

Euroopan unionin virallinen lehti

C 186



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

52. vuosikerta
8. elokuuta 2009

<u>Ilmoitusnumero</u>	Sisältö	Sivu
II <i>Tiedonannot</i>		
EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN JA ELINTEN ANTAMAT TIEDONANNOT		
Komissio		
2009/C 186/01	Lentoliikenteen harjoittamisen yhteisistä säännöistä yhteisössä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1008/2008 16 artiklan 4 kohdan mukainen komission ilmoitus – Säännöllistä lentoliikennettä koskevat julkisen palvelun velvoitteet ⁽¹⁾	1
2009/C 186/02	EY:n perustamissopimuksen 87 ja 88 artiklan mukaisen valtiontuen hyväksyminen – Tapaukset, joita komissio ei vastusta ⁽¹⁾	2
2009/C 186/03	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia COMP/M.5500 – General Motors/Delphi Steering Business) ⁽¹⁾	6

FI

IV *Tiedotteet*

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN JA ELINTEN ANTAMAT TIEDOTTEET

Komissio

2009/C 186/04	Euron kurssi	7
2009/C 186/05	Siirtotyöläisten sosiaaliturvan hallintotoimikunta – Kurssit valuuttojen muuntamiseksi neuvoston asetuksen (ETY) N:o 574/72 mukaisesti	8

V *Ilmoitukset*

KILPAILUPOLITIIKAN TOIMEENPANOON LIITTYVÄT MENETTELYT

Komissio

2009/C 186/06	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.5606 – Uniq/Veneto Banca/JV) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	10
2009/C 186/07	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.5582 – Gonvarri/Severstal/JV) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	12
2009/C 186/08	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.5540 – Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	13

MUUT ILMOITUKSET

Komissio

2009/C 186/09	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen	14
---------------	---	----



⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

II

*(Tiedonannot)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN JA ELINTEN ANTAMAT
TIEDONANNOT

KOMISSIO

Lentoliikenteen harjoittamisen yhteisistä säännöistä yhteisössä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1008/2008 16 artiklan 4 kohdan mukainen komission ilmoitus

Säännöllistä lentoliikennettä koskevat julkisen palvelun velvoitteet

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2009/C 186/01)

Jäsenvaltio	Italia
Reitit	Alghero–Rooma Fiumicino–Alghero Alghero–Milano Linate–Alghero Cagliari–Rooma Fiumicino–Cagliari Cagliari–Milano Linate–Cagliari Olbia–Rooma Fiumicino–Olbia Olbia–Milano Linate–Olbia
Julkisen palvelun veloitteen voimaantulopäivä	15 päivän kuluttua tämän tiedotteen julkaisemisesta
Osoite, jossa mahdolliset julkisen palvelun veloitteeseen liittyvät merkitykselliset tiedot ja/tai asiakirjat ovat saatavilla	Ente Nazionale per l'Aviazione Civile (ENAC) Direzione centrale regolazione economica Direzione trasporto aereo Viale del Castro Pretorio 118 00185 Roma RM ITALIA http://www.enac.gov.it Sähköposti: osp@enac.gov.it

EY:n perustamissopimuksen 87 ja 88 artiklan mukaisen valtiontuen hyväksyminen**Tapaukset, joita komissio ei vastusta**

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2009/C 186/02)

Päätöksen tekopäivä	19.3.2009
Valtion tuen viitenumero	N 522/08
Jäsenvaltio	Puola
Alue	Wielkopolskie
Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	Regionalna pomoc ad hoc dla spółki Franklin Templeton Investments Poland Sp z o.o.
Oikeusperusta	Uchwała Rady Ministrów nr 154/2008 z dnia 5 sierpnia 2008 r. w sprawie ustanowienia programu wieloletniego pod nazwą: „Wsparcie finansowe inwestycji realizowanej przez Franklin Templeton Investments Poland Sp z o.o. pod nazwą: Centrum Usług Wspólnych – Transfer Agency w Poznaniu, w latach 2008–2011”, projekt umowy ramowej o udzielenie dotacji celowej pomiędzy Ministrem Gospodarki a Franklin Templeton Investments Poland Sp z o.o.; art. 117 ustawy z dnia 30 czerwca 2005 r. o finansach publicznych (Dz.U. z 2005 r., nr 249 poz. 2104 ze zm.)
Toimenpidetyyppi	Tukiohjelman
Tarkoitus	Aluekehitys, Työllisyys
Tuen muoto	Avustus
Talousarvio	Suunnitellun tuen kokonaismäärä: PLN 4 962 500
Tuen intensiteetti	6,26 %
Kesto	2011 saakka
Toimiala	Palvelut
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	Minister Gospodarki Plac Trzech Krzyży 3/5 00-507 Warszawa POLSKA/POLAND
Muita tietoja	—

Päätöksen teksti (ilman luottamuksellisia tietoja) on julkaistu todistusvoimaisella kielellä/todistusvoimaisilla kielillä seuraavalla Internet-sivulla:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm

Päätöksen tekopäivä	17.6.2009
Valtion tuen viitenumero	N 582/08
Jäsenvaltio	Irlanti
Alue	—

Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	Health Insurance Intergenerational Solidarity Relief
Oikeusperusta	Health Insurance (Miscellaneous Provisions) Bill 2008
Toimenpidetyyppi	Tukiohjelma
Tarkoitus	Yleistä taloudellista etua koskevat palvelut
Tuen muoto	Avustus, Veronluonteinen maksu
Talousarvio	Suunnitellut vuosikustannukset: 300 milj. EUR; Suunnitellun tuen kokonaisuus: 1 200 milj. EUR
Tuen intensiteetti	—
Kesto	1.1.2009–31.12.2012
Toimiala	Rahoituksen välitys
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	Department of Finance Government Buildings Upper Merrion Street Dublin 2 IRELAND
Muita tietoja	—

Päätöksen teksti (ilman luottamuksellisia tietoja) on julkaistu todistusvoimaisella kielellä/todistusvoimaisilla kielillä seuraavalla Internet-sivulla:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm

Päätöksen tekopäivä	30.6.2009
Valtion tuen viitenumero	N 36/09
Jäsenvaltio	Ranska
Alue	—
Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	Régime cadre temporaire d'interventions publiques en capital investissement dans les PME
Oikeusperusta	Article 20 de la Constitution du 4 octobre 1958, articles L. 2251-1, L. 2253-1, L. 3231-1, L. 3231-6 et L. 4211-1 du CGCT,
Toimenpidetyyppi	Tukiohjelma
Tarkoitus	Riskipääoma
Tuen muoto	Riskipääoman tarjoaminen
Talousarvio	Suunnitellut vuosikustannukset: 25 milj. EUR; Suunnitellun tuen kokonaisuus: 50 milj. EUR
Tuen intensiteetti	—
Kesto	2009–31.12.2010
Toimiala	Kaikki toimialat

Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	DIACT 8 rue de Penthièvre 75008 Paris FRANCE
Muita tietoja	—

Päätöksen teksti (ilman luottamuksellisia tietoja) on julkaistu todistusvoimaisella kielellä/todistusvoimaisilla kielillä seuraavalla Internet-sivulla:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm

Päätöksen tekopäivä	8.5.2009
Valtion tuen viitenumero	N 249/09
Jäsenvaltio	Ranska
Alue	—
Nimike (ja/tai tuensaaajayrityksen nimi)	Renforcement des fonds propres de l'entité qui sera issue du rapprochement des organes centraux des groupes Caisse d'Épargne et Banque Populaire
Oikeusperusta	article 6,III de la loi 2008-1061 du 16.10.2008 de finances rectificative
Toimenpidetyyppi	Yksittäinen tuki
Tarkoitus	Vakavien taloushäiriöiden korjaaminen
Tuen muoto	Muut pääomatuen muodot
Talousarvio	Suunnitellut vuosikustannukset: —; Suunnitellun tuen kokonaismäärä: 2 450 milj. EUR
Tuen intensiteetti	—
Kesto	—
Toimiala	Rahoituksen välitys
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	Ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi 139 rue de Bercy 75012 Paris FRANCE
Muita tietoja	—

Päätöksen teksti (ilman luottamuksellisia tietoja) on julkaistu todistusvoimaisella kielellä/todistusvoimaisilla kielillä seuraavalla Internet-sivulla:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm

Päätöksen tekopäivä	7.7.2009
Valtion tuen viitenumero	N 379/09

Jäsenvaltio	Alankomaat
Alue	—
Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	Prolongation and amendments of the Dutch credit guarantee scheme
Oikeusperusta	Rules of the 2008 Credit Guarantee Scheme of the State of the Netherlands
Toimenpidetyyppi	Tukiohjelma
Tarkoitus	Vakavien taloushäiriöiden korjaaminen
Tuen muoto	Takaus
Talousarvio	Suunnitellut vuosikustannukset: —; Suunnitellun tuen kokonaismäärä: 200 000 milj. EUR
Tuen intensiteetti	—
Kesto	30.6.2009–31.12.2009
Toimiala	Rahoituksen välitys
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	Ministerie van Financiën Korte Voorhout 7 2511 CW Den Haag NEDERLAND
Muita tietoja	—

Päätöksen teksti (ilman luottamuksellisia tietoja) on julkaistu todistusvoimaisella kielellä/todistusvoimaisilla kielillä seuraavalla Internet-sivulla:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen
(Asia COMP/M.5500 – General Motors/Delphi Steering Business)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2009/C 186/03)

Komissio päätti 30 päivänä huhtikuuta 2009 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen yhteismarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain englannin ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla:

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
 - sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) asiakirjanumerolla 32009M5500. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.
-

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN JA ELINTEN ANTAMAT TIEDOTTEET

KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

7. elokuuta 2009

(2009/C 186/04)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi	
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,4357	AUD Australian dollaria	1,7161
JPY	Japanin jeniä	136,89	CAD Kanadan dollaria	1,5540
DKK	Tanskan kruunua	7,4448	HKD Hongkongin dollaria	11,1272
GBP	Englannin puntaa	0,85670	NZD Uuden-Seelannin dollaria	2,1315
SEK	Ruotsin kruunua	10,3008	SGD Singaporin dollaria	2,0628
CHF	Sveitsin frangia	1,5288	KRW Etelä-Korean wonia	1 761,67
ISK	Islannin kruunua		ZAR Etelä-Afrikan randia	11,6875
NOK	Norjan kruunua	8,7515	CNY Kiinan juan renminbiä	9,8084
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	HRK Kroatian kunaa	7,3350
CZK	Tšekin korunaa	25,910	IDR Indonesian rupiaa	14 308,44
EEK	Viron kruunua	15,6466	MYR Malesian ringitiä	5,0257
HUF	Unkarin forinttia	272,80	PHP Filippiinien pesoa	68,557
LTL	Liettuan litiä	3,4528	RUB Venäjän ruplaa	45,4450
LVL	Latvian latia	0,7023	THB Thaimaan bahtia	48,778
PLN	Puolan zlotya	4,1670	BRL Brasilian realia	2,6336
RON	Romanian leuta	4,2168	MXN Meksikon pesoa	18,7072
TRY	Turkin liiraa	2,1300	INR Intian rupiaa	68,5760

