

Euroopan unionin virallinen lehti

C 18



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

58. vuosikerta

21. tammikuuta 2015

Sisältö

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Neuvosto

2015/C 18/01	Neuvoston päätelmät nuorten mahdollisuuksista käyttää oikeuksia itsenäistymisen ja kansalaisyhteiskuntaan osallistumisen edistämiseksi	1
--------------	--	---

Euroopan komissio

2015/C 18/02	Euron kurssi	5
--------------	--------------------	---

V Ilmoitukset

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2015/C 18/03	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen	6
--------------	--	---

2015/C 18/04	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen	12
--------------	--	----

FI

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

NEUVOSTO

**Neuvoston päätelmät nuorten mahdollisuuksista käyttää oikeuksia itsenäistymisen ja
kansalaisyhteiskuntaan osallistumisen edistämiseksi**

(2015/C 18/01)

NEUVOSTO, joka

TOTEAA SEURAAVAA:

1. Neuvosto asetti nuorten vaikutusmahdollisuudet puheenjohtajakolmikton (IT, LV ja LU) yleiseksi prioriteetiksi Euroopan unionin nuorisoalan työsuunnitelman 2014–2015 ⁽¹⁾ mukaisesti, painottaen nuorten mahdollisuuksia oikeuksien käyttöön, itsenäistymistä, poliittista osallistumista ja aktiivista kansalaisuutta.
2. Viime vuosien taloudellisella ja sosiaalisella kriisillä on ollut nuoriin haitallisia vaikutuksia. Väestörakenteen muutoksista, nuorisotyöttömyydestä ja epävarmoista työsuhteista johtuu, että nuorten on entistä vaikeampaa itsenäistyä ja käyttää tehokkaasti oikeuksiaan.
3. Korkea nuorisotyöttömyys on lisännyt köyhyyden leviämistä, marginalisoitumista ja sosiaalista syrjäytymistä, terveysongelmia sekä vähentänyt luottamusta tulevaisuuteen. Tutkimukset osoittavat myös, että joissakin jäsenvaltioissa yhä useammat nuoret ovat työelämän ja koulutuksen ulkopuolella (NEET) ⁽²⁾ ja että sosioekonomisen aseman ja poliittisen osallistumisen välillä on vahva yhteys: muuhun nuoreen väestöön verrattuna työelämän ja koulutuksen ulkopuolella olevat nuoret äänestävät harvemmin ⁽³⁾, luottavat vähemmän poliittisiin järjestöihin ja sitoutuvat heikommin kansalaisvaikuttamiseen.
4. Nuoret ovat kuitenkin yhteiskunnalle arvokas voimavara. Heidän taitonsa, osaamisensa ja luovat ja innovatiiviset kykynsä olisi otettava jatkuvasti huomioon toteutettaessa nuorisopoliittisia strategioita eurooppalaisella, kansallisella, alueellisella ja paikallisella tasolla.

ON TIETOINEN SEURAAVASTA:

5. On viitteitä siitä, että nuoret itsenäistyvät ⁽⁴⁾ nykyisin entistä myöhäisemmässä vaiheessa.
6. Taloudellinen taantuma on kärjistänyt sukupolvien välistä eriarvoisuutta, millä saattaa olla pitkäkestoisia vaikutuksia yhteiskuntiemme sosiaaliseen yhteenkuuluvuuteen ja solidaarisuuteen.

⁽¹⁾ Neuvoston ja neuvostossa kokoontuneiden jäsenvaltioiden hallitusten edustajien päätöslauselma Euroopan unionin nuorisoalan työsuunnitelmasta (2014/C 183/02).

⁽²⁾ Eurofound-tutkimus – "NEETs – Young people not in employment, education or training: Characteristics, costs and policy responses in Europe" – <http://www.eurofound.europa.eu/publications/htmlfiles/ef1254.htm>

⁽³⁾ "Kuvailevat tilastot 15–29-vuotiaista osoittavat, että muuhun nuoreen väestöön verrattuna työelämän ja koulutuksen ulkopuolella olevat nuoret osallistuvat huomattavasti politiikkaan." (Eurofound-tutkimus – "NEETs – Young people not in employment, education or training: Characteristics, costs and policy responses in Europe", s. 95) – <http://www.eurofound.europa.eu/publications/htmlfiles/ef1254.htm>

⁽⁴⁾ Nuorten itsenäistyminen edellyttää, että heillä on tuki, resurssit ja mahdollisuudet, joita he tarvitsevat voidakseen elää itsenäisesti, toimia aktiivisesti, osallistua yhteiskunnallisesti ja poliittisesti kaikilla arkielämän aloilla ja tehdä itsenäisiä päätöksiä. Nuorten itsenäistymismahdollisuudet eivät liity yksinomaan työelämään, vaan ne merkitsevät myös mahdollisuuksia kehittää omia kykyjä, tehdä omia valintoja ja elää itsenäisesti sekä osallistua kriittisesti ja aktiivisesti oman yhteisön sosiaaliseen, poliittiseen ja taloudelliseen elämään.

7. Myös työnhausta muissa maissa johtuva nuorten lisääntyvä liikkuvuus Euroopassa vaatii asianmukaista huomiota, jotta se olisi nuorille todellinen henkilökohtaisen ja ammatillisen kehityksen mahdollisuus. Erasmus+-ohjelmalla voi tässä yhteydessä olla tärkeä merkitys, koska se edistää ensinnäkin nuorten itsenäistymistä ja sosiaalista osallistumista liikkuvuuden avulla ja toiseksi työllistyvyyden ja kansalaisuuden kannalta tärkeiden taitojen ja osaamisen kehittämistä.
8. EU:n nuorisokonferenssin yhteiset päätelmät ⁽¹⁾ (Rooma, 13.–15. lokakuuta 2014) ⁽²⁾.

PANEE MERKILLE SEURAAVAT KESKEISET HAASTEET:

9. Talous- ja sosiaalisesta kriisistä johtuvat tekijät – kuten tulojen väheneminen, työpaikkojen puute ja työsuhteiden epävakaus – ovat yhdessä vaikuttaneet nuorten itsenäistymismahdollisuuksia heikentävästi ⁽³⁾.
10. Siksi on nyt tarpeellista kehittää asianmukaisia toimenpiteitä ja politiikkoja tukemaan nuorten itsenäistymistä ja aikuistumista. Tähän kuuluvat toimintapolitiikat, joilla edistetään nuorten siirtymistä koulusta työelämään, ja niiden ohella toimenpiteet muun muassa sellaisilla asiaankuuluvilla aloilla kuin rahoituksen saanti, terveys ja hyvinvointi sekä poliittinen osallistuminen ja kansalaisvaikuttaminen. Tällaiset keinot ovat tarpeen, jotta nuoria autettaisiin itsenäistymään ja osallistumaan yhteiskunnalliseen elämään.
11. Varmistaakseen nuorten mahdollisuudet oikeuksien käyttöön EU:n on panostettava muun muassa nuorisotyöttömyyden torjuntaan ja aktiivisen kansalaisuuden edistämiseen ja pienennettävä kohtaanto-ongelmaa nuorten hankkimien taitojen ja osaamisen sekä työmarkkinoilla vaadittujen taitojen välillä. Samalla heille on annettava mahdollisuus osallistua kestäväan työpaikkojen luomiseen edistämällä korkealaatuaista koulutusta ja parantamalla tiedonvälitystä tutkinnon suorittaneiden taidoista ja osaamisesta työnantajille.

KATSOO TÄSSÄ YHTEYDESSÄ SEURAAVAA:

12. Nuorisopoliittisessa monialaisessa yhteistyössä EU ja jäsenvaltiot voisivat toimivaltansa puitteissa ja ottaen toissijaisuusperiaatteen asianmukaisesti huomioon edistää tarvittaessa toimia, joissa käsitellään seuraavia asioita:
- Tuetaan nuorten itsenäistymistä ja hyvinvointia sekä torjutaan ja ehkäistään kaikkia monien nuorten kohtaamia syrjinnän muotoja.
 - Lisätään nuorten tietoisuutta oikeuksistaan ja niiden puolustamisesta.
 - Tuetaan nuorten osallistumista päätöksentekoon kaikilla tasoilla myös tunnustamalla nuorisojärjestöt tärkeäksi osallistumiskanavaksi ja keinoksi kehittää aktiivista kansalaisuutta.
 - Jatketaan pyrkimyksiä tunnustaa nuorisotyö välineeksi, jolla kannustetaan osallistumiseen ja itsenäistymisessä tärkeiden taitojen ja osaamisen hankkimiseen.
 - Lisätään mahdollisuuksia osallistua yhteisön elämään ja edistää sitä myös median ja tietotekniikan avulla erityisesti sellaisten päätösten tapauksessa, jotka koskevat nuoria suoraan.
 - Tuetaan media- ja digitaalista lukutaitokoulutusta nuorten kriittisen ajattelun ja aktiivisen kansalaisuuden kehittämiseksi.
 - Tuetaan arkioppimisen ja epävirallisen oppimisen kuten vapaaehtoistyön kautta saatujen taitojen ja osaamisen tunnustamista ja validointia ja nuorten osallistumista yhteiskunnalliseen, sosiaaliseen ja poliittiseen elämään.

⁽¹⁾ Asiak. 14429/14.

⁽²⁾ EU:n nuorisokonferenssi hyväksyi nämä yhteiset päätelmät Roomassa. Nuorisokonferenssi on puheenjohtajavaltioiden ryhmän Euroopan komission tuella järjestämä toistuva epävirallinen tapahtuma. Se on erottamaton osa jäsenneiltyä vuoropuhelua, jonka neuvosto on hyväksynyt nuorisualan eurooppalaisen yhteistyön uudistetuista puitteista antamassaan päätöslauselmassa (EUVL C 311, 19.12.2009, s. 1) ja katsauksesta jäsenneiltyä vuoropuhelua koskevaan prosessiin, johon sisältyy nuorten sosiaalinen osallisuus, antamassaan päätöslauselmassa (EUVL C 183, 14.6.2014, s. 1).

⁽³⁾ <http://www.eurofound.europa.eu/publications/htmlfiles/ef1366.htm>

KEHOTTAÄ, ETTÄ JÄSENVALTIOT TOISSIJAJAISUUSPERIAATTEEN ASIANMUKAISESTI HUOMIOON OTTAEN

13. edistyvät niiden esteiden tunnistamisessa, jotka rajoittavat nuorten osallistumista sosiaaliseen ja poliittiseen elämään, ja harkitsevat mahdollisia toimenpiteitä näihin esteisiin puuttumiseksi;
14. pyrkivät edistämään nuorten pääsyä laadukkaisiin työpaikkoihin, joissa maksetaan kunnollista palkkaa ja tarjotaan sosiaaliturva, jotta nuoret voisivat itsenäistyä ja viettää turvallista ja ihmisarvoista elämää;
15. edistävät nuorten yhtäläisiä mahdollisuuksia ja sukupuolten tasa-arvoa, myös sosiaalisen, taloudellisen ja poliittisen elämän aloilla; pohtivat toimia sen varmistamiseksi, että nuoret voivat sovittaa yhteen työ- ja perhe-elämän;
16. investoivat toimenpiteisiin, joilla ehkäistään ja vähennetään koulun keskeyttämistä, erityisesti määrittelemällä politiikkoja, joilla tähdätään laadukkaaseen koulutukseen yhtäläiseen saatavuuteen ja kohdennetun tuen tarjontaan kouluympäristön parantamiseksi. Huomiota olisi kiinnitettävä myös niiden esteiden poistamiseen, jotka haittaavat nuoria toteuttamasta koko potentiaaliaan koulutuksessa;
17. edistävät nuorisotyötä ottaen huomioon nuorisotyön arvoa koskevan tutkimuksen⁽¹⁾ tulokset siltä pohjalta, että nuorisotyö on perustava keino, joka auttaa nuoria kehittämään omia aloitteita ja tukee aikuistumista;
18. pyrkivät edistämään sosiaalisen asumisen järjestelmiä⁽²⁾, joissa kiinnitetään erityistä huomiota nuoriin, joilla on alhaiset tulot, kuten opiskelijat, harjoittelijat ja työttömät nuoret;
19. tarkastelevat tapoja edistää järjestelmien perustamista nuoria varten heidän yrittäjyyteen liittyvien hankkeidensa tueksi;
20. tukevat nuorille tarkoitettujen tietopalvelujen kehittämistä, jotta nuoret saisivat tietoja mahdollisuuksistaan käyttää oikeuksia;
21. tukevat nuorten mahdollisuuksia osallistua kulttuurielämään, jotta he voisivat osallistua suurempaa yhteenkuuluvuutta osoittavan yhteiskunnan rakentamiseen.

