

Euroopan unionin virallinen lehti

C 222



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

53. vuosikerta
17. elokuuta 2010

<u>Ilmoitusnumero</u>	Sisältö	Sivu
IV <i>Tiedotteet</i>		
EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET		
Euroopan komissio		
2010/C 222/01	Euron kurssi	1
2010/C 222/02	Alueellisia valtiontukia koskevat suuntaviivat vuosille 2007–2013 (EUVL C 54, 4.3.2006, s. 13) ⁽¹⁾	2
JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET		
2010/C 222/03	Luettelo tupakka-alan hyväksytyistä toimialakohtaisista järjestöistä	4
V <i>Ilmoitukset</i>		
HALLINNOLLISET MENETTELYT		
Neuvosto		
2010/C 222/04	Neuvoston kanta esitykseen Euroopan unionin talousarvioksi varainhoitovuodeksi 2011 – Menot ja tulot	6

FI

Hinta:
3 EUR

(¹) ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

(jatkuu kääntöpuolella)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2010/C 222/05	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.5867 – Thomas Cook/Öger Tours) ⁽¹⁾	7
2010/C 222/06	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.5922 – POSCO/Daewoo International) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	8

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2010/C 222/07	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	9
2010/C 222/08	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

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

16. elokuuta 2010

(2010/C 222/01)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi	
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,2820	AUD Australian dollaria	1,4379
JPY	Japanin jeniä	109,49	CAD Kanadan dollaria	1,3366
DKK	Tanskan kruunua	7,4498	HKD Hongkongin dollaria	9,9642
GBP	Englannin punttaa	0,82110	NZD Uuden-Seelannin dollaria	1,8235
SEK	Ruotsin kruunua	9,4943	SGD Singaporin dollaria	1,7464
CHF	Sveitsin frangia	1,3350	KRW Etelä-Korean wonia	1 521,95
ISK	Islannin kruunua		ZAR Etelä-Afrikan randia	9,3551
NOK	Norjan kruunua	7,9540	CNY Kiinan juan renminbiä	8,7281
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	HRK Kroatian kunaa	7,2350
CZK	Tšekin korunaa	24,853	IDR Indonesian rupiaa	11 513,77
EEK	Viron kruunua	15,6466	MYR Malesian ringgitiä	4,0787
HUF	Unkarin forinttia	280,20	PHP Filippiinien pesoa	58,272
LTL	Liettuan litia	3,4528	RUB Venäjän ruplaa	39,1325
LVL	Latvian latia	0,7085	THB Thaimaan bahtia	40,787
PLN	Puolan zlotya	3,9929	BRL Brasilian realia	2,2682
RON	Romanian leuta	4,2313	MXN Meksikon pesoa	16,2970
TRY	Turkin liiraa	1,9382	INR Intian rupiaa	60,0040

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

Alueellisia valtiontukia koskevat suuntaviivat vuosille 2007–2013

(EUVL C 54, 4.3.2006, s. 13)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2010/C 222/02)

Komission tiedonanto tilastovaikutusalueiden valtiontukiaseman ja tuen enimmäismäärän tarkistamisesta seuraavien kansallisten aluetukikarttojen osalta ajanjaksolla 1.1.2011–31.12.2013

N 745/06 – Belgia – (julkaistu EUVL:ssä C 73, 30.3.2007, s. 15)

N 408/06 – Kreikka – (julkaistu EUVL:ssä C 286, 23.11.2006, s. 5)

N 459/06 – Saksa – (julkaistu EUVL:ssä C 295, 5.12.2006, s. 6)

N 324/07 – Italia – (julkaistu EUVL:ssä C 90, 11.4.2008, s. 4)

N 626/06 – Espanja – (julkaistu EUVL:ssä C 35, 17.2.2007, s. 4)

N 492/06 – Itävalta – (julkaistu EUVL:ssä C 34, 16.2.2007, s. 5)

N 727/06 – Portugali – (julkaistu EUVL:ssä C 68, 24.3.2007, s. 26)

N 673/06 – Yhdistynyt Kuningaskunta – (julkaistu EUVL:ssä C 55, 10.3.2007, s. 2)

1. Vuosien 2007–2013 alueellisia valtiontukia koskevien suuntaviivojen 20 kohdan mukaan tilastovaikutusalueet ovat tukialueita SEUT-sopimuksen 107 artiklan 3 kohdan a alakohdan mukaisesti vuoden 2010 loppuun. Nämä alueet menettävät asemansa SEUT-sopimuksen 107 artiklan 3 kohdan a alakohdan mukaisena tukialueena 1 päivästä tammikuuta 2011 alkaen, jos komission viran puolesta tekemässä tarkistuksessa vuonna 2010 havaitaan, että niiden BKT asukasta kohden ylittää 75 prosenttia 25 jäsenvaltion EU:n keskiarvosta kolmen viime vuoden aikana. Kuten vuosien 2007–2013 aluetukikarttoja koskevissa päätöksissä on jo säädetty, alueet, joiden asema muuttuu, ovat aluetukikelpoisia ajanjaksolla 1.1.2011–31.12.2013 SEUT-sopimuksen 107 artiklan 3 kohdan c alakohdan mukaisesti.

2. Eurostatin viimeisten tilastotietojen mukaan (Eurostatin *News release* 25/2010, 18.2.2010) bruttokansantuotteen kolmen vuoden (2005–2007) keskiarvo asukasta kohden ostovoimastandardina laskettuna (EU25 = 100) on aluetukisuuntaviivojen mukaisilla yksittäisillä tilastovaikutusalueilla seuraava: Hainaut (74,0); Brandenburg-Südwest (84,1); Lüneburg (80,6); Leipzig (84,9); Sachsen-Anhalt (Halle) (79,5); Kentriki Makedonia (71,0); Dytiki Makedonia (73,8); Attiki (121,3); Principado de Asturias (90,5); Región de Murcia (83,6); Ciudad Autónoma de Ceuta (91,4); Ciudad Autónoma de Melilla (89,8); Basilicata (64,9); Burgenland (79,4); Algarve (77,7); Highlands and Islands (85,0).

3. Näiden tilastotietojen mukaan Hainaut, Kentriki Makedonia, Dytiki Makedonia ja Basilicata säilyttävät asemansa SEUT-sopimuksen 107 artiklan 3 kohdan a alakohdan mukaisena tukialueena, jonka tuki-intensiteetti on 30 prosenttia, koska niiden bruttokansantuote asukasta kohden kolmen viime vuoden aikana (2005–2007) on alle 75 prosenttia 25 jäsenvaltion EU:n keskiarvosta. Kaikki muut tilastovaikutusalueet ovat tukikelpoisia ajanjaksolla 1.1.2011–31.12.2013 SEUT-sopimuksen 107 artiklan 3 kohdan c alakohdan perusteella, ja niiden tuki-intensiteetti on ilmoitettu jäljempänä olevassa taulukossa, sillä niiden bruttokansantuote asukasta kohden ylittää 75 prosenttia 25 jäsenvaltion EU:n keskiarvosta kolmen viime vuoden aikana (2005–2007).

NUTS II	Nimi	Alueellisen investointituen enimmäismäärä ⁽¹⁾ (sovelletaan suuriin yrityksiin)	
---------	------	---	--

Tilastovaikutusalueet:

1. SEUT-sopimuksen 107 artiklan 3 kohdan a alakohdan nojalla tukikelpoisina säilyvät alueet 31.12.2013 saakka

		1.1.2007–31.12.2010	1.1.2011–31.12.2013
BE32	Hainaut	30 %	30 %
GR12	Kentriki Makedonia	30 %	30 %

NUTS II	Nimi	Alueellisen investointituen enimmäismäärä ⁽¹⁾ (sovelletaan suuriin yrityksiin)	
GR13	Dytiki Makedonia	30 %	30 %
ITF5	Basilicata	30 %	30 %

2. Alueet, jotka tulevat tukikelpoisiksi SEUT-sopimuksen 107 artiklan 3 kohdan c alakohdan nojalla ajanjaksolla 1.1.2011–31.12.2013

DE42	Brandenburg-Südwest	30 %	20 %
DED3	Leipzig	30 %	20 %
DEE2	Halle	30 %	20 %
DE93	Lüneburg		
DE934	LK Lüchow-Dannenberg	30 %	20 %
DE93A	LK Uelzen	30 %	20 %
DE931	LK Celle	15 %	15 %
DE932	LK Cuxhaven	15 %	15 %
DE935	LK Lüneburg	15 %	15 %
GR30	Attiki	30 %	20 %
ES12	Principado de Asturias	30 %	20 %
ES62	Región de Murcia	30 %	20 %
ES63	C. Autónoma de Ceuta	30 %	20 %
ES64	C. Autónoma de Melilla	30 %	20 %
AT11	Burgenland	30 %	20 %
PT15	Algarve	30 %	20 %
UKM4	Highlands and Islands	30 %	20 %

(1) Investointihankkeissa, joiden tukikelpoiset kustannukset eivät ylitä 50 miljoonaa euroa, tuen enimmäismäärää voidaan korottaa mikro-yritysten sekä pienten ja keskisuurten yritysten määritelmästä 6 päivänä toukokuuta 2003 annetun komission suosituksen (EUVL L 124, 20.5.2003, s. 36) mukaisten keskisuurten yritysten osalta 10 prosenttiyksikköä ja pienten yritysten osalta 20 prosenttiyksikköä. Suurissa investointihankkeissa, joiden tukikelpoiset kustannukset ylittävät 50 miljoonaa euroa, tuen enimmäismäärää voidaan mukauttaa vuosien 2007–2013 alueellisia valtiontukia koskevien suuntaviivojen 67 kohdan mukaisesti.

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

LUETTELO TUPAKKA-ALAN HYVÄKSYTYISTÄ TOIMIALAKOHTAISISTA JÄRJESTÖISTÄ

(2010/C 222/03)

Tämä julkaisu on neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä tupakka-alan toimialakohtaisten organisaatioiden ja sopimusten osalta 24 päivänä heinäkuuta 2008 annetun komission asetuksen (EY) N:o 709/2008 6 artiklan mukainen (EUVL L 197, 25.7.2008, s. 23) (tilanne 17 päivänä elokuuta 2010).

	Име на организацията Nombre y dirección Název a adresa Navn og adresse Name und Anschrift Nimi ja aadress Όνομασία και διεύθυνση Name and address Nom et adresse Nome e indirizzo Nosaukums un adrese Pavadinimas ir adresas Név és cím Isem u indirizz Naam en adres Nazwa i adres Nome e endereço Nume și adresă Názov a adresa Ime in naslov Nimi ja osoite Namn och adress	Дата на признаване Fecha del reconocimiento Datum uznání Dato for anerkendelsen Datum der Anerkennung Tunnustamise kuupäev Ημερομηνία αναγνώρισης Date of recognition Date de reconnaissance Data del riconoscimento Atzīšanas diena Pripažinimo data Elismerés dátuma Data tar-rikonoxximent Datum van erkenning Data dopuszczenia Data de reconhecimento Data recunoașterii Dátum uznania Datum priznanja Hyväksymispäivä Datum för godkännandet
	1	2
ESPAÑA	<p>Nombre: ORGANIZACIÓN INTERPROFESIONAL DEL TABACO DE ESPAÑA –OITAB–</p> <p>Dirección de gestión: RAMÓN FRANCO, 18, 3º E 10300 NAVALMORAL DE LA MATA (CÁCERES) ESPAÑA</p> <p>Teléfono de contacto: +34 661334685 Fax: +34 927534398 E-mail: ridomiro@hotmail.com</p> <p>Circunscripción económica o actividad: Nacional</p> <p>Medidas de extensión a los no afiliados: no</p> <p>Fecha de inicio:</p> <p>Fecha de vencimiento:</p> <p>Ámbito:</p> <p>En OITAB están integrados el conjunto de los cultivadores de tabaco españoles así como las empresas de primera transformación que operan en nuestro país. Se trata por tanto de una Organización que desarrolla su actividad a nivel nacional.</p> <p>Actividades:</p> <ul style="list-style-type: none"> — Promoción de la calidad de la producción tabaquera y de todos los procesos que intervienen en su comercialización, efectuando un seguimiento desde la fase productiva hasta el consumo final. — Orientar el sector hacia una producción tabaquera más adaptada a las necesidades y demandas del mercado, participando en su ordenación y desarrollo. — Promover programas de investigación y desarrollo que impulsen los procesos de innovación de los diferentes sectores. 	21.7.2005

	1	2
	<ul style="list-style-type: none"> — Realizar actuaciones que tengan por objeto una mejor defensa del medio ambiente garantizando, a su vez, la calidad del producto. — Promover y favorecer la utilización de semillas certificadas y el control de la calidad de la producción tabaquera. — Promocionar y difundir el conocimiento de la producción de tabaco constituyendo al efecto y entre otros mecanismos, Comisiones de enlace entre OITAB y las Asociaciones de Consumidores, facilitando una información adecuada por sus mutuos intereses. — Ser la entidad titular de la Comisión de Seguimiento de los Contrato-tipo de Compraventa del producto en el ámbito de la legislación contractual vigente, articulando los instrumentos necesarios para su control y seguimiento, así como las ayudas y subvenciones previstas para el ejercicio de estas funciones. — Ayudar a la mejora del aprovechamiento del tabaco, especialmente mediante actividades de mercadotecnia y búsqueda de nuevas utilidades que no pongan en peligro la salud pública. — Llevar a cabo actuaciones que permitan un mejor conocimiento, eficacia y transparencia del mercado, tanto interior como exterior, desde la producción y comercialización, hasta la distribución, así como de las tendencias de consumo. La Interprofesión velará muy especialmente por el respeto a las reglas de la leal competencia en el sector, estableciendo mecanismos de regulación interna. — Analizar y llevar a cabo, si procede, el reconocimiento de OITAB en el ámbito de la Unión Europea, buscando también formas de asociación con otras Organizaciones Interprofesionales del sector. 	
FRANCE	<p>Dénomination: ASSOCIATION NATIONALE INTERPROFESSIONNELLE ET TECHNIQUE DU TABAC — ANITTA-</p> <p>Siège social: Domaine de la Tour 769 route de Sainte-Alvère 24100 Bergerac FRANCE</p> <p style="text-align: center;">Téléphone: +33 553744360 Fax: +33 553573282 E-mail: anitta@anitta.asso.fr</p> <p>Zone économique ou activité: France</p> <p>Aquitaine, Midi-Pyrénées, Languedoc-Roussillon, Auvergne, Limousin, Poitou-Charentes, Bretagne, Pays de la Loire, Centre, Rhône-Alpes-Côte d'Azur, Franche-Comté, Alsace, Lorraine, Champagne-Ardenne, Picardie, Nord-Pas-de-Calais, Haute-Normandie, Basse-Normandie, Bourgogne, Réunion, Île-de-France.</p> <p>Actions d'extension aux non-membres: oui</p> <p>Début de validité: 1.1.2006</p> <p>Fin de validité: 31.12.2008</p> <p>Prolongation de la validité: jusqu'au 31.12.2009</p> <p>Champ d'action:</p> <p>Actions techniques, économiques et vocation à intervenir pour coordonner la mise sur le marché des tabacs en feuilles.</p> <p>Actions poursuivies:</p> <p>Les activités de l'ANITTA, comme organisation interprofessionnelle, porteront notamment sur:</p> <ul style="list-style-type: none"> — la coordination de la mise sur le marché des tabacs, — l'amélioration de la connaissance du marché, — l'élaboration des contrats-types, — l'adaptation des produits aux exigences de la santé publique, — la limitation de l'usage des produits phytosanitaires et de la préservation des ressources naturelles, — l'amélioration de la qualité des produits. 	17.3.2006

V

(Ilmoitukset)

HALLINNOLLISET MENETTELYT

NEUVOSTO

NEUVOSTON KANTA ESITYKSEEN EUROOPAN UNIONIN TALOUSARVIOKSI
VARAINHOITOVUODEKSI 2011Menot ja tulot ⁽¹⁾

(2010/C 222/04)

EUROOPAN UNIONIN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen ja erityisesti sen 314 artiklan yhdessä Euroopan atomiennergia-yhteisön perustamissopimuksen ja erityisesti sen 106 artiklan kanssa,

ottaa huomioon Euroopan yhteisöjen omien varojen järjestelmästä 7 päivänä kesäkuuta 2007 tehdyn neuvoston päätöksen 2007/436/EY, Euratom ⁽²⁾,

ottaa huomioon Euroopan yhteisöjen yleiseen talousarvioon sovellettavasta varainhoitoasetuksesta 25 päivänä kesäkuuta 2002 annetun neuvoston asetuksen (EY, Euratom) N:o 1605/2002 ⁽³⁾, sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna 17 päivänä joulukuuta 2007 annetulla neuvoston asetuksella (EY, Euratom) N:o 1525/2007 ⁽⁴⁾,

ottaa huomioon talousarviota koskevasta kurinalaisuudesta ja moitteettomasta varainhoidosta 17 päivänä toukokuuta 2006 tehdyn Euroopan parlamentin, neuvoston ja komission välisen toimielinten sopimuksen sellaisena kuin se on viimeksi muutettuna 17 päivänä joulukuuta 2009 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston päätöksellä 2009/1005/EU ⁽⁵⁾, ja erityisesti sen I osassa määrätyn monivuotisen rahoituskehityksen,

sekä katsoo seuraavaa:

— Komissio toimitti 16 päivänä kesäkuuta 2010 ehdotuksen, joka sisältää talousarvioesityksen varainhoitovuodeksi 2011 ⁽⁶⁾,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

Ainoa artikla

Neuvosto vahvisti 12 päivänä elokuuta 2010 neuvoston kannan esitykseen Euroopan unionin yleiseksi talousarvioksi varainhoitovuodeksi 2011.

Kannan tekstiin voi kokonaisuudessaan tutustua tai sen voi ladata neuvoston verkkosivustolla osoitteessa <http://www.consilium.europa.eu/>

Tehty Brysselissä 12 päivänä elokuuta 2010.

*Neuvoston puolesta**Puheenjohtaja*

S. VANACKERE

⁽¹⁾ Hallintomenot on esitetty asiakirjassa 11662/10 FIN 293.

⁽²⁾ EUVL L 163, 23.6.2007, s. 17.

⁽³⁾ EYVL L 248, 16.9.2002, s. 1, sekä sitä koskevat oikaisut EYVL L 25, 30.1.2003, s. 43 ja EUVL L 99, 14.4.2007, s. 18.

⁽⁴⁾ EUVL L 343, 27.12.2007, s. 9.

⁽⁵⁾ EUVL L 347, 24.12.2009, s. 26.

⁽⁶⁾ KOM(2010) 300.

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskestittymästä

(Asia COMP/M.5867 – Thomas Cook/Öger Tours)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2010/C 222/05)

1. Komissio vastaanotti 10 päivänä elokuuta 2010 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskestittymästä, jolla Thomas Cook Group plc:n määräysvallassa oleva saksalainen yritys Thomas Cook AG (TC) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua määräysvallan saksalaisessa yrityksessä Öger Tours GmbH (Öger Tours) ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - TC: pakettimatkat ja omatoimilomat, lennot, hotellimajoitus ja matkatoimistopalvelut,
 - Öger Tours: pakettimatkat.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua EY:n sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.
4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä COMP/M.5867 – Thomas Cook/Öger Tours 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 ("EY:n sulautuma-asetus").

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä
(Asia COMP/M.5922 – POSCO/Daewoo International)
Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)
(2010/C 222/06)

1. Komissio vastaanotti 9 päivänä elokuuta 2010 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla eteläkorealainen yritys POSCO hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettun määräysvallan eteläkorealaisessa yrityksessä Daewoo International Corporation (Daewoo International).
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - POSCO: terästuotteiden valmistus ja myynti,
 - Daewoo International: laaja tuotevalikoima, johon kuuluvat mm. terästuotteet ja puolivalmiit terästuotteet, teollisuuskoneet, autonomat, sähköteollisuuden tuotteet, tekstiilit, puolustustarvikkeet, rautamalmi, rautaromu, muut metallit, kemikaalit sekä kasvinviljely- ja kotieläintaloustuotteet.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua EY:n sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston EY:n sulautuma-asetuksen ⁽²⁾ nojalla.
4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä COMP/M.5922 – POSCO/Daewoo International 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 ("EY:n sulautuma-asetus").

⁽²⁾ EUVL C 56, 5.3.2005, s. 32 ("tiedonanto yksinkertaistetusta menettelystä").

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

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

(2010/C 222/07)

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

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"ΦΙΡΙΚΙ ΠΗΛΙΟΥ" (FIRIKI PILIOU)

Nro EY:EL-PDO-0005-0540-27.03.2006

SAN (X) SMM ()

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Υπουργείο Αγροτικής Ανάπτυξης και Τροφίμων, Δ/ση Βιολογικής Γεωργίας, Τμήμα Προστατευόμενων Ονομασιών Προέλευσης (Π.Ο.Π) — Προστατευόμενων Γεωγραφικών Ενδείξεων (Π.Γ.Ε) — Ιδιότυπων και Παραδοσιακών Προϊόντων (Maaseudun kehittämisen ja elintarvikeasioiden ministeriö, luomumaatalouden jaosto, Suojatun alkuperänimityksen (P.O.P.) – Suojatun maantieteellisen merkinnän – omintakeisten ja perinteisten tuotteiden osasto)

Osoite: Αχαρνών 29/Acharnon 29
104 39 Αθήνα/Ateena
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

T. +30 210212815053
F. +30 2108821241
Sähköposti: ax29u030@minagric.gr, ax29u029@minagric.gr

2. Ryhmittymä:

Nimi: Pilionin ja Pohjois-Sporadien maanviljelysosuuskuntien yhdistys

Osoite: Ano Lehonia Magnisias

T. +30 2428093963 / 2428093572
F. +30 2428094654 / 2428094379
Sähköposti: copilspr@otenet.gr
Internet: <http://www.coop-pilion.gr>
Kokoonpano: tuottaja/jalostaja: (X) muu: ()

3. Tuotelaji:

Luokka 1.6. Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

(¹) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

4. Eritelmä:

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

4.1 Nimi:

"Φίρικι Πηλίου" (Firiki Piliou)

4.2 Kuvaus:

Firiki Piliou kuuluu *Malus domestica* Borkh-lajiin ja firiki-omenoiden kääpiöhedelmäiseen muunnokseen. Firiki Piliou on pieni tai keskisuuri omena, jonka muoto on sylinterimäinen ja pitkulainen, ja jonka läpimitan suhde pituuteen on pienempi suhteessa muiden alueiden firikeihin. Firiki Pilioun väri on vihertävänkeltainen, auringon puoleinen kylki on voimakkaan punainen ja hedelmäliha on huomattavan kova (6–8 kg/cm²). Se sisältää runsaasti sokeria ja on vähähappoinen, ja siten sen makea ja mehukas hedelmäliha saa erityisen voimakkaan aromin.

Luokitus noudattaa asetusta (EY) N:o 1221/2008.

Kun Pilionin Firiki Piliou -omenat korjataan, niiden on täytettävä seuraavat ominaisuudet:

Kovuus: 6–8 kg/cm²

Liukenevia kiinteitä aineita: 11,5–13 Brix

Happoisuus: 0,10–0,20 % sitruunahappoa

Koko: 14–18 cm ympärysmitaltaan

4.3 Maantieteellinen alue:

Maantieteellinen alue on Pilionin vuoristoalue, jonka ominaisuuksiksi on määritelty korkeus meren pinnasta (viljelyalue 300 m–900 m), maaperä- ja ilmasto-olosuhteet (viljelysten läheisyys kastanja-, pyökki- ja mansikkapuumetsiin (*Arbutus*), kalteva, hyvin vettä läpäisevä maaperä, pienet lämpötilamuutokset, suhteellisesti kohonnut kosteus, runsas auringonpaiste), viljelytoimenpiteiden samankaltaisuus (esim. viljely penkereissä, sadonkorjuu käsin), Firiki Piliou -omenan viljelyn perinteet, jotka kaikki yhdessä vaikuttavat siihen, että Firiki Piliou saa tietyt aistinvaraiset ominaisuudet.

Firiki Piliou -omenaa tuotetaan seuraavien kuntien ja yhdyskuntien hallinnollisten rajojen sisäpuolella:

Portarian kunta, Makrinitan yhdyskunta, Zagoran kunta, Agrian kunta, Artemidan kunta, Mouresin kunta, Melean kunta ja Afeten kunta.

4.4 Alkuperätodisteet:

Firiki Piliou -omenat saadaan firikipuista, joita viljellään määrättyllä maantieteellisellä tuotantoalueella. Ne voidaan saattaa markkinoille SAN-tuotteina ainoastaan, jos ne ovat saaneet toimivaltaisen viranomaisen asiaan kuuluvan hyväksynnän.

Viljeltävät maa-alueet ilmoitetaan Pilionin ja Pohjois-Sporadien maanviljelysosuuskuntien yhdistykselle ja kirjataan siten, että saadaan luettelo, jossa on kaikki maa-alueet, jotka täyttävät viljelyalueen ja tuotannon kriteerit. Nämä tiedot toimitetaan edelleen valvontaviranomaisille.

Tuottaja tekee ilmoituksen sadonkorjuusta pakkauslaitokselle, joka sijaitsee määritelmänmukaisella maantieteellisellä alueella, ja ilmoittaa Firiki Pilioun viljelyalan koon ja sadon määrän.

Varastoinnin ja ensimmäisen pakkauksen (tavallisesti muovi- tai puulaatikko) yhteydessä pakkauslaitos kirjaa tuottajan ja tuotetun määrän, ja nämä tiedot toimitetaan edelleen valvontaviranomaisille.

Valvontaviranomainen antaa lopuksi numeroidut etiketit, jotka vastaavat pakattavia määriä.

4.5 Tuotantomenetelmä:

Viiljely käsittää kaikki välttämättömät viljelytoimenpiteet, jotta puiden elinvoimaisuus ja hyvä kunto säilyvät, ts. peruslannoitus seoslannoitteella, haittakasvien torjunta mekaanisesti ja torjunta-aineilla, kastelu hyvälaatuisella vedellä, muotoilu- ja sadonparantamisleikkaukset käsin, harventaminen poistamalla hedelmiä käsin. Tuottavien puiden korvaamiseen tai uusien Firiki Piliou -viljelysten perustamiseen käytetään joko tuotantoalueen rajojen sisällä tuotettujen Pilionin Firiki Piliou -omenien siementaimia, tai taimia, joissa MM106- tai MM111-juuriin on vartettu tuotantoalueen sisällä tuotettuja Pilionin Firiki Piliou -omenoiden siementaimia. Firiki Piliou -omena kantaa satoa joka toinen vuosi. Se alkaa tuottaa satoa kuudentena vuonna istutuksesta, yleensä kymmenentenä vuonna, ja kasvaa suurikokoiseksi puuksi.

Firiki Piliou -omenien sadonkorjuu tehdään käsin; alueen rosoisesta pinnanmuodostuksesta huolimatta, kuten perinteisesti on tehty aina Pilionin Firiki Piliouen viljelyn alusta lähtien. Firiki Piliou -omenat korjataan viljelyksillä ja pakataan muovihäkkeihin sekä viedään edelleen varastoon kylmähuoneisiin, jotta laatua voitaisiin paremmin turvata (ruhjeiden välttäminen, kovuuden väheneminen ja tuotteen autenttisuus).

Uudelleenpakkausta ei kielletä rajoitetun maantieteellisen alueen ulkopuolellakaan, jotta voidaan tyydyttää markkinoiden tarpeet ja edistää tuotteen markkinointia.

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Rajoitettua aluetta kuvaa suhteellisen suuri korkeus, 300–900 metriä merenpinnasta, leuto ilmasto, viileä kesä, korkea suhteellinen kosteus (60,9 %), runsas auringonpaiste (210 tuntia/kuukausi) ja ilma-kehän puhtaus. Mitä maaperään tulee, peruskallio on liuskekiveä, joka yleensä edellyttää köyhää maalaatua. Lähistöllä olevat kastanja-, pyökki- ja mansikkapuuviljelykset (*Arbutus*) muodostavat kuitenkin kevyen ja hedelmällisen maaperän, jossa on runsaasti orgaanisia aineita (2–3 %), hiekkasavi- tai hienompaa hiekkasavimaata (ammopilodi ja ammoargilodi) maata, jonka pH-arvo on 4–5 (hapan). Maaperä on myös hyvin vettä läpäisevää kaltevuuden ansiosta ja sen vuoksi suurin osan firikipuiden viljelystä tapahtuukin penkereillä.

Juuri penkereillä viljelyn vuoksi ei ole mahdollista käyttää nostureita tai maatalouskoneita, joten kaikki työt tehdään käsin. Tuottajat hyödyntävät monivuotista kokemustaan ja tuntevat jokaisen puun vahvuuden ja heikkouden, joten he suorittavat käsin erityistä huolellisuutta noudattaen harvennuksen, jotta jokaiseen puuhun jää sopiva määrä hedelmiä toivotun laadun aikaansaamiseksi. Oksien harvennus tehdään myös käsin jotta välttyttäisiin puun vaurioittamiselta oksasaksilla. Myös sadonkorjuu tapahtuu varovaisuutta noudattaen, jotta Firiki Piliouen kanta ei irtoaisi, välttyttäisiin pieniltäkin hedelmän vaurioilta ja se säilyisi koskemattomana, mikä puolestaan auttaa sitä säilymään hyvässä kunnossa.

Tuottamattomien puiden korvaamiseen tai uusien viljelysten perustamiseen käytetään taimia, jotka ovat peräisin alueen siemenpuista (Firiki Piliouen siemeniä), joita firikien tuottajat itse kasvattavat maantieteellisesti rajoitetulla alueella.

Muilla alueilla viljeltävistä firikeistä Firiki Piliou eroaa seuraavasti:

Firiki Piliou on kooltaan pienempi, sen muoto on pitkulaisempi; ja ympärysmitan suhde pituuteen on pienempi. Sen koon ansiosta ruhjeita ei synny helposti kuten ei auringon vioituksiakaan. Pieni koko on peräisin tietystä kotoperäisestä firikipuusta jota on jo vuosia viljelty alueella, voimakkaasta auringonvalolle altistumisesta, satunnaisesta ja vähäisestä kastelusta, hyvin vettä läpäisevästä maaperästä ja käsin tapahtuvasta, viljelijöiden tietoon perustuvasta hedelmien harvennuksesta.

Kovuus:^o Sen hedelmäliha on kovempi (6–8 kg/cm²) ja rapeampi, pinta on sileä ja vahamainen. Kovan lihan saa aikaan hedelmien pieni koko, satunnainen ja vähäinen kastelu ja suuri sokerimäärä.

Väri: Väri on voimakkaamman punainen, koska maan kaltevuuden ja perinteisen harvennuksen vuoksi hedelmä saa enemmän aurinkoa.

Makeus ja aromi: Se on makeampi ja maukkaampi, maku on mehukas. Makeus ja voimakas aromi saavutetaan alueen luonnon ja inhimillisten tekijöiden yhteistyönä. Ensinnäkin voimakas auringonpaiste ja hedelmien perinteinen harvennus käsin lisäävät auringolle altistumista ja fotosynteesiä, siten hiilihydraatit ja kiinteät liukenevat sokerit kerääntyvät hedelmään. Lisäksi rajoitetulla maantieteellisellä alueella vallitsee matala lämpötila ja korkea kosteusprosentti syyskuun iltoina, ja tämä aika osuu yhteen hedelmän kypsymisen kanssa. Tällöin kosteuden haihtuminen on vähäistä, ja hiilihydraatit kerääntyvät rikastuttavasti hedelmään.

Edellä mainitut erot laadussa ja Firiki Pilioun erityispiirteissä, eli pieni ja soikea muoto ja voimakkaan punainen väri erottavat sen muista, toisten paikkakuntien firikeistä ja siksi se on markkinoilla arvokkaampi ja suosittu.

Historia

Firiki-omenalajin kerrotaan olevan peräisin Mustanmeren alueelta. Sen latinankielinen nimi on *Malus domestica* Borkh ja kokeneet viljelijät ovat viljelleet sitä Pilionin vuoristoisella ja puolivuoristoisella alueella 1700-luvulta lähtien.

Vuonna 1889 Zosimas Asfigmenitis kirjassaan "Promitheus" kertoo, että Drakiassa ja Ai Lavrentisissa on 32 eri omenalajia, joiden joukossa on myös firikejä nimellä "Ferikia", jotka olivat haluttuja Ateenan ja Thessalonikin markkinoilla.

Kostas Liapis mainitsee vuonna 1944 julkaistussa kirjassaan "O Megalos Ai-Giorgis tou Piliou", että Agios Georgiosissa istutettiin suunnilleen 8 000 firikipuuta, jotka alkoivat tuottaa satoa vuoden 1915 paikkeilla. Sama kirjailija mainitsee myös kuuluisat Firiki tou Piliou -omenat kirjassaan "Diatrofi kai mageiremata sto palio paradosiako Pilio".

Diamantakos kertoo kirjassaan "To Pouri, to polidroso horio tou Piliou", että valtaomenalaji vuoteen 1935 Zagorassa ja Pourissa oli firiki.

Lopuksi kirjoittaessaan Pilionin Zagoran maatalousosuuskunnasta aikakauslehdessä "En Volo", numero 10, julkaistu 2003, Dionisios Valassas mainitsee osuuskunnan tietojen perusteella, että vuonna 1938 jäsenluettelossa oli 222 kirjoilla olevaa jäsentä.

Perunan ja hasselpähkinän kaupan lisäksi osuuskunta kävi kauppaa myös "renedes"-tyyppisillä omenoilla, joita silloin kutsuttiin nimellä "Koliambaskeika", jonka ne olivat saaneet niitä viljelevän Koliambasis-nimisen henkilön mukaan. Osuuskunta kävi kauppaa lisäksi firiki-omenoilla, tämä laji oli siihen aikaan "omenoiden kuningas".

Edellä mainitut tiedot osoittavat selvästi Firiki Piliou -omenoiden alkuperän, maineen ja laajan leviämisen ainakin maan sisämarkkinoilla jo vanhastaan.

4.7 Tarkastuslaitos:

Nimi: Νομαρχιακή Αυτοδιοίκηση Μαγνησίας, Δ/ση Αγροτικής Ανάπτυξης (Magnisian läänin itsehallintovirasto, maatalouden kehittämisen pääosasto)
Osoite: Διοικητήριο (Hallintorakennus)
380 01 Βόλος/Volos
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE
T. +30 2421071345
F. +30 2421070970
Sähköposti: u11614@minagric.gr
Internet: <http://www.magnesia.gr>

Nimi: Οργανισμός Πιστοποίησης και Επιβλεψής Γεωργικών Προϊόντων (O.P.E.G.E.P.) — Agrocert
(Maataloustuotteiden todentamis- ja valvontajärjestö)

Osoite: Patsion & Androu 1
112 57 Αθήνα/Ateena
ΕΛΛΑΔΑ/GREECE

T. +30 2108231277
F. +30 2108231438
Sähköposti: agrocert@otenet.gr
Internet: <http://www.agrocert.gr>

4.8 *Merkinnät:*

—

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

(2010/C 222/08)

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

MUUTOSHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

ASETUKSEN 9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS

”VALLE D’AOSTA LARD D’ARNAD”/”VALLÉE D’AOSTE LARD D’ARNAD”

EY-N:o: IT-PDO-0117-1493-21.10.2001

SAN (X) SMM ()

1. Eritelmän kohdat, joita muutos koskee:

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

2. Muutosten tyyppi:

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

3. Muutokset:

1. Korvataan 1 artiklassa ilmaisu

”Suoijattu alkuperänimitys ”Valle d’Aosta Lard D’Arnad” on varattu suolatulle tuotteelle, joka vastaa tässä tuotantoeritelmässä vahvistettuja edellytyksiä ja vaatimuksia.”

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

ilmaisulla

”Suojattu alkuperänimitys ”Valle d’Aosta Lard d’Arnad” tai ”Vallée d’Aoste Lard d’Arnad” on varattu suolatulle tuotteelle, joka vastaa tässä tuotantoeritelmässä vahvistettuja edellytyksiä ja vaatimuksia.”

Valle d’Aostan autonomisen alueen tunnustetun kaksikielisyyden (italia, ranska) vuoksi täsmennetään, että asetuksen (EY) N:o 510/2006 mukainen suoja koskee myös nimityksen ranskankielistä toisintoa.

2. Korvataan 3 artiklassa ilmaisu

”Valle d’Aosta Lard d’Arnad valmistetaan vähintään yhden vuoden ikäisten sikojen lavasta ja selästä, ja kulutukseen saatettaessa tuotteen paksuuden on oltava vähintään 3 cm.

Maustamiseen käytetään kiteisestä natriumkloridista, vedestä, valkosipulista, laakerinlehdistä, rosmariinista ja salviasta valmistettua seosta, johon lisätään muita paikallisen vuoriston yrttejä.”

ilmaisulla

”Valle d’Aosta Lard d’Arnad valmistetaan vähintään yhdeksän kuukauden ikäisten sikojen lavasta ja selästä, ja kulutukseen saatettaessa iherakerroksen paksuuden on oltava vähintään 3 cm.

Maustamiseen käytetään vedestä ja kiteisestä natriumkloridista valmistetun suolaliuoksen lisäksi valkosipulia, laakerinlehteä, rosmariinia ja salviaa sekä mahdollisesti muita mausteyrttejä ja jauhamattomia mausteita, kuten neilikkaa, muskottipähkinää ja katajanmarjoja. Mausteyrttien ja muiden mausteiden maku ei kuitenkaan saa olla rosmariinin, valkosipulin, salvian ja laakerinlehden makua voimakkaampi.

Lisäksi voidaan käyttää vuodenajasta ja tuotantomenetelmästä riippuen muita luonnonvaraisia tai viljeltyjä paikallisia mausteyrttejä, jotka ovat peräisin tuotantoalueelta.”

Ensimmäisessä kohdassa esitetyn muutoksen tarkoituksena on yksinkertaisesti korjata aikaisemmassa eritelmässä ollut virhe, koska teurastettavien sikojen vähimmäisiäksi oli 2 artiklassa vahvistettu 9 kuukautta; sen vuoksi myös 3 artiklassa on viitattava 9 kuukauden vähimmäisiäkään yhden vuoden asemesta.

Toisessa kohdassa esitetyn muutoksen tarkoituksena on tehdä vuoristosta peräisin olevien yrttien käytöstä maustamisessa vapaaehtoista, koska niiden käyttö on sidoksissa ympäristö- ja ilmasto-olosuhteisiin. Myös muiden yrttien ja mausteiden käyttö Valle d’Aosta Lard d’Arnadin perinteisen tuotantomenetelmän mukaisesti sallitaan, mutta ne eivät saa peittää Valle d’Aosta Lard d’Arnadin tunnusomaista rosmariinin, valkosipulin, salvian ja laakerinlehden makua ja aromia, joiden on aina oltava hallitsevia.

3. Korvataan 4 artiklan 3 kohdassa ilmaisu

”Ihra on leikattava ja sijoitettava asianmukaisesti puihin astioihin (*doils*) 48 tunnin kuluessa teurastuksesta.”

ilmauksella

”Ihra on leikattava ja sijoitettava asianmukaisesti puihin astioihin (*doils*) enintään 48 tunnin kuluessa teurastusta seuraavasta päivästä.

Astiat on valmistettava kastanjapuusta, tammesta tai lehtikuusesta.”

Muutoksella pidennetään yhdellä päivällä aikaa, jonka kuluessa paloitetu ihra on puhdistettava, maustettava ja sijoitettava puihin astioihin (*doils*). Muutos on välttämätön, koska teknisesti ja toiminnallisesti oli erittäin vaikeaa noudattaa alun perin vahvistettua 48 tunnin määräaikaa. Muutoksella vahvistetaan myös ne puulajit, joita on vakiintuneen käytännön mukaisesti käytettävä *doils*-astioiden valmistukseen (kastanjapuu, tammi ja lehtikuusi).

4. Korvataan 6 artiklan 1 kohdan toisessa alakohdassa ilmaisu

”Muoto: eri kokoisina paloina ... joiden paksuus on vähintään 3 cm.”

ilmaisulla

”Muoto: eri kokoisina paloina ... joiden ihrakerroksen paksuuden on oltava vähintään 3 cm.”

Muutoksen tarkoituksena on yksinkertaisesti määrittellä aiempaa tarkemmin ihran paksuus täsmentämällä, että vähintään 3 cm:in paksuus viittaa ihrakerrokseen, eikä siinä oteta huomioon kamaran paksuutta.

5. Korvataan 6 artiklan 1 kohdan kolmannessa alakohdassa ilmaisu

”Ulkonäkö: valkoinen väri, mahdollisesti hyvin ohut kerros lihaa erittäin pieninä kokkareina, ...”,

ilmaisulla

”Ulkonäkö: valkoinen väri, mahdollisesti hyvin ohut kerros lihaa, ...”

Muutos ei ole olennainen; sen tarkoituksena on kuvailla paremmin tuotteen ulkonäköä täsmentämällä, että siinä voi mahdollisesti esiintyä hyvin ohut kerros lihaa.

6. Korvataan 6 artiklan 1 kohdan neljännessä alakohdassa ilmaisu

”Tuoksu: runsasarominen;

Maku: miellyttävä, tuo mieleen mausteseoksessa käytetyt yrtit.”

ilmaisulla

”Tuoksu: runsasarominen;

Maku: miellyttävä, tuo mieleen mausteseoksessa käytetyt yrtit.”

Muutoksella korvataan synonyymeillä kaksi aistinvaraisiin ominaisuuksiin liittyvää italiankielistä termiä. Muutos ei vaikuta suomenkieliseen käännökseen.

7. Korvataan 8 artiklan 1 kohdassa ilmaisu

”Nimitys ”Lard d’Arnad” on merkittävä selkein ja lähtemättömin kirjaimin, jotka erottuvat selvästi kaikista muista merkinnöistä, ja sen jäljessä on oltava maininta ”Denominazione di Origine Controllata” (tarkistettu alkuperänimitys).”

ilmaisulla

”Nimitys ”Lard d’Arnad” on merkittävä selkein ja lähtemättömin kirjaimin, jotka erottuvat selvästi kaikista muista merkinnöistä, ja sen jäljessä on oltava maininta ”Denominazione di Origine Protetta” (suojattu alkuperänimitys).”

Maininta ”tarkistettu alkuperänimitys” on korvattu maininnalla ”suojattu alkuperänimitys” asetuksen (EY) N:o 510/2006 mukaisesti.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"VALLE D'AOSTA LARD D'ARNAD"/"VALLÉE D'AOSTE LARD D'ARNAD"

EY-N:o: IT-PDO-0117-1493-21.10.2001

SAN (X) SMM ()

Tässä yhteenvedossa on esitetty eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:

Nimi: Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali
Osoite: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
P. +39 0646655106
F. +39 0646655306
Sähköposti: sacco7@politicheagricole.gov.it

2. Ryhmittymä:

Nimi: Comité pour la valorisation des produits typiques d'Arnad «Lo Doil»
Osoite: c/o Municipio via Clos 3
fraz. Closè
11020 Arnad AO
ITALIA
P. +39 0125966300
F. +39 0125966351
Sähköposti: —
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) Muu ()

3. Tuotelaji:

Luokka 1.2 – Lihavalmisteet

4. Eritelmä:

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

4.1 Nimi:

"Valle d'Aosta Lard d'Arnad"/"Vallée d'Aoste Lard d'Arnad"

4.2 Kuvaus:

Valle d'Aosta Lard d'Arnad on Valle d'Aostan, Piemonten, Lombardian, Veneton ja Emilia Romagnan alueella sijaitsevilla tiloilla kasvatetuista sioista saatu tuote; eritelmän mukaisesti se on valmistettu vähintään 9 kuukauden ikäisten täysikasvuisten sikojen lavasta ja selästä. Sikojen painon on oltava vähintään 160 kg (+/- 10 %). Varastossa kypsytetyn lopputuotteen muoto vaihtelee. Se on vähintään 3 cm paksu ja väriltään valkoinen. Tuotteen pintakerroksessa esiintyy juovamaisia lihakerrostumia, ja sisäosa on vaaleanpunainen ja vailla juovaisuutta.

4.3 Maantieteellinen alue:

SAN-tuotteen "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" tuotantoon tarkoitettut siat ovat syntyneet, ja ne on kasvatettava ja teurastettava Valle d'Aostan, Piemonten, Lombardian, Emilia Romagnan ja Veneton alueilla.

Valle d'Aosta Lard d'Arnad tuotetaan yksinomaan Valle d'Aostan autonomisella alueella sijaitsevan Arnadin kunnan alueella.

4.4 Alkuperätodisteet:

Seuranta on varmistettava tuotantoprosessin kaikissa vaiheissa kirjaamalla saapuneet ja lähteneet tuotteet. Tällä tavoin sekä merkitsemällä valvontaviranomaisen asianmukaisesti ylläpitämiin luetteloihin kasvattajat, teurastajat, lihanleikkaajat ja tuottajat ja ilmoittamalla ajoissa valvontaelimelle tuotetut määrät varmistetaan tuotteen jäljitettävyyden. Valvontaelin tekee kaikkia luetteloihin merkittyjä fyysisiä ja oikeushenkilöitä koskevia tarkastuksia.

4.5 Tuotantomenetelmä:

Ensinnäkin sianlihan laatua on jalostettava ruokinnalla, joka ei sisällä lisärehuja mutta johon kuuluu eräitä erityisainesosia. Ihra saadaan sian lavasta ja selästä, ja sen paksuuden on oltava vähintään 3 cm.

Ihra on leikattava ja sijoitettava asianmukaisiin puisiin astioihin (*doils*) enintään 48 tunnin kuluessa teurastusta seuraavasta päivästä. Ihra kerrosten väliin laitetaan suolaa ja mausteita, ja kerroksia on niin paljon, että astia täyttyy lähes reunojaan myöten. Sen jälkeen astiat täytetään etukäteen kiehautetulla ja jäädytetyllä suolavedellä. Astiat on valmistettava kastanjapuusta, tammesta tai lehtikuusesta.

Ihran on annettava seistä (varastokypsytyksessä) *doil*-astioissa vähintään 3 kuukautta.

4.6 Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Suojatulla alkuperänimityksellä varustetun tuotteen vaaditut ominaisuudet riippuvat ympäristöstä sekä luonnollisista ja inhimillisistä tekijöistä. Erityisesti raaka-aineen ominaisuudet ovat yksilöidylle maantieteelliselle makroalueelle ominaiset.

Karjatalouden kehittyminen alueella, jolta raaka-aine hankitaan, liittyy paikalliseen laajamittaiseen viljanviljelyyn ja pitkälle erikoistuneen meijeriteollisuuden jalostusmenetelmiin, jotka ovat myös edistäneet suuntautumista sikatalouteen.

Lard d'Arnadin paikallinen tuotanto perustuu aikojen kuluessa vakiintuneisiin käsiteollisiin menetelmiin, joista on tullut kiinteä osa Arnadin kunnan väestön perinteitä.

Lard d'Arnadin erityisluonne liittyy sen tuotantoprosessin kaikkiin vaiheisiin sikojen ruokinnasta, joka lisärehun asemesta perustuu luonnollisiin ainesosiin, jalostukseen, leikkaamiseen ja viimeistelyyn.

4.7 Valvontaelin:

Nimi: Istituto Nord Est Qualità — INEQ
Osoite: Via Rodeano 71
33038 San Daniele del Friuli UD
ITALIA

P. +39 0432940349
F. +39 0432943357
Sähköposti: info@ineq.it

4.8 Merkinnät:

Kulutukseen saatettavassa tuotteessa on oltava tuotteen italiankielinen "Valle d'Aosta Lard d'Arnad" tai ranskankielinen nimi "Vallée d'Aoste Lard d'Arnad" ja sen jäljessä maininta "Denominazione di Origine Protetta" (suojattu alkuperänimitys) sekä tuotteen mahdollinen logo.

TILAUSHINNAT 2010 (ilman ALV:a, sisältää normaalit lähetyskulut)

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

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

Jokainen kieliversio tilataan erikseen.

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

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

CD-ROM-levyt korvataan DVD-levyillä vuoden 2010 aikana.

Myynti ja tilaukset

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

http://publications.europa.eu/others/agents/index_fi.htm

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

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



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI