



Suomenkielinen laitos

## Tiedonantoja ja ilmoituksia

57. vuosikerta

8. huhtikuuta 2014

Sisältö

I Päätöslauseimat, suositukset ja lausunnot

SUOSITUKSET

**Euroopan keskuspankki**

2014/C 103/01

Euroopan keskuspankin suositus, annettu 24 päivänä helmikuuta 2014, valmistelevien toimien järjestämisestä yksityiskohtaisten luottotietojen keräämiseksi Euroopan keskuspankkijärjestelmässä (EKP/2014/7) .....

1

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

**Euroopan komissio**

2014/C 103/02

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia COMP/M.7205 – Extra Holding / Dolphin / IDBD) <sup>(1)</sup> .....

3

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

**Euroopan komissio**

2014/C 103/03

Euron kurssi .....

4

**FI**

<sup>(1)</sup> ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

2014/C 103/04	Komission päätös, annettu 19 päivänä elokuuta 2013, organisaation "Consorzio Servizi Legno-Sughero", Italia, C.F. 97331520151, P.IVA04882880962, hyväksymisestä valvontaorganisaatioksi puutavaraa ja puutuotteita markkinoille saattavien toimijoiden velvollisuuksien vahvistamisesta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 995/2010 nojalla .....	5
2014/C 103/05	Komission Päätös, annettu 19 päivänä elokuuta 2013, organisaation NEPCon, Tanska, hyväksymisestä valvontaorganisaatioksi puutavaraa ja puutuotteita markkinoille saattavien toimijoiden velvollisuuksien vahvistamisesta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 995/2010 nojalla .....	7
2014/C 103/06	Komission Päätös, annettu 27 päivänä maaliskuuta 2014, organisaation Bureau Veritas Certification Holding SAS hyväksymisestä valvontaorganisaatioksi puutavaraa ja puutuotteita markkinoille saattavien toimijoiden velvollisuuksien vahvistamisesta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 995/2010 nojalla .....	9
2014/C 103/07	Komission päätös, annettu 27 päivänä maaliskuuta 2014, organisaation Control Union Certification B.V., Alankomaat, hyväksymisestä valvontaorganisaatioksi puutavaraa ja puutuotteita markkinoille saattavien toimijoiden velvollisuuksien vahvistamisesta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 995/2010 nojalla .....	11

## V Ilmoitukset

### MUUT SÄÄDÖKSET

#### **Euroopan komissio**

2014/C 103/08	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen .....	13
2014/C 103/09	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen .....	16

## I

(Päätöslauselmat, suositukset ja lausunnot)

## SUOSITUKSET

## EUROOPAN KESKUSPANKKI

## EUROOPAN KESKUSPANKIN SUOSITUS,

annettu 24 päivänä helmikuuta 2014,

valmistelevien toimien järjestämisestä yksityiskohtaisten luottotietojen keräämiseksi Euroopan keskuspankkijärjestelmässä

(EKP/2014/7)

(2014/C 103/01)

Euroopan keskuspankin neuvosto, joka

ottaa huomioon Euroopan keskuspankkijärjestelmän ja Euroopan keskuspankin perussäännön ja erityisesti sen 5.1 artiklan ja 34.1 artiklan kolmannen luetelmakohdan,

ottaa huomioon Euroopan keskuspankin valtuuksista kerätä tilastotietoja 23 päivänä marraskuuta 1998 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 2533/98<sup>(1)</sup>, ja erityisesti sen 8 artiklan 5 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Päätöksen EKP/2014/6<sup>(2)</sup> mukaan Euroopan keskuspankki (EKP) voi soveltaa yksilöityjä valmistelevia toimia perustaakseen pitkän aikavälin kehyksen yksityiskohtaisten luottotietojen luovuttamiselle Euroopan keskuspankkijärjestelmän (EKPJ) sisällä tiettyjä tilastointitarkoituksia varten.
- (2) Pitkän aikavälin kehyksen tehokas soveltaminen edellyttää, että kaikki osallistuvat EKPJ:n jäsenet tekevät yhteistyötä ja noudattavat yhtäläisiä laatuvaatimuksia. Niiden jäsenvaltioiden kansallisten keskuspankkien, joiden rahayksikkö ei ole euro ja jotka valmistautuvat osallistumaan kehykseen, olisi tehtävä yhteistyötä keskenään sekä niiden jäsenvaltioiden keskuspankkien kanssa, joiden rahayksikkö on euro, ja päätöksen EKP/2014/6 mukaisia valmistelevia toimia soveltavan EKP:n kanssa,

ON ANTANUT TÄMÄN SUOSITUKSEN:

## I

## Määritelmät

Tässä suosituksessa tarkoitetaan ”yksityiskohtaisilla luottotiedoilla” samaa kuin päätöksessä EKP/2014/6.

## II

## Tilastotietojen toimittaminen

Niitä, joille tämä suositus on osoitettu, pyydetään soveltamaan päätöksen EKP/2014/6 säännöksiä, jotka on osoitettu keskuspankeille.

<sup>(1)</sup> EYVL L 318, 27.11.1998, s. 8.

<sup>(2)</sup> Päätös EKP/2014/6, annettu 24 päivänä helmikuuta 2014, valmistelevien toimien järjestämisestä yksityiskohtaisten luottotietojen keräämiseksi Euroopan keskuspankkijärjestelmässä.

## III

**Loppusäännös**

Tämä suositus on osoitettu niiden jäsenvaltioiden kansallisille keskuspankeille, joiden rahayksikkö ei ole euro ja jotka valmistautuvat osallistumaan yksityiskohtaisten luottotietojen luovuttamista EKPJ:ssä varten perustettuun pitkän aikavälin kehykseen.

Tehty Frankfurt am Mainissa 24 päivänä helmikuuta 2014.

*EKP:n puheenjohtaja*

Mario DRAGHI

---

## II

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

## EUROOPAN KOMISSIO

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen****(Asia COMP/M.7205 – Extra Holding / Dolphin / IDBD)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2014/C 103/02)

Komissio päätti 28. maaliskuuta 2014 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004<sup>(1)</sup> 6 artiklan 1 kohdan b alakohdan. 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 32014M7205. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

## EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi <sup>(1)</sup>

## 7. huhtikuuta 2014

(2014/C 103/03)

## 1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi		
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,3723	CAD	Kanadan dollaria	1,5084
JPY	Japanin jeniä	141,65	HKD	Hongkongin dollaria	10,6427
DKK	Tanskan kruunua	7,4658	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,5983
GBP	Englannin puntaa	0,82710	SGD	Singaporen dollaria	1,7314
SEK	Ruotsin kruunua	8,9733	KRW	Etelä-Korean wonia	1 449,08
CHF	Sveitsin frangia	1,2202	ZAR	Etelä-Afrikan randia	14,4744
ISK	Islannin kruunua		CNY	Kiinan juan renminbiä	8,5266
NOK	Norjan kruunua	8,2405	HRK	Kroatian kunaa	7,6333
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	15 510,31
CZK	Tšekin korunaa	27,444	MYR	Malesian ringgitiä	4,4847
HUF	Unkarin forinttia	306,50	PHP	Filippiinien pesoa	61,616
LTL	Liettuan litiä	3,4528	RUB	Venäjän ruplaa	48,9978
PLN	Puolan zlotya	4,1746	THB	Thaimaan bahtia	44,581
RON	Romanian leuta	4,4655	BRL	Brasilian realia	3,0843
TRY	Turkin liiraa	2,9103	MXN	Meksikon pesoa	17,9051
AUD	Australian dollaria	1,4818	INR	Intian rupiaa	82,6010

<sup>(1)</sup> Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

**KOMISSION PÄÄTÖS,****annettu 19 päivänä elokuuta 2013,****organisaation ”Conorzio Servizi Legno-Sughero”, Italia, C.F. 97331520151, P.IVA04882880962, hyväksymisestä valvontaorganisaatioksi puutavaraa ja puutuotteita markkinoille saattavien toimijoiden velvollisuuksien vahvistamisesta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 995/2010 nojalla**

(2014/C 103/04)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon puutavaraa ja puutuotteita markkinoille saattavien toimijoiden velvollisuuksien vahvistamisesta 20 päivänä lokakuuta 2010 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 995/2010<sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 8 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Euroopan komissio vastaanotti 5 päivänä joulukuuta 2012 organisaatiolta ”Conorzio Servizi Legno-Sughero”, Italia, C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962, hyväksymishakemuksen, jossa organisaatio ilmoitti aikovansa toimia valvontaorganisaationa Italiassa.
- (2) Euroopan komissio vahvisti 5 päivänä joulukuuta 2012 vastaanottaneensa hakemuksen.
- (3) Puutavaraa ja puutuotteita markkinoille saattavien toimijoiden velvollisuuksien vahvistamisesta annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 995/2010 tarkoitetuista valvontaorganisaatioiden hyväksymistä tai niiden hyväksynnän peruuttamista koskevista menettelysäännöistä 23 päivänä helmikuuta 2012 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 363/2012<sup>(2)</sup> 2 artiklan 5 kohdan mukaisesti Euroopan komissio lähetti 25 päivänä tammikuuta 2013 mainitun hakemuksen asianomaiselle jäsenvaltiolle, jotta se voi esittää huomioitansa; huomioita ei esitetty.
- (4) Brysselissä pidettiin 14 päivänä maaliskuuta 2013 valvontaorganisaatioita koskevien hakemusten arviointia varten perustetun komission ohjausryhmän kokous, jossa hakija esitteli hakemuksensa paikan päällä.
- (5) Asetuksen (EU) N:o 363/2012 3 artiklan mukaisesti hakijaa pyydettiin 5 päivänä huhtikuuta 2013 päivätyllä sähköpostiviestillä toimittamaan lisätietoja.
- (6) Hakija toimitti pyydettyt lisätiedot 3 päivänä toukokuuta 2013 ja teki vastaavat muutokset hakemukseensa.
- (7) Hakijan toimittamien asiakirjojen perusteella ohjausryhmä tuli 20 päivänä kesäkuuta 2013 siihen tulokseen, että hakemus täyttää asetuksen (EU) N:o 995/2010 8 artiklan 2 kohdassa vahvistetut vaatimukset, ja komissio voi hyväksyä hakijan valvontaorganisaatioksi.
- (8) Euroopan komissio on arvioinut kaiken toimitetun asiakirjanäytön perusteella, täyttääkö hakija asetuksen (EU) N:o 995/2010 8 artiklan 2 kohdassa vahvistetut vaatimukset, ja katsoo, että ”Conorzio Servizi Legno-Sughero”, Italia, C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962, täyttää asetuksen (EU) N:o 995/2010 8 artiklan 2 kohdan mukaiset vaatimukset,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

*1 artikla*

Hyväksytään organisaatio ”Conorzio Servizi Legno-Sughero”, Italia, C.F. 97331520151, P.IVA 04882880962 valvontaorganisaatioksi asetuksen (EU) N:o 995/2010 8 artiklan 3 kohdan mukaisesti.

<sup>(1)</sup> EUVL L 295, 12.11.2010, s. 23.<sup>(2)</sup> EUVL L 115, 27.4.2012, s. 12.

*2 artikla*

Ympäristöasioiden pääosaston pääjohtajaa pyydetään varmistamaan, että hakijalle ja kaikkien jäsenvaltioiden toimivaltaisille viranomaisille ilmoitetaan tästä päätöksestä ja että tämä päätös julkaistaan komission verkkosivuilla viipymättä.

Tehty Brysselissä 19 päivänä elokuuta 2013.

*Komission puolesta*

Janez POTOČNIK

*Komission jäsen*

---



**KOMISSION PÄÄTÖS,****annettu 19 päivänä elokuuta 2013,****organisaation NEPCon, Tanska, hyväksymisestä valvontaorganisaatioksi puutavaraa ja puutuotteita markkinoille saattavien toimijoiden velvollisuuksien vahvistamisesta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 995/2010 nojalla**

(2014/C 103/05)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon puutavaraa ja puutuotteita markkinoille saattavien toimijoiden velvollisuuksien vahvistamisesta 20 päivänä lokakuuta 2010 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 995/2010<sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 8 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Euroopan komissio vastaanotti 22 päivänä maaliskuuta 2012 organisaatiolta NEPCon, Tanska, hyväksymishakemuksen, jossa organisaatio ilmoitti aikovansa toimia valvontaorganisaationa kaikissa muissa jäsenvaltioissa paitsi Italiassa.
- (2) Euroopan komissio vahvisti 22 päivänä maaliskuuta 2012 vastaanottaneensa hakemuksen.
- (3) Puutavaraa ja puutuotteita markkinoille saattavien toimijoiden velvollisuuksien vahvistamisesta annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 995/2010 tarkoitetuista valvontaorganisaatioiden hyväksymistä tai niiden hyväksynnän peruuttamista koskevista menettelysäännöistä 23 päivänä helmikuuta 2012 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 363/2012<sup>(2)</sup> 2 artiklan 5 kohdan mukaisesti Euroopan komissio lähetti mainitun hakemuksen 31 päivänä lokakuuta 2012 asianomaisille jäsenvaltioille, jotta ne voivat esittää huomioitansa. Huomioita esittivät säädetyin yhden kuukauden määräajan kuluessa Saksa, Ranska, Ruotsi ja Alankomaat.
- (4) Asetuksen (EU) N:o 363/2012 3 artiklan mukaisesti hakijaa pyydettiin toimittamaan lisätietoja 28 päivänä tammikuuta 2013 päivättyllä sähköpostiviestillä.
- (5) Hakija toimitti pyydetty lisätiedot ja lähetti tarkistetun hakemuksen 7 päivänä helmikuuta 2013.
- (6) Brysselissä pidettiin 14 päivänä maaliskuuta 2013 valvontaorganisaatioita koskevien hakemusten arviointia varten perustetun komission ohjausryhmän kokous, jossa hakija esitteli hakemuksensa paikan päällä.
- (7) Asetuksen (EU) N:o 363/2012 3 artiklan mukaisesti hakijaa pyydettiin 26 päivänä maaliskuuta 2013 päivättyllä sähköpostiviestillä toimittamaan lisätietoja ja selvennyksiä.
- (8) Hakija toimitti pyydetty lisätiedot ja selvennykset ja teki vastaavat muutokset hakemukseen 29 päivänä huhtikuuta 2013.
- (9) Hakijan toimittamien asiakirjojen perusteella ohjausryhmä tuli 20 päivänä kesäkuuta 2013 siihen tulokseen, että hakemus täyttää asetuksen (EU) N:o 995/2010 8 artiklan 2 kohdassa vahvistetut vaatimukset, ja komissio voi hyväksyä hakijan valvontaorganisaatioksi.
- (10) Euroopan komissio on arvioinut kaiken toimitetun asiakirjanäytön perusteella, täyttääkö hakija asetuksen (EU) N:o 995/2010 8 artiklan 2 kohdassa vahvistetut vaatimukset, ja katsoo, että NEPCon, Tanska, Guldsmedgade 34, 1, 8000 Århus C, täyttää asetuksen (EU) N:o 995/2010 8 artiklan 2 kohdan mukaiset vaatimukset,

<sup>(1)</sup> EUVL L 295, 12.11.2010, s. 23.<sup>(2)</sup> EUVL L 115, 27.4.2012, s. 12.

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

*1 artikla*

Hyväksytään NEPCon, Tanska, Guldsmedgade 34, 1, 8000 Århus C, valvontaorganisaatioksi asetuksen (EU) N:o 995/2010 8 artiklan 3 kohdan mukaisesti.

*2 artikla*

Ympäristöasioiden pääosaston pääjohtajaa pyydetään varmistamaan, että hakijalle ja kaikkien jäsenvaltioiden toimivaltaisille viranomaisille ilmoitetaan tästä päätöksestä ja että tämä päätös julkaistaan komission verkkosivuilla viipymättä.

Tehty Brysselissä 19 päivänä elokuuta 2013.

*Komission puolesta*

Janez POTOČNIK

*Komission jäsen*

---

**KOMISSION PÄÄTÖS,****annettu 27 päivänä maaliskuuta 2014,****organisaation Bureau Veritas Certification Holding SAS hyväksymisestä valvontaorganisaatioksi puutavaraa ja puutuotteita markkinoille saattavien toimijoiden velvollisuuksien vahvistamisesta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 995/2010 nojalla**

(2014/C 103/06)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon puutavaraa ja puutuotteita markkinoille saattavien toimijoiden velvollisuuksien vahvistamisesta 20 päivänä lokakuuta 2010 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 995/2010<sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 8 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Euroopan komissio vastaanotti 21 päivänä joulukuuta 2012 organisaatiolta Bureau Veritas Certification Holding SAS hyväksymishakemuksen, jossa organisaatio ilmoitti aikovansa toimia valvontaorganisaationa kaikissa jäsenvaltioissa.
- (2) Hakija toimitti päivitetyn hakemuksen 22 päivänä tammikuuta 2013.
- (3) Puutavaraa ja puutuotteita markkinoille saattavien toimijoiden velvollisuuksien vahvistamisesta 20 päivänä lokakuuta 2010 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 995/2010 tarkoitetuista valvontaorganisaatioiden hyväksymistä tai niiden hyväksynnän peruuttamista koskevista menettelysäännöistä 23 päivänä helmikuuta 2012 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 363/2012<sup>(2)</sup> 2 artiklan 5 kohdan mukaisesti Euroopan komissio lähetti 9 päivänä heinäkuuta 2013 kyseisen hakemuksen asianomaisille jäsenvaltioille huomautusten esittämistä varten. Huomautuksia ei saapunut säädetyn yhden kuukauden määräajassa.
- (4) Brysselissä pidettiin 12 päivänä syyskuuta 2013 valvontaorganisaatioita koskevien hakemusten arviointia varten perustetun komission ohjausryhmän kokous, jossa hakija esitteli hakemuksensa paikan päällä.
- (5) Asetuksen (EU) N:o 363/2012 3 artiklan mukaisesti hakijaa pyydettiin 19 päivänä lokakuuta 2013 päivätyllä sähköpostiviestillä toimittamaan lisätietoja.
- (6) Hakija toimitti pyydetty lisätiedot ja selvennykset 25 päivänä lokakuuta 2013.

<sup>(1)</sup> EUVL L 295, 12.11.2010, s. 23.<sup>(2)</sup> EUVL L 115, 27.4.2012, s. 12.

- (7) Hakijan toimittamien asiakirjojen perusteella ohjausryhmä tuli 19 päivänä joulukuuta 2013 siihen tulokseen, että hakemus täyttää asetuksen (EU) N:o 995/2010 8 artiklan 2 kohdassa vahvistetut vaatimukset, ja komissio voi hyväksyä hakijan valvontaorganisaatioksi.
- (8) Euroopan komissio on arvioinut kaiken toimitetun asiakirjanäytön perusteella, täyttääkö hakija asetuksen (EU) N:o 995/2010 8 artiklan 2 kohdassa vahvistetut vaatimukset, ja katsoo, että Bureau Veritas Certification Holding SAS, Ranska, 67–71 Boulevard du Château 92200 Neuilly-sur-Seine; Identification No 775 690 621 R.C.S. Nanterre, täyttää asetuksen (EU) N:o 995/2010 8 artiklan 2 kohdassa vahvistetut vaatimukset,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

*1 artikla*

Hyväksytään Bureau Veritas Certification Holding SAS, Ranska, 67–71 Boulevard du Château 92200 Neuilly-sur-Seine; Identification No 775 690 621 R.C.S. Nanterre, valvontaorganisaatioksi asetuksen (EU) N:o 995/2010 8 artiklan 3 kohdan mukaisesti.

*2 artikla*

Ympäristöasioiden pääosaston pääjohtajaa pyydetään varmistamaan, että hakijalle ja kaikkien jäsenvaltioiden toimivaltaisille viranomaisille ilmoitetaan tästä päätöksestä ja että tämä päätös julkaistaan komission verkkosivuilla viipymättä.

Tehty Brysselissä 27 päivänä maaliskuuta 2014.

*Komission puolesta*

Janez POTOČNIK

*Komission jäsen*

---

**KOMISSION PÄÄTÖS,****annettu 27 päivänä maaliskuuta 2014,****organisaation Control Union Certification B.V., Alankomaat, hyväksymisestä valvontaorganisaatioksi puutavaraa ja puutuotteita markkinoille saattavien toimijoiden velvollisuuksien vahvistamisesta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 995/2010 nojalla**

(2014/C 103/07)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon puutavaraa ja puutuotteita markkinoille saattavien toimijoiden velvollisuuksien vahvistamisesta 20 päivänä lokakuuta 2010 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 995/2010<sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 8 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Euroopan komissio vastaanotti 6 päivänä kesäkuuta 2012 organisaatiolta Control Union Certification B.V., Alankomaat, hyväksymishakemuksen, jossa organisaatio ilmoitti aikovansa toimia valvontaorganisaationa kaikissa jäsenvaltioissa.
- (2) Euroopan komissio vahvisti vastaanottaneensa hakemuksen 6 päivänä kesäkuuta 2012.
- (3) Puutavaraa ja puutuotteita markkinoille saattavien toimijoiden velvollisuuksien vahvistamisesta 20 päivänä lokakuuta 2010 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 995/2010 tarkoitetuista valvontaorganisaatioiden hyväksymistä tai niiden hyväksynnän peruuttamista koskevista menettelysäännöistä 23 päivänä helmikuuta 2012 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 363/2012<sup>(2)</sup> 2 artiklan 5 kohdan mukaisesti Euroopan komissio lähetti kyseisen hakemuksen 31 päivänä lokakuuta 2012 asianomaisille jäsenvaltioille, jotta ne voivat esittää huomioitansa. Huomioita esittivät säädetyin yhden kuukauden määräajan kuluessa Saksa, Ranska, Ruotsi ja Alankomaat.
- (4) Asetuksen (EU) N:o 363/2012 3 artiklan mukaisesti hakijaa pyydettiin 30 päivänä tammikuuta 2013 päivätyllä sähköpostiviestillä toimittamaan lisätietoja.
- (5) Hakija toimitti pyydetty lisätiedot ja lähetti tarkistetun hakemuksen 25 päivänä helmikuuta 2013.
- (6) Brysselissä pidettiin 14 päivänä maaliskuuta 2013 valvontaorganisaatioita koskevien hakemusten arviointia varten perustetun komission ohjausryhmän kokous, jossa hakija esitteli hakemuksensa paikan päällä.
- (7) Asetuksen (EU) N:o 363/2012 3 artiklan mukaisesti hakijaa pyydettiin 5 päivänä huhtikuuta 2013 päivätyllä sähköpostiviestillä toimittamaan lisätietoja ja selvennyksiä.
- (8) Hakija toimitti pyydetty lisätiedot ja selvennykset 3 päivänä toukokuuta 2013.
- (9) Kolmas asetuksen (EU) N:o 363/2012 3 artiklan mukainen lisätieto- ja selvityspyyntö lähetettiin hakijalle 18 päivänä heinäkuuta 2013 päivätyllä sähköpostilla.
- (10) Hakija vastasi kysymyksiin ja toimitti pyydetty lisätiedot 3 päivänä syyskuuta 2013 päivätyllä sähköpostiviestillä.
- (11) Viimeinen asetuksen (EU) N:o 363/2012 3 artiklan mukainen lisätieto- ja selvityspyyntö lähetettiin hakijalle 4 päivänä joulukuuta 2013 päivätyllä sähköpostilla.

<sup>(1)</sup> EUVL L 295, 12.11.2010, s. 23.<sup>(2)</sup> EUVL L 115, 27.4.2012, s. 12.

- (12) Hakija vastasi kysymyksiin ja toimitti pyydetty lisätiedot 4 päivänä joulukuuta 2013 päivätyllä sähköpostiviestillä.
- (13) Hakijan toimittamien asiakirjojen perusteella ohjausryhmä tuli 19 päivänä joulukuuta 2013 siihen tulokseen, että hakemus täyttää asetuksen (EU) N:o 995/2010 8 artiklan 2 kohdassa vahvistetut vaatimukset, ja komissio voi hyväksyä hakijan valvontaorganisaatioksi.
- (14) Euroopan komissio on arvioinut kaiken toimitetun asiakirjanäytön perusteella, täyttääkö hakija asetuksen (EU) N:o 995/2010 8 artiklan 2 kohdassa vahvistetut vaatimukset, ja katsoo, että Control Union Certification B.V., Alankomaat, Meeuwenlaan 4–6, 8011 BZ Zwolle, täyttää asetuksen (EU) N:o 995/2010 8 artiklan 2 kohdan mukaiset vaatimukset,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

*1 artikla*

Hyväksytään Control Union Certification B.V., Alankomaat, Meeuwenlaan 4–6, 8011 BZ Zwolle, valvontaorganisaatioksi asetuksen (EU) N:o 995/2010 8 artiklan 3 kohdan mukaisesti.

*2 artikla*

Ympäristöasioiden pääosaston pääjohtajaa pyydetään varmistamaan, että hakijalle ja kaikkien jäsenvaltioiden toimivaltaisille viranomaisille ilmoitetaan tästä päätöksestä ja että tämä päätös julkaistaan komission verkkosivuilla viipymättä.

Tehty Brysselissä 27 päivänä maaliskuuta 2014.

*Komission puolesta*

Janez POTOČNIK

*Komission jäsen*

---

## V

(Ilmoitukset)

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen**

(2014/C 103/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012<sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

## YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu**

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006<sup>(2)</sup>

”PESCABIVONA”

EY-nro: IT-PGI-0005-01139-31.07.2013

SMM (X) SAN ( )

## 1. Nimi

”Pescabivona”

## 2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

## 3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

## 3.1 Tuotelaji

Luokka 1.6 – Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

## 3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Nimityksellä ”Pescabivona” tarkoitetaan neljän seuraavan tuotantoalueelta peräisin olevan ja siellä kehitetyn persikan ekotyypin hedelmiä:

Murtiddara eli Primizia Bianca, Bianca, Agostina ja Settembrina.

Kulutukseen saatettaessa SMM-tunnuksella ”Pescabivona” suojattujen hedelmien on täytettävä persikoiden ja nektariinien kaupan pitämiseen sovellettavat voimassa olevat vaatimukset, ja niillä on oltava seuraavat laatuominaisuudet:

— Valko- ja kovamaltainen pyöreä persikka, jonka kuoren pohjaväri on kellanvihreän valkoinen ja peiteväri punertava (*Settembrina*-ekotyypin hedelmien saumakohdassa on punainen juova),

— punaisen peitevärin osuus saa levitä alle 50 prosenttiin päällysketosta.

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

— Eri ekotyypin merkityksellisten fysikaalis-kemiallisten muuttujien vähimmäisarvojen on vastattava seuraavassa taulukossa esitettyjä arvoja:

Ekotyyppi	Liukenevat aineet	Liukenevien aineiden ja kokonaishappopitoisuuden välinen suhde	Mallon kiinteys
Murtiddara eli Primizia Bianca	> 10	> 1,20	> 3
Bianca	> 10	> 1,20	> 3
Agostina	> 10	> 1,20	> 3
Settembrina	> 10	> 1,20	> 3,5

Liukenevat aineet Brix-asteina ilmaistuna; Liukenevien aineiden ja kokonaishappopitoisuuden välinen suhde ( $^{\circ}\text{Bx}/\text{meq} / 100 \text{ ml}$ ); Mallon kiinteys penetrometrin 8 millimetrin kärjellä mitattuna ( $\text{kg} / 0,5 \text{ cm}^2$ ).

### 3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

—

### 3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

### 3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikkien tuotantovaiheiden viljelystä sadonkorjuuseen on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

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

—

### 3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Etiketissä on oltava samassa kentässä maininta "indicazione geografica protetta" (suojattu alkuperänimitys), Euroopan unionin tunnus ja tuotteen oma tunnus, joka koostuu nimestä "pescabivona" (ks. kuva).

Yksityisiin tuotemerkkeihin viittaavien mainintojen käyttö on sallittua, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan, ja ne on merkitty pienemmällä tekstillä kuin tunnus "pescabivona".

## 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

SMM-tuotteen "Pescabivona" tuotantoalue käsittää osia Agrigenton maakunnassa sijaitsevasta Bivonan kunnasta sekä sen naapurikunnista Alessandria della Rocca (AG), S. Stefano Quisquina (AG), S. Biagio Platani (AG) ja Palazzo Adriano (PA).

## 5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

### 5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Monti Sicani -vuorijonon suojassa Sisilian sisäosassa Magazzolo-joen valuma-alueella sijaitsevan maantieteellisen alueen erityispiirre on sen kukkulainen ja vuoristoinen pinnanmuodostus. Ilmasto on lauhkea syksyisin, talvisin ja keväisin, ja talven vähimmäislämpötilat vastaavat juuri sopivasti kasvin kylmäntarvetta; kesäisin on kuivaa ja hyvin kuumaa. Alueen maaperä koostuu peitemaannoksesta, ruskomaasta ja tulvamaasta. Se on keskisyvää tai syvää, huokoista, vettä läpäisevää, orgaanista ainesta sisältävää, vähäemäksistä tai neutraalia.



## 5.2 Tuotteen erityisyys

Pescabivonan erityispiirteitä ovat punaisen peitevärin vähäinen esiintyminen päällysketossa (alle 50 %), erittäin makea kiinteä malto sekä sokeri- ja happopitoisuuden korkea suhde. Kypsymisajankohta vaihtelee neljän ekotyypin mukaan kesäkuun alkupuolelta lokakuun loppuun.

## 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)

Suojatun maantieteellisen merkinnän "Pescabivona" rekisteröintihakemus perustuu tuotteen maineeseen, jonka kuluttajat yhdistävät sen väriominaisuuksiin, kuten peitevärin vähäiseen esiintymiseen päällysketossa (alle 50 %), sekä erityisen miellyttävään makeaan makuun, sokeri- ja happopitoisuuden korkeaan suhteeseen ja erittäin kiinteään maltoon. Kypsymisajankohdan jakaantuminen neljän ekotyypin mukaan mahdollistaa korkealaatuisen tuotannon jatkumisen myös siihen aikaan vuodesta, kun persikoiden saatavuus vähenee ja laatu alenee erityisesti ilmastosta johtuvista syistä.

Persikanviljely alkoi kyseisellä maantieteellisellä alueella 1950-luvun alussa, ja ensimmäiset erikoistuneet persikkatarhat perustettiin Bivonan alueen pohjoisosiin käyttäen lisäysaineistona siemenistä kasvatettuja parhaita paikallisia linjoja. Eri lajikkeista yksi osoittautui erityisen arvostetuksi, ja kypsymisajankohdan (elokuu) mukaan se nimettiin Agostinaksi. Ajan myötä – sitä mukaa, kun maantieteellisellä alueella erikoistuttiin persikanviljelyyn – viljelijät valikoivat myös seuraavat kolme muuta ekotyyppiä: keskivarhain kypsyvät Murtiddara ja Bianca sekä myöhään kypsyvä Settembrina.

Myös viljelyn osalta on olemassa viittauksia, jotka auttavat ymmärtämään Pescabivonan ja maantieteellisen alueen välisen yhteyden. Kyseisen maantieteellisen alueen historia, perinteet ja elinkeinoelämä ovat näkyvästi sidoksissa tuotteen maineeseen. Siitä todistavat joka vuosi Bivonassa vuodesta 1984 alkaen järjestetyn juhlan yhteydessä kuluttajilta saatu positiivinen palaute sekä ammatillisissa ja suurelle yleisölle tarkoitetuissa kustanteissa julkaistut kirjoitukset. L'informatore Agrario -lehdessä (Verona, XXXVIII (24), 1982) julkaistussa artikkelissa "A Bivona c'è una pesca a polpa bianca che..." Pescabivona mainitaan yhtenä Sisilian tärkeimmistä valkomaltoisista persikoista, joka aistinvaraisten ominaisuuksiensa ansiosta on saavuttanut menestystä tietyillä saaren suurimpien kaupunkien markkinoilla. Informatore Agrario -lehden numeron 27/2006 liitteessä julkaistussa artikkelissa "'Vecchie' varietà per una nuova peschicoltura in Sicilia" vertaillaan sisilialaisten persikoiden ominaisuuksia kansainvälisiin lajikkeisiin ja mainitaan nimenomaan Pescabivonan ekotyypit esimerkkinä alueen viljelijöiden panoksesta kotoperäisten lajikkeiden hyödyntämisessä. Myös matkailualan lehdissä julkaistuissa artikkeleissa viitataan persikanviljelyyn kyseisellä Sisilian alueella ja korostetaan tämän hedelmän merkitystä Bivonan kunnassa; sitä kutsutaan "persikanviljelyn pääkaupungiksi", josta Pescabivona-nimen alkuperä ja maine ovat lähtöisin (Terre del vino, "Ha il sapore dell'autunno la pesca di Bivona", nro 10, lokakuu 2007, s. 80); laRepubblica.it – "In gita a Bivona per fare un pieno di pesche doc", 24.8.2012; <http://www.lafrecciaverde.it> – "Agroalimentare: Pescabivona – una storia nata lungo il Magazolo, 20.11.2010).

## Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006<sup>(3)</sup> 5 artiklan 7 kohta)

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), valitsemalla ensin "Qualità e sicurezza (ylhäällä oikealla) ja sen jälkeen "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

<sup>(3)</sup> Katso alaviite 2.

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen**

(2014/C 103/09)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012<sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

**MUUTOSHAKEMUS**

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu**

**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006<sup>(2)</sup>**

**ASETUKSEN 9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS**

**”CROTTIN DE CHAVIGNOL” / ”CHAVIGNOL”**

**EY-nro: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012**

**SMM ( ) SAN (X)**

**1. Eritelmän kohta (kohdat), jota (joita) muutos koskee**

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

**2. Muutoksen/muutosten tyyppi**

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

**3. Muutos/muutokset:**

*Tuotteen kuvaus*

Seuraavilla täsmennyksillä voidaan varmistaa tuotteen erityisominaisuuksien säilyminen ja estää poikkeaminen niistä:

- Pääasiassa maitohappokäymiseen mutta myös juoksetteen lisäämiseen perustuva juustouman saostamistapa täsmennetään.

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

- Crottin de Chavignol / Chavignol -juuston muoto esitetään täsmällisemmin (reunoiltaan pyörästynyt, halkaisija keskiosassa suurempi kuin ylä- ja alaosassa). Tämä johtuu siitä, että juustot on käännettävä muoteissa.
- Kuiva-aine- ja rasvapitoisuus vaikuttaa erittäin paljon tuotteen aistinvaraisiin ominaisuuksiin. Kuiva-aineen kokonaispitoisuus on vahvistettu (juustosta riippuen 37–45 grammaa).
- Oli tarpeen vahvistaa juustojen enimmäispaino (90 g), sillä paino vaikuttaa kypsytyksprosessiin (ja siten myös tuotteen aistinvaraisiin ominaisuuksiin) pinnan ja tilavuuden välisen suhteen kautta.

Eritelmään on lisätty juustotyyppi, jota ympäröi sinihomekerros (fromage repassé), koska eräät kypsytäjät ja tilatuottajat ovat halunneet pidentää joidenkin juustojen kypsytyksaika yli eritelmässä määrätyn ajan hyödyntäen perinteiseen suljetussa tilassa tapahtuvaan kypsytykseen liittyvää osaamista. Vaikka tämä koskee ainoastaan pientä osaa markkinoille saatetuista Crottin de Chavignol / Chavignol -juustoista, ryhmä on halunnut täsmentää kyseisen mahdollisuuden eritelmässä tämän juustojen makuun positiivisesti vaikuttavan käytännön jatkumisen varmistamiseksi. Näin saadun juuston ominaisuudet kuvataan seuraavasti: väri voi muuttua tummemmaksi, jopa kastanjanruskeaksi, ja juustomassan rakenne muuttuu pehmeäksi.

#### *Alkuperätodisteet*

Kohta ”Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta” on konsolidoitu kansallisen lainsäädännön ja sääntelyn kehityksen perusteella ja siihen on erityisesti sisällytetty tuotteen jäljitettävyyteen ja tuotanto-olojen seurantaan liittyvät ilmoitus- ja rekisteröintivelvoitteet. Alkuperänimityksen eritelmien valvonta hoidetaan valvontaelimen laatiman valvontasuunnitelman mukaan.

#### *Valmistusmenetelmä:*

Vuohikarja, rotu, kasvatus, ruokinta

Täsmennetään, että katraan on viimeistään 1. tammikuuta 2017 koostuttava yksinomaan Alpine-rotuun kuuluvista vuohista. Sancerren alueella perinteisesti yleisenä esiintynyt vuohirotu on nyttemmin hävinnyt. Alpine-rotu muistuttaa sitä eniten sekä ruumiinrakenteeltaan ja kohtuullisen alhaiselta tuotokseltaan että kyvyltään sopeutua kukkulaiseen pensaikkoiseen ympäristöön. Muut suurikokoisemmat ja enemmän maitoa tuottavat vuohirodut ovat sopeutuneet tasankoalueelle, eivätkä ne sovellu elämään nimityksen alkuperäalueen rikkonaisuudessa maastossa. Kyseinen rotu oli käytössä maantieteellisellä alueella jo alkuperänimityksen hyväksymisajankohtana vuonna 1976, mutta sen käyttöä ei vielä silloin ollut normitettu.

Jotta voidaan turvata maidon luontaisen mikrobikasvuston esiintymiselle suotuisan ekosysteemin säilyminen ja varmistaa eläinten hyvinvointi, on määritelty eläinakohtaiset vähimmäisalajat katetuille ja ulkojaloittelualueille. Siten 1. tammikuuta 2017 alkaen kuttulassa pysyvästi pidettyjen vuohtien käytettävissä on oltava vähintään 2 m<sup>2</sup> oljilla katettua alaa eläintä kohti, laitumelle pääsevien vuohtien käytettävissä on oltava vähintään 1,5 m<sup>2</sup> oljilla katettua alaa eläintä kohti ja vuohtien, joilla on pääsy ulkojaloittelualueelle, käytettävissä on oltava vähintään 1,5 m<sup>2</sup> oljilla katettua alaa ja vähintään 1,5 m<sup>2</sup> ulkojaloittelualuetta eläintä kohti.

Vuohikatraan ruokintaa koskevat säännöt on täsmennetty:

- Korsirehulla on keskeinen asema vuohtien ruokinnassa; alueelta saadun rehun kautta lujitetaan näin tuotteen ja maantieteellisen alueen välistä yhteyttä. Rehun osuuden on oltava vähintään 50 prosenttia päivittäisen annoksen kuiva-aineesta, ja sen on koostuttava vähintään 70-prosenttisesti ruohosta, kuivatusta heinästä tai paalirehusta. Siilorehun käyttö vuohtien ruokinnassa on kielletty. Tilojen rehunsäannin turvaamiseksi erityisesti kosteina kevätkausina paalirehun käyttö sallitaan, mutta sen osuus on rajoitettu enintään 50 prosenttiin eläinten päivittäin nauttiman rehuannoksen kuiva-aineesta. Viimeistään 1. tammikuuta 2017 rehu on tuotettava kokonaan Crottin de Chavignol / Chavignol -juuston maantieteellisellä alueella.

- Rehutiivisteistä ja/tai kuivatusta rehusta koostuvan täydennysrehun osuus saa olla enintään 50 prosenttia päiväannoksen kuiva-aineesta, ja niiden on muodostuttava positiiviluettelossa määritellyistä raaka-aineista. Vähintään puolet täydennysrehusta on tuotettava maantieteellisellä alueella.
- Näin ollen viimeistään 1. tammikuuta 2017 alkaen yhteensä vähintään 75 prosenttia maitoa tuottavalle katraalle annetun päivittäisen kokonaisrehuannoksen kuiva-aineesta on tuotettava maantieteellisellä alueella.
- Eritelmään on myös lisätty tilan käytettävissä olevaa rehualaa koskeva määräys: Viimeistään 1. tammikuuta 2017 vuosittain vuohikatraan ruokintaa varten tosiasiallisesti käytettävissä olevan rehualan on oltava vähintään 1 hehtaari 12:ta vuohta kohti, ja sen on sijaittava maantieteellisellä alueella. Tilalla on oltava nurmialaa vähintään 1 hehtaari 24:ää vuohta kohti. Tämän vaatimuksen täyttämiseksi maantieteelliseltä alueelta peräisin olevan rehun ostaminen on kuitenkin sallittua. Siinä tapauksessa vastaava pinta-ala määritetään siten, että 4 tonnia kuiva-ainetta vastaa yhtä rehualahehtaaria. Tämä vastaavuus on rajoitettu puoleen katraan vuosittaisesta rehunkulutuksesta.

#### Maidon käsittely:

Täsmennetään, että käytettävän maidon on oltava täysrasvaista vuohen raakamaitoa, jota ei ole homogenisoitu eikä lämpökäsitelty millään tavalla. Näin maidon luonnollinen mikrobikasvusto säilyy. Maidon varastointiaikaa on rajoitettu niin, että maito on jalostettava 24 tunnin kuluessa viimeisestä lypsystä.

#### Valmistus

Juoksetteen lisäämistä on valvottava tarkasti siten, että pääasiassa maitohappokäymiseen perustuva juustouman saostamistapa säilyy. Esikypsytyksen tarkoituksena on lisätä maidossa olevan hapattumista aiheuttavan mikrobikasvuston määrää. Tällainen juoksetusmenetelmä edellyttää tiettyä tarkkuutta, minkä vuoksi on katsottu tarpeelliseksi valvoa lämpötilaa ja juoksettumisaikaa.

Esivalutus kankaan läpi ja sen jälkeen tapahtuva valutus katkaistun kartion muotoisessa muotissa sekä vähintään kerran tehtävä juustojen kääntäminen ovat olennainen osa Crottin de Chavignol / Chavignol -juuston valmistusprosessia. Ne vaikuttavat juuston rakenteeseen ja muotoon.

Juustouman käsittelyn lykkääminen jäädyttämällä on sallittua, ja sen tarkoituksena on edesauttaa tuotannon porrastamista ja vastata kysyntään talvella etenkin joulupyhien aikaan. Esivalutus kankaan läpi on yhteensopiva jäädyttämällä tapahtuvan juustouman käsittelyn lykkäämisen kanssa. Tutkimukset ovat osoittaneet, ettei kyseinen toimenpide vaikuta juustojen aistinvaraisiin ominaisuuksiin, kunhan jäädytetyn juustouman osuus rajoitetaan 50 prosenttiin. Jäädytetyn juustouman varastointiaika on rajoitettu 15 kuukauteen, jotta voidaan välttää juustouman denaturoituminen varastoinnin aikana. Jäädytetystä juustoumasta valmistetun juuston yhteydessä ei saa käyttää ilmaisua "fermier" (tilalla valmistettu) tai muuta siihen viittaavaa mainintaa. Tämä täsmennys vastaa nykyistä käytäntöä.

Suolasedellytykset on täsmennetty: suolaus tapahtuu kuivasuolaamalla joko juustomassa tai juuston pinta. Tämä mahdollistaa käytettävän suolamäärän mukauttamisen juustouman ominaisuuksien kehittymisen mukaan.

#### Kypsytytys, pakkaaminen

Erilaisten hiiva- ja homesienikasvustojen lisääminen pintaan on sallittua. Kyseessä ovat kypsytyksen aikana juustoon tai sen pintaan kehittyneet raakamaidon sisältämät luonnolliset mikrobikasvustot, juustonvalmistukseen käytetyssä herassa muodostuneet kasvustot, kaupalliset *Geotrichum*- tai *Penicillium*-sukuiset homeet tai kaupalliset hiivat.

Aiemmin toimitetussa eritelmässä on virhe, koska siinä mainitaan, että kypsytyksen kesto lasketaan päivästä, jona juusto poistetaan muotista, kun taas vastaavassa kansallisessa tekstissä viitattiin valmistuspäivään (mikä toimijoiden kannalta tarkoittaa päivää, jona juustomassa laitetaan muottiin). Määräyksen selventämiseksi ehdotetaan täsmennettäväksi, että kypsytyksiaika lasketaan siitä päivästä, jona juustomassa laitetaan muottiin. Tämä ei missään tapauksessa tarkoita kypsytyksen kestoajan lyhenemistä.

Kypsytyksen merkitys on ratkaisevan tärkeä tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien kehittymisen kannalta. Kuivumisnopeuden ja -olosuhteiden (yli 10 °C:een lämpötila ja yli 70 %:n suhteellinen kosteus) avulla on mahdollista säännellä pintakasvustojen kehittymistä, jolla on ratkaiseva merkitys kypsymisen jatkumisen kannalta. Toinen vaihe, jonka muuttajat (positiivista lämpötilaa koskevaa pakollista vaatimusta lukuun ottamatta) juustomestari voi valita oman harkintansa mukaan, mahdollistaa valmistuksen sinihomeen peittämiseksi pidempään kypsytetyiksi juustoiksi (fromages repassés). Tällöin perinteisen kypsytysvaiheen jälkeen pinnaltaan sinertäviksi muuttuneita juustoja kypsytetään suljetussa tilassa.

Varastointi alle 10 °C:een (mutta silti positiivisessa) lämpötilassa sallitaan enintään 72 tunnin ajan, jotta kypsytäjät voivat kerätä kypsytettävät juustot.

#### Merkinnät

Jokaisessa juustossa tai juustoerässä on oltava etiketti, jossa ilmoitettavat pakolliset tiedot on määritelty.

Euroopan unionin SAN-tunnuksen merkitseminen etikettiin on pakollista; sen sijaan INAO:n tunnus poistetaan.

Eritelmään lisätään nimityksen käyttöä sekä päällysmarkkinöissä, mainonnassa, laskuissa ja muissa kaupallisissa asiakirjoissa sallittuja määrittäviä koskevia täsmennyksiä.

#### Kansalliset vaatimukset

Lisätään taulukko, jossa esitetään tärkeimmät valvottavat seikat.

## YHTENÄINEN ASIAKIRJA

### Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006 <sup>(3)</sup>

”CROTTIN DE CHAVIGNOL” / ”CHAVIGNOL”

EY-nro: FR-PDO-0217-01004-15.06.2012

SMM ( ) SAN (X)

#### 1. Nimi

”Crottin de chavignol” / ”Chavignol”

#### 2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

#### 3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

##### 3.1 Tuotelaji

Luokka 1.3 – Juustot

##### 3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Juusto, josta on lupa käyttää suojattua alkuperänimitystä ”Crottin de Chavignol” / ”Chavignol”, valmistetaan saostamalla maitohappokäymisen avulla täysrasvaista vuohen raakamaitoa ja lisäämällä hieman juoksetta. Juustouma esivalutetaan kankaan läpi. Vähimmäiskypsytyisaika on 10 päivää laskettuna päivästä, jona juustomassa laitetaan muottiin. Juustossa on ohut norsunluunvalkoinen kuori, jossa voi olla myös valko- tai sinihomekasvustoa; kuoren väri muuttuu tummemmaksi, jopa kastanjanruskeaksi, kun on kyse pidempään suljetussa tilassa kypsytetystä juustosta (ns. fromage repassé), jonka pintaa peittää sininen *Penicillium*-homekerros, joka antaa juustolle pehmeän rakenteen. Crottin de Chavignol / Chavignol on kehältään hieman kuperan litistetyn lieriön muotoinen. Sen reunat ovat pyöristyneet. Keskiosan halkaisija on ylä- ja alaosaa suurempi.

Crottin de Chavignol / Chavignol -juuston analyttiset ominaisuudet ovat seuraavat:

— kuiva-aineen kokonaispitoisuus 37–45 grammaa,

<sup>(3)</sup> Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

- kuiva-aineen rasvapitoisuus vähintään 45 %,
- valmistuslaitoksesta lähtevän tuotteen paino 60–90 grammaa.

### 3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Käytettävän maidon on viimeistään 1. tammikuuta 2017 oltava peräisin yksinomaan Alpine-rotuun kuuluvista vuohista koostuvasta katraasta.

### 3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

Rehun osuuden on oltava vähintään 50 prosenttia päivittäisen annoksen kuiva-aineesta, ja sen on koostuttava vähintään 70-prosenttisesti ruohosta, kuivatusta heinästä tai paalirehusta.

Paalirehun osuus on rajoitettu enintään 50 prosenttiin eläinten päivittäin nauttiman rehuannoksen kuiva-aineesta. Siilorehun käyttö on kielletty.

Viimeistään 1. tammikuuta 2017 rehu on tuotettava kokonaan maantieteellisellä alueella.

Rehutiivisteistä ja/tai kuivatusta rehusta koostuvan täydennysrehun osuus saa olla enintään 50 prosenttia päiväannoksen kuiva-aineesta, ja niiden on muodostuttava positiiviluettelossa määritellyistä raaka-aineista.

Vähintään puolet täydennysrehusta on tuotettava maantieteellisellä alueella.

Näin ollen viimeistään 1. tammikuuta 2017 alkaen yhteensä vähintään 75 prosenttia maitoa tuottavalle katraalle annetun päivittäisen kokonaisrehuannoksen kuiva-aineesta on tuotettava maantieteellisellä alueella.

Lisäksi viimeistään 1. tammikuuta 2017 vuosittain vuohikatraan ruokintaa varten tosiasiallisesti käytettävissä olevan rehualan on oltava vähintään 1 hehtaari 12:ta vuohta kohti, ja sen on sijaittava 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Tilalla on oltava nurmialaa vähintään 1 hehtaari 24:ää vuohta kohti. Tämän vaatimuksen täyttämiseksi maantieteelliseltä alueelta peräisin olevan rehun ostaminen on kuitenkin sallittua. Siinä tapauksessa vastaava pinta-ala määritetään siten, että 4 tonnia kuiva-ainetta vastaa yhtä rehualaehtaa. Tämä vastaavuus on rajoitettu puoleen katraan vuosittaisesta rehunkulutuksesta.

### 3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Maito tuotetaan ja juustot jalostetaan ja kypsytetään 4 kohdassa määritetyllä maantieteellisellä alueella.

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

Ei ole

### 3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Jokaisen alkuperänimityksellä "Crottin de Chavignol" / "Chavignol" varustetun juuston tai juustoerän päällysmerkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

- alkuperänimityksen nimi kirjaimin, joiden koko on vähintään kaksi kolmasosaa muiden etiketin tietojen suurimmasta kirjasinkoosta,
- maininta "appellation d'origine protégée" (suojattu alkuperänimitys),
- Euroopan unionin SAN-tunnus.

Riippumatta kaikkia juustoja koskevista lakisäateisistä merkinnöistä erilaisten luonnehdintojen tai muiden alkuperänimitykseen liittyvien merkintöjen käyttö etiketeissä, mainonnassa, kauppalaskuissa tai muissa kaupallisissa asiakirjoissa on kielletty lukuun ottamatta:

— kaupallisia tuotemerkkejä tai erityisiä tavaramerkkejä,

— kypsytukseen viittaavia määritteitä.

Kaikissa välittäjän kautta myytävissä juustoissa on oltava oma erillinen etiketti.

Nimi "Crottin de Chavignol" / "Chavignol" ja välittömästi sen perässä oleva maininta "Appellation d'origine protégée" (suojattu alkuperänimitys) on ehdottomasti merkittävä kauppalaskuihin ja muihin kaupallisiin asiakirjoihin.

#### 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Maito tuotetaan ja juustot valmistetaan ja kypsytetään maantieteellisellä alueella, joka kattaa Pays-Fort sancerrois'n maatalousalueen lähialueineen ja käsittää seuraaviin departementteihin kuuluvat kunnat:

— Cher:

Seuraavat kantonit: Aix-d'Angillon, Baugy, La Chapelle-d'Angillon, Henrichemont, Léré, Levet, Mehun-sur-Yèvre, Nérondes, Saint-Doulchard, Saint-Martin-d'Auxigny, Sancergues, Sancerre ja Vailly-sur-Sauldre: kaikki kunnat;

sekä seuraavat kunnat: Argent-sur-Sauldre, Aubigny-sur-Nère, Blancafort, Bourges, Bussy, Cerbois, Civray, Corquoy, Lantan, Lazenay, Limeux, Lunery, Mareuil-sur-Arnon, Morthomiers, Nançay, Neuvy-sur-Barangeon, Oizon, Osmery, Plou, Poisieux, Preuilly, Primelles, Quincy, Raymond, Saint-Denis-de-Palin, Saint-Florent-sur-Cher, Saint-Germain-des-Bois, Saint-Laurent, Serruelles, Le Subdray, Villeneuve-sur-Cher ja Vouzeron.

— Loiret:

Châtillon-sur-Loiren kantoni: kaikki kunnat;

sekä seuraavat kunnat: Bonny-sur-Loire, Cerdon, Coullons, Faverelles, Ousson-sur-Loire, Poilly-lès-Gien, Saint-Brisson-sur-Loire, Saint-Martin-sur-Ocre ja Thou.

— Nièvre:

Seuraavat kantonit: Cosne-Cours sur Loire Nord ja Cosne-Cours sur Loire Sud: kaikki kunnat;

sekä seuraavat kunnat: Arquian, Bulcy, Donzy, Garchy, La Charité-sur-Loire, Mesves-sur-Loire, Narcy, Pouilly-sur-Loire, Raveau, Saint-Andelain, Saint-Laurent-l'Abbaye, Saint-Martin-sur-Nohain, Saint-Quentin-sur-Nohain, Suilly-la-Tour, Saint-Vérain, Tracy-sur-Loire ja Varennes-lès-Narcy.

#### 5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

##### 5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Maantieteellinen alue käsittää Pays-Fort sancerrois'n maatalousalueen sekä sen seuraavat lähialueet: Champagne berrichonne, Coteaux de la Loire ja Sologne; näiden alueiden ominaispiirre ovat savipitoisessa ja saven- ja kalkinsekaisessa maaperässä kasvavat niityt, jotka soveltuvat erinomaisesti vuohien rehuntaan täyttämiseen.

Alue oli perinteisesti vaatimatonta maatalousaluetta, jonka tiloilla harjoitettiin monilajiviljelyä, rehukasvien tuotantoa, viiniviljelyä ja hedelmätarhiviljelyä sekä kasvatettiin pieniä, vähään tyytyviä märehittöitä; näissä oloissa kehittyi omavarainen vuohitalous. Tiloilla vuohenkasvatuksesta ja maidon jalostamisesta juustoksi huolehtivat naiset. Esivalutus oli yksi keinoista, joiden avulla Berryn alueen naiset saattoivat lykätä juustomassan muotteihin laittamista myöhempään ajankohtaan selviytyäkseen paremmin lukuisista muista kodinhoitotoon ja työhön liittyvistä askareistaan monilajiviljelyä ja sekakarjataloutta harjoittavilla tiloilla.

Termin "crottin" oletetaan olevan peräisin Berryn murteen sanasta "crot", joka tarkoittaa kuoppaa ja kuvaa erityisesti jokien rantatöyräitä, joilla naiset kävivät pyykillä. Maaseudun asukkaat käyttivät näiden töyräiden savipitoista maata keramiikkatuotteiden – aluksi erityisesti pienten öljylamppujen ja myöhemmin pienikokoisten juustomuottien – valmistukseen.

Vuohenkasvatus ja vuohenmaidon jalostaminen juustoksi ovat näin merkinneet vähintään 1500-luvulta lähtien lisätuloja maantieteellisen alueen talonpojille. Berryn alueen maa- ja viinitilojen työntekijät ja päivätyöläiset nauttivat usein näitä pieniä juustoja evääkseen pelloilla ja viinitarhoissa. Vuodenaikojen ja maidon saatavuuden mukaan Crottin de Chavignol / Chavignol -juustoa oli tarjolla valko- tai sinihomekuorella tai ilman sitä ja sydäntalvella myös pitkään kypsytettynä.

Nykyisin käytetyt tuotantomenetelmät perustuvat aiemmin käytettyihin menetelmiin. Juusto valmistetaan saostamalla maitohappokäymisen avulla täysrasvaista vuohen raakamaitoa ja lisäämällä hieman juoksetta. Valmistuksen aikana juustouma on ehdottomasti esivalutettava kankaan läpi. Sen jälkeen se asetetaan määrätyn kokoiseen katkaistun kartion muotoiseen muottiin, jossa juusto on käännettävä vähintään yhden kerran. Kypsytyksessä kestää vähintään 10 päivää, ja se tapahtuu valvotuissa lämpötila- ja kosteusolosuhteissa. Vähimmäiskypsytyksensä jälkeen jatketaan pitkään kypsytettyjen juustojen (repassés) valmistuksen osalta kypsytysvaiheella suljetussa tilassa.

## 5.2 Tuotteen erityisyys

Crottin de Chavignol / Chavignol on pienikokoinen täysrasvaisesta vuohen raakamaidosta valmistettu keski-osaan hieman kuperan litistetyn lieriön muotoinen juusto. Siinä on ohut kuori, jossa voi myös olla valko- tai sinihometta.

Pitkään kypsytettyä juustoa (repassé) peittää *Penicillium*-sinihomekuori, ja sen sisus on pehmeä.

## 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)

Määrätyn kokoisen katkaistun kartion muotoisen muotin käytön ansiosta Crottin de Chavignol / Chavignol saa sille ominaisen muodon, joka vielä korostuu, kun juusto käännetään muotissa valutuksen puolivälissä. Lisäksi Crottin de Chavignol / Chavignol -juuston muoto liittyy valmistusprosessin vuokaavioon, johon kuuluu myös juustouman esivalutus.

Esivalutusvaihe, joka antaa tuoreelle juustolle siltä muotista poistettaessa edellytetyn kosteuspuolisuuden, ja muoto (painon ja pinnan välinen suhde) sääntelevät mikrobikasvuston kehittymistä kypsymisen aikana, minkä ansiota ovat Crottin de Chavignol / Chavignol -juuston erityispiirteet. Muoto liittyy myös muotin käyttöön ja sen tunnustettuun alkuperään.

Crottin de Chavignol / Chavignol -juuston erityispiirteisiin kuuluu niin ikään sen erityinen ulkonäkö (ohut kuori, jossa voi olla valko- tai sinihomekasvustoa ja jonka väri tummuu lähes kastanjanruskeaksi sinihomekasvuston kehittyessä pitkään kypsytetyssä juustossa).

## Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta<sup>(4)</sup>)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCChavignol.pdf>

---

<sup>(4)</sup> Katso alaviite 3.









ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)  
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



**Euroopan unionin julkaisutoimisto**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

**FI**