

# Euroopan unionin virallinen lehti

# C 186



Suomenkielinen laitos

## Tiedonantoja ja ilmoituksia

58. vuosikerta

5. kesäkuuta 2015

Sisältö

### II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

#### **Euroopan komissio**

2015/C 186/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.7561 – PRE/AXIS) <sup>(1)</sup> .....	1
---------------	---	---

### IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

#### **Euroopan komissio**

2015/C 186/02	Euron kurssi .....	2
2015/C 186/03	Eurokolikoiden uusi kansallinen puoli .....	3

# FI

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

## V Ilmoitukset

### HALLINNOLLISET MENETTELYT

#### **Euroopan komissio**

2015/C 186/04	Hakemuspyyntö 2015 – Unionin kolmas terveysalan toimintaohjelma (2014–2020) <sup>(1)</sup> .....	4
---------------	--	---

#### **Euroopan ammatillisen koulutuksen kehittämiskeskus**

2015/C 186/05	Avoin ehdotuspyyntö – GP/DSI/ReferNet_FPA/001/15 – ReferNet – Cedefopin Euroopan ammatillisen koulutuksen (VET) tiedotusverkosto .....	5
---------------	--	---

### KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

#### **Euroopan komissio**

2015/C 186/06	Ennakoilmoitus yrityskestävyydestä (Asia M.7647 – Bridgepoint / Nordic Cinema Group Holding) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> .....	7
---------------	--	---

2015/C 186/07	Ennakoilmoitus yrityskestävyydestä (Asia M.7571 – Dawn Meats / Terrena / Elivia) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> .....	8
---------------	--	---

### MUUT SÄÄDÖKSET

#### **Euroopan komissio**

2015/C 186/08	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen .....	9
---------------	--	---

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

## II

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

## EUROOPAN KOMISSIO

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen****(Asia M.7561 – PRE/AXIS)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2015/C 186/01)

Komissio päätti 22. toukokuuta 2015 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 6 artiklan 1 kohdan b 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 32015M7561. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

---

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

## IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Euron kurssi <sup>(1)</sup>****4. kesäkuuta 2015**

(2015/C 186/02)

**1 euro =**

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1317	CAD	Kanadan dollaria	1,4089
JPY	Japanin jeniä	140,47	HKD	Hongkongin dollaria	8,7733
DKK	Tanskan kruunua	7,4599	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,5834
GBP	Englannin punttaa	0,73540	SGD	Singaporen dollaria	1,5221
SEK	Ruotsin kruunua	9,3396	KRW	Etelä-Korean wonia	1 256,92
CHF	Sveitsin frangia	1,0551	ZAR	Etelä-Afrikan randia	13,9625
ISK	Islannin kruunua		CNY	Kiinan juan renminbiä	7,0177
NOK	Norjan kruunua	8,7370	HRK	Kroatian kunaa	7,5605
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	15 047,75
CZK	Tšekin korunaa	27,467	MYR	Malesian ringgitiä	4,1867
HUF	Unkarin forinttia	312,30	PHP	Filippiinien pesoa	50,790
PLN	Puolan zlotya	4,1692	RUB	Venäjän ruplaa	62,1695
RON	Romanian leuta	4,4285	THB	Thaimaan bahtia	38,171
TRY	Turkin liiraa	3,0377	BRL	Brasilian realia	3,5498
AUD	Australian dollaria	1,4618	MXN	Meksikon pesoa	17,5812
			INR	Intian rupiaa	72,4362

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

**Eurokolikoiden uusi kansallinen puoli**

(2015/C 186/03)

*Itävallan liikkeeseen laskeman 2 euron arvoisen uuden erikoisrahan kansallinen puoli*

Liikkeeseen tarkoitetut eurokolikot ovat laillisia maksuvälineitä koko euroalueella. Komissio julkaisee kaikkien uusien eurokolikoiden ulkoasut tiedoksi kolikoita työssään käsitteleville henkilöille sekä suurelle yleisölle <sup>(1)</sup>. Erikoisrahoja voivat 10. helmikuuta 2009 annettujen neuvoston päätelmien <sup>(2)</sup> mukaan laskea liikkeeseen euroalueen jäsenvaltiot sekä maat, jotka saavat Euroopan unionin kanssa valuuttasuhteista tekemänsä sopimuksen mukaan laskea liikkeeseen eurokolikoita. Tähän oikeuteen sovelletaan tiettyjä edellytyksiä, joista yksi on, että liikkeeseen lasketun kolikon on oltava yksikköarvoltaan 2 euroa. Erikoisrahoilla on tavanomaisten 2 euron kolikoiden tekniset ominaisuudet, mutta niissä on kansallisella puolella erityinen kuva-aihe, jolla on suuri kansallinen tai eurooppalainen symboliarvo.

**Liikkeeseenlaskun toteuttava maa:** Itävalta**Aihe:** 200 vuotta Oesterreichische Nationalbankin perustamisesta

**Kuvaus ulkoasusta:** Ulkoasussa on kuvattu kaksi roomalaisessa mytologiassa esiintyvää jumalaa, jotka on veistetty Oesterreichische Nationalbankin (OeNB) päärakennuksen sisäänkäynnin yläpuolella olevaan reliefiin. Vasemmalla on Merkurius, jumalten viestinviejä ja kauppiaiden ja kaupankäynnin jumala, ja oikealla Fortuna, kohtalon ja vaurauden jumalatar, joka pitelee runsaudensarvea. Taustalla on vasemmalta keskiosan oikealle reunalle ulottuva kuva OeNB:n päätoimipaikasta. Kolikon keskiosan alareunassa on Itävallan lipun puna-valkoiset värit mieleen tuova koristenauha, jossa on heraldisten sääntöjen mukainen, punaista väriä symboloiva pystyviivoitus. Merkuriuksen vasemmalla puolella olevat vuodet "1816" ja "2016" viittaavat OeNB:n perustamisvuoteen ja sen 200-vuotisjuhlavuoteen. Kullavärisen keskiosan reunoilla on merkinnät "Republik Österreich" (Itävallan tasavalta) ja "200 Jahre Oesterreichische Nationalbank".

Kolikon ulkokehää koristavat Euroopan unionin lipun 12 tähteä.

**Liikkeeseen laskettavien kolikoiden määrä:** 16 miljoonaa**Liikkeeseenlaskun ajankohta:** 2016

<sup>(1)</sup> Ks. EYVL C 373, 28.12.2001, s. 1, jossa esitellään kaikkien vuonna 2002 liikkeeseen laskettujen kolikoiden kansalliset puolet.

<sup>(2)</sup> Ks. talous- ja rahoitusasioiden neuvoston 10. helmikuuta 2009 antamat päätelmät ja komission 19. joulukuuta 2008 antama suositus liikkeeseen tarkoitettujen eurokolikoiden kansallisia puolia ja liikkeeseenlaskua koskeviksi yhteisiksi suuntaviivoiksi (EUVL L 9, 14.1.2009, s. 52).

## V

(Ilmoitukset)

## HALLINNOLLISET MENETTELYT

## EUROOPAN KOMISSIO

**Hakemuspyyntö 2015****Unionin kolmas terveysalan toimintaohjelma (2014–2020)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2015/C 186/04)

Tänään julkaistaan hakemuspyyntö ”Terveys – 2015”, joka koskee unionin kolmatta terveysalan toimintaohjelmaa (2014–2020) <sup>(1)</sup>.

Hakemuspyyntö sisältää:

— Ehdotuksen rahoitustuen myöntämiseksi erityistoimille hankeavustuksina

Ehdotukset tulee tehdä sähköisesti viimeistään 15. syyskuuta 2015.

Kaikki tarvittavat tiedot – mukaan lukien komission 2. kesäkuuta 2015 tekemä päätös unionin kolmannen terveysalan toimintaohjelman (2014–2020) toteuttamista koskevan työohjelman hyväksymisestä vuodelle 2015 ja ohjelmaan kuuluvien toimien toteuttamiseen tarkoitettujen rahoitusosuuksien valinta-, myöntämis- ja muut perusteet – löytyvät kuluttaja-, terveys- maatalous- ja elintarvikeasioiden toimeenpanovirasto (CHAFEA) internetsivustolta osoitteesta

<http://ec.europa.eu/chafea/>

---

<sup>(1)</sup> Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 282/2014, annettu 11 päivänä maaliskuuta 2014, unionin kolmannen terveysalan toimintaohjelman perustamisesta (2014–2020) ja päätöksen N:o 1350/2007/EY kumoamisesta (EUVL L 86, 21.3.2014, s. 1).

# EUROOPAN AMMATILLISEN KOULUTUKSEN KEHITTÄMISKESKUS

**Avoim ehdotuspyyntö – GP/DSI/ReferNet\_FPA/001/15**

**ReferNet – Cedefopin Euroopan ammatillisen koulutuksen (VET) tiedotusverkosto**

(2015/C 186/05)

## 1. Tavoitteet ja kuvaus

Tämän ehdotuspyynnön tavoitteena on perustaa Euroopan ReferNet-verkosto, josta saa tietoa ammatillisesta koulutuksesta. Tarkoituksena on valita kustakin kelpoisuusvaatimukset täyttävästä maasta (EU:n jäsenvaltiot, Islanti ja Norja) yksi hakija, jonka kanssa Cedefop tekee nelivuotisen kumppanuuspuitesopimuksen.

Vuonna 1975 perustettu ja vuodesta 1995 lähtien Kreikassa toiminut Euroopan ammatillisen koulutuksen kehittämiskeskus (Cedefop) on Euroopan unionin (EU) erillisvirasto. Cedefop on arvostettu ammatilliseen koulutukseen, taitoihin ja valmiuksiin liittyvän tiedon ja asiantuntemuksen lähde. Sen tehtävänä on tukea Euroopan ammatillisen koulutuksen (VET) politiikan kehittämistä ja täytäntöönpanoa.

ReferNet on Cedefopin perustama Euroopan ammatillisen koulutuksen tiedotusverkosto. ReferNetin tehtävänä on tukea Cedefopia raportoimalla kansallisista ammatillisen koulutuksen järjestelmistä ja toimintalinjojen kehityksestä sekä parantaa ammatillisen koulutuksen ja Cedefopin tuotteiden näkyvyyttä. ReferNetiin kuuluu 30 jäsentä kansallisina kumppaneina EU:n jäsenvaltioista sekä Islannista ja Norjasta. ReferNetin kansalliset kumppanit ovat edustamansa valtion ammatillisesta koulutuksesta ja työmarkkinapolitiikasta vastaavia keskeisiä laitoksia.

Kumppanuuspuitesopimukset toteutetaan erityisten vuotuisten tukisopimusten kautta. Tämän vuoksi hyväksytyjä hakijoita pyydetään vuosia 2016–2019 koskevan kumppanuuspuitesopimuksen allekirjoittamisen jälkeen toimittamaan tukihakemus vuoden 2016 toimintaa varten (tämä hakemus voi johtaa erityisen tukisopimuksen allekirjoittamiseen vuodelle 2016). Hakijan on osoitettava kykenevänsä toteuttamaan kaiken nelivuotiskaudelle suunnitellun toiminnan ja varmistettava riittävä osarahoitus pyydettyjen toimien toteuttamiseen.

## 2. Talousarvio ja hankkeen kesto

Puitekumppanuussopimusten nelivuotisena voimassaoloaikana käytettävissä oleva budjetti on arviolta 4 000 000 euroa riippuen budjettivallan käyttäjän vuosittain tekemistä päätöksistä.

Vuoden 2016 työsuunnitelmaan varattu kokonaisbudjetti (hankkeen kesto: 12 kuukautta) on 980 000 euroa, joka jaetaan 30 kumppanin kesken (28:sta EU:n jäsenvaltiosta, Islannista ja Norjasta).

Tuki vaihtelee maan väkiluvun mukaan. Se myönnetään vuotuisen työsuunnitelman toteuttamiseen. Vuoden 2016 työsuunnitelmaan varattu kokonaisbudjetti jaetaan maiden kesken kolmen väkilukuun perustuvan maaryhmän mukaisesti:

— Maaryhmä 1: Kroatia, Kypros, Viro, Latvia, Liettua, Luxemburg, Malta, Slovenia ja Islanti. Tuen enimmäismäärä: 23 615 euroa.

— Maaryhmä 2: Itävalta, Belgia, Bulgaria, Tšekki, Tanska, Suomi, Kreikka, Unkari, Irlanti, Alankomaat, Portugali, Romania, Slovakia, Ruotsi ja Norja. Tuen enimmäismäärä: 33 625 euroa.

— Maaryhmä 3: Ranska, Saksa, Italia, Puola, Espanja ja Yhdistynyt kuningaskunta. Tuen enimmäismäärä: 43 620 euroa.

Unionin tuki on rahoitusosuus edunsaajan (ja/tai kansaedunsaajien) kustannuksiin. Sitä on täydennettävä omalla rahoitusosuudella ja/tai paikallisella, alueellisella, kansallisella ja/tai yksityisellä rahoitusosuudella. Unionin osuus ei saa ylittää 70:tä prosenttia tukikelpoisista kustannuksista.

Cedefop pidättää oikeuden olla myöntämättä koko käytettävissä olevaa budjettia.

## 3. Hakukelpoisuus

Hakijan on täytettävä seuraavat kelpoisuusvaatimukset:

a) sen on oltava julkinen tai yksityinen organisaatio, jolla on oikeudellinen asema ja oikeushenkilöllisyys (luonnolliset henkilöt eli yksityishenkilöt eivät ole tukikelpoisia)

b) sen rekisteröidyn kotipaikan on oltava maassa, jossa tukea haetaan, eli jossakin seuraavista maista:

- EU-28 (Itävalta, Belgia, Bulgaria, Kroatia, Kypros, Tšekki, Tanska, Viro, Suomi, Ranska, Saksa, Kreikka, Unkari, Irlanti, Italia, Latvia, Liettua, Luxemburg, Malta, Alankomaat, Puola, Portugali, Romania, Slovakia, Slovenia, Espanja, Ruotsi ja Yhdistynyt kuningaskunta) ja
- assosioituneet maat (Islanti ja Norja).

#### 4. Määräaika

Kumppanuuspuitesopimusta koskeva hakemus on toimitettava **viimeistään 21. elokuuta 2015**.

#### 5. Lisätietoja

Ehdotuspyynnön yksityiskohtaiset tiedot, hakulomake ja sen liitteet ovat saatavilla 8. kesäkuuta 2015 lähtien Cedefopin verkkosivustolla osoitteessa

<http://www.cedefop.europa.eu/en/about-cedefop/public-procurement>

Hakemuksissa on noudatettava ehdotuspyynnön täydellisessä tekstissä asetettuja vaatimuksia, ja ne on toimitettava annetuilla virallisilla lomakkeilla.

Ehdotusten arvioinnin perustana ovat avoimuuden ja yhdenvertaisen kohtelun periaatteet.

Asiantuntijakomitea arvioi kelpoisuusvaatimukset täyttävät hakemukset ehdotuspyynnön täydellisessä tekstissä määriteltujen laadullisten ja määrällisten valintaperusteiden mukaan.

---



## KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

## EUROOPAN KOMISSIO

## Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.7647 – Bridgepoint / Nordic Cinema Group Holding)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2015/C 186/06)

1. Komissio vastaanotti 28. toukokuuta 2015 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla brittiläinen yritys Bridgepoint Advisers Group Limited (Bridgepoint) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettun määräysvallan ruotsalaisessa yrityksessä Nordic Cinema Group Holding AB (Nordic Cinema Group) ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
  - Bridgepoint: pääomasijoituskonserni
  - Nordic Cinema Group: Latviassa, Liettuassa, Norjassa, Ruotsissa, Suomessa ja Virossa toimiva elokuvateatteritoiminnan harjoittaja.
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 <sup>(2)</sup>.
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.7647 – Bridgepoint / Nordic Cinema Group Holding seuraavaan osoitteeseen:

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

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

<sup>(2)</sup> EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä****(Asia M.7571 – Dawn Meats / Terrena / Elivia)****Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2015/C 186/07)

1. Komissio vastaanotti 28. toukokuuta 2015 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla irlantilainen yritys QDB Holdings Group / Dawn Meats (Dawn Meats) ja ranskalainen yritys Terrena hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettun yhteisen määräysvallan ranskalaisessa yrityksessä Elivia ostamalla osakkeita. Terrena omistaa tällä hetkellä Elivian kokonaan.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
  - Dawn meats: karjan teurastus, lihan luuttomaksi leikkaaminen ja jatkojalostus, joka kattaa myös teurastuksen sivutuotteiden hyödyntämisen; yritys käsittelee etenkin naudan- ja lampaanlihaa
  - Terrena: erilaiset maataloustuotteiden arvoketjuun liittyvät toiminnot, kuten lihatuotteiden jalostus ja markkinointi
  - Elivia: karjan teurastus, tuoreiden ja jalostettujen naudanlihatuotteiden, myös teurastuksen sivutuotteiden, tuotanto ja myynti pääasiassa Ranskassa.
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 <sup>(2)</sup>.
4. Komissio pyytää kolmansia 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.7571 – Dawn Meats / Terrena / Elivia seuraavaan osoitteeseen:

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

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

<sup>(2)</sup> 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**

(2015/C 186/08)

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

## YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu****NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006<sup>(2)</sup>****”ISTARSKI PRŠUT” / ”ISTRSKI PRŠUT”****EY-nro: MULTI-PDO-0005-01041-4.10.2012****SMM ( ) SAN ( X )****1. Nimi**

”Istarski pršut” / ”Istrski pršut”

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Kroatian tasavalta ja Slovenian tasavalta

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

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

**3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista**

”Istarski pršut” / ”Istrski pršut” on sian kinkusta ilman sorkkaa, nahkaa ja nahanalaista rasvaa valmistettu, mutta lonkkaluut sisältävä kuivalihavalmiste, joka on kuivasuolattu merisuolan ja mausteiden seoksella, ilmakuivattu ilman savustamista ja sen jälkeen kuivattu ja kypsytetty vähintään 12 kuukauden ajan.

”Istrski pršut” / ”Istarski pršut” on muodoltaan pitkulainen, koska se sisältää lonkkaluut. Sorkka irrotetaan kinkusta kinnernivelen tasolta, ja nahka ja nahanalainen rasva poistetaan, paitsi kinnernivelen alapuolelta (10–15 cm). Kinkku on sivuiltaan pyörästetty, ja sen tasaiset pinnat ovat puhtaat tai ohuen jalohomekerroksen peitossa. Poikkeileikattu lihaskudos on väriltään tasaisen (vaalean)punainen ilman huomattavia värimuutoksia, ja rasvan on oltava valkoista. Kinkulle on luonteenomaista voimakas kuivakypsytyksen sianlihan ja yrttien aromi ja miedosti suolainen maku.

Kun tuote on valmis myyntiin, sillä on seuraavat fysikaalis-kemialliset ominaisuudet: natriumkloridipitoisuus on vähemmän kuin 8 prosenttia ja vesiaktiivisuus (aw) alle 0,93.

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

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

Markkinoille saatettaessa kinkun on painettava vähintään 7 kg.

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

"Istarski pršut" / "Istrski pršut" valmistetaan sellaisten sikojen kinkusta, jotka ovat puhtasrotuisten sikojen ja niiden risteytysten jälkeläisiä, lukuun ottamatta piétrain-rotua ja sen risteytyksiä.

Teurastushetkellä sikojen keskimääräisen elopainon on oltava yli 160 kg ryhmää kohti, ja sikojen on oltava vähintään 9-kuukautisia. Kinkut leikataan niin, että niihin jätetään lonkkaniveleen kiinnittyvät luut (suoliluu, istuinluu ja häpyluu) ja niistä irrotetaan ristiluu ja häntänikama. Ristiluu irrotetaan katkaisemalla risti-suoliluunivel. Näin leikatujen kinkkujen on oltava yli 13-kiloisia.

### 3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)

"Istarski pršut" / "Istrski pršut" valmistetaan sioista, joita ruokitaan lihotusvaiheessa rehuseoksella. Kaikkien rehuseoksen ainesosien on kivennäisaineita, vitamiineja ja muita lisäaineita lukuun ottamatta oltava peräisin 4 kohdassa kuvatulta alueelta, jolla raaka-aineita saa tuottaa. Kaikkien ainesosien alkuperä on voitava jäljittää tuotantopaikasta sikalaan.

Rehuseoksen ohella sikojen ruokinnassa saa käyttää vehnää tai vehnäseettä, tuoretta apilaa ja sinimailasta, kurpitsaa, kaalia, rehujuurikasta, sokerijuurikasmassaa, heraa ja keitetyjä perunoita, joiden on myös oltava peräisin samalta alueelta. Mäskin sekä elintarvike- ja teurasjätteen käyttö sikojen lihotuksessa on kielletty.

Rehuseokseen voi lisätä raaka-aineiden tuotantoalueen ulkopuolelta peräisin olevaa rehua eläinperäisten tuotteiden alkuperänimityksiin sovellettavien ruokintasääntöjen mukaisesti.

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

Kaikkien "Istarski pršut" / "Istrski pršut" -kinkun tuotantovaiheiden on tapahduttava 4 kohdassa kuvatulla maantieteellisellä alueella.

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

"Istarski pršut" / "Istrski pršut" -kinkkua voidaan pitää kaupan joko kokonaisena tai pakkauksissa, jotka sisältävät kinkkua luuttomana, isoina tai pieninä paloina taikka viipaleina. Pakkausten on oltava tyhjiö- tai suojakaasupakkauksia.

Kinkun luuttomaksi leikkaaminen ja paloittelu tai viipalointi annostelua, pakkaamista ja myyntiä varten voi tapahtua ainoastaan sen tuotantoalueella. Se, että tuotetta saa annostella ja pakata ainoastaan sen tuotantoalueella helpottaa huomattavasti prosessin valvontaa ja jäljitettävyyjärjestelmän käyttöä, minimoi petosten ja merkintöjen väärinkäytön riskin ja takaa tuotteelle asetetut laatuvaatimukset. Leikkaus- ja pakkaustoimintojen pitäminen tuotantoalueella tarkoittaa myös sitä, että tuottajat itse tai muut henkilöt, joilla on tarvittavat taidot ja jotka tuntevat "Istarski pršut" / "Istrski pršut" -kinkun ominaispiirteet ja laadun, voivat suorittaa kyseiset toiminnot. Näin tuotteen alkuperäinen laatu voidaan taata vielä senkin jälkeen, kun se on leikattu ja pakattu.

### 3.7 Merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Kypsytysvaiheen päätteeksi jokaiseen kinkkuun polttoleimataan tuotemerkki, joka on sama "Istarski pršut" / "Istrski pršut" -kinkun koko tuotantoalueella ja josta käy ilmi tuottajakohtainen numerokoodi. Ohessa on kuva tuotemerkistä.



Kun kokonainen kinkku tai sitä sisältävä pakkaus saatetaan markkinoille, siinä on oltava sama tuotemerkki ja maininta "Istarski pršut" / "Istrski pršut".

Maininnan "Istarski pršut" / "Istrski pršut" on oltava helposti luettavissa ja pysyvä, ja kirjainten on oltava riittävän suuria ja kirjasintyyppin ja värityksen sellainen, että maininta erottuu selvästi muista merkinnöistä.

#### 4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

"Istarski pršut" / "Istrski pršut" -kinkun raaka-aineen tuotantoalue on rajattu itse tuotteen tuotantoalueeseen ja seuraaviin Kroatian maakuntiin: Primorje-Gorski Kotar (paitsi saaret), Karlovac, Sisak-Moslavina, Zagreb, Bjelovar-Bilogora, Koprivnica-Križevci, Međimurje, Virovitica-Podravina, Požeka-Slavonia, Brod-Posavina, Osijek-Baranja ja Vukovar-Syrmia.

Kinkun tuotantoalueeseen kuuluu osa Istrian niemimaasta (ei saaret).

Maantieteellisen tuotantoalueen raja alkaa Istrian ja Primorje-Gorski Kotarin maakuntien rajalla sijaitsevasta Stupovan lahdenpoukamasta ja jatkuu maakuntarajaa pitkin pohjoiseen Slovenian rajalle.

Sieltä raja jatkuu länteen Slovenian puolelle Ravni Kotin eteläpuolitse ja kääntyy luoteeseen Vincarijan ylitse. Sieltä raja jatkuu eteläsuunnassa Glavičorkaan, mistä se kulkee lyhyen matkaa länteen ja sitten uudestaan luoteeseen Lipicaan ja edelleen Mala Vrataan. Sieltä raja jatkuu länsisuunnassa Jelovščinaan, sitten lounaaseen Blažinov Vrhiin asti, missä se kääntyy jyrkästi länteen ja jatkuu Stružnjakin ja Gnojnin pohjoispuolitse ennen kuin kääntyy luoteeseen ja yhtyy Jelovice-Podgorjen tiehen. Sen jälkeen raja seuraa tietä luoteeseen Podgorjen läpi ja edelleen Prapročen ja Črnotičen ohitse pohjoiseen ja sieltä tien myötäisesti Kastelecin pohjoispuolelle, missä se kääntyy kohti Slovenian ja Italian rajaa ennen Sočerbria.

Tämän jälkeen raja jatkuu maiden välisen rajan myötäisesti länteen ja edelleen rannikolle San Bartolomeon kohdalla. Siitä raja jatkuu rannikkoa pitkin kaakkoon aloituspisteeseen eli Stupovan lahteen.

#### 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

##### 5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Ilmasto Istrian niemimaalla on välimerellinen. Sisämaahan siirryttäessä se muuttuu vähitellen mannermaiseksi. Molemmille ilmastotyypeille on tyypillistä talviaikaan pohjoisesta ja idästä puhaltavat tuulet, jotka ovat kyseiseen vuodenaikaan alkavan kinkuntuotannon (suolaus ja kuivaus) kannalta otollisia. Učka-vuoriston suunnalta manteelelta merelle puhaltava voimakas koillistuuli on erityisen suotuista, koska se mahdollistaa "Istarski pršut" / "Istrski pršut" -kinkun kuivaamisen pelkästään ilman avulla ilman savun käyttöä, millä on puolestaan huomattava vaikutus kinkun laatuun ja ainutlaatuisuuteen muihin kuivattuihin kinkkuihin verrattuna.

"Istarski pršut" / "Istrski pršut" -kinkun kuuluisa ja omaleimainen maku ei perustu pelkästään ilmastoon, vaan myöskin monien Istrian niemimaan viljelijäpolvien kokemukseen ja osaamiseen.

Sikoja on perinteisesti kasvatettu yli vuoden ajan ja ruokittu erilaisilla rehuilla sen mukaan, mitä tiloilla on mihinkin vuodenaikaan ollut saatavilla: apilaa ja sinimailasta, kurpitsaa, kaalia, rehujuurikasta, heraa, keitettyä perunaa jne. Yksi vanhan istrialaismenetelmän erikoisuuksista on kuivasuolauksessa käytetty seos, joka valmistetaan suolasta ja yhdestä tai useammasta mausteesta (mustapippuri, valkosipuli, laakerinlehti ja rosmariini). Toinen erikoisuus on tapa, jolla takajalka irrotetaan puoliruhosta ja miten kinkku muotoillaan ja valmistetaan. Esimerkiksi perinteinen ja varsin ainutlaatuinen tapa leikata kinkut on peräisin ajoilta, jolloin maaseudun kotitalouksien piti sulattaa mahdollisimman paljon rasvakudosta rasvaksi myöhempää käyttöä varten. Perinteisen reseptin mukaan "Istarski pršut" / "Istrski pršut" -kinkun ensimmäisessä valmistusvaiheessa tuoreesta kinkusta poistetaan kaikki nahka ja nahanalainen rasva, mikä on muilla alueilla valmistettuihin kuivattuihin kinkkuihin verrattuna harvinaista, jokseenkin ainutlaatuista. Kolmas erikoisuus on se, että lonkkaluita ei poisteta, jolloin kinkkuun jää enemmän lihaa ja sen on siis tavallista isompi.

Kinkkua on valmistettu Istriassa jo vuosisatoja, joiden kuluessa perinteiset tuotantotavat ovat hioutuneet. Vanhin maininta kuivatusta kinkusta on vuodelta 1580: Ročin kunnan glagoliittisen kirjanpidon mukaan prefektin häitä varten tilattiin muun muassa kuivattua kinkkua (Dražen Vlahov: *Knjiga računa općine Roč (1566–1628)*, Pazinin valtionearkisto, 2009, s. 102 ja 103). Vuonna 1594, edelleen Ročissa, kuivattua kinkkua tilattiin ja tarjottiin lounaaksi Rašporin kapteenille (Pohjois-Istrian venetsialaisosan kuvernööri) ja tämän seurueelle osana Pyhän Marinan päivän juhlallisuuksia (ibid., s. 110 ja 111). Yhden vuodelta 1612 peräisin olevan merkinnän mukaan neljäsataa uskokia ylitti Učkan ja varasti paljon karjaa sekä juustoa, kuivattua kinkkua, viiniä ja muuta ruokaa (Miroslav Bertosa: *Istra: doba Venecije, Zavičajna naklada Žakan Juri, Pula 1995, s. 318*). Erään vuodelta 1810 peräisin olevan asiakirjan mukaan lihoista kalleinta oli suolattu porsas kinkun ja pekonin muodossa (Nevio Šetić: *Napoleon u Istri, IKK Grozd, Pula, 1989, s. 54, 100, 112, 116, 139 ja 141*).

Stanislav Renčelj kuvaa ”Istarski pršut” / ”Istrski pršut” -kinkun tuotantoperinnettä Manžanin, Nova Vasin ja Bertosa maatiloiilla kirjassaan *Suhe mesnine narodne posebnosti* (Kmečki glas, Ljubljana, 1990, s. 169, 209 ja 211).

## 5.2 Tuotteen erityisyys

”Istarski pršut” / ”Istrski pršut” -kinkun erityisyys perustuu kolmeen tekijään, jotka ovat raaka-aine, perinteeseen nojaava tuotantotekniikka ja tuotteen aistinvaraiset ominaisuudet.

Raaka-aineen erityispiirteet ovat tulosta puhdasrotuisten sikojen kasvatuksesta valvotuissa olosuhteissa. Sikojen ruokinnassa noudatetaan erityisvaatimuksia pidennetyn lihotusvaiheen ajan, kunnes niiden keskipaino on yli 160 kg. Sikojen on oltava teurastusvaiheessa painavia, jotta tuoreet kinkut olisivat lihaisia, koska kuivaus- ja kypsytysvaiheessa ne menettävät runsaasti vettä tuotantoprosessin ominaispiirteiden johdosta.

Perinteisessä tuotantomenetelmässä kinkku leikataan niin, että lonkkaluut (*os ilium, os pubis ja os ishit*) säilytetään. Menetelmä ei ole yleinen kuivatun kinkun muilla tuotantoalueilla. Sen jälkeen, kun kinkku on leikattu ja pyöristetty, reisiluun pää (*caput femoris*) ei ole enää näkyvissä, kun taas toisentyppisissä kuivatuissa kinkkuissa reisiluun on selvästi näkyvissä sisäpuolella, ja se onkin yksi kinkkujen tärkeimpiä visuaalisia tunnusmerkkejä. ”Istarski pršut” / ”Istrski pršut” -kinkussa reisiluun pää jää piiloon, koska se on lonkkamaljan (*acetabulum*) sisällä.

Nahan ja nahanalaisen rasvan poistaminen kauttaaltaan lihaskudokseen asti on sekin erittäin epätavallista. Sen jälkeen kinkut kuivasuolataan merisuolan sekä pippurin, valkosipulin, laakerinlehden ja rosmariinin seoksella. Useamman mausteen käyttö suolausvaiheessa on yksi ”Istarski pršut” / ”Istrski pršut” -kinkun