

Euroopan unionin virallinen lehti

C 312



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

53. vuosikerta

17. marraskuuta 2010

Ilmoitusnumero

Sisältö

Sivu

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2010/C 312/01	SEUT-sopimuksen 107 ja 108 artiklan mukaisen valtiontuen hyväksyminen – Tapaukset, joita komissio ei vastusta ⁽¹⁾	1
2010/C 312/02	SEUT-sopimuksen 107 ja 108 artiklan mukaisen valtiontuen hyväksyminen – Tapaukset, joita komissio ei vastusta ⁽²⁾	5
2010/C 312/03	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia COMP/M.5963 – Econocom/ECS) ⁽²⁾	9
2010/C 312/04	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia COMP/M.6001 – Aker/Lindsay Goldberg/EPAX Holding) ⁽²⁾	9
2010/C 312/05	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia COMP/M.5936 – EADS DS/ATLAS/JV) ⁽²⁾	10

FI

Hinta:
3 EUR

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti perustamissopimuksen liitteeseen I kuuluvia tuotteita lukuun ottamatta

⁽²⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2010/C 312/06	Euron kurssi	11
---------------	--------------------	----

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

2010/C 312/07	Tiedot, jotka jäsenvaltiot ovat toimittaneet kalastuksen lopettamisesta	12
2010/C 312/08	Tiedot, jotka jäsenvaltiot ovat toimittaneet kalastuksen lopettamisesta	13
2010/C 312/09	Tiedot, jotka jäsenvaltiot ovat toimittaneet kalastuksen lopettamisesta	14
2010/C 312/10	Tiedot, jotka jäsenvaltiot ovat toimittaneet kalastuksen lopettamisesta	15
2010/C 312/11	Tiedot, jotka jäsenvaltiot ovat toimittaneet kalastuksen lopettamisesta	16
2010/C 312/12	Tiedot, jotka jäsenvaltiot ovat toimittaneet kalastuksen lopettamisesta	17

V Ilmoitukset

HALLINNOLLISET MENETTELYT

Euroopan henkilöstövalintatoimisto (EPSO)

2010/C 312/13	Ilmoitus avoimesta kilpailusta	18
---------------	--------------------------------------	----



II

(Tiedonannot)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

SEUT-sopimuksen 107 ja 108 artiklan mukaisen valtiontuen hyväksyminen

Tapaukset, joita komissio ei vastusta

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti perustamissopimuksen liitteeseen I kuuluvia tuotteita lukuun ottamatta)

(2010/C 312/01)

Päätöksen tekopäivä	23.6.2010
Valtion tuen viitenumero	NN 12b/06
Jäsenvaltio	Belgia
Alue	Flanderi
Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	„Promotie van akkerbouwproducten”
Oikeusperusta	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Toimenpidetyyppi	Tukiohjelma
Tarkoitus	Peltokasvituotteiden menekinedistäminen
Tuen muoto	Veronluonteiset maksut
Talousarvio	7 560 000 EUR
Tuen intensiteetti	Enintään 100 %
Kesto	2000–2013
Toimiala	Maatalousala; jalostus ja markkinointi
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	VLAM Elipsegebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Muita tietoja	—

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

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

Päätöksen tekopäivä	23.6.2010
Valtion tuen viitenumero	NN 12c/06
Jäsenvaltio	Belgia
Alue	Flanderi
Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	„Promotie van pluimvee, eieren en konijnen”
Oikeusperusta	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Toimenpidetyyppi	Tukiohjelma
Tarkoitus	Siipikarjan, munien ja kanien myynnin edistäminen
Tuen muoto	Veronluonteinen maksu
Talousarvio	4 643 044 EUR
Tuen intensiteetti	Enintään 100 %
Kesto	2002–2013
Toimiala	Maatalousala; jalostuksen ja kaupan pitämisen ala
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Muita tietoja	—

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

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

Päätöksen tekopäivä	23.6.2010
Valtion tuen viitenumero	NN 12d/06
Jäsenvaltio	Belgia

Alue	Flanderi
Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	„Promotie van niet-eetbare tuinbouwprodukten”
Oikeusperusta	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Toimenpidetyyppi	Tukiohjelma
Tarkoitus	Ravinnoksi kelpaamattomien puutarhatuotteiden myynnin edistäminen
Tuen muoto	Veronluonteinen maksu
Talousarvio	12 162 308 EUR
Tuen intensiteetti	Enintään 100 %
Kesto	2003–2013
Toimiala	Maatalousala; jalostuksen ja kaupan pitämisen ala
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Muita tietoja	—

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

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

Päätöksen tekopäivä	23.6.2010
Valtion tuen viitenumero	NN 12e/06
Jäsenvaltio	Belgia
Alue	Flanderi
Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	„Promotie van groenten en fruit, brood en biolandbouw”
Oikeusperusta	Besluit van de Vlaamse regering van 4 februari 1997 betreffende de verplichte bijdragen bestemd voor de promotie en afzetbevordering van de Vlaamse producten van de sectoren landbouw, tuinbouw en visserij zoals gewijzigd op 26 september 2008.
Toimenpidetyyppi	Tukiohjelma
Tarkoitus	Hedelmien, vihannesten, leivän ja luonnonmukaisten tuotteiden myynnin edistäminen
Tuen muoto	Veronluonteinen maksu

Talousarvio	33 217 732 EUR
Tuen intensiteetti	Enintään 100 %
Kesto	2000–2013
Toimiala	Maatalousala; jalostuksen ja kaupan pitämisen ala
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	VLAM Ellipsgebouw, 1 ^e verdieping Koning Albert II laan 35 1030 Bruxelles/Brussel BELGIQUE/BELGIË
Muita tietoja	—

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

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

SEUT-sopimuksen 107 ja 108 artiklan mukaisen valtiontuen hyväksyminen**Tapaukset, joita komissio ei vastusta****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2010/C 312/02)

Päätöksen tekopäivä	15.9.2010
Valtion tuen viitenumero	N 221/09
Jäsenvaltio	Saksa
Alue	Nünchritz
Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	Wacker Chemie GmbH
Oikeusperusta	XR 31/07, XR 6/07, X 167/08
Toimenpidetyyppi	Yksittäinen tuki
Tarkoitus	Aluekehitys
Tuen muoto	Avustus
Talousarvio	Suunnitellun tuen kokonaismäärä: 97,5 milj. EUR
Tuen intensiteetti	11,72 %
Kesto	2010–2013
Toimiala	Kemian- ja farmasianteollisuus
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	Sächsisches Staatsministerium für Wirtschaft und Arbeit Referat 31 Wilhelm-Buck-Straße 2 01097 Dresden DEUTSCHLAND
Muita tietoja	—

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

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

Päätöksen tekopäivä	12.10.2010
Valtion tuen viitenumero	N 135/10
Jäsenvaltio	Itävalta
Alue	Linz-Wels
Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	Aid for the Remediation of a Contaminated Site in Linz (AT)
Oikeusperusta	Umweltförderungsgesetz, BGBl. Nr. 185/1993, zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 52/2009 Altlastensanierungsgesetz, BGBl. Nr. 299/1989, zuletzt geändert durch BGBl. I Nr. 52/2009 Förderungsrichtlinien 2008 für die Altlastensanierung oder -sicherung

Toimenpidetyyppi	Yksittäinen tuki
Tarkoitus	Ympäristönsuojelu
Tuen muoto	Avustus
Talousarvio	Suunnitellun tuen kokonaismäärä: 146,27 milj. EUR
Tuen intensiteetti	100 %
Kesto	1.1.2011–31.12.2020
Toimiala	Terästeollisuus
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	Bundesministerium für Land- und Forstwirtschaft, Umwelt und Wasserwirtschaft Stubenbastei 5 1010 Wien ÖSTERREICH
Muita tietoja	—

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

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

Päätöksen tekopäivä	29.9.2010
Valtion tuen viitenumero	N 178/10
Jäsenvaltio	Espanja
Alue	—
Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	Compensación por servicio público asociada a un mecanismo de entrada en funcionamiento preferente para las centrales de carbón autóctono
Oikeusperusta	Real Decreto 134/2010, de 23 de febrero, por el que se establece el procedimiento de resolución de restricciones por garantía de suministro y se modifica el Real Decreto 2019/1997, de 26 de diciembre, por el que se organiza y regula el mercado de producción de energía eléctrica. Borrador de Real Decreto por el que se modifica el Real Decreto 134/2010, de 23 de febrero, por el que se establece el procedimiento de resolución de restricciones por garantía de suministro y se modifica el Real Decreto 2019/1997, de 26 de diciembre, por el que se organiza y regula el mercado de producción de energía eléctrica.
Toimenpidetyyppi	Tukiohjelma
Tarkoitus	Yleistä taloudellista etua koskevat palvelut
Tuen muoto	Avustus
Talousarvio	Suunnitellut vuosikustannukset: 400 milj. EUR
Tuen intensiteetti	—
Kesto	31.12.2014 saakka

