

Euroopan unionin virallinen lehti

C 260



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

57. vuosikerta

9. elokuuta 2014

Sisältö

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2014/C 260/01	Komission tiedonanto neljää ftalaattia (DEHP, DBP, BBP ja DIBP) koskevan rajoitusmenettelyn päätökseen saattamisesta kemikaalien rekisteröinnistä, arvioinnista, lupamenettelyistä ja rajoituksista (REACH) annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1907/2006 mukaisesti ⁽¹⁾	1
2014/C 260/02	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.7266 – D'Ieteren/Continental/JV) ⁽¹⁾	5
2014/C 260/03	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.7202 – Lenovo / Motorola Mobility) ⁽¹⁾	5
2014/C 260/04	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.7320 – PAI Partners / DVD Participations) ⁽¹⁾	6
2014/C 260/05	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.7321 – CVC Capital Partners / Vedici Groupe) ⁽¹⁾	6
2014/C 260/06	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.7295 – Parkwind / Aspiravi Offshore / Summit Renewable Energy Northwind / Northwind) ⁽¹⁾	7
2014/C 260/07	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.7137 – EDF / Dalkia en France) ⁽¹⁾	7
2014/C 260/08	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.7290 – Apple/Beats) ⁽¹⁾	8

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2014/C 260/09	Euron kurssi	9
2014/C 260/10	Yhteenveto komission päätöksistä, jotka koskevat kemikaalien rekisteröinnistä, arvioinnista, lupamennettelyistä ja rajoituksista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1907/2006 (REACH) liitteessä XIV lueteltujen aineiden markkinoille käyttöön saattamista ja/tai käyttämistä koskevia lupia (julkaistu asetuksen (EU) N:o 1907/2006 64 artiklan 9 kohdan nojalla)	10

V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2014/C 260/11	Ennakoilmoitus yrityskestymästä (Asia M.7291 – Versalis/Novamont) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	11
2014/C 260/12	Ennakoilmoitus yrityskestymästä (Asia M.7338 – OJI / INCJ / Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	12

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2014/C 260/13	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
---------------	--	----

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

2014/C 260/14	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen	17
2014/C 260/15	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen	24
2014/C 260/16	Kantelun CHAP(2010) 723 käsittelyn lopettaminen	33

II

(Tiedonannot)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

KOMISSIION TIEDONANTO

neljää ftalaattia (DEHP, DBP, BBP ja DIBP) koskevan rajoitusmenettelyn päätökseen saattamisesta kemikaalien rekisteröinnistä, arvioinnista, lupamenettelyistä ja rajoituksista (REACH) annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1907/2006 mukaisesti

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2014/C 260/01)

1. JOHDANTO

Tanska toimitti 14 päivänä huhtikuuta 2011 Euroopan kemikaalivirastolle (ECHA) asetuksen (EY) N:o 1907/2006⁽¹⁾ (REACH) 69 artiklan 4 kohdan mukaisesti rajoitusehdotusta koskevan, liitteen XV mukaisen asiakirja-aineiston. Ehdotuksella haluttiin rajoittaa sellaisten esineiden markkinoille saattamista EU:ssa, joissa ovat pehmitetyt materiaalit sisältävät yhtä tai useampaa tietyistä neljästä ftalaatista yli 0,1 painoprosentin pitoisuutena, jos esineitä on tarkoitus käyttää sisätiloissa ja jos ne saattavat joutua välittömään kosketukseen ihon tai limakalvojen kanssa. Kyseiset neljä ftalaattia ovat DEHP (bis(2-etyyliheksyyli)ftalaatti; CAS-n:o 117-81-7; EC-n:o 204-211-0); DBP (dibutyyliftalaatti; CAS-n:o 84-74-2; EC-n:o 201-557-4); BBP (butyylibentsyyliftalaatti; CAS-n:o 85-68-7; EC-n:o 201-622-7); DIBP (di-isobutyyliftalaatti; CAS-n:o 84-69-5; EC-n:o 201-553-2). Tanska katsoi, että kyseisten ftalaattien lisääntymistoksisuuden ja hormonitoimintaa häiritsevien ominaisuuksien vuoksi niiden esiintyminen esineissä ja yhteisaltistuminen niille aiheuttaa ihmisille terveysriskin, joka ei ole riittävän hyvin hallinnassa ja johon on puututtava EU:n tasolla.

ECHAN riskinarviointikomitea antoi 15 päivänä kesäkuuta 2012 REACH-asetuksen 70 artiklan mukaisesti yksimielisen lausuntonsa ehdotetusta rajoituksesta. Riskinarviointikomitea totesi launnonssaan, ettei ehdotettu rajoitus ole perusteltu, koska käytettävissä olevat tiedot eivät viittaa siihen, että vuonna 2012 yhteisaltistuminen kyseisille neljälle ftalaatille aiheuttaisi riskin. Komitean mukaan nykyiset sääntelyvaatimukset ja niistä johtuva ftalaattien käytön väheneminen samoin kuin kyseisiin ftalaatteihin lähivuosina sovellettavat lupavaatimukset vähentävät altistumista entisestään.

ECHAN sosioekonomisesta analyysistä vastaava komitea antoi 5 päivänä joulukuuta 2012 REACH-asetuksen 71 artiklan mukaisesti yksimielisen lausuntonsa ehdotetusta rajoituksesta. Lausunnon päätelmänä todetaan, ettei komitealla ole perusteita ehdotetun rajoituksen puoltamiseen. Päätelmä perustuu edellä kuvattuun riskinarviointikomitean lausuntoon.

ECHA toimitti 19 päivänä joulukuuta 2012 REACH-asetuksen 72 artiklan mukaisesti komissiolle riskinarviointikomitean ja sosioekonomisesta analyysistä vastaavan komitean lausunnot.

REACH-asetuksen 73 artiklan 1 kohdassa säädetään, että jos 68 artiklassa säädetyt edellytykset täyttyvät, komissio valmistelee liitettä XVII koskevan muutosehdotuksen kolmen kuukauden kuluessa sosioekonomisesta analyysistä vastaavan komitean lausunnon vastaanottamisesta.

⁽¹⁾ Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1907/2006, annettu 18 päivänä joulukuuta 2006, kemikaalien rekisteröinnistä, arvioinnista, lupamenettelyistä ja rajoituksista (REACH), Euroopan kemikaaliviraston perustamisesta, direktiivin 1999/45/EY muuttamisesta sekä neuvoston asetuksen (ETY) N:o 793/93, komission asetuksen (EY) N:o 1488/94, neuvoston direktiivin 76/769/ETY ja komission direktiivien 91/155/ETY, 93/67/ETY, 93/105/ETY ja 2000/21/EY kumoamisesta (EUVL L 396, 30.12.2006, s. 1).

Mainitut neljä ftalaattia luokitellaan CLP-asetuksen ⁽¹⁾ liitteen VI mukaan lisääntymiselle vaarallisiksi luokkaan 1B kuuluviksi aineiksi. Kyseisiä neljää ftalaattia ei muiden ryhmään 1B kuuluvien lisääntymiselle vaarallisten aineiden tavoin, kuten REACH-asetuksen liitteessä XVII olevassa 30 kohdassa säädetään, saa saattaa markkinoille eikä käyttää sellaiseen, muiden aineiden aineosina eikä seoksissa, jotka on tarkoitettu toimitettavaksi yleiseen kulutukseen, jos jonkin asianomaisen ftalaatin pitoisuus on suurempi tai yhtä suuri kuin 0,3 prosenttia.

Kyseisistä ftalaateista kolmen (DEHP, DBP ja BBP) käyttöä leluissa ja lastenhoitotarvikkeissa rajoitetaan REACH-asetuksen liitteessä XVII olevassa 51 kohdassa. Kyseiseen kohtaan sisältyvän tarkastelulausekkeen mukaisesti ECHA esitti komission pyynnöstä vuonna 2010 arvionsa siitä, olisiko kohtaa muutettava uuden tieteellisen tiedon perusteella. Päätelmänä ⁽²⁾ oli, että käytettävissä olleet uudet tiedot mainittujen kolmen ftalaatin käyttötarkoituksista ja niille altistumisesta eivät tuoneet uutta näkökulmaa aiemmin tehtyihin ja rajoitusten perusteena käytettyihin arviointeihin. Lisäksi todettiin, että uudet tiedot eivät antaneet aihetta nykyisten rajoitusten pikaiseen uudelleentarkasteluun.

2. KOMISSION ARVIOINNISSA HUOMIOON OTETUT KESKEISET TEKIJÄT

Tutkiessaan, täytyvätkö REACH-asetuksen 68 artiklassa säädetyt edellytykset ja onko rajoitus perusteltu, komissio otti huomioon erityisesti seuraavat rajoitusta koskevassa asiakirja-aineistossa ja komiteoiden lausunnoissa esiin tuodut seikat.

Ensiksikin riskinarviointikomitean oli vaikea tehdä päätelmää mainittujen neljän ftalaatin vaikutuksesta ihmisissä havaittuihin hedelmättömyysongelmiin ja hormoniriippuvaisten syöpien lisääntymiseen. Käytettävissä olevien ihmisiä koskevien epidemiologisten tutkimusten perusteella ei ole mahdollista päätellä, että tutkittujen vaikutusten (pääasiassa antiandrogeenivaikutusten) ja kyseisille neljälle ftalaatille altistumisen välillä olisi suora syy-yhteys. Toisaalta riskinarviointikomitea myönsi, että eläimiä koskevien tietojen perusteella useat vaikutukset näyttävät olevan yhteydessä antiandrogeeniseen vaikutustapaan. Näin ollen komitea tarkasteli kaikkia kyseisiä vaikutuksia asiaankuuluvina tutkittavina ominaisuuksina ja valitsi vaikutuksista kaikkein herkimmän perustaksi sellaisen ainetta koskevan altistumistason määrittämiseksi, jota ihmisen altistuminen ei saisi ylittää (johdettu vaikutukseton altistumistaso, DNEL). Riskinarviointikomitea katsoi kuitenkin, että DNEL-tasot oli arvioitu liian suuriksi tietyistä syistä, jotka selostetaan lausunnossa, eli muun muassa käytettyjen varoavien alkuannostasojen ⁽³⁾ vuoksi.

Toiseksi riskinarviointikomitea arvioi altistumisarvioinnissaan rajoitusta koskevassa asiakirja-aineistossa ehdotetut skenaarit, joiden mukaan esineiden sisältämille ftalaateille altistuminen voi aiheutua välittömästi kosketuksesta kyseisiä neljää ftalaattia sisältävien esineiden ja pölyn tai sisäilman kanssa. Arviointi katsoi myös ravinnon nauttimisesta johtuvan altistumisen.

Riskinarviointikomitea katsoi rajoitusta koskevassa asiakirja-aineistossa esitettyjen mallintamiseen perustuvien altistumisarvioiden koskevan kaikkein huonointa mahdollista skenaariota eikä pitänyt niitä luotettavina useista eri syistä, jotka selostetaan lausunnossa. Näin ollen laskettuja riskiä kuvaavia suhdelukuja (RCR), jotka koskevat esineiden, sisäympäristön ja ravinnon välityksellä tapahtuvaa altistumista, pidettiin liian suurina.

Paremmän kuvan saamiseksi siitä, miten suurille kyseisten neljän ftalaatin kokonais-/yhteismäärille väestö altistuu, riskinarviointikomitea otti altistumisarvioita varten huomioon liitteen XV mukaisessa rajoituksia koskevassa asiakirja-aineistossa ja rajoitusmenettelyn aikana saataville asetetut ihmisten biomonitorointitutkimukset. Kyseisiä biomonitorointitietoja käyttäen laskettujen altistumisarvioiden perusteella saatiin yhdistetyksi riskiä kuvaavaksi suhdeluvuksi lasten osalta 1,59 ja aikuisten osalta 1,23 (ajateltavissa oleva huonoin mahdollinen skenaario), mikä osoittaa riskiarvon olevan yli 1. Riskinarviointikomitea myönsi, että biomonitorointitiedot saattavat johtaa altistumisen aliarviointeihin joissakin tapauksissa, koska käytettävissä olleet tiedot koskevat suhteellisen pientä määrää ihmisiä, eivät kata kaikkia ikäryhmiä eivätkä todennäköisesti anna kuvaa koko Euroopan tilanteesta (tietoja oli saatavilla vain Saksasta ja Tanskasta). Riskinarviointikomitea katsoi joka tapauksessa, että koska käytettävissä olleet biomonitorointitutkimukset oli tehty ennen vuotta 2007 otetuille näyteille, altistumisarviot eivät vastaa nykytilannetta ja ovat yliarvioituja, kun otetaan huomioon ftalaattien

⁽¹⁾ Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 1272/2008, annettu 16 päivänä joulukuuta 2008, aineiden ja seosten luokituksista, merkinnöistä ja pakkaamisesta sekä direktiivien 67/548/ETY ja 1999/45/EY muuttamisesta ja kumoamisesta ja asetuksen (EY) N:o 1907/2006 muuttamisesta (EUVL L 353, 31.12.2008, s. 1).

⁽²⁾ http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dehp_echa_review_report_2010_6_en.pdf
http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/bbp_echa_review_report_2010_6_en.pdf
http://echa.europa.eu/documents/10162/13641/dbp_echa_review_report_2010_6_en.pdf

⁽³⁾ NOAEL (taso, joka ei aiheuta havaittavaa haittavaikutusta) tai LOAEL (alhaisin havaittavan haittavaikutuksen aiheuttava taso).

käyttöä elintarvikkeiden kanssa kosketuksiin joutuviissa materiaaleissa ⁽¹⁾, kosmeettisissa valmisteissa ⁽²⁾ sekä lastenhoitotarvikkeissa ja leluissa ⁽³⁾ koskevan EU-lainsäädännön täytäntöönpano, jonka oletetaan vähentäneen altistumista.

Kuten riskinarviointikomitean lausunnossa todetaan, kyseisten neljän ftalaatin esiintyminen väheni vuosien 2007 ja 2010 välisenä aikana 40 prosenttia EU:ssa tuotetuissa esineissä, 13 prosenttia EU:hun tuoduissa esineissä ja 35 prosenttia EU:ssa kaupan pidetyissä esineissä. Lisäksi huomautettiin, että lasketut riskiä kuvaavat suhdeluvut liittyvät altistumiseen, joka aiheutuu kaikista ftalaatteja sisältävistä esineistä eli myös niistä, joita ehdotetun rajoituksen ei ole tarkoitus koskea. Siitä syystä riskinarviointikomitea totesi päätelmänään, että lasketut riskiä kuvaavat suhdeluvut, joiden arvo on yli 1, ovat yleisesti yliarvioituja nykytilanteessa.

Riskinarviointikomitea ja sosioekonomisesta analyysista vastaava komitea myös huomauttivat, että kyseisten neljän ftalaatin ja/tai kaikkien ftalaattien käyttö on useiden sovellusten osalta jo lopetettu tai sitä ollaan lopettamassa vaiheittain. Lisäksi sosioekonomisesta analyysista vastaava komitea teki useiden eri skenaarioiden pohjalta vuosia 2015 ja 2020 koskevan ennusteen kyseisten neljän ftalaatin määristä EU:ssa kaupan pidettävissä esineissä. Ennusteet osoittivat, että kyseisten ftalaattien esiintyminen esineissä EU:ssa vähenee edelleen huomattavasti. Tällä perusteella riskinarviointikomitea päätteli, että määrien asteittaisen vähenemisen ansiosta myös altistuminen vähenee edelleen tasolle, josta ei aiheudu vaaraa ihmisten terveydelle. Sosioekonomisesta analyysista vastaava komitea katsoi myös, että ftalaattien korvaamisen paras vaihtoehto on EU-lainsäädäntö (kyseisten neljän ftalaatin luokitus lisääntymistoksisiksi aineiksi, niiden käyttöä leluissa ja lastenhoitotarvikkeissa rajoittavat EU-säännökset sekä elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvia muovimateriaaleja koskevat EU-säännökset). Näin ollen on odotettavissa, että kyseisten neljän ftalaatin korvaaminen muilla pehmittimillä jatkuu, koska ne on sisällytetty erityistä huolta aiheuttaviksi aineiksi yksilöityjen aineiden ehdokasluetteloon REACH-asetuksen 59 artiklan mukaisesti ja REACH-asetuksen liitteeseen XIV, ja koska lupahakemuksen yhteydessä on esitettävä korvaamissuunnitelma, jos soveltuvia vaihtoehtoisia aineita on olemassa. Muut markkinatekijät, kuten suuntauksena oleva ftalaattia sisältämättömien pehmittimien käyttö ja epävarmuus ftalaattien raaka-aineiden hinnasta ja saatavuudesta pitkällä aikavälillä, tukevat tätä korvaamissuuntausta.

Sosioekonomisesta analyysista vastaava komitea totesi lausunnossaan, ettei se voinut suorittaa ehdotetun rajoituksen suhteellisuuden arviointia, koska siihen tarvittavia tietoja ei ollut liitteen XV mukaisessa rajoituksia koskevassa asiakirja-aineistossa eikä rajoitusmenettelyn aikana kerättyssä aineistossa. Ehdotetun rajoituksen hyödyistä, jotka liittyisivät terveyteen mahdollisesti kohdistuvien vaikutusten vähenemiseen, ei esitetty näyttöä eikä arviointia. Sosioekonomisesta analyysista vastaava komitea ei käytettävissään olleiden tietojen perusteella pystynyt arvioimaan ehdotetun rajoituksen mahdollisia ympäristöhyötyjä. Korvaamisesta teollisuudelle aiheutuvien kustannusten osalta sosioekonomisesta analyysista vastaava komitea totesi, että vaihtoehdot (sekä ftalaattipehmittimet että muut pehmittimet) ovat yleisesti ottaen 0–30 prosenttia kalliimpia. Sosioekonomisesta analyysista vastaavalla komitealla oli hyvin vähän tietoja esineiden koostumuksen muuttamisesta johtuvista ja muista korvaamiseen liittyvistä kustannuksista, sillä sovelluksia on olemassa hyvin monenlaisia. Yleisesti ottaen komitea arvioi, että vaihtoehtoja on teknisesti mahdollista löytää kohtuullisin kustannuksin useimpia sovelluksia varten. Ehdotettu rajoitus saattaa kuitenkin vaikuttaa haitallisesti PVC:n kierrätystä harjoittavan sektorin talouteen tai edellyttää enemmän aikaa ja resursseja korvaamiseen tietyillä aloilla (esim. ilmaliu- ja avaruusteollisuudessa). Sosioekonomisesta analyysista vastaava komitea totesi myös, ettei ole näyttöä siitä, että ehdotettu rajoitus olisi tosiasiallisesti parhaiten soveltuva toimenpide ottaen huomioon ehdotuksen hyvin laaja soveltamisala.

Tanska toimitti 9. huhtikuuta ja 12. heinäkuuta 2013 komissiolle viittauksia lisätietoihin ja pyysi komissiota ottamaan nämä tiedot huomioon ennen päätöksen tekemistä. Kyseiset tiedot koskivat pääasiassa biomonitorointitutkimusten tuloksia ja asianomaisten neljän ftalaatin esiintymistä maahantuoduissa esineissä. Komissio pyysi ECHAN sihteeristöä tekemään alustavan arvioinnin siitä, voisivatko nämä tiedot asettaa riskinarviointikomitean ja sosioekonomisesta analyysista vastaavan komitean lausunnot kyseenalaisiksi.

ECHAN sihteeristö totesi alustavassa arvioinnissaan, että hiljattain saataville tulleiden Tanskan väestöä koskevien biomonitorointitietojen perusteella altistuminen kyseisessä jäsenvaltiossa vuonna 2011 oli noin puolet vuoden 2007 altistumistasosta, mikä vahvistaa oikeaksi oletuksen käytön vähenemisestä ja riskinarviointikomitean ja sosioekonomisesta analyysista vastaavan komitean päätelmät. Muiden EU:n jäsenvaltioiden väestöä koskevia biomonitorointitietoja ei kuitenkaan ollut julkisesti saatavilla. ECHA piti tietoja liian alustavina (vertaisarviointi puuttui), jotta se olisi voinut analysoida ne asianmukaisesti ja tehdä niistä pitäviä päätelmiä ja kyseenalaistaa riskinarviointikomitean ja sosioekonomisesta analyysista vastaavan komitean lausunnot.

⁽¹⁾ Euroopan parlamentin ja neuvoston asetukset (EY) N:o 1935/2004, annettu 27 päivänä lokakuuta 2004, elintarvikkeen kanssa kosketukseen joutuvista materiaaleista ja tarvikkeista ja direktiivien 80/509/ETY ja 89/109/ETY kumoamisesta (EUVL L 338, 13.11.2004, s. 4) ja komission asetukset (EU) N:o 10/2011, annettu 14 päivänä tammikuuta 2011, elintarvikkeiden kanssa kosketukseen joutuvista muovisista materiaaleista ja tarvikkeista (EUVL L 12, 15.1.2011, s. 1).

⁽²⁾ Neuvoston direktiivi 76/768/ETY, annettu 27 päivänä heinäkuuta 1976, kosmeettisia valmisteita koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä (EYVL L 262, 27.9.1976, s. 169).

⁽³⁾ Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2005/84/EY, annettu 14 päivänä joulukuuta 2005 (EUVL L 344, 27.12.2005, s. 40), nykyisin REACH-asetuksen liitteessä XVII olevassa 51 kohdassa.

Lisäksi ECHAN sihteeristö katsoi, että Tanskan toimittamat tiedot ja lisähuomiot ftalaattien esiintymisestä maahantuoduissa esineissä eivät anna aihetta päätelmiin, jotka poikkeaisivat riskinarviointikomitean ja sosioekonomisesta analyysistä vastaavan komitean esittämistä päätelmistä. Tiedot eivät kumoja riskinarviointikomitean oletusta siitä, että EU:n markkinoilla olevissa esineissä olevien ftalaattien määrä on vähenemässä – minkä biomonitorointitietoja koskeva ECHAN alustava arviointi näyttää vahvistavan – vaikka suuntaus ei ehkä olekaan yhtä selkeä kuin sosioekonomisesta analyysistä vastaava komitea oletti.

ECHAN sihteeristön tekemän, Tanskan 9. huhtikuuta ja 12. heinäkuuta 2013 lähettämässä kirjeenvaihdossa tarkoitettuja tietoja koskevan alustavan arvioinnin perusteella komissio katsoo, että kun otetaan huomioon kyseisten tietojen vähäinen saatavuus ja alustava luonne, ne eivät tässä vaiheessa ole riittävä peruste riskinarviointikomitean ja sosioekonomisesta analyysistä vastaavan komitean lausuntojen kyseenalaistamiselle.

3. PÄÄTELMÄT

REACH-asetuksen 73 artiklan 1 kohdan nojalla komissio katsoo, että 68 artiklassa säädetyt edellytykset eivät täyty, eikä se näin ollen ole laatinut liitettä XVII koskevaa muutosehdotusta eikä tehnyt lopullista päätöstä mainitun asetuksen 73 artiklan 2 kohdassa vahvistetun menettelyn mukaisesti.

REACH-asetuksella yhdenmukaistetaan asetuksen mukaisen rajoitusmenettelyn (69–73 artikla) läpi käyneiden kemiallisten aineiden valmistuksen, käytön ja markkinoille saattamisen edellytykset taikka kieltäminen. Siitä syystä jäsenvaltioiden ei rajoitusmenettelyn päätyttyä pitäisi pitää voimassa tai ottaa käyttöön liitteen XV mukaisessa asiakirja-aineistossa arvioituja riskejä koskevia kansallisia rajoituksia, jotka poikkeavat EU:n tasolla hyväksytyistä rajoituksista.

Nyt käsiteltävänä olevien neljän ftalaatin kohdalla se tarkoittaa sitä, että komission päätettyä jättää ehdotettu rajoitus hyväksymättä EU:n tasolla jäsenvaltioiden ei pitäisi pitää voimassa eikä ottaa käyttöön kansallisia rajoituksia, jotka koskevat EU:n rajoitusmenettelyn yhteydessä jo arvioituja riskejä.

Komissio muistuttaa, että ECHalla on REACH-asetuksen 69 artiklan 2 kohdan mukaan velvollisuus tarkastella kyseisiä neljää liitteeseen XIV sisältyvää ftalaattia koskevan määräajan umpeuduttua (21 päivänä helmikuuta 2015), aiheuttaako kyseisten ftalaattien käyttö esineissä ihmisten terveydelle tai ympäristölle riskin, joka ei ole riittävän hyvin hallinnassa. Kyseinen menettely olisi myös riskinarviointikomitean lausunnossa esitetyn suosituksen mukainen; komitea kehotti seuraamaan markkinasuuntauksia, käyttötapoja, kehon saamaa altistusta biomonitoroinnin perusteella ja aineiden pitoisuutta esineissä ja siirtymistä niistä.

Komissio katsoo, että ECHAN olisi kyseisen menettelyn puitteissa arvioitava kaikki saataville tulevat uudet tiedot, mukaan lukien uudet biomonitorointitiedot, joihin viitataan Tanskan 9. huhtikuuta ja 12. heinäkuuta 2013 päivätyissä huomautuksissa. Komissio pyytää ECHAa aloittamaan menettelyn jo ennen näitä aineita koskevan määräajan umpeutumista.

Jos herää epäilyksiä muiden luokkiin 1A tai 1B kuuluviksi lisääntymiselle vaarallisiksi aineiksi luokiteltujen ftalaattien huolestuttavuudesta, tai jos saadaan uutta tieteellistä näyttöä kyseisille neljälle ftalaatille altistumisesta johtuvasta kohtuuttomasta riskistä, kokonaisaltistumisesta kaikille luokitelluille ftalaateille yhteensä johtuva riski ihmisten terveydelle voidaan arvioida, ja sen perusteella voidaan toteuttaa uusi rajoitusmenettely REACH-asetuksen 69 artiklan mukaisesti.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.7266 – D'Ieteren/Continental/JV)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2014/C 260/02)

Komissio päätti 5. elokuuta 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 alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain englannin kielellä, ja se julkistetaan sen jälkeen, kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32014M7266. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.7202 – Lenovo / Motorola Mobility)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2014/C 260/03)

Komissio päätti 26. kesäkuuta 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 alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain englannin kielellä, ja se julkistetaan sen jälkeen, kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32014M7202. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen
(Asia M.7320 – PAI Partners / DVD Participations)
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)
(2014/C 260/04)

Komissio päätti 04. elokuuta 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 alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain englannin kielellä ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32014M7320. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen
(Asia M.7321 – CVC Capital Partners / Vedici Groupe)
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)
(2014/C 260/05)

Komissio päätti 5. elokuuta 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 alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain englannin kielellä, ja se julkistetaan sen jälkeen, kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32014M7321. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.7295 – Parkwind / Aspiravi Offshore / Summit Renewable Energy Northwind / Northwind)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2014/C 260/06)

Komissio päätti 5. elokuuta 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 alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain englannin kielellä, ja se julkistetaan sen jälkeen, kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32014M7295. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.7137 – EDF / Dalkia en France)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2014/C 260/07)

Komissio päätti 25. kesäkuuta 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 alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain ranskan kielellä ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot;
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32014M7137. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.7290 – Apple/Beats)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2014/C 260/08)

Komissio päätti 25. heinäkuuta 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 alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain englannin kielellä, ja se julkistetaan sen jälkeen, kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32014M7290. 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⁾

8. elokuuta 2014

(2014/C 260/09)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,3388	CAD	Kanadan dollaria	1,4614
JPY	Japanin jeniä	136,45	HKD	Hongkongin dollaria	10,3772
DKK	Tanskan kruunua	7,4550	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,5791
GBP	Englannin punttaa	0,79670	SGD	Singaporen dollaria	1,6751
SEK	Ruotsin kruunua	9,2440	KRW	Etelä-Korean wonia	1 381,25
CHF	Sveitsin frangia	1,2137	ZAR	Etelä-Afrikan randia	14,3352
ISK	Islannin kruunua		CNY	Kiinan juan renminbiä	8,2446
NOK	Norjan kruunua	8,3600	HRK	Kroatian kunaa	7,6470
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	15 766,43
CZK	Tšekin korunaa	27,825	MYR	Malesian ringgitiä	4,2843
HUF	Unkarin forinttia	313,72	PHP	Filippiinien pesoa	58,876
LTL	Liettuan litiä	3,4528	RUB	Venäjän ruplaa	48,5790
PLN	Puolan zlotya	4,2010	THB	Thaimaan bahtia	43,022
RON	Romanian leuta	4,4435	BRL	Brasilian realia	3,0632
TRY	Turkin liiraa	2,8920	MXN	Meksikon pesoa	17,7284
AUD	Australian dollaria	1,4419	INR	Intian rupiaa	81,9212

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

Yhteenveto komission päätöksistä, jotka koskevat kemikaalien rekisteröinnistä, arvioinnista, lupamenettelyistä ja rajoituksista annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1907/2006 (REACH) liitteessä XIV lueteltujen aineiden markkinoille käyttöön saattamista ja/tai käyttämistä koskevia lupia

(julkaistu asetuksen (EU) N:o 1907/2006 ⁽¹⁾ 64 artiklan 9 kohdan nojalla)

(2014/C 260/10)

Lupien myöntämispäätökset

Päätöksen päivämäärä	Aineen nimi	Luvan haltija	Luvan numero	Hyväksytty käyttötarkoitus	Uudelleentarkastelujakson päättymispäivä	Perustelut
7. elokuuta 2014	Bis(2-etyyliheksyyli)ftalaatti (DEHP) EY-nro: 204-211-0 CAS-nro: 117-81-7	Rolls-Royce plc PO Box 31, Derby Derbyshire DE24 OBJ YHDISTYNYT KUNIN- GASKUNTA	REACH/14/1/0	DEHP:tä sisältävän tartunnanestoaineen käsittely lentokonemoottorin ahtimen siipien diffuusiohitsauksessa ja valmistuksessa	21. helmikuuta 2022	— Riski on riittävän hyvin hallinnassa asetuksen (EY) N:o 1907/2006 60 artiklan 2 kohdan mukaisesti. — Soveltuvia vaihtoehtoisia aineita ei ole tällä hetkellä käytettävissä, ja teknisesti toteuttamiskelpoisia vaihtoehtoja etsitään 5–10 vuotta kestävässä tutkimusohjelmassa.

⁽¹⁾ EUVL L 396, 30.12.2006, s. 1.

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**(Asia M.7291 – Versalis/Novamont)****Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2014/C 260/11)

1. Komissio vastaanotti 1. elokuuta 2014 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen sen käsiteltäväksi kyseisen asetuksen 4 artiklan 5 kohdan nojalla siirretystä ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla italialaisen yrityksen ENI S.p.A. (ENI) määräysvallassa oleva italialainen yritys Versalis S.p.A. (Versalis) ja italialainen yritys Novamont S.p.A (Novamont) hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan äskettäin perustetussa yhteisyrityksessä.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - Versalis valmistaa ja markkinoi monenlaisia petrokemian tuotteita sekä myy omaan teknologiaansa ja osaamiseensa liittyviä lisenssejä. Versalis on ENI:n kokonaan omistama tytäryritys. ENI puolestaan on italialainen monikansallinen öljy- ja kaasuyhtiö, joka toimii useilla aloilla, joihin kuuluvat mm. ydinvoima, energia, kemikaalit, muovit ja jalostustoiminta,
 - Novamont on italialainen yritys, joka tuottaa biomuovia osittain tai kokonaan uusiutuvista lähteistä peräisin olevista biotuotteista ja biohajoavista polymeereistä.
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⁽²⁾ nojalla.
4. Euroopan komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava Euroopan komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää Euroopan komissiolle faksilla (numero +32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä M.7291 – Versalis/Novamont 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.

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä
(Asia M.7338 – OJI / INCJ / Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business)
Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)
(2014/C 260/12)

1. Euroopan komissio vastaanotti 4. elokuuta 2014 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla japanilaiset yritykset Oji Holdings Corporation (OJI) ja Innovation Network Corporation of Japan (INCJ) hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettun yhteisen määräysvallan uusiseelantilaisessa yrityksessä Pulp, Paper & Packaging Business of Rank Group Limited (PPP Business) ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - OJI: massa- ja paperituotteiden valmistus,
 - INCJ: julkisen ja yksityisen sektorin kumppanuus, joka tarjoaa uuden sukupolven yrityksille taloudellista tukea (kasvu- ja riskipääomasijoituksia) sekä teknistä ja johtamistukea,
 - PPP Business: massa- ja paperituotteiden valmistus ensisijaisesti Uuden-Seelannin, Australian ja Aasian markkinoille; logistiikkapalvelut sekä jätepaperin keräys ja käsittely.
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 sulautuma-asetuksen nojalla ⁽²⁾.
4. Euroopan komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava Euroopan komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää Euroopan komissiolle faksilla (numero +32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä M.7338 – OJI / INCJ / Rank Group Pulp, Paper & Packaging Business 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 laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2014/C 260/13)

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⁾****”Potjesvlees uit de Westhoek”****EY-N:o: BE-PGI-0005-01130 – 10.07.2013****SMM (X) SAN ()****1. Nimi**

”Potjesvlees uit de Westhoek”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Belgia

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

Luokka: 1.2 Lihatuotteet

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Yleistä:

Potjesvlees uit de Westhoek on kevyesti hapan hyytelöity lihavalmiste, joka sisältää kolmenlaista vaaleaa lihaa: kanan-, vasikan- ja kaninlihaa. Vähintään 60 prosenttia valmisteesta on lihaa ja 40 prosenttia hyytelöä.

Ulkonäkö:

Väritään vaalea hyytelö on läpinäkyvä ja sisältää sekä isoja että pieniä palasia keitettyä vaaleaa lihaa, jonka joukossa voi olla myös luuta. Lihan väri voi vaihdella hyvin valkoisesta harmaanvalkoiseen. Lisukkeena voi olla sitruunanviipaleita, minkä lisäksi hyytelössä voi olla sipulin-, porkkanan-, purjon- tai sellerinpalasia.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Potjesvlees uit de Westhoekissa on hallitsevana keitetyn vaalean lihan ja sen lihaliemen maku. Hyytelön maku on kevyesti hapan.

⁽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)

Potjesvlees uit de Westhoek valmistetaan seuraavista raaka-aineista:

Liha:

- kananliha (enint. 70 %),
- kaninlihan (vähint. 15 %),
- vasikanliha (vähint. 15 %).

Hyytelö:

- vesi,
- happamat aineet: sitruuna ja/tai valkoviini ja/tai etikka,
- gelatiini: enintään 100 g per litra keittolientä,
- maustaminen:
 - vihannekset: lisätään sipulia, porkkanaa, purjoa ja selleriä,
 - mausteet: voidaan lisätä timjamia, laakerinlehteä, persiljaa, mausteneilikkaa, kardemummaa, korianteria ja currya,
 - pippuri ja/tai cayennepippuri,
 - suola.

Valmistukseen ei käytetä väri- tai säilöntäaineita.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikki Potjesvlees uit de Westhoekin valmistusvaiheet tapahtuvat yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

- lihaliemen valmistus,
- lihan keittäminen,
- hyytelön valmistus,
- viimeistely.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

—

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Etiketissä on oltava maininta "Potjesvlees uit de Westhoek" ja EU:n tunnus.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Potjesvlees uit de Westhoekin valmistusalue ja siihen rajoittuvat rannikkokunnat Länsi-Flanderin läänissä Belgiassa. Alue käsittää seuraavat kunnat: Koksijde, Nieuwpoort, De Panne, Veurne, Alveringem, Diksmuide, Koekelare, Poperinge, Vleteren, Lo-Reninge, Houthulst, Kortemark, Heuvelland, Mesen, Ieper, Langemark-Poelkapelle, Staden, Hooglede, Zonnebeke ja Wervik.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Potjesvlees uit de Westhoek kytkeytyy erottamattomasti alueeseen. Sen perustana on paikallisten kotitalouksien resepti, joka juontaa juurensa hyvin vanhoihin hyytelöruokiin. Tietotaito on vuosisatojen ajan siirtynyt perheenneännältä seuraavalle sukupolvelle Westhoekissa, ja Potjesvlees uit de Westhoekista on tullut todellinen perinneruoka, jota tarjotaan paikallisissa tapahtumissa. Kanan-, kanin- ja vasikanlihan käyttö viittaa juhlaruokaan, jota tavallisella kansalla oli 1800-luvulla ja vielä toisen maailmansodan jälkeen varaa valmistaa vain pari kertaa vuodessa. Se soveltui erityisen hyvin kesän juhlaruokaaksi, koska sitä voitiin valmistaa suurina määrinä etukäteen ja sen happamuus piti sen tuoreena ja helpotti sen säilymistä.

Paikalliset teurastajat omaksuivat reseptin toisen maailmansodan jälkeen ja toivat Potjesvlees uit de Westhoekin myymälöihinsä. Sitä kautta se kehittyi perinteisesti juhlaruoka korkeatasoiseksi lihatiskien tuotteeksi, jota sai sekä voileipien täytteenä että sellaisenaan nautittavaksi kautta vuoden niin teurastajilta kuin lihakauppiailta.

Belgian rannikon tuntumassa sijaitseva Westhoek on tärkeä matkailualue, jolla on monia vahvoja gastronomisia perinteitä, kuten Potjesvlees uit de Westhoek.

5.2 Tuotteen erityisyys

Tämän vanhan paikallisen perinteen tuloksena on hyvin erityinen tuote, joka saa vaalean värinsä ja tuoreen makunsa käyttämällä

- vain vaaleaa lihaa (kanan-, kanin- ja vasikanlihaa),
- kirkasta, vaaleaa lihalientä hyytelön perustana,
- etikkaa tai sitruunaa valkoista väriä sekä makua varten.

Vaalean lihan, kevyen hyytelön ja happaman vivahteen yhdistelmä on ominainen yksilöidyllä maantieteellisellä alueella valmistetulle Potjesvlees uit de Westhoekille.

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)

Yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu Potjesvlees uit de Westhoekin erityisominaisuuksiin, jotka ovat seurausta paikallisesta tietotaidosta. Potjesvlees uit de Westhoek ja sen maine kytkeytyvät olennaisesti alueeseen ja sen matkailuun.

Teoksessaan "De Belgische keuken" (Belgialainen keittiö, 1995) Dirk De Prins ja Nest Mertens katsoivat Potjesvlees uit de Westhoekin perinteisen reseptin juontuvan Belgian siirtomaa-ajalta Espanjan alaisuudessa 1500-luvulla. Jokin kalan valmistus nautittavaksi kylmänä ja happamana, mikä tunnetaan Valloniassa nimellä "escavèches", ja Potjesvlees uit de Westhoek viittaavat kumpikin läheiseen sukulaisuuteen espanjalaisen "escabeche"-ruokaperinteen kanssa.

Perinteistä reseptiä ovat tehneet laajemmin tunnetuksi ammattilaiset. Potjesvlees uit de Westhoek on sitä kautta löytänyt tiensä messuilla järjestettäviin kilpailuihin, ja sen ovat palkinneet Slavakto Utrechtissa (1994) ja belgialainen Meat&Fresh Expo (2009).

Tuodakseen perinnetuotetta vieläkin tunnetummaksi paikalliset teurastajat päättivät perustaa yhdistyksen "Orde van het Potjesvlees uit de Westhoek" ja hakea yhdessä Potjesvlees uit de Westhoekin tunnustamista perinteiseksi flaamilaiseksi alueelliseksi tuotteeksi. Tämä tunnustus myönnettiin syyskuussa 2008.

Vaikka Potjesvlees uit de Westhoekia valmistetaan pienessä mittakaavassa ja myydään pääasiassa paikallisesti, sen erikoisominaisuudet ja maine ovat tuoneet sille tärkeän gastronomisen aseman Westhoekin matkailualueella Länsi-Flanderissa. Flanderin matkailuviranomainen (Toerisme Vlaanderen) ja Länsi-Flanderin alueellinen matkailualan toimija Westtoer ovat tunnustaneet Potjesvlees uit de Westhoekin merkityksen:

- Toerisme Vlaanderen sisällytti Potjesvlees uit de Westhoekin Flanderin ravintolayhdistyksen (Tafelen in Vlaanderen) kautta toimintasuunnitelmaansa flaamilaisen ruoka-, juoma- ja ravintolakulttuurin edistämiseksi vuosina 2011, 2012 ja 2013.
- Matkailuesitteessä ”West-Vlaanderen voor Dummies” mainitaan Potjesvlees uit de Westhoek edustavana Westhoekin alueen tuotteena.
- Alueellisella verkkosivustolla www.streekproductenwestvlaanderen.be mainitaan kaikki Potjesvlees uit de Westhoekin valmistajat, ja tuote sisältyy sivuston kautta toimitettaviin lahjakoreihin.

Tuotteen maineesta ja merkityksestä matkailulle todistavat myös maininnat kansallisissa ja kansainvälisissä matkailuoppaissa. Se mainitaan esimerkiksi alueellisten ruokalajien ja tuotteiden kartalla Belgiaa ja Luxemburgia koskevassa Michelin-oppaassa vuodelta 1999, Belgian perinneruokien oppaassa ”Ippa’s streekgerechten Gids voor België” vuodelta 1995 ja De Rouckin vuonna 2008 julkaisemassa alueellisten ruokalajien oppaassa.

Tuote on esitelty 1970-luvulta alkaen useissa alan flaamilaisissa julkaisuissa, joista mainittakoon ”Vlaamse gerechten” (1975), ”De kleine Culinaire encyclopedie van Vlaanderen” (2009) ja hiljattainen ”De oude Belgen in de keuken” (2010).

Tuote on esitelty erilaisissa televisio-ohjelmissa kansallisilla televisiokanavilla: tunnettu flaamilainen TV-kokki Jeroen Meus otti sen suosittuun loppuillan ohjelmaan ”De laatste show” ja sitä on esitelty Westhoekia käsittelevissä matkailureportaaseissa.

Viittauksia Potjesvlees uit de Westhoekiin löytyy myös internetistä: uutissivustoilta, resepteistä, ruokalistoilta, messujen sivuilta jne.

Westhoek jakaa tuotteeseen liittyvän perinteen naapurialueensa Ranskan Flanderin kanssa (joka Ranskassa tunnetaan nimeltä Nord Pas-de-Calais), mutta ranskalainen ”pot’je vlesch” eroaa kuitenkin selvästi Westhoekin reseptistä. Ranskan Flanderissa tuotteeseen lisätään aina sianlihaa, ja siinä pyritään ruskeaan väriin muun muassa käyttämällä karamellisokeria.

Eritelmän julkaisutiedot

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

<http://lv.vlaanderen.be/nlapps/docs/default.asp?id=180&order>

⁽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 muutoshakemuksen julkaiseminen

(2014/C 260/14)

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

MUUTOSHAKEMUS

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

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

9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS

”GARDA”

EY-nro: IT-PDO-0117-01142 – 6.8.2013

SMM () SAN (X)

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

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muuta:
 - eritelmään on lisätty vaatimuksia tuotteen alkuperän ja jäljitettävyyden varmistamiseksi;
 - siihen on lisätty tuotteen yhteyttä maantieteelliseen alueeseen koskevia tietoja, jotka aiemmin puuttuivat tuotteen eritelmästä mutta esitettiin tiivistelmässä.

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 kasvinsuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

⁽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. Muutos (muutokset):

Ilmaisen "Garda" käyttö

On otettu käyttöön mahdollisuus käyttää yhtä ilmaista "Garda" kaikesta määritellyltä alueelta saatavasta tuotteesta ja poistettu näin vaatimus käyttää maantieteelliseen alueeseen viittaavia tarkennuksia.

Tuotteen kuvaus

Eritelmä on mukautettu voimassa olevaan yhteisön lainsäädäntöön ottamalla käyttöön tyyppisten kuvaajien mediaanit asetuksessa (EY) N:o 796/2002 säädetyn menetelmän mukaisesti ja poistamalla vanha analysointimenetelmä, joka ei enää ole merkityksellinen. Jotta kuvaajat olisivat kuluttajien ymmärrettävissä, on lisätty "Garda"-oliiviöljyn (SAN) yleinen aistinvarainen kuvaus.

Öljyhappona ilmaistua kokonaishappopitoisuutta on yhdenmukaistettu rajoittavampaan arvoon, joka on enintään 0,5 prosenttia kaikkien Garda-tuotteiden osalta. Aiemmin tätä arvoa vaadittiin ainoastaan Garda Trentino -tuotteen osalta. Tämä yhtenäinen vaatimus kannustaa tuottajia tuottamaan entistäkin korkealaatuisempaa tuotetta.

Peroksidiluvun yhdenmukaistettu enimmäisarvo on 14. Myös tätä arvoa sovellettiin aiemmin ainoastaan Garda Trentino -tuotteeseen.

Öljyhappoarvo on poistettu, koska sillä ei ole merkitystä Garda-öljyn laadun määrittämisen kannalta; viime vuosina saadut tulokset ovat lisäksi osoittaneet, että tämän tekijän arvo vaihtelee ollen yleensä keskimäärin matalampi kuin ennen. Vaikuttaa siltä, että tämä johtuu keskilämpötilojen noususta ja sademäärien pienenemisestä.

Siksi on pidetty parempana ratkaisuna, ettei vähimmäisarvoa koskevaa vaatimusta säilytetä tuotteen eritelmässä.

Tuotantomenetelmä

Eritelmässä ollut virhe on korjattu eli lisätty "Casaliva"-lajikkeen rinnalle perinteinen nimi, joka oli jätetty virheellisesti pois vuonna 1996 esitetystä alkuperäisestä hakemuksesta "Garda Orientale" -nimikkeen osalta mutta joka oli mukana "Garda Brescianon" ja "Trentinon" osalta.

Se tosiseikka, että "Frantoio"-nimikettä käytetään oliivien perinteisenä nimenä "Casaliva"-nimikkeen rinnalla tai sen sijasta, vahvistetaan myös järven itärannikon kuntien lajikeluetteloissa, jotka sisältyvät 1980-luvulta peräisin olevaan oliivien kasvatusta koskeviin asiakirjoihin.

Samasta syystä nimike "Less" tai "Lezzo", jotka ovat nimikkeen "Leccino" vanhoja synonyymejä, on korjattava muotoon "Leccino".

Virheiden korjauksen jälkeen voidaan vahvistaa lajikkeiden valikoima nimitykselle "Garda" sekä nimityksille "Garda Orientale" ja "Garda Bresciano": Casaliva, Frantoio ja Leccino, joiden osuus on vähintään 55 prosenttia; mukana voi olla myös muita oliivilehdoissa kasvavia lajikkeita, joiden osuus saa olla enintään 45 prosenttia.

Tämä korjaus ei muuta oliivilehtojen lajikkeiden todellista valikoimaa, sillä valikoima on aina kuvastanut oliivintuotannon realiteetteja Garda-järven itärannikolla. Se ei myöskään aiheuta muutoksia tuotettavaan öljyyn, joka on edelleen laadultaan yhtenäistä kaikkien Garda-nimityksen piiriin kuuluvien tuotteiden osalta. Tuotteissa on vain aistinvaraisia eroja, jotka ainoastaan asiantuntijat voivat havaita, kuten alkuperäisessä vuoden 1996 asiakirjassa todettiin.

Sadon määräksi on vahvistettu selkeästi 5 000–6 000 kg/ha. Eritelmässä oli itse asiassa annettu mahdollisuus kasvattaa tuotettavien oliivien satoa 20 prosentilla, mikä mahdollisti tuotannon lisäämisen 6 000 kilogrammaan/ha jo vuodesta 1996.

Tieteelliset ja historialliset tuotantotiedot osoittavat, että oliivien kasvatusta Garda-järveä ympäröivällä alueella on tuottanut jopa 6 000 kg/ha oliivisatoja ja jopa 25 prosentin öljysatoja. 1990-luvulta peräisin olevat agronomiset tutkimukset osoittivat, että kastelu ja lehtilannoitustekniikat mahdollistivat sadot, joiden määrä oli suurempi kuin 6 000 kg/ha ilman merkkejä öljyn laadun heikkenemisestä.

Oliivipuiden ravitsemusta koskevan tieteellisen tutkimuksen edistyminen on osoittanut, että tasapainoinen lannoitus ja ennen kaikkea kastelu puiden järkipärisen leikkauksen kanssa mahdollistavat sen, että puut aloittavat tuotannon varhain. Tällöin hehtaarikohtainen tuotanto ja öljyn tuotanto nousevat ilman laatuun kohdistuvia vaikutuksia.

Tuotantoilmoituksia koskevat menettelyt on poistettu, koska ne perustuivat vanhentuneeseen lainsäädäntöön ja koska ne ovat nykyisin valvontaelimen hallinnassa.

Viittaukset eri alueiden oliivilehtojen soveltuvuuteen maantieteellisiä tarkennuksia varten on poistettu niiden tultua tarpeettomiksi, koska niiden käytöstä säädetään jo tuotantoaluetta koskevassa kohdassa.

Viittaukset alkuperän todistamiseen on lisätty asiaa koskevaan eritelmän kohtaan.

Mahdollisuudesta tuottaa öljyä koko alueella on säädetty yhtenäisen "Garda"-nimityksen osalta.

Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Viittaukset maantieteellistä aluetta koskevaan yhteyteen sekä inhimillisiin ja historiallisiin tekijöihin, joita ei mainittu vuoden 1996 eritelmässä, on lisätty tekstin mukauttamiseksi yhtenäiseen asiakirjaan.

Merkinnät

Eräitä merkintäsääntöjä on muutettu, jotta ne olisivat selkeämpiä ja ymmärrettävämpiä tuottajien ja kuluttajien kannalta (kirjasinkoko).

Mahdollisuus ilmoittaa oliivilehtojen maantieteellinen sijainti merkinnöissä on lisätty niitä tapauksia varten, joissa tuote on saatu kokonaisuudessaan kyseisistä lehdoista korjatuista oliiveista ja jos maantieteellinen lisätarkenne on ilmoitettu merkinnöissä.

On myös otettu käyttöön säännös, joka koskee yhtenäisen "Garda"-nimityksen ilmoittamista merkinnöissä ilman jotakin kolmesta maantieteellisestä lisätarkenteesta (Bresciano, Orientale tai Trentino).

Lisäksi on lisätty mahdollisuus esittää merkinnöissä Garda-järven kuva.

On säädetty elintarvikkeiden kaupan pitämiseen soveltuvien metalliastioiden käytöstä. Tämä parantaa myös tuotteen säilyvyyttä.

Nimitykseen liittyvän logon käyttö on nyt pakollista.

Valvontaelinten yhteystiedot

Valvontaelimen yhteystiedot on lisätty.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

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

"GARDA"

EY-nro: IT-PDO-0117-01142 – 6.8.2013

SMM () SAN (X)

1. Nimi

"Garda"

⁽³⁾ Katso alaviite 2.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.5 Rasvat (voi, margariini, öljyt jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Suojattu alkuperänimitys "Garda", jonka yhteydessä voidaan haluttaessa käyttää maantieteellisiä lisätarkenteita "Bresciano", "Orientale" tai "Trentino", on varattu extra-neitsytoliiviöljylle, jolla on seuraavat ominaisuudet:

- vihreästä keltaiseen vaihteleva väri, jonka voimakkuus vaihtelee,
- melko tai hiukan hedelmäinen tuoksu,
- hedelmäinen maku,
- makeita vivahteita ja tyypillinen mantelimainen jälkimaku.

Kemialliset arvot:

- happoisuus (öljyhappona ilmaistuna): enintään 0,5 %,
- enimmäisperoksidiluku: $\leq 14 \text{ Meq O}_2/\text{kg}$.

Aistinvaraiset arvot (COI-menetelmä):

Mediaanien vaihteluväli:

	Vähintään	Enintään
— vihreän / kypsän hedelmäinen	> 0	≤ 6
— manteli	> 0	≤ 5
— kitkerä	> 0	≤ 5
— pistävä	> 0	≤ 6

Aistinvaraisessa arvioinnissa virhemediaanin on oltava yhtä suuri kuin 0.

Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Extra-neitsytoliiviöljy, jolle on annettu "Garda"-nimitys, johon voidaan liittää maantieteellinen lisätarkenne "Bresciano", "Orientale" tai "Trentino", saadaan seuraavista oliivilajikkeista, jotka kasvavat oliivilehdoissa yksinään tai yhdessä, seuraavasti:

- Casaliva, Frantoio ja Leccino, joiden osuus on vähintään 55 prosenttia, ja muut oliivilehdoissa kasvavat lajikkeet, joiden osuus saa olla enintään 45 prosenttia, seuraavien nimitysten osalta: "Garda", "Garda Bresciano" ja "Garda Orientale";
- Casaliva, Frantoio, Leccino ja Pendolino, joiden osuus on vähintään 80 prosenttia, ja muut oliivilehdoissa kasvavat lajikkeet, joiden osuus saa olla enintään 20 prosenttia, seuraavan nimityksen osalta: "Garda Trentino".

3.3 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikkien tuotantovaiheiden (oliivien kasvatusta, korjuuta ja öljyn puristamista) on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

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

Erityisten laatuominaisuuksien säilymisen varmistamiseksi koko tuotantoprosessin ajan ja laatuvaatimusten noudattamisen takaamiseksi "Garda"-öljy on pakattava aina 4 kohdassa tarkoitettulla alueella. Paikalliset tuottajat tietävät täsmälleen, kuinka öljy käyttäytyy ennen pakkaamista ja pakkaamisvaiheessa, ja tuntevat esimerkiksi suodattamis- ja dekantoitumisajat ja -menetelmät sekä pakkauslämpötilat. Pakkaamalla öljy kyseisessä alueella tuotantoprosessin päättyessä kyetään säilyttämään öljyn aistinvaraiset ja muut ominaisuudet, jotka heikkenisivät nopeasti öljyn joutuessa kosketukseen hapen kanssa. Suojatulla alkuperänimityksellä varustettu "Garda"-extra-neitsytoliiviöljy on saatettava markkinoille lasista valmistetuissa tai metallisissa astioissa, joiden vetoisuus on enintään 5 litraa.

3.6 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Pakatun tuotteen merkinnöissä on ilmoitettava seuraavat tiedot selkeillä muuta tekstiä suuremmilla kirjaimilla, joita ei voi poistaa: "Garda" ja "Denominazione di Origine Protetta" ("Suojattu alkuperänimitys") tai sen lyhenne "DOP" ("SAN").

Merkinnöissä voi näiden sanojen lisäksi olla jokin maantieteellisistä lisätarkenteista "Bresciano", "Trentino" tai "Orientale", mutta vain siinä tapauksessa, että öljy on saatu kokonaisuudessaan kyseisellä alueella kasvaneista oliiveista ja pakkaaminen on tapahtunut samalla alueella.

Oliivilehtojen maantieteellinen sijainti voidaan ilmoittaa merkinnöissä siinä tapauksessa, että tuote on saatu kokonaisuudessaan kyseisistä lehdoista korjatuista oliiveista ja jos maantieteellinen lisätaranne on ilmoitettu merkinnöissä.

Tilojen ja maatilojen nimet ja niiden alueellinen sijainti voidaan ilmoittaa vain, jos tuote on saatu yksinomaan tilaan kuuluvista oliivitarhoista kerätyistä oliiveista.

Suojattuun "Garda"-alkuperänimitykseen ei saa lisätä laatua määrittäviä adjektiiveja kuten "fine" ("hieno"), "scelto" ("valittu"), "selezionato" ("valikoitu") tai "superiore" ("korkealaatuinen"). Tuotemerkkeihin viittaavat merkinnät ovat kuitenkin sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan.

Kuva Garda-järvestä sallitaan.

Etiketissä on ilmoitettava ne vuodet, joiden aikana oliivit, joista öljy on puristettu, on tuotettu.

Nimitykseen liittyvän logon käyttö on pakollista.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

"Garda" (SAN) -tuotteen tuotantoalue sijaitsee Brescian, Veronan, Mantovan ja Trenton maakunnissa, ja se käsittää alueet, jotka ympäröivät Garda-järveä.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Ilmastolliset tekijät

Garda-oliiveja kasvatetaan laaksossa, jonka ympärillä on jääkaudelta peräisin olevia moreenikukkuloita, jotka ympäröivät Garda-järven; pohjoisessa alue rajoittuu Alpeihin. Maaperä järven suuntaan ja etelään mentäessä on lähes kokonaan oliivilehtojen ja viinitarhojen peittämä. Vuorten läheisyyden vuoksi sadejakauma on hyvä ympäri vuoden ja etenkin keväällä ja syksyllä.

Garda-järven suuren vesimassan ja suojaavien vuorten vuoksi alueen ilmastolle ominaisia ovat kuumat (mutta ei tukahduttavat) kesät ja suhteellisen kylmät talvet. Ilmasto on riittävän leuto, jotta sitä voidaan pitää leutona välimerellisenä ilmastona, johon sisältyy joitakin paikallisia mikroilmastoja. Garda-oliivin tuotantoalue on itse asiassa maapallon pohjoisin oliivipuun kasvualue. Järven läheisyys tasaa päivä- ja yölämpötilojen vaihtelua.

Inhimilliset ja historialliset tekijät

Oliivien kasvatuksen perinteet ovat Gardan alueella osa paikallista elämäntapaa ja ruokaperinnettä. Osa maatilojen tuloista tulee oliivinkasvatuksesta, kuten useissa asiakirjoissa on kuvattu.

Historialliset tiedot ihmisten tietotaidosta Gardan oliiviviljelmillä ovat peräisin renessanssialjalta, jolloin Garda-järven maatalouden ja yleismaiseman ominaispiirteet määriteltiin ihmistoimin. Rinteitä alettiin tuolloin muotoilla uudelleen monimutkaisten kasvatusjärjestelmien myötä: järvet ympäröitiin oliivien kasvatukseen rakennetuilla pengerviljelmillä. Alue tuli kuuluisaksi tyyppillisestä maisemastaan, ja sitä on vuodesta 1968 lähtien kutsuttu "Oliivien Rivieraksi".

Kuten alkuperäisissä asiakirjoissa todettiin, kuluttajat ja tuottajat ovat perinteisesti käyttäneet jotakin maantieteellisistä lisätarkenteista "Bresciano", "Orientale" tai "Trentino" yksilöidäkseen paremmin inhimillisten ja hallinnollisten perinteiden kannalta hyvin tärkeät tietyt alueet

Tuotteen erityisyys

Garda-öljylle ja oliiveille, joista se tuotetaan, on ominaista maut ja tuoksut, jotka ovat hennompiä ja herkempiä verrattuna eteläisemmällä oliivinviljelyalueilla tuotettuihin tuotteisiin.

Kuluttajat arvostavat erityisesti herkkää, tasapainoista ja harmonista makua ja selkeästi erottuvaa hiukan mantelimaista jälkimakua, joiden vuoksi öljy on ainutlaatuisista ja helposti erotettavissa muista italialaisista SAN-öljyistä.

Näiden ainutlaatuisten ominaisuuksiensa vuoksi öljyä käytetään useissa ruokaohjeissa, joissa herkkä maku ei hallitse liikaa vaan pikemminkin korostaa kyseisten ruokalajien makua. Se soveltuu hyvin kalalle, valkoiselle lihalle, kypsennettömille ja kypsennetyille vihanneksille, palkokasveille, tuoreille ja puolikypsille juustoille, ohueksi viipaloitulle raa'alle lihalle ("carpaccio"), raakakypsytylle lihalle ("carne salada") ja jälkiruokiin.

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

Pohjoispuolella sijaitsevat vuoret ja Italian suurin järvi tekevät ilmastosta välimerellisen ja lieventävät sääolosuhteiden vaikutuksia, jotka näillä leveysasteilla olisivat haitallisia oliivien kasvatukselle. Tasaisesti jakautuva sademäärä koko vuoden aikana suojaa oliiveja kuivuuden aiheuttamalta stressiltä ja estää seisovan veden muodostumisen, joka olisi haitallista puiden ja öljyn laadun kannalta.

Kukkulainen maasto järveä kohti ja etelään päin mentäessä lämpenee nopeasti talven päätyttyä, joten oliivipuut pääsevät nopeasti kasvuvaiheeseen. Gardan alueen maaperä ja leudon välimerellisen ilmaston sääolosuhteet saavat aikaan sen, että alueen oliivien maku ja tuoksu ovat miedompia ja herkempiä verrattuna oliiveihin, jotka on kasvatettu etelämmässä sijaitsevilla kuumemmilla alueilla vallitsevilla sääoloissa. Nämä ilmaston ja ympäristön erityispiirteet antavat oliiviöljylle muista erottuvan melko tai hiukan hedelmäisen maun ja mantelimaisten jälkimaun, joiden vuoksi öljy on ainutlaatuisista ja kuluttajat erottavat sen helposti muista italialaisista SAN-öljyistä.

Lisäksi Garda-järveä ympäröivillä paikallisilla alueilla tasangolta vuorille asti valitsee paikallisia mikroilmastoja, jotka eivät vaikuta Garda-nimityksen piiriin kuuluvien tuotteiden erityisominaisuuksiin, mutta jotka saavat tuotteessa aikaan aistinvaraisia eroja, jotka ainoastaan asiantuntijat kykenevät havaitsemaan.

Tuottajien tietotaito tuotantoprosessin kaikissa vaiheissa – maan muokkaamisesta (ml. perinteinen pengerry) oliivien kasvatukseen ja tuotteen pakkaamiseen saakka – mahdollistavat sen, että tuotteen erityisyys, toisin sanoen sen makeus ja tyyppillinen mantelimainen jälkimaku, voidaan säilyttää ja suojata.

Eritelmän julkaisutiedot

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

Italian hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 11.6.2013 Italian tasavallan virallisen lehden numerossa 135 ehdotuksen suojatun alkuperänimityksen "Garda" eritelmän muuttamiseksi.

Eritelmän konsolidoitu 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".

(*) Katso alaviite 2.

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

(2014/C 260/15)

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

MUUTOSHAKEMUS

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

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

9 ARTIKLASSA TARKOITETTU MUUTOSHAKEMUS

”BEAUFORT”

EY-nro: FR-PDO-0317-01097 – 22.2.2013

SMM () SAN (X)

1. Eritelmän kohta/kohdat, jota/joita muutos koskee

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Kansalliset vaatimukset
- Muut: tarkastukset

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 pohjautuu julkisten viranomaisten asettamiin pakollisiin terveys- tai kasvinsuojelutoimiin (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

3. Muutos/muutokset:

Tuotteen kuvaus

Juoksettamisvaiheet, keittäminen ja puristaminen, jotka eivät vaikuta tuotteen ulkonäköön, käsitellään kohdassa ”Tuotantomenetelmä”. Rasva- ja kuiva-ainepitoisuuksiin liittyvät ohjeavot ilmoitetaan prosenttilukuina (joista ensimmäinen lasketaan tuotteen täysin kuivuttua ja toinen tuotteen kypsyttyä).

⁽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.

Kokonaisen juuston tunnistamismerkinnät määrittävä kappale on siirretty juustojen tunnistamismerkintöihin liittyvän eritelmän kohtaan 4.4. Kohdan muuttaminen ei vaikuta sisältöön ja tekee kohdasta ymmärrettävämmän.

Maantieteellinen alue

Maantieteelliseen alueen kuvausta on muutettu yksityiskohtaisemmaksi.

Ainoa korjaus koskee "Les Contamines-Montjoie" -kuntaa, jonka vuoristoniityt on luetteloitu maa-aluerekisteriin.

Maantieteellisen alueen kartta on liitteenä.

Alkuperätodisteet

Kohta "Tekijät, jotka osoittavat, että tuote on peräisin maantieteelliseltä alueelta" on konsolidoitu kansallisen lainsäädännön ja sääntelyn kehityksen perusteella sisällyttämällä siihen erityisesti ilmoitus- ja rekisteröintivelvoitteet tuotteen jäljitettävyyden ja tuotanto-olojen seurannan varmistamiseksi.

Alkuperänimityksen (SAN) "Beaufort" eritelmien valvonta hoidetaan valvontaelimen laatiman valvontasuunnitelman mukaan.

Tähän kohtaan on lisäksi tehty useiden rekistereitä ja ilmoitusasiakirjoja koskevien määräysten lisäyksiä ja täydennyksiä juustojen jäljitettävyyden varmistamiseksi.

Toimijoiden tunnistaminen:

Kappaleessa täsmennetään tiedot, joiden avulla toimijat voidaan yksilöidä.

Jokaisen nykyistä eritelmää toteuttavan toimijan pitää esittää toimintaselvitys. Toimintaselvitys toimitetaan ryhmälle ennen valtuuksien saamista, ja sen pitää noudattaa toimivaltaisen viraston (l'Institut National de l'Origine et de la Qualité) johtajan määrittämää vakiomuotoa.

Tuotanto-olosuhteiden valvonta:

Useita tuotanto-olosuhteita käsitteleviä kappaleita on lisätty, jotta voidaan varmistaa juustojen jäljitettävyys ja määrittää asiakirjojen yksityiskohdat:

- täydennyksiä ja lisäyksiä ilmoitusvelvoitteita koskeviin määräyksiin,
- täydennyksiä ja lisäyksiä rekisterien pitoon ja erilaisia valvonta-asiakirjoja koskeviin määräyksiin,
- lisäyksiä valvontakeinoja koskeviin määräyksiin.

Jäljitettävyteen ja ilmoitusvelvoitteisiin liittyvät lisätiedot, joita tarvitaan tuotannon raportoinnissa ja valvonnassa, on lisätty eritelämään.

Tuotteiden tunnistetiedot:

Kappale on muotoiltu uudelleen ja sitä on täydennetty, kaseiinilaattoihin liittyvät määräykset on koottu yhteen kappaleeseen.

"Kaikki Beaufort-nimellä markkinoille tarkoitetut juustot merkitään soikion muotoisella sinikaseiinilaatalla. Laatta on pidenmältä halkaisijaltaan 100 mm ja lyhyemmältä 55 mm. Se kiinnitetään jokaisen juustotahkon pohjaan ensimmäisen puristusvaiheen aikana, ja sen pitää sisältää mustalla tekstillä seuraavat tiedot:

- sana France,
- sana 'Beaufort',
- juustonvalmistajan tunniste,
- valmistuskuukausi ja -vuosi numeroina.

Sinikaseiinilaatan kummallakin puolella pitää olla valmistuspäivä ja -kuukausi, joiden pitää olla luettavissa vähimmäiskypsytyksajan loppuun asti.

Vain ryhmällä on valtuudet toimittaa sinikaseiinilaattoja toimijoille. Jakelu toteutetaan kuukausittain tai juuri ennen kesäkauden valmistuksen alkamista.

Niiden toimijoiden, jotka ovat keskeyttäneet tuotannon tai joiden valtuutus on loppunut, pitää palauttaa kaseiinilaatat ryhmälle.”

Näillä muutoksilla pyritään tarkentamaan kaseiinilaattojen sisältöä, niiden toimitusta ja käyttöoikeuden peruuttamista, sekä missä vaiheessa laattojen pitää olla luettavissa juustoista.

Tuotantomenetelmä

Tuotantomenetelmään liittyviä kappaleita on muokattu selkeyden ja luettavuuden lisäämiseksi. ”Karjan” määritelmää on täsmennetty. Sillä tarkoitetaan sekä lypsettävää että ummessa olevaa lypsykarjaa.

Ruokinta:

Ruokintaehdot on tarkennettu erityisesti seuraavasti:

- Sokerijuurikasjättemassan käyttö ruokinnassa on kielletty. Tällainen ravinto saattaa huonontaa maidon makua, mikä vaikuttaa haitallisesti myös juuston makuun (voihappo).
- Kookos- ja palmuöljykakut on korvattu kurpitsan ja safronin siemenillä. Muutoksen tarkoituksena on öljykakujen korvaaminen sellaisilla öljykasvipohjaisilla sivutuotteilla, joilla on hyvä ravintoarvo.
- Lisäravinteiden koostumusta koskevat tekniset tiedot on määritelty uudelleen päivittämällä ajan tasalle tieteelliset lähteet (INRA), ja tietojen päivittämisessä käytetään tiheitä vertailujaksoja tavoitearvojen sijaan (PDIE, PDIN, UFL...).
- On annettu määräys, jonka mukaan juustonvalmistuksessa karjan maidosta yli jäävän heran saa käyttää kyseisen karjan ruokintaan talviaikana. Tämä on ravitsevuudeltaan hyödyllistä lisäravintoa talviajan ruokinnassa.
- On lisätty minimilaidunnusaikaan liittyvä määräys: lypsykarja laiduntaa lumen sulamisesta, heti kun maan kantavuus sen sallii, niin pitkään kuin sääolot, maan kantavuus ja nurmen riittäminen sen mahdollistavat.
- On lisätty siirtymäruokintajaksoon liittyviä tarkennuksia. Talviajan ja laidunnusajan välillä on hyväksyttyä käyttää siirtymäruokintaa enintään 30 päivän ajan vuodessa, aiempien kevään ja syksyn 15 päivän jaksojen sijaan, jolloin perusravinto koostuu sekä laidunruohosta ja heinästä. Tämän muutoksen ansiosta voidaan siirtyä talviajan ruokinnasta kesäajan ruokintaan suunnitellusti ja myös ilmastolliset epävarmuustekijät huomioiden.

Lypsy:

On annettu täsmennyksiä, jotka kieltävät tiettyjen tuotteiden käytön utareiden hoidossa, sekä epäilyttävien desinfiointiaineiden käytön lypsykoneiden puhdistuksessa. Nämä muutokset kieltävät haihtuviin aromaattisiin öljyihin pohjautuvien tuotteiden käytön, koska ne saattavat vaikuttaa haitallisesti juuston makuun. Lypsykoneiden puhdistukseen liittyvät määräykset poistavat epäselvyydet sen osalta, onko mahdollista ajoittain käyttää desinfioivia pesuaineita.

Maidon käsittely:

Beaufort-juuston valmistukseen käytettäviin raaka-aineisiin liittyviä vaatimuksia on tarkennettu seuraavasti:

- Termit ”raaka” ja ”juoksetettu”, jotka eivät liity tähän valmistusprosessin vaiheeseen on siirretty kappaleen toiseen kohtaan. Kappaleen muokkaus lisää ymmärrettävyyttä ja täsmentää maidon varastointiehtoja ja varastointiaikaa.

- On annettu tarkennuksia jäähdytetyn ja lämpimän maidon käsittelystä, sillä Beaufort-alkuperäisnimitystä kantavan juuston erityisominaisuus on, että juoksettamisessa käytettävästä maidosta kaikki tai puolet on lämmintä. Jos juustonvalmistukseen saadaan uutta maitoa vain kerran päivässä ja jos käytetään sekä jäähdytettyä että lämmintä maitoa kahdesta eri lypsystä, suurempi maitoerä saa olla korkeintaan 135 prosenttia toisen lypsyn maitomäärästä.
- Aiempaa ohjetta kahden tunnin aikarajasta, jonka kuluessa maito pitäisi lypsyn jälkeen hakea, on vaikea valvoa. Tämä on korvattu määrittämällä maidon juoksettamiselle helposti valvottavissa oleva enimmäisaika, mikä varmistaa sen, että meijeriin saapunut lämmin maito juoksetetaan nopeasti. Aamuvalmistukseen käytettävä maito pitää juoksettaa ennen klo 12.00, ja iltavalmistukseen käytettävä ennen klo 23.00.
- On annettu tarkennuksia maidon enimmäismäärästä "chalet d'alpage" -luonnehdinnan piiriin kuuluviissa Beaufort-juustoissa. Erityisissä "chalet d'alpage" -luonnehdintaa käyttävissä erityisissä tuotanto-oloissa tuotetut Beaufort-juustot valmistetaan hyvin pian lypsyn jälkeen. Enintään 15 prosenttia siitä maidon kokonaismäärästä, joka on saatu saman päivän kahdesta lypsystä, voidaan siirtää jäähdytyksen jälkeen seuraavaan valmistuserään. "Alpage"-tuotannossa pienen maitomäärän siirtäminen seuraavaan päivään on yleinen ja perinteinen tapa, jolla tasapainotetaan illan ja seuraavan aamun valmistusmääriä. Määräys sallii tämän perinteisen käytännön niissä puitteissa, että kahdesta lypsystä saadun maidon kokonaismäärästä korkeintaan 15 prosenttia on siirrettyä ja että juustoa valmistetaan edelleen vaaditut kaksi kertaa päivässä.
- Koska hapatteen ja juoksetteen valmistaminen kuuluu luokituksen erityispiirteisiin (heraan lisättyä juokсутetta käytetään sekä maitopohjaisten hapatteiden viljelyssä että juokсутteen valmistuksessa), kaupallisen juoksetteen käyttöä rajoitetaan tarpeen mukaan (säiliössä saostunutta maitoa saa olla korkeintaan 30 %).

Valmistusmenetelmä:

Kappaletta on muokattu luettavammaksi siten, että valmistusvaiheet esitetään järjestyksessä. Kappaleessa annetaan maidon määrittelyyn termit "raaka ja täysi". Käsitettä "keittäminen" on tarkennettu.

Puristuksen kestoksi on määritetty vähintään 15 tuntia.

Kypsyttäminen:

Kappaletta on muokattu siten, että kypsytysvaiheen lämpötilojen vaihtelua koskevat määräykset otetaan paremmin huomioon. Kosteuden mittaukseen liittyvä määräys on poistettu. Kyseinen mittaus ei ole enää tarpeen, koska sen korvaa vaatimus siitä, että valmistuksen jälkeen juustolla pitää olla kittipintainen kuori.

Kittikypsytyks voidaan toteuttaa kahdella tavalla:

- Juuston pintaan hierotaan ensin karkeaa suolaa, minkä jälkeen juustoa hierotaan "kittimäiseksi" kutsutulla suolaliuoksella, jota on käytetty aiempien "kittikypsytyttyjen" juustojen hieromiseen.
- Joka kerta kun juusto käännetään, pinta kostutetaan upposuolaamalla ja hieromalla suolaliuoksella.

Tämän vaiheen jälkeen käsittelyä toistetaan vähintään kerran viikossa, kunnes juustolla on kuori.

Juustojen koon vuoksi kypsytyks on mekanisoitu. Mekanisoinnin vuoksi lähes kaikki valmistamot ovat lopettaneet juustojen karkeasuolauksen ja siirtyneet upposuolauksen käyttöön. Analyysien mukaan suolapitoisuudet ovat pysyneet lähes samoina. Muut muutokset liittyvät virheellisiin sanamuotoihin eivätkä vaikuta valmistuskäytäntöihin.

Merkinnät

On annettu vaatimus Euroopan unionin SAN-tunnuksen merkitsemisestä.

Kansalliset vaatimukset

Kansallisen lainsäädännön ja sääntelyn kehityksen vuoksi kohta "Kansalliset vaatimukset" esitetään taulukkona, jossa luetteloidaan tärkeimmät tarkastusta vaativat asiat, niiden viitetiedot ja arviointimenetelmät.

Muuta

Juustojen analyttinen ja aistinvarainen tarkastus: On annettu määräyksiä tuotteiden analyttisestä ja aistinvaraisesta tarkastuksesta.

Tarkastusten sisältöön liittyvät viitteet: Kyseisen kappaleen on päivittänyt SAN-tuotteen valvonnasta vastaava varmennuselin.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

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

”BEAUFORT”

EY-nro: FR-PDO-0317-01097 – 22.2.2013

SMM () SAN (X)

1. Nimi

”Beaufort”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotetyyppi

Luokka 1.3 Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Beaufort-juusto valmistetaan yksinomaan tuoreesta lehmän täysmaidosta käyttämällä puristus-keittämismenetelmää. Juuston pinta upposuolataan suolaliuoksessa, ja sitä kypsennetään vähintään 5 kuukautta.

Juuston sisus on notkeaa ja täyteläistä, sen väri vaihtelee luonnonvalkeasta vaaleankeltaiseen ja siinä voi olla joitakin pieniä horisontaalisia halkeamia ja muutamia pieniä reikiä. Juustotahkot ovat litteitä ja koverapohjaisia, painoltaan 20–70 kg, halkaisijaltaan 35–75 cm ja korkeudeltaan 11–16 cm. Juuston kuori on kiiltävä, sileä ja kiinteä, ja sen väri vaihtelee yhtenäisen keltaisesta ruskeaan. Juuston vähimmäisrasvapitoisuus on täydellisen kuivauksen jälkeen 48 prosenttia ja kypsytetyn tuotteen kuiva-ainepitoisuus on vähintään 61 prosenttia.

Jokaiseen Beaufort-nimellä myytävään juustoon kiinnitetään sininen ellipsin muotoinen kaseiini-laatta, johon on elintarvikkeväriä kirjotettu jäljitettävyyssiedot. ”Chalet d’alpage” -luonnehdinnan mukaisissa erityisolosuhteissa valmistetuissa Beaufort-juustoissa pitää olla sinisen kaseiini-laatan lisäksi punainen suorakaiteen muotoinen kaseiini-laatta juustotahkon vastakkaisella puolella.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Beaufort-juuston valmistuksessa saa käyttää vain paikallisiin Tarine- (toiselta nimeltään Tarentaise) ja Abondance-rotuihin kuuluvien, kantakirjan pääosaston kriteerit täyttävien tai sellaisten lehmien maitoa, jotka voi tunnistaa hyväksytyjen fenotyyppisten ominaisuuksiensa perusteella.

Beaufort-juuston valmistukseen käytettävät raaka-aineet ovat seuraavat:

— raaka täysmaito

⁽³⁾ Katso alaviite 2.

- voi olla joko viimeisimmästä lypsystä, jäähdyttämätöntä,
- tai voi olla kahdesta viimeisimmästä lypsystä saadun maidon sekoitus, jos viimeistä edellisestä lypsystä on kulunut korkeintaan 20 tuntia. Aiemman lypsyn maito saa olla jäähdytetty, viimeisimmän lypsyn maito on jäähdyttämätöntä,
- heraan lisättävä juoksute, joka on uutettu liottamalla juokсутusmahan mikrobeista. Mikäli on tarpeen, kaupallista juokсутetta voidaan käyttää korkeintaan 30 prosenttia säiliössä saostuvan maidon määrästä,
- termofiiliset hapatteet, jotka koostuvat pääosin maitohappobakteereista. Heraan lisättyä juokсутetta käytetään sekä hapatteiden viljelyyn että juokсутteen valmistukseen,
- ensimmäisessä 20–24 tuntia kestävässä upposuolauksessa käytetyn suolaliuoksen suola ja myöhemmin kypsytysvaiheen karkeasuola tai suolaliuos.

Beaufort-juuston valmistuksessa ei saa käyttää mitään muita tuotteita.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

Karjan ruokinta vaihtelee vuoden aikana seuraavasti:

- Talviaikaan keskimäärin vähintään 13 kg heinää päivässä lehmää kohti, mihin voi lisätä 3 kg kuivattua jauhetta alfalmaa. Lypsykarjalle annettavien täydennysrehujen keskimääräinen osuus voi olla enintään 1/3 perusannoksen painosta. Rehuseokset ovat energiapitoisia runsasproteiinisia rehuja ja väkirehuja, joissa typpipitoisia aineita on 16 prosenttia. Rehuseoksissa on käytettävä määriteltyjä lajeja ja geneettisesti muuntelemattomia lajikkeita, ja niillä on oltava seuraavat tekniset ominaisuudet: 0,89 UFL/kg, 95 g PDIN ja 125 g PDIE.
- Laiduntamiskausi: lypsykarja laiduntaa lumen sulamisesta alkaen, heti kun maa kantaa, siihen asti kuin sääolosuhteet, maan kantavuus ja ruohon riittävyys sen sallii.

Laaksolaitumilla lypsykarjalle annettavien täydentävien rehujen osuus vastaa talvikauden täydennysrehujen määrää, ja on keskimäärin 2,5 kg/päivä/lypsylehmä. Vuoristoniityillä täydentäviä rehuja saa antaa korkeintaan 1,5 kg/päivä/lypsylehmä, ja ennen 1. elokuuta täydennysrehu koostuu pelkästään viljasta.

- Talvi- ja laidunnuskausien välillä sallitaan vuosittainen yhteensä korkeintaan 30 päivän siirtymäaika, jolloin perusravinto saa koostua sekä laidunruohosta ja heinästä.

Alueen ulkopuolelta tulevaa rehua käytetään vain täydentävänä lisänä. Vähintään 75 prosentin lypsykarjan tarvitsemasta heinästä ja laidunrehusta on tultava kyseiseltä maantieteelliseltä alueelta, jotta vähintään 75 prosentin maidontuotannosta voidaan katsoa perustuvan kyseiseltä alueelta peräisin olevaan rehuun. Vähintään 20 prosentin lypsylehmien ruokintaan vuosittain käytettävästä heinästä pitää olla peräisin kyseiseltä maantieteelliseltä alueelta.

Karjaa laidunnetaan niityillä perinteiseen tapaan, jolloin laitumille levittyy karjanlantaa. Puhdistamolietteen tai siitä johdettujen tuotteiden levittäminen maahan on kiellettyä kaikilla Beaufort-juuston tuotantoon käytetyillä niityillä ja laitumilla.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Maidon tuotannon, juuston valmistuksen ja vähintään 5 kuukautta kestävästä kypsytystä on tapahduttava kyseisellä maantieteellisellä alueella.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Kun juusto saatetaan myyntiin esipakkaamisen jälkeen, paloissa on oltava nimitykselle tunnusomaista kuorta, josta ”kittimäisen” pinnan voi kuitenkin poistaa. Kun juustoa myydään raastettuna, Beaufort-nimitystä ei saa käyttää.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Beaufort-tunnuksella varustettujen juustojen merkinnän pitää sisältää:

- nimi kirjaimin, joiden koko on vähintään kaksi kolmasosaa etiketin muissa tiedoissa käytetystä suurimmasta kirjasinkoosta
- Euroopan unionin SAN-tunnus.

Kaikkien muiden luonnehdintojen tai muiden mainintojen liittäminen kyseiseen suojattuun alkuperänimitykseen etiketeissä, mainonnassa, kauppalaskuissa ja muissa asiakirjoissa on kiellettyä, lukuun ottamatta:

- kaupallisia tuotemerkkejä tai erityisiä tavaramerkkejä,
- ilmaisuja: "été" ("kesä") ja "chalet d'alpage" ("vuoristomaja"), joiden käyttö sallitaan seuraavin edellytyksin:

"Été"-luonnehdinta on varattu kesä-lokakuussa valmistetuille juustoille, joissa käytetty maito on peräisin vuoristo-
niityillä laiduntaneesta karjasta.

"Chalet d'Alpage" -luonnehdinta on varattu kesä-lokakuussa valmistetuille juustoille, jotka on valmistettu perinteisin menetelmin eli kahdesti päivässä vähintään 1 500 metrin korkeudessa olevissa tuotantotiloissa, joissa on käytetty yksinomaan yhden lypsykarjan tuottamaa maitoa.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Beaufort-tuotantoalue kattaa osan korkeista vuoristoalueista Savoijin departementissa ja siihen kuuluu joitakin kuntia Beaufortainin, Val d'Arlyn, Tarentaisen ja Mauriennen alueilta sekä naapurialueita Haute Savoijista.

Maito tuotetaan ja juustot jalostetaan ja kypsytetään seuraavat kunnat käsittävällä maantieteellisellä alueella:

Savoijin departementti

Albertvillen arrondissementti:

Kokonaisuudessaan mukaan lasketut kantonit: Aime, Beaufort, Bourg-Saint-Maurice, Bozel, Moûtiers.

Osittain mukaan lasketut kantonit:

Uginen kantoni: La Giétaz, Flumet, Notre-Dame-de-Bellecombe, Crest-Voland, Cohennoz, Saint-Nicolas-la-Chapelle.

Eteläisen Albertvillen kantoni: Rognaix, La Bâthie, Cevins, Saint-Paul-sur-Isère, Esserts-Blay, Tours-en-Savoie.

Seuraava kunta osittain: Albertvillestä maa-aluekisteriin merkityistä alueista E2, E3 ja E4.

Saint-Jean-de-Mauriennen arrondissementti:

Kokonaisuudessaan mukaan lasketut kantonit: La Chambre, Lanslebourg-Mont-Cenis, Modane, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Michel-de-Maurienne.

Osittain mukaan lasketut kantonit: Aiguebellen kantoni: Montsapey.

Haute-Savoijin departementti:

Bonnevillen arrondissementti:

Osittain mukaan lasketut kantonit:

Sallanchesin kantoni: Praz-sur-Arly.

Saint-Gervais-les-Bains'n kantoni: Seuraava kunta osittain: Les Contamines-Montjoie -kunnasta maa-aluekisteriin merkityistä alueista D8 (osittain), E6, E7, E8 (osittain), F5 (osittain), F6 (osittain), F8 (osittain), F9, F10, F11, F12 ja F13.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Luontoon liittyvät tekijät:

Beaufort-nimitykseen liittyvään luonnonympäristöön kuuluu Alppien sisäosien vuoristot, joita ovat pääasiassa sisäosien kiteiset ja kompaktit vuoret, sekä Briançonnet'n alueen sedimenttikalliot sekä osittain uloimmat kiteiset vuoret, missä voi olla myös liuskekiven tyyppistä pelmeää sedimenttikiveä.

Pohjoiset ja eteläiset Alpit tarkasti määritellen kohtaavat alkuperäisnimitykseen liittyvällä maantieteellisellä alueella, missä pysyvät niityt muodostavat 95 prosenttia alan käyttämästä maa-alasta, mikä tuo seuraavia etuja:

- riittävän runsaiden sateiden (ei kuitenkaan liian runsaiden) ja paksuhkon maakerroksen vuoksi runsas riittävän ravitsevan rehun tuotanto lypsylehmien kasvatukseen,
- kuiviin niittyihin rinnastettavissa oleva kasvukunnan monimuotoisuus, runsas aromaattisten kasvien määrä.

Beaufort-alkuperäisnimitykseen liittyvä maantieteellinen alue, joka kattaa Beaufortainin ylängön, Tarentaisen ja Mauriennen laaksot ja osan Val d'Arly, on tunnettu laajoista vuoristoniityistään (92 prosenttia Savoijin laidunalueista).

Ihmistyön osuus:

Vuoristoalueille on muodostunut ainutlaatuisia laiduntamiskäytäntöjä, joita ei harjoiteta samassa mittakaavassa muualla Alppien alueella. Tälle laiduntamistavalle on tyypillistä, että laidunkasvien lisäksi ravintoa täydennetään alempana laaksossa, toisilla rinteillä tai vuoristoniityillä kasvavilla kasveilla. Karja siirtyy sinne, missä kasvaa ruohoa, ja koska ihminen liikkuu vuorilla päivittäin karjan mukana, on mahdollista lypsää lehmät laitumella ja huolehtia nurmesta siten, että laitumet säilyvät luonnontilaisina.

1600-luvulta jatkunut laidunnustapa on kehittyessäänkin jäänyt uskolliseksi alkuperäisille menetelmille.

Kesäaikaan 100–110 päivää käytettäviä vuoristoalueita ovat:

- Suuret vuoret, joilla suurikin karja voi laiduntaa (50–150 lypsylehmää). Vuoristoon rakennettujen kuljetusväylien ansiosta, liikuteltavia lypsykoneita voi kuljuttaa liikkuvan karjan luo, kun nämä siirtyvät 1 500 metristä 2 500 metriin kasvavan ruohon perässä. Laiduntava karja koostuu useammasta eri laumasta.
- Matalammat vuoret, joilla voi pitää yhden tilan karjan. Lypsy tehdään tilalla, vaikkakin tämä käytäntö on vähenemässä.

Maito (erityisesti isoilta vuorilta) voidaan jalostaa paikalla, mutta enimmäkseen maito kerätään laakson pohjalla ympäri vuoden toimiviin valmistustiloihin (85–90 % tuotannosta). Karja pidetään talvisin näissä laaksoissa. Kesäisin näillä karjasta tyhjentyneillä laakson laitumilla kasvatetaan heinää.

Laakson ja vuoriston välillä on ”pikku-vuoristo”, missä karja viettää jonkin verran aikaa talvi- ja kesäkausien välillä.

Tuotantoalueelle ominaista on karjankasvatusperinne, missä kasvatetut lehmät ovat joko Tarine- (toinen nimitys paikalliselle Tarentaise -rodulle) tai Abondance -rotuun kuuluvia. Erityisesti Tarine-rodun alkujuuret ovat Tarentaisen alueella. E. Quittet kuvasi rotua vuonna 1963 seuraavasti: ”Tarine-rodun lehmät ovat hyvin sitkeitä ja kestävä erittäin ankaria olosuhteita, koska ne laiduntavat kesäisin 1 500–2 000 metrin korkeudessa. Ne pysyvät pitkään hyväkuntoisina, vaikka ne poikivat säännöllisesti. Ne pystyvät hämmästyttävän hyvin hyödyntämään talvisin korsirehua ja tuottamaan silti hyväksyttäviä määriä maitoa. Tarine on erinomainen lypsyrotu, joka soveltuu erityisesti ankariin ilmastoihin.”

Beaufort eroaa muista puristetuista ja keitetyistä juustoista rasvaisuudellaan. 1600-luvun alussa alkanut puristus- ja keittämistekniikoiden käyttö on levinnyt kaikille vuoristoalueille Itä-Ranskassa. Beaufort-alueen paikallisväestölle tekniikka antoi mahdollisuuden käyttää kesäaikaan vuoristossa tuotettua suurta maitomäärää kaupallisiin tarkoituksiin talvikautena. Tämän lisäksi, tekniikassa on otettu huomioon ympäristön erityispiirteet (täysmaidon käyttö ja kylmässä kypsytys).

5.2 Tuotteen erityisyys

Beaufort erottuu vielä nykyäänkin muista puristetuista keitetyistä juustoista erityisesti seuraavien seikkojen ansiosta:

- valmistus heti lypsyn jälkeen raa'asta täysmaidosta,
- valmistuksessa käytetään puusta valmistettua pyöreää muottia, Beaufort-rengasmuottia (cercle à Beaufort), joka antaa juustolle sen koverapohjaisen muodon,
- perinteiset jalostusmenettelyt (luonnollisten hapateviljelmien käyttö, pellavakankaan käyttö juustomuotin sisällä ja Beaufort-rengasmuotti, joka edellyttää kääntämistä puristuksen aikana), erityisesti juustovalmistajan viljelemien maitohappobakteerien lisääminen,
- juustomassa on lähes reiätöntä kylmässä kellarissa kypsytyksen vuoksi.

Aistinvaraisten ominaisuuksien näkökulmasta Beaufort on koostumukseltaan kiinteä mutta suussasulava, joka ei liimaudu kitalakeen. Aromit ovat moninaiset, mutta eivät liian terävät.

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)

Aluetta kuvaavat erityispiirteet tarkoittavat samalla, että alueen kasvisto on runsaslajinen ja monipuolinen. Siellä ovat edustettuina kaikki vuoristoniittyinä hyödynnettävien nurmien ja nummien kasvisosiologiset ryhmät.

Näiden 250–300 lajia käsittävien nurmien äärimmäistä monipuolisuutta on käsitelty useissa tutkimuksissa: Dorioz co. (2000), Dorioz (1995), Inra (1994), Dorioz ja Van Oort (1991), Legros co. (1987), Dorioz (1995). Kasvien levinneisyydestä, kalliorinteiden kaltevuudesta ja maaperän laadusta riippuen yhden laidunnuspäivän aikana on tarjolla erittäin monipuolista laidunrehua.

Kyseinen erityisen maukas kasvisto on huomattavan aromaattista, mikä on yksi Beaufortin maulle tyypillinen ominaisuus (Dumont ja Adda (1978), Buchin co. (1999), Asselin co. (1999) teoksessa Dorioz co. (2000)).

Täydellisesti ympäristöön mukautettu vuoristolaiduntamisen menetelmä perustuu tämän runsaan kasvilajiston hyödyntämiseen paikallisten Tarine- ja Abondance-rotuisten lehmien laiduntamisessa. Lisäksi lämpimän maidon jalostamisessa on mahdollista säilyttää monipuoliseen kasvilajistoon liittyviä alkuperäisiä ominaisuuksia. Tällainen jalostus edellyttää, että rasvaa ei poisteta valmistuksen aikana ja että käytetään luonnollisia hapatteita. Kuperaa rengasmuottia käyttämällä voidaan mukautua vuoristoniittyillä tuotettujen maitomäärien merkittäviin vaihteluihin, säilyttää juuston sisälämpötila puristamisvaiheessa ja pitää juuston muoto vakiona. Kylmässä kellarissa tapahtuva kypsytyks, joka on juuston laadun kannalta olennainen vaihe, vastaa hyvin tuotantoalueiden ilmasto-oloja ja soveltuu täydellisesti rasvaisen juuston valmistukseen.

Kaikki nämä tuotanto- ja jalostuskäytännöt muodostavat tuotteen erityisominaisuuksiin sidoksissa olevan johdonmukaisen järjestelmän, jonka ansiosta kyseisen alueen erityislaatuiseen kasvistoon perustuva aromien moninaisuus ilmenee lopputuotteessa.

Eritelmän julkaisutiedot

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

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

(*) Katso alaviite 2.

Kantelun CHAP(2010) 723 käsittelyn lopettaminen

(2014/C 260/16)

Euroopan komissio on saanut useita kanteluja, jotka koskevat julkisen terveydenhuollon henkilöstön liikkuvuutta Navarassa Espanjassa. Kyseiset henkilöt eivät voi työskennellä julkisen terveydenhuollon viroissa muilla Espanjan alueilla, koska henkilöstön palvelussuhteen ehdot ovat erilaiset näillä alueilla.

Euroopan unionin tuomioistuimen oikeuskäytännön mukaan työntekijöiden vapaata liikkuvuutta koskevia yhteisön sääntöjä ja erityisesti Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen 45 artiklaa ei sovelleta tapauksissa, jotka eivät mitenkään liity yhteisön oikeudessa tarkoitettuihin tilanteisiin ja joita koskevat seikat ovat yhden jäsenvaltion sisäisiä asioita ⁽¹⁾.

Nämä kantelut koskevat henkilöstön liikkuvuutta julkisen terveydenhuollon eri palveluiden välillä Espanjan alueella, joten kyse ei ole rajatylittävästä asiasta. Sen vuoksi edellä mainittuja unionin sääntöjä ei sovelleta tähän asiaan. Kantelun tekijöiden esiin tuomaa ongelmaa on tarkasteltava asiaan sovellettavan Espanjan lainsäädännön perusteella asianomaisissa hallinto- ja oikeuselimissä.

⁽¹⁾ Yhteisöjen tuomioistuimen asiassa C-206/91 Koua Poirrez 16.12.1992 antama tuomio.

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



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI