	8.4.2004
2004/4/A	Tunnelinrakennuksen suoritekuvaus RVS 7 T ja siihen liittyvät tekniset sopimusehdot RVS 8 T	9.4.2004
2004/5/D	Asetus moottoriajoneuvojen erityisten varoitusvalojen hyväksymisehtojen yhdenmukaistamista koskevan ECE-säännön n:o 65 muutoksista 2 ja 3 (asetus ECE-säännön n:o 65 muutoksista 2 ja 3)	13.4.2004
2004/6/I	Ministerin määräys joistakin ravitsemisalalla tarjolle asetettavien tuotteiden tilavuusluokista	13.4.2004
2004/7/S	Määräys zoonosien torjuntaan tarkoitetuista toimenpiteistä annettujen valtion maatalousviraston määräysten (SJVFS 2003:71) muuttamisesta	16.4.2004
2004/8/D	Saksan farmakopea – DAB 2004 – määräys ”2.9 N2 Pellettien ja rakeiden hiertäminen”	16.4.2004
2004/9/NL	Tarkastussääntöjen vuoden 2004 muutokset	16.4.2004
2004/10/A	Liittovaltion liikenne-, innovaatio- ja tekniikkaministerin asetus taajuusalueella 29,7 – 470 MHz toimivien kiinteän liikenteen ja ei-julkisen siirtyvän maaradioliikenteen radiolaitteiden asentamista ja käyttöä koskevien säännösten vahvistamisesta (erillisradioverkkosetus, BFV)	19.4.2004
2004/11/A	Liittovaltion terveys- ja naisasiainministerin asetus munavalmisteasetuksen muuttamisesta	19.4.2004
2004/12/F	Luonnos määräykseksi rakennus- ja sisustusalan tuotteiden paloteknisestä käyttäytymisestä 21 päivänä marraskuuta 2002 annetun muutetun määräyksen muuttamisesta	21.4.2004
2004/13/L	Luonnos laiksi sähköisestä kaupankäynnistä 14 päivänä elokuuta 2000 annetun lain muuttamisesta (muutettu laitos)	20.4.2004
2004/14/F	Määräys standardien pakollisesta soveltamisesta 5 päivänä syyskuuta 2003 annetun määräyksen muuttamisesta	22.4.2004
2004/16/A	Laki Wienin osavaltion rakennusasetuksen ja Wienin osavaltion autotallilain muuttamisesta	23.4.2004

<sup>(1)</sup> Vuosi – rekisterinumero – jäsenvaltio.

<sup>(2)</sup> Ajanjakso, jonka aikana luonnosta ei voida hyväksyä.

<sup>(3)</sup> Odotusaikaa ei sovelleta, sillä komissio on hyväksynyt ilmoituksen antaneen jäsenvaltion esittämät nopeutetun menettelyn perustelut.

<sup>(4)</sup> Odotusaikaa ei sovelleta, sillä toimenpide koskee teknisiä eritelmiä tai muita vaatimuksia tai palveluihin sovellettavia säännöksiä, jotka liittyvät verotus- tai rahoitus-toimenpiteisiin direktiivin 98/34/EY 1 artiklan 11 kohdan toisen alakohdan kolmannen luetelmakohdan mukaisesti.

<sup>(5)</sup> Tiedotusmenettely päättyy.

Komissio kiinnittää huomiota yhteisöjen tuomioistuimen asiassa CIA Security (C-194/94 – Kok. 1996, s. I-2201) 30.4.1996 antamaan tuomioon, jonka mukaan tuomioistuin on päättänyt, että direktiivin 98/34/EY (entinen 89/189/ETY) 8 ja 9 artiklaa on tulkittava siten, että yksityishenkilöt voivat vedota niihin kansallisessa tuomioistuimessa, jonka on kieltäydyttävä soveltamasta sellaista kansallista teknistä määräystä, josta ei ole ilmoitettu komissiolle mainitun direktiivin mukaisesti.

Tuomio vahvistaa komission 1 päivänä lokakuuta 1986 antaman tiedonannon (EYVL C 245, 1.10.1986, s. 4).

Ilmoitusvelvollisuuden laiminlyömisestä seuraa, ettei kyseisiä teknisiä määräyksiä voida soveltaa eikä niitä voida panna täytäntöön yksityishenkilöiden osalta.

Lisätietoja ilmoituksista antavat seuraavat kansalliset viranomaiset:

Euroopan komissio

Yritystoiminnan pääosasto, yksikkö F1

B-1049 Bruxelles/Brussel

Sähköposti: Dir83-189-Central@cec.eu.int

Tutustukaa myös Internet-sivustoomme osoitteessa:

<http://europa.eu.int/comm/enterprise/tris/>

**LUETTELO DIREKTIIVIN 98/34/EY HALLINNASTA VASTAAVISTA KANSALLISISTA VIRANOMAISISTA**

**BELGIA**

BELNotif

*Qualité et Sécurité/Bestuur Kwaliteit en Veiligheid**SPF Economie, PME, Classes moyennes et Energie/FOD Economie, KMO,**Middenstand en Energie*North Gate III — 4<sup>e</sup> étage

Boulevard du Roi Albert II / Koning Albert II-laan 16

B-1000 Bruxelles/Brussel

WWW-sivusto: <http://www.mineco.fgov.be>

Ms P. Descamps

Puhelin (32-2) 206 46 89

Faksi (32-2) 206 57 46

Sähköposti: [belnotif@mineco.fgov.be](mailto:belnotif@mineco.fgov.be)**TANSKA***Erhvervs- og Boligstyrelsen*

Dahlerups Pakhus

Langelinie Allé 17

DK-2100 København Ø

WWW-sivusto: <http://www.ebst.dk>

Ms Laila Østergren

Puhelin (45) 35 46 66 89 (suora)

Faksi (45) 35 46 62 03

Sähköposti: Ms Laila Østergren — [loe@ebst.dk](mailto:loe@ebst.dk)Mrs Birgitte Spühler Hansen — [bsh@ebst.dk](mailto:bsh@ebst.dk)Yhteinen postilaatikko ilmoituksille — [noti@ebst.dk](mailto:noti@ebst.dk)**SAKSA***Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit**Referat XA2*

Scharnhorststraße 34—37

D-10115 Berlin

WWW-sivusto: <http://www.bmwa.bund.de>

Ms Christina Jäckel

Puhelin (49) 30 20 14 63 53

Faksi (49) 30 20 14 53 79

Sähköposti: [infonorm@bmwa.bund.de](mailto:infonorm@bmwa.bund.de)**KREIKKA***Ministry of Development**General Secretariat of Industry*

Michalacopoulou 80

GR-115 28 Athens

Puhelin (30-210) 778 17 31

Faksi (30-210) 779 88 90

**ELOT**

Acharnon 313

GR-11145 Athens

Mr E. Melagrakis

Puhelin (30-210) 212 03 00

Faksi (30-210) 228 62 19

Sähköposti: [83189in@elot.gr](mailto:83189in@elot.gr)**ESPANJA***Ministerio de Asuntos Exteriores**Secretaría de Estado de Asuntos Europeos**Dirección General de Coordinación del Mercado Interior y otras**Políticas Comunitarias**Subdirección General de Asuntos Industriales, Energéticos, de Transportes y**Comunicaciones y de Medio Ambiente*Padilla, 46, Planta 2<sup>a</sup>, Despacho: 6276

E-28006 Madrid

Ms Esther Pérez Peláez

Puhelin (34) 913 79 84 64

Faksi (34) 913 79 84 01

Sähköposti: [d83-189@ue.mae.es](mailto:d83-189@ue.mae.es)**RANSKA***Direction générale de l'industrie, des technologies de l'information et des postes (DiGITIP)**Service des politiques d'innovation et de compétitivité (SPIC)**Sous-direction de la normalisation, de la qualité et de la propriété industrielle (SQUALPI)*

DiGITIP 5

12, rue Villiot

F-75572 Paris Cedex 12

Ms Suzanne Piau

Puhelin (33) 153 44 97 04

Faksi (33) 153 44 98 88

Sähköposti: [suzanne.piau@industrie.gouv.fr](mailto:suzanne.piau@industrie.gouv.fr)

Ms Françoise Ouvrard

Puhelin (33) 153 44 97 05

Faksi (33) 153 44 98 88

Sähköposti: [francoise.ouvrard@industrie.gouv.fr](mailto:francoise.ouvrard@industrie.gouv.fr)**IRLANTI**

NSAI

Glasnevin

Dublin 9

Ireland

Mr Tony Losty

Puhelin (353-1) 807 38 80

Faksi (353-1) 807 38 38

Sähköposti: [lostyt@nsai.ie](mailto:lostyt@nsai.ie)**ITALIA***Ministero delle Attività produttive**Direzione generale per lo Sviluppo produttivo e la competitività**Ispettorato tecnico dell'industria – Ufficio F1*

Via Molise 2

I-00187 Roma

WWW-sivusto: <http://www.minindustria.it>

Mr V. Correggia

Puhelin (39) 06 47 05 22 05

Faksi (39) 06 47 88 78 05

Sähköposti: [vincenzo.correggia@minindustria.it](mailto:vincenzo.correggia@minindustria.it)

Mr E. Castiglioni

Puhelin (39) 06 47 05 26 69

Faksi (39) 06 47 88 77 48

Sähköposti: [enrico.castiglioni@minindustria.it](mailto:enrico.castiglioni@minindustria.it)**LUXEMBURG***SEE – Service de l'Énergie de l'État*

34, avenue de la Porte-Neuve

BP 10

L-2010 Luxembourg

Mr J. P. Hoffmann

Puhelin (352) 469 74 61

Faksi (352) 22 25 24

Sähköposti: [see.direction@eg.etat.lu](mailto:see.direction@eg.etat.lu)

**ALANKOMAAT**

Ministerie van Financiën  
Belastingdienst/Douane Noord  
Team bijzondere klantbehandeling  
Centrale Dienst voor In- en uitvoer  
Engelse Kamp 2  
Postbus 30003  
9700 RD Groningen  
Nederland

Mr Ebel Van der Heide  
Puhelin (31-50) 523 21 34

Ms Hennie Boekema  
Puhelin (31-50) 523 21 35

Ms Tineke Elzer  
Puhelin (31-50) 523 21 33  
Faksi (31-50) 523 21 59

Yleinen sähköposti: Enquiry.Point@tiscali-business.nl  
Enquiry.Point2@tiscali-business.nl

**ITÄVALTA**

Bundesministerium für Wirtschaft und Arbeit  
Abteilung C2/1  
Stubenring 1  
A-1010 Wien

WWW-sivusto: <http://www.bmwa.gv.at>

Ms Brigitte Wiggolm  
Puhelin (43-1) 711 00 58 96  
Faksi (43-1) 715 96 51 tai (43-1) 712 06 80  
Sähköposti: post@tbt.bmwa.gv.at

**PORTUGALI**

Instituto Português da Qualidade  
Rua Antonio Gião, 2  
P-2829-513 Caparica

WWW-sivusto: <http://www.ipq.pt>

Ms Miranda Ondina  
Puhelin (351) 21 294 82 36 tai 81 00  
Faksi (351) 21 294 82 23  
Sähköposti: MOndina@mail.ipq.pt  
Yleinen sähköposti: dir83189@mail.ipq.pt

**SUOMI**

Kauppa- ja teollisuusministeriö  
Käyntiosoite: Aleksanterinkatu 4  
FIN-00171 Helsinki  
ja  
Ratakatu 3  
FIN-00120 Helsinki

Postiosoite:  
PO Box 32  
FIN-00023 Valtioneuvosto  
WWW-sivusto: <http://www.ktm.fi>

Ms Heli Malinen  
Puhelin (358-9) 16 06 36 27  
Faksi (358-9) 16 06 46 22  
Sähköposti: heli.malinen@ktm.fi

Ms Katri Amper  
Yleinen sähköposti: maaraykset.tekniset@ktm.fi

**RUOTSI**

Kommerskollegium  
Box 6803  
Drottninggatan 89  
S-113 86 Stockholm  
WWW-sivusto: <http://www.kommers.se>

Ms Kerstin Carlsson  
Puhelin (46-8) 690 48 82 tai (46-8) 690 48 00  
Faksi (46-8) 690 48 40 tai (46-8) 30 67 59  
Sähköposti: kerstin.carlsson@kommers.se  
Yleinen sähköposti: 9834@kommers.se

**YHDISTYNYT KUNINGASKUNTA**

Department of Trade and Industry  
Standards and Technical Regulations Directorate 2  
Bay 327  
151 Buckingham Palace Road  
London SW1 W 9SS  
United Kingdom

WWW-sivusto: <http://www.dti.gov.uk/strd>

Mr Philip Plumb  
Puhelin (44) 20 72 15 15 64 tai 14 88  
Faksi (44) 20 72 15 15 29  
Sähköposti: philip.plumb@dti.gsi.gov.uk  
Yleinen Sähköposti: <mailto:98-34@dti.gov.uk>

**EFTA – ESA**

EFTA Surveillance Authority  
Rue de Trèves/Trierstraat 74  
B-1040 Bruxelles/Brussel  
WWW-sivusto: <http://www.eftasurv.int>

Mr Gunnar Thor Petursson  
Puhelin (32-2) 286 18 71  
Faksi (32-2) 286 18 00  
Sähköposti: DRAFTTECHREGESA@eftasurv.int

EFTA  
Goods Unit  
EFTA Secretariat  
Rue de Trèves/Trierstraat 74  
B-1040 Bruxelles/Brussel  
WWW-sivusto: <http://www.efta.int>

Mrs. Kathleen Byrne  
Puhelin (32-2) 286 17 34  
Faksi (32-2) 286 17 42  
Sähköposti: DRAFTTECHREGGEFTA@efta.int  
kathleen.byrne@efta.int

**TURKKI**

Undersecretariat of Foreign Trade  
General Directorate of Standardisation for Foreign Trade  
Inönü Bulvarı — Emek — Ankara

WWW-sivusto: <http://www.dtm.gov.tr>

Mr Saadettin Doğan  
Puhelin (90-312) 212 88 00 tai 20 44  
(90-312) 212 88 00 tai 25 65  
Faksi (90-312) 212 87 68  
Sähköposti: dtsabbil@dtm.gov.tr

## SIIRTOTYÖLÄISTEN SOSIAALITURVAN HALLINTOTOIMIKUNTA

## Kurssit valuuttojen muuntamiseksi neuvoston asetuksen (ETY) N:o 574/72 mukaisesti

(2004/C 30/03)

Asetuksen (ETY) N:o 574/72 107 artiklan 1, 2, 3 ja 4 kohta

Viitekausi: tammikuuta 2004

Soveltamiskausi: huhtikuuta, toukokuuta, kesäkuuta 2004

	EUR	DKK	GBP	NOK	SEK	ISK	CHF
EUR	—	7,44811	0,692157	8,59250	9,13677	87,6921	1,56567
DKK	0,134262	—	0,0929306	1,15365	1,22672	11,7737	0,210210
GBP	1,44476	10,7607	—	12,4141	13,2004	126,694	2,26201
NOK	0,116381	0,866815	0,0805536	—	1,06334	10,2057	0,182213
SEK	0,109448	0,815180	0,0757551	0,940431	—	9,59772	0,171359
ISK	0,0114035	0,0849347	0,00789303	0,0979848	0,104191	—	0,0178541
CHF	0,638706	4,75715	0,442085	5,48808	5,83571	56,0095	—

1. Asetuksessa (ETY) N:o 574/72 eri valuutoissa osoitettujen määrien muuntaminen valuutaksi tapahtuu komission laskeman kurssin mukaisesti, joka perustuu Euroopan keskuspankin julkaisemien valuuttojen viitekurssien kuukausittaiseen keskiarvoon 2 kohdassa säädetyn viiteajanjakson aikana.
2. Viitekausi on:
  - seuraavan huhtikuun 1 päivästä sovellettaville muuntokursseille tammikuu,
  - seuraavan heinäkuun 1 päivästä sovellettaville muuntokursseille huhtikuu,
  - seuraavan lokakuun 1 päivästä sovellettaville muuntokursseille heinäkuu,
  - seuraavan tammikuun 1 päivästä sovellettaville muuntokursseille lokakuu.

Kurssit valuuttojen muuntamiseksi julkaistaan helmikuun, toukokuun, elokuun ja marraskuun toisessa Euroopan unionin virallinen lehti (C-sarja).



**Alkuperänimityksen ja maantieteellisten merkintöjen suojasta annetun asetuksen (ETY) N:o 2081/92 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen**

(2004/C 30/04)

Tämä julkaiseminen sisältää oikeuden vastustaa rekisteröintiä mainitun asetuksen 7 ja 12 d artiklassa tarkoitettulla tavalla. Väitteet hakemusta vastaan on tehtävä jäsenvaltion, WTO:n jäsenvaltion tai 12 artiklan 3 kohdan mukaista menettelyä noudattaen hyväksytyin kolmannen maan toimivaltaisen viranomaisen välityksellä kuuden kuukauden kuluessa julkaisemisesta. Julkaiseminen perustellaan seuraavilla tekijöillä ja erityisesti 4 kohdan 6 alakohdalla, joiden mukaan hakemus katsotaan perustelluksi asetuksessa (ETY) N:o 2081/92 tarkoitettulla tavalla.

NEUVOSTON ASETUS (ETY) N:o 2081/92

REKISTERÖINTIHAKEMUS: 5 ARTIKLA

SAN (x) SMM ( )

**Asiakirjan kansallinen numero: 14/2003**

1. *Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen*

Nimi: Ministero delle Politiche agricole e forestali

Osoite: Via XX Settembre, 20 – I-00187 Roma

Puhelin (39-06) 481 99 68

Faksi (39-06) 42 01 31 26

Sähköposti: qualita@politicheagricole.it

2. *Hakijaryhmittymä*

Nimi: Comitato Promotore della Denominazione di Origine Protetta «Caseus Romae», «Ricotta Romana», «Caciotta Romana» e della Indicazione Geografica Tipica «Abbacchio Romano»

Osoite: Via Raffaele Piria, 6 – Roma

Puhelin (39-06) 407 30 90

Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (x) muu ( ).

3. *Tuotelaji*: Luokka 1.4 – Muut liitteeseen II kuuluvat eläinperäiset tuotteet (kananmunat, hunaja, erilaiset maitotuotteet paitsi voi, jne.) – Ricotta-juusto.

4. *Tavaraerittely*

(tiivistelmä 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1 *Nimi*: "Ricotta Romana"

4.2 *Kuvaus*: Suojattu alkuperänimitys (SAN) "Ricotta Romana" on varattu ainoastaan kyseiselle juustotuotteelle, joka täyttää tässä tuotantoeritelmässä määritellyt edellytykset ja vaatimukset. Kuluttajille tarjottaessa "Ricotta Romana" -juustolla on seuraavat ominaisuudet:

- Tuote: tuore
- Massa: valkoinen, rakenteeltaan rakeinen
- Maku: makeahko, maitomainen
- Koko: enintään 2 kg
- Rasvapitoisuus: 17–29 prosenttia kuiva-aineesta

4.3 Maantieteellinen alue: Heran on oltava peräisin Lazion maakunnan alueella kasvaneiden lampaiden täysmaidosta. Jäljitettävyyden ja valvonnan varmistamiseksi "Ricotta Romanan" valmistus ja pakkaus sallitaan ainoastaan Lazion maakunnassa alueella, joka on määritelty tarkemmin kartassa.

4.4 Alkuperätodisteet: Tuotteen alkuperästä todistavat:

Historialliset viittaukset, jotka ovat peräisin hyvin varhaisilta ajoilta:

- M. P. Cato kokosi yhteen normit, joilla säänneltiin lampaankasvatusta tasavalta-ajan Roomassa. Lampaanmaitoa käytettiin kolmeen tarkoitukseen: uskonnollisiin tarkoituksiin/uhraukseen; elintarvikkeeksi, kuten juomaksi; tuoreiden ja kypsytettyjen juustojen valmistukseen, ja jäljelle jääneestä herasta valmistettiin ricotta-juustoa.
- Galeno täsmentää vuodelta 1572 peräisin olevan ruokalajien ominaisuuksia käsittelevän kirjan "Della natura et vertu di cibi" XVII luvussa, että "se, mistä Galeno ja kreikkalaiset käyttivät nimitystä 'oxygala' on sitä, mitä me nykyään kutsumme 'ricotta-juustoksi'".
- Mario Vizzardi esittää italialaisia juustoja käsittelevässä kirjassaan "Formaggi italiani", että ricotta-juusto on peräisin Rooman maaseudulta ja että sen leviäminen on Fransiskus Assisilaisen ansiosta, joka oleskellessaan vuonna 1223 eräällä Laziossa sijaitsevalla paikkakunnalla seimeä rakentamassa opetti paimenille ricotta-juuston valmistustaidon.
- Columella kuvaa teoksen "De re rustica" VII luvussa ricotta-juuston valmistukseen liittyviä tekniikoita.
- Ercole Metalli kirjoittaa vuonna 1903 julkaistussa Rooman maaseudun tapoja ja käytäntöjä esittelevässä teoksessa "Usi e costumi della campagna romana" lammaspaimenista seuraavaa: "... He laittavat höyrykattilan uudestaan tulelle valmistukseen ricotta-juustoa... Ricotta-juusto ja vähän leipää on heidän tyypillinen ateriansa..."
- Trinchieri kuvaa vuonna 1953 julkaistussa paimenten elämää Rooman maaseudulla kuvaavassa teoksessaan "Vita di pastori nella Campagna Romana" roomalaisen ricotta-juuston valmistustekniikkaa.
- Tomasetti kertoo vuonna 1910 julkaistussa Rooman maaseutua käsittelevässä kirjassaan "La campagna romana" seuraavaa: "Mitä lammaspaimenten asemaan tulee... heidän palkkansa tavaroissa ja rahassa on liira ja 50 centesimoa päivässä, lisäksi leipää, suolaa, ricotta-juustoa ja polentaa".
- R. Marracino kertoo vuonna 1962 julkaistun juustonvalmistustekniikkaa käsittelevän kirjansa "Tecnica lattiero-casearia" XXII luvussa 1950-lukuun viitaten, että "kuuluissa roomalainen liinaan käärittynä ricotta-juusto ei ole muuta kuin rasvaisesta herasta ensimmäisenä erottuva kerros, joka on kaikkein täytävintä, rasvaisinta, hienointa ja maukkainta".

### Kulttuuriviittaukset

- Pagliaccetton osuuskunnan järjestämässä näyttelyssä "Muuttoliike ja työ: Rooman maaseudun 1900-luvun historia kuvina" on lukuisia valokuvia lammaspaimenista, jotka syövät rottinkikorissa säilytettyä ricotta-juustoa.
- Tomasetti kertoo vuonna 1910 julkaistussa Rooman maaseutua kuvaavassa kirjassaan "La Campagna romana" seuraavaa: "Maalaiset uskovat yhä, että jotkin pyhimykset tarjoavat suojaa erityisesti tietyille asioille; Martinus esimerkiksi suojelee sarvipäisiä eläimiä ja ricotta-juustoa. . ."
- Ercole Metallin kertoo vuonna 1903 julkaistussa Rooman maaseudun tapoja ja käytäntöjä käsittelevässä kirjassaan "Usi e costumi della campagna romana", kuinka lammaspaimen kuljettaessaan lampaita laitumelta toiselle ja vuorilaitumille antaa levähdyspaikkaan saapuessaan lahjaksi vähän "ricotta-juustoa, jota on matkan aikana helposti lammaspaimenen saatavilla".
- Kauppaa, teollisuutta, käsiteollisuutta ja maataloutta edistävän kamarin (CCIAA) vuonna 1951 Rooman provinssin tavoista ja käytännöistä laatiman kertomuksen X luvussa kuvataan ricotta-juuston kaupan, ostoon ja myyntiin liittyviä tapoja ja muotoja.
- Trinchieri kuvaa vuonna 1953 julkaistussa lammaspaimenten elämää Rooman maaseudulla kuvaavassa teoksessaan "Vita di pastori nella Campagna Romana" lammaspaimenten ateriaa seuraavasti: "Keitettyä vettä - . . . lammaspaimenille jaettiin ateriaksi vain leipää ja ricotta-juustoa. Leipää annettiin kilo henkeä kohti, ricotta-juustoa täysi kauhallinen . . . Ricottan jakaminen oli juuston-tekijän tehtävä".
- Romolo Trinchieri kuvaa vuonna 1953 julkaistussa, lammaspaimenten elämää Rooman maaseudulla kuvaavassa teoksessaan "Vita di pastori nella Campagna Romana" lammaspaimenten majaa seuraavasti: "On siis yksi iso maja, joka on muita korkeampi ja laajempi ja jossa perheettömät lammaspaimenet asuvat, jossa laitetaan yhdessä ruokaa ja jossa valmistetaan juustoa ja ricottaa".

### Tilastoviittaukset

- Tuote on ollut kaupan koko Lazion maakunnan markkinoilla, mikä käy ilmi alueen eri kauppakamarien (CCIAA) eri vuosia koskevista keskihinnastoista: CCIAA Rooma/vuodet 1922–1965, CCIAA Viterbo/vuodet 1949–1973, CCIAA Frosinone/ vuodet 1955–1999, CCIAA Latina/vuodet 1951–1977
- CCIAA Rooman tavarapörsistä käy ilmi tuotteen hinnan vaihtelu vuosien 1952 ja 1998 välisenä aikana.

### Sosiaaliset ja taloudelliset viittaukset, kuten se, että jotkut tuottajat ovat valmistaneet tuotetta jo vuosien ajan

- Castel di Guidon maatila: johtajan ilmoituksen mukaan yritys tuotti vuonna 1969 noin 3 500 litraa lampaanmaitoa. Osa siitä myytiin sellaisenaan, ja osa käytettiin "Ricotta Romanan" valmistukseen, kuten käy ilmi lammaspaimenen ja johtajan allekirjoittamasta maatalon kirjanpidosta vuosilta 1958, 1960 ja 1965.
- Gasparrin maatalon kirjanpidosta käy ilmi "Ricotta Romanan" kilohinta ja kokonaiskilomäärä satovuodesta 1907 (jolloin hinta oli 70 centesimoa kilolta 15. toukokuuta asti ja 45 centesimoa kilolta 15. toukokuuta jälkeen, kokonaismäärä oli 850 kg) satovuoteen 1924 (jolloin kokonaistuotanto oli 932,5 kg).

### Folkloristiset viittaukset

- Barbarano Romanon kunnassa (Viterbo) on vietetty noin 30 vuoden ajan ricotta-juuston maalaisjuhlaa.
- Fiamignanon kunnassa (Rieti) on järjestetty vuodesta 1978 lammastuotteiden esittelytapahtuma, joiden yhteydessä järjestetään lampaaseen ja lammastuotteisiin erikoistuneet markkinat.

### Gastronomiset viittaukset

- Paitsi että "Ricotta Romanaa" nautitaan sellaisenaan, sitä käytetään laajasti Lazion alueen perinteisten ruokalajien valmistusaineena.

Tuotteen alkuperä taataan myös siten, että kasvattajien, tuottajien ja pakkaajien on rekisteröidyttävä kohdassa 4.7 mainitun valvontaelimen tätä tarkoitusta varten perustamiin ja ajan tasalla pitämiin luetteluihin.

## 4.5 Viljelymenetelmä/Valmistusmenetelmä

### Raaka-aine

"Ricotta Romanan" pääraaka-aine on lampaan täysmaidosta saatu hera. Lampaiden rodun on kuultava kohdassa 3 tarkoitettuna maantieteellisen alueen yleisimpiin lammasrotuihin, jotka ovat: Sardinian lammas ja sen risteytykset, Comison lammas ja sen risteytykset, Visson lammas ja sen risteytykset, Massan lammas ja sen risteytykset.

Heran, joka on saostuneen maidon nestemäinen osa, on oltava peräisin pecorino-juustojen valmistukseen tarkoitettuna, rajoitetulla maantieteellisellä alueella kasvaneista lampaista peräisin olevan juoksetun maidon erotteluprosessista.

Saatavan heran "makeus" on tulosta maitolampaiden syömästä ravinnosta, joka koostuu Lazion alueelle tyypillisten luonnonlaitumien, laidunniittyjen ja ruohikoiden kasveista. Siitä valmistettavalle tuotteelle, "Ricotta Romanalle", on ominaista makeahko maku, joka erottaa sen kaikista muista ricotta-tyypeistä.

Lampaan täysmaidon hera on väriltään vaaleankellertävä ja se sisältää:

- kuivaa vähärasvaista ainesta: 5,5–6,5 %,
- proteiinia: 1,0–2,0 %,
- rasvaa: 1,4–2,4 %,
- laktoosia: 3,4–5,0 %,
- tuhkaa: 0,4–0,8 %.

"Ricotta Romanan" valmistuksessa sallitaan valmistustapa, jossa hera kuumennetaan 50–60 °C lämpötilaan, ja siihen lisätään edellä mainittuihin rotuihin kuuluvien ja rajatulla maantieteellisellä alueella kasvaneiden lampaiden täysmaitoa siten, että sen osuus heran kokonaismäärästä on enintään 15 prosenttia.

Kesäkaudella, kun eläinten maidontuotanto on ehtynyt, sallitaan perinteinen käytäntö viedä lampaat vuorilaitumille.

Maitolampaiden ravinto koostuu tuotantoalueen laitumien, laidunniittyjen ja ruohikkojen tyypillisistä kasveista. Ravinnon täydentäminen kuivarehulla ja puristeilla on sallittu, lukuun ottamatta synteettisten aineiden ja geneettisten muunneltujen organismien käyttöä.

Maitolampaisiin ei saa kohdistaa pakkosyöttämistä, ympäristöstressiä ja/tai hormonikäsittelyjä, joilla pyritään tuotannon lisäämiseen.

### Tuotantomenetelmä

Hera, johon ei ole lisätty happamuudensäätöaineita, kuumennetaan 85–90 °C:n lämpötilaan, ja sitä hämmennetään kevyesti. Kuumennus, joka yleensä tapahtuu samoissa höyrykattiloissa kuin juuston valmistus, saa heraproteiinit pisaroimaan ja saostumaan ja muodostamaan pieniä hiutaleita.

Hiutaleiden pinnan jäähmettäminen valkoiseksi liuskeiseksi massaksi tapahtuu keskeyttämällä kuuminus noin viideksi minuutiksi. Massa erotetaan herasta. Tämän jälkeen massa kerätään ja sijoitetaan 8–24 tunniksi muodoltaan kartiomaisiin, reiällisiin muotteihin, mikä myös edistää heran erottumista juustomassasta. Tuote sekoitetaan ja kuivatetaan hyvin ilmastoiduissa tiloissa.

Tuloksena syntyvä ricotta-juusto on rakenteeltaan hyvin hieno, väriltään voimakkaampi kuin lehmänmaidosta saatava vastaava juusto ja maultaan hienostunut ja makeahko.

- 4.6 **Yhteys maantieteelliseen alkuperään:** Lampaiden kasvatuksessa ja juuston valmistuksessa on noudatettava alueen perinteitä, joiden ansiosta maito ja valmis tuote saavat niille tyypilliset ominaispiirteet.

Yhteyden ympäristöön vahvistavat seuraavat seikat:

#### Luonnonoloihin liittyvät tekijät

Lazion maakunnan koko alue ja sille ominaiset maaperä- ja ilmasto-olot, kuten

- korkeuserot (kalkkivuoret, tuliperäiset vuoret, kukkulat, tulvien seurauksena syntyneet laaksot),
- vuoden keskilämpötila on 13–16 °C,
- vuoden minimisademäärä on 650 mm rannikkovyöhykkeellä, 1 000–1 500 mm sisämaan laaksoissa ja jopa 1 800–2 000 mm Terminillossa ja Simbruinissa,

takaavat parhaat mahdolliset edellytykset lampaiden kasvattamiselle tavalla, joka ei aiheuta stressiä eläimille.

Luonnontekijöiden ansiosta on mahdollista käyttää luonnonlaitumia ja laidunniittyjä lampaiden pääasiallisena ravintona, minkä ansiosta juustonvalmistukseen tarkoitettu maito saa erityisominaisuutensa. Tämä eri tekijöiden yhteisvaikutus vaikuttaa poikkeuksellisen suotuisasti paitsi tuotteen laatuun myös sen tasalaatuisuuteen.

Tämä ravinto, johon yhdistyvät kasvatukselle suotuisat ympäristötekijät, antavat tuotteelle sen erityisominaisuudet, joiden ansiosta "Ricotta Romana" erottuu muista ricotta-juustoista.

#### Inhimilliset tekijät

Voidaan yksilöidä kaksi tuotteen laadun syntymisen kannalta ratkaisevaa vaihetta:

- juoksetetun maidon käsittely, joka riippuu juustontekijöiden taidoista; nämä perustuvat osaamiseen ja kokemukseen, jolla on vuosisatoja pitkät perinteet suojatun alkuperänimityksen koko tuotantoalueella,
- perinteinen vuoristolaiduntamisen käytäntö, jonka ansiosta eläimet välttyvät kesän kuumuudelta ja ympäristöön ja ravintoon liittyvältä stressiltä, joka siitä mahdollisesti aiheutuisi tasangolla. Näillä tekijöillä on lampaisiin myönteinen vaikutus, ja ne jopa heti laaksoon palattuun tuottavat laadultaan erinomaista maitoa, millä on suora vaikutus siitä valmistettavan juuston laatuun.

#### 4.7 **Valvontaelin**

Nimi: Agroqualità.

Osoite: Via Montebello 8, Roma.

#### 4.8 **Merkitä:** Tuotteen pakkaamisen on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella.

"Ricotta Romana" pakataan kartiomaisiin, rottingista, muovista tai metallista valmistettuihin koreihin, joihin mahtuu enintään 2 kg juustoa. Korin yläosa peitetään muovikelmulla. Myös seuraavat muut pakkaustavat ovat sallittuja:

- kääriminen pergamenttipaperiin
- pakkaaminen muovi- ja/tai tyhjiöpakkauksiin

pakkauksessa on oltava selkeillä ja luettavilla painokirjaimilla kirjoitettu merkintä sekä yhteisön graafinen symboli ja siihen liittyvät merkinnät (asetuksen (EY) N:o 1276/98 määräysten ja myöhemmin tehtyjen muutosten mukaisesti) ja lisäksi seuraavat lain edellyttämät merkinnät:

- alkuperänimitys "Ricotta Romana" on kirjoitettava selvästi muusta tekstistä erottuvilla, sitä suuremmilla, selkeillä ja lähtemättömillä kirjaimilla, ja sen perässä on oltava merkintä "Denominazione Origine Protetta (DOP)",
- tuottaja- ja pakkaajayrityksen nimi, toiminimi ja osoite,
- tuotteen logossa on neliön muotoinen kuvio, jonka reunaviiva muodostuu kolmesta värillisestä viivasta, joiden värit ulkoa lähtien ovat vihreä, valkoinen ja punainen. Kuvion sisällä on tyylielty lampaanpää kahden ison R-kirjaimen välissä, joista vasemmanpuoleinen on keltainen ja oikeanpuoleinen punainen. Logon neliön reunaviiva ei ole yhtenäinen: punaisen R-kirjaimen sivulla ja kirjainten alapuolella on punaisilla isoilla kirjaimilla lyhenne "DOP". Tuotteen nimi sijoittuu alas neliön alareunaan, ja sen muodostavat suurilla kirjaimilla kirjoitetut sanat "RICOTTA" (keltaisella) ja "ROMANA" (punaisella).

Kaikenlaiset muut laatuilmaukset, joita ei ole sisällytetty tuotantoeritelämään, ovat kiellettyjä, mukaan luettuina sellaiset adjektiivit kuin "fine", "scelto", "selezionato", "superiore", "genuino" tai muut tuotetta ylistävät adjektiivit. Sallittuja ovat yksityisiin tuotemerkkeihin viittaavat merkinnät, kunhan ne eivät ole luonteeltaan ylistäviä ja omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan; merkinnät, joissa esiintyy sen yrityksen nimi, jonka kasvatamista eläimistä tuote valmistetaan; sekä muut totuudenmukaiset ja todennettavissa olevat viittaukset, jotka sallitaan yhteisön lainsäädännössä, kansallisessa ja alueellisessa lainsäädännössä ja jotka eivät ole ristiriidassa tuotantoeritelmän tavoitteen ja sisällön kanssa.

Nimitys "Ricotta Romana" on annettava italian kielellä.

Tuotteet, joita valmistusprosessin jälkeen käytetään muiden tuotteiden valmistukseen, voidaan tarjota kuluttajille pakkauksissa, joissa on viittaus kyseiseen alkuperänimitykseen, mutta ei yhteisön symbolia, kunhan

- kyseessä oleva suojattu alkuperänimitys on asianomaisen tuotteen yksinoikeudellinen ainesosa,
- alkuperänimityksellä suojatun tuotteen käyttäjät ovat saaneet luvan kyseessä olevien teollis- ja tekijänoikeuksien haltijoilta, joita edustaa maatalouspolitiikoista vastaavan ministeriön alainen alkuperänimitysten suojasta vastaava liitto. Tämä liitto huolehtii myös siitä, että suojattujen alkuperänimitysten käyttäjät merkitään tätä tarkoitusta varten perustettuihin rekistereihin, ja valvoo suojatun alkuperänimityksen asianmukaista käyttöä. Mikäli näistä tehtävistä vastaavaa liittoa ei ole, tehtäviä hoitaa maa- ja metsätalouspolitiikasta vastaava ministeriö, joka on asetuksen (ETY) N:o 2081/92 täytäntöönpanosta vastaava viranomainen.

Suojatun alkuperänimityksen ei-yksinoikeudellinen käyttö sallii vain sen mainitsemisen voimassa olevien säännösten mukaisesti sitä sisältävän tai siitä valmistetun tuotteen ainesosien joukossa.

#### 4.9 Kansalliset vaatimukset: —

EY N:o: IT/00298/24.06.2003.

Täydellisen asiakirjan vastaanottopäivä: 4. joulukuuta 2003.

**Päätös olla vastustamatta ilmoitettua keskittymää****(Asia COMP/M.3358 – Hogg Robinson/Kuoni)**

(2004/C 30/05)

**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

Komissio päätti 29. tammikuuta 2004 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja julistaa, että se soveltuu yhteismarkkinoille. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (ETY) N:o 4064/89 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa vain englannin kielellä, ja se julkistetaan sen jälkeen, kun siitä on poistettu kaikki sen mahdollisesti sisältämät liikesalaisuudet. Se on saatavissa:

- paperipainoksena Euroopan yhteisöjen virallisten julkaisujen toimiston myyntitoimistoista (ks. luettelo viimeisellä sivulla),
- elektronisessa muodossa Celex-tietokannan CEN-versiona asiakirjanumerolla 304M3358. Celex on Euroopan yhteisön oikeuden asiakirjojen automaattinen käsittelyjärjestelmä.

Lisätietoja tilauksista osoitteella:

EUR-OP  
Information, Marketing and Public Relations  
2, rue Mercier  
L-2985 Luxembourg  
Puhelin (352) 29 29-42718, faksi (352) 29 29-42709.

**Päätös olla vastustamatta ilmoitettua keskittymää****(Asia COMP/M.3345 – Platinum/Hays Logistics)**

(2004/C 30/06)

**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

Komissio päätti 23. tammikuuta 2004 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja julistaa, että se soveltuu yhteismarkkinoille. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (ETY) N:o 4064/89 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa vain englannin kielellä, ja se julkistetaan sen jälkeen, kun siitä on poistettu kaikki sen mahdollisesti sisältämät liikesalaisuudet. Se on saatavissa:

- paperipainoksena Euroopan yhteisöjen virallisten julkaisujen toimiston myyntitoimistoista (ks. luettelo viimeisellä sivulla),
- elektronisessa muodossa Celex-tietokannan CEN-versiona asiakirjanumerolla 304M3345. Celex on Euroopan yhteisön oikeuden asiakirjojen automaattinen käsittelyjärjestelmä.

Lisätietoja tilauksista osoitteella:

EUR-OP  
Information, Marketing and Public Relations  
2, rue Mercier  
L-2985 Luxembourg  
Puhelin (352) 29 29-42718, faksi (352) 29 29-42709.

## III

*(Tiedotteita)***KOMISSIO****Ehdotuspyyntöilmoitus – Vuoden 2003 elintarvikevarmuusohjelma****EuropeAid/117692/C/G***(2004/C 30/07)*

Euroopan yhteisöjen komissio antaa ehdotuspyyntöilmoituksen tukeakseen hankkeita, joilla toteutetaan elintarvikevarmuutta lisääviä toimenpiteitä edunsaajamaan kansallisen elintarvikevarmuusstrategian mukaisesti. Kyseessä ovat seuraavat maat: Angola, Eritrea, Etopia, Sudan, Kongon demokraattinen tasavalta, Sierra Leone ja Jemen. Toimenpiteet rahoitetaan Euroopan yhteisöjen valtiosta riippumattomien järjestöjen vuoden 2003 elintarvikevarmuusohjelmasta. Rahoitus tapahtuu elintarvikevarmuuden alalla työskentelevien valtiosta riippumattomien järjestöjen kautta. Budjettikohta: 210202.

Hakuopas kokonaisuudessaan löytyy Internet-sivuilta

<http://www.europa.eu.int/comm/europeaid/cgi/frame12.pl>

Ehdotukset on jätettävä viimeistään 6. toukokuuta 2004 klo 16h00 Brysselin aikaa.

---