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

SIIRTOTYÖLÄISTEN SOSIAALITURVAN HALLINTOTOIMIKUNTA
Kurssit valuuttojen muuntamiseksi neuvoston asetuksen (ETY) N:o 574/72 mukaisesti
(2009/C 186/05)

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

Viitekausi: heinäkuuta 2009

Soveltamiskausi: lokakuuta, marraskuuta, joulukuuta 2009

7-2009	EUR	BGN	CZK	DKK	EEK	LVL	LTL	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	25,7932	7,44576	15,6466	0,700596	3,45280	272,060	4,29649
1 BGN =	0,511300	1	13,1881	3,80702	8,00010	0,358214	1,76542	139,104	2,19679
1 CZK =	0,0387699	0,0758261	1	0,288671	0,606617	0,027162	0,133865	10,5477	0,166574
1 DKK =	0,134305	0,262673	3,46415	1	2,10141	0,0940932	0,463727	36,5389	0,577038
1 EEK =	0,0639116	0,124998	1,64849	0,475871	1	0,0447762	0,220674	17,3878	0,274596
1 LVL =	1,42736	2,79162	36,8161	10,6278	22,3333	1	4,92838	388,326	6,13262
1 LTL =	0,289620	0,566439	7,47023	2,15644	4,53157	0,202907	1	78,7939	1,24435
1 HUF =	0,00367567	0,00718887	0,0948072	0,0273681	0,0575117	0,00257516	0,0126913	1	0,0157924
1 PLN =	0,232748	0,455209	6,00333	1,73299	3,64172	0,163062	0,803633	63,3214	1
1 RON =	0,237054	0,463630	6,11439	1,76505	3,70909	0,166079	0,818500	64,4928	1,01850
1 SEK =	0,0923688	0,180655	2,38249	0,687756	1,44526	0,0647132	0,318931	25,1298	0,396862
1 GBP =	1,16155	2,27176	29,9601	8,64861	18,1743	0,813776	4,01060	316,010	4,99058
1 NOK =	0,111739	0,218540	2,88212	0,831985	1,74834	0,0782842	0,385814	30,3998	0,480087
1 ISK =	0,00557373	0,0109011	0,143764	0,0415007	0,0872099	0,00390493	0,019245	1,51639	0,0239475
1 CHF =	0,657801	1,28653	16,9668	4,89783	10,2923	0,460852	2,27125	178,961	2,82623

7-2009	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,21845	10,8262	0,860920	8,94939	179,413	1,52022
1 BGN =	2,15689	5,53541	0,440188	4,57582	91,7338	0,777287
1 CZK =	0,163549	0,419729	0,0333778	0,346967	6,95582	0,0589386
1 DKK =	0,566557	1,45400	0,115625	1,20194	24,0960	0,204172
1 EEK =	0,269608	0,691918	0,0550228	0,57197	11,4666	0,0971596
1 LVL =	6,02123	15,4528	1,22884	12,7740	256,086	2,16989
1 LTL =	1,22175	3,13547	0,249340	2,59192	51,9616	0,440285
1 HUF =	0,0155056	0,039793	0,00316445	0,0328950	0,659462	0,00558781
1 PLN =	0,981837	2,51977	0,200378	2,08296	41,7581	0,353828
1 RON =	1	2,56638	0,204084	2,12149	42,5306	0,360374
1 SEK =	0,389653	1	0,0795221	0,826645	16,5722	0,140421
1 GBP =	4,89993	12,5751	1	10,3952	208,397	1,76581
1 NOK =	0,471367	1,20971	0,0961987	1	20,0475	0,169868
1 ISK =	0,0235125	0,0603421	0,00479853	0,0498815	1	0,00847328
1 CHF =	2,77490	7,12146	0,566313	5,88692	118,018	1

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 virallisessa lehdessä* (C-sarja).

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOIMEENPANOON LIITTYVÄT MENETTELYT

KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**(Asia COMP/M.5606 – Uniqa/Veneto Banca/JV)****Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2009/C 186/06)

1. Komissio vastaanotti 3 päivänä elokuuta 2009 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla itävaltalaisen yritysten Raiffeisen Zentralbank Österreich (RZB), Austria Versicherungsverein auf Gegenseitigkeit Privatstiftung (Austria Verein) ja Collegialität Versicherung auf Gegenseitigkeit (CollVerein) yhteisessä määräysvallassa oleva itävaltalainen yritys Uniqa Versicherungen AG (Uniqa) ja italialainen yritys Veneto Banca Holding S.C.p.A. (VB) hankkivat asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan VB:n tällä hetkellä omistamassa italialaisessa yrityksessä Claris (JV) ostamalla äskettäin perustetun yhteisyhtiön osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - Uniqa: vakuutus konserni, joka toimii kaikilla vakuutusaloilla (henki-, vahinko- ja jälleenvakuutus),
 - RZB: rahoituspalvelut paikallisille ja kansainvälisille/monikansallisille yritysasiakkaille sekä rahoituslaitoksille kaikkialla maailmassa,
 - Austria Verein: Itävallan lain mukainen yksityinen säätiö,
 - CollVerein, Itävalta: Itävallan lain mukainen keskinäinen vakuutusyhtiö,
 - VB: pankki- ja rahoituspalvelujen alalla toimivan italialaisen yhtiön holding-yhtiö,
 - JV: toiminta henkivakuutusten alalla Italiassa.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua asetuksen (EY) N:o 139/2004 soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla ⁽²⁾.
4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

⁽²⁾ EUVL C 56, 5.3.2005, s. 32.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301 tai 22967244) tai postitse viitteellä COMP/M.5606 – Uniqa/Veneto Banca/JV seuraavaan osoitteeseen:

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

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä
(Asia COMP/M.5582 – Gonvarri/Severstal/JV)
Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)
(2009/C 186/07)

1. Komissio vastaanotti 31 päivänä heinäkuuta 2009 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla venäläinen yritys Severstal hankkii asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan espanjalaiseen yhtymään Gonvarri Corporación Financiera S.L. (Gonvarri) kuuluvassa venäläisessä yrityksessä Holding Gonvarri Russia S.L. (Gonvarri Russia) ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - Gonvarri: teräksen jalostus ja jakelu sekä moottoriajoneuvoissa käytettävien metalliosien suunnittelu, kehittäminen ja valmistus,
 - Severstal: teräksen tuotanto ja kaivostoiminta,
 - Gonvarri Russia: teräksen jalostus ja jakelu.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua asetuksen (EY) N:o 139/2004 soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.
4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa. Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301 tai 22967244) tai postitse viitteellä COMP/M.5582 – Gonvarri/Severstal/JV seuraavaan osoitteeseen:

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

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä
(Asia COMP/M.5540 – Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2009/C 186/08)

1. Komissio vastaanotti 31 päivänä heinäkuuta 2009 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla brittiläinen yritys Lion Capital LLP (Lion Capital) ja yhdysvaltalainen yritys Central European Distribution Corporation (CEDC) hankkivat asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettun yhteisen määräysvallan venäläisessä yrityksessä CJSC Russian Alcohol Group ja sen tytäryrityksissä (Russian Alcohol Group) sopimusteitse myönnettyjen veto-oikeuksien avulla.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Lion Capital: yksityinen pääomasijoittaja,
- CEDC: vodkan valmistaja ja alkoholijuomien jakelija,
- Russian Alcohol Group: vodkan ja alkoholipitoisten juomasekoitusten valmistaja ja jakelija.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua asetuksen (EY) N:o 139/2004 soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla⁽²⁾.

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

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301 tai 22967244) tai postitse viitteellä COMP/M.5540 – Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group seuraavaan osoitteeseen:

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

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

⁽²⁾ EUVL C 56, 5.3.2005, s. 32.

MUUT ILMOITUKSET

KOMISSIO

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

(2009/C 186/09)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"CHORIZO RIOJANO"

EY-N:o ES-PGI-0005-0654-16.10.2007

SMM (X) SAN ()

1. **Nimi:**

"Chorizo Riojano"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa:**

Espanja

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**3.1 *Tuotelaji (liitteen II mukaisesti):*

Luokka 1.2 Lihavalmisteet

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa mainittua nimitystä vastaavasta tuotteesta:*

Chorizo Riojano on hevosenkengän muotoinen ekstra-luokan lisäaineeton chorizo-makkara, joka on valmistettu La Riojan autonomisella alueella ja jolla on seuraavat erityispiirteet.

Muotopiirteet

Tämän suojatun maantieteellisen nimityksen piiriin kuuluva chorizo on muodoltaan säkkimäinen eli hevosenkengän muotoinen ja melko sylinterimäinen. Sen läpimitta on 30–40 mm ja vähimmäispaino 200 g. Koostumukseltaan se on luja ja tiivis, yleensä ulkopinnaltaan ryppyinen, kuoreltaan sileä ja hyvin sidottu. Siinä ei ole epänormaalia väritystä, ja liha- ja silavapalat erottuvat toisistaan selkeästi.

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet

Kosteus: enintään 45 %

Kollageenin ja proteiinin suhde: enintään 14 %

Rasvaa kuiva-aineesta: enintään 57 %

Nitraatteja NaNO₃:na ilmaistuna: enintään 100 ppm

Nitriittejä NaNO₂:na ilmaistuna: enintään 20 ppm

Fosfaatteja yhteensä P₂O₅:nä ilmaistuna: enintään 7 500 ppm

(vastaa käytetyn lihan luonnollista pitoisuutta ilman lisättyjä fosfaatteja)

Aistinvaraiset ominaisuudet

Tasapainoinen ja voimakas ja kestävä aromi, jossa vallitsevana valkosipulin lisäksi paprikan makuvi-vahteet, ei eltaantuneita eikä katkeria tuoksuja. Voimakas, viipyvä maku, lihan ja rasvan tasapaino; ei hapan; väkevä, jos on käytetty voimakasta paprikkaa; ei eltaantuneita tai epänormaaleja makuja. Tasapainoinen rakenne, hyvin kiinteä, helposti pureskeltava eikä liian kumimainen.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan silloin, kun on kyseessä jalostettu tuote):

Laadultaan lihajalosteisiin erinomaisesti sopivaa lihaa ja silavaa; liha kuohitun urossian tai naarassian lihaa, josta on poistettu hermot, sekä nahatonta kylkeä tai vähärasvaista lihaa; mausteina hienoa kuivaa suolaa, paprikkaa (100-prosenttisesti ekstra-luokkaa) ja tuoretta kuorittua valkosipulia, sian luonnonsuoleen makkaraksi valmistettuna.

Lisättävän silavan on oltava kiinteää, pehmeät ja voimaiset vatsarasvat, jotka muuttuisivat juokseviksi ja vuotaisivat makkararan kypsymis- ja säilytysprosessin aikana, eivät sovellu käytettäväksi. Käytettävää määrää on lisäksi rajoitettava eikä se saa missään tapauksessa ylittää 57:ää %:a kuiva-ainepitoisuudesta. Tämä on yksi keskeisistä tekijöistä, jotka erottavat Chorizo Riojanon muista tuotteista, joissa tapahtuu äkillinen pH-arvon muutos, mikä heikentää tuotteen asianmukaista kypsymistä ja myöhempää säilymistä.

3.4 Rehut (ainoastaan silloin, kun on kyseessä eläinperäinen tuote):

—

3.5 Tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava määritellyllä maantieteellisellä alueella:

Raaka-aineiden valmistelu

Chorizo Riojanaa valmistavat lihanjalostuslaitokset kykenevät ottamaan vastaan kokonaisia ruhoja ja/tai tarvittavan muotoisia lihanpaloja ja käsittelemään ne soveltuvalla tavalla ja välttämään pH-arvon laskemisen tai muut värin ja/tai rakenteen muutokset ja toteamaan lihan puhtauden sen vastaanottohetkellä soveltuvien tutkimusten ja analyysien avulla.

Paloittelu, luuttomaksi leikkaaminen ja leikkaaminen on tehtävä mahdollisimman nopeasti, ja on vältettävä lihan varastointia alueelle, jossa mainitut vaiheet toteutetaan.

Tilan, jossa lihaa käsitellään, on oltava ilmastoitu enintään 12 °C:een.

Lihan ja silavan jäähdytys ennen paloittelua

Ruhojen säilytystiloissa on oltava ripustusjärjestelmät, joiden ansiosta ruhot eivät joudu keskenään kosketuksiin.

Lihan ja silavan hienontaminen tuotteen mukaisesti

Chorizo Riojanon valmistus on erotettava fyysisesti tai ajallisesti muiden tuotteiden, myös eri luokkiin kuuluvien chorizo-makkaroiden, valmistuksesta.

Lihan, joka on valmista chorizon valmistukseen, on oltava kypsytettyä ja hapatettua eikä se saa olla pakastettua. Sen pH-arvon on oltava pienempi kuin 6,3, jolloin chorizon kypsyttäminen on helppoa ja makkaramassa kuivuu myös sisältä.

Yhtä tärkeää on se, että liha ei ole kosteaa, jotta lihanpaloista voi tarvittaessa valua lihasnesteitä.

Kun liha ja silava ovat käyttövalmiita, ne paloitellaan ja hienonnetaan määräkokoön, joka voi vaihdella, ja leikkauspintojen on oltava sileitä, jotta kudoksen proteiinirakenteelle ja rasvasoluille koituu mahdollisimman vähäistä vahinkoa, mikä myös edistää osien tarttumista, asianmukaista kuivumista ja varmistaa lopulta valmiille tuotteelle ominaisen leikkauspinnan ulkonäön ja värin.

Leikkaaminen ja valmistus on tehtävä tiloissa, joiden lämpötila ja kosteus on säädelty ja joissa on tekniikan, hygienian ja terveyden kannalta soveltuva ilman kierto ja vaihto.

Suolan sekä muiden mausteiden ja yrttien lisääminen

Kun liha ja silava on hienonnettu, lisätään kuivaa hienoa suolaa, kuorittua valkosipulia, paprikaa (100-prosenttisesti ekstra-luokkaa) sekä cayennepippuria, jos kyseessä on väkevä chorizo.

Ainesten sekoittaminen ja vaivaaminen

Kun raaka-aineet on hienonnettu ja muut ainekset on lisätty, ne sekoitetaan ja pyritään poistamaan makkaramassaan jäänyt ilma, jotta kaikki ainekset liittyvät toisiinsa ja eikä makkara murene, kun sitä myöhemmin leikataan.

Tämän jälkeen tapahtuva vaivaaminen tyhjiörummussa on olennaisen tärkeää, jotta makkaramassaan saadaan toivottu rakenne.

Massan lepuuttaminen ja jäähdytys

Hienontamisen, sekoittamisen ja vaivaamisen jälkeen massan on annettava levätä 12–24 tuntia ennen makkaroiden valmistusta.

Tähän on käytettävä muista erillisiä kylmätiloja, joiden lämpötila on 0–6 °C

Sian luonnonsuolten täyttäminen

Kun makkaramassa on valmis, sian luonnonsuolet täytetään sillä. Suutinten on oltava sileitä eivätkä ne saa olla liian pitkiä, jotta vältetään kuumentuminen. Samasta syystä on massa vietävä suoleen riittävällä paineella, jotta vältetään onkaloiden jääminen makkaraan, sillä ne voivat aiheuttaa massaan värinmuutoksia tai homehtumista.

Luonnonsuolten on oltava täysin puhtaita eikä niissä saa olla mitään muutoksia, vikoja tai sairauden merkkejä, jotka estäisivät niiden käytön ihmisravintona.

Suolet on etukäteen pestävä, jotta ne tulevat joustaviksi ja myötäilevät hyvin massaa irtoamatta tai rypistymättä.

Sitominen

Kun taikina (massa) on suolissa, ne sidotaan valkoisella tai punaisella (kun kyseessä on väkevä chorizo) puuvillanarulla.

Pituudeltaan vaihteleva kypsytys

Kypsytys tapahtuu siten, että makkarat ripustetaan tuuletettuihin tiloihin, joiden lämpötila on enintään 16 °C ja suhteellinen kosteus ja ilmanvaihto ovat sellaiset, että tuotteesta poistuu kosteutta ja se samalla saa tyypillisen koostumuksensa, arominsa, värinsä ja makunsa, lukuun ottamatta tapauksia, joissa kypsytys tapahtuu luonnollisissa kuivatustiloissa, jolloin lämpötila voi nousta 20 °C:een.

Jotta kypsymisoloja (lämpötila, suhteellinen kosteus, tuuletus) voitaisiin valvoa ja pitää ne vakaina, voidaan käyttää erityisiä tiloja, joissa nämä tekijät ovat vapaasti ja automaattisesti säädettävissä.

Käymisen tai kypsymisen aikana laitoksissa on oltava näkyvässä ja helposti saavutettavassa paikassa valvontalaitteet, joilla voidaan milloin tahansa todeta lämpötila ja kosteus sekä kyseisen tuotteen kehitys.

Kuivaaminen ilmastoiduissa tiloissa tai luonnollisissa olosuhteissa

Kun kypsytyks on saatettu päätökseen, valmistuksen seuraavassa vaiheessa makkarat ripustetaan kuivumaan, ja tämä vaihe kestää prosessin päättymiseen asti. Tänä aikana jatkuvat kypsymiseen kuuluvat mikrobi- ja entsyymiprosessit, jolloin chorizon väri ja aromi vakiintuvat. Chorizo Riojano -makkaroiden kuivatusaika vaihtelee niiden pituuden ja/tai halkaisijan mukaisesti. Tuotteet, joihin on muodostunut ryppyjä, ilmataskuja tai muita vikoja, hylätään.

3.6 Leikkaamista, hiomista, pakkaamista ym. toimenpiteitä koskevat erityissäännöt:

—

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Tuotteeseen on liitettävä numeroitu sääntelyneuvoston (Consejo Regulador) myöntämä etiketti, jossa on maininta suojattu maantieteellinen merkintä (Indicación Geográfica Protegida) "Chorizo Riojano" sekä sen logo. Etiketti laitetaan paikoilleen tuotantolaitoksessa siten, että sen käyttäminen uudelleen ei ole mahdollista.

Tuotantolaitokset, joille on myönnetty suojattu maantieteellinen merkintä "Chorizo Riojano", on merkittävä vastaaviin rekistereihin, ja ne ovat päävastuussa kaiken tämän merkinnän osalta vahvistetun noudattamisesta.

Sääntelyneuvoston vastuulla on rekisterin pitäminen jatkuvasti ajantasaisena.

4. Määritetty maantieteellinen alue:

Valmistus, kypsytyks, kuivatus ja etiketöinti tapahtuu alueella, joka vastaa La Riojan autonomista aluetta.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

5.1 Maantieteellisen alueen erityispiirteet:

Luontoon liittyvät tekijät: Määritellyllä maantieteellisellä alueella yhdistyy kolme ilmastovaikutusta: tämän ilmastoyhdistelmän ansiosta La Rioja on ihanteellinen seutu kyseisen tuotteen luonnollista kypsytystä ja kuivattamista varten, ja chorizon fysikaaliskemialliset muutokset tapahtuvat hitaasti ja toivotulla tavalla, jolloin tuote saa sille ominaisen leikkauspintansa, makunsa ja tuoksunsa.

Ilmastotekijä on nyttemmin menettänyt merkitystään, sillä tuotteen valmistuksen viimeiset vaiheet tapahtuvat ilmastoiduissa tiloissa, joiden ilmanvaihto, kosteus ja lämpötila ovat säädettävissä, kuitenkin aina alueella vallitsevan ilmastotyypin mukaisiksi, mikä tämän vuoksi on edelleenkin erittäin tärkeä tekijä.

Ihmiseen liittyvät tekijät: Se, mikä todella erottaa Chorizo Riojanon muista tuotteista, on perinteinen valmistusmenetelmä, jota on käytetty jo ammoisista ajoista ja joka on pystytty välittämään myös Chorizo Riojana valmistavalle teollisuudelle.

5.2 Tuotteen erityisluonne:

Suojattu maantieteellinen merkintä "Chorizo Riojano" voidaan myöntää ainoastaan ekstra-luokan chorizo-makkaruille, jotka on valmistettu perinteisten menetelmien mukaisesti laitoksissa, joissa valvotaan tehokkaasti kaikkia valmistus-, kypsytyks-, kuivatus-, ja etiketöintivaiheita sekä raaka-aineiden laatua ja käsittelyä, ja ainoastaan Chorizo Riojano, joka on läpäissyt kaikki prosessiin kuuluvat valvontavaiheet, voidaan tuoda markkinoille suojatun maantieteellisen merkinnän suoman takuun kera.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen tuotteen laatuun tai ominaisuuksiin (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatuun, maineeseen tai muihin ominaisuuksiin (kun kyseessä SMM):*

Historiallinen perinne – tuotteen maine: Perinteisesti La Riojassa aloitettiin eläinten teurastus ("mora-gas") ja sianliha-chorizojen valmistus, kun vuorilla alkoivat kylmät säät. La Riojassa chorizo-makkaroita valmistettiin koko vuodeksi seuraavan syksyn sadonkorjuuseen asti. Koska chorizoa on vaikea valmistaa ja säilyttää oikein, paikallisen väestön osaaminen oli olennaisen tärkeää tämän tuotteen valmistuksen ja kypsyttämisen kannalta. Tätä nykyä La Riojan alueella on erityisesti vuoristossa joitakin hajanaisia alueita, jolla tällaiset valmistusmenetelmät ovat edelleen käytössä.

La Riojan teollistuminen alkoi 1800-luvulla, jolloin syntyivät ensimmäiset perheyrietykset, jotka myivät tuotteitaan omassa kylässään ja sen ympäristössä. Kunnallisarkiston (Archivo Histórico Municipal) mukaan ensimmäinen viittaus Logroñossa sijaitsevaan makkaratehtaaseen on vuodelta 1890. Samana vuonna 1890 Julio Farias – teollisuusyrittäjä ja asianajaja – kuvaa seuraavasti La Riojan chorizojen lähettämistä Kuubaan, jotta ne saapuisivat perille mahdollisimman hyvissä olosuhteissa: "peltitölkeissä, jotka on huolellisesti täytetty laardilla ja kuumennettu vesihauteessa, jotta ne kestävät tällaiset lämpötilat mahdollisimman vähäisin muutoksin". Kyseinen yrittäjä oli teettänyt mainoksia ("esitteitä, kierto-kirjeitä ja muuta mainosaineistoa"), ja hän osoittaa myös sanoillaan luottavansa tuotteidensa laatuun: "[...] vaikka Yhdysvallat kilpailee voimakkaasti tuotteen hinnalla, kotimaisen tuotteen laatu on selvästi parempi, mitä osoittaa sekin, että jopa kaikkein köyhimmät valitsevat sen, vaikka se onkin kalliimpi."

Javier Herce Galarretan kirjassa vuodelta 1979, johon on koottu La Gaceta del Nortessa julkaistuja eri artikkeleita, todetaan sikaa käsittelevässä luvussa VII seuraavaa: "Sian merkitys La Riojassa on valtava, eikä sianlihaa käytetä ainoastaan tuoreena. Kinkut, chorizot ja verimakkarat ovat La Riojalle erityisen tyyppillisiä. Ne muistuttavat muodoltaan muiden alueiden tuotteita mutta eroavat niistä maultaan ja käyttötavaltaan. Tunnetuin on ehkä Chorizo Riojano, joka eroaa kaikkien muiden alueiden chorizo-makkaroista. Se on pehmeä, aromaattinen, jossain määrin väkevä ja väriltään voimakas. Sian ja sianlihantuotteiden merkitys La Riojassa on ilmeinen: lihanjalostuslaitoksia ja makkaratehtaita on syntynyt ympäri La Riojaa, ja osasta on kehittynyt todellisia keskuksia, kuten Baños de Río Tobía tai Laguna de Cameros ja viime aikoina Albelda de Iregua. Niiden merkitys on suhteessa yhtä suuri kuin viinialan tai säilyketeollisuuden. Vuoristossa, Rioja Altassa ja Rioja Bajassa on kussakin oma elintarviketeollisuutensa: makkarat, viini ja säilykkeet. Ne muodostavatkin La Riojan ainutlaatuisen alueen gastronomian kolme teollista ilmentymää."

1930-luvun talouslama ja monien asiakkaiden konkurssit johtivat useiden tehtaiden sulkemiseen, eikä niistä tähän päivään olekaan säilyneet kuin yritysten kunnalliset verotiedot. Tämä talouden rakenneuudistus teki Baños de Río Tobíasta tuotannonalan keskuksen. Mahdollisia syitä tähän voi olla monia, mutta vaikuttaa siltä, että ensimmäisten yrittäjien seuraajat innostuivat rakentamaan omia tehtaitaan, sillä alueen ilmasto on toiminnalle otollinen. Miguel Ángel Villoslada selittää asiaa seuraavasti: "Aluksi tehtaot sijoittautuivat alueille, joiden ilmasto oli sopiva eli kuiva ja kylmä mutta vailla suuria lämpötilan vaihteluita. Tästä syystä tehtaita on niin runsaasti Bañosissa. Sijaintimme on 500 metriä merenpinnan yläpuolella aivan Sierra de la Demandan portilla ja lähellä koko Urbióin aluetta. Alue on suojassa Sierra de Herreran kylmyydeltä eivätkä lämpötila ja kosteus vaihtelevat voimakkaasti."

Nykyäänkin jatkuu sikojen syysteurastus sekä chorizon valmistaminen ja säilytys käsityöläismenetelmin, mutta vain pienimuotoisena toimintana. Chorizojen ja muiden lihajalosteiden valmistus on yleensä alueen lihanjalostusteollisuuden vastuulla. Se kykenee vanhastaan käytettyjä perinteisiä menetelmiä unohtamatta ja soveltuvien tilojen ja laitteiden avulla voittamaan vaikeiden kypsyisolosuhteiden joskus aiheuttamat ongelmat.

Baños de Río Tobía on edelleenkin paikka, jossa on suurin lihanjalostusteollisuuden keskittymä. Tämä johtuu alueen vanhasta lihanjalostusperinteestä, sillä nykyään ilmasto vaikuttaa alaan yhä vähemmän: "kaikki yrittäjät ovat täällä sukua, heillä on sama alkuperä." Tästä huolimatta Albelda de Ireguassa on liikevaihdoltaan La Riojan suurin lihanjalostusteollisuus. Se sai alkunsa vuonna 1960 paikallisesta lihakaupasta, ja vuonna 1983 avattiin ensimmäiset teollisuuslaitokset, joissa tuotettiin hevosenkengän muotoista chorizoa, joka nopeasti nousi kansalliseksi markkinajohtajaksi.

Tätä arvostusta on haluttu hyödyntää myös muilla autonomisilla alueilla, joilla on käytetty nimitystä "Chorizo Riojano", vaikka tuotteilla ei ole mitään tekemistä kyseisen suojatun maantieteellisen merkinnän kanssa.

Perinteet ja arvostus ovat luoneet Chorizo Riojanon suuren maineen. Sitä myös käytetään alueen tunnetuimmissa ruokalajeissa kuten *patatas con chorizo* eli *calderete*, *choricillo asado al sarmiento*, *preñaditos* [...] sekä lähes kaikkien vihannesruokien höysteenä.

Chorizo Riojano mainitaan myös Espanjan perinteisiä tuotteita käsittelevän *Inventario Español de Productos Tradicionales* -teoksen sivuilla 110 ja 111.

Eritelmän julkaisuviite:

Seuraavasta osoitteesta on linkki Chorizo Riojanon suojatun maantieteellisen merkinnän eritelmiin, jotka on julkaistu Boletín Oficial de La Riojassa (La Riojan virallinen lehti) 8. elokuuta 2008: http://www2.larioja.org/pls/dad_user/G04.texto_integro?p_cdi_accn=115214530&p_texto=&anterior=R

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

(2009/C 186/10)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”RICCIARELLI DI SIENA”

EY-N:o: IT-PGI-0005-0666-18.12.2007

SMM (X) SAN ()

1. Nimi:

Ricciarelli di Siena

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji (Liite II):

Luokka 2.4: Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Nimitys ”Ricciarelli di Siena” viittaa makeaan leivonnaiseen, joka valmistetaan mantelista, sokerista ja munanvalkuaisesta tehdystä taikinasta ja paistetaan uunissa. Kulutukseen saatettaessa tuotteella on seuraavat ominaisuudet: pyöristetyn vinoneliön muotoinen, paino 10–30 g, suurin lävistäjä 50–105 mm, pienin lävistäjä 30–65 mm, paksuus 13–20 mm. Ulkomuoto: valkoinen, tomusokerilla peitetty pinta, jossa on mahdollisesti pieniä halkeamia, reuna on hieman kullankeltaiseen vivahtava. Sisus: vaaleanruskea, kevyesti kullankeltaiseen vivahtava, rakenteeltaan pehmeä, murenematon, suhteellinen kosteus vähintään 8 % ja enintään 11,5 %.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Pakolliset raaka-aineet: Ricciarelli di Sienan valmistukseen käytettävät raaka-aineet yhdessä kilogrammassa taikinaa: makea manteli 35–50 %, hienosokeri 35–47 %, kananmunan valkuainen 6–12 %, tomusokeri 5–8 %, nostatusaineet (ammonium- ja/tai natriumsuolat) tarpeen mukaan. Pastöroidun tai jauhetun munanvalkuaisen käyttö on sallittua. Valinnaiset ainesosat: karvasmanteli enintään 6 % taikinan kokonaispainosta makean mantelin osittaiseksi korvaamiseksi, glukoosisiirappi tai inverttisokeri enintään 10 % taikinan kokonaispainosta hienosokerin osittaiseksi korvaamiseksi, kukkaishunaja enintään 7 % taikinan kokonaispainosta muiden makeutusaineiden lisäksi, aromiaineet (yhdessä tai erikseen): vaniljatanko tai vanilliini, eeteriset sitrusöljyt, manteliaromi riittävinä määrinä, kandeerattu apelsiininkuori enintään 5 % taikinan kokonaispainosta, tärkkelyslevy, jota käytetään tuotteen pohjana, sorbiinihappo voimassa olevan lainsäädännön mukaan. Muiden ainesosien, lisäaineiden, väriaineiden tai säilöntäaineiden käyttöä ei sallita.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Valmistuksen ja pakkaamisen on tapahduttava yhtäjaksoisesti ja siten 4 kohdassa yksilöidyllä alueella, koska ainoastaan sillä tavoin voidaan taata tuotteen aromin säilyminen. Edellä 3.2 kohdassa mainitun suhteellisen kosteuden ylläpitäminen varmistetaan pakkaamalla tuote välittömästi sen jäädyttyä. Näin estetään kaksi vastakkaista ilmiötä, joiden haitalliset vaikutukset heijastuvat sekä tuotteen ulkonäköön (muutokset kuoressa) että sen pehmeuteen ja aromiin, toisin sanoen ilman liiallinen kuivuus, joka aiheuttaa massan kuivumisen, ja ilman liiallinen kosteus, joka puolestaan johtaa tuotteen murenemiseen koskettaessa.

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

Ricciarelli di Siena pidetään kaupan yhden tai useamman kappaleen pakkauksissa. Tuotteen tuoreus, pehmeys, aromi ja eheys varmistetaan pakkaamalla tuote maantieteellisellä alueella asianmukaisiin pakkauksiin. Yhden kappaleen paperinen pakkaus suljetaan ilmatiiviisti. Useamman kappaleen pakkaukset sitä vastoin ovat joko ilmatiiviisti suljettuja läpinäkyviä rasioita tai yksittäisille ricciarellileivonnaisille mitoitettuja kennopakkauksia, jotka kääritään läpinäkyvään kuumasaumattuun folioon ja asetetaan yleensä pahvi- tai metallilaatikoihin.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Etiketissä on oltava tekstit "Ricciarelli di Siena" ja "Indicazione Geografica Protetta" (suojattu maantieteellinen merkintä) tai sen kirjainlyhenne (IGP), sekä seuraavat muut tiedot: tuottajan ja pakkaajan nimi, toiminimi ja osoite ja suojattuun maantieteelliseen merkintään erottamattomasti liittyvä tunnus.

Nimitystä "Ricciarelli di Siena" ei käännetä muille kielille. Tunnusta voidaan mukauttaa eri käyttötarkoitusten mukaan.



4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:

Alue, jolla "Ricciarelli di Siena" valmistetaan ja pakataan, käsittää Sienan maakunnan hallinnollisen alueen kokonaisuudessaan.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Alueelle on luonteenomaista kukoistava pienimuotoinen makeisteollisuus, joka kertoo paikallisten maustekauppojen keskiajalta lähtien vuosisatojen kuluessa kehittyneestä merkityksestä alueen tyyppillisten tuotteiden säilyttäjinä. Makeistuotantoon erikoistuneiden yritysten ja alalla toimivien henkilöiden määrän lisäksi alan merkitys käy ilmi myös alan tuotteiden viennin huomattavasta osuudesta. Menestys perustuu suurelta osin tuotannon perinteiseen luonteeseen, josta todistaa pitkälle erikoistuneen työvoiman käyttö.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Ricciarelli di Sienan erityisominaisuus on massan pehmeän tiivis ja murenematon rakenne sekä hieman kullankeltaiseen vivahtava valkoinen väri. Tuotteen erityisyys johtuu tietyistä perinteisistä nimitykseen liittyvistä erityisistä tuotantomenetelmistä:

- nostatus ja paistaminen uunissa,
- taikinan raakoostumus,
- taikinan vaivaamisesta ja munanvalkuaisen käytöstä johtuva erityinen pehmeys.

Ricciarelli di Siena eroaa muista vastaavanlaisista tuotteista siinä suhteessa, ettei sen valmistukseen ole käytetty jauhoja tai perunajauhoja, jotka heikentäisivät sen laatua. Taikinan valkoinen väri johtuu yksinomaan sokerista.

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):*

Ricciarelli di Sienan kiistaton maine johtuu niiden vakiintuneesta asemasta joulunajan tyypillisinä ja korvaamattomina makeisina. Monissa gastronomiassa ja ruokaperinteitä käsittelevissä kirjoituksissa todetaan, että Sienan asukkaille ei ole joulua ilman Ricciarelli di Siena. Ajan myötä niiden kulutus on yleistynyt myös muiden kuukausien aikana, ennen muuta eri puolilta maailmaa alueelle virtaavien matkailijoiden vaikutuksesta. Tämä tekijä on lisännyt voimakkaasti vientiä, mutta myös heikentänyt tuotteen yhteyttä uskonnollisiin juhliin ja muihin elämän tärkeisiin hetkiin. Ricciarelli di Siena valmistettiin luostareissa tai maustekauppojen yhteydessä sijaitsevilla leipomoissa, jotka olivat ainoita paikkoja, joissa oli käytettävissä elintarvikkeiden maustamiseen ja säilyttämiseen tarvittavia mausteita ja aromeja. Vielä nykyisinkin tästä perinteestä kertovat Sienan historiallisen keskustan vanhat maustekaupat, joiden freskoin koristelluissa katoissa on kultakirjaimin maalattuja viittauksia Ricciarelliin, Panforteen ja muihin niissä valmistettuihin alueen tyypillisiin makeisiin. Sienalainen novellisti ja näytelmäkirjailija Parige kertoo eräässä novellissaan sienalaisesta Ricciardetto della Gherardescasta (josta nimi "Ricciarelo" juontaa juurensa), joka ristiretkiltä palatessaan toi mukanaan muodoltaan sultaanien kippurakarkisia toiveita muistuttavia arabialaisia makeisia. Ensimmäinen nimenomainen viittaus termiin "Ricciarelo" löytyy vuonna 1814 Livornossa painetussa teoksessa "Ditirambo di S.B. in onore del Caffè e dello Zuccherò" julkaistusta toscanalaisten makeisten pitkästä luettelosta. Siinä mainitaan "... della lupa i Ricciarelli", jossa termi "lupa" (naarassusi, Sienan kaupungin symboli) viittaa tuotteen sienalaiseen alkuperään.

Italialaisen perusgastronomin Pellegrino Artusin teoksen "La scienza in cucina e l'arte di mangiar bene" ensimmäinen painos julkaistiin vuonna 1891. Kyseessä oli ensimmäinen Italian ruokaperinnettä käsittelevä keittokirja, ja kyseessä olevan tuotteen valmistusta koskevan reseptin nro 629 otsakkeessa mainitaan nimitys "Ricciarelli di Siena". Reseptissä mainitut ainesosat (valkoinen hienosokeri, makea ja karvasmanteli, munanvalkuainen, appelsiininkuoriaromi) ovat edelleen käytössä.

Eritelmän julkaisutiedot:

Hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 29.6.2005 Italian tasavallan virallisen lehden numerossa 149 ehdotuksen suojatun maantieteellisen merkinnän "Ricciarelli di Siena" hyväksymiseksi.

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internetissä joko seuraavan linkin kautta:

- http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg

tai

- menemällä suoraan maatalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it) ja valitsemalla sieltä ensin "Prodotti di qualità" (vasemmalla) ja sen jälkeen "Disciplinari di produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]".

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

(2009/C 186/11)

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

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”PATATA DI BOLOGNA”

EY-N:o IT-PDO-0005-0349-15.06.2004

SAN (X) SMM ()

Tämä tiedotustarkoitukseen laadittu yhteenveto sisältää tärkeimmät tiedot eritelmän pääkohdista.

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Osoite: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Puhelin +39 0646655106
Faksi +39 0646655306
Sähköposti: sacco7@politicheagricole.it

2. Hakijaryhmittymä:

Nimi: Consorzio Patata di Bologna D.O.P.
Osoite: Via Bassa dei Sassi 1/2
40138 Bologna
ITALIA
Puhelin +39 051532320
Faksi +39 051532320
Sähköposti: cptb@libero.it
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) muu ()

3. Tuotelaji:

Luokka 1.6: Liitteessä II luetellut tuoreet ja jalostetut hedelmät, vihannekset ja viljat – peruna

4. Eritelmä:

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

4.1 Nimi:

”Patata di Bologna”

4.2 Kuvaus:

Tuotteen on kuuluttava Primura-lajikkeeseen ja oltava tunnistettavissa ulkonäkösä ja seuraavin parametrein ilmaistujen kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksiensa avulla:

mukulan muoto: yleensä pitkänomaisen soikea ja säännöllinen, pinnassa melko huomaamattomia silmuja (”silmiä”);

kuori: sileä ja eheä, vailla ulkoisia virheitä, jotka muuttavat tuotteen ominaisuuksia;

mukuloiden koko: yhtenäinen, 40–75 mm;

malto: tasainen väri, joka voi vaihdella valkoisesta kellertävään;

hyvä säilyvyys.

Keskimääräinen koostumus 100 grammaa syötävää osaa kohti on seuraava:

vesi 70,0–85,0 %

proteiini 1,8–2,2 %

rasva 0,09–1,12 %

hiilihydraatit 13,5–17,0 %

kuitu 2,2–2,7 %

mineraalit (natrium, kalium, magnesium, kalkki, mangaani, rauta, koboltti, kupari, sinkki, nikkeli, kromi, kloridi, fosfori, fluori, jodi, boori, seleeni) 1,0–1,2 %

vitamiinit 0,05–0,1 %.

Patata di Bolognaa symboloiva Primura-lajike vastaa markkinoiden vaatimuksiin niiden erityisominaisuuksiensa ansiosta, jotka liittyvät tuotteen kauniiseen ulkonäköön, keskimääräiseen kuiva-ainepitoisuuteen (19–20 %), mallon hyvään koostumukseen, tyyppilliseen muttei liian voimakkaaseen makuun ja hyvään säilyvyyteen ja jotka saadaan viljeltäessä kyseistä perunaa soveltuvassa ja aikojen mittaan muuttumattomana säilyneessä maaperässä.

4.3 Maantieteellinen alue:

Bolognan maakunta

4.4 Alkuperätodisteet:

SAN-tuotteiden alkuperän valvonnan tasolla sen todistaminen, että Patata di Bologna on peräisin rajatulta tuotantoalueelta, kuuluu nimetyille valvontaelimelle useiden sellaisten muodollisuuksien perusteella, joihin tuottajat veloitetaan koko tuotantoprosessin ajan. Nämä muodollisuudet, joilla varmistetaan tuotteen jäljitettävyys jokaisessa tuotantovaiheessa, ovat pääpiirteissään seuraavat: viljelijöiden ja pakkaajien kirjautuminen valvontaelimen ylläpitämiin erityisiin luetteloihin, ja vuosittain tuotettujen määrien ilmoittaminen valvontaelimelle.

4.5 Tuotantomenetelmä:

Eritelmässä määrätään muun muassa, että ensimmäinen toimenpide on maan muokkaaminen kyntämällä, joka tapahtuu kylvöä edeltävänä syksynä. Talven sääolojen, kuten sateen ja jään seurauksena suurimmat maapaakat hajoavat, jolloin maaperän rakenne soveltuu siemenperunoiden kylvöön.

Kylvämiseen on käytettävä varmennettuja siemenperunoita, jotka ovat joko kokonaisia tai paloiteltuja. Ennen kylvämistä siemenperunat esi-idätetään, jolloin mukulat tuottavat aikaisemman sadon ja kehittyvät kestävämmiksi. Perunoita esi-idätetään valoisassa tilassa, jonka lämpötila ei laske alle nollan, kunnes niihin kasvaa muutaman millimetrin pituisia paksuja ja tukevia ituja.

Viljelykiertomääräykset kieltävät monokulttuurin, ja perunaa voidaan viljellä uudestaan samalla viljelylohkolla vasta sen jälkeen, kun sillä on ensin viljelty muita viljelykasveja kahden vuoden ajan.

Lannoituksessa on otettava huomioon viljelmän tarpeet; lannoituksen on tuotava maaperään sen kaipaamia ravinteita, kuten typpeä, fosforia ja kaliumia, jotta saavutetaan niin määrällisesti kuin laadullisesti optimaalinen perunantuotanto. Enimmäistuotanto on 60 tonnia hehtaarilta.

Viljelytekniikkaa täydennetään lannoituksella ja suojelulla, joita sovelletaan Emilia-Romagnan alueella voimassa olevien eritelmien määräyksiä noudattaen.

Sadonkorjuu on suoritettava, kun peruna on saavuttanut fysiologisen kypsyyden eli kun kuori ei repeydy sitä sormin hierottaessa. Tässä vaiheessa voidaan ottaa käyttöön perunannostokoneet, joilla perunat kootaan säiliöihin, jotka soveltuvat kuljetettaviksi vähittäismyyntipisteisiin.

Perunat varastoidaan kontteihin, jotka on sijoitettu pimeisiin kylmätiloihin 4–7 asteen lämpötilaan.

Perunoille voidaan tehdä sadonkorjuun jälkeen käsittelyjä, jotka sallitaan voimassa olevassa lainsäädännössä.

Patata di Bologna -perunoita voidaan tuottaa yksinomaan Bolognan maakunnassa sijaitsevilla maataloililla, ja ne on puhdistettava ja pakattava samassa maakunnassa sijaitsevissa yrityksissä, koska kyseisen SAN-tuotteen aistinvaraiset ja kaupalliset laatuominaisuudet voidaan säilyttää vain asianmukaisien pakkausmenetelmien avulla. Alueen toimijoilla onkin vankka kokemus tuotteen asianmukaisesta käsittelystä, kuljetuksesta ja korjuuta välittömästi seuraavista toimenpiteistä sekä säilyttämisestä viileässä tuotteen kuivumisen ehkäisemiseksi. Näiden taitojen ja alueella saatujen erilaisten kokemusten ansiosta on mahdollista säilyttää SAN-tuotteen "Patata di Bologna" laatuominaisuudet sen luonnollisia fysiologisia prosesseja kunnioittaen.

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Patata di Bolognan erityispiirteet kuten tuoksu, maku sekä mallon ja kuoren värin voimakkuus määräytyvät paitsi genetiikan myös viljely-ympäristön (maaperä, ilmasto, viljelytekniikka, säilytystapa) perusteella, minkä johdosta Patata di Bolognan ja Bolognan maakunnan välinen yhteys on ilmiselvä.

Lähinnä kerrostuneesta ja näin ollen happirikkaasta tulvamaasta koostuvan maaperän morfologiset ominaisuudet tarjoavat kyseisen tuotteen kehitykselle erittäin suotuisat edellytykset.

Alueen maaperän (maaperän ja vesistön rakenne) ja ilmaston (sateiset syksyt ja talvet, leudot kevät helmikuusta alkaen ja optimaaliset lämpötilat – noin 25 °C – mukuloiden kehitysvaiheessa) yhdistelmän aikaansaaman erityisen ympäristön ansiosta tällä alueella kasvava peruna saa fyysiset ominaisuudet, jotka liittyvät esimerkiksi mallon koostumukseen ja kärkeuteen, sekä aistinvaraiset, ominaistuuksuuksiin ja -makuun liittyvät ominaisuudet, joiden ansiosta tuotteen laatu on aivan erityinen.

Kuten jo Contrin teoksessa (1817) todetaan, Bolognan maakunnan maaperä soveltuu perunanviljelyyn, koska peruna viihtyy "alavilla mailla, joilta vesi on jo poistunut ja joita tulvivat joet ovat korottaneet" – nämä ovat tyypillisiä ominaisuuksia Bolognan alueen raivatuille maille.

Maaperässä ajan mittaan tapahtuneet muutokset ovat synnyttäneet tasankoja, jotka koostuvat Apennineilta lähtevien ja vielä nykyisinkin virtaavien jokien ja purojen kuljettamista ja muodostamista keskikarkeista ja hienojakoisista paksuista tulvasedimenteistä, jotka vesi läpäisee helposti, joiden pH on emäksinen ja jotka sisältävät orgaanisia aineita ja runsaasti perunalle tärkeitä ravinteita, varsinkin kaliumia, fosforia ja typpeä.

Nämä olosuhteet soveltuvat erityisen hyvin perunanviljelyyn ottaen huomioon, että perunan versojuuret eivät ulotu syvälle mutta muodostavat runsaan juuriston.

Alueella virtaa luonnon puroja ja jokia – Idice, Reno, Gaiana, Fossatone, Quaderna, Rido, Sillaro, Samoggia ja Savena – sekä keinotekoisia kanavia, kuten Canale Emiliano-Romagnolo, jotka on rakennettu tuomaan vettä viljelmille keväisin ja kesäisin, jolloin sitä eniten tarvitaan.

Bolognan tasangoilla kevät ovat tyypillisesti leutoja helmikuun lopusta – maaliskuun alusta alkaen, mikä on ihanteellista kyseisenä aikana kylvettyjen siemenperunoiden itämisen kannalta. Suurimman kasvun vaiheessa eli huhtikuusta kesäkuuhun lämpötilat vaihtelevat 25 ja 28 °C:n välillä, mikä on otollista mukuloiden muodostumisen, kasvun ja säännönmukaisen kypsymisen kannalta. Vuoden aikana saatavat sateet edistävät viljelyä ensimmäisessä kasvuvaiheessa ja mukuloiden alkaessa kehittyä. Sateet takaavat myös pohjavesivarojen uusiutumisen ja mahdollistavat perunan kylvämisen edellyttämät maanmuokkaustyöt.

Bolognan alueella on harjoitettu perunanviljelyä jo pitkään. Tämä johtuu alueen soveltuvasta maaperästä, muutamien lajikkeiden erityisistä laadullisista ja aistinvaraisista ominaisuuksista sekä tuottajien perinteisistä viljelytekniikoista.

Bolognan alueen ja perunanviljelyn välinen yhteys syntyi suuresta tarpeesta ruokkia väestö erityisesti vuosina, jolloin vehnäsadot jäivät heikoiksi, sillä vehnä on ollut kautta aikojen ihmisten perusravintoa. Bolognalaiset olivat myös vakuuttuneita siitä, että perunanviljelyn kehittämistä olisi heille etua, sillä se vapauttaisi heidät muualta tehtävistä hankinnoista. Mainittu yhteys lujittui vähitellen tuottajien kovan työn ansiosta, sillä nämä kehittivät aikojen saatossa lähes täsmäviljelyä vastaavan tekniikan, rakensivat yhä tehokkaampia ja tuotteelle hellävaraisempia työkaluja ja ottivat käyttöön uudenaikaisia säilytys-tekniikoita ja -rakenteita, jotka mahdollistivat tuotteen kaupallisten ja laatuun liittyvien ominaisuuksien hyödyntämisen. Yhteyden lujittumiseen vaikutti myös kyseisen alueen vakiintunut perunanviljelyperinne.

Perunanviljely yleistyi 1800-luvun alkuvuosina Bolognan alueella erityisesti agronomi Pietro Maria Bignamin ansiosta, joka tutustutti maanviljelijät siihen. Perunaa alettiin tuolloin käyttää eläinten rehuna, mutta samaan aikaan se yleistyi myös väestön ruokapöydissä.

Monet 1700-luvun lopun ja 1800-luvun oppineet kuvailivat perunan hyötyjä ja haittoja, mutta perunanviljelyyn alettiin panostaa aiempaa merkittävämmiin erityisesti aiemmin mainitun Contrin teoksen, paavin lähettilään kardinaali Opizzonin kiertokirjeen (1817) ja Paolo Bennin laatiman käytännön viljelyä koskevan kuvauksen ansiosta.

Lisäksi on mainittava 1800-luvun jälkipuoliskolla julkaistut Berti-Pichat'n ja Bignardin teokset, joissa käsitellään Bolognan alueen perunaa. Perunanviljely saavutti huippunsa 1900-luvulla, jolloin siitä tuli paikalliselle maaseutuväestölle tärkeä tulonlähde niin tasangoilla kuin kukkula- ja vuoristoseuduillakin. Perunan ympärille kehittyi oma tuotantoalansa samalla kun otettiin käyttöön uudenaikaisia säilytys- ja markkinointirakenteita, jotka soveltuivat kyseisen tuotteen tehokkaaseen hallintaan.

4.7 Valvontaelin:

Nimi: Check Fruit s.r.l.
Osoite: Via Cesare Boldrini 24
40121 Bologna
ITALIA
Puhelin: —
Faksi: —
Sähköposti: —

4.8 Merkintä:

"Patata di Bologna" on saatettava kulutukseen seuraavanlaisissa pakkauksissa:

- säkit, joiden paino on 4 kg, 5 kg, 10 kg tai 25 kg ja joiden keskellä on vähintään 10 cm:n levyinen nauha tai painettu merkintä,
- verkkopussit, joiden paino on 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg tai 2,5 kg,
- seuraavat pussityypit, joiden paino on 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg tai 5 kg: vertbag, quickbag, girsac ja kirjepussi,
- kennot tai kulhot, joiden paino on 0,5 kg, 0,750 kg tai 1 kg,
- laatikot ja korit, joiden paino on 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg tai 25 kg.

Pakkauksissa on oltava seuraava merkintä: "Patata di Bologna", jota seuraa maininta "D.O.P." (=SAN) ja seuraavanlainen tunnus: tyylitelty peruna, jonka poikki kulkee viistosti kaksi nauhaa, joista toinen on punainen ja toinen sininen, seuraavien erittelyjen mukaisesti:

- tyylitellyn perunan keltainen väri on Pantone Yellow 116 C, quadricromia 0/20/100/0,
- ylemmän viiston nauhan punainen väri on Pantone Warm Red C, quadricromia, 0/100/100/0,
- alemman viiston nauhan sininen väri on Pantone blu 286 C, quadricromia, 100/70/0/0.

Kaikissa teksteissä käytetty kirjasintyyppi on Avenir, normaalina fonttina tai lihavoituna.

Pakkauksiin kiinnitettävän merkin on oltava kooltaan vähintään 20 mm, ja merkintä "Patata di Bologna" on aina tehtävä muita merkintöjä suuremmalla kirjasinkoolla.



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

(2009/C 186/12)

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

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN”

EY-N:o: ES-PGI-0005-0492-06.09.2005

SAN () SMM (X)

Tämä tiedostustarkoitukseen laadittu yhteenveto sisältää tärkeimmät tiedot eritelmän pääkohdista.

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Subdirecc. general de calidad diferenciada y agric. ecológica, dirección general de industria y mercados alimentarios, secretaría general de medio rural, ministerio de medio ambiente y medio rural y marino
Osoite: Paseo Infanta Isabel, 1
28071 Madrid
ESPAÑA
Puhelin +34 913475394
Faksi +34 913475410
Sähköposti: sgcaproagro@mapya.es

2. Ryhmittymä:

Nimi: Promotora Pro-IGP Alubia de León
Osoite: Plaza San Marcos, 6
1º (Cámara Agraria)
24002 León
ESPAÑA
Puhelin +34 987226140
Faksi +34 987272840
Sähköposti: agraria@camaraleon.e.telefonica.net
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) Muu ()

3. Tuotelaji:

Luokka 1.6: Palkokasvit

4. Eritelmä:

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

4.1 Tuotteen nimi:

”Alubia de La Bañeza-León”

4.2 Kuvaus:

Suojattu tuote muodostuu kuivatuista siemenistä, jotka on saatu paikallislajikkeisiin Canela, Plancheta, Riñón menudo ja Pinta kuuluvien tarhapapujen (*Phaseolus vulgaris* L., *Papilionaceae*-heimo, ihmisiravinoksi tarkoitettu palkokasvi) paloista.

Eri lajikkeiden siementen ominaisuudet ovat hyvin erilaisia.

Kuivatuotteen morfologiset ominaisuudet ovat seuraavat:

- Canela-lajikkeen siemenet ovat munuaisen muotoisia, pitkänomaisia ja kanelinvärisiä. Niiden väri on tasainen ja 100 siementä painaa 50–62 grammaa.
- Plancheta-lajikkeen siemenet ovat soikeita ja valkeita. 100 siementä painaa 44–52 grammaa.
- Pinta-lajikkeen siemenet ovat pyöreitä, kanelinvärisiä ja niissä on granaatin kaltaisia täpliä. 100 siementä painaa 51–67 grammaa.
- Riñón Menudo -lajikkeen siemenet ovat soikeita ja valkoraitaisia. 100 siementä painaa 41–57 grammaa.

Kuivatuotteen fysikokemialliset ominaisuudet ovat seuraavat:

Tuotteeseen imeytyy 10–15 celsiusasteen lämpötilassa kymmenen tunnin aikana yli 100 prosenttia tislattua vettä.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

- Canela-lajike: Keittämisen jälkeen siementen koostumus on erittäin kiinteä ja niiden pinta on sileä ja pehmeä. Siemenvalkuainen on erittäin pehmeä, lievästi voimainen, vähärakeinen ja hiukan jauhomainen.
- Plancheta-lajike: Keittämisen jälkeen siementen koostumus on erittäin kiinteä ja niiden pinta on sileä ja hyvin pehmeä. Siemenvalkuainen on erittäin pehmeä ja voimainen, vähärakeinen ja hiukan jauhomainen.
- Pinta-lajike: Keittämisen jälkeen siementen koostumus on kohtuullisen kiinteä ja niiden pinta on sileä ja pehmeä. Siemenvalkuainen on pehmeä, voimainen, erittäin vähärakeinen ja kohtuullisen jauhomainen.
- Riñón menudo -lajike: Keittämisen jälkeen siementen koostumus on kohtuullisen kiinteä ja niiden pinta on erittäin sileä ja keskikova. Siemenvalkuainen on pehmeä, kohtuullisen voimainen, erittäin vähärakeinen ja kohtuullisen jauhomainen.

Kuivattu tarhapapu kuuluu eräiden kuivattujen palkokasvien laatuluokituksesta 16. marraskuuta 1983 annetun lain (virallinen lehti nro 275, 17 päivänä marraskuuta 1983) tai sen korvaavan säädöksen mukaisesti kauppaluokkaan "Extra". Se pakataan polyeteeniin, kankaaseen tai paperiin ja säilytetään tavanomaisissa ympäristöolosuhteissa.

4.3 Maantieteellinen alue:

Tuotantoalueen suuruus on 5 456 km². Siihen kuuluu 98 kuntaa Astorgan, El Páramon, Esla-Camposin, La Bañezan, La Cabreran ja Tierras de Leónin maatalouspiireissä Leónin maakunnassa ja sen vieressä sijaitsevassa Zamoran maakunnassa olevat Benavente-Los Vallesin maatalouspiiriin 20 kuntaa.

Tuotantoalueeseen kuuluvat seuraavat maakuntien ja maatalouspiirien perusteella ryhmitellyt kunnat:

Leónin maakunta:

Astorgan maatalouspiiri: Astorga, Benavides, Brazuelo, Carrizo, Hospital de Órbigo, Las Omañas, Llamas de la Ribera, Magaz de Cepeda, Mancomunidad de Quintana del Castillo y Villagatón, Quintana del Castillo, San Justo de la Vega, Santa Colomba de Somoza, Santiago Millas, Turcia, Val de San Lorenzo, Valderrey, Villagatón, Villamejil, Villaobispo, Villarejo de Órbigo ja Villares de Órbigo.

El Páramon maatalouspiiri: Ardón, Bercianos del Páramo, Bustillo del Páramo, Chozas de Abajo, La Antigua, Laguna Dalga, Laguna de Negrillos, Pobladura de Pelayo García, Pozuelo del Páramo, Rope-ruelos del Páramo, San Adrián del Valle, San Pedro Bercianos, Santa María del Páramo, Santa Marina del Rey, Urdiales del Páramo, Valdefuentes del Páramo, Valdevimbre, Villadangos del Páramo, Villazala ja Zotes del Páramo.

Esla-Camposin maatalouspiiri: Algadefe, Cabrereros del Río, Campo de Villavidel, Cimanes de la Vega, Corbillos de los Oteros, Cubillas de los Oteros, Fresno de la Vega, Mansilla de las Mulas, Mansilla Mayor, Onzonilla, San Millán de los Caballeros, Santas Martas, Toral de los Guzmanes, Valencia de Don Juan, Vega de Infanzones, Villademor de la Vega, Villamañán, Villamandos, Villanueva de las Manzanas, Villaornate y Castro, Villaquejida, Villasabariego ja Villaturiel.

La Bañezan maatalouspiiri: Alija del Infantado, Castrillo de la Valduerna, Castrocabón, Cebrones del Río, Comunidad de Riego de la Vega y Villamontán de la Valduerna, Comunidad de Soto de la Vega y Villazala, Destriana, La Bañeza, Palacios de la Valduerna, Quintana del Marco, Quintana y Congosto, Regueras de Arriba, Riego de la Vega, San Cristobal de la Polantera, San Esteban de Nogales, Santa Elena de Jamuz, Santa María de la Isla, Soto de la Vega ja Villamontán de la Valduerna.

Cabreran maatalouspiiri: Castrocontrigo ja Luyego.

Tierras de Leónin maatalouspiiri: Cimanes del Tejar, Gradefes, León, San Andrés del Rabanedo, Santa Colomba de Curueño, Santa María de Ordás, Santovenia de la Valdorcina, Sariegos, Valdefresno, Valdepolo, Valverde de la Virgen, Vegas del Condado, ja Villaquilambre.

Zamoran maakunta

Benavente y los Vallesin maatalouspiiri: Alcubilla de Nogales, Arcos de la Polvorosa, Arrabalde, Benavente, Castrogonzalo (vain Esla-joen länsipuoli), Coomonte, Fresno de la Polvorosa, La Torre del Valle, Maire de Castroponce, Manganeses de la Polvorosa, Matilla de Arzón, Morales de Rey, Pobladura del Valle, San Cristóbal de Entreviñas, Santa Colomba de las Monjas, Santa Cristina de la Polvorosa, Santa María de la Vega, Villabrazaro, Villaferrueña ja Villanueva de Azoague (vain Esla-joen länsipuoli).

4.4 Alkuperätodisteet:

Sääntelyneuvosto seuraa ja valvoo, että tarhapapujen tuotanto, varastointi, pakkaaminen ja laatu vastaavat tuote-eritelmää. Tarhapapujen on tultava sääntelyneuvoston viljelypalstarekisteriin merkityltä tuotantoalueella sijaitsevilta viljelypalstoilta. Tarhapapua saa käsitellä ainoastaan asianomaiseen sääntelyneuvoston rekisteriin kirjatuihin varastoissa ja pakkaamoissa. Viljelypalstat, varastot ja pakkaamot on arvioitava ennen niiden rekisteröimistä. Tämän jälkeen arvioidaan säännöllisin väliajoin, voidaanko niitä edelleen pitää sääntelyneuvoston rekisterissä. Kun tuotetta siirretään rekisteriin merkittyjen viljelijöiden, varastojen ja pakkaamojen välillä, mukana on seurattava sääntelyneuvoston aiemmin toimittamat lähetyksiä kirjatt. Ainoastaan kaikki tarkastukset läpäisseet tarhapavut voidaan saattaa markkinoille alkuperän ilmaisevalla sääntelyneuvoston etiketillä varustettuna. Sääntelyneuvoston pakkaamoille ja jalostuslaitoksille antamien vastaetikettien lukumäärä riippuu vastaanotettujen tarhapapujen määrästä ja pakkausten suuruudesta.

4.5 Tuotantomenetelmä:

Viljelypalstat: Viljelypalstat sijaitsevat keinokastellulla tai kuivalla ja erittäin viileällä maaperällä. Vuoroviljelyä muiden viljakasvien kanssa harjoitetaan enintään kahden vuoden välein. Siemenet saadaan kasveista, joissa ei ole kehälaikkua ja joille on tehty madontorjuntakäsittely sääntelyneuvoston valvonnassa. Kylvö tapahtuu keväällä. Hehtaaria kohden kylvetään enintään 190 000 kasvia. Tarhapapusat korjataan elo-, syys- tai lokakuussa, kun siemen on fysiologisesti kypsä.

Varastot: Varastoinnin voivat suorittaa joko viljelijät itse tai muut toimijat. Eri tuotantoeristä saatuja tarhapapuja ei saa sekoittaa, vaan ne on pidettävä fyysisesti erillään.

Varastojen on täytettävä voimassaolevat tekniset ja sanitääriset määräykset.

Pakkaamot:

Tarhapavuille tehdään raaka-aineen laatutarkastukset. Tämän jälkeen ne jaetaan yhdenmukaisiin eriin, esipuhdistetaan, käsitellään matoja vastaan, seulotaan, luokitellaan ja vialliset siemenet poistetaan. Ne pakataan annostajaa käyttäen, niille tehdään lopullinen laatutarkastus ja ne varustetaan etiketeillä ja sääntelyneuvoston antamilla vastaetiketeillä.

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

M a i n e

Jo vuonna 1570 Alubias de La Bañeza -tarhapapua myytiin Medina de Campon kuuluisilla markkinoilla, jonne maatalouspiirin viljelijät niitä toivat.

Vuoden 1752 *Catastro de Ensenadan* (maarekisteri) mukaan La Bañezassa pidettiin markkinat vuoden jokaisena lauantaina. Yhtenä myyntituotteena mainitaan tarhapapu.

Pascual Madozin laatimassa Espanjan ja sen merentakaisen alueiden maantieteellisessä, tilastollisessa ja historiallisessa hakuteoksessa *Diccionario geográfico, estadístico e histórico de España y sus posesiones de ultramar (1846-1850)* mainitaan vuoden 1799 väestölaskennan yhteydessä Leónin maakunnassa harjoitettavasta tarhapavun viljelystä seuraavaa: ”..maakunnassa tuotetaan tarhapapua 2 102 viljamittaa (126 120 kg), jonka arvo on 63 060 realia.” Siinä annetaan myös tietoja tarhapavun kulutusmääristä Leónin kaupungissa vuosina 1835–1839. Tarhapapu oli yleisimmin käytetty palkokasvi (0,21 viljamittaa eli 12,6 kg asukasta kohden vuodessa). Sen jälkeen seurasivat kahviherne (0,09 viljamittaa/5,4 kg) ja nätkelmä (0,03 viljamittaa/1,8 kg).

Bailly-Baillièren laatimassa vuotta 1912 koskevassa Espanjan yleisessä vuosikirjassa *El Anuario General de España de 1912* mainitaan, että tarhapapu on useissa La Bañezan tuomiopiirin kunnissa yksi tärkeimmistä tuotantokasveista. Lisäksi siinä on seuraava mainos: ”Ceferino Martín – La Bañeza – Viljakasveja, palkokasveja, villaa, rohdinta ja perunoita sekä kultamitalilla palkittuja korkealaatuisia tarhapapuja”.

José Mourille Lópezin vuonna 1928 laatiman Leónin maakuntaa koskevan yleisoppaan *La provincia de León (Guía general)* mukaan La Bañezan alue on kuuluisa tarhapavuistaan, joita viedään suuria määriä.

Tuotteen hyvä maine käy nykyisin ilmi mm. siitä, että se mainitaan useissa laatu-elintarvikkeita koskevissa luetteloissa, kuten Espanjan maatalous-, kalastus- ja elintarvikeministeriön v. 1996 julkaisemassa perinteisiä elintarvikkeita koskevassa inventaariossa *Inventario Español de Productos Tradicionales*, jonka on rahoittanut Euroopan komissio.

Castilla y Leónin aluehallituksen vuotta 2001 koskevassa laatu-elintarvikkeiden inventaariossa *Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad* tarhapavulle on omistettu kaksi sivua.

EMOTR:n ohjausosaston hiljattain rahoittamassa Leónin maakunnan elintarvikeoppaassa *León al Gusto* on tuotteelle omistettu neljä sivua.

Myös maatalousministeriön julkaisemassa ulkomaille suunnatussa oppaassa *Guide of the Best Fruits and vegetables* tarhapavulle on omistettu kaksi sivua.

Google-haun avulla internetissä saadaan tuotteelle lähes 300 osumaa, joista suurin osa on ruoka- ja matkailusivustoilla, Wikipediassa jne. Osoituksena tuotteen sosiaalisesta merkityksestä voidaan mainita se, että tuotteella on Bañezassa oma museo ja gastronominen kiltä *Cofradía Gastronómica de la Alubia de La Bañeza-León*, jonka puheenjohtajana toimii tilintarkastustuomioistuimen nykyinen pääjohtaja.

Markkinoilla tuotteen hyvä maine ja arvostus kuluttajien keskuudessa voidaan havaita siitä, että sen hinta on huomattavasti korkeampi kuin muiden tarhapapujen, joilla ei ole suojamerkintää.

Luonnolliset tekijät

Bañeza-Leónin tarhapavun ominaisuudet johtuvat alueen ilmastosta ja maaperästä sekä ympäristöön sopeutuneesta kasviaineksesta.

Ilmasto: Bañeza-Leónin ilmasto ja kosteuspitoisuus poikkeavat selvästi sen itäpuolella sijaitsevan alueen ilmastosta ja kosteuspitoisuudesta. Myös Bañeza-Leónin pohjois- ja länsipuolella sijaitsevien alueiden kosteuspitoisuus on selvästi erilainen. Tarhapavun kasvukauden keskimääräinen sademäärä on juuri sopiva kasvin kehittymisen kannalta, koska sitä viljellään keinokastellulla tai kuivalla ja erittäin viileällä maaperällä. Suhteellisen alhainen kosteuspitoisuus estää yleensä sienitautien kehittymisen, kunhan kasvit hoidetaan moitteettomasti ja erityisesti kastelu suoritetaan oikein.

Maaperä: Maaperä on vyöhykkeellä hiekkapitoista tai hiekkapitoista hiesua ja sen savipitoisuus on kohtuullinen. Maaperän pH-arvo on neutraali tai hapan, siinä on runsaasti orgaanista materiaalia ja sen karbonaattipitoisuus on erittäin alhainen. Tällaisen maaperän ansiosta tarhapapu saa useita myönteisiä ominaisuuksia, kuten erinomaisen vedenottokyvyn ja alhaisen tuhkapitoisuuden. Keittämisen jälkeen pavun aistinvaraiset ominaisuudet ovat paremmat, mikä ilmenee pääasiassa pehmeämpänä pintana sekä jauhomaisempana ja vähärakeisena siemenvalkuaisena.

Kasviaines: Koska näiden tarhapapulajikkeiden viljely on jatkunut jo vuosien ajan, niiden valikoitumiseen ovat vaikuttaneet viljelyalueen ilmasto ja viljelijät, jotka aina valitsevat parhailta viljelypalstoiltaan korkealaatuimmat ja yhdenmukaisimmat tarhapavut seuraavaa kylvöä varten.

Inhimilliset tekijät

Sukupolvien aikana kertyneen kokemuksen ansiosta viljelijät pystyvät tunnistamaan tarhapavun viljelyyn parhaiten soveltuvat palstat ja mukauttamaan viljelykäytäntönsä tuottaakseen mahdollisimman korkealaatuista tarhapapuja.

4.7 Valvontaelin:

Nimi: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Alubia de La Bañeza-León"
Osoite: Avenida Portugal s/n
24750 La Bañeza (León)
ESPAÑA
Puhelin +34 987641686
Faksi +34 987641686
Sähköposti: alubiadelabanezaleon@telefonica.net

El Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida "Alubia de La Bañeza-León" on vuonna 1998 julkaistun standardin EN-45011 mukainen.

4.8 Merkinnät:

Hallintoneuvoston on hyväksyttävä kunkin pakkaamon ja jalostamon omat kaupalliset merkinnät ja nimitykset. Niissä on ehdottomasti oltava maininta Indicación Geográfica Protegida "Alubia de La Bañeza-León" ja hallintoneuvoston logo. Hallintoneuvosto antaa aakkosnumeerisella koodilla varustetun vastaetiketin.

Hallintoneuvoston logo:



Tuotteita, joiden valmistuksessa käytetään raaka-aineena Alubia de la Bañeza-León -tarhapapuja, voidaan luovuttaa kulutukseen myös valmistus- ja jalostusprosessin jälkeen pakkauksissa, joissa on viittaus mainittuun merkintään "Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León" (valmistettu suojatun maantieteellisen merkinnän saaneista Alubia de la Bañeza-León -tarhapavuista), vaikka pakkauksessa ei olekaan yhteisön tunnusta, edellyttäen että:

- a) sertifioidut Alubia de la Bañeza-León -tarhapavut muodostavat asianomaisen tuoteluokan ainoan ainesosan;
- b) hallintoneuvosto antaa luvan asianomaisille pakkaajille ja jalostajille ja valvoo, että suojattua nimitystä käytetään oikein. Tätä varten hallintoneuvosto laatii hakemusmallin, jossa lupaedellytykset eritellään. Luvan saanut hakija hyväksyy, että hallintoneuvosto tekee tarvittavat tarkastukset varmistaakseen Alubia de La Bañeza-León -tarhapavun jäljitettävyyden.

Kun mainittujen tuotteiden valmistuksessa ei käytetä yksinomaan Alubia de La Bañeza-León -tarhapapuja, suojatun merkinnän käyttö saadaan mainita ainoastaan niitä sisältävän tai niistä valmistetun tai jalostetun tuotteen ainesosaluettelossa.

<u>Ilmoitusnumero</u>	Sisältö (jatkuu)	Sivu
2009/C 186/10	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen	20
2009/C 186/11	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen	23
2009/C 186/12	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen	28



TILAUSHINNAT 2009 (ilman ALV:a, sisältää normaalit lähetyskulut)

Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	1 000 euroa/vuosi (*)
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	100 euroa/kk (*)
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, paperipainos, vuosittainen CD-ROM	22 EU:n virallista kieltä	1 200 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L-sarja, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	700 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L-sarja, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	70 euroa/kk
Euroopan unionin virallinen lehti, C-sarja, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	400 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, C-sarja, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	40 euroa/kk
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, kuukausittainen (kumulatiivinen) CD-ROM	22 EU:n virallista kieltä	500 euroa/vuosi
Virallisen lehden täydennysosa (S-sarja), tarjouskilpailut ja julkiset hankinnat, CD-ROM, ilmestyy kahdesti viikossa	Monikielinen: 23 EU:n virallista kieltä	360 euroa/vuosi (= 30 euroa/kk)
Euroopan unionin virallinen lehti, C-sarja – kilpailut	Kilpailua koskevilla kielillä	50 euroa/vuosi

(*) irtonumeroiden hinnat: – enintään 32 sivua: 6 euroa
– 33–64 sivua: 12 euroa
– yli 64 sivua: hinta määritellään tapauskohtaisesti

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

Jokainen kieliversio tilataan erikseen.

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

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

Julkaisutoimiston toimittamat maksulliset julkaisut ovat saatavilla jälleenmyyjiltämme. Luettelo jälleenmyyjistä löytyy seuraavasta internet-osoitteesta:

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>