Toimiala	Sähkön, kaasun ja veden toimitus, Hiiliteollisuus
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	Dirección General de Política Energética y Minas Ministerio de Industria, Turismo y Comercio Paseo de la Castellana, 160 28071 Madrid ESPAÑA
Muita tietoja	—

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

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

Päätöksen tekopäivä	28.6.2010
Valtion tuen viitenumero	N 257/10
Jäsenvaltio	Tanska
Alue	—
Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	Third extension of the Danish guarantee scheme on new debt
Oikeusperusta	Lov nr. 1003 af 10. oktober 2008 om finansiel stabilitet som ændret ved lov nr. 68 af 3. februar 2009 om ændring af lov om finansiel stabilitet.
Toimenpidetyyppi	Tukiohjelma
Tarkoitus	Vakavien taloushäiriöiden korjaaminen
Tuen muoto	Takaus
Talousarvio	Suunnitellun tuen kokonaismäärä: noin 600 000 milj. DKK
Tuen intensiteetti	—
Kesto	1.7.2010–31.12.2010
Toimiala	Rahoituksen välitys
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	Finansiel Stabilitet A/S Amaliegade 3-5, 5 1256 København K DANMARK
Muita tietoja	—

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

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

Päätöksen tekopäivä	30.9.2010
Valtion tuen viitenumero	N 407/10

Jäsenvaltio	Tanska
Alue	—
Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	Danish winding-up scheme
Oikeusperusta	Lov om håndtering af nødlidende pengeinstitutter (lov nr. 721 af 25. juni 2010)
Toimenpidetyyppi	Tukiohjelma
Tarkoitus	Vakavien taloushäiriöiden korjaaminen
Tuen muoto	Muut pääomatuen muodot, Laina, Takaus
Talousarvio	—
Tuen intensiteetti	—
Kesto	1.10.2010–31.12.2010
Toimiala	Rahoituksen välitys
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	Økonomi- og Erhvervsministeriet Slotholmsgade 12 1216 København K DANMARK
Muita tietoja	—

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

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

—

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia COMP/M.5963 – Econocom/ECS)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2010/C 312/03)

Komissio päätti 22 päivänä lokakuuta 2010 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 ranskan kielellä, 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 32010M5963. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia COMP/M.6001 – Aker/Lindsay Goldberg/EPAX Holding)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2010/C 312/04)

Komissio päätti 12 päivänä marraskuuta 2010 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 kielellä, 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 32010M6001. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia COMP/M.5936 – EADS DS/ATLAS/JV)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2010/C 312/05)

Komissio päätti 28 päivänä lokakuuta 2010 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 kielellä, 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 32010M5936. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.
-

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

16. marraskuuta 2010

(2010/C 312/06)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi
USD Yhdysvaltain dollaria	1,3612	AUD Australian dollaria	1,3874
JPY Japanin jeniä	113,21	CAD Kanadan dollaria	1,3817
DKK Tanskan kruunua	7,4547	HKD Hongkongin dollaria	10,5546
GBP Englannin puntaa	0,85100	NZD Uuden-Seelannin dollaria	1,7655
SEK Ruotsin kruunua	9,3753	SGD Singaporin dollaria	1,7682
CHF Sveitsin frangia	1,3408	KRW Etelä-Korean wonia	1 539,11
ISK Islannin kruunua		ZAR Etelä-Afrikan randia	9,5426
NOK Norjan kruunua	8,1670	CNY Kiinan juan renminbiä	9,0355
BGN Bulgarian leviä	1,9558	HRK Kroatian kunaa	7,3941
CZK Tšekin korunaa	24,607	IDR Indonesian rupiaa	12 197,34
EEK Viron kruunua	15,6466	MYR Malesian ringgitiä	4,2612
HUF Unkarin forinttia	276,95	PHP Filippiinien pesoa	59,566
LTL Liettuan litiä	3,4528	RUB Venäjän ruplaa	42,3215
LVL Latvian latia	0,7092	THB Thaimaan bahtia	40,652
PLN Puolan zlotya	3,9372	BRL Brasilian realia	2,3504
RON Romanian leuta	4,2925	MXN Meksikon pesoa	16,7370
TRY Turkin liiraa	1,9801	INR Intian rupiaa	61,6800

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

Tiedot, jotka jäsenvaltiot ovat toimittaneet kalastuksen lopettamisesta

(2010/C 312/07)

Yhteisön valvontajärjestelmästä, jonka tarkoituksena on varmistaa yhteisen kalastuspolitiikan sääntöjen noudattaminen, 20 päivänä marraskuuta 2009 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1224/2009 ⁽¹⁾ 35 artiklan 3 kohdan mukaisesti on tehty päätös seuraavassa taulukossa määritellyn kalastuksen lopettamisesta:

Kalastuksen lopettamisen päivämäärä ja kellon-aika	21.8.2010
Kesto	21.8.2010–31.12.2010
Jäsenvaltio	Tanska
Kalakanta tai kalakantaryhmä	LIN/03.
Laji	Molva (<i>Molva molva</i>)
Alue	IIIa; EU:n vedet alueilla IIIb, IIIc ja IIId
Kalastusaluslustyypit/-tyypit	—
Viitenumero	552777

Linkki jäsenvaltion päätökseen:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ EUVL L 343, 22.12.2009, s. 1.

Tiedot, jotka jäsenvaltiot ovat toimittaneet kalastuksen lopettamisesta

(2010/C 312/08)

Yhteisön valvontajärjestelmästä, jonka tarkoituksena on varmistaa yhteisen kalastuspolitiikan sääntöjen noudattaminen, 20 päivänä marraskuuta 2009 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1224/2009 ⁽¹⁾ 35 artiklan 3 kohdan mukaisesti on tehty päätös seuraavassa taulukossa määritellyn kalastuksen lopettamisesta:

Kalastuksen lopettamisen päivämäärä ja kellon-aika	30.9.2010
Kesto	30.9.2010–31.12.2010
Jäsenvaltio	Ranska
Kalakanta tai kalakantaryhmä	GFB/89-
Laji	Luikeroturskat (<i>Phycis blennoides</i>)
Alue	Yhteisön vedet ja vedet, jotka eivät kuulu kolmansien maiden suvereni-teettiin tai lainkäyttövaltaan alueilla VIII ja IX
Kalastusalustyyppi/-tyypit	—
Viitenumero	664718

Linkki jäsenvaltion päätökseen:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ EUVL L 343, 22.12.2009, s. 1.

Tiedot, jotka jäsenvaltiot ovat toimittaneet kalastuksen lopettamisesta

(2010/C 312/09)

Yhteisön valvontajärjestelmästä, jonka tarkoituksena on varmistaa yhteisen kalastuspolitiikan sääntöjen noudattaminen, 20 päivänä marraskuuta 2009 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1224/2009 ⁽¹⁾ 35 artiklan 3 kohdan mukaisesti on tehty päätös seuraavassa taulukossa määritellyn kalastuksen lopettamisesta:

Kalastuksen lopettamisen päivämäärä ja kelsonaika	11.8.2010
Kesto	11.8.2010–31.12.2010
Jäsenvaltio	Portugali
Kalakanta tai kalakantaryhmä	ALF/3X14-
Laji	Limapää (<i>Beryx</i> spp.)
Alue	Yhteisön vedet ja kolmansien maiden suvereniteettiin tai lainkäyttövaltaan kuulumattomat vedet alueilla III, IV, V, VI, VII, VIII, IX, X, XII ja XIV
Kalastusalusluokitus/-tyypit	—
Viitenumero	562857

Linkki jäsenvaltion päätökseen:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ EUVL L 343, 22.12.2009, s. 1.

Tiedot, jotka jäsenvaltiot ovat toimittaneet kalastuksen lopettamisesta

(2010/C 312/10)

Yhteisön valvontajärjestelmästä, jonka tarkoituksena on varmistaa yhteisen kalastuspolitiikan sääntöjen noudattaminen, 20 päivänä marraskuuta 2009 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1224/2009 ⁽¹⁾ 35 artiklan 3 kohdan mukaisesti on tehty päätös seuraavassa taulukossa määritellyn kalastuksen lopettamisesta:

Kalastuksen lopettamisen päivämäärä ja kellon-aika	30.9.2010
Kesto	30.9.2010–31.12.2010
Jäsenvaltio	Ranska
Kalakanta tai kalakantaryhmä	HER/5B6ANB
Laji	Silli (<i>Clupea harengus</i>)
Alue	EU:n ja kansainväliset vedet alueilla V b, VI b ja VI a N
Kalastusalustyyppi/-tyypit	—
Viitenumero	664718

Linkki jäsenvaltion päätökseen:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ EUVL L 343, 22.12.2009, s. 1.

Tiedot, jotka jäsenvaltiot ovat toimittaneet kalastuksen lopettamisesta

(2010/C 312/11)

Yhteisön valvontajärjestelmästä, jonka tarkoituksena on varmistaa yhteisen kalastuspolitiikan sääntöjen noudattaminen, 20 päivänä marraskuuta 2009 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1224/2009 ⁽¹⁾ 35 artiklan 3 kohdan mukaisesti on tehty päätös seuraavassa taulukossa määritellyn kalastuksen lopettamisesta:

Kalastuksen lopettamisen päivämäärä ja kellon-aika	6.10.2010
Kesto	6.10.2010–31.12.2010
Jäsenvaltio	Portugali
Kalakanta tai kalakantaryhmä	ANF/8C3411
Laji	Merikrotti (<i>Lophiidae</i>)
Alue	VIII c, IX ja X; EU:n vedet CECAF-alueella 34.1.1
Kalastusalustyyppi/-tyypit	—
Viitenumero	656215

Linkki jäsenvaltion päätökseen:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ EUVL L 343, 22.12.2009, s. 1.

Tiedot, jotka jäsenvaltiot ovat toimittaneet kalastuksen lopettamisesta

(2010/C 312/12)

Yhteisön valvontajärjestelmästä, jonka tarkoituksena on varmistaa yhteisen kalastuspolitiikan sääntöjen noudattaminen, 20 päivänä marraskuuta 2009 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1224/2009 ⁽¹⁾ 35 artiklan 3 kohdan mukaisesti on tehty päätös seuraavassa taulukossa määritellyn kalastuksen lopettamisesta:

Kalastuksen lopettamisen päivämäärä ja kellon-aika	28.9.2010
Kesto	28.9.2010–31.12.2010
Jäsenvaltio	Alankomaat
Kalakanta tai kalakantaryhmä	BLI/245-
Laji	Tylppäpyrstömolva (<i>Molva dypterygia</i>)
Alue	Yhteisön vedet ja kolmansien maiden suvereniteettiin tai lainkäyttövaltaan kuulumattomat vedet alueilla II, IV ja V
Kalastusalustyyppi/-tyypit	—
Viitenumero	634062

Linkki jäsenvaltion päätökseen:

http://ec.europa.eu/fisheries/cfp/fishing_rules/tacs/index_en.htm

⁽¹⁾ EUVL L 343, 22.12.2009, s. 1.

V

(Ilmoitukset)

HALLINNOLLISET MENETTELYT

EUROOPAN HENKILÖSTÖVALINTATOIMISTO (EPSO)

ILMOITUS AVOIMESTA KILPAILUSTA

(2010/C 312/13)

Euroopan unionin henkilöstövalintatoimisto (EPSO) järjestää avoimen kilpailun

EPSO/AST/111/10 – Sihteeritehtävissä toimivat hallintoavustajat (AST 1) seuraavissa kielissä: (DA) Tanska, (DE) Saksa, (EN) Englanti, (ES) Espanja, (FR) Ranska, (MT) Malta, (NL) Hollanti, (PT) Portugali, (SV) Ruotsi

Kilpailu-ilmoitus julkaistaan 17. marraskuuta 2010 *Euroopan unionin virallisen lehden* numerossa C 312 A ainoastaan tanskan, saksan, englannin, espanjan, ranskan, maltan, hollannin, portugalin ja ruotsin kielellä.

Lisätietoja EPSOn verkkosivulla <http://eu-careers.eu>

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 312/14)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"BŒUF DE VENDÉE"

EY-N:o: FR-PGI-0005-0592-08.03.2007

SMM (X) SAN ()

1. Nimi:

"Bœuf de Vendée"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotetyyppi:

Luokka 1.1: Tuore liha (ja muut eläimenosat)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Asianomaiset eläimet ovat hiehoja, nuoria lehmiä tai kuohittuja uroksia, joiden ruhopaino on vähintään 380 kg, lihakkuusluokka (S) EUR, rasvaisuusluokka 2 tai 3 ja teurastusikä 30–96 kuukautta.

Bœuf de Vendéen tuotannossa käytetään puhtaita lihakarjarotuja tai niiden risteytyksiä taikka risteytyksiä, joissa emä on lypsykarja- ja lihakarjarodun risteytys ja isä lihakarjarotua.

Hakemus koskee tuoretta lihaa, joka pidetään kaupan ruhoina, neljännesruhoina tai paloiltuna.

Bœuf de Vendéen lihalle on tunnusomaista selkeä punainen väri, murea ja pehmeä rakenne sekä hieno ja miellyttävä naudanlihan maku.

PH ja lämpötila mitataan 24 tuntia teurastuksen jälkeen. PH:n on oltava alle 6 ja lämpötilan alle 6 °C. Nämä pH- ja lämpötilaedellytykset ovat välttämättömät pitkän riiputusajan mahdollistamiseksi. Jos nämä edellytykset eivät täyty, liha säilyy huonosti ja sen maku heikkenee.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Kunkin Bœuf de Vendée -ruhon, -ruhonosan tai -ruhonpalan mukana seuraa lihakauppaan saakka alkuperätodistus (Certificat de Garantie d'Origine, CGO), josta kuluttajalle selviää, onko kyseessä hieho, lehmä vai kuohittu uros.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Ei sovelleta.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

Syntymästä vierotukseen saakka vasikat ovat emien imetettävinä. Vasikat vierotetaan 6–9 kuukauden iässä. Vieroituksen jälkeen eläimet voidaan laittaa laidunruokintaan, jos laidunta on tarjolla.

Talvella voidaan antaa kasvi- ja väkirehua.

Kasvirehun alkuperä on tarkasti säännelty: vähintään 80 prosenttia on tultava tilalta, loput SMM-merkinnän saaneelta alueelta. Tämän tekevät perustelluksi paikalliset ja perinteiset käytännöt sekä Vendéestä peräisin olevan kasvirehun erityislaatu. Koska Atlantin valtameri tuo ilmastoon leutoutta ja auringonvaloa saadaan hyvin paljon, kasvirehusato on runsas, korjuu tapahtuu aikaisin ja energia- ja valkuaisainepitoisuus on hyvä. Bœuf de Vendéen tuotantoon mitä parhaiten soveltuvaa kasvirehua on siis varmasti saatavilla.

Sisä- ja ulkoruokintakausien vuorottelu on pakollista, ja sen on tapahduttava vähintään kahdesti eläimen elinaikana. Sisäruokintaan turvaudutaan talvella, ja ulkoruokintakausi kestää huhtikuusta lokakuuhun. Laitumella on vietettävä vähintään neljä kuukautta.

Vuotuinen keskimääräinen kokonaiseläintiheys ei saa ylittää kahta nautayksikköä kohti hehtaaria päärehuntuotantoalaa eikä jalostusnaudoille varattuja rehuntuotantoaloja.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Poikimisen, kasvatuksen ja lihotuksen on tapahduttava yhdellä ja samalla tilalla.

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

Ei sovelleta.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Tuote myydään nimityksellä "Bœuf de Vendée". Merkintöihin sisällytetään SMM-tunnus ja maininta "Indication Géographique Protégée" (suojattu maantieteellinen merkintä). Ruhon tai lihapalojen mukana lihakauppaan seuraavassa alkuperätodistuksessa (Certificat de Garantie d'Origine) on pakollinen maininta siitä, onko kyseessä kuohittu uros, lehmä vai hieho.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

Suojatun maantieteellisen merkinnän "Bœuf de Vendée" maantieteellinen alue kattaa Vendéen departementin kokonaan ja lisäksi joitakin departementtiin rajautuvia pieniä alueita, joilla on departementin kanssa paljon maataloudellisia, maantieteellisiä, yhteiskunnallisia ja kulttuurisia yhtäläisyyksiä.

Maantieteellinen alue on kaiken kaikkiaan seuraava:

— Vendéen departementti kokonaan

— Loire Atlantiquen departementissa kaikki kunnat seuraavissa kantoneissa: Aigrefeuille, Bouaye, Bourgneuf en Retz, Clisson, Légé, Le Loroux Bottereau, Le Pellerin, Machecoul, Paimboeuf, Pornic, Rezé, Saint Père en Retz, Saint Philbert de Grand Lieu, Vallet, Vertou ja Vertou-vignoble.

- Maine et Loiren departementissa kaikki kunnat seuraavissa kantoneissa: Beaupréau, Chalonnes sur Loire, Champtoceaux, Chemillé, Cholet 1, Cholet 2, Cholet 3, Doué La Fontaine, Gennes, Les Ponts de Cé, Montfaucon, Montreuil Bellay, Montrevault, Saint Florent le Vieil, Thouarcé ja Vihiers.
- Deux-Sèvresin departementissa kaikki kunnat seuraavissa kantoneissa: Cerisay, Coulonges, Mauléon ja Moncoutant.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

a) Luontoon liittyvät tekijät

Vendée on erityisessä asemassa ilmaston ja geologian kannalta. Atlantin valtameri vaikuttaa sen ilmastoon selkeästi, ja auringonpaistetta saadaan huomattavasti kansallista keskiarvoa enemmän eli 2 100 tuntia vuodessa. Nämä seikat ovat hyvin otolliset kasvirehun tuotannolle ja varmistavat pitkän laidunkauden. Geologisesti ajateltuna Vendée muodostaa Massif Armorica -vuoriston eteläpuolisen rajan, ja sille ovat luonteenomaisia melko syvät hieumat, jotka samoin ovat hyvin otollisia kasvirehun tuotannolle.

b) Maatalouteen liittyvät tekijät

Vendéessä on loistavat mahdollisuudet rehuntuotantoon, mikä johtuu departementin erityisestä ilmastosta ja geologiasta. Lämpötila kohoaa aikaisin huhtikuun lopussa ja toukokuun alussa. Keväällä saadaan paljon auringonpaistetta. Pyöröpaalatun säilörehun kuiva-ainepitoisuus onkin yleensä yli 30 prosenttia. Kuivaheinä korjataan aikaisin kesäkuun alussa, ja se on ravintoarvoltaan (energia- ja typpipitoisuudeltaan) erinomaista. Ensimmäinen rehusato onkin vuosittain usein yli 5 tonnia kuiva-ainetta hehtaarilta. Näiden erityispiirteiden vuoksi rehumaissi voidaan kylvää keväällä erinomaisissa olosuhteissa ja maissi itää hyvin ja tasaisesti. Lämpösumma on Vendéen leveysasteilla järjestelmällisesti riittävä kypsyttämään säilörehuksi tarkoitetun maissin hyvin: korjatun sadon kuiva-ainepitoisuus on yli 33 prosenttia ja jyväpitoisuus hyvä eli yli 50 prosenttia. Sato on yleensä suunnilleen 11 tonnia kuiva-ainetta hehtaarilta kastelemattomilla aloilla ja 15 tonnia kastelluilla aloilla.

Koska satoa saadaan paljon ja se on energia- ja valkuaisainepitoisuudeltaan erittäin hyvälaatuista, eläinten ravitsemustarpeet täyttyvät hyvin syntymästä teurastukseen saakka. Juuri näistä syistä järjestelmä, jossa koko tuotanto tapahtuu syntymästä lihotukseen samalla tilalla ja jossa rehua kuluu paljon, on kehittynyt Vendéen departementissa muita seutuja paremmin.

c) Historialliset ja inhimilliset tekijät

Bœuf de Vendée on ollut ammoisista ajoista vendéeläisten talonpoikien ravintoa. Nauta on ollut ensimmäisiä kotieläimiä, ja sitä on ensinnäkin kasvatettu lihan ja maidon vuoksi ja toiseksi käytetty vetojuhtana.

Nauta on ollut osa perinteistä torppari- ja maanvuokrausjärjestelmää ja yksi maanvuokraussopimusten vuokranmaksun perusyksiköistä. Nautojen kasvatus on siis olennainen osa Vendéen maataloutta. Kasvattajien taitotieto ja erityisesti syntymästä lihotukseen asti ulottuvan järjestelmän hallinta sitovat Bœuf de Vendéen olennaisella tavalla alkuperään, kuten 5.2 kohdan b alakohdassa tarkemmin esitetään.

Sen ansiosta, että Bœuf de Vendéetä esiteltiin useilla paikallismessuilla 1800-luvun lopulta lähtien, pystyttiin kehittämään kauppasuhteita useiden Länsi-Ranskassa sijaitsevien, paljon maataloustuotteita kuluttavien suurten paikkakuntien kanssa. Kauppa suuntautui myös Pariisiin.

Vendéele on myös luonteenomaista hyvin lähellä kasvattajia sijaitseva tiheä teurastamoverkko, mikä on tiiviissä yhteydessä siihen seikkaan, että naudat on perinteisesti kasvatettu yhdellä ja samalla tilalla syntymästä lihotukseen saakka.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Tuotteen erityisyys johtuu erityisen taitotiedon synnyttämästä laadusta ja Bœuf de Vendéen maineesta.

a) Laatu

Teurastuksen jälkeen Bœuf de Vendéen esittelymuoto on tälle alueelle tyypillisesti hyvin painava ja rakenteeltaan erinomainen ruho. Ruhot ovat keskimäärin 120 kg painavampia kuin muista naudanlihan tuotantokeskuksista Ranskasta saadut ruhot.

Eläimet syntyvät, kasvatetaan ja lihotetaan yhdellä ja samalla tilalla SMM-maininnan saaneella alueella. Loppukasvatusvaihe kestää vähintään 4 kuukautta, ja sen ansiosta saavutetaan ihanteellinen rasvaisuusluokka eli 2 tai 3. Lihotus vaatii taitoa, sillä energian ja valkuaisaineiden osuus on ruokinnassa jaoteltava oikein loppukasvatusvaiheessa, joka kestää vähintään neljä kuukautta. Tämän vuoksi kukin loppukasvatusvaiheeseen tuleva eläin luokitellaan rasvaisuusasteensa mukaan. Eläimet teurastetaan, kun niiden rasvaisuusluokka on 2 tai 3.

Painavista ruhoista (keskimäärin yli 450 kg, vähintään 380 kg) saadaan paksuja ja mureita paloja, jotka ovat hyvin kysytyjä perinteisten lihakauppiaiden ja naudanlihaa arvostavien kuluttajien keskuudessa.

b) Taitotieto

Kasvattajien taitotieto yhdistää Bœuf de Vendéen olennaisella tavalla alkuperään.

Kasvattajat ovat aina olleet tarkkoja siitä, että he hallitsevat koko tuotannon syntymästä teurastukseen. Tällainen kasvatusjärjestelmä onkin aivan omaleimaista Vendéelle. Vendéessä onkin tapana sanoa, että mikä Vendéessä syntyy, se Vendéessä lihotetaan. Alueelle onkin kehittynyt aivan erityinen kasvatuskulttuuri. Tämä taitotieto tunnetaan ja sitä arvostetaan myös Ranskan rajojen ulkopuolella. Vendéen kasvatusjärjestelmälle on tyypillistä, että eläimet syntyvät tilalla ja lihotetaan tilan omalla rehulla. Koko tuotannon syntymästä lihotukseen kattavaan kasvatusjärjestelmään kuuluu Vendéessä nykyään keskimäärin 60 emolehmiä 70 hehtaarin alalla.

Kun yhdellä ja samalla tilalla hoidetaan koko tuotanto syntymästä lihotukseen, saadaan tekniikkaan, eläinten terveyteen sekä taloudellisiin ja kaupallisiin seikkoihin liittyvää etua, joka kertaantuu mielenkiintoisella tavalla lopputuotteen laatuun.

Kasvattajat käyttävät ainoastaan lihakarjarotuja tai niiden risteytyksiä. Lisäksi tarvitaan kuitenkin runsaasti laadukasta (energia- ja typpipitoista) ravintoa, jotta eläinten koko potentiaali pääsee oikeuksiinsa. Ilmaston ja maaperän laadun ansiosta rehun määrä ja laatu on taattu ja tiloilla on paljon itsenäisyyttä. Juuri Bœuf de Vendéelle ominaisia piirteitä ovat kasvattajien taitotieto rehun- ja viljan-tuotannossa sekä rehun ja viljan oikea yhdistäminen ruokinnassa ravintoarvojen ja eläimen fysiologisen kehitysvaiheen mukaan aina syntymästä teurastukseen saakka.

Emät imettävät vasikoita aina siihen saakka, kun vasikat vierotetaan noin kahdeksan kuukauden ikäisinä. Sen jälkeen eläimiä kasvatetaan vähintään kaksi vuotta. Talvet ne ovat sisäruokinnassa. Laidunkausi kestää huhtikuusta marraskuuhun. Laidunnettu nurmi ja karkearehu ovat keskeistä ravintoa. Loppukasvatus tapahtuu ulko- tai sisäruokinnassa.

Sen mukaan, mikä on eläimen rasvaisuusluokka lihotuksen alkaessa, kasvattaja päättää, miten kauan lihottamalla ja millaisilla ruokinta-annoksilla saadaan aikaan paras lopputulos eli sopiva muttei liiallinen määrä rasvaa. Kasvattaja arvioi eläimet joka 15. päivä nähdäkseen, miten lihotus etenee, ja päättääkseen lopulta, mikä on paras teurastusajankohta.

Alueella harjoitettu koko tuotannon syntymästä lihotukseen kattava kasvatusjärjestelmä on paikallinen erikoisuus, jonka ansiosta ruhoista tulee painavia ja niiden laadusta paras mahdollinen rasvan määrä ajateltuna.

c) *Maine*

Vuonna 1878 Batiot'n veljekset toivat Vendéeseen Charolais-rotua parantaakseen lihan laatua ja lisätäkseen vetojuhtien voimia. Suurten kaupunkien – Nantesin, Angersin, Pariisin – kehittyminen lisäsi kauppavirtoja, ja "hyvien vendéeläisten kasvattajien" maine kasvatti tämän naudanlihan tunnettuutta huomattavasti.

Alueella on 167 000 emolehmää, joten kyseessä on yksi kolmesta Euroopan johtavasta tuotanto-alueesta. Ranskassa Vendée on nykyisin johtava departementti naudanlihan tuotannossa. Vendéen osuus on nykyään yli 5 prosenttia kansallisesta tuotannosta pinta-alalla, joka on alle 1 prosentti Ranskan viljelyalasta.

Asiantuntevat lihakauppiaat hankkivat mieluusti tämäntyyppisiä tuotteita kaikkein vaativimmille asiakkailleen. Lihakauppiaat pystyvät paloittelemaan juuri tämäntyyppiset ruhot mureiksi, meheviksi, paksuiksi ja maukkaiksi paloiksi. Varsinkin kylki ja entrecôte-pihvi ovat asiakkaiden mieleen.

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):*

Kaikkien näiden Vendéen luontoon, ilmastoon ja maatalouteen liittyvien tekijöiden ansiosta saadaan runsas ja korkealaatuinen kasvirehusato. Kun tähän vielä yhdistetään kasvattajien taitotieto, tuloksena on Vendéele erityinen piirre eli raskaat ruhot.

Tuotteen erityisyys on kytköksissä maantieteelliseen alueeseen. Se juontaa juurensa erityisestä maatalouden, maaperän ja ilmaston yhdistelmästä, joka tarjoaa tilaisuuden laiduntaa emolehmiä siihen saakka, kun vasikat vierotetaan 8 kuukauden iässä, ja kasvattaa kasvirehua ja viljaa, jonka energia- ja valkuaisainepitoisuus on korkea, syvillä hiuemailla runsaassa auringonpaisteessa ja lämpimässä ilmastossa, joita tarvitaan kasvirehun ja erityisesti rehumaisiin hyvän tuleentumisen edellyttämässä yhteyttämisessä. Rehun hyvä saatavuus yhdistettynä sen laatuun ovat ruokinnan erityispiirteitä Bœuf de Vendéen tuotannossa. Kun kasvattajat tämän lisäksi valitsevat parhaat eläimet, jotka sitten teurastetaan kasvatuspaikkoja lähellä sijaitsevilla teurastamoissa, pystytään tuottamaan raskaita ruhoja, joiden rasvaisuusluokka on ihanteellinen.

Bœuf de Vendéen murea, mehukas ja maukas liha on tulosta siitä huolellisuudesta, jolla jokaiseen tuotantovaiheeseen paneudutaan.

Taitotietonsa ansiosta kasvattajat ovat katsooneet parhaaksi käyttää tuotannossa lehmiä, hiehoja ja kuohittuja uroksia. Tuotannossa ei käytetä kuohitsemattomia nuoria tai täysikäisiä uroksia eikä kummankaan sukupuolen alle 30 kuukauden ikäisiä eläimiä. Kun eläimiä lihotetaan suhteellisen pitkän aikaa, rasva sekoittuu lihaskudokseen (siitä tulee lihaksensisäistä rasvaa), mikä marmoroi lihan ja suojaaa sitä kuivumiselta kypsennyksen aikana, toisin kuin vähärasvaista kuivakasta lihaa. Näin lihasta tulee mureaa, mehevää ja suussa sulavaa.

Teurastuksen jälkeen Bœuf de Vendée -lihaan valitaan vain parhaat ruhot. Valantehnyt arvioija luokittelee ruhot niiden lihakkuus- ja rasvaisuusluokan ja lihan värin perusteella (visuaalinen ja manuaalinen tarkastus). Tämä ruhojen luokittelu on välttämätön vaihe, jotta varmasti saataisiin mureaa, mehevää ja maukasta lihaa. Jos ruhot täyttävät kaikki vaatimukset, ne saavat maininnan Bœuf de Vendée. Ruhojen mukana seuraa takuu- ja alkuperätodistus.

Lihaa riiputetaan vähintään 10 päivää, mikä takaa sen mureuden.

Nämä keskeiset tekijät ovat kaikki kaikessa lihakauppiaiden ja kuluttajien silmissä. Bœuf de Vendée onkin saanut vankan maineen alueella myytyjen eri naudanlihaluokkien joukossa.

Bœuf de Vendéen mureuden, mehukkuuden ja maukkauden ansiosta kuluttajat ja lihakauppiaat pysyttelevät jakelijoiden uskollisina asiakkaina. Tästä on osoituksena se, että 60 prosenttia ryhmittymän nykyisistä myyntipaikoista on pysynyt samoina sitten 2000-luvun alun, jolloin ryhmittymä aloitti toimintansa.

Bœuf de Vendée on todellinen taitotiedon ilmentymä, jonka onnistuminen on kaikkien ketjun osatekijöiden eli tuotannon (rehuntuotanto, kasvatus ja eläinten valinta kasvatuksen aikana), teurastuksen, paloittelun ja laadukkaan, alkuperän takaavan jakelun ansiosta.

Eritelmän julkaisutiedot:

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

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-IGP/boeuf-de-vendee.pdf>

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 312/15)

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.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ” (XYGALO SITEIAS)/”ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ” (XIGALO SITEIAS)

EY-N:o: EL-PDO-0005-0731-24.11.2008

SMM () SAN (X)

1. Nimi:

”Ξύγαλο Σητείας” (Xygaló Siteias)/”Ξίγαλο Σητείας” (Xigaló Siteias)

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Kreikka

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotetyyppi:

Luokka 1.3: Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Xygaló Siteias on hapatettu maitovalmiste. Se on väriltään valkoista ja rakenteeltaan juoksevaa ja/tai kokkareista sekä kuoretonta. Se on maultaan raikasta, hapahkoa, miedosti suolaista ja sillä on luonteenomainen aromi. Siinä on enintään 75 prosenttia nestettä, 1,5 prosenttia suolaa, ja sen rasvapitoisuus kuivapainosta on 33–46 prosenttia ja proteiinipitoisuus vähintään 31,5 prosenttia.

Xygaló Siteiasin tuottamisessa käytetään vuohen- tai lampaanmaitoa tai niiden sekoitusta, jossa rasvapitoisuus on sama kuin lampaanmaidon, mikäli vuohenmaitoa ei ole saatavilla riittävästi sen takaimiseksi, että lopputuotteen rasvapitoisuus on alle 46 prosenttia painosta (kuivapaino). Sen jälkeen maitoseos pastöroidaan (vapaaehtoista) ja jäähdytetään 25 °C:seen. Siihen lisätään suolaa (NaCl) enintään 2 prosenttia painosta, vaarattomia maitohappobakteeriviljelmiä sekä pieniä määriä luonnollista eläinten mahasta eristettävää juoksutetta (etenkin, jos maito on pastöroitu). Seuraavaksi maidon annetaan käydä 7–10 päivän ajan 15–20 °C:ssa elintarvikekäyttöön soveltuissa astioissa, joissa se saa jähmettyä suojaavan mutta ei ilmatiiviin kannen alla. Massan pinnalta kuoritaan ylimääräinen rasva eli voi. Kypsytytys jatkuu samoissa astioissa 10–15 °C:ssa noin kuukauden ajan ilman, että massaa sekoitetaan lainkaan. Lopuksi tuotteesta erotellaan säilytysastioiden alaosaan kertynyt hera, ja tuote siirretään elintarvikekäyttöön tarkoitettuihin tynnyreihin, jotka varastoidaan jäähdytettynä alle 4 °C:seen. Mikäli maitoa ei ole pastöroitu, Xygaló Siteiasia on säilytettävä jäähdytettynä vähintään kahden kuukauden ajan ennen markkinoille pääsyä, jotta voidaan varmistaa, ettei tuotteessa ole mahdollisia ei-toivottuja mikro-organismeja.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Xygaló Siteiasin pääasiallinen valmistusaine on tuore maito, jota tuottaa terve vuohi- ja lammaskarja, jota kasvatetaan perinteisin menetelmin (entisen) Sitían läänin alueella ja joka on täysin sopeutunut alueen ilmastoon ja kasvillisuuteen. Vuohet kuuluvat Kreikan alkuperäisrotuihin ja lampaat ovat paikallisia rotuja (pääasiassa Sitían rotua, Psilorítisin rotua ja Sfakián rotua sekä niiden mahdollisia risteytymiä).

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Maidon on oltava peräisin lypsystä, jotka tapahtuvat aikaisintaan kymmenen päivän kuluttua siitä, kun eläin on synnyttänyt. Lypsämisen jälkeen maito viedään karjankasvattajalta juustolaan. Vaihtoehtoisesti sitä säilytetään jäähdytettynä maidonjäähdytyslaitteissa, joista se noudetaan tihein välein (yleensä juustolan vastuun alaisesti) tarkoitukseen sopivalla ajoneuvolla tai jäähdytetyillä tynnyreillä.

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):*

Vuohi- ja lammaskarjaa kasvatetaan perinteisin menetelmin kokonaan ulkona tai korkeintaan puoliksi sisätiloissa, tasangoilla ja osittain vuoristoisilla alueilla korkeintaan tuhannen metrin korkeudessa. Lokakuusta marraskuuhun (vastasyntyneiden imetysaikana), jolloin luonnossa on tarjolla vain niukasti kasvillisuutta ja karjan ravinnontarve on suurimmillaan, käytetään ravintona vuodesta riippuen keskimäärin 30–40-prosenttisesti oliivipuun lehtiä ja kuivarehua (esim. apilaa, heinää, maissia).

Joulukuusta yleensä huhtikuuhun saakka (korkein maidontuotantokausi vastasyntyneiden vieroittumisen jälkeen) eläimiä ruokitaan paikallisilla luonnonkasveilla (ruohoilla ja pensaiden lehvillä, joista suuri osa on aromaattisia ja endeemisiä), joita on nyt saatavilla runsaasti talven ja kevään sateiden ansiosta [salvia (*Salvia fruticosa* ja *Salvia pomifera*), kreetankistus (*Cistus creticus*), kanervalaji (*Erica manipuliflora*), piikkipensaslaji (*Phlomis lanata*), karvapiikkivihma (*Calycotome villosa*), kermesintammi (*Quercus coccifera*) jne.]. Maaliskuun alkuun saakka ruokavaliota täydentävät myös oliivipuun oksat ja lehdet, jotka ovat peräisin jokavuotisesta oliivipuuden oksimisesta ja karsinnasta. Talvikaudella tarjotaan myös kuivarehua yleensä siten, että sen osuus on korkeintaan 20 prosenttia ravinnosta, jotta saadaan katettua eläinten ravinnontarve myös sateisina, lumisina ja kylminä päivinä.

Toukokuusta alkaen kesäkauden ajan (vähäinen maidontuotanto) suurinta osaa laumoista ruokitaan kuivatulla viljalla, jota saadaan seudun pelloilta ja jonka karjanhoitajat kylvävät nimenomaan tätä tarkoitusta varten. Samalla eläimet laiduntavat myös laitumilla, joilla ne käyttävät ravinnokseen paikallista kasvillisuutta. Vuodesta riippuen eläimiä voidaan tarvittaessa ruokkia myös muilta alueilta tuodulla kuivarehulla (esim. heinä, apila, maissi) yleensä siten, että sen osuus on noin 30–40 prosenttia ravinnosta.

3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:*

Sekä maidon tuotannon ja käsittelyn että Xygalo Siteiasin tuotannon on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

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

Pakkaamisen on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella, jotta voidaan turvata tuotteen laatu, joka saattaa muuttua, mikäli tuotetta kuljetetaan pakkaamattomana. Pakkaamatonta juustomassaa kuljetettaessa se saattaa todennäköisemmin joutua yhteyteen ilman kanssa, minkä seurauksena siihen pääsee ei-toivottuja mikro-organismeja, jolloin tuotteen aistein havaittavat ominaisuudet muuttuvat ja jo ennestään lyhyt (enintään kuusi kuukautta valmistuspäivästä) säilyvyys lyhenee.

Xygalo Siteias pakataan myyntiä varten elintarvikekäyttöön soveltuviin pakkauksiin, joiden tilavuus on enintään viisi kilogrammaa. Suhteellisesti ”suuret” viiden kilogramman pakkaukset on tarkoitettu suur-talouskeittiöihin, joissa tuotetta kuluu nopeasti suuri määrä ilman, että tuotteen laatu ehtii huonontua.

Pakkauskokoa on rajoitettu, jotta lopullinen ostaja voisi kuluttaa tuotteen kohtuullisen ajan kuluessa pakkauksen avaamisesta ja tuotteen aistein havaittavat ominaisuudet säilyisivät siihen saakka täydellisesti. Xygalo Siteiasissa, joka on pehmeää ja juoksevaa juustoa, ei ole itsessään suojaakuorta kuten kovissa juustoissa.

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:*

Pakkauksiin on merkittävä selkeästi painettuna ja helposti luettavina kirjaimin:

— tuotteen nimi ΞΥΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ tai ΞΙΓΑΛΟ ΣΗΤΕΙΑΣ (ja/tai latinalaisin kirjaimin XYGALO SITEIAS tai XIGALO SITEIAS) ja sen jälkeen merkintä ”Προστατευόμενης Ονομασίας Προέλευσης” (”suojattu alkuperänimitys”) tai vastaavan muunkielinen merkintä, mikäli teksti on latinalaisin tai muun kirjoitusjärjestelmän mukaisin kirjaimin

— valmistajan ja pakkaajan nimi- ja osoitetiedot

Mikäli valmistuksessa on käytetty käsittelemätöntä maitoa (pastöroimatonta), se on merkittävä kansallisten ja yhteisön lainsäädännön vaatimusten mukaisesti.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:

Xygalon Siteiasin tuotantoalue käsittää entisen (vuoteen 1997 saakka) Sitían provinssin Kreetan Lasíthin läänissä. Alue vastaa nykyisiä (2008) Sitían, Makrís Gialósin, Itanosin ja Lévkín kuntia sekä kaikkia niiden yhteisiä osia. Käytännössä kyse on niemimaasta, joka käsittää koko Kreetan itäkärjen ja jonka luonto eristää muusta saaresta: välissä ovat Thriptín ja Ornósín vuoristot ja ympärillä meri pohjoisessa, idässä ja etelässä.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Maanmuodot ja ilmasto

Sitían provinssin pinta-ala on 786 neliökilometriä. Alue on suurimmaksi osaksi matalaa vuoristoa (korkeus 300–1 000 m, ylängöt ovat pieniä). Alle 300 metrissä on vähemmän kuin 20 prosenttia ja varsinaista vuoristoaluetta (1 000–1 500 m) vähän. Länsi- ja Keski-Kreetalle tyypilliset jyrkät korkeuserot puuttuvat, mikä mahdollistaa vuohien ja lampaiden kasvattamisen suuremmalla alueella (enimmäkseen matalalla vuoristoalueella ja jossain määrin tasankoalueella).

Sitían alueella sataa vähemmän, tuulee enemmän ja on lämpimämpää kuin samassa korkeudessa muualla Kreetalla.

Keskimääräinen vuosittainen sademäärä on kaikkialla alle 1 100 millimetriä. Matalalla vuoristoalueella ja keskellä aluetta sademäärä on 500–800 millimetriä, alueen koillis- ja eteläosissa 300–500 millimetriä ja kaakkoiskärjessä alle 300 millimetriä.

Vuoden keskilämpötila on pohjoisrannikolla 18,67 °C ja etelässä vähintään astetta korkeampi, ja vuosittainen lämpötilan vaihteluväli on 17 °C. Matalalla vuoristoisella karjanhoitoalueella noin 600 metrin korkeuteen saakka vuoden keskilämpötila on noin 16,50 °C ja vuosittainen lämpötilan vaihteluväli noin 20 °C. Samassa korkeudessa Länsi-Kreetalla keskilämpötilat ovat 1–1,5 °C matalammat.

Alueella tuulee enimmäkseen luoteesta ja eniten kesäkuusta elokuuhun, mikä estää myös korkeiden lämpötilojen kehittymisen keskipäivän tunteina. Talvella ja keväällä esiintyy toisinaan etelätuulia, joiden ansiosta ilmasto on leudompi ja lämpimämpi.

Aurinko paistaa alueella erittäin runsaasti, pohjoisessa yli 2 700 tuntia vuodessa ja etelässä yli 3 000 tuntia vuodessa (eniten koko Kreikassa).

Kasvillisuus ja laitumet

Maanmuotojen ja ilmaston ansiosta myös alueen kasvillisuus on omakeimaista. Oliivia (*Olea europea*) viljellään laajasti noin 600 metrin korkeudelle ja viiniä (*Vitis vinifera*) noin 1 000 metrin korkeudelle saakka. Sitían alueella on tähän mennessä tavattu yli 700 kasvilajia ja koko Kreetalla, yli kymmenen kertaa laajemmalla alueella, noin 1 800 kasvilajia.

Viljelemättömillä alueilla kasvaa enimmäkseen risukkoa, ja suuret alueet ovat pensaskasvien, kuten piikkiluppion (*Sarcopoterium spinosum*), hernekasvilajin (*Genista acanthoclada*), timjamin (*Thymus capitatus*), salvian (*Salvia fruticosa* ja *Salvia pomifera*) ja kreetalaisen eebenpuun (endeeminen *Ebenus cretica*), peitossa.

Alueet, joilla endeemisiä lajeja esiintyy eniten, ovat nimenomaan niitä alueita, joilla laiduntaa suurin osa vapaina liikkuvista ja laiduntavista vuohista ja lampaista, jotka käyttävät monipuolisesti ravinnokeeseen alueen moninaista, endeemistä ja aromaattista pensas- ja heinäkavillisuutta.

Kallioiset vuorenrinteet, jotka ovat lähinnä vuohien mutta toisinaan myös lampaiden saavutettavissa, ovat suurimmaksi osaksi tiheän pensasmaisen kasvillisuuden (*macchian*) peitossa. Siellä kasvavat mm. mastiksipistaasi (*Pistacia lentiscus*), tammilaji (*Quercus coccifera*), luonnonvarainen oliivipuu (*Olea europea sylvestris*), johanneksenleipäpuu (*Ceratonia siliqua*) ja karvapiikkivihma (*Calycotome villosa*).

Vuohi- ja lammasrodut, kasvatustavat ja maidontuotanto

Sitían lammas on oma selvästi erotettavissa oleva paikallisrotu, joka kuuluu pienikokoiseen vuoristooloihin sopeutuneeseen Egeanmeren saarten rotuun. Se tulee toimeen alueilla, joilla on vain vähän kasvillisuutta ja sateita, kuten Sitíassa. Sitä kasvatetaan maidontuotannon ohella myös lihan ja villan takia.

Suurin osa Sitían alueella kasvatettavasta lammaskarjasta on Sitían rotua (28 000–30 000 lammasta vuosina 1995–2000). Viimeisen kolmenkymmenen vuoden aikana on kasvatettu myös pieniä määriä Psilorítisin ja Sfakián rotuja, jotka myös ovat sopeutuneet elämään matalalla vuoristoalueella. Lisäksi niitä risteytetään Sitían rodun kanssa jälkimmäisen maidontuotannon lisäämiseksi. Sitían lampaat ovat täydellisesti sopeutuneet kasvatusalueensa oloihin, mistä todistaa niiden hyvä kestävyys babesioosia vastaan (tartuntoja yksi tuhatta eläintä kohti vuosittain; vain 25 prosenttia tartunnoista johtaa eläimen kuolemaan). Tuoreidenkin tutkimusten mukaan Sitían lampaat tuottavat vähemmän maitoa eläintä kohti, seuraavasti: Puoliksi sisätiloissa kasvatettava Sitían uuhi tuottaa maitoa 106–115 kg vuodessa ja laajaperäisesti ulkona laiduntava uuhi 72–80 kg vuodessa, kun Kreetan keskimääräinen maidontuotanto uuhilla on vastaavasti 110–150 kg ja 78–98 kg.

Sitían alueen vuohet (18 000–20 000 eläintä) kuuluvat kreikkalaisiin rotuihin, jotka ovat täysin sopeutuneet vaikeapääsyisille alueille, joilla on vain vähän pensasmaista kasvillisuutta.

Sitían alueen vuohia ja lampaita kasvatetaan perinteisin menetelmin laajaperäisesti ulkona tai enintään puolet ajasta sisätiloissa, harvemmin tasangoilla ja useimmiten matalalla vuoristoalueella (joiden korkeus on 300–1 000 m). Kasvatuksen perustana on vuosittainen kierto (katso myös liite 3.4.) eri laitumilla, joilla on runsaasti endeemistä ja aromaattista kasvillisuutta, joista välittyy maitoon erityisen maukkaita ominaisuuksia. Lampaiden ja vuohtien lisääntyminen tapahtuu lauman sisäisen luonnollisen paritumisen kautta, minkä ansiosta paikallisrotujen tyypilliset ominaisuudet säilyvät.

Laajaperäisenä pidetään karjankasvatusta, jossa vuohet ja lampaat laiduntavat laajoilla ulkolaitumilla ja voivat hyödyntää alueen kasvillisuutta (luonnollista ja/tai ihmisen kylvämää). Monet laumat vaihtavat laidunpaikkaa vuodenajan mukaan niin, että ne ohjataan talvikuukausiksi (marraskuusta huhtikuuhun) matalammalle. Eläinten hoitotoimenpiteet ja tarkastukset tapahtuvat perinteisissä aituksissa, jotka useimmiten ovat kattamattomia kylmäkivimuuriaitauksia. Puolittain sisätiloissa kasvattaminen tarkoittaa yleensä sitä, että eläimet oleskelevat ja niiden hoitotoimenpiteet ja lypsäminen hoidetaan katetussa tilassa, jos se on tarpeen kylminä talvikuukausina. Sitían alueen leudosta ilmastosta johtuen eläimet laiduntavat kuitenkin suurimman osan vuotta ulkolaitumilla. Viimeisen kahdenkymmenen vuoden aikana monet karjankasvattajat ovat rakentaneet tiloja hoitotoimenpiteitä ja lypsämistä varten ja siirtyneet siten kohti puoliksi sisätiloissa kasvattamisen mallia yhdistäen sekä laajaperäisen että sisätiloissa kasvattamisen hyviä puolia.

Sitían alueen perinteet karjankasvatuksessa ja juustolatoiminnassa

Historiallisesti Sitían alue on tunnettu siitä, että sen asukkaat harjoittivat jo minolaisajalla karjanhoitoa ja valmistivat juustoa, ja perinteet ovat säilyneet nykyaikaan asti. Tämän käsityksen puolesta todistavat esimerkiksi seuraavat tiedot:

- Sitían Paleókastron (nykyisen Itanosin kunnan hallinnollinen keskus) minolaisesta yksityistalosta kaivauksissa löydetty keraamiset astiat, joissa on pohjan tuntumassa juustonvalmistuksessa tarvittava reikä.
- Alueen klassisen ja hellenistisen kauden merkittävimmästä kaupungista, Praisoksesta, löydetty vuohi-aiheiset kolikot, jotka todistavat kaupungin olleen merkittävä alueen taloudelle.
- Ainakin vuosina 1347 ja 1450 tehdyt kirjalliset sopimukset, joiden mukaan juustolasteja kuljetettiin tiheään Sitían satamasta Venetsiaan, Egyptiin (Aleksandriaan), Kyprokselle ja muualle.
- Sitía mainitaan yhtenä niistä seitsemästä paikkakunnasta Kreetalla, joilla vuohtien ja lampaiden kasvatus kukoisti 1200- ja 1300-luvuilla.
- Maininnat hyvästä juustosta Sitían alueen tärkeimpänä tuotteena 1800-luvulla.
- Sitían alueen vakaa asema yhtenä Kreetan kahdeksasta karjankasvatukseen erikoistuneesta alueesta 1800- ja 1900-luvuilla ja määrällisesti mitattuna eniten juustoa ja villaa tuottaneena provinssina Kreetalla sekä vuonna 1847 että vuonna 1929.
- Maininnat kovan juuston, pehmeän juuston, voin ja villakankaan tuotannosta Lasíthin hallintoalueen (jonka suurin osa Sitía on) tilastotiedoissa vuonna 1937–1938.
- Xygalon valmistus Sitiassa pääasiassa kuumina kesäkuukausina, jolloin vuohet ja lampaat tuottavat vähemmän ja vähärasvaisempaa maitoa. Xygaloa valmistivat sekä kotitaloudet että karjankasvattajat

omissa juustoloissaan. Siinä käytettiin erityisiä keraamisia astioita: pieniä saviruukkuja ("kurúpi"), joiden alaosassa oli reikä, jonka kautta astiasta poistettiin neste siten, ettei astian yläosaan hyytynyt juustomassa murtunut.

- Kirjalliset maininnat Xygalosta sitíalaisena tuotteena jo vuodesta 1957 alkaen ja sen tuotannosta ainakin yhdessä matalalla vuoristoalueella sijaitsevassa karjanhoitolaitoksessa (Misirgiússa entisessä Mitáton yhteisössä: mitáto = juustola Kreetan murteessa).
- Ensimmäisen modernin maidonkäsittelylaitoksen perustaminen Sitían alueelle 1970-luvulla.
- Sitían alueella toimii nykyisin kaksi maidon- ja maitotuotteiden tuottamiseen hyväksytyn laitoksen aseman saanut yksikkö, jotka tuottavat perinteisiä maito- ja juustotaloustuotteita perustanaan pitkäaikaiset perinteet ja alueen karjanhoitaja-juustonvalmistajien erityiset maidonkäsittelytavat.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Xygalon Siteias on erityislaatuinen tuote, joka valmistetaan Sitían alueen pitkäaikaisten karjanhoito- ja juustonvalmistusperinteiden pohjalta hyödyntäen erityistä valmistustekniikkaa maidosta, jossa on oma-leimaisuutta paikallisten vuohi- ja lammasarotujen, perinteisen kasvatusmenetelmän ja alueen ilmaston ja kasvillisuuden takia.

Tunnetut kreikkalaiset ruokatoimittajat ovat kuvailleet Xygalon Siteiasia näin: "Se on rakenteeltaan juokseva juusto, jota valmistetaan vain Sitíassa. Sen maku on runsas, hapahko ja raikas." Se on löytänyt tiensä ruokakauppojen hyllyille ja Itä-Kreetan ravintoloiden ruokalistoilta jo 1990-luvun alussa, ja vuodesta 1999 alkaen on selkeitä viitteitä siitä, että sitä tarjotaan (perinteisenä ruokana ja myös gourmet-herkkuna) Ateenan ja Thessalonikin ravintoloissa.

CONCRED-verkostossa (Concerving Cretan Diet, Kreetan aluehallinnon tukema aloite), joka myöntää todistuksia perinteisen kreetalaisen ruokavalion mukaista ruokaa tarjoaville ravintoloille, Xygalon Siteias mainitaan erinomaisena alkupalana nimellä "Xygalon Steiakó".

Eroavaisuudet muiden rakenteeltaan juoksevien juustojen kanssa

Xygalon Siteias on tiheydeltään vastaavaa (75 prosenttia nestettä) kuin "Galotíri Ipíru kai Ditikís Elládas" ja "Katíki Domokú", mutta se on niitä vähäsuolisempaa. "Kopanistí Kikládón" ja "Anevató" ovat tiheämpirakenteisia (enintään 56 ja 60 prosenttia nestettä), ja myös ne ovat suolaisempia kuin Xygalon Siteias. "Pihtógalo Haníonin" juoksevuus on em. ryhmien väliltä (enintään 65 prosenttia nestettä).

Xygalon Siteiasin valmistusprosessissa suola lisätään ja sen annetaan liueta maitoon ennen hapatusta, ja lopputuloksena suodatetun valmiin tuotteen maku on lempeämpi ja suolattomampi. Muissa tuotteissa suola lisätään vasta suodatettuun juustomassaan, kun neste on suodatettu pois (Kopanistí, Anevató, Pihtógalo, Katíki). Vain Galotírín valmistusprosessissa suola lisätään maitoon, mutta vasta 24 tunnin päästä siitä, kun tuotteen hapattaminen on aloitettu.

Eräs Xygalon Siteiasin muista vastaavista tuotteista merkittävästi erottava ominaisuus on sen vähäisempi rasvapitoisuus, jonka on oltava (kuivapainosta) vähintään 33 ja enintään 46 prosenttia painosta.

"Pihtógalo Haníonin" rasvapitoisuus on hyvin paljon korkeampi (50 prosenttia painosta) ja muiden juustojen 40, 43 tai 45 prosenttia. Matalaan rasvapitoisuuteen päästään käyttämällä runsaasti vuohenmaitoa ja/tai poistamalla eli kuorimalla ylimääräistä rasvaa maidosta tai Xygalon Siteiasista valmistusprosessin aikana. Muiden vastaavien tuotteiden valmistusprosessissa ei ole vastaavaa kuorintavaihetta vaan sen sijaan erilaisia homogenointivaiheita.

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):

Laatuun ja ominaispiirteisiin liittyviä tekijöitä, jotka yhdistävät tuotteen maantieteelliseen alueeseen (ympäristöön ja asukkaisiin) ja erottavat Xygalon Siteiasin muista vastaavista tuotteista, on pääpiirteissään neljä:

- Korkealaatuisen, yksinomaan paikallisista roduista (Sitían lammasta sekä vähäisessä määrin Psilorítisin ja Sfakián lammasta ja niiden risteytykset sekä alkuperäinen kreikkalainen vuohi) saatavan maidon

käyttö ja alueen erityisiin ilmasto-oloihin (vähäiset sateet, runsas auringonpaiste, suhteellisesti korkea keskilämpötila ilman suurta vuorokausivaihtelua, kovat tuulet jne.) sopeutuneiden eläinten kasvatus perinteisten karjanhoitomenetelmien mukaisesti (laajaperäinen tai korkeintaan puoliksi sisätiloissa tapahtuva laiduntaminen) yksilöidyllä alueella.

- Endeemisen ja aromaattisen kasvillisuuden runsas esiintyminen yksilöidyn alueen laidunpaikoilla, joita karjankasvattajat käyttävät vuohien ja lampaiden laitumina hyödyntäen kokemuksensa avulla parhaalla mahdollisella tavalla kaikkina vuodenaikoina alueen maanmuotoja, ilmasto-oloja ja oma-leimaista kasvillisuutta maidon tuottamisessa, mikä takaa Xygalo Siteiasille korkean laadun ja miellyttävät aistein havaittavat ominaispiirteet.
- Erityisen tekniikan käyttö Xygalo Siteiasin valmistuksessa, pääpiirteiltään seuraavasti:
 - Rasvapitoisuuden kontrollointi kuorimalla joko maito tai tuote hapatuksen ensimmäisen vaiheen jälkeen, jotta tuote säilyy mahdollisimman kevyenä.
 - Suolan lisääminen maitomassaan ennen hapatusta, jotta tuotteessa on kevyesti suolainen maku.
 - Koska juustomassaa ei sekoiteta lainkaan hapattamisen tai kypsytämisen aikana, se ei joudu yhteyteen ympäristön kanssa, mikä edistää luonnollisessa hyytymisessä tarvittavien bakteerien kehittymistä.
 - Nesteen poistaminen onnistuneesti (ajallisesti ja laadullisesti) Xygalo Siteiasista vasta kypsytämisen jälkeen siten, että juustomassa murtuu mahdollisimman vähän
- Antiikinaikaisen, maidosta sen luonnollisen hapattamisen myötä syntyneen tuotteen nimen "οξύγαλα – oxygala" säilyminen käytössä vain vähäisin, Sitian murteen aiheuttamin, muutoksin (Xygalo) ja valmistusprosessi, joka on harvinaisen lähellä roomalaisen ja hellenistisen ajan juustonvalmistusta. Muiden vastaavien tuotteiden nimet ovat nykyisin täysin erilaisia, ja muilla juustotuotteilla on huomattavasti lyhyempi historia Kreetan alueella sekä koko Kreikassa.

Eritelmän julkaisutiedot:

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

<http://www.minagric.gr/greek/data/Προδιαγραφές%20προϊόντος%20ΕΥΓΑΛΟ%20ΣΗΤΕΙΑΣ.doc>

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2010/C 312/14	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	19
2010/C 312/15	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	25

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-levyllä 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