KEHOTTAÄ, ETTÄ JÄSENVALTIOT JA KOMISSIO TOIMIVALTUUKSIENSA PUITTEISSA OTTAEN TOISSIJAJAISUUSPERIAATTEEN ASIANMUKAISESTI HUOMIOON JA KUNNIOITTAEN JÄSENVALTIOIDEN VASTUUTA NUORISOPOLITTIKASTA

22. jatkavat panostusta nuorten itsenäistymisen edistämiseen laatimalla ja tukemalla nuorisopolitiikkoja ja nuorisotyötä sekä tarvittaessa tukemalla ja rahoittamalla itsenäisiä ja nuoriso- tai nuorisojohtoisia järjestöjä;
23. edistävät periaatetta, jonka mukaan nuorten itsenäistymistä ja osallistumista on pidettävä tärkeänä näkökohtana, joka on otettava huomioon sosiaalisten ja taloudellisten strategioiden laadinnassa EU:ssa;
24. tukevat kampanjoita ja koulutusohjelmia, joilla pyritään lisäämään tietoisuutta ihmisoikeuksista (mukaan lukien kansalaisoikeudet ja poliittiset oikeudet sekä taloudelliset, sosiaaliset ja sivistykselliset oikeudet) sekä siitä, miten nuoret voivat käyttää täysimääräisesti tällaisia oikeuksia, käyttäen myös olemassa olevia verkostoja. Erityistä huomiota olisi kiinnitettävä heikommassa asemassa oleviin nuoriin;
25. edistävät olemassa olevien Erasmus+-ohjelman mahdollisuuksien hyödyntämistä, mukaan lukien mahdollisuudet, jotka liittyvät opettajien ja nuorisotyöntekijöiden koulutukseen ihmisoikeuksien alalla (myös kansalaisoikeudet ja poliittiset oikeudet sekä taloudelliset, sosiaaliset ja sivistykselliset oikeudet), niin että he voivat toimia asennemuokkajina omissa oppilaitoksissaan;
26. varmistavat, että EU:n nuorisoalan työsuunnitelma pannaan ripeästi täytäntöön tekemällä aitoa monialaista yhteistyötä;

⁽¹⁾ "Working with young people: the value of youth work in the EU" (Euroopan komissio, 2014, http://ec.europa.eu/youth/library/study/youth-work-report_en.pdf).

⁽²⁾ Paikallishallintojen tarjoamia asumisratkaisuja, joita voidaan vuokrata edullisesti.

27. käyttävät nuorisotakuuta välineenä edistää rakenneuudistusta jäsenvaltioissa ja hyvien käytäntöjen vaihtoa niiden välillä, erityisesti nuorisotakuun täytäntöönpanon seurannasta nuorten koulutuksesta työelämään siirtymisen osalta;
28. aloittavat nykyisten rakenteiden puitteissa parhaiden käytäntöjen vaihdon, jossa analysoidaan nuorten tilannetta heidän itsenäistymisensä, kansalaisyhteiskuntaan osallistumisensa ja hyvinvointinsa osalta ja keskustellaan siitä sekä laaditaan tarvittavat parannukset kaikilla tasoilla.

KEHOTTAÄ, ETTÄ NUORISOJÄRJESTÖT JA SIDOSRYHMÄT

29. hyödyntävät kaikki Erasmus+-ohjelman mahdollisuudet ja edistävät tätä ohjelmaa, jotta nuoret voisivat hankkia asiaan kuuluvia taitoja ja osaamista, mikä tukee heidän itsenäisyyttään ja kannustaa heitä osallistumaan aktiivisesti yhteiskuntaan;
30. tiedottavat nuorille yleisesti ottaen heidän mahdollisuuksistaan käyttää oikeuksia ja erityisesti oman toimintansa yhteydessä, ja perustavat konkreettisia aloitteita, kuten tietopalveluja, tietoisuuden lisäämiseksi nuorten itsenäistymiseen ja oikeuksien käyttöön liittyvistä kysymyksistä.

PYYTÄÄ, ETTÄ KOMISSIO

31. analysoi uudistetun kehyksen välineiden mukaisesti tilannetta ja esteitä, jotka rajoittavat nuorten oikeuksien käyttöä. Analyysi olisi tehtävä jäsenvaltioiden vapaaehtoisten selvitysten pohjalta ja siinä tulisi olla mukana myös asiantuntijoita, poliittisia päättäjiä sekä nuoriso- ja muiden kansalaisjärjestöjen edustajia. Tätä analyysia olisi lisäksi tarkistettava säännöllisesti, mikä myös auttaisi jäsenvaltioita vaihtamaan kokemuksia ja parhaita käytäntöjä;
 32. vahvistaa monialaista lähestymistapaa nuorisopolitiikassa ja varmistaa, että komissio ottaa tarvittaessa huomioon nuorten mahdollisuudet käyttää oikeuksia kehittäessään politiikkoja ja ohjelmia;
 33. lisää tietoisuutta nuorten osallistumiseen liittyvistä kysymyksistä, kuten itsenäistyminen ja mahdollisuudet käyttää oikeuksia, Euroopan nuorisoportaalin kautta;
 34. ehdottaa mahdollisia toimenpiteitä, joilla kannustetaan nuoria osallistumaan demokratian toteuttamiseen Euroopassa. Tässä yhteydessä olisi otettava huomioon Euroopan neuvoston tekemä työ ja Euroopan komission ja Euroopan neuvoston välinen nuorisoalan kumppanuus;
 35. ottaa huomioon Euroopan komission ja Euroopan neuvoston välisen nuorisoalan kumppanuuden puitteissa meneillään olevan työn, joka koskee sosiaalista osallisuutta painopisteenä etsivä nuorisotyö, sosiaalisten oikeuksien käytön mahdollisuudet ja uusien muukalaisvihan ja syrjinnän muotojen torjunta.
-

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

20. tammikuuta 2015

(2015/C 18/02)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1579	CAD	Kanadan dollaria	1,3910
JPY	Japanin jeniä	137,37	HKD	Hongkongin dollaria	8,9772
DKK	Tanskan kruunua	7,4351	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,5014
GBP	Englannin puntaa	0,76370	SGD	Singaporen dollaria	1,5502
SEK	Ruotsin kruunua	9,4297	KRW	Etelä-Korean wonia	1259,61
CHF	Sveitsin frangia	1,0087	ZAR	Etelä-Afrikan randia	13,4621
ISK	Islannin kruunua		CNY	Kiinan juan renminbiä	7,1948
NOK	Norjan kruunua	8,8015	HRK	Kroatian kunaa	7,7015
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	14535,84
CZK	Tšekin korunaa	27,849	MYR	Malesian ringgitiä	4,1771
HUF	Unkarin forinttia	317,53	PHP	Filippiinien pesoa	51,632
PLN	Puolan zlotya	4,3275	RUB	Venäjän ruplaa	75,3825
RON	Romanian leuta	4,5093	THB	Thaimaan bahtia	37,845
TRY	Turkin liiraa	2,7010	BRL	Brasilian realia	3,0378
AUD	Australian dollaria	1,4123	MXN	Meksikon pesoa	16,9308
			INR	Intian rupiaa	71,4500

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

V

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

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

(2015/C 18/03)

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

MUUTOSHAKEMUS

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

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

ASETUKSEN 9 ARTIKLAN MUKAINEN MUUTOSHAKEMUS

”UVA DE MESA EMBOLSADA DEL VINALOPÓ”

EY-nro: ES-PDO-0117-01032–22.8.2012

SMM () SAN (X)

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

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

2. Muutoksen/muutosten tyyppi

- Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvedoa ei ole julkaistu

⁽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.

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

3. Muutos (muutokset)

1. Ensimmäinen muutos koskee seuraavien uusien rypälelajikkeiden lisäämistä: Doña María, Dominga ja Victoria (valkoiset lajikkeet) ja Red Globe (tumma lajike).

Perustelu: Sen jälkeen, kun alkuperänimitys "Uva Embolsada del Vinalopó" otettiin käyttöön vuonna 1989, alueella on tapahtunut paljon muutoksia viljelymenetelmien kehittymisen ja kuluttajien markkinakäyttäytymisen muuttumisen seurauksena.

Alun perin viljeltiin seuraavia lajikkeita: Aledo, Italia (l. Ideal) ja Rosetti. Vaikka näiden lajikkeiden viljelyä on jatkettu, uusille aloille on istutettu muita lajikkeita.

Uusien lajikkeiden kohdalla on käytetty samoja viljelymenetelmiä sekä pussitustekniikkaa. Ala, jolle näitä uusia lajikkeita on alueella istutettu, on tarpeeksi suuri, jotta niiden voidaan todeta sopeutuneen riittävällä tavalla.

Rypäleiden vahakerros on säilynyt käytännöllisesti katsoen täydellisenä, ja niiden väri on voimakkaampi ja kuori virheetön.

Aistinvaraisten ominaisuuksien osalta lajikkeiden Victoria, Red Globe, Doña María ja Dominga makeusaste sadonkorjuuajankohtana on huomattavan korkea, mikä vastaa alun perin suojattujen lajikkeiden (Aledo, Italia/Ideal ja Rosetti) sokeripitoisuuden arvoa, joka sadonkorjuuhetkellä on kaikilla lajikkeilla vähintään 12,5 Brix-astetta.

Kaikkien näiden tekijöiden (makeus, vahakerroksen säilyminen, voimakas väriytyminen, virheetön pinta sekä sopeutuminen viljelyympäristöön ja pussitustekniikan käyttöön) vuoksi on perusteltua pyytää uusien lajikkeiden sisällyttämistä suojattuun alkuperänimitykseen "Uva de mesa embolsada del Vinalopó".

Lajikkeiden kuvaus:

Victoria: Rypäleterttu on suuri, pyramidin muotoinen ja alaspäin kapeneva. Rypäleet ovat väriltään vahamaisen keltaisia, suuria ja ellipsin muotoisia. Malto on rapea ja maultaan neutraalin makea. Lajike kestää erittäin hyvin kuljetusta. Sitä viljellään pergolassa tai korkeassa tukiristikossa. Sato voidaan korjata heinäkuun lopussa ja hyötämällä tapahtuvassa viljelyssä jopa kesäkuussa. Lajike hyötyy suuresti pussitustekniikasta, joka suojaa sitä linnuilta ja hyönteisiltä ja takaa ennen muuta tuotteen korkean laadun. Lajike soveltuu kyseisen tekniikan käyttöön ja antaa siitä hyvän tuloksen.

Dominga: Satoa voidaan korjata lokakuusta marraskuun loppuun. Lajike pussitetaan aina, ja siitä saadaan väriltään erittäin yhtenäisen kullankeltaisia, korkealaatuisia kuluttajien suuresti arvostamia rypäleitä.

Doña María: Rypäletertut ovat suuria, kartion muotoisia ja löysärakenteisia. Rypäleet ovat vaaleankeltaisia, erittäin suuria ja pyöreänsoikeita. Maku on hyvin makea. Kypsyminen syyskuun alusta lokakuun loppuun. Viljellään korkeassa pergolassa tai kaksinkertaisessa tukiristikossa. Lajike soveltuu erittäin hyvin pussitustekniikan käyttöön.

Red Globe: Rypäletertut ovat hyvin suuria, lieriömäisen kartion muotoisia, haaroittuneita (keskipitkät tai pitkät haarat) ja kohtalaisen löysärakenteisia. Rypäleet voivat olla punaisia, viininpunaisia, vaaleanpunaisia tai violetinpunaisia, pyöreitä, hyvin suuria, neutraalin makuisia; malto on rapea, kuori on paksu, vahva ja helposti irtoava. Viljellään korkeassa pergolassa tai kaksinkertaisessa tukiristikossa. Lajike on sopeutunut täydellisesti alueen olosuhteisiin ja pussitustekniikan käyttöön.

2. Toinen muutos koskee eräiden leikkausmenetelmien kuvauksen poistamista.

Poistettava kohta:

"Tukiristikossa kasvatetut köynnökset leikataan käyttäen oksaleikkaustapaa eli kaksihaaraista Guyot-leikkausta, jossa kuhunkin runkoon jätetään 12–14 silmua. Pergolassa kasvatetut köynnökset ovat nelihaaraisia, ja niissä on 4–6 kannusversoa haaraa kohti ja 2–4 silmua kannusversoa kohti."

Perustelu: Tämä leikkaamiseen, kannusversojen ja silmujen lukumäärään haaraa ja kannusversoa kohti liittyvä tieto ei ole merkityksellinen Uva de mesa embolsada del Vinalopó -rypäleiden ja niiden erityisominaisuuksien kannalta. Sen lisäksi vuonna 1996 esitettyjen alkuperäisten asiakirjojen jälkeen tuotteen viljelystä tähän mennessä saatu kokemus on osoittanut, ettei ole syytä rajoittaa leikkaustapaa alkuperäisessä eritelmässä kuvattuun yhteen ainoaan tapaan. Koska on kyseessä varsin erityislaatuinen käytäntö, joka ei – kuten jo todettiin – ole merkityksellinen tuotteen ja sen erityisominaisuuksien kannalta, katsotaan aiheelliseksi jättää kyseinen tieto pois uudesta eritelmästä.

3. Kolmas muutos koskee rypäleluokkien ”ekstra” ja ”I” kuvauksen poistamista.

Poistettava kohta:

”Asetuksessa (ETY) N:o 1730/87 ja 24. marraskuuta 1982 annetussa ministeriön asetuksessa (B.O.E., 27.11.1982) määritellyt ekstra- ja I-luokat

Ekstraluokka:

Tähän luokkaan kuuluvien rypäleiden on oltava korkealaatuisia. Terttujen on oltava muodoltaan ja kehitymiseltään lajikkeelle tyypillisiä ja virheettömiä.

Väri on oltava yhtenäisen vahamaisen vaaleankeltainen.

Rypäleiden on oltava kovia, kiinni kannassa, tasaisesti jakautuneita ja käytännöllisesti katsoen kokonaan vahakerroksen peittämiä. Terttujen vähimmäispaino: 200 g (\pm 5 painoprosenttia, joka ei täytä tämän laatuluokan vaatimuksia mutta vastaa I-luokkaa).

Ekstraluokassa sallitaan 10 painoprosenttia terttuja, jotka eivät täytä kyseisen laatuluokan pakkausvaatimuksia mutta joiden on joka tapauksessa vastattava I-luokan vaatimuksia.

I-luokka

Tähän luokkaan kuuluvien rypäleiden on oltava hyvälaatuisia. Terttujen on oltava muodoltaan ja kehitymiseltään lajikkeelle tyypillisiä. Väri on oltava yhtenäisen vahamaisen vaaleankeltainen.

Rypäleiden on oltava kovia, kiinni kannassa ja keskimäärin mahdollisimman kokonaan vahakerroksen peittämiä. Ne saavat kuitenkin olla vähemmän tasaisesti jakautuneita kuin ekstraluokassa, ja vähäiset muoto- ja värivirheet sallitaan.

Terttujen vähimmäispaino: 150 g.”

Perustelu: Uva de mesa embolsada del Vinalopó -rypäleiden SAN-hakemukseen sisältyneet ekstra- ja I-luokkien määritelmät sekä sallitut poikkeamat perustuivat 22 päivänä kesäkuuta 1987 annettuun komission asetukseen (ETY) N:o 1730/87⁽³⁾ syötäviksi tarkoitettujen viinirypäleiden laatuvaatimuksista, joka on nykyisin kumottu. Lisäksi tällaiset vaatimukset ovat luonteeltaan yleisiä ja koskevat kaikkia rypäleitä; siten niitä ei sovelleta erityisesti SAN-tuotteeseen ”Uva de mesa embolsada del Vinalopó”. On myös otettava huomioon, että tällaiset vaatimukset saattavat muuttua ajan myötä, minkä vuoksi niitä ei ole syytä liittää laatuluokan yksityiskohtaiseen kuvaukseen.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006⁽⁴⁾

”UVA DE MESA EMBOLSADA DEL VINALOPÓ”

EY-nro: ES-PDO-0117-01032–22.8.2012

SMM () SAN (X)

1. Nimi

”Uva de mesa embolsada del Vinalopó”

⁽³⁾ EUVL L 163, 23.6.1987, s. 25.

⁽⁴⁾ Korvattu asetuksella (EU) N:o 1151/2012.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Espanja

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.6: Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

Suojattu alkuperänimitys kattaa yksinomaan seuraavat lajikkeet:

— Valkoiset lajikkeet:

Aledo: Rypäletertut ovat suuria ja löysärakenteisia. Rypäleet ovat ellipsin muotoisia ja väriltään vahamaisen keltaisia. Kuori on paksu ja rapea. Lajike kypsyy myöhään, marraskuusta joulukuuhun.

Italia/Ideal: Rypäletertut ovat keskikokoisia, rypäleet ovat suuria, ellipsin muotoisia ja väriltään kullankeltaisia; malto on rapea ja maku kevyesti muskat-rypäleeseen vivahtava. Sadonkorjuu tapahtuu syyskuusta lokakuuhun.

Rosetti: Rypäletertut ovat suuria ja lieriömäisen kartion tai pyramidin muotoisia. Rypäleiden väri vaihtelee vahamaisen keltaisesta kullankeltaiseen. Rypäleet ovat suuria; niiden maku on neutraali mutta hyvin makea, malto on rapea. Kuori on ohut ja vahamainen. Sadonkorjuu tapahtuu syyskuun alusta lokakuun loppuun.

Victoria: Rypäletertut ovat suuria, pyramidin muotoisia ja alaspäin kapenevia. Rypäleet ovat väriltään vahamaisen keltaisia, suuria ja ellipsin muotoisia. Malto on rapea ja maultaan neutraalin makea. Lajike on hyvin kestävä ja soveltuu viljeltäväksi pergolassa tai korkeassa tukiristikossa. Sato voidaan korjata heinäkuun lopussa ja hyötämällä tapahtuvassa viljelyssä jopa kesäkuussa.

Dominga: Satoa voidaan korjata lokakuusta marraskuun loppuun. Rypäleet ovat väriltään erittäin yhtenäisen kullankeltaisia, korkealaatuisia ja kuluttajien suuresti arvostamia.

Doña María: Rypäletertut ovat suuria, kartion muotoisia ja löysärakenteisia. Rypäleet ovat vaaleankeltaisia, erittäin suuria ja pyöreäsoikeita. Maku on hyvin makea. Kypsyminen tapahtuu syyskuun alusta lokakuun loppuun. Viljellään korkeassa pergolassa tai kaksinkertaisessa tukiristikossa.

— Tumma lajike:

Red Globe: Rypäletertut ovat hyvin suuria, lieriömäisen kartion muotoisia, haaroittuneita (keskipitkät tai pitkät haarat) ja kohtalaisen löysärakenteisia. Rypäleet voivat olla punaisia, viinipunaisia, vaaleanpunaisia tai violetinpunaisia, pyöreitä, hyvin suuria, neutraalin makuisia; malto on rapea, kuori on paksu, vahva ja helposti irtoava. Viljellään korkeassa pergolassa tai kaksinkertaisessa tukiristikossa.

Näille lajikkeille on ominaista korkea sokeripitoisuus, joka on vähintään 12,5 Brix-astetta.

Ekstra- ja I-luokkiin kuuluvilla rypäleillä on oltava seuraavat ominaisuudet:

— Terveitä

— Puhtaita

— Vailla vieraita aineita

— Vailla hyönteisten tai kasvitautien jättämiä jälkiä

— Vailla näkyviä merkkejä homeesta

— Vailla epätavallista pintakosteutta

— Vailla vieraita hajuja tai makuja

Yksittäisten rypäleiden on oltava:

— Hyvin muodostuneita

— Normaalisti kehittyneitä

— Kiinni kannassa

Uva de mesa embolsada del Vinalopó -rypäleille on ominaista käytännöllisesti katsoen täydellisenä säilynyt vaha-kerros, ja niiden väri on voimakkaampi ja kuori virheetön.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

—

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

—

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Tuotanto ja sadonkorjuu.

3.6 Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

—

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Uva de mesa embolsada del Vinalopó -rypäleiden tunnistamiseksi kiinnitettävissä päällysmarkkinöissä tai etiketeissä on oltava ehdottomasti EU:n SAN-tunnus sekä siihen liittyvät maininnat "Denominación de origen protegida" (suojattu alkuperänimitys) ja "Uva de mesa embolsada del Vinalopó".

Lisäksi pakkauksessa on oltava vaatimustenmukaisuusmerkki eli ns. takaetiketti, jossa on aakkosnumeerinen tunniste ja joka pakkaajan on kiinnitettävä siten, että sen uudelleenkäyttö ei ole mahdollista ja että tuotteen jäljitettävyys varmistetaan. Näissä takaetiketeissä on oltava maininta "Denominación de origen protegida" (suojattu alkuperänimitys) "Uva de mesa embolsada del Vinalopó" ja tuotteen tunnus.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Suojatulla alkuperänimityksellä "Uva de mesa embolsada del Vinalopó" varustettujen rypäleiden tuotantoalue käsittää nimityksen sääntelyneuvoston rekisteriin merkityt lohkot, jotka sijaitsevat seuraavissa Alicanten maakunnan kunnissa: Agost, Aspe, Hondón de los Frailes, Hondón de las Nieves, Monforte del Cid, Novelda ja La Romana.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Luontoon liittyvät tekijät

Keskisen Vinalopón alueella yhdistyvät Alicanten maakunnalle ominaisen välimerellisen ilmaston kolme ilmastotyyppiä (merellinen, lauhkea ja subtrooppinen).

Ilmastosta johtuen lämpötila laskee vain harvoin nollan alapuolelle, ja hallanvaara on suurin pohjois- ja luoteis-suunnassa sijaitsevilla alavilla mailla.

Poikkeamat sademäärissä ovat erittäin suuria, ja alueella voi esiintyä sekä kuivuutta että tulvia. Sademäärä ja kuivuus myös vaihtelevat vuodesta toiseen.

Maaperä on kalkkipitoista. Kiviaines koostuu mantereen ja meren aikaansaamista kerrostumista muodostuneesta sorasta, hiekka- ja kalkkikivestä sekä hiekka- ja kalkkipitoisesta merkelistä. Laakson maaperä sisältää runsaasti kalsiumkarbonaattia ja vähän orgaanisia ainesosia.

Maatalousalueen topografiaan vaikuttavat Vinalopón ja sen viereiset laaksot; ne muodostavat koillis-luoteis-suunnassa kapean käytävän, joka kulkee halki Prebético-ylängön, jonka läpi Vinalopójoki virtaa.

Inhimilliset tekijät

Syötäväksi tarkoitettujen rypäleiden pussitus on erityinen menetelmä, joka on käytössä yksinomaan keskisen Vinalopón alueella edellä mainituissa kunnissa. Se aloitettiin noin vuonna 1920 Noveldan kunnassa rypäleterttujen suojaamiseksi paperipusseilla rypälekoita vastaan.

Menetelmä tarkoittaa kunkin tertun asettamista suojapaperiin, joka pidetään paikallaan pakkaamiseen asti.

5.2 Tuotteen erityisyys

SAN-tuotteen "Uva de mesa embolsada del Vinalopó" erityispiirre on se, että sen pinnan vahakerros säilyy käytännöllisesti katsoen kokonaisena. Rypäleet erottuvat muista voimakkaamman värinsä ja virheettömän kuorensa ansiosta.

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)

Erityispiirteet, jotka erottavat Uva de mesa embolsada del Vinalopó -rypäleen muista rypäleistä, johtuvat luonnollisista ja inhimillisistä tekijöistä.

Suojan kattamalla alueella vallitsee välimerellinen ilmasto, jonka ympärivuotiset lauhkeat lämpötilat antavat rypäleille voimakkaamman värin.

Vinalopón maatalousalueen toisiinsa yhteydessä olevat laaksot muodostavat eräänlaisen käytävän, joka estää hallan esiintymistä ja voimistaa siten rypäleiden väriä.

Pussitustekniikka puolestaan suojaa rypäleitä siten, että niiden pinnan vahakerros säilyy lähes kokonaisena ja kuori kehittyy virheettömäksi.

Pussitus on erityinen menetelmä, ja ajan myötä on todettu, että on tärkeää osata valita juuri oikeanlainen paperilaatu: käytettävä kiiltopaperi valmistetaan pitkäkuituisesta selluloosasta, joka sisältää melaniinia kosteuden torjumiseksi, ja sen kellertävä väri vaikuttaa osaltaan rypäleiden värin voimistumiseen.

Tällainen paperi kestää myös pidempään ja estää tehokkaammin sadeveden tihkumista, mikä suojaa rypäleiden kuorta vahingoittumiselta, vaikkakin se saattaa aiheuttaa tertun päällimmäisten rypäleiden palamista, jos pussi laiteetaan paikalleen erittäin kuumalla säällä. Jotta pussitus voi tapahtua moitteettomalla tavalla, on ratkaisevan tärkeää tuntea hyvin alueen ilmasto-olot.

Eritelmän julkaisutiedot

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

http://www.agricultura.gva.es/pc_uvavinalopo

⁽³⁾ Katso alaviite 4.

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

(2015/C 18/04)

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

”PECORINO TOSCANO”

EY-nro: IT-PDO-0217-01228–16.5.2014

SMM () SAN (X)

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

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

2. Muutoksen (muutosten) tyyppi

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

3. Muutos (muutokset)

Tuotelaji

Tuotteen kuvaus

Täsmennetään, että pehmeä juusto on Pecorino Toscano tenero ja kova juusto Pecorino Toscano stagionato.

⁽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.

Lisätään seuraava virke: ”Jalostusvaiheessa syntyvän hävikin rajoittamiseksi yksinomaan esipakatun tuotteen (viipaloituna, kuutioina tai raastettuna) valmistukseen tarkoitetun juuston yhteydessä sallitaan myös muun kuin lieriön muotoisen Pecorino Toscano -juuston tuotanto edellyttäen, että edellä mainittuja painoon ja korkeuteen liittyviä vaatimuksia noudatetaan.”

Pecorino Toscanon ulkonäön muuttuminen koskee ainoastaan esipakattavaksi tarkoitettua (viipaloituna, kuutioina tai raastettuna) tuotetta.

Tämä muutos ei vaikuta millään tavoin tuotteen sisäisiin ominaisuuksiin, koska painon ja korkeuden suhde säilyy ennallaan, ja ainoa muutos on se, että halkaisijasta tulee suuntaissärmiön sivun pituus. Näin luonnollinen kypsyamisprosessi säilyy muuttumattomana, mutta leikkaamisesta jalostusvaiheessa aiheutuvaa hävikkiä voidaan rajoittaa huomattavasti.

Tuotantomenetelmä

Lisätään mahdollisuus käyttää kasviperäistä juoksetta, mikä on vanha toscanalainen käytäntö pecorino-juuston valmistuksessa (se mainittiin jo vuonna 1985 esitetystä kansallisesta rekisteröintihakemuksesta), joka on otettu viime vuosina uudelleen käyttöön sekä alueen perinteisenä käytäntönä että kosher-tuotteiden markkinoille tarkoitettujen juustojen tuotannossa.

Mahdollisuus käyttää kuivasuolausta on kuvattu paremmin; se mainittiin jo aikaisemmassa tekstissä viittaamalla ”suolan välittömään lisäämiseen”.

Kypsytyksen erityispiirteitä koskevissa tiedoissa ilmaisu ”tilat” on korvattu ilmaisulla ”asianmukainen ympäristö”; enimmäislämpötila on nostettu 12:sta 15 celsiusasteeseen ja suhteellisen kosteuden enimmäismäärä 90:stä 95 prosenttiin.

Tällä muutoksella halutaan laajentaa jossain määrin Pecorino Toscano -juuston kypsytykseen tarkoitettua ympäristön lämpötila- ja kosteusolosuhteiden vaihteluväliä siten, että kypsytyksessä voi tapahtua myös kellareiden tai luonnon ja/tai ihmisen muovaamien luolien kaltaisessa ympäristössä, jonka lämpötila ja ilman suhteellista kosteutta ei silti ohjata ulkopuolisten valvontajärjestelmien avulla. Mittauksissa on todettu, että Pecorino Toscano -juuston kypsytykseen vakiolaatuisen lopputuotteen ominaisuuksien kehittymisen kannalta ihanteellisiksi todettujen luolien ja kellareiden osalta niiden lämpötila (enintään 15 °C) ja suhteellinen kosteus (enintään 95 %) voi eräissä tapauksissa vuoden aikana olla hieman aikaisemmassa eritelmässä mainittuja arvoja korkeampi. Lisäksi kellareiden ja luolien käyttö on juustonvalmistuksessa tyyppinen ja yleinen käytäntö, joka ei rajoitu yksinomaan Pecorino Toscano -juuston tuotantoon, ja mahdollisuus käyttää tällaisia tiloja lisää tuotteen jalostusmahdollisuuksien hyödyntämisarvoa ja on myös edullista energiasäästöjen kannalta.

Merkinnät

Etikettiin kiinnitettävää merkkiä on muutettu, jotta nimitys ”Pecorino Toscano” on näkyvämmän esillä tunnuksessa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

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

”PECORINO TOSCANO”

EY-nro: IT-PDO-0217-01228–16.5.2014

SMM () SAN (X)

1. Nimi

”Pecorino Toscano”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

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

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 1.3: Juustot

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Pecorino Toscano on tuotantoalueelta saadusta lampaan täysmaidosta valmistettu koostumukseltaan tyypillinen pehmeä Pecorino Toscano tenero- tai puolikova Pecorino Toscano stagionato -juusto. Sen kypsytysaika on lyhyt tai pitkä riippuen siitä, käytetäänkö sitä pöytäjuustona vai raastettuna. Juusto on lieriön muotoinen, sileäpintainen, sen pohja on hieman kupera, ja sen mitat ovat seuraavat: tahkon halkaisija on 15–22 cm, korkeus 7–11 cm, paino 0,75–3,50 kg; yksinomaan esipakatun tuotteen (viipaloituna, kuutioina tai raastettuna) valmistukseen tarkoitetun juuston yhteydessä sallitaan myös muun kuin lieriön muotoisen Pecorino Toscano -juuston tuotanto; puolikovan juuston rasvapitoisuus kuiva-aineesta on vähintään 40 % ja pehmeän juuston vähintään 45 %. Kuori on väriltään keltainen, ja sen sävyt voivat vaihdella vaaleasta voimakkaan keltaiseen. Kuoren väri voi riippua myös juustolle tehdyistä käsittelyistä. Pehmeiden juustojen juustomassa on tyypillisesti valkoista tai hieman kellertävää, ja puolikovien juustojen väri vaihtelee hieman kellertävästä selvästi kellertävään. Puolikovan juustomassan rakenne on tiivis ja sitkeä, ja siinä voi olla pieniä hajanaisia reikiä. Flavori on tuoksuva ja voimakas, erityisille tuotantomenetelmille ominainen. Kypsytysaika on pehmeiden juustojen osalta vähintään 20 päivää ja puolikovien juustojen osalta vähintään neljä kuukautta.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Pecorino Toscano valmistetaan eritelmässä määrättyä alueelta peräisin olevasta lampaan täysmaidosta. Maito voidaan käyttää raakana tai sille voidaan tehdä pastöroinnin kaltainen lämpökäsittely. Yksinomaan paikallisista kannoista saatujen kotoperäisten hapatteiden käyttö on sallittua.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

Lampaiden perusravintona on paikallisten luonnonlaidunten vihanta- tai kuivarehu, jota voidaan täydentää heinällä ja sellaisenaan käytettävillä väkirehuilla.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Maidon ja Pecorino Toscano -juuston kaikkien tuotantovaiheiden juuston kaupan pitämiseen asti (20 päivää kestäneen pehmeän juuston ja 4 kuukautta kestäneen pitkään kypsytetyn juuston kypsyttyksen jälkeen) on tapahduttava alkuperäalueella.

3.6 Viipaloimista, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Pecorino Toscano voidaan saattaa markkinoille kokonaisina juustoina, paloina tai raasteena.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Jokaisessa kokonaisessa Pecorino Toscano -juustossa on oltava SAN-tunnus, joka tehdään musteleimalla pehmeään juustoon ja polttoleimalla pitkään kypsytettyyn juustoon. Tunnus koostuu tekstistä "Pecorino Toscano DOP" (SAN), tyyllitellystä P- ja T-kirjaimesta sekä tuottajameijerin, kypsytäjän tai alkuperäalueella toimivan hyväksytyyn pakkaajan tunnistenumeroista. Jos pakkaaja ei toimi alkuperäalueella, tunnistenumeroilla ilmoitetaan meijeri tai kypsytätjä.



Jokaiseen kokonaiseen juustoon tai palaan sekä viipaloitua tai raastettua juustoa sisältävään pakkaukseen kiinnitettyssä etiketissä on oltava kaikista muista etikettiin tehdyistä merkinnöistä selkeästi kirjasinkokonsa ja sijaintinsa perusteella erottuva teksti "Pecorino Toscano D.O.P." tai "Pecorino Toscano D.O.P. stagionato". Lisäksi päällysmerkinnöissä on oltava yksi tai useampi eritelmän 5 artiklan mukainen värillinen merkki, jonka halkaisija on vähintään 15 mm.



4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Pecorino Toscanon tuotantoalue käsittää Toscanan alueen kokonaisuudessaan, Umbrian alueeseen kuuluvat naapurikunnat Alleronan ja Castiglione del Lagon kokonaisuudessaan sekä seuraavat Lazion alueen kunnat kokonaisuudessaan: Acquapendente, Onano, San Lorenzo Nuovo, Grotte di Castro, Gradoli, Valentano, Farnese, Ischia di Castro, Montefiascone, Bolsena ja Capodimonte.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Luonnontekijöistä on mainittava lampaiden kasvatukseen soveltuvat alueen erityispiirteet, sillä lampaat laiduntavat lähes yksinomaan vapaina luonnonlaitumilla, joilla kasvaa runsaasti luonnonvaraisia kasvilajeja, jotka antavat juuston valmistukseen tarkoitetulle maidolle sen erityisominaisuudet.

Inhimillisten tekijöiden osalta on historiallisesti todistetun taloudellisen merkityksen ohella korostettava, että asianomaisilla lammastiloilla on tärkeä tehtävä sellaisten marginaalisina pidettyjen alueiden hyödyntämisessä, jotka ilman näitä tiloja tyhjenisivät vähitellen, jolloin seurauksena olisi luonnonvarojen köyhtyminen.

Kasvatusmenetelmä sekä luonnonvaraiset ja viljellyt kasvilajit, jotka muodostavat eläinten pääasiallisen ravinnon, antavat maidolle ja lopputuotteelle erityisominaisuudet, joiden perusteella Pecorino Toscano on aina voitu määrittellä "miedonmakuiseksi tuotteeksi". Tähän vaikuttaa myös tuotantomenetelmä, jossa otetaan huomioon lampaanmaidon kaikki laatuominaisuudet sekä jalostuslämpötilan että kypsytysmenetelmän osalta.

5.2 Tuotteen erityisyys

Keltainen kuori.

Maku on mieto, ei koskaan liian voimakas tai pistävä.

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)

Pecorino Toscanolla on erittäin pitkät perinteet, sillä se tunnettiin jo etruskien ajalla, mistä on olemassa useita historiallisia todisteita. Sen valmistus yleistyi vuosisatojen aikana alueella, jota kutsutaan nimellä "Maremma" ja joka sijaitsee pääosin Toscanan alueella. Tuotteen nimessä esiintyi perinteisesti maantieteelliseen alkuperään viittaavia nimiä tai yleisempi viittaus "toscano". Toisiaan läheisesti muistuttaville paikallisille juustoille vahvistettiin aikojen kuluessa yhtenäinen tuotantostandardi ja otettiin käyttöön yhteinen nimitys, joka viittaa juuston historialliseen ja maantieteelliseen taustaan.

Pecorino Toscanon erityisominaisuudet johtuvat sekä lampaanmaidosta että tuotantomenetelmästä. Lähes ympäri vuoden ulkona laiduntavat eläimet keräävät luonnonvaraisista ja viljellyistä kasveista alkuperäalueen ilmastolle tyyppisiä yhtä aikaa mietoja ja selkeitä tuoksujia ja aromeja. Ilmaston ja laidunten laatu vaikuttaa positiivisesti eläinten elämään ja niiden tuottamaan maitoon ja keventää lampaanmaidon yleensä voimakasta makua. Nämä ominaisuudet säilyvät tuotantomenetelmässä, jossa maitoa käsitellään samassa lämpötilassa kuin se on lampaan utareessa, käyttäen perinteisesti vasikan mahalaukusta saatua juoksetetta, mahdollisimman kevyttä suolausta ja hapatteiden luonnollisia toimintaolosuhteita vastaavaa kypsytyslämpötilaa. Toscanalaisen perinteen mukaisesti juuston mieto mutta ei koskaan pistävä maku säilyy selkeänä mutta ei liian voimakkaana myös pitkän kypsytyksen jälkeen, minkä vuoksi Pecorino Toscano soveltuu kaikkien nautittavaksi.

Eritelmän julkaisutiedot

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

Italian hallitus on aloittanut kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 29.3.2014 Italian tasavallan virallisen lehden numerossa 74 ehdotuksen suojatun alkuperänimityksen "Pecorino Toscano" eritelmän muuttamiseksi.

(*) Katso alaviite 2.

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 "Prodotti DOP IGP" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP IGP STG" (näytön vasemmassa laidassa) ja lopuksi "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

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



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI