

Euroopan unionin virallinen lehti

C 69



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

55. vuosikerta
7. maaliskuuta 2012

<u>Ilmoitusnumero</u>	Sisältö	Sivu
<p>II <i>Tiedonannot</i></p> <p>EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT</p> <p style="text-align: center;">Euroopan komissio</p>		
2012/C 69/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia COMP/M.6480 – PetroFina/Fina Antwerp Olefins) ⁽¹⁾	1
<p>IV <i>Tiedotteet</i></p> <p>EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET</p> <p style="text-align: center;">Euroopan komissio</p>		
2012/C 69/02	Euron kurssi	2

FI

Hinta:
3 EUR

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

(jatkuu kääntöpuolella)

V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2012/C 69/03	Avoin tarjouspyyntö hiilivetyjen etsintään ja hyödyntämiseen tarkoitettujen lupien antamiseksi ja käyttämiseksi – Alueet: Patraikosin lahti (länsi) (offshore), Katakolo (offshore), Ioannina (onshore)	3
2012/C 69/04	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.6305 – DFDS/C.RO Ports/Älvsborg Ro/Ro) ⁽¹⁾	6
2012/C 69/05	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.6531 – Toshiba/HDD assets of Western Digital) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	7
2012/C 69/06	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.6249 – Princes/ARIA) ⁽¹⁾	8
2012/C 69/07	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.6470 – TE/Deutsch) ⁽¹⁾	9

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2012/C 69/08	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	10
2012/C 69/09	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen	15

Oikaisuja

2012/C 69/10	Oikaistaan jäsenvaltioiden ja komission 28 päivänä syyskuuta 2011 yhteiseksi poliittiseksi lausumaksi selittävistä asiakirjoista (EUVL C 369, 17.12.2011)	19
2012/C 69/11	Oikaistaan Euroopan parlamentin, neuvoston ja komission, annettu 27 päivänä lokakuuta 2011, poliittiseksi lausumaksi selittävistä asiakirjoista (EUVL C 369, 17.12.2011)	19



⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

II

*(Tiedonannot)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia COMP/M.6480 – PetroFina/Fina Antwerp Olefins)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2012/C 69/01)

Komissio päätti 24 päivänä helmikuuta 2012 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 32012M6480. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.
-

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

6. maaliskuuta 2012

(2012/C 69/02)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi		
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,3153	AUD	Australian dollaria	1,2418
JPY	Japanin jeniä	106,66	CAD	Kanadan dollaria	1,3137
DKK	Tanskan kruunua	7,4344	HKD	Hongkongin dollaria	10,2103
GBP	Englannin punttaa	0,83255	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,6150
SEK	Ruotsin kruunua	8,8906	SGD	Singaporin dollaria	1,6604
CHF	Sveitsin frangia	1,2055	KRW	Etelä-Korean wonia	1 479,71
ISK	Islannin kruunua		ZAR	Etelä-Afrikan randia	10,0079
NOK	Norjan kruunua	7,4520	CNY	Kiinan juan renminbiä	8,3024
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	HRK	Kroatian kunaa	7,5548
CZK	Tšekin korunaa	24,866	IDR	Indonesian rupiaa	12 080,27
HUF	Unkarin forinttia	293,43	MYR	Malesian ringgitiä	3,9854
LTL	Liettuan litiä	3,4528	PHP	Filippiinien pesoa	56,624
LVL	Latvian latia	0,6981	RUB	Venäjän ruplaa	38,8666
PLN	Puolan zlotya	4,1495	THB	Thaimaan bahtia	40,485
RON	Romanian leuta	4,3538	BRL	Brasilian realia	2,3007
TRY	Turkin liiraa	2,3485	MXN	Meksikon pesoa	16,9779
			INR	Intian rupiaa	66,2710

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Avoim tarjouspyyntö hiilivetyjen etsintään ja hyödyntämiseen tarkoitettujen lupien antamiseksi ja käyttämiseksi

ALUEET: PATRAIKOSIN LAHTI (LÄNSI) (OFFSHORE), KATAKOLO (OFFSHORE), IOANNINA (ONSHORE)

(2012/C 69/03)

Johdanto

1. Helleenien tasavalta pyytää toimivaltaisen viranomaisensa, jona toimii ympäristö-, energia- ja ilmastonmuutosministeriö, jäljempänä 'MINISTERIÖ', välityksellä päteviä luonnollisia henkilöitä tai oikeussubjekteja tai mitä tahansa tällaista henkilöryhmää, jäljempänä 'HAKIJA', hakemaan hiilivetyjen etsintään ja hyödyntämiseen tarkoitettuja lupia tietyille Länsi-Kreikan alueille.
2. Tarjouspyyntö koskee kolmea aluetta, jotka ovat saatavilla lain nro 2289/1995 2 jakson 17 §:n c kohdan, sellaisena kuin se on muutettuna lain nro 4001/2011 156 jakson 10 §:llä, mukaisesti. Onshore-alue on nimeltään "Ioannina" ja off-shore-alueet "Patraikosin lahti (länsi)" ja "Katakolon".

Hakijat voivat tehdä toimilupaa koskevan tarjouksensa useammalla kuin yhdellä alueella.
3. Tähän tarjouspyyntöön sovelletaan hiilivetyjen etsinnästä, hyödyntämisestä ja tuotannosta sekä muista säännöksistä annettua lakia N:o 2289/1995 (*Kreikan virallinen lehti* 27/A/8.2.1995), sellaisena kuin se on muutettuna sähkö- ja maakaasuenergiamarkkinoiden toiminnasta, hiilivetyjen tutkimuksesta, tuotannosta ja siirtoverkoista sekä muista säännöistä annetulla lailla N:o 4001/2001 (*Kreikan virallinen lehti* 179/A/22.8.2011).
4. Kaikki hakemukset/tarjoukset arvioidaan edellä mainitun lainsäädännön ehtojen mukaisesti. Arvioinnissa pidetään lähtökohtana sitä, että on olemassa jatkuva tarve ripeälle, perusteelliselle, tehokkaalle ja turvalliselle etsintätoiminnalle Kreikan öljy- ja kaasuvarojen löytämiseksi. Lisäksi otetaan asianmukaisesti huomioon ympäristönäkökohdat.

Tärkeimmät valintaperusteet

5. Tarjoukset arvioidaan seuraavien perusteiden:
 - a) hakijan taloudelliset valmiudet hiilivetyjen etsintään ja tarvittaessa tuotantoon kyseisillä alueilla;
 - b) osoitettu tekninen asiantuntemus toimia niin etsintävaiheessa kuin kehittämis- ja tuotanto(hyödyntämis)vaiheissakin;
 - c) tarjouksen tekniset ja verotukselliset parametrit;
 - d) työohjelman laatu ja aikataulu haetun alueen kaikkien mahdollisuuksien selvittämiseksi;
 - e) hakijan tiedot kyseisen maantieteellisen alueen geologisista ominaispiirteistä ja se, miten luvanhaltija(t) aikoo/aikovat toteuttaa hiilivetyjen tehokkaan ja turvallisen etsinnän;
 - f) kokemus syväporauksesta geologisesti haasteellisissa ympäristöissä (esim. poraus korkeapaineisten vyöhykkeiden ja diapiirien läpi, toiminta rikkivetypitoisessa ympäristössä);
 - g) kokemus toiminnasta ympäristön kannalta herkillä alueilla ja alueilla, joilla matkailu on merkittävä tulonlähde;
 - h) erityistä huomiota kiinnitetään hakijan jonkin aiemman luvan alaisessa toiminnassa osoittamiin mahdollisiin puutteisiin tehokkuudessa tai vastuullisuudessa taikka tehtävien suorittamatta jättämiseen;

- i) jos hakijat hakevat lupaa ryhmänä, huomioon otetaan ryhmän kokoonpano, ehdotettu toiminnasta vastaava ja ryhmän kokonaispätevyys.

Luvat

6. MINISTERIÖ tekee Kreikan öljylain N:o 2289/1995, sellaisena kuin se muutettuna, mukaisesti toimeksisaajan kanssa sopimuksen korvaus/verojärjestelyjen perusteella (toimilupasopimus).

Arviointimenettely

7. Kunkin henkilön, joka haluaa osallistua tarjouspyyntöön hakijan ominaisuudessa, on oltava soveltuva ja erityisesti täytettävä taloudelliset ja tekniset perusteet. Soveltuvuus arvioidaan hakijan osoitettujen valmiuksien perusteella.

Kun kyseessä on henkilöryhmä, toiminnasta vastaavaksi ehdotetun henkilön on täytettävä sekä taloudelliset että tekniset perusteet ja muiden ryhmään kuuluvien henkilöiden on täytettävä taloudelliset perusteet.

8. Soveltuvuuden arvioinnin jälkeen MINISTERIÖ kutsuu kunkin soveltuvan henkilön neuvottelemaan tarjotusta alueesta. Neuvottelut ovat jatkoa tarjouspyyntöprosessille.
9. Neuvottelut käydään ottaen huomioon mallisopimus ja tarjouksen kohteena olevat alueet sekä kaikki muut MINISTERIÖN ja soveltuvien henkilöiden tärkeiksi katsomat näkökohdat, lukuun ottamatta Kreikan laissa jo säänneltyjä näkökohtia.
10. MINISTERIÖ pidättää oikeuden milloin tahansa oman harkintansa mukaan hylätä minkä tahansa hakemuksen tai julistaa menettelyn pätemättömäksi tai hylätä soveltuvan hakijan.

Verotukselliset ehdot – verojärjestelmä

11. Korvaukset maksetaan noudattaen suhdetta R/C, jossa R tarkoittaa kumulatiivisia bruttotuloja ja C kumulatiivisia kustannuksia. Ohjeellisesti MINISTERIÖ ehdottaa seuraavia järjestelyjä, jotka ovat neuvoteltavissa: Korvaus on tarkoitus maksaa R/C-suhteen perusteella liukuvan asteikon mukaisesti siten, että R/C suhteeseen perustuva alaraja on 2 prosenttia tuotettujen hiilivetyjen määrästä käteisenä tai luontoissuorituksena ja yläaraja 20 prosenttia. Korvaus voidaan vähentää tuloverotuksessa.
12. Lain nro 2289/1995 8 jakson 1 §:n, sellaisena kuin se on muutettuna lain nro 4001/2011 161 jakson 1 §:llä, mukaan toimeksisaajaan sovelletaan erityistä 20 prosentin suurista tuloveroa ja 5 prosentin suurista alueveroa kanta-

matta mitään muita tavanomaisia tai erityisiä maksuja, veroja tai minkäänlaisia muita korvauksia valtiolle tai mille tahansa kolmannelle osapuolelle.

Tarjousten jättäminen

13. Kaikki tiedot ja asiakirjat, joihin sisältyvät muun muassa tarjouksen kohteena olevan alueen kartat ja luettelo koordinaateista, tietopaketit, lupien myöntämistä ja käyttöä koskevat ohjeet, mallisopimuksen ehdot, tarjoukseen liitettävät tiedot, tarjouskilpailun osallistumismaksu, julkishallinnon henkilöresursseihin liittyvä koulutusmaksu sekä kaikki tarvittavat tarjouspyyntöä ja toimeksisaajan valintaa koskevat tiedot ovat saatavilla seuraavasta internetosoitteesta päivänä, jona tarjouspyyntö julkaistaan *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*: <http://www.ypeka.gr/Default.aspx?tabid=765&language=en-US>

14. Tarjoukset on jätettävä kreikaksi tai englanniksi sinetöidyssä kirjekuoressa kolmena kappaleena seuraavaan osoitteeseen:

Ministry of Environment, Energy and Climate Change
General Secretariat of Energy and Climate Change
General-Directorate of Energy
Directorate of Petroleum Policy
119 Mesogion Avenue
101 92 Athens
GREECE

15. Tämän avoimen tarjouspyynnön yhteydessä tarjouksia voi jättää kunkin kalenterivuoden ensimmäisen ja toisen vuosipuoliskon viimeiseen työpäivään asti. Nykyisen tarjouspyyntömenettelyn mukaisten tarjousten jättämisen määräaika on 2. heinäkuuta 2012 klo 15.00 paikallista aikaa. Mainitun päivämäärän jälkeen MINISTERIÖLLE jätettyjä tarjouspyyntöasiakirjoja ei oteta huomioon tässä menettelyssä.

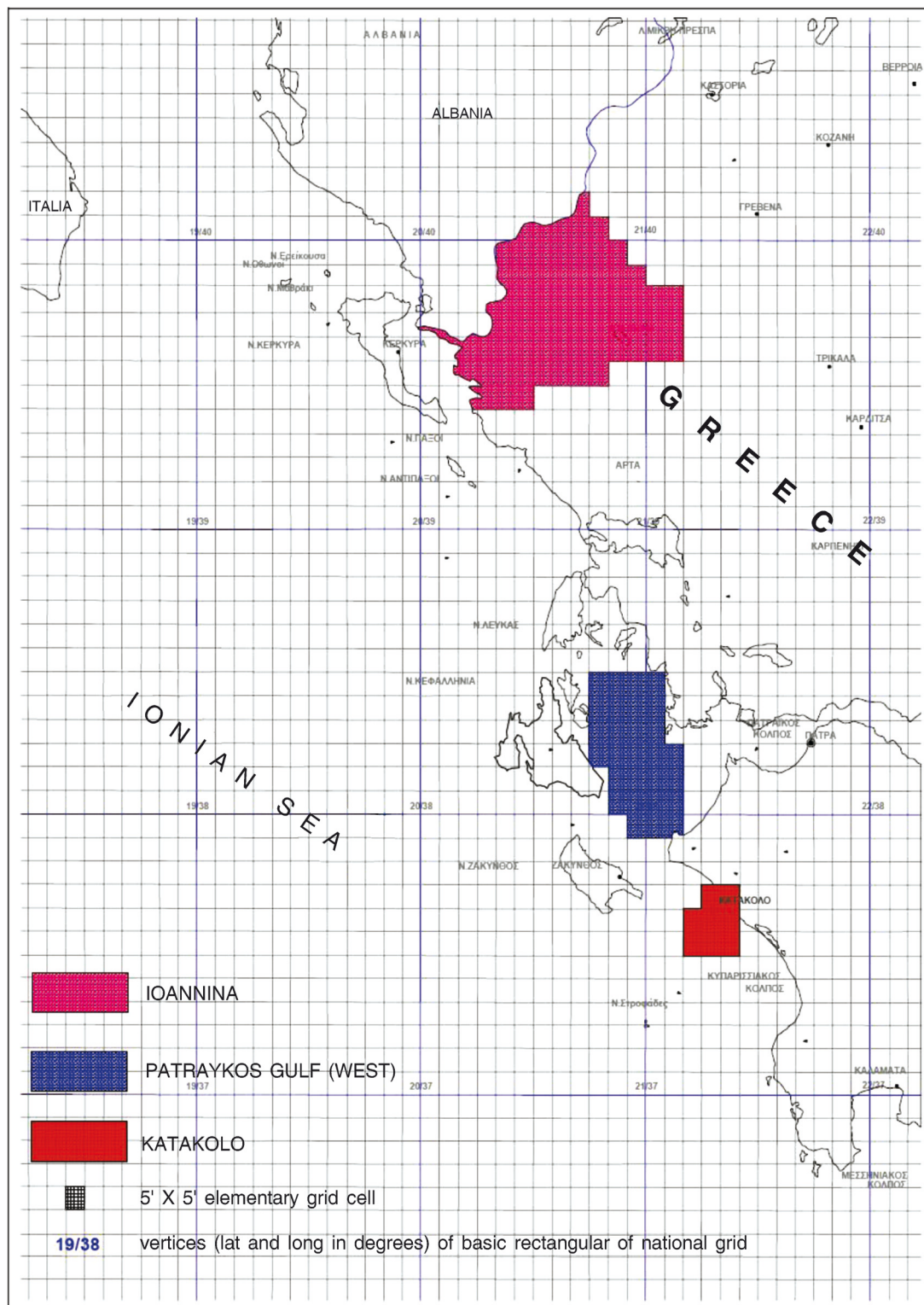
16. Lisätietoja voi pyytää seuraavilta henkilöiltä:

a) Athanasios ZACHAROPOULOS, öljypolitiikan jaoston (Directorate of Petroleum Policy) apulaispäällikkö, puhelin: +30 2106969312, faksi: +30 2106969034, sähköposti: ZacharopoulosA@eka.ypeka.gr ja

b) Charalampos PIPPOS, suhdetoiminnan ja kansainvälisten asioiden jaoston (Directorate of Public Relations & International Affairs) päällikkö, puhelin: +30 2106969166, faksi: +30 2106969569, sähköposti: ChPippos@eka.ypeka.gr

17. Ministeriö voi myös antaa selvityksiä kirjallisesti omasta aloitteestaan tai pyynnöstä. Selvitykset annetaan tiedoksi kaikille hakijoille.

AREAS UNDER CONCESSION IN WESTERN GREECE



Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä
(Asia COMP/M.6305 – DFDS/C.RO Ports/Älvsborg Ro/Ro)
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)
(2012/C 69/04)

1. Komissio vastaanotti 27 päivänä helmikuuta 2012 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla tanskalainen yritys DFDS A/S (DFDS) ja luxemburgilainen yritys C.RO Ports SA (C.RO Ports) hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan ruotsalaisessa yrityksessä Älvsborg Ro/Ro AB (Älvsborg) ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- DFDS: lähimerenkulku ja lauttaliikenne Pohjois-Euroopassa, mukaan luettuina ro-ro- ja konttialusliikenne, terminaalipalvelut (Norjassa, Tanskassa, Yhdistyneessä kuningaskunnassa, Ranskassa ja Alankomaissa), matkustajaliikenne- ja traileripalvelut sekä sopimuslogistiikka- ja huolintapalvelut,
- C.RO Ports: ro-ro -liikenteen terminaalipalvelut Yhdistyneessä kuningaskunnassa, Belgiassa ja Alankomaissa; yrityksellä on sama omistaja kuin CLdN Lignes Régulières SA:lla, joka tarjoaa ro-ro -liikenteen palveluja,
- Älvsborg: ro-ro -liikenteen terminaalipalvelut Göteborgin satamassa Ruotsissa.

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 kolmiansa 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.6305 – DFDS/C.RO Ports/Älvsborg Ro/Ro 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.6531 – Toshiba/HDD assets of Western Digital)
Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)
(2012/C 69/05)

1. Komissio vastaanotti 28 päivänä helmikuuta 2012 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla japanilainen yritys Toshiba Corporation (Toshiba) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettun yksinomaisen määräysvallan 3,5 tuuman kiintolevyasemien tuotannossa tarvittavan tietyn aineellisen ja aineettoman omaisuuden osalta (yhdessä ”luovutettava liiketoiminta”) ostamalla omaisuutta yhdysvaltalaiselta yritykseltä Western Digital Corporation (WD).
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - Toshiba: monenlaisten tuotteiden ja palvelujen maailmanlaajuinen tutkimus, kehitys, tuotanto, jakelu ja myynti seuraavilla neljällä toiminta-alalla: i) digitaaliset tuotteet, ii) elektroniset laitteet, myös kiintolevyasemat, iii) perusinfrastruktuurin laitteet ja kodinkoneet,
 - luovutettava liiketoiminta: 3,5 tuuman kiintolevyasemien tuotanto pöytä tietokoneisiin, kuluttajaelektronikkaan ja liiketoimintakriittisiin käyttötarkoituksiin.
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.6531 – Toshiba/HDD assets of Western Digital 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”).

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä
(Asia COMP/M.6249 – Princes/ARIA)
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)
(2012/C 69/06)

1. Komissio vastaanotti 29 päivänä helmikuuta 2012 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla japanilaisen yrityksen Mitsubishi Corporation (Mitsubishi) määräysvallassa oleva brittiläinen yritys Princes Limited (Princes) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun määräysvallan osaan tällä hetkellä italialaisen yrityksen AR Industrie Alimentari SpA (ARIA) määräysvallassa olevista omaisuuseristä ja sen liiketoiminnasta ostamalla äskettäin perustetun italialaisen yrityksen Princes Industrie Alimentari S.r.L. (PIA) osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - Princes: elintarvikkeiden ja juomien tuotanto, markkinointi ja jakelu,
 - Mitsubishi: kaupallinen monialayritys, jolla on toimintaa useilla tuotannonaloilla mukaan luettuina energia, metallit, koneet, kemikaalit, elintarvikkeet ja tavanomaiset kauppatavarat,
 - PIA: pääasiassa tomaattipohjaisten elintarvikkeiden tuotanto, markkinointi ja jakelu.
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 kolmiansa 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.6249 – Princes/ARIA 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.6470 – TE/Deutsch)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2012/C 69/07)

1. Komissio vastaanotti 27 päivänä helmikuuta 2012 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen sen käsiteltäväksi asetuksen 4 artiklan 5 kohdan nojalla siirretystä ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla sveitsiläinen yritys TE Connectivity Ltd ⁽²⁾ (TE) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun määräysvallan ranskalaisessa yrityksessä Deutsch Group SAS (Deutsch) ostamalla arvopapereita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- TE: elektroniikkatuotteiden suunnittelu, valmistus ja markkinointi useille toimialoille (muun muassa autonvalmistajille, muilla kuin ajoneuvoilla tapahtuviin kuljetuksiin, puolustusteollisuudelle ja muulle teollisuudelle),
- Deutsch: monentyyppisten yhteenliittämissovellusten valmistus useille toimialoille (muun muassa puolustusteollisuudelle, offshore-öljyn- ja kaasunporaukseen sekä muilla kuin ajoneuvoilla tapahtuviin kuljetuksiin).

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 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.6470 – TE/Deutsch 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⁾ Yrityksen aiempi nimi oli Tyco Electronics Ltd. Uudeksi nimeksi tuli TE Connectivity maaliskuussa 2011.

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

(2012/C 69/08)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"ACEITUNA ALOREÑA DE MÁLAGA"

EY-N:o: ES-PDO-0005-0785-03.08.2009

SMM () SAN (X)

1. Nimi:

"Aceituna Aloreña de Málaga"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Espanja

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

Luokka 1.6 – Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan ja jalostettuina

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Aloreña-lajikkeeseen kuuluvan oliivipuun (*Olea europea*, L.) terveistä, asianmukaisessa kypsyyssasteessa kypsymisen alussa korjatuista hedelmistä saadut syötäväksi tarkoitettut maustetut oliivit halkaistuina, suolavedessä luonnollisen käymisen avulla imellettyinä ja timjamilla, fenkolilla, valkosipulilla ja paprikalla tai näistä suhteessa 1–3 % saadulla uutteella maustettuina. Menetelmä perustuu vanhoihin, sukupolvelta toiselle vuosien kuluessa siirtyneisiin tapoihin.

Kaikilla Aceituna Aloreña de Málaga -oliivien kolmella tarjontamuodolla (tuoreet vihreät, perinteiset ja suolatut) on yhteiset fysikaalis-kemialliset ominaisuudet, jotka johtuvat yksinomaan lajikkeesta ja tarjontamuodosta alkuperäisellä tuotanto- ja jalostusalueella:

a) Oliivit säilötään suolaveteen. Alhaisen oleuropeiinipitoisuutensa vuoksi näitä oliiveja ei tarvitse käsitellä natriumhydroksidilla katkeruuden poistamiseksi, joten niistä on poistettu katkeruus yksinomaan suolan ja veden avulla, ja ne on maustettu timjamilla, fenkolilla, valkosipulilla ja paprikalla. On kyse omassa nesteessään olevista oliiveista, joissa on tapahtunut tietynasteista käymistä.

b) Kivi irtoaa helposti hedelmälihasta, mikä on hyvin arvostettu ominaisuus, kun on kyse syötäväksi tarkoitetuista oliiveista.

(1) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

- c) Tuotteen sisuksen osalta on korostettava, että hedelmälihan ja kiven välinen suhde, tasalaatuisuus ja napakka rakenne ovat saaneet paneelitestissä hyvin korkeat arvosanat.
- d) Koska on kyseessä tuote, jota ei ole käsitelty alkaleilla, se erottuu muista kuorensa ja kuituisuutensa ansiosta.
- e) Tuoksun ja maun välisen suhteen osalta on korostettava maistajaneeliin tekemissä erilaisissa aistinvaraisissa testeissä saatuja hyviä tuloksia, jotka liittyvät tuotteen maustamiseen. Niissä erottuvat erityisesti sellaiset ominaisuudet kuin aromaattisuus, tasapainoinen, kevyesti katkeraan vivahtava suolaisuus (niin ikään luonteenomainen piirre ilman alkalikäsitellyä tapahtuvalle valmistukselle) jne. Katkeruus vaihtelee oliivien käymisasteen mukaan, ja tuoreet vihreät oliivit ovat yleensä katkerampia kuin oliivit, joiden käyminen on tapahtunut loppuun.

Aceituna Aloreña de Málaga -oliivien jalostusprosessin tuloksena syntyy kolme eri tyyppistä tuotetta, jotka eroavat toisistaan muodon ja oliivien käymisprosessin kehittymisen mukaan:

1. Tuoreet vihreät Aceituna Aloreña de Málaga -oliivit:

Halkaistut oliivit laitetaan välittömästi tynnyreihin, joita säilytetään viileissä tiloissa, joissa oliivit voivat säilyä niin, etteivät niiden aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet muutu, tai kylmähuoneisiin, joissa niitä säilytetään enintään 15 °C:een lämpötilassa, joissa ne niin ikään voivat säilyä olosuhteissa, joissa niiden aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet eivät muutu. Halkaistuja oliiveja on pidettävä suolavedessä vähintään kolmen päivän ajan ennen niiden pakkaamista.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Tuoreille vihreille oliiveille on ominaista vaaleanvihreä väri ja erittäin miellyttävä vihreän hedelmäinen ja ruohoinen tuoksu, joka viittaa niiden tuoreuteen ja äskettäin tapahtuneeseen sadonkorjuuseen. Myös valmistuksessa käytetyt mausteet ovat läsnä. Rakenne on kiinteä ja napakka, hedelmäliha irtoaa selkeästi kivistä, ja pureskelun jälkeen on aistittavissa jälkiä kuoresta. Perusmakuna on mairittava tunnusomainen katkeruus sekä toisinaan suolainen vivahde mausteseoksesta riippuen. Kolmoishermon aistimukset ovat jumoavuus ja pistävyys.

2. Perinteiset Aceituna Aloreña de Málaga -oliivit:

Vastaanotetut, luokitellut ja halkaistut oliivit laitetaan tynnyreihin, jotka viedään ilmastoimattomiin tiloihin vähintään 20 päiväksi ennen oliivien pakkaamista kulutusta varten. Näissä oloissa ne voivat säilyä ilman että tälle valmistustavalle tyypilliset aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet muuttuvat.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Perinteiseen tapaan maustetut oliivit ovat väriltään vihertävän oljenkeltaisia; vihreä sävy ei ole yhtä voimakas kuin tuoreilla vihreillä oliiveilla. Tuoksu tuo mieleen tuoreet hedelmät ja käytetyt mausteet, eikä siinä ole havaittavissa tuoreille vihreille oliiveille ominaista tuoreen ruohon tuoksua. Rakenne on vähemmän kiinteä, mutta napakkuuteen, kivistä irtoavaan hedelmälihaan ja kuoreen liittyvät ominaisuudet ovat jäljellä. Maku on hieman katkera muttei yhtä jumoava ja pistävä kuin tuoreilla vihreillä oliiveilla.

3. Suolatut Aceituna Aloreña de Málaga -oliivit:

Vastaanotetut ja pestyt oliivit laitetaan halkaisemattomina käymissäiliöihin, joissa niitä suolataan vähintään 90 päivän ajan ennen pakkaamista. Näissä oloissa ne voivat säilyä ilman että tälle valmistustavalle tyypilliset aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet muuttuvat.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Suolatut oliivit ovat väriltään kellanruskeita, ja niiden tuoksu on kypsän hedelmäinen ja tuoreen ruohoinen. Lisäksi siinä on havaittavissa tuotteelle ominaisen jalostusmenetelmän ja maitohappokäymisen aiheuttamaa mausteisuutta ja happamuutta. Rakenne on vähemmän kiinteä ja napakka, ja hedelmäliha irtoaa helposti kivistä; pureskelun jälkeen on aistittavissa jälkiä kuoresta. Maku on hapan, katkeruus häviää ja muuttuu suussa pistävämmäksi mauksi.

Alkuperänimityksellä "Aceituna Aloreña de Málaga" suojattujen oliivien on kuuluttava ekstra- tai I-laatuluokkaan:

Ekstra-laatuluokkaan kuuluvat oliivit vastaavat ekstra-laatuluokan syötäväksi tarkoitettujen oliivien kaupan pitämistä koskevia teknis-terveydellisiä vaatimuksia, ja niiden kokoluokitus on 140–200.

I-laatuluokkaan kuuluvat oliivit vastaavat I-laatuluokan syötäväksi tarkoitettujen oliivien kaupan pitämistä koskevia teknis-terveydellisiä vaatimuksia, ja niiden kokoluokitus on 140–260.

Aistinvaraisten ominaisuuksien arviointimenetelmä on COI/OT/NC nro 1 -standardin mukainen. Syötäväksi tarkoitettujen oliivien kaupan pitämiseen sovelletaan standardia COI/OT/MO nro 1, 2008. Syötäväksi tarkoitettujen oliivien aistinvaraisessa arvioinnissa noudatetaan Córdoban yliopiston ravitsemustieteellisen ja elintarviketeknologisen laitoksen tutkimustuloksia, jotka on koottu sääntelyneuvoston laatu- ja menettelyohjeisiin.

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):*

Ei sovelleta

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):*

Ei sovelleta

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

Kaikkien tuotantovaiheiden (raaka-aineiden tuotanto, jalostus ja lopputuotteiden pakkaaminen) on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

Pakkaaminen tapahtuu saapuneiden tilausten mukaan, ja ennen pakkaamista oliiveja on säilytettävä tynnyreissä vähintään kolmen päivän ajan. Pakkaamisen yhteydessä oliiveihin lisätään alueelle tyypilliset mausteet. Tuotteen pilaantumisalttiuden, sen erityisominaisuuksien ja jalostustavan vuoksi pakkaaminen on aina tehtävä SAN-tuotteen "Aceituna Aloreña de Málaga" maantieteellisellä tuotanto- ja jalostus-alueella, jotta maustettujen oliivien aistinvaraiset ominaisuudet kehittyvät ja säilyvät kunnes ne saatetaan markkinoille.

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

Pakkaaminen tapahtuu teknis-terveydellisten vaatimusten mukaisesti laatuluokittain. Alkuperänimityksellä "Aceituna Aloreña de Málaga" suojattujen oliivien on aina kuuluttava ekstra- tai I-laatuluokkaan.

Kaupanpitämisaajan pidentämiseksi tuote voidaan käsitellä esimerkiksi pastöroimalla tai tyhjiöpakata suojakaasuun edellyttäen, että sen alkuperäiset aistinvaraiset ja fyysiset ominaisuudet säilyvät muuttumattomina.

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:*

Etiketissä on ehdottomasti mainittava alkuperänimitys "Aceituna Aloreña de Málaga". Pakkauksissa on oltava sääntelyneuvoston antama numeroitu takuusinetti.

Etiketissä on ilmoitettava oliivien tyyppi: tuore vihreä, perinteinen tai suolattu.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka raja:**

Tuotantoalue käsittää seuraavat 19 kuntaa Málagan maakunnan kaakkoisosassa: Alhaurín de la Torre, Alhaurín el Grande, Almogía, Álora, Alozaina, Ardales, El Burgo, Carratraca, Cártama, Casarabonela, Coín, Guaro, Málaga, Monda, Pizarra, Ronda, Tolox, El Valle de Abdalajís ja Yunquera.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen:**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys:*

Guadalhorcen luontoalue (Sierra de las Nieves ja Valle del Guadalhorce) kuuluu Andalusiassa vuoristoalueeseen. Guadalhorcen laaksoa rajaavat korkeudeltaan vaihtelevat vuorijonot. Vuoristoalueen pinnanmuodostuksen vuoksi tuotantoalue on selkeästi yksilöitävissä, ja se avautuu ainoastaan Guadalhorcejoen suulla.

Alueen ilmasto on sekoitus mannerilmastoa ja tyypillistä Välimeren ilmastoa. Aivan erityisen mikroilmaston ansiosta siellä on kehittynyt hyvin monipuolinen maatalous, jossa viljellään niin eräitä avokadon tapaisia trooppisen vyöhykkeen lajeja kuin tasankoalueille tyypillistä viljaa. Oliivipuun kasvaa siellä pääasiassa laaksoa ympäröivien vuorten kuivilla rinteillä, mikä yhdessä suotuisan ilmaston kanssa vaikuttaa ratkaisevasti muun muassa lopputuotteen ominaisuuksiin, sadonkorjuuajankohtaan ja puiden tuotokseen.

Pinnanmuodostus on myös hyvin rikkonainen, ja oliivitarhat sijaitsevat Guadalhorcen laaksoa rajaavien vuorten rinteillä vähempiarvoisessa ja köyhässä maastossa, jolloin niiden määrällinen tuotos jää vähäiseksi, mutta tuotteen laatu on erinomainen.

Guadalhorcen laakson viljelymenetelmistä oliivipuiden voimakas leikkaaminen vaikuttaa eniten puiden lopulliseen muotoon ja lopputuotteen ominaisuuksiin. Pääasiassa nuoremmat oksat leikataan ja puun päähaarat jätetään paikalleen, jolloin puun rakenne jää ilmavaksi, kun suurin osa toissijaisista haaroista poistetaan. Näin puiden muoto kehittyy tyypillisen pallomaiseksi.

Jalostuksessa oliiveille tehdään erilaisia käsittelyjä, joilla niistä poistetaan katkeruus ja ne maustetaan. Käsittelyt perustuvat vuosien myötä sukupolvelta toiselle siirtyneisiin vanhoihin käytäntöihin, jotka ovat säilyneet suurin piirtein sellaisenaan. Näin ollen erityinen jalostustapa on tuotteen alkuperäalueelle ominainen.

5.2 Tuotteen erityisyys:

1. Oleuropeiinipitoisuus. Oleuropeiini on polyfenoli, joka antaa oliiveille katkeran maun. Aceituna Aloreña de Málaga -oliiveilla pitoisuus on yli 103 mg/kg, minkä vuoksi ne on käsiteltävä suolavedessä. Noin 48 tunnin liotus on tarpeen katkeruuden poistamiseksi oliiveista.
2. Kivi irtoaa hyvin helposti hedelmälihasta. Perinteinen alueellinen tapa määrittellä oikea sadonkorjuuajankohta on oliivin leikkaaminen poikkisuuntaan, ja jos hedelmälihan todetaan irtoavan helposti kivistä, ajankohta on ihanteellinen. Syötäväksi tarkoitetuilla oliiveilla tämä on erittäin haluttu ja harvinainen ominaisuus.
3. Hedelmälihan ja kiven välinen suhde on korkeimpia syötäväksi tarkoitettujen oliivien joukossa, vähintään 3:1 (hedelmäliha/kivi).
4. Aceituna Aloreña de Málaga -oliivien koko on 140–260, mikä vastaa 3.2.1 kohdan mukaisesti standardin COI/OT/NC nro 1 mukaista ekstra-laatuluokkaa. Jalostajat ja kuluttajat ovat perinteisesti arvostaneet suuresti tätä ominaisuutta, ja se on vaikuttanut erityisellä tavalla myös viljelykäytäntöihin.
5. Erityyppisten Aceituna Aloreña de Málaga -oliivien aistinvaraiset ominaisuudet:

5.1 Tuoreet vihreät Aceituna Aloreña de Málaga -oliivit:

Tuoreille vihreille oliiveille on ominaista vaaleanvihreä väri ja erittäin miellyttävä vihreän hedelmäisen ja ruohoinen tuoksu, joka viittaa niiden tuoreuteen ja äskettäin tapahtuneeseen sadonkorjuuseen. Myös valmistuksessa käytetyt mausteet ovat läsnä. Rakenne on kiinteä ja napakka, hedelmäliha irtoaa selkeästi kivistä, ja pureskelun jälkeen on aistittavissa jälkiä kuoresta. Perusmakuna on mainittava tunnusomainen katkeruus sekä toisinaan suolainen vivahde mausteseoksesta riippuen. Kolmoishermon aistimukset ovat jumoavuus ja pistävyys.

5.2 Perinteiset Aceituna Aloreña de Málaga -oliivit:

Perinteiseen tapaan maustetut oliivit ovat väriltään vihertävän oljenkeltaisia; vihreä sävy ei ole yhtä voimakas kuin tuoreilla vihreillä oliiveilla. Tuoksu tuo mieleen tuoreet hedelmät ja käytetyt mausteet, eikä siinä ole havaittavissa tuoreille vihreille oliiveille ominaista tuoreen ruohon tuoksua. Rakenne on vähemmän kiinteä, mutta napakkuuteen, kivistä irtoavaan hedelmälihaan ja kuoreen liittyvät ominaisuudet ovat jäljellä. Maku on hieman katkera muttei yhtä jumoava ja pistävä kuin tuoreilla vihreillä oliiveilla.

5.3 Suolatut Aceituna Aloreña de Málaga -oliivit:

Suolatut oliivit ovat väriltään kellanruskeita, ja niiden tuoksu on kypsän hedelmäinen ja tuoreen ruohoinen. Lisäksi siinä on havaittavissa tuotteelle ominaisen jalostusmenetelmän ja maitohappokäymisen aiheuttamaa mausteisuutta ja happamuutta. Rakenne on vähemmän kiinteä ja napakka, ja hedelmäliha irtoaa helposti kivistä; pureskelun jälkeen on aistittavissa jälkiä kuoresta. Maku on hapan, katkeruus häviää ja muuttuu suussa pistävämmäksi mauksi.

5.3 Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen määrätty laatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM):

Kuten jo edellä on mainittu, oliivipuun reagoi herkästi viljely-ympäristönsä olosuhteisiin ja käsittelyihin, joita sille tehdään. Se sopeutuu hyvin helposti ympäristöolosuhteisiin. Tältä osin on korostettava, että aloreña-lajikkeen tuotantoaluetta rajaavat joka puolelta vuorijonot, jotka vaikuttavat sen ilmaston, maaperän ja pinnanmuodostuksen erityispiirteisiin. Yhdessä paikallisen väestön taitojen kanssa nämä olosuhteet ovat saaneet aikaan tuotteen, joka erottuu selvästi muista markkinoilla tavattavista syötäväksi tarkoitetuista oliiveista.

Aceituna Aloreña de Málaga -oliivien oleuropeiinipitoisuus on yksi tekijöistä, jotka ovat vaikuttaneet ratkaisevasti näiden oliivien tuotanto- ja jalostusprosessiin. Koska ne sisältävät vain vähän kyseistä polyfenolia, muutaman päivän käsittely suolavedessä riittää poistamaan sen niistä. Tämä johtuu myös siitä, että oliivit halkaistaan, jolloin suolavesi pääsee imeytymään helpommin hedelmän sisukseen ja poistamaan siitä oliiveille katkeran maun antavan aineen.

Aceituna Aloreña de Málaga -oliivien käsittely suolavedessä on vaikuttanut siihen, että kyseisen tuotteen rakenne on kuituinen ja napakka. Kun oliiveja ei käsitellä natriumhydroksidilla, niiden rakenteessa säilyy tuoreen hedelmän kuituisuus, johon vaikuttaa myös yleensä vuoristoalueen vähempiarvoisessa maastossa sijaitsevien oliivitarhojen maaperän tyyppi.

Helppous, jolla kivi irtoaa hedelmähasta (alueella käytetään ilmaisua ”kelluva kivi”), on vaikuttanut ratkaisevasti Aceituna Aloreña de Málaga -oliivien jalostustapaan. Tämän ominaisuuden ansiosta oliivit voidaan jalostaa halkaistuina siten, että kivi jätetään hedelmähistan sisään. Perinteinen alueellinen tapa määrittellä oikea sadonkorjuuajankohta oli oliivin leikkaaminen poikkisuuntaan, ja jos puoliskojen todettiin irtoavan helposti, ajankohta oli ihanteellinen.

Myös Aceituna Aloreña de Málaga -oliivien erityinen maku ja aromi ovat tiiviisti sidoksissa sen jalostustapaan; alkuperään liittyvä inhimillinen tekijä on vuosien myötä sukupolvelta toiselle siirtyneiden vanhojen käytäntöjen noudattaminen käyttämällä maantieteelliselle alueelle tyypillisiä ja siellä perinteisesti viljeltyjä tai kerättyjä mausteita ja yrttejä (timjami, fenkoli, paprika ja valkosipuli), joskin ne voivat olla peräisin myös muualta.

Aceituna Aloreña de Málaga -oliivien koko on niin ikään yksi tuotteen arvostetuimmista ominaisuuksista. Se on seurausta alueelle tyypillisestä tavasta leikata oliivipuut voimakkaasti siten, että niiden muoto kehittyy pyöreäksi ja ilmapaksiksi. Tämä viljelymenetelmä vaikuttaa myös hedelmähistan ja kiven väliseen suhteeseen, joka paneelitesteissä on todettu erinomaiseksi.

Eritelmän julkaisutiedot:

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

Alkuperänimityksen eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internetosoitteessa:

http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal/export/sites/default/comun/galerias/galeriaDescargas/cap/industrias-agroalimentarias/denominacion-de-origen/Pliegos/Pliego_aceituna.pdf

tai menemällä suoraan maatalous- ja kalastusviranomaisen (Consejería de Agricultura y Pesca) kotisivulle

(<http://www.juntadeandalucia.es/agriculturaypesca/portal>) ja seuraamalla polkua: ”Industrias Agroalimentarias”/”Calidad y Promoción”/”Denominaciones de Calidad”/”Otros Productos”; linkki eritelmään on vastaavan laatunimikkeen alla.

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

(2012/C 69/09)

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

”NEWMARKET SAUSAGE”

EY-N:o: UK-PGI-0005-0882-21.06.2011

SMM (X) SAN ()

1. Nimi:

”Newmarket Sausage”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Yhdistynyt kuningaskunta

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

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

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Newmarket Sausage on yrteillä ryyditetty mausteinen sianlihamakkara, joka on valmistettu parhaista tuoreista lihapaloista, jotka on saatu joko koko ruhosta tai lavasta tai kyljestä.

Kypsentämätön makkara on samanvärisen kuin sianliha, syvän vaaleanpunaisesta beessiin, ja maustehippusten pilkuttama; rakenne on kuiva ja karkeajakoinen siten, että vähärasvaisen lihan ja rasvan palaset erottuvat ja antavat makkaralle hieman puruvastusta. Maussa on päällimmäisenä sianliha, johon on lisätty kohtuullisesti yrtejä ja mausteita, joskin maku ja väri voivat vaihdella lihamestarin oman maustesekoituksen mukaan.

Newmarket Sausages -makkaroiden yhdistellään perinteisesti seuraavia ainesosia, joiden osuus voi olla enintään 3 prosenttia lopputuotteesta:

— mustapippuri

— valkopippuri

— suola

— timjami

— persilja

— muskottipähkinä.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Lisäksi voidaan lisätä antioksidantiksi kuivatun sitruunan luontaisia aromeja, säilöntäaineeksi sulfiitteja ja sidosaineeksi natriumfosfaattia. Makkaroiden lihapitoisuuden on oltava vähintään 70 prosenttia, josta rasvan osuuden on oltava alle 20 prosenttia. Muu osuus on leipää, korppujauhoseosta ja vettä valmistajan reseptin mukaan.

Newmarket Sausages -makkarat ovat yleensä pituudeltaan 10–15 senttimetriä, halkaisijaltaan 2,5–3,5 senttimetriä ja hieman kaarevia. Niitä valmistetaan myös 8–12 senttimetrin pituisina chipolata-tyylisinä makkaroina, cocktailmakkaroina (6 cm) ja jumbomakkaroina (20–24 cm).

Niitä myydään vähittäismyymälöissä ja herkkukaupoissa esipakattuina tai irtotavarana lihatiskiltä.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Newmarket Sausage on yrteillä ryyditetty mausteinen sianlihamakkara, joka on valmistettu parhaista tuoreista lihapaloista, jotka on saatu joko koko ruhosta tai lavasta tai kyljestä. Newmarket Sausages -makkaroiden valmistuksessa on käytettävä karkeasti paloitteltua sianlihaa, josta makkara saa rakeisen koostumuksensa. Liha voi olla peräisin alueen ulkopuolelta, mutta se ei saa sisältää kamaraa, karvoja, nahkaa, muita eläimen osia tai mekaanisesti erotettua lihaa.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Newmarket sausage -makkaran valmistuksen, jalostuksen ja käsittelyn on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella seuraavat raaka-aineiden käsittelyt mukaan luettuina:

- lihan jauhaminen
- mausteiden ja muiden ainesosien lisääminen
- ainesten sekoittaminen ja vaivaaminen
- luonnonsuolten täyttäminen
- muotoilu.

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

Ei ole.

3.7 Merkintöjä koskevat erityissäännöt:

Ei ole.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja:

Newmarket Sausagen tuotantoalue sisältää Newmarketin kaupungin ja sitä ympäröivän alueen, jota rajaavat seuraavat tiet: A14-tien liittymästä 37 pohjoiseen A142-tielle, vasemmalle River Lanelle Fordhamin ja Collins Hillin kautta B1102-tien liittymään. Käännyttään vasemmalle B1102-tielle ja jatketaan kunnes se yhtyy A142-tiehen. Siitä A142-tietä pohjoiseen A1123-tien liittymään asti. Jatketaan luoteeseen Wickenin kylän läpi, käännyttään etelään Upwaren kylään johtavalle Upware Roadille. Jatketaan pikkuteillä Great Drove, Headlake Drove, Little Fen Drove, Barston Drove ja Fair Green aina Reachin kylään asti. Jatketaan Swaffham Priorin läpi, käännyttään lounaaseen Swaffham Bulbeckiin johtavalla B1102-tiellä, sen jälkeen kaakkoon Swaffham Heath Roadille, A14:n yli A1304-tien risteykseen, josta Dullinghamiin. Ylitetään B1061 Dullinghamissa, jatketaan Stetchworth Roadille ja Ditton Greenin läpi kohti Wooddittonia. Siellä käännyttään oikealle (kaakkoon) Kirtling Roadille ja jatketaan Woodditton Roadia aina Kirtling Greeniin asti. Käännyttään vasemmalle (pohjoiseen) The Streetille kohti Kirtlingiä.

Kirtlingistä jatketaan koilliseen ja käännetään Upendissa ensimmäisessä risteyksessä (kaakkoon) kohti B1063-tietä, sitten käännetään vasemmalle (pohjoiseen) B1063-tielle. Jatketaan B1063-tietä risteykseen B1085:n kanssa, sieltä pohjoiseen B1085-tietä Dalhamiin, jatketaan B1085:llä ja käännetään luoteeseen kohti Moultonia ja Kentfordia, jossa liitytään länteen menevälle A14-tielle aina liittymään 37 asti.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Newmarketin kaupunki on jo 1600-luvulta asti ollut tunnettu hevoskilpailuistaan. Hevostalleilla pidettiin sikoja, jotka söivät rehujätettä ja puhdistivat kilparata-alueet roskista. Makkaran valmistus kehittyi tämän sikojenpitoperinteen ympärille. Vuosien 1881 ja 1891 väestönlaskenta todistaa, että joukko lihakauppiaita oli aloittanut makkaroiden valmistuksen 1900-luvun alkuun mennessä.

Newmarket on yhdistetty laukkakilpailuihin aina siitä asti, kun kuningas Jaakko I järjesti siellä ensimmäiset kilpailut vuonna 1622. Kuningas kävi Newmarketissa 27. helmikuuta 1604 vinttikoiriensä kanssa jänisjahdissa kaupunkia ympäröivillä nummilla ja sen jälkeen usein vieraili kaupungissa. Kuningas Kaarle II perusti vuonna 1665 Newmarketiin maailman vanhimman yhä jatkuvan laukkakilpailun (The Town Plate). Newmarket Sausages -makkaroita on jaettu siellä osana palkintoja vuodesta 1952.

Nykyään talleilla ei enää pidetä sikoja, mutta Itä-Anglian alue (jossa Newmarket sijaitsee) on Yhdistyneessä kuningaskunnassa tunnettu sikataloudestaan. Tämä johtuu siitä, että alueelle on keskittynyt maataloja, joilla viljellään pääasiassa peltokasveja/viljaa, ja sikoja ruokitaan viljan sivutuotteilla. Makkaroissa alun perin käytetty leipä hankittiin paikallisilta leipureilta, jotka näin pääsivät kätevästi eroon edellispäivien kuivahtaneista leivistä, joita ei enää voitu myydä tuoreina. Tämä tapa jatkuu edelleen.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Mausteisten Newmarket Sausages -makkaroiden lihapitoisuus on suuri ja koostumus karkeajakoinen. Paikalliset tuottajat valmistavat makkaroita edelleen perinteisin reseptein, jotka ovat siirtyneet edellisiltä sukupolvilta seuraaville.

Newmarket Sausage on tunnettu mausteisesta karkeajakoisesta koostumuksestaan; mausteina käytetään valko- ja mustapippuria, suolaa, timjamia, persiljaa, muskottipähkinää ja kuivatun sitruunan luontaisia aromeja, jotka toimivat antioksidanttina. Newmarket Sausage -makkarat liittyvät erottamattomasti hevosurheiluun, sillä niitä myytiin kilpakaudesta lämpimänä välipalana radalla ja majataloissa. Ihmiset veivät niitä kisoista myös mukanaan kotiin. Makkaroiden suosio on levinnyt hevoskilpapakenttien ulkopuolelle, ja ne ovat edelleen suosittuja Englannin hovissa.

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

Tuotteen maine

Newmarket Sausages -makkaroista tuli nopeasti suosittu välipala hevoskilpapiireissä, joissa oli jäsenenä myös kuningashuoneen edustajia. Makkarat ovat olleet brittihovin suosikkeja 1800-luvulta alkaen. Newmarket sausagen resepti on pysynyt muuttumattomana kuningatar Viktorian päivistä, ja sitä valmistetaan yhä alkuperäisten tiukkojen vaatimusten mukaisesti. Makkarat valmistetaan huolellisesti käsin pienissä erissä, eikä niissä ole keinotekoisia väri- tai makuaineita.

Makkaroiden suosio on levinnyt kauas hevoskilpapiirien ulkopuolelle. Newmarketin paikallishistoria-aseuran aikakirjoissa on merkintöjä, joiden mukaan junaliikenteen vilkastuttua eräs rautatievirkailija käytti kiireisimpänä kilpailukautena 2–3 tuntia viikossa makkarapakettien kirjaamiseen kilpa-alueelle meneviin juniin.

Oli lähes itsestäänselvyys, että Suffolkissa sijaitsevassa Newmarketissa alettiin valmistaa makkaroita. Suffolk oli jo pitkään ollut merkittävä hyvälaatuisen sianlihan tuottaja: Suffolkin mustan sian liha oli tunnettu makeudestaan ja mureudestaan. Newmarketin alueella sikoja pidettiin hevostalleilla ja torpissa,

ne saivat liikkua vapaasti ja niitä ruokittiin ruoantähteillä ja rehulla. Kaupungissa oli 1800-luvun lopulla ja 1900-luvun alussa tusinan verran teurastajia, joista monet kasvattivat, lihottivat ja teurastivat omia sikojaan omien makkaroidensa raaka-aineeksi.

Vaikka Newmarketissa sanotaan toimineen 1900-luvun alussa tusinan verran teurastajua, joista jokainen valmisti omia makkaroitaa, puotien lukumäärä vähitellen väheni niin, että lopulta Newmarket Sausagen tuottajia oli vain kolme. Vaikka Newmarketiin ja makkaroihin viitataan kirjallisuudessa jo vuonna 1618, varhaisin tähän mennessä löytynyt maininta varsinaisesta Newmarket Sausageksi kutsutusta makkarasta on vasta 1800-luvun puolivälistä, vuodelta 1849.

Uudemmissa keittokirjoissa ja oppaissa on lukuisia mainintoja Newmarket Sausagesta. Kirjassa "Traditional Foods of Britain" (Laura Mason & Catherine Brown, Prospect Books 1999) se mainitaan katsauksessa Euroopan unionin eri alueiden elintarvikkeisiin. Clarissa Dickson-Wright puolestaan muistelee viimeisimmässä kirjassaan varhaisia kokemuksiaan Newmarketin makkarosta. Google löytää hakusanaalla "Newmarket sausage" 4 190 osumaa. Newmarketin paikallishistoriaseuran laatimassa Newmarketin historiakatsauksessa on paikallisesta makkarantuotannosta perusteellinen kuvaus, joka tukee kaikkia esitettyjä väitteitä. Yksi Newmarket Sausagen tuottaja on toiminut Ison-Britannian hovin virallisena toimittajana vuodesta 1907 ja kuuluu tällä hetkellä kuningatar Elisabetin virallisiin makkarantoimittajiin. Toisen tuottajan makkaroitaa puolestaan annetaan perinteisesti palkintona voittajajockeyille maan vanhimmassa laukkakilpailussa Newmarket Town Platessa. Myös Britteinsaarten matkailuviranomainen mainitsee Newmarket Sausagen julkaisussaan "Taste England" ja verkkosivullaan <http://www.EnjoyEngland.com>

Eritelmän julkaisutiedot:

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/newmarket-sausage-pgi-110822.pdf>

OIKAISUJA**Oikaistaan jäsenvaltioiden ja komission 28 päivänä syyskuuta 2011 yhteiseksi poliittiseksi lausumaksi selittävistä asiakirjoista**

(Euroopan unionin virallinen lehti C 369, 17. joulukuuta 2011)

(2012/C 69/10)

Kansilehdellä ja sivulla 14, nimessä:

korvataan: "Jäsenvaltioiden ja komission 28 päivänä syyskuuta 2011 yhteiseksi poliittiseksi lausumaksi selittävistä asiakirjoista"

seuraavasti: "Jäsenvaltioiden ja komission 28 päivänä syyskuuta 2011 annettu yhteinen poliittinen lausuma selittävistä asiakirjoista"

Oikaistaan Euroopan parlamentin, neuvoston ja komission, annettu 27 päivänä lokakuuta 2011, poliittiseksi lausumaksi selittävistä asiakirjoista

(Euroopan unionin virallinen lehti C 369, 17. joulukuuta 2011)

(2012/C 69/11)

Kansilehdellä ja sivulla 15, nimessä:

korvataan: "Euroopan parlamentin, neuvoston ja komission, annettu 27 päivänä lokakuuta 2011, poliittiseksi lausumaksi selittävistä asiakirjoista"

seuraavasti: "Euroopan parlamentin, neuvoston ja komission 27 päivänä lokakuuta 2011 annettu yhteinen poliittinen lausuma selittävistä asiakirjoista"

TILAUSHINNAT 2012 (ilman ALV:a, sisältää normaalit lähetyskulut)

Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	1 200 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, paperipainos, vuosittainen DVD	22 EU:n virallista kieltä	1 310 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L-sarja, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	840 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, kuukausittainen (kumulatiivinen) DVD	22 EU:n virallista kieltä	100 euroa/vuosi
Virallisen lehden täydennysosa (S-sarja), tarjouskilpailut ja julkiset hankinnat, DVD, ilmestyy kerran viikossa	Monikielinen: 23 EU:n virallista kieltä	200 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 (Tiedonantoja ja ilmoituksia).

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 DVD-levyllä.

Euroopan unionin virallisen lehden tilaajat voivat pyynnöstä saada virallisen lehden liitteitä. Tilaajille ilmoitetaan liitteiden ilmestymisestä *Euroopan unionin viralliseen lehteen* sisältyvässä kohdassa ”Huomautus lukijalle”.

Myynti ja tilaukset

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

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>

