

Euroopan unionin virallinen lehti

C 153



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

57. vuosikerta

21. toukokuuta 2014

Sisältö

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2014/C 153/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.7161 – DCC Energy/ Qstar Försäljning/ Qstar/ Card Network Solutions) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2014/C 153/02	Euron kurssi	2
2014/C 153/03	Vanhentuneiden komission ehdotusten peruuttaminen	3

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2014/C 153/04	Ennakoilmoitus yrityskestävyydestä (Asia M.6968 – Lufthansa/CAE/JV) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	8
---------------	---	---

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2014/C 153/05	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen	9
2014/C 153/06	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen	14
2014/C 153/07	Ilmoitus fluorihilivetyjen tuottajille ja tuojille sekä uusille yrityksille, jotka aikovat saattaa markkinoille fluorihilivetyjä irtotavarana Euroopan unionissa vuonna 2015	19

Oikaisuja

2014/C 153/08	Oikaisu koneista ja direktiivin 95/16/EY muuttamisesta, 17 päivänä toukokuuta 2006 annetun, Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2006/42/EY täytäntöönpanoon liittyvään komission tiedonantoon (uudelleenlaadittu) (EUVL C 110, 11.4.2014)	21
---------------	---	----

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

II

(Tiedonannot)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.7161 – DCC Energy/ Qstar Försäljning/ Qstar/ Card Network Solutions)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2014/C 153/01)

Komissio päätti 24. huhtikuuta 2014 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 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 32014M7161. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

20. toukokuuta 2014

(2014/C 153/02)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,3702	CAD	Kanadan dollaria	1,4921
JPY	Japanin jeniä	138,88	HKD	Hongkongin dollaria	10,6225
DKK	Tanskan kruunua	7,4646	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,5978
GBP	Englannin puntaa	0,81400	SGD	Singaporen dollaria	1,7160
SEK	Ruotsin kruunua	9,0294	KRW	Etelä-Korean wonia	1 404,75
CHF	Sveitsin frangia	1,2223	ZAR	Etelä-Afrikan randia	14,3419
ISK	Islannin kruunua		CNY	Kiinan juan renminbiä	8,5470
NOK	Norjan kruunua	8,1360	HRK	Kroatian kunaa	7,6175
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	15 708,55
CZK	Tšekin korunaa	27,479	MYR	Malesian ringgitiä	4,4109
HUF	Unkarin forinttia	305,46	PHP	Filippiinien pesoa	59,921
LTL	Liettuan litiä	3,4528	RUB	Venäjän ruplaa	47,3166
PLN	Puolan zlotya	4,1893	THB	Thaimaan bahtia	44,616
RON	Romanian leuta	4,4330	BRL	Brasilian realia	3,0362
TRY	Turkin liiraa	2,8934	MXN	Meksikon pesoa	17,7229
AUD	Australian dollaria	1,4797	INR	Intian rupiaa	80,3485

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

VANHENTUNEIDEN KOMISSIION EHDOTUSTEN PERUUTTAMINEN

(2014/C 153/03)

Luettelo peruutetuista ehdotuksista

Asiakirja	Toimielinten välinen menettely	Nimi
Ulkopolitiikan välineet		
KOM(2009) 395	2009/0111/CNS	Ehdotus neuvoston asetukseksi tietyistä Zimbabwea koskevista rajoitettavista toimenpiteistä annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 314/2004 muuttamisesta
Kehitys ja yhteistyö: Europe Aid / Ulkopoliitiikan välineet		
KOM(2009) 195	2009/0058/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi vakautusvälineen perustamisesta annetun asetuksen (EY) N:o 1717/2006 muuttamisesta
Työllisyys, sosiaaliasiat ja osallisuus		
KOM(2011) 336	2011/0147/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi Euroopan globalisaattiorahaston perustamisesta annetun asetuksen (EY) N:o 1927/2006 muuttamisesta
Ympäristö		
KOM(2003) 624	2003/0246/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiiviksi muutoksenhaku- ja vireillepano-oikeudesta ympäristöasioissa
KOM(2006) 232		Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiiviksi maaperän suojelun puitteista ja direktiivin 2004/35/EY muuttamisesta
Eurostat		
KOM(2011) 335	2011/0146/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi Euroopan rikosturvallisuustilastoista
Ulkosuhteet		
KOM(1973) 1929		Ehdotus neuvoston asetukseksi yhteisön tariffikiintiöiden avaamisesta, jakamisesta ja hallinnoinnista Libanonista peräisin olevien, yhteisen tullitariffin nimikkeeseen 55.09 kuuluvien muiden kudottujen puuvillakankaiden osalta (vuodelta 1974)
KOM(1980) 662		Ehdotus asetukseksi niiden Euroopan talousyhteisön sekä Algerian, Marokon, Tunisian, Egyptin, Libanonin, Jordanian ja Syyrian yhteistyöneuvostojen tekemien päätösten soveltamisesta, jotka koskevat laskentayksikön korvaamista Euroopan laskentayksiköllä Euroopan talousyhteisön ja näiden maiden välisten sopimusten pöytäkirjassa N:o 2

Asiakirja	Toimielinten välinen menettely	Nimi
KOM(1983) 303		Ehdotukset neuvoston asetuksiksi Euroopan talousyhteisön sekä Algerian, Egyptin, Jordanian, Libanonin, Marokon, Syyrian ja Tunisian välillä tehtyihin yhteistyösopimuksiin liitetyn, käsitteen ”alkuperätuotteet” määritelmästä ja hallinnollisen yhteistyön menettelyistä tehdyn pöytäkirjan 6 ja 17 artiklan muuttamisesta edelleen
KOM(1985) 534		Ehdotus neuvoston asetukseksi (ETY) tiettyjen tuotteiden tuontiin ja vientiin sovellettavien järjestelmien muuttamisesta tiettyjen Etelä-Afrikan kanssa toteutettavien toimintojen osalta
KOM(1989) 19		Ehdotus neuvoston asetukseksi tiettyihin Yhdysvaltojen alkuperätuotteisiin sovellettavien tullimyönnytysten keskeyttämisestä ja yhdistetyn nimikkeistön tullien korottamisesta

Terveys- ja kuluttaja-asiat

KOM(2008) 663, sellaisena kuin se on muutettuna ehdotuksilla KOM(2011) 633 ja KOM(2012) 48	2008/0256/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiiviksi ihmisille tarkoitettuja lääkkeitä koskevista yhteisön säännöistä annetun direktiivin 2001/83/EY muuttamisesta reseptilääkkeitä koskevan yleisölle tiedottamisen osalta
KOM(2008) 662, sellaisena kuin se on muutettuna ehdotuksilla KOM(2011) 0632 ja KOM(2012) 0049	2008/0255/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi ihmisille ja eläimille tarkoitettuja lääkkeitä koskevista yhteisön lupa- ja valvontamenettelyistä ja Euroopan lääkeviraston perustamisesta annetun asetuksen (EY) N:o 726/2004 muuttamisesta ihmisille tarkoitettuja reseptilääkkeitä koskevan yleisölle tiedottamisen osalta

Henkilöstöasiat ja turvallisuus

KOM(2005) 190	2005/0072/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi Euroopan ympäristökeskuksen sekä ympäristöä koskevan Euroopan tieto- ja seurantaverkoston perustamisesta annetun asetuksen (ETY) N:o 1210/90 muuttamisesta toiminnanjohtajan toimikauden osalta
KOM(2005) 190/2	2005/0073/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi Euroopan ammatillisen koulutuksen kehittämiskeskuksen perustamisesta annetun asetuksen (ETY) N:o 337/75 muuttamisesta johtajan toimikauden osalta
KOM(2005) 190/3	2005/0074/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi Euroopan elin- ja työolojen kehittämissäätiön luomisesta annetun asetuksen (ETY) N:o 1365/75 muuttamisesta johtajan ja apulaisjohtajan toimikauden osalta
KOM(2005) 190/4	2005/0075/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi Euroopan koulutussäätiön perustamisesta annetun asetuksen (ETY) N:o 1360/90 muuttamisesta johtajan toimikauden osalta

Asiakirja	Toimielinten välinen menettely	Nimi
KOM(2005) 190/5	2005/0076/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi Euroopan huumausaineiden ja niiden väärinkäytön seurantakeskuksen perustamisesta annetun asetuksen (ETY) N:o 302/93 muuttamisesta johtajan toimikauden osalta
KOM(2005) 190/6	2005/0077/COD	Ehdotus neuvoston asetukseksi asetuksen (EY) N:o 40/94 muuttamisesta sisämarkkinoilla toimivan yhdenmukaistamisviraston pääjohtajan toimikauden osalta
KOM(2005) 190/7	2005/0078/COD	Ehdotus neuvoston asetukseksi asetuksen (EY) N:o 2100/94 muuttamisesta yhteisön kasvilajikeviraston pääjohtajan toimikauden osalta
KOM(2005) 190/8	2005/0079/COD	Ehdotus neuvoston asetukseksi Euroopan unionin elinten käänöskeskuksen perustamisesta annetun asetuksen (EY) N:o 2965/94 muuttamisesta johtajan toimikauden osalta
KOM(2005) 190/9	2005/0080/COD	Ehdotus neuvoston asetukseksi Euroopan rasismin ja muukalaisvihan seurantakeskuksen perustamisesta annetun asetuksen (EY) N:o 1035/97 muuttamisesta johtajan toimikauden osalta
KOM(2005) 190/10	2005/0081/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi asetuksen (EY) N:o 178/2002 muuttamisesta Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen toiminnanjohtajan toimikauden osalta
KOM(2005) 190/11	2005/0082/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi tautien ehkäisyn ja valvonnan eurooppalaisen keskuksen perustamisesta annetun asetuksen (EY) N:o 851/2004 muuttamisesta johtajan toimikauden osalta
KOM(2005) 190/12	2005/0083/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi asetuksen (EY) N:o 726/2004 muuttamisesta Euroopan lääkeviraston toimitusjohtajan toimikauden osalta
KOM(2005) 190/13	2005/0084/COD	Ehdotus neuvoston asetukseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 1321/2004 muuttamisesta maailmanlaajuisen satelliittinavigointijärjestelmän (GNSS) Euroopan valvontaviranomaisen toiminnanjohtajan toimikauden osalta
KOM(2005) 190/14	2005/0085/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi Euroopan työturvallisuus- ja työterveysviraston perustamisesta annetun asetuksen (EY) N:o 2062/94 muuttamisesta johtajan toimikauden osalta
KOM(2005) 190/15	2005/0086/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi Euroopan meriturvallisuusviraston perustamisesta annetun asetuksen (EY) N:o 1406/2002 muuttamisesta pääjohtajan toimikauden osalta
KOM(2005) 190/16	2005/0087/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi asetuksen (EY) N:o 1592/2002 muuttamisesta Euroopan lentoturvallisuusviraston pääjohtajan ja johtajien toimikauden osalta

Asiakirja	Toimielinten välinen menettely	Nimi
KOM(2005) 190/17	2005/0088/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi Euroopan rautatieviraston perustamisesta annetun asetuksen (EY) N:o 881/2004 muuttamisesta pääjohtajan toimikauden osalta
KOM(2005) 190/18	2005/0089/COD	Ehdotus neuvoston asetukseksi asetuksen (EY) N:o 2007/2004 muuttamisesta Euroopan unionin jäsenvaltioiden operatiivisesta ulko-rajayhteistyöstä huolehtivan viraston pääjohtajan ja varapääjohtajan toimikauden osalta
Sisämarkkinat ja palvelut		
KOM(2004) 582	2004/0203/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiiviksi mallien oikeudellisesta suojasta annetun direktiivin 98/71/EY muuttamisesta
KOM(2010) 350	2010/0198/CNS	Ehdotus neuvoston asetukseksi (EU) kääntämistä koskevista järjestelyistä Euroopan unionin patentin osalta
KOM(2008) 396	2008/0130/APP	Ehdotus neuvoston asetukseksi yksityisen eurooppayhtiön säännöistä
Liikkuvuus ja liikenne		
KOM(2011) 710	2011/0327/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiiviksi Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2006/126/EY muuttamisesta kuljettajakortin toiminteet sisältävien ajokorttien osalta
KOM(2007) 497	2007/0183/CNS	Ehdotus neuvoston päätökseksi pöytäkirjan tekemisestä Euroopan yhteisön ja Marokon kuningaskunnan välisen tiettyjä lentoliikenteen näkökohtia koskevan sopimuksen muuttamisesta Bulgarian tasavallan ja Romanian Euroopan unioniin liittymisen huomioon ottamiseksi
Verotus ja tulliliitto		
KOM(2002) 64	2002/0041/CNS	Ehdotus neuvoston direktiiviksi direktiivin 77/388/ETY muuttamisesta matkatoimistoja koskevan erityisjärjestelmän osalta
KOM(2003) 78/2	2003/0057/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi hallinnollisesta yhteistyöstä välillisen verotuksen (ALV) alalla annetun asetuksen (ETY) N:o 218/92 muuttamisesta matkapalvelujen suorituksia koskevien lisätoimenpiteiden osalta
KOM(2004) 728/1	2004/0261/CNS	Ehdotus neuvoston direktiiviksi direktiivin 77/388/ETY muuttamisesta arvonlisäverovelvoitteiden yksinkertaistamiseksi
KOM(2008) 497	2008/0164/ACC	Ehdotus neuvoston asetukseksi TIR-carnet'isiin merkittyjen tavaroiden kansainvälistä kuljetusta koskevan Genevessä 14 päivänä marraskuuta 1975 tehdyn tulliyhteisö sopimuksen tekemisestä annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2112/78 muuttamisesta
Kodifoinnit		
KOM(2007) 755	2007/0256/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi Euroopan yhteisön tilastollisesta toimialaluokituksesta
KOM(2008) 99	2008/0037/COD	Ehdotus neuvoston direktiiviksi eläinlääkärintarkastuksista yhteisön sisäisessä kaupassa (kodifikaatio)

Asiakirja	Toimielinten välinen menettely	Nimi
KOM(2008) 351	2008/0115/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiiviksi pyörillä varustettujen maatalous- tai metsätraktoreiden kuljettajan istuimesta (kodifikaatio)
KOM(2008) 697	2008/0204/COD	Ehdotus neuvoston direktiiviksi afrikkalaisen hevosruton valvontasäännöistä ja torjuntatoimenpiteistä (kodifikaatio)
KOM(2009) 299	2009/0080/COD	Ehdotus neuvoston direktiiviksi .../.../EY siemenperunoiden pitämisestä kaupan
KOM(2010) 359	2010/0194/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiiviksi viiniköynnöksen kasvullisen lisäysaineiston pitämisestä kaupan
KOM(2010) 508	2010/0261/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiiviksi moottoriajoneuvojen sallitusta melutasosta ja pakojärjestelmästä (kodifikaatio)
KOM(2010) 510	2010/0264/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiiviksi kapearaiteisten pyörillä varustettujen maatalous- ja metsätraktoreiden takaosaan kaatumisen varalta asennetuista suojarakenteista (kodifikaatio)
KOM(2010) 610	2010/0302/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiiviksi kapearaiteisiin pyörillä varustettuihin maatalous- ja metsätraktoreihin kuljettajan istuimen eteen kaatumisen varalta asennetuista suojarakenteista (kodifikaatio)
KOM(2010) 635	2010/0309/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukseksi lammas- ja vuohieläinten tunnistus- ja rekisteröintijärjestelmän käyttöönottamisesta (kodifikaatio)
KOM(2010) 717	2010/0348/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiiviksi pyörillä varustettujen maatalous- tai metsätraktoreiden hallintalaitteiden asentamisesta, sijainnista, toiminnasta ja merkitsemisestä (kodifikaatio)
KOM(2010) 729	2010/0349/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiiviksi pyörillä varustettujen maatalous- ja metsätraktoreiden jarrulaitteista (kodifikaatio)
KOM(2010) 746	2010/0358/COD	Ehdotus Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiiviksi pyörillä varustettujen maatalous- ja metsätraktoreiden ohjaustilasta, pääsystä ohjauspaikalle sekä ovista ja ikkunoista (kodifikaatio)

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.6968 – Lufthansa/CAE/JV)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2014/C 153/04)

1. Euroopan komissio vastaanotti 13. toukokuuta 2014 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla saksalainen yritys Deutsche Lufthansa AG (Lufthansa) ja kanadalainen yritys CAE Inc. (CAE) hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan äskettäin perustetussa yhteisyrityksessä ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - Lufthansa: maailmanlaajuinen ilmailualan konserni, joka toimii henkilöliikenteen, logistiikan, huolto-, korjaus- ja peruskorjaustoiminnan, catering-palvelujen, tietoteknisten palvelujen sekä ohjaamo- ja matkustamohenkilökunnan koulutuksen aloilla
 - CAE: toimii siviili-ilmailun ja puolustusteollisuuden mallisuunnittelu-, simulointi- ja koulutustoiminnassa; sillä on monenlaista liiketoimintaa lentosimulaattorien myynnistä kattavien koulutus-, ilmailu-, asiantuntija-, tuki- ja rekrytointipalveluiden tarjoamiseen
 - yhteisyritys: lentäjien ja miehistön pätevyyden kehittäminen ja muut Bombardier C-series -tyyppisten ilmalusten koulutuspalvelut.
3. Euroopan komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua 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 asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla⁽²⁾.
4. Euroopan komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava Euroopan komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää Euroopan komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä M.6968 – Lufthansa/CAE/JV seuraavaan osoitteeseen:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 (sulautuma-asetus).

⁽²⁾ EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

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 153/05)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta**NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006⁽²⁾****”PIADINA ROMAGNOLA” / ”PIADA ROMAGNOLA”****EY-numero: IT-PGI-0005-01067-11.12.2012****SMM (X) SAN ()****1. Nimi**

”Piadina Romagnola” / ”Piada Romagnola”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**3.1 Tuotelaji**

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

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Piadina Romagnola / Piada Romagnola on jauhoista, rasvasta, suolasta ja eräistä valinnaisista ainesosista valmistetusta taikinasta pellin päällä paistamalla saatu leipomotuote.

Kulutukseen saatettaessa se on norsunluunvalkea kiekko, jonka molemmilla puolilla on tyypillisiä kooltaan ja värisävyltään vaihtelevia tummia täpliä; maku on hienostuneen voimakas, ja ominaisuutensa muistuttaa vastikään uunista otetun leivän tuoksua.

Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän fysikaaliset ominaisuudet, jotka erottavat sen muista vastaavista tuotteista, ovat:

epäsäännöllisen pyöreä muoto;

koko:

— halkaisija 15–25 senttimetriä, riminiläiseen tapaan valmistetulla leivällä 23–30 senttimetriä;

— paksuus 4–8 millimetriä ja ohuimmillaan 3 millimetriä riminiläiseen tapaan valmistetulla leivällä;

ulkonäkö: pinta on epätasainen ja epäsäännöllinen, ja siinä on paistamisen aikana syntyneitä erikokoisia rakkulamaisia tummia täpliä;

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

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

aistinvaraiset ominaisuudet: hienostuneen voimakas maku ja tyyppillinen tuoksu, joka tuo mieleen vastikään uunista otetun leivän tuoksun.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän valmistukseen käytetään seuraavia raaka-aineita:

3.3.1 Pakolliset ainesosat 1 kilogrammaa tavallista vehnäjauhoa kohti

Tavallinen vehnäjauho;

Vesi: riittävä määrä tasaisen taikinan aikaansaamiseksi;

Suola: enintään 25 grammaa;

Rasva: laardi ja/tai oliiviöljy ja/tai ekstra-neitsytoliiviöljy, enintään 250 grammaa.

3.3.2 Valinnaiset ainesosat 1 kilogrammaa tavallista vehnäjauhoa kohti

Nostatusaine: natriumvetykarbonaatti, dinatriumdifosfaatti, maissi- tai vehnätärkkelys, enintään 20 grammaa.

Säilöntä-, aromi- ja muiden lisäaineiden käyttö on kielletty.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

–

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikkien seuraavien tuotantovaiheiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

taikinan valmistus (valmistus tapahtuu sekoittamalla taikinan ainesosat veteen)

annostelu (taikina jaetaan käsin tai mekaanisesti paloiksi tai kakkaroiksi)

kauliminen (Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän muotoilemiseksi taikinapalat tai -kakkarat litistetään yksinomaan kaulimalla joko käsin tai mekaanisesti)

paistaminen (kaulittu taikinal levy kypsennetään lämpökäsittelmällä se molemmilta puolilta. Taikinal levy käännetään joko käsin tai mekaanisesti)

jähdytys

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Valmistus- ja pakkausprosessin vaiheet on toteutettava yhtäjaksoisesti, jotta voidaan estää jäähtyneen tuotteen koostumuksen muuttuminen. Tuotteen joutuminen jatkuvaan suoraan kosketukseen ilman kanssa kauemmin kuin luonnollinen jäähtyminen vaatii vaikuttaa haitallisesti sen aistinvaraisiin erityisominaisuuksiin, kun tuote kuivuu ja kovettuu.

Piadina Romagnola / Piada Romagnola pidetään kaupan elintarvikekäyttöön soveltuvasta paperista tai kankaasta valmistetussa kääreessä, kun tuote on tarkoitettu välittömään kulutukseen, tai hyvin suljetussa pussissa, jos tuote on tarkoitettu nautittavaksi myöhemmin.

Jälkimmäisessä tapauksessa voidaan välttää sekä tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien heikkeneminen että sen altistuminen ulkopuolisille tekijöille, kuten tuholaisten (erityisesti jauhokoisan) aiheuttamille haitoille.

3.7 Merkintöjä koskevat erityissäännöt

Kussakin SMM-tuotteen "Piadina Romagnola" / "Piada Romagnola" pakkauksessa on oltava seuraavat selkein, luettavin, lähtemättömin ja selvästi erottuvain painokirjaimin merkityt tiedot:

— EU:n tunnus;

— nimitys "Piadina Romagnola" / "Piada Romagnola" ja välittömästi sen jäljessä teksti "Indicazione Geografica Protetta" (suojattu maantieteellinen merkintä) tai sen kirjainlyhenne "IGP" (SMM);

— tuotteen tunnus.

Kun on kyseessä riminiläiseen tapaan (alla Riminese) valmistettu Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leipä, pakkaukseen on ehdottomasti lisättävä selkein, luettavin, lähtemättömin ja selvästi erottuvin samansuuruisin painokirjaimin kuin nimitys "Piadina Romagnola" / "Piada Romagnola" teksti "alla Riminese" asian saattamiseksi mahdollisimman hyvin kuluttajien tietoisuuteen.

Tuotteen tunnus on kuvattu jäljempänä.



Värit ovat ruskea Marrone 724 C ja beesi Beige 728 C.

Kun tuote valmistetaan ja myydään yksinomaan suoraan loppukuluttajalle, edellä mainitut tekstit ja tunnus voidaan merkitä myyntipaikalla olevaan kylttiin. Kirjaimet, joilla teksti "Piadina Romagnola / Piada Romagnola" I.G.P. tai muut tässä asiakirjassa määrättyt tiedot on esitetty, on ryhmiteltävä samaan kenttään ja merkittävä selkeästi, luettavasti ja lähtemättömästi riittävän suurikokoisina, jotta ne erottuvat taustasta ja kaikista muista siinä mahdollisesti ilmoitetuista tiedoista ja kuvioista.

Etiketissä voidaan ilmoittaa myös muita vapaaehtoisia kuluttajille tarkoitettuja mainintoja ja/tai ravintoarvoa sekä toiminimiä ja yksityisiä tuotemerkkejä koskevia tietoja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan. Jos tuote on tarkoitettu kansainvälisille markkinoille, maininta "suojattu maantieteellinen merkintä" voidaan ilmoittaa myös kohdemaan kielellä.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän tuotanto- ja pakkausalue käsittää Romagnan perinteisen alueen ja erityisesti Riminin, Forlì Cesenan ja Ravennan maakuntien koko alueen sekä seuraavat kunnat Bolognan maakunnassa: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro, Dozza, Fontanelice, Imola ja Mordano.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Romagna on Emilia-Romagnan alueen itäisin osa. Alue ulottuu idässä Adrianmeren rannikolta länsessä Bolognan maakunnan rajalle, etelässä Marchen alueen rajalle ja pohjoisessa Ferraran maakunnan rajalle. Siellä vallitsee lauhkea subkontinentaalinen ilmasto, jonka olosuhteet vaihtelevat sen mukaan, miten korkealla ja millä etäisyydellä rannikosta liikutaan. Vaikka Romagnan ilmasto ei poikkeakaan suuremmin muun Pohjois-Italian ilmastosta, siinä on tiettyjä erityispiirteitä, jotka johtuvat rannikkoa kohti asteittain alenevasta pinnankorkeudesta.

Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leipää on perinteisesti valmistettu ja nautittu Romagnan alueella vaihtoehtona tavanomaiselle leivälle, jota oli saatavilla rajoitetusti; tämän vahvistaa myös tunnettu romagnalainen runoilija Giovanni Pascoli, joka kutsuu Piadinaa "koko alueen omaksi kansallisleiväksi".

Vuosisatojen myötä vakiintuneen perinteen ja erityisen valmistusmenetelmän tuloksena 1970-luvulla kehittyi Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän käsiteellinen tuotanto pienissä kojuissa paikalla tapahtuvaa kulutusta varten.

Piadinaa valmistavien ja suoraan nautittavaksi myyvien kojujen näkyvä levinneisyys Romagnan alueella on tyypillinen paikallinen erikoisuus, jonka panevat merkille niin paikalliset asukkaat kuin matkailijatkin; sen rinnalle on sittemmin kehittynyt myös myöhemmin nautittavaksi tarkoitettun Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän valmistus.

Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän valmistuksessa on noudatettava Romagnan alueella periytyneitä menetelmiä, jotka antavat tuotteelle sen tyyppilliset ominaisuudet. Ainesosat on sekoitettava täsmällisessä järjestyksessä; taikinaa ei saa vaivata liian pitkään, ja sen koostumuksen on oltava sellainen, että kauliminen on helppoa; paistamisessa on noudatettava ohjeissa ilmoitettua lämpötilaa ja aikaa ja huolehdittava siitä, että taikinalevy käännetään keittotasolla, jotta tuote saa 3.2 kohdassa kuvatut erityisominaisuudet.

Näiden paikallisten tuottajien taidon ja pitkän kokemuksen myötä kehittyneiden varotoimenpiteiden avulla syntyvät Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän tunnusomaiset erityispiirteet, jotka ovat säilyneet muuttumattomina tuotteen alkuaajoista asti ja joiden ansiosta sen maine on säilynyt ajan kuluessa.

5.2 Tuotteen erityisyys

Piadina Romagnola / Piada Romagnola on mitä tyyppillisin Romagnan alueen erityistuote. Sitä valmistetaan lähes kaikkialla Romagnan alueella teiden varsilla olevissa tyyppillisissä värikkäissä kojuissa, ravintoloissa, erikoismyymälöissä ja elintarvikealan yrityksissä. Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän maine tunnetaan laajalti myös alueen rajojen ulkopuolella.

Tuote valmistetaan jauhoista, vedestä, suolasta, rasvasta ja eräistä valinnaisista ainesosista vanhan ohjeen mukaisesti sekoitetusta taikinasta; se on norsunluunvalkea kiekko, jonka molemmilla puolilla on tyyppillisiä kooltaan ja värisävyltään vaihtelevia tummia täpliä; maku on hienostuneen voimakas, ja ominaisuusku muistuttaa vastikään uunista otetun leivän tuoksua.

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)

Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän maine on yhteydessä historiaan, paikallisiin perinteisiin, loruihin ja kansanuskomuksiin.

Termi "piada" vakiintui Giovanni Pascolin ansiosta, sillä hän italialaisti Romagnan murteen sanan "piè". Kuuluksissa runossaan hän ylisti Piadinaa, elintarviketta joka on "yhtä vanha kuin ihmiskunta", ja määrittelee sen "Romagnan omaksi kansallisleiväksi" luoden näin erottamattoman yhteyden tuotteen ja sen alkuperäalueen välille.

Monissa, usein aihekohtaisissa teoksissa kuvataan Piadina Romagnolan ominaisuuksia, todistetaan historiallisten lähteiden avulla sen alkuperä, selvitetään kahden eri variantin välistä eroa ja korostetaan tuotteen mainetta sen valmistusta ja yhteyttä alkuperään koskevilla viittauksilla. Vuonna 1913 Antonio Sassi määritteli *Il Plaustro* -aikakauslehdessä Piadina-leivät Romagnan alueen perinteisiksi maukkaita ohueksi kaulituiksi leiviksi.

Zanichellin kustantamassa Adelmo Masottin Romagnan murteen ja italian sanastossa (1996) "piada" määritellään "Romagnan alueelle tyyppilliseksi ohueksi nostattamattomaksi focaccia-leiväksi, joka paistetaan kuumalla alustalla".

Kirjallisuudessa on useita viitteitä, joissa mainitaan erikseen riminiläiseen tapaan valmistetun Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän erilainen halkaisija ja paksuus. Esimerkkeinä voidaan mainita Graziano Pozzeton teokset "La Piadina Romagnola Tradizionale" (Panozzo Editore, Rimini, 2005) ja "Cucina di Romagna" (Ed. Franco Muzzio, 2004), joissa esitetään perinteisen ja riminiläiseen tapaan valmistetun Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän välinen ero.

Vuonna 2004 Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän valmistusohje julkaistiin ensimmäistä kertaa myös arabian-, englannin-, espanjan-, japanin-, kiinan-, ranskan-, saksan- ja venäjänkielisenä.

Ruoka-alan julkaisuissa ja ravintolaoppaissa mainitaan usein Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leipä.

Se mainitaan ja kuvaillaan Italia a tavola – Guida Gastronomica -ravintolaoppaan (Touring Club italiano, 1984, s. 30) uuteen suosioon nousseita perinteisiä kansanruokia käsittelevässä luvussa "Piatti popolareschi di ieri diventano consumi popolari di oggi". Artikkelissa kerrotaan sen valmistukseen käytettävistä ainesosista, tavasta, jolla se nautitaan joko viipaleiksi leikattuna tai täytettynä ja taiteltuna, sekä tyyppillisestä litteän kiekon muodosta.

Turismo gastronomico in Italia -matkaoppaan (Touring club italiano, 2001, s. 367–8) Emilia Romagnan aluetta käsittelevässä jaksossa mainitaan Riminin maakuntaa koskevan lyhyen yleiskatsauksen jälkeen makkaralla ja juustolla täytetty Piadina Romagnola / Piada Romagnola maakunnan yleisimpänä elintarvikkeena.

Italian eri alueita käsittelevän teoksen niteessä ”Romagna – viaggio attraverso le regioni italiane” (Finintenet S.p.A, 2002, s. 53) olevassa luvussa ”Rimini, il regno della Piadina” kuvaillaan Piadina Romagnola / Piada Romagnola ja sen valmistusmenetelmä sekä kerrotaan, miten se on tapana nauttia juustolla ja makkaralla täytettynä.

Piadina Romagnola / Piada Romagnola on ollut esillä myös valtakunnallisilla televisiokanavilla. On erityisesti syytä mainita Italian television (RAI) toimittaman Terra e Sapori -sarjan 18. heinäkuuta 2008 esitetty jakso ”Emilia Romagna: i segreti della Piadina”, jossa kerrottiin Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän ainesosista ja valmistuksesta.

Romagnan alueella on jo pitkään järjestetty myös erilaisia Piadina Romagnola / Piada Romagnola -leivän ympärille rakennettuja tapahtumia ja kilpailuja.

Vuodesta 1993 lähtien Cerviassa Ravennan maakunnassa järjestetään joka vuosi Piadina d'Autore -tapahtuma, jossa palkitaan alueen paras Piadina.

Santarcangelo di Romagnassa on vuodesta 1998 alkaen järjestetty Palio della Piadina -markkinat, joiden tarkoituksena on säilyttää elinvoimaisena tähän Romagnan alueen ainutlaatuisen gastronomiseen tuotteen liittyvä perinne.

6. heinäkuuta 2009 julkaistussa artikkelissa kerrotaan parhaan Piadinan valinnasta: ”ainutlaatuiselle Romagnan alueen herkulle myönnetty palkinto”.

Samaa aihetta käsittelee myös vuonna 2010 julkaistu lehdistöiedote ”Premio Piadina Romagnola, miglior piadina 2010”.

Tuoreimmista tapahtumista on mainittava seuraavat:

Cesenassa vuonna 2002 syntynyt Lo Sposalizio della Piadina -tapahtuma, jonka tavoitteena on tuotteeseen liittyvien perinteiden edistäminen.

Piadina Days puolestaan on vuodesta 2010 lähtien Emilia-Romagnan alueen Wine Food Festival -mainostapahtuman puitteissa järjestetty kaksipäiväinen tilaisuus, jonka yhteydessä järjestetään erilaisia tapahtumia, näytöksiä, konsertteja ja maistajaisia ympäri Romagnan aluetta.

Eritelmän julkaisutiedot

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

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internetosoitteessa <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

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

⁽³⁾ 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 hakemuksen julkaiseminen

(2014/C 153/06)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006⁽²⁾

”JAMBON DE VENDEE”

EY-N:o: FR-PGI-0005-01135–30.7.2013

SMM (X) SAN ()

1. Nimi

”Jambon de Vendée”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

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

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Jambon de Vendée valmistetaan yksinomaan tuoreesta sian takaraajan reisosasta (kinkku) ilman potkaa.

Kokonainen Jambon de Vendée -kinkku on luuttomaksi leikattu ja säännöllisen soikean suuntaissärmiön muotoinen. Sen pinta on vaaleanruskea, koska sitä peittää mausteseos.

Viipaleiksi leikattuna se on sisältä punaista, ja siinä on valkoisia rasvajuovia. Väri on vaaleanpunainen ja tuo mieleen raa’an lihan. Viipaleiden reunassa on ruskea maustekerros.

Jambon de Vendée on rakenteeltaan murean pehmeää ja mehevää.

Aromissa tuntuu hedelmäisen alkoholin ja kinkun pintaan hierottujen mausteiden (kaneli, pippuri, timjami, laakerinlehti jne.) tuoksu. Jambon de Vendée -kinkun maku on miedon suolainen. Aromikoostumus on kohtalaisen monipuolinen ja täyteläisen hienostunut, koska proteolyysin ja rasvan hapettumisen seurauksena syntyvät aromit eivät tunnu voimakkaina.

Rasvattoman tuotteen kosteuspitoisuus on alle 76 prosenttia.

Kokonaissokeripitoisuus (laktoosi, dekstroosi, sakkaroosi, glukoosi) on alle 1 prosentti.

Kokonaisen kinkun paino valmistuksen päättyessä on 4,5–7,5 kilogrammaa.

Jambon de Vendée -kinkku pidetään kaupan kokonaisuina, puolikkaina, neljänneksinä, paloina, viipaleina, kuutioina tai suikaleina.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

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

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Liharaaka-aineena käytetään yksinomaan tuoretta jäädyttämätöntä lihaa, joka on saatu ruhon kylmäpainoltaan 80–95 kilogramman painoisista lihasioista.

Teurastuksen, ruhojen paloittelun ja kinkkujen luuttomaksi leikkaamisen välinen aika on pidettävä mahdollisimman lyhyenä, eikä se saa ylittää 6:tä päivää.

Jambon de Vendée -kinkkujen valmistukseen käytettävien kinkkujen ominaisuudet:

- tuorepaino 8–12 kg,
- rasvakerroksen paksuus alle 25 mm,
- rasva on valkoista ja kiinteää ja liha vaaleanpunaista,
- pH-arvo 5,5–6,2,
- lämpötila kinkun sisällä 0 – +5 °C.

Jambon de Vendée -kinkkujen valmistukseen käytettävien muiden raaka-aineiden ominaisuudet:

- kuiva rakeinen merisuola,
- viinistä tislattu alkoholi, jonka alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina on vähintään 40°,
- mausteet ja aromiaineet, joista vähintään 60 prosenttia kanelia, pippuria, timjamia ja laakerinlehteä,
- sallitut lisäaineet: sokerit (dekstroosi, sakkaroosi, laktoosi, glukoosi), salpieri (E252), natriumnitraatti (E251), nitriittisuola, kaliumnitriitti, käyteaineet.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

–

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Jambon de Vendée -kinkun tuotantovaiheiden tuoreiden kinkkujen vastaanottamisesta lopputuotteiden lähettämiseen ennen viipaloimista ja pakkaamista on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Jambon de Vendée -kinkku voidaan pitää kaupan kokonaisuena, puolikkaina, neljänneksinä, paksuudeltaan erilaisina viipaleina, kuutioina tai suikaleina.

Se voidaan pakata tyhjiöön tai suojakaasuun.

Lämpötila viipalointitilassa ja/tai pakkaamossa saa olla enintään 12 °C.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Riippumatta lihavalmisteita koskevista lakisäateisistä merkinnöistä tuotteiden päällymerkinnöissä on oltava seuraavat maininnat:

- suojatun maantieteellisen merkinnän nimi: ”Jambon de Vendée”,
- jalostajan yhteystiedot.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Jambon de Vendée -kinkun maantieteellinen tuotantoalue on yhtenäinen maantieteellinen kokonaisuus, joka täyttää samanaikaisesti sekä luonnonympäristöä, tuotteen valmistukseen liittyvää taitotietoa, tuotantomenetelmiä ja kulutusta että tuotteen maantieteellisen nimityksen tunnettuutta koskevat perusteet.

Suojatun maantieteellisen merkinnän ”Jambon de Vendée” maantieteellinen tuotantoalue käsittää seuraavat osat:

- Vendéen departementti kokonaisuudessaan;
- seuraavat kantonit Loire-Atlantiquen departementissa: Aigrefeuille-sur-Maine, Bouaye, Bourgneuf-en-Retz, Carquefou, Clisson, Legé, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Nantes (1.–11. kantoni), Rezé, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Vallet, Vertou ja Vertou-Vignoble;
- seuraavat kantonit Maine-et-Loiren departementissa: Cholet (1. ja 3. kantoni kokonaisuudessaan, 2. kantoni osittain) ja Montfaucon-Montigné.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Luonnonoloihin liittyvät tekijät

Atlantin rannikolla sijaitsevalla Jambon de Vendée -kinkun maantieteellisellä tuotantoalueella vallitsee valtamereellinen ilmasto. Syksyt ja talvet ovat yleensä leutoja ja kosteita; vuodessa on ainoastaan keskimäärin 40 pakkaspäivää, ja sateet ovat toistuvia mutta heikkoja.

Maantieteellisen alueen maaperä on kehittynyt Massif Armoricain -vuoristoalueen kovista happamista kivilajista muodostuneelle alustalle; pinnanmuodostukseltaan laaksoinen maisema on kauttaaltaan pensasaitojen reunustamaa pelto- ja laidunalueita. Maatalous on suuntautunut karjankasvatukseen sen kaikissa eri muodoissa, ja alueella on runsaasti yksittäisiä pientiloja, joiden on tultava toimeen osittain omavaraistaloudessa.

Inhimilliset tekijät

Jambon de Vendée -kinkun maantieteellinen tuotantoalue erottuu ympäröivistä alueista sen perusteella, että kaikkialle sinne – ja erityisesti maaseudulle – on sijoittautunut runsaasti hyvin erilaisia lihasuolausyrityksiä; ne ovat yhteydessä perinteiseen maaseutuuympäristöön, jossa edelleen elää aktiivisena säilynyt taitotieto. Koska sikatalous on juurtunut alueelle ja siellä on suolaista marskimaata, suolatulla lihalla ja kinkulla on jo pitkään ollut tärkeä asema Vendéen asukkaiden ruokavaliossa.

Erityinen taitotieto

Ensimmäinen erityistä osaamista edellyttävä toimenpide Jambon de Vendée -kinkun tuotannossa on luuttomaksi leikkaaminen, joka on raakakypsytettyjen kinkkujen yhteydessä harvinainen käytäntö. Jambon de Vendée -kinkun kohdalla se tapahtuu käsin ns. os coulé -menetelmällä, joka tarkoittaa reisiluun irrottamista avaamatta kinkkua. Siistimisen jälkeen kinkkuihin hierotaan käsin kuivaa suola. Tässä vaiheessa ne hierotaan myös alkoholilla ja mauste-aromiaineseoksella. Tämän jälkeen kinkut kääritään välittömästi pyyhkeeseen, jotta alkoholi ja mausteet ovat kosketuksessa lihaan koko raakakypsytyksen kestoajan. Myös Jambon de Vendée -kinkun raakakypsytyksessä on luonteeltaan erityinen, koska se käsittää valutuksen ja sen jälkeen tapahtuvan mekaanisen puristamisen kahden laudan välissä; nämä kaksi vaihetta kestävät yhteensä vähintään 28 päivää. Sen jälkeen kinkkuja kuivataan vähintään 5 päivän ajan. Kuivaus kestää vain vähän aikaa, ja koko valmistusprosessin kesto on enintään 80 päivää. Kinkkua ei savusteta.

Huolimatta siitä, että tuote sisällytettiin 1980-luvun lopussa lihajalosteita koskeviin menettelytapaohjeisiin (Code des Usages de la Charcuterie), sen valmistukseen liittyvä osaaminen rajoittuu yhä Vendéen departementtiin ja Nantes'in ja Cholet'n kaupunkien lähiympäristöön. Kaikki tunnetut toimijat, jotka valmistavat jatkuvasti Jambon de Vendée -kinkkua vakiintuneiden tuotantosääntöjen mukaisesti, ovat sijoittautuneet maantieteelliselle alueelle.

5.2 Tuotteen erityisyys

Jambon de Vendée -kinkun soikean suuntaissärmiön muoto ja mausteista johtuva tasaisen ruskea väri erottavat sen muista kuivatuista kinkuista. Viipaleiksi leikattuna se on vaaleanpunaista, ja viipaleiden ympärillä oleva tumma reunus johtuu kinkun pintaan hierotusta mausteseoksesta.

Aistinvaraisissa ominaisuuksissa tuntuvat alkoholin hedelmäiset aromit sekä pintaan hierotusta mausteseoksesta johtuva suhteellisen monipuolinen aromikoostumus.

Suutuntuma on selkeästi pehmeä ja murea. Proteolyysin ja rasvan hapettumisen seurauksena syntyvät aromit eivät tunnu maussa lainkaan yhtä voimakkaina kuin useimmissa muissa raakakypsytyksissä kinkkuissa. Useimmista muista lyhyen aikaa kuivatuista raakakypsytyksistä kinkkuista poiketen Jambon de Vendée -kinkkua ei savusteta. Suolainen maku on hyvin mieto.

Pehmeästä rakenteesta johtuen Jambon de Vendée -kinkkua on vaikea leikata hyvin ohuiksi viipaleiksi, minkä vuoksi sitä on perinteisesti nautittu etenkin grillattuna paksuina viipaleina. Tämä tapa on edelleen huomattavan yleinen suurimmassa osassa maantieteellistä aluetta huolimatta siitä, että tuotetta on alettu pitää kaupan yhä enemmän myös ohuina viipaleina.

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)*

Jambon de Vendée -kinkun yhteys maantieteelliseen alkuperään perustuu sekä alueen lihanjalostajien osaamisesta johtuviin tuotteen erityisominaisuuksiin että sen vankkaan maineeseen.

Erityisosaaminen on syntynyt paikallisiin olosuhteisiin mukautetun tuotantomenetelmän ansiosta.

Lihanjalostajien osaaminen kehittyi oloissa, joissa maantieteellisestä alueesta johtuvat rajoitteet vaikuttivat ratkaisevasti kyseisen kinkun valmistukseen ja etenkin sen lyhytkestoiseen valmistusprosessiin kuivaukseen ja säilyvyyteen liittyvien ongelmien välttämiseksi. Leudot talvet ja usein toistuvat sateet pakottivat toimijat etsimään vaihtoehtoisia ratkaisuja kinkkujen säilyvyyden varmistamiseksi.

Tästä syystä maantieteellisen alueen kasvattajat valitsivat luuttomaksi leikkaamisen, koska luu on mikro-organismien aiheuttamien tartuntojen mahdollinen lähde kinkussa, ja päättivät hieroa kinkkujen pintaan mausteseosta ja alkoholia. Luuttomaksi leikkaaminen edesauttaa myös suolan imeytymistä kinkun sisälle.

Tarve valmistaa kinkku lyhyessä ajassa sai toimijat myös kehittämään menetelmän, jossa kinkkua puristettiin kahden laudan välissä lihanesteen valumisen nopeuttamiseksi ja kuivausajan lyhentämiseksi.

Perinteiseen valmistusmenetelmään perustuvan lyhytkestoisen kuivauksen ansiosta Jambon de Vendée on edelleen säilynyt pehmeänä, mureana ja väriltään vaaleanpunaisena. Tekijä, joka todella erottaa sen muista raakakypsytetyistä kinkuista, on pintaan hierotusta alkoholista ja mausteseoksesta johtuva tunnusomainen maku.

Jambon de Vendée ei ole maultaan erityisen suolainen, mikä johtuu käsin tapahtuvasta huolellisesti annostellusta suolauksesta.

Kysyntä kuluttajien keskuudessa on kehittynyt 1960- ja 1970-luvulta. Perinteitä vaaliva mutta entistä vaativampi kysyntä on johtanut erityisesti lihanjalostukseen erikoistuneiden elintarvikealan käsiteollisten yritysten voimakkaaseen kehittymiseen ja auttanut määrittelemään nykyisin tarjolla olevan tuotteen ominaisuudet, erityisesti sen hienostuneen aromin ja alhaisen suolapitoisuuden.

Jambon de Vendéen maine

Nimitys "Jambon de Vendée" otettiin käyttöön kyseisen tuotteen kuvaamiseksi 1970-luvun puolivälissä, ja se yleisty huomattavasti seuraavien vuosikymmenten aikana.

Tuote oli aikoinaan maatilalla valmistettu tuote, joka oli tarkoitettu joko omaan kulutukseen tai paikallisille markkinoille. Sen vuoksi ensimmäiset kirjalliset kuvaukset Jambon de Vendée -kinkusta ovat peräisin vasta 1800-luvun jälkipuoliskolta. Eräissä senaikaisissa teoksissa viitattiin Vendéen alueella valmistettuun, merisuolalla suolattuun ja yrteillä ja alkoholilla maustettuun raakakypsytettyyn kinkkuun, jonka kuivausaika oli lyhyt.

Tuotteen laajamittainen kaupan pitäminen myyntinimityksellä "Jambon de Vendée" kehittyi 1970- ja 1980-luvuilla. Vendéen alueen ruokakulttuuria käsittelevien teosten lisäksi tuotteen määritelmä esitettiin vuonna 1982 julkaistussa Jean-Claude Frenzin toimittamassa lihajalostealan tietosanakirjan Encyclopédie de la Charcuterie ensimmäisessä laitoksessa (Soussana).

Vuonna 1989 Pouzaugessa järjestetty ensimmäinen varsinaisen Jambon de Vendée -kilpailu herätti suurta huomiota. Sen ansiosta Jambon de Vendée -kinkun maine levisi nopeasti alueen rajojen ulkopuolelle, ja tuote merkittiin kansalliseen myyntiluetteloon.

AC Nielsenin kuluttajapaneelin vuonna 2003 tekemissä tutkimuksissa Jambon de Vendée sijoittui kolmanneksi Ranskan valintamyymälöissä tarjolla olleiden kuivattujen kinkkujen joukossa niin myynnin määrän kuin arvonkin perusteella.

Eritelmän julkaisutiedot

[Asetuksen (EY) N:o 510/2006⁽³⁾ 5 artiklan 7 kohta]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPJambondeVendeeV1.pdf>

⁽³⁾ Katso alaviite 2.

Ilmoitus fluorihiihivetyjen tuottajille ja tuojille sekä uusille yrityksille, jotka aikovat saattaa markkinoille fluorihiihivetyjä irtotavarana Euroopan unionissa vuonna 2015

(2014/C 153/07)

1. Tämä ilmoitus on osoitettu fluoratuista kasvihuonekaasuista ja asetuksen (EY) N:o 842/2006 kumoamisesta 16 päivänä huhtikuuta 2014 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 517/2014⁽¹⁾, jäljempänä "asetus", tarkoitetuille yrityksille, jotka

- a) ovat **tuottajia** ja **tuojia** ja aikovat saattaa unionin markkinoille vuonna 2015 ja sitä seuraavina vuosina määrän, joka vastaa vähintään 100:aa hiilidioksidiekvivalenttitonnia, ja jotka ovat ilmoittaneet asetuksen (EY) N:o 842/2006 mukaisesti saattaneensa unionin markkinoille vuosina 2009–2012 yli 1 tonnia fluorihiihivetyjä;
- b) ovat yrityksiä, jotka **aikovat saattaa** unionin markkinoille vuonna 2015 määrän, joka vastaa vähintään 100:aa hiilidioksidiekvivalenttitonnia, ja jotka eivät ole ilmoittaneet asetuksen (EY) N:o 842/2006 mukaisesti saattaneensa unionin markkinoille vuosina 2009–2012 yli 1 tonnia fluorihiihivetyjä.

2. Fluorihiihivedyillä tarkoitetaan asetuksen liitteessä I olevassa 1 kohdassa lueteltuja aineita tai seoksia, joihin sisältyy jotakin seuraavista aineista:

HFC-23, HFC-32, HFC-41, HFC-125, HFC-134, HFC-134a, HFC-143, HFC-143a, HFC-152, HFC-152a, HFC-161, HFC-227ea, HFC-236cb, HFC-236ea, HFC-236fa, HFC-245ca, HFC-245fa, HFC-365mfc, HFC-43-10mee.

3. Näiden aineiden markkinoille saattaminen, lukuun ottamatta asetuksen 15 artiklan 2 kohdan a–e alakohdassa tarkoitettuja käyttötarkoituksia, on sisällytettävä asetuksen 15 ja 16 artiklassa säädettyyn kiintiöjärjestelmään.

4. Lisäksi kunkin yrityksen markkinoille saattamiin fluorihiihivetyihin sovelletaan määrällisiä rajoituksia.

Komissio myöntää kiintiöt tämän ilmoituksen 1 a ja b kohdassa luetelluille yrityksille. Kiintiöiden myöntäminen tapahtuu

— tämän ilmoituksen 1 a kohdassa tarkoitettujen tuottajien ja tuojien osalta asetuksen 16 artiklan 1, 4 ja 5 kohdan sekä asetuksen liitteiden V ja VI mukaisesti, ja

— tämän ilmoituksen 1 b kohdassa tarkoitettujen yritysten osalta asetuksen 16 artiklan 2 ja 5 kohdan sekä asetuksen liitteiden V ja VI mukaisesti.

Ainoastaan tämän ilmoituksen 1 a kohdassa tarkoitetuille tuottajille ja tuojille, jotka ovat ilmoittaneet saattaneensa markkinoille fluorihiihivetyjä vuosina 2009–2012:

5. Yrityksen, joka aikoo saattaa unionin markkinoille fluorihiihivetyjä vuonna 2015, on noudatettava tämän ilmoituksen 6–11 kohdassa kuvattua menettelyä.

6. Yrityksen on rekisteröidyttävä rekisteriin viimeistään **1. heinäkuuta 2014**. Euroopan komissio toimittaa sille Euroopan ympäristökeskuksen BDR-tietokannassa olevat yhteystiedot; yritysten vuosittain asetuksen (EY) N:o 842/2006 mukaisesti ilmoittamat fluorattuja kaasuja koskevat tiedot viedään kyseiseen tietokantaan. Yrityksiä pyydetään päivittämään tarvittaessa yhteystietonsa ja toimittamaan asianmukaisesti täytetyt rekisteröitymislomakkeet osoitteeseen [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu]. Lomakemalli on saatavissa myös Euroopan komission verkkosivustolta (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). Kiintiön myöntäminen edellyttää rekisteröitymistä edellä mainitun määräajan kuluessa.

7. Viitearvojen laskemiseksi kiellon ulkopuolelle jätettäville fluorihiihivetyjen määrille asetuksen 15 artiklan 2 kohdan mukaisia käyttötarkoituksia varten yritystä pyydetään saatavilla olevien tietojen perusteella ilmoittamaan Euroopan komissiolle tiedot vuosina 2009–2012 15 artiklan 2 kohdan a–e alakohdassa lueteltuja käyttötarkoituksia varten markkinoille saatetuista fluorihiihivedyistä kunkin käyttösovellusluokan ja aineen mukaisesti vuosittain eriteltynä.

Nämä tiedot, joissa olisi oltava vähintään internetsivustolla (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm) olevassa lomakemallissa tarkoitettujen poikkeuksellisesti sallittuun käyttöön liittyvät tiedot, olisi toimittettava sähköpostitse Euroopan komissiolle osoitteeseen [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu] **1. heinäkuuta 2014** mennessä.

⁽¹⁾ EUVL L 150, 20.5.2014, s. 319.

8. Jos yritys aikoo saattaa markkinoille ylimääräisiä fluorihiihivetyjen määriä asetuksen 16 artiklan 4 kohdan mukaisesti, sen on täytettävä ja toimitettava Euroopan komission verkkosivustolla (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm) sähköisessä muodossa oleva ilmoitus vuodelle 2015 tarvittavasta kiintiöstä. Asianmukaisesti täytetty lomake on lähetettävä osoitteeseen [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu].

9. Komissio ottaa huomioon ainoastaan asianmukaisesti täytetyt ja virheettömät vuodelle 2015 tarvittavia kiintiötä koskevat ilmoitukset, jotka saapuvat viimeistään **1. heinäkuuta 2014**.

10. Yrityksiä kehoitetaan toimittamaan rekisteröitymislomakkeet, tiedot markkinoille saattamisesta poikkeuksellisesti sallittuun käyttöön sekä niitä vastaavat ilmoitukset mahdollisimman pian, jotta mahdolliset korjaukset ja uudet hakemukset voidaan tehdä ennen määräajan päättymistä.

11. Rekisteröitymislomakkeen tai vuodelle 2015 tarvittavaa kiintiötä koskevan ilmoituksen toimittaminen ei sinänsä vielä anna oikeutta saattaa markkinoille fluorihiihivetyjä vuonna 2015 ja siitä eteenpäin.

Ainoastaan tämän ilmoituksen 1 b kohdassa tarkoitetuille yrityksille, jotka eivät ole ilmoittaneet saattaneensa markkinoille fluorihiihivetyjä vuosina 2009–2012:

12. Yrityksen, joka aikoo saattaa markkinoille fluorihiihivetyjä vuonna 2015, on noudatettava tämän ilmoituksen 13–17 kohdassa kuvattua menettelyä.

13. Yrityksen on rekisteröidyttävä rekisteriin viimeistään **1. heinäkuuta 2014**. Rekisteröityminen tapahtuu toimittamalla asianmukaisesti täytetty rekisteröitymislomake osoitteeseen [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu]. Lomakemalli on saatavissa Euroopan komission verkkosivustolta (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). Komissio ottaa huomioon ainoastaan asianmukaisesti täytetyt ja virheettömät rekisteröitymislomakkeet, jotka saapuvat viimeistään **1. heinäkuuta 2014**.

14. Lisäksi yrityksen on täytettävä sähköisessä muodossa Euroopan komission verkkosivustolla (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm) oleva ilmoitus aikomuksesta saattaa markkinoille fluorihiihivetyjä ja lähetettävä se osoitteeseen [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu].

15. Komissio ottaa huomioon ainoastaan asianmukaisesti täytetyt ja virheettömät ilmoitukset aikomuksesta saattaa markkinoille hiihivetyjä, jotka saapuvat viimeistään **1. heinäkuuta 2014**.

16. Yrityksiä kehoitetaan toimittamaan rekisteröitymislomakkeet ja ilmoitukset aikomuksesta saattaa markkinoille hiihivetyjä mahdollisimman pian, jotta mahdolliset korjaukset ja uudet hakemukset voidaan tehdä ennen määräajan päättymistä.

17. Rekisteröitymislomake tai ilmoitus aikomuksesta saattaa markkinoille hiihivetyjä ei sinänsä vielä anna oikeutta saattaa markkinoille fluorihiihivetyjä vuonna 2015.

OIKAISUJA

Oikaisu koneista ja direktiivin 95/16/EY muuttamisesta 17 päivänä toukokuuta 2006 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2006/42/EY täytäntöönpanoon liittyvään komission tiedonantoon (uudelleenlaadittu)

(Euroopan unionin virallinen lehti C 110, 11. huhtikuuta 2014)

(2014/C 153/08)

Sivulla 63:

on:

"CEN	EN 16252:2012 Koneet jätemateriaalien tai kierrätettävien fraktioiden tiivistämiseen. Horisontaaliset paalauspuristimet. Turvallisuusvaatimukset	5.4.2013"		
------	--	-----------	--	--

pitää olla:

"CEN	EN 16252:2012 Koneet jätemateriaalien tai kierrätettävien fraktioiden tiivistämiseen. Horisontaaliset paalauspuristimet. Turvallisuusvaatimukset	5.4.2013		
CEN	EN 16307-1:2013 Trukit. Turvallisuusvaatimukset ja todentaminen. Osa 1: Lisävaatimukset moottorikäyttöisille trukeille, muille kuin kuljettajattomille trukeille, kurottajille sekä kuormavaunuille	5.4.2013"		

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



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI