

Euroopan unionin virallinen lehti

C 170



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

58. vuosikerta

23. toukokuuta 2015

Sisältö

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2015/C 170/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.7550 – CRH / Holcim Lafarge Divestment Business) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Neuvosto

2015/C 170/02	Neuvoston päätelmät nuorisotyön vahvistamisesta yhteenkuuluvuutta edistävien yhteiskuntien varmistamiseksi	2
---------------	--	---

Euroopan komissio

2015/C 170/03	Euron kurssi	4
---------------	--------------------	---

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

2015/C 170/04	Hiilivetyjen etsintään, hyödyntämiseen ja tuotantoon tarkoitettujen lupien antamisen ja käytön edellytyksistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 94/22/EY 3 artiklan 2 kohdan mukainen Alankomaiden kuningaskunnan talousministerin tiedonanto	5
2015/C 170/05	Hiilivetyjen etsintään, hyödyntämiseen ja tuotantoon tarkoitettujen lupien antamisen ja käytön edellytyksistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 94/22/EY 3 artiklan 2 kohdan mukainen Alankomaiden kuningaskunnan talousministerin tiedonanto	6

V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2015/C 170/06	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.7598 – Dr. Oetker / Coppenrath & Wiese) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	7
2015/C 170/07	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.7635 – Lindsay Goldberg / VDM Metals Group) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	8
2015/C 170/08	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.7564 – Mahle Behr / Delphi Thermal Systems Business) ⁽¹⁾	9

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2015/C 170/09	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	10
---------------	---	----

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

II

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

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.7550 – CRH / Holcim Lafarge Divestment Business)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2015/C 170/01)

Komissio päätti 24. huhtikuuta 2015 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 saatavissa ainoastaan englanniksi, 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 32015M7550. 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

NEUVOSTO

**Neuvoston päätelmät nuorisotyön vahvistamisesta yhteenkuuluvuutta edistävien yhteiskuntien
varmistamiseksi**

(2015/C 170/02)

EUROOPAN UNIONIN NEUVOSTO, joka

PALAUTTAA MIELIIN

1. Nuorisoalan eurooppalaisen yhteistyön uudistetut puitteet (2010–2018) ⁽¹⁾, joissa korostetaan tarvetta tukea nuorisotyön kehittämistä.
2. Neuvoston ja neuvostossa kokoontuneiden jäsenvaltioiden hallitusten edustajien päätöslauselman nuorisotyöstä ⁽²⁾.
3. Neuvoston päätelmät laadukkaan nuorisotyön merkityksestä nuorten kehityksen, hyvinvoinnin ja sosiaalisen osallisuuden edistämisessä ⁽³⁾.
4. Euroopan unionin nuorisoalan vuosien 2014–2015 työsuunnitelman ⁽⁴⁾, jonka kolmesta pääkohdasta yksi on nuorisotyön sekä epävirallisen oppimisen ja arkioppimisen kehittäminen.
5. Eurooppa-neuvoston jäsenten epävirallisessa kokouksessaan 12. helmikuuta 2015 antaman julkilausuman, jossa korostetaan, että muun muassa koulutukseen ja sosiaaliseen integraatioon liittyvillä aloitteilla on suuri merkitys radikalisoitumisen ehkäisyssä ⁽⁵⁾.
6. EU:n opetusministereiden epävirallisessa tapaamisessaan Pariisissa 17. maaliskuuta 2015 hyväksymän julistuksen, jossa korostetaan syrjäytymisen, suvaitsemattomuuden, rasmin ja radikalisoitumisen ehkäisyyn ja niihin puuttumiseen sekä kaikkien yhtäläisten mahdollisuuksien puitteiden säilyttämiseen tähtäävien toimien tärkeyttä ⁽⁶⁾.

PANEE MERKILLE

7. Työn, jota Euroopan unionin nuorisoalan vuosien 2014–2015 työsuunnitelmalla perustettu nuorisotyön laatujärjestelmiä EU:n jäsenvaltioissa käsittelevä asiantuntijaryhmä ⁽⁷⁾ on tehnyt, sekä tutkimuksen: ”Nuorten kanssa työskentely: nuorisotyön merkitys Euroopan unionissa” ⁽⁸⁾.

PAINOTTAA

8. Nuorisotyön tärkeyttä, sillä se edesauttaa henkilökohtaista ja ammatillista kehitystä, edistää sosiaalisen osallisuuden arvoja, kulttuurista monimuotoisuutta, aktiivista kansalaisuutta sekä auttaa molemminpuoliseen kunnioitukseen ja suvaitsevaisuuteen perustuvan vertaisympäristön luomisessa.

⁽¹⁾ EUVL C 311, 19.12.2009, s. 1.

⁽²⁾ EUVL C 327, 4.12.2010, s. 1.

⁽³⁾ EUVL C 168, 14.6.2013, s. 5.

⁽⁴⁾ EUVL C 183, 14.6.2014, s. 5.

⁽⁵⁾ Valtion- tai hallitusten päämiesten epävirallinen kokous – Bryssel, 12. helmikuuta 2015.

⁽⁶⁾ Julistus kansalaisuuden sekä vapauden, suvaitsevaisuuden ja syrjimättömyyden yhteisten arvojen edistämisestä koulutuksen avulla.

⁽⁷⁾ Laadukas nuorisotyö. Yhteiset laatupuitteet nuorisotyön kehittämiseksi. Nuorisotyön laatujärjestelmiä EU:n jäsenvaltioissa käsittelevän asiantuntijaryhmän raportti, 2015.

⁽⁸⁾ Nuorten kanssa työskentely: nuorisotyön merkitys Euroopan unionissa. ICF GKH, 2014.

9. Nuorisotyön avainasemaa, koska sillä voidaan tavoittaa kaikki nuoret erilaisine taustoineen, mukaan lukien syrjäytyneet nuoret ja työelämän, koulutuksen tai ammatillisen koulutuksen ulkopuolella olevat nuoret.

KOROSTAA, että

10. On tärkeää kehittää nuorisotyötä edelleen koko Euroopassa ja vahvistaa entisestään EU:n yhteistyötä tällä alalla.

NÄIN OLLEN, OTTAEN HUOMIOON TOISSIJAISUUSPERIAATTEEN, KEHOTTAA JÄSENVALTIOITA

11. Osoittamaan jatkuvaa sitoutumista laadun ja ammattilaisten (palkallisten tai vapaaehtoisten) tekemän nuorisotyön tarjoamisen kehittämiseen luomalla kaikilla tasoilla tukitoimia, jotka sisältävät nuorisotyöntekijöille tarjottavia mahdollisuuksia koulutukseen ja ammatilliseen koulutukseen.
12. Laajentamaan nuorisotyön kattamaa aluetta keskittymällä myös nuorten vanhempiin ikäryhmiin (18-vuotiaat ja sitä vanhemmat) ja heikommassa asemassa oleviin nuoriin.

PYYTÄÄ JÄSENVALTIOITA JA KOMISSIOTA NÄIDEN TOIMIVALLAN PUITTEISSA

13. Luomaan joustavat puitteet keskinäiselle oppimiselle ja hyvien toimintatapojen vaihdolle nuorisotyön laadun takaamiseksi, ja sitoutumaan niihin, edesauttaakseen erityisesti kaikkien nuorten tavoittamista.
14. Vahvistamaan entisestään nuorisotyön "laatua" harkitsemalla indikaattorien, laatuvalineiden ja -järjestelmien kehittämistä. Niitä voidaan käyttää nuorisotyön eri muodoissa ja sen erilaisissa tilanteissa jäsenvaltioissa kaikilla tasoilla.
15. Edistämään nuorisotyön tunnustamista antamalla näkyvyyttä sen määrällisille mutta myös laadullisille näkökohdille ja sen vaikutuksille nuorten ihmisten elämiin ja yhteenkuuluvuuden edistämiseen yhteiskunnassa.
16. Tarkastelemaan nuorisotyön alalla epävirallisen ja arkioppimisen yhteydessä hankittuihin tietoihin, taitoihin ja osaamiseen liittyviä kysymyksiä mahdollisissa tulevaisuudelle tarkasteluissa ja muissa prosesseissa, jotka liittyvät 20 päivänä joulukuuta 2012 annettuun neuvoston suositukseen epävirallisen ja arkioppimisen validoinnista ja kyseisen suosituksen onnistuneeseen täytäntöönpanoon.

PYYTÄÄ EUROOPAN KOMISSIOTA

17. Suorittamaan nuorisotyön laatujärjestelmiä EU:n jäsenvaltioissa käsittelevän asiantuntijaryhmän tulokset huomioon ottaen tutkimuksen, jonka tarkoituksena on määritellä peruslaatuperiaatteet (ja niiden täytäntöönpanoa koskeva käsikirja) nuorisotyölle Euroopassa. Nämä puitteet voisivat tarvittaessa toimia sekä vertailukohtana että ohjausvälineenä kansallisille nuorisotyöjärjestöille ja -palveluille, taaten läpinäkyvyyttä ja laatua nuorille silloinkin kun he liikkuvat paikasta toiseen.
 18. Harkitsemaan aihetta koskevien tutkimusten tulosten, asiantuntijaryhmän työn sekä eri kansainvälisillä foorumeilla toteutettavan toiminnan pohjalta ehdotusta neuvoston suositukseksi nuorisotyöstä painottaen siinä nuorten osallisuuden ja kansalaisuuden edistämistä sekä yhteenkuuluvuuden vahvistamista yhteiskunnassa.
-

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

22. toukokuuta 2015

(2015/C 170/03)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1164	CAD	Kanadan dollaria	1,3620
JPY	Japanin jeniä	135,01	HKD	Hongkongin dollaria	8,6543
DKK	Tanskan kruunua	7,4567	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,5169
GBP	Englannin puntaa	0,71380	SGD	Singaporen dollaria	1,4848
SEK	Ruotsin kruunua	9,2476	KRW	Etelä-Korean wonia	1 218,15
CHF	Sveitsin frangia	1,0417	ZAR	Etelä-Afrikan randia	13,1543
ISK	Islannin kruunua		CNY	Kiinan juaan renminbiä	6,9194
NOK	Norjan kruunua	8,4135	HRK	Kroatian kunaa	7,5390
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	14 679,48
CZK	Tšekin korunaa	27,395	MYR	Malesian ringgitiä	4,0013
HUF	Unkarin forinttia	306,96	PHP	Filippiinien pesoa	49,804
PLN	Puolan zlotya	4,1003	RUB	Venäjän ruplaa	55,8500
RON	Romanian leuta	4,4536	THB	Thaimaan bahtia	37,242
TRY	Turkin liiraa	2,8945	BRL	Brasilian realia	3,3931
AUD	Australian dollaria	1,4163	MXN	Meksikon pesoa	17,0050
			INR	Intian rupiaa	70,8589

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

Hiilivetyjen etsintään, hyödyntämiseen ja tuotantoon tarkoitettujen lupien antamisen ja käytön edellytyksistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 94/22/EY 3 artiklan 2 kohdan mukainen Alankomaiden kuningaskunnan talousministerin tiedonanto

(2015/C 170/04)

Talousministeri ilmoittaa vastaanottaneensa lupahakemuksen hiilivetyjen etsimiseksi lohkon S3 osassa (S3b).

Osalohkoa S3b rajoittavat isoympyrät pistevalien A–B, B–C, D–E, A–E välillä sekä pisteiden C ja D välillä kaivoslain liitteessä vahvistettu linja.

Pisteet määritellään seuraavasti:

Piste	°	'	" itäistä pituutta	°	'	" pohjoista leveyttä
A	3	39	55,165	51	59	57,092
B	3	58	22,192	51	59	57,105
C (*)	3	59	55,196	51	58	40,726
D (*)	3	47	43,182	51	49	57,079
E	3	39	55,183	51	49	57,074

(*) arvioitu sijainti.

Pisteet on määritelty ETRS89-järjestelmän mukaisina maantieteellisinä koordinaatteina.

Osalohkon S3b pinta-ala on 337,4 km².

Talousministeri pyytää otsikossa mainitun direktiivin ja kaivoslain (Mijnbouwwet, Stb. 2002, 542) 15 §:n mukaisesti jättämään kilpailevia lupahakemuksia, jotka koskevat hiilivetyjen etsintää Alankomaiden mannerjalustan lohkon S3 osaa S3b.

Luvan myöntämisvaltuudet on annettu talousministerille. Edellä mainitun direktiivin 5 artiklan 1 ja 2 kohdassa sekä 6 artiklan 2 kohdassa mainitut perusteet, edellytykset ja vaatimukset on otettu huomioon kaivoslaissa (Stb. 2002, 542).

Hakemuksia voi jättää 13 viikon ajan siitä, kun tämä tiedonanto on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*, seuraavaan osoitteeseen:

De Minister van Economische Zaken
 ter attentie van mevrouw J. J. van Beek, directie Energiemarkt
 Bezuidenhoutseweg 73
 Postbus 20401
 2500 EK Den Haag
 NEDERLAND

Määräajan päättymisen jälkeen jätettyjä hakemuksia ei oteta huomioon.

Lupahakemuksia koskevat päätökset tehdään 12 kuukauden kuluessa määräajan päättymisestä.

Lisätietoja antaa J. J. van Beek, puhelin: +31 703796326.

Hiilivetyjen etsintään, hyödyntämiseen ja tuotantoon tarkoitettujen lupien antamisen ja käytön edellytyksistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 94/22/EY 3 artiklan 2 kohdan mukainen Alankomaiden kuningaskunnan talousministerin tiedonanto

(2015/C 170/05)

Talousministeri ilmoittaa vastaanottaneensa lupahakemuksen hiilivetyjen etsimiseksi Briellen alueella. Alue sijaitsee Zuid-Hollandin läänissä aluemerен äärellä, ja sitä rajoittavat seuraavat linjat:

- a) suora linja apupisteen 1 kautta pisteestä B siihen pisteeseen, jossa tämä linja leikkaa kaivoslain liitteessä vahvistetun linjan. Leikkauspiste sijaitsee lähellä pistettä A;
- b) suora linja pisteestä B pisteeseen C;
- c) suora linja pisteestä C siihen pisteeseen, jossa lohkon S3, jonka sijainti ilmenee kaivoslain (Stcrt. 2002, 245) liitteessä 3 olevalta kartalta, eteläistä rajaa myöten kulkeva linja leikkaa kaivoslain liitteessä vahvistetun linjan. Leikkauspiste sijaitsee lähellä pistettä D;
- d) kaivoslain liitteessä vahvistettu suora linja pisteestä D a alakohdassa tarkoitettuun leikkauspisteeseen.

Pisteiden koordinaatit ovat seuraavat:

Piste	X	Y
apupiste 1	59 659,53	444 308,27
A (*)	59 720,10	444 264,21
B	78 000,00	430 966,10
C	78 000,00	423 000,00
D (*)	45 358,39	428 286,78

(*) arvioitu sijainti.

Nämä koordinaatit on määritetty Alankomaiden maanmittausjärjestelmän (Rijks Driehoeksmeting) mukaisesti.

Tämän rajakuvauksen perusteella alueen pinta-ala on 343,6 km².

Talousministeri pyytää otsikossa mainitun direktiivin ja kaivoslain (Mijnbouwwet, Stb. 2002, 542) 15 pykälän mukaisesti jättämään kilpailevia lupahakemuksia, jotka koskevat hiilivetyjen etsintää hakemuksen kohteena olevalla Briellen alueella.

Luvan myöntämisvaltuudet on annettu talousministerille. Edellä mainitun direktiivin 5 artiklan 1 ja 2 kohdassa sekä 6 artiklan 2 kohdassa mainitut perusteet, edellytykset ja vaatimukset on otettu huomioon kaivoslaissa (Stb. 2002, 542).

Hakemuksia voi jättää 13 viikon ajan siitä, kun tämä tiedonanto on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*, seuraavaan osoitteeseen:

De Minister van Economische Zaken
 ter attentie van mevrouw J. J. van Beek, directie Energiemarkt
 Bezuidenhoutseweg 73
 Postbus 20401
 2500 EK Den Haag
 NEDERLAND

Määräajan päättymisen jälkeen jätettyjä hakemuksia ei oteta huomioon.

Lupahakemuksia koskevat päätökset tehdään 12 kuukauden kuluessa määräajan päättymisestä.

Lisätietoja antaa J. J. van Beek, puhelin: +31 703796326.

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.7598 – Dr. Oetker / Coppenrath & Wiese)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2015/C 170/06)

1. Komissio vastaanotti 12. toukokuuta 2015 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla saksalainen yritys Dr. August Oetker KG (Dr. Oetker) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yksinomaisen määräysvallan saksalaisessa yrityksessä Conditorei Coppenrath & Wiese GmbH & Co KG (Coppenrath & Wiese) ostamalla osakkeita. Samasta keskittymästä ilmoitettiin komissiolle jo 20. maaliskuuta 2015, mutta ilmoitus peruttiin 15. huhtikuuta 2015.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - Dr. Oetker: i) elintarvikkeiden (pakastepitsat, leivontatarvikkeet ja -koristeet, jauhemaiset jälkiruoka- ja leivontaseokset, pakastejälkiruoat, leipomoille ja kondiittoreille tarkoitetut puolivalmisteet), erikoisfosfaattien, kuohuviinin, viinin, väkevien alkoholijuomien, oluen ja alkoholittomien juomien valmistus, tarjonta ja jakelu, ii) kuljetuspalvelujen (konttiliikenne) ja hotelli-, logistiikka-, rahoitus-, tietokeskus- ja isännöintipalvelujen tarjonta sekä iii) catering-palveluihin ja keittokirjojen julkaisemiseen erikoistuneiden toimipisteiden omistaminen.
 - Coppenrath & Wiese: i) pakastekakkujen, -jälkiruokien ja -sämpylöiden valmistus, tarjonta ja jakelu sekä ii) pakastettujen elintarvikkeiden huolinta- ja varastointipalvelut.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla⁽²⁾.
4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä M.7598 – Dr. Oetker / Coppenrath & Wiese 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.7635 – Lindsay Goldberg / VDM Metals Group)
Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)
(2015/C 170/07)

1. Komissio vastaanotti 18. toukokuuta 2015 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla yhdysvaltalainen yritys Goldberg, Lindsay & Co., LLC (Lindsay Goldberg) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua yksinomaisen määräysvallan saksalaisessa yrityksessä VDM Metals GmbH, yhdysvaltalaisessa yrityksessä VDM Metals USA, LLC, italialaisessa yrityksessä VDM Metals Italia Srl, itävaltalaisessa yrityksessä VDM Metals Austria GmbH, alankomaalaisessa yrityksessä VDM Metals Benelux BV, kiinalaisessa yrityksessä VDM Metals Trading Co. Ltd, kiinalaisessa yrityksessä VDM High Performance Metals Trading Co. Ltd ja ranskalaisessa yrityksessä VDM Metals France SAS (yhdessä VDM Metals Group) ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - Lindsay Goldberg: yksityisessä omistuksessa oleva pääomasijoitusyhtiö, joka hallinnoi useita rahastoja, jotka omistavat monilla eri toimialoilla toimivia yrityksiä
 - VDM Metals Group: erikoismetalliseosten, etenkin nikkeli- ja titaaniseosten, valmistus, myynti ja kauppa.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla⁽²⁾.
4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää Euroopan komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä M.7635 – Lindsay Goldberg / VDM Metals Group 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.7564 – Mahle Behr / Delphi Thermal Systems Business)
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)
(2015/C 170/08)

1. Komissio vastaanotti 18. toukokuuta 2015 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla saksalaisen yrityksen Mahle GmbH (Mahle) määräysvallassa oleva saksalainen yritys Mahle Behr GmbH & Co. KG (Mahle Behr) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun määräysvallan brittiläisen yrityksen Delphi Automotive PLC lämpöteknisiä järjestelmiä koskevaan liiketoimintaan (Delphi Thermal) ostamalla osakkeita ja omaisuuseriä.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - Mahle ja Mahle Behr: osien, myös autonmoottorien jäähdytys- ja ilmastointituotteiden, toimittaminen auto- ja moottoriteollisuuden käyttöön maailmanlaajuisesti
 - Delphi Thermal: autoteollisuuteen tarkoitettujen ja kaupallisten lämpötuotteiden, myös (ajoneuvoihin ja rakennuksiin tarkoitettujen) ilmastointimoduulien, kompressorien ja moottoreiden jäähdytysmoduulien, toimittaminen maailmanlaajuisesti.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.
4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä M.7564 – Mahle Behr / Delphi Thermal Systems 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").

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 muutoshakemuksen julkaiseminen

(2015/C 170/09)

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

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus**”OVOS MOLES DE AVEIRO”****EU-nro: PT-PGI-0105-01169–31.10.2013**

SAN () SMM (X)

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

APOMA – Associação de Produtores de Ovos Moles de Aveiro

Osoite: Mercado Municipal de Santiago, R. Ovar, Praceta de Ílhavo, n° 106–1° AA, AB, AE, 3810–145 Aveiro, PORTUGAL

Puhelin/faksi: +351 234428829

Sähköposti: apoma@sapo.pt

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Portugali

3. Eritelmän kohta / kohdat, jota / joita muutos koskee— Tuotteen nimi— Tuotteen kuvaus— Maantieteellinen alue— Alkuperätodisteet— Tuotantomenetelmä— Yhteys maantieteelliseen alkuperään— Merkinnät— Muu (täsmennettävä)**4. Muutoksen (muutosten) tyyppi**— Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

5. Muutokset

Tuotteen kuvaus

1. Taikinakuoreen valmistetut Ovos Moles de Aveiro -makeiset voidaan myös päällystää suklaalla, edellyttäen että varmistetaan paikallisen perinteisen tavan mukainen valmistus. Muutos perustuu vanhoilta tuottajilta ja aikakauden kirjallisuusviitteistä peräisin olevaan tietoon.
2. Ovos Moles de Aveiron säilyvyysajan kuluessa kosteuspitoisuus alenee ja sokeripitoisuus nousee tuotteessa tapahtuvan kiteytymisen seurauksena; nämä kosteus- ja sokeripitoisuuden vaihtelut saavat kuitenkin olla enintään 10 prosenttia alkuperäisistä arvoista.

Alkuperätodisteet

Suklaan käyttö edellyttää jäljitettävyyjärjestelmän muuttamista vastaavien rekistereiden osalta, joten tämä muutos on sisällytetty alkuperätodisteita koskevaan kohtaan.

Tuotantomenetelmä

Tehdyt muutokset:

1. Suklaakuorutteen käyttö

Suklaakuorutteen käyttö aiheuttaa muutoksia tuotantoprosessiin ja valmistustavan kuvaukseen.

Taikinakuoreen valmistettujen Ovos Moles de Aveiro -makeisten kuorrutusprosessi suklaalla aloitetaan ”upottamalla” tuote siten, että sen lämpötila nousee enintään 40 celsiusasteeseen. Kuorruttaminen suklaalla tehdään joko käsin tai koneellisesti upottamalla varmistaen samalla, että tuotteen muoto säilyy. Sen jälkeen ylimääräinen suklaa poistetaan ja kuorutteen annetaan kovettua. Suklaan kovettuminen on ratkaisevan tärkeä tekijä tuotteen lopullisen laadun kannalta, sillä se vaikuttaa erityisesti pinnan kiiltävään ulkonäköön.

2. Tuoreiden munankeltuaisten koneellinen erottaminen valmistusprosessissa

Valmistusprosessissa sallitaan koneellisesti erotettujen munankeltuaisten käyttö, eikä se vaikuta raaka-aineen laatuun.

Kemiallisesti erotettujen munankeltuaisten käyttö tapahtuu kondiittoreiden käyttämän käsin tapahtuvan menetelmän periaatteiden mukaisesti ja on yksinomaan fyysikaalinen prosessi, joka ei muuta keltuaisten luontaisia ominaisuuksia, kuten niiden tuoreutta tai väriä.

3. Jäähdytys lämmönsäätimen avulla

Mahdollisuus käyttää lämmönsäätimiä Ovos Moles de Aveiro -taikinan jäähdytykseen edellyttää täsmällisiä lämpötilaa koskevia ehtoja ja erityistä rekisteröintivelvoitetta, jotta voidaan varmistaa näin saadun tuotteen myöhempi tunnistaminen. Lopullisen lämpötilan on oltava 15–18 °C. Tässä tapauksessa ei ole tarpeen noudattaa 24 tunnin lepoaika. Aistinvaraiset tutkimukset ovat osoittaneet, että lämmönsäädinten avulla jäähdytetyjen Ovos Moles de Aveiro -makeisten erityisominaisuudet säilyvät muuttumattomina. Tämän seikan vahvisti myös aistinvaraiseen tutkimukseen erikoistuneiden asiantuntijoiden maistajaraati, joka totesi, että muutokset eivät vaikuta tuotteen erityisominaisuuksiin tai laatuun.

4. Säilyvyys

4.1 Ovos Moles de Aveiron pakastaminen kaikissa tarjontamuodoissa edellytti muutoksia valmistusprosessiin sekä pakastamista koskevien täsmällisten sääntöjen esittämistä. Muutos vaati tieteellisiä tutkimuksia menetellyn vahvistamiseksi, ja niillä todettiin asianmukainen tapa pakastaa ja sulattaa tuote siten, että voidaan varmistaa sen laatuominaisuuksien säilyminen. Tulokset vahvistettiin aistinvaraisessa tutkimuksessa, jossa tuotteen tunteva maistajaraati totesi, ettei tuoreen tuotteen ja pakastetun ja sen jälkeen sulatetun tuotteen välillä ole tilastollisesti merkittäviä eroja. Pakastetun tuotteen kaupan pitämisen salliminen edellytti myös tuotteen säilyvyyden toteamista. Tuotteen pakastaminen mahdollistaa pääsyn kansainvälisille markkinoille, koska sen säilyvyysaika pitenee 15 päivästä kuuteen kuukauteen.

4.2 Lisättiin mahdollisuus käyttää ns. älykkäitä pakkausmateriaaleja, kuten suojavaiketta ja elintarvikekemua, joiden ansiosta tuotteen säilyvyys paranee ja sen alkuperäiset ominaisuudet säilyvät. Muutoksen tavoitteena on mahdollistaa tuotteen toimittaminen kansainvälisille markkinoille. Tulokset vahvistettiin erilaisille älykkäille pakkauskäytännöillä aistinvaraisilla ja mikrobiologisilla tutkimuksilla.

4.3 Tuotteen säilyvyysaika:

Säilyvyysaika	Käsittelytapa ja pakkaaminen
21 päivää	Älykkäissä pakkauksissa
60 päivää	Taikinakuoreessa suklaalla päällystettynä
6 kuukautta	Pakastettuna

Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Alkuperäiseen valmistusohjeeseen perustuen kondiittorit ovat käyttäneet luovuuttaan ja ryhtyneet kokeilemaan erityisesti suklaalla päällystettyjen Ovos Moles de Aveiro -makeisten valmistamista. Entisaikojen kondiittoreiden, kuten Maria Apresentação da Cruz e Herdeiros, Lda. -yrityksen (ensimmäinen toimilupa vuodelta 1930) Silvina Raimundon, jäljiltä on peräisin lausuntoja, joissa todetaan esimerkiksi: ...”Meidän yrityksessämme niistä käytettiin nimitystä 'ovos moles pretos' (mustat ovos moles -makeiset). Niitä valmistettiin ainoastaan juhlatilaisuuksia varten, koska ne vaativat paljon työtä. Kyse ei ollut pelkästään taikinakuoreen valmistettujen makeisten upottamisesta suklaaseen ja nostamisesta takaisin. ... Ne päällystettiin yksitellen käsin suklaakuorutteleella ja viimeisteltiin tasoittamalla pinta huolellisesti, niin että eri muotoisista makeisista saatiin täydellisiä. Niitä valmistettiin juhla-aikaan, ja silloinkin vain tilauksesta, koska niitä annettiin lahjaksi. Vuosia myöhemmin tuomioistuimen vieressä oli konditoria, jossa ryhdyttiin tri Candalin pyynnöstä valmistamaan jälleen mustia ovos moles -makeisia, ja silloin niistä alettiin taas kuulla puhuttavan...”

Myös Rosalina Jesus kertoo: ”... Tilauksia oli vain erityistilanteissa. Holvikäytävässä oli kahvila, jossa myytiin tiskiltä oikeita sikareita. Me konditoriassa kävimme hakemassa sieltä tyhjää sikarilaatikoita, joissa mustat ovos moles -makeiset tarjottiin asiakkaille. Siinä tapauksessa myytiin aina kerrallaan ainoastaan kuusi sikarinmuotoista ovos moles -makeista (nykyisin niitä kutsutaan nimellä 'navalheira') tällaisiin laatikkoihin pakattuna. Myöhemmin rouva Conceição tilasi koristeeksi silkkinauhaa, jonka päälle kiinnitettiin apilanlehti. Nauhavyöte kiinnitettiin sikarinmuotoisten suklaalla päällystettyjen ovos moles -makeisten alaosaan, minkä jälkeen ne laitettiin sikarilaatikkoon...”

Alan kirjallisuudessa tuote mainitaan ensimmäisen kerran vuonna 1928 Emanuel Ribeiron teoksessa ”O Doce nunca amargou... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário”, jossa oli kuvia eri muotoisista taikinakuoreen valmistetuista Ovos Moles de Aveiro -makeisista ja erityisen huolellisesti korostetuin varjostuksin piirretyistä suklaalla päällystetyistä Ovos Moles de Aveiro -makeisista. Asiakirjojen mukana oli myös vuonna 1935 käytetty vanha tynnyrinmuotoinen posliinista valmistettu muotti.

Merkinnät

1. Varmennusmerkki

Varmennusmerkin osalta on poistettu hologrammin käyttöä koskeva pakollinen vaatimus siitä aiheutuvien korkeiden kustannusten vuoksi.

2. Uudet pakkaukset

On otettu huomioon mahdollisuus sallia teknologista kehitystä vastaavien uudentyyppisten pakkausten käyttö, kunhan tutkimuksilla on vahvistettu, ettei uusi teknologia vaikuta tuotteen ominaisuuksiin.

Kuluttajien uusiin odotuksiin vastaamiseksi on sallittu taikinakuoreen valmistettujen Ovos Moles de Aveiro -makeisten kaupan pitäminen 150 gramman pakkauksissa.

3. Tarjontamuoto

On sallittu myydä taikinakuoreen valmistettuja Ovos Moles de Aveiro -makeisia kappaleittain avatusta alkuperäisestä pakkausasiasta, edellyttäen että etiketti, erä, tuotteen viimeinen myyntipäivä ja varmennusmerkki ovat näkyvillä. Tämän muutoksen tarkoituksena on antaa pienille jälleenmyyjille mahdollisuus myydä tuotetta irtotavarana varmistaen silti sen jäljitettävyys.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”OVOS MOLES DE AVEIRO”

EU-nro: PT-PGI-0105-01169–31.10.2013

SAN () SMM (X)

1. Nimi

”Ovos Moles de Aveiro”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Portugali

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotelaji

Luokka 2.3: Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Ovos Moles de Aveiro on tuote, joka valmistetaan sekoittamalla raakaa munankeltuista sokerisiirappiin. Se voidaan tarjota sellaisenaan taikinakuoreen valmistettuna ja mahdollisesti päällystettynä ohuella sokerisiirappi- tai suklaakuorrutella, tai pakattuna puu- tai posliinastiioihin. Tuote voidaan pitää kaupan myös pakastettuna. Väri on yhtenäinen ja voi vaihdella keltaisesta oranssiin, pinta on tasaisesti hieman kiiltävä, tuoksussa tuntuu munankeltuainen, johon on sekoittunut tuotteelle ominaisia erilaisia aromeja, kuten karamelli, kaneli ja kuivatut hedelmät. Ne johtuvat sokerin ja munankeltuaisen eri yhdisteiden kemiallisista reaktioista keittämisen aikana. Maku on makea, ja siinä ovat aistittavissa kypsentämisen aikana sekoittuneet munankeltuainen ja sokeri. Koostumus on kermamainen mutta samalla kiinteä. Rakenne on yhtenäinen, eikä tuotteessa esiinny munankeltuais- tai sokerikokkareita (jotka sallitaan kuitenkin muutaman päivän kuluttua valmistamisesta tuotteessa tapahtuvan kiteytymisen seurauksena). Tarjontamuotona toisinaan käytetyn taikinakuoren on oltava väriltään yhtenäinen, valkoisesta kermanväriseen, himmeän mattapintainen ja hajuton tai ainoastaan lievästi jauhontuoksuinen. Sen maku on öylättileivälle tunnusomainen ja rakenne joustavan mureneva, kuiva, sileä ja yhtenäinen.

Tuotteen kemiallinen koostumus on seuraava:

Sokeripitoisuus (%) = 41 ± 5

Rasvapitoisuus (%) = 17 ± 3

Kokonaiskosteus pitoisuus (%) = 29 ± 3

Liukenevien proteiinien pitoisuus (%) = $4,2 \pm 1,1$

Vesiaktiivisuus = $0,864 \pm 0,026$

Tärkkelys, väriaineet tai säilöntäaineet eivät missään tapauksessa ole sallittuja.

Ovos Moles de Aveiron säilyvyysajan lopussa kosteus pitoisuus alenee ja sokeripitoisuus nousee tuotteessa tapahtuvan kiteytymisen seurauksena; nämä vaihtelut saavat kuitenkin olla enintään 10 prosenttia alkuperäisistä arvoista.

3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

Ovos Moles de Aveiro -makeiset valmistetaan yksinomaan seuraavista raaka-aineista:

Vain erittäin tuoreista A-laatu luokan L- tai XL-kokoluokan kananmunista saatu keltuainen, jonka väri Rochen asteikolla mitattuna on 12–13.

Erityisesti munankeltuaisten väriä ja tuoreutta koskevien erityisvaatimusten vuoksi kananmunien maantieteellinen tuotantoalue on rajoitettu seuraavien kuntien hallinnolliselle alueelle: Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murto, Oliveira de Frades, Ovar, S. Pedro do Sul, Sever do Vouga, Tondela, Vagos ja Vouzela.

Ovos Moles de Aveiron valmistukseen käytetyt kananmunat ovat aina olleet peräisin kyseiseltä maantieteelliseltä alueelta, ja ne antavat tuotteelle sen erityisen värin ja tuoreuden.

Puhdistettu valkoinen ruokosokeri.

Vesi, taikina (nostattamattomasta leivästä valmistettu paperi) ja suklaa.

—

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella Sokerisiirapin valmistus.

Valkuaisesta erotettujen munankeltuaisten lisääminen sokerisiirappiin.

Massan (sokeriliemeen sekoitetut keltuaiset) kuumentaminen.

Massan jäädyttäminen ja lepoaika.

Massan täyttäminen taikinakuoreen tai puusta taikka posliinista valmistettuihin tynnyrinmuotoisiin muotteihin.

Taikinakuoreen täytettyjen makeisten päällystäminen sokerisiirappi- tai suklaakuorutteella.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipaloitinta, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

Ottaen huomioon tuotteen erityispiirteet pilaantumisen ja täytemassassa tai taikinakuoreessa tapahtuvien haitallisten muutosten estämiseksi Ovos Moles de Aveiro -makeiset pakataan myyntiä varten alkuperäalueella rasioihin, joiden muoto, materiaali ja kuviointi noudattavat asetettuja vaatimuksia, pahvista valmistettuihin pakkauslaatikoihin tai ns. älykkästä materiaalista valmistettuihin pakkauksiin.

Päällystämättömien Ovos Moles de Aveiro -makeisten pitäminen kaupan irtotavarana sallitaan ainoastaan kondiittoreiden omissa tiloissa, ja mukana on aina oltava asiakirjat, joista käy ilmi alkuperä, erä ja valmistuspäivä.

Jälleenmyyjät voivat omissa tiloissaan myydä Ovos Moles de Aveiro -makeisia esipakattuina, tarjontamuodosta riippumatta, tai kappaleittain avatusta alkuperäisestä pakkausasiasta, edellyttäen että etiketti, erä, tuotteen viimeinen myyntipäivä ja varmennusmerkki ovat näkyvillä.

Ovos Moles de Aveiro -makeiset säilytetään huoneenlämpötilassa, jolloin niiden säilyvyysaika on 15 päivää.

Jos tuote on pakattu suojakaasuun tai elintarvikekelmuun (ns. älykkäät pakkaukset), säilyvyysaika huoneenlämpötilassa on 21 päivää. Pakastetun tuotteen säilyvyysaika on kuusi kuukautta, jos se pidetään kaupan tässä muodossa. Pakkaamattoman tuotteen pakastaminen voi tapahtua ainoastaan tuotantopaikassa, jossa on saatavilla tarvittavaa erityisosaamista, ja samalla voidaan välttää turhat käsittelyvaiheet ja tuotteen mikrobiologinen saastuminen.

Suklaakuorutteella päällystettyjen taikinakuoreen tehtyjen Ovos Moles de Aveiro -makeisten säilyvyysaika on 60 päivää, jos ne säilytetään suklaalle suositellussa säännellyssä lämpötilassa hajuttomissa tiloissa.

3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Pakollisia päälylymerkintöjä ovat "Ovos Moles de Aveiro – Indicação Geográfica Protegida" (suojattu maantieteellinen merkintä), varmennusmerkki sekä jäljempänä kuvattu tuotteen tunnus:



Varmennusmerkissä on mainittava tuotteen nimi, varmennuselimen nimi sekä sarjanumero tuotteen jäljitettävyyden varmistamiseksi.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Ovos Moles de Aveiro -makeisten valmistuksen edellyttämien maaperä- ja ilmasto-olosuhteiden ja erityisesti ilman kosteuden ja lämpötilan, tarvittavan osaamisen sekä tarpeen varmistaa tuotteen suojaaminen mikrobiologiselta pilaantumiselta perusteella maantieteellinen alue, jolla valmistus ja pakkaaminen tapahtuvat, rajoittuu Ria de Aveiron ja sitä ympäröivien laguunialueiden kuntiin. Hallinnollisesti alue käsittää seuraavat kunnat: Águeda, Albergaria-a-Velha, Aveiro, Estarreja, Ílhavo, Mira, Murtoosa, Ovar, Sever do Vouga ja Vagos.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Maantieteellisen alueen erityisyys

Luonnollinen yhteys:

Alueen kasvillisuuteen ja ilmastoon vaikuttaa Ria de Aveiron merkittävään vesistöalueeseen laskeva Vougajoki suoiteinen. Tämä maantieteellinen tilanne vaikuttaa maatalouden erityisolosuhteisiin ja erityisesti maissin viljelyyn ja siipikarjatalouteen, jotka ovat kehittyneet huomattavassa mittakaavassa laguunin rantatörmille.

Vougan alajuoksun laguunin (Baixo Vouga) ja keskijuoksun (Médio Vouga) alue on perinteisesti tunnettu hedelmällisyydestään, ja siellä on tuotettu runsaasti korkealaatuista maissia. Maissinviljely oli vuosisatojen ajan kotitarviljelyä, mutta 1800-luvun lopussa ja varsinkin 1900-luvun alussa siitä tuli kaupallista toimintaa, ja Vougajoen rannoilla sijaitseviin kuntiin perustettiin tuotantokapasiteetiltaan merkittäviä maatalousyrityksiä, joiden tuottaman maissin laatua pidetään suuressa arvossa. Siipikarjan ruokintaan käytetty perinteinen maissi vaikuttaa epäilemättä osaltaan siihen, että myös siitä saadut tuotteet ovat laadukkaita ja muista erottuvia.

Historiallinen yhteys:

Ovos Moles de Aveiro -makeisia on valmistettu Aveirossa jo vuosisatojen ajan. Luostarissa alkunsa saanut valmistusperinne säilyi luostarikasvatuksen saaneiden naisten ansiosta, jotka siirsivät sen valmistuksen salat sukupolvelta toiselle. Eräiden asiakirjojen mukaan kuningas Manuel I myönsi vuonna 1502 Aveirossa sijaitsevalle Jeesuksen luostarille 150 kilogrammaa Madeiran sokeria vuodessa luostarin perinteisten konditoriatuotteiden valmistukseen; niitä käytettiin tuolloin sairauksista toipuvien lääkitykseen. Ovos Moles de Aveiro mainitaan hovissa tarjottuna lounasjälkiruokana vuodesta 1908. Tunnettu portugalilainen kirjailija Eça de Queiroz viittaa siihen teoksissaan Os Maias ja A Capital vuodelta 1888 ja brasilialainen Erico Veríssimo muistelmateoksessaan Solo de Clarineta vuodelta 1973. Suklaakuorrutteella päällystettyihin Ovos Moles de Aveiro -makeisiin viitataan myös Emanuel Ribeiron teoksessa O Doce nunca amargou... doçaria portuguesa. História. Decoração. Receituário vuodelta 1928.

Tynnyrinmuotoiset astiat tai lähes aina meriaiheiset taikinakuoret, joihin pakattuna Ovos Moles de Aveiro on perinteisesti myyty, sekä sitä kaupitelleet naiset tyypillisissä asuissaan esiintyvät usein kaakelipaneeleissa, painokuvissa, kansanrunoudessa, näytelmissä ja alueen kansanmusiikissa. Jo vuonna 1856 oli olemassa rekisteröityjä tunnettuja valmistajia. Alkuperäiseen valmistusohjeeseen perustuen kondiittorit ovat käyttäneet luovuuttaan ja ryhtyneet kokeilemaan erityisesti suklaalla päällystettyjen Ovos Moles de Aveiro -makeisten valmistamista. Entisaikojen kondiittoreiden, joista ensimmäisen toimilupa on vuodelta 1930, jäljiltä on peräisin lausuntoja, joissa todetaan esimerkiksi: ...”Meidän yrityksessämme niistä käytettiin nimitystä ‘ovos moles pretos’ (mustat ovos moles -makeiset). Niitä valmistettiin ainoastaan juhlatilaisuuksia varten, koska ne vaativat paljon työtä.”

Tuotteen erityisyys

Ovos Moles de Aveiron erityisyys tuotteena johtuu sen perusraaka-aineista – kananmunista ja sokerista – sekä paikallisesta osaamisesta – munankeltuaisten lisääminen sokerisiirappiin tavalla, joka jäljittelee Aveiron suistoalueen perinteisten moliceiro-veneiden keinuntaa.

Erityinen valmistustapa antaa Ovos Moles de Aveiro -makeisille alueelle erityisen tyyppillisen ja ainutlaatuisen rakenteen, värin ja aromiyhdistelmän.

Erittäin tuoreiden kananmunien keltuaiset erotetaan huolellisesti valkuaisesta siivilöimällä käsin tai koneellisesti. Samanaikaisesti valmistetaan erikseen sokerisiirappi, joka kuumennetaan sopivan notkeaksi tilaan, jossa se ei ole liian paksua mutta ei myöskään vielä kehrättävää sokeria (110 celsiusasteen lämpötilassa). Keltuaiset sekoitetaan sokerisiirappiin ja seosta keitetään, kunnes kattilan pohja näkyy. Tämä toimenpide vaatii erityistä osaamista. Sen jälkeen massa jäähdytetään ja sen annetaan levätä 24 tunnin ajan asianmukaisissa tiloissa, koska tässä vaiheessa Ovos Moles de Aveiro -leivonnainen reagoi suhteellisen helposti nopeisiin lämpötilamuutoksiin ja imee helposti itseensä vieraita hajuja. Nykyisin on olemassa lämmönsäätimiä, joiden avulla jäähdyttäminen voi tapahtua nopeammin ja valvotummin siten, että Ovos Moles de Aveiro -massan ominaisuudet säilyvät muuttumattomina. Jos jäähdyttämiseen käytetään lämmönsäädintä, lopullisen lämpötilan on oltava 15–18 celsiusastetta. Tässä tapauksessa ei ole tarpeen noudattaa 24 tunnin lepoaikaa.

Tämän vaiheen jälkeen jäähdytetty massa käsitellään lopullisesta tarjontamuodosta riippuen jollakin seuraavista tavoista:

- massa täytetään astioihin, jotka suljetaan kannella ja kelmulla tuotteen eristämiseksi ja suojaamiseksi,
- massa muotoillaan taikinakuoreen, jonka reunat voidellaan ehdottomasti pastöroidulla munanvalkuaisella ja puristetaan kiinni käsin. Taikinamuotit irrotetaan suoraan leikaten toisistaan saksilla tai asianmukaisella leikkurilla haluttuun muotoon. Kuviot nostetaan alustoille ja viedään (tarvittaessa) uuniin kuivumaan; haluttaessa niiden päälle voidaan sivellä sokerisiirappia tai suklaakuorrutetta, joka antaa niille lisäsuojaa pilaantumista vastaan.

Pakkaamiseen käytettävät materiaalit – luostareista lähtöisin olevat taikinakuoret tai alueelle luonteenomaisista materiaaleista, puusta tai posliinista, valmistetut tynnyrinmuotoiset astiat – ovat niin ikään erityisiä ja ainutlaatuisia. Molemmissa tapauksissa toistuvat kyseiselle alueelle tyyppilliset aiheet ja muodot; kuorissa meren elävät, kalastuksessa käytettävät välineet tai sisämaan, munien tuotantoalueen, perinteiset kastanjat ja pähkinät ja tynnyreissä suistoalueen elämään viittaavat kuvat, kuten majakka tai moliceiro-veneet.

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

Laguunialueen lämpötila- ja kosteusolosuhteet ovat suotuisat Ovos Moles de Aveiro -makeisten ja niihin käytettävän taikinakuoren valmistukselle. Ne takaavat tuotteelle asianmukaisen ja kestävästä plastisuudesta, jollaista ei pystytä saamaan aikaan alueen ulkopuolella.

Sekä puu- ja posliinitynnyrit että kuoren valmistuksessa käytetyt muotit ovat kiistaton osoitus yhteydestä Aveiron laguunialueeseen ja sen perinteisiin aiheisiin. Tunnuksena käytettyjä symboleita ovat erityisesti alueen majakka ja tyyppilliset moliceiro-veneet, ja kuori on usein kalan, simpukan tai muiden vesieläiden kotilon tai kuoren, tynnyrin tai verkkojen merkitsemiseen käytetyn poijun muotoinen; kaikki tämä kertoo alueelle ominaisista toiminnoista.

Aveiron laguunialueeseen ja Vouga-jokeen liittyvät aiheet kuoreissa – kalat, taskurapu, veitsisimpukka, sinisimpukka, simpukankuoret, kotilot, sydänsimpukka, osteri ja venussimpukka sekä tynnyrit, saavit, poijut, pullot ja moliceiro-veneet – ovat tekijöitä, jotka osoittavat kiistatta yhteyden maantieteelliseen alueeseen. Ainoat paikalliseen kasvillisuuteen viittaavat aiheet – pähkinä, tammenterho, kastanja ja punottu kori – ovat myös ehdoton osoitus yhteydestä alkuperään, koska ne ovat peräisin alueella luonnonvaraisina kasvavista kotoperäisistä puulajeista. Myös poppelipui-set tai keraamiset astiat on valmistettu perinteisiä paikallisia raaka-aineita ja tyyppillisiä menetelmiä käyttäen.

Näin ollen Ovos Moles de Aveiro -makeiset ovat ehdottomasti erityinen tuote siten, että nimen "ovos moles" pelkkä mainitseminen tuo keskivertokuulijan mieleen Aveiron alueen, ja pakkauksessa tai myyntipisteen näyteikkunassa esillä oleva alueellinen symboliikka (laguuni, Aveiron majakka, moliceiro-veneet) riittää yhdistämään välittömästi tuotteen Aveiron alueeseen.

Eritelmän julkaisutiedot

(Tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/doc/CE_Ovos_Moles_Aveiro.pdf

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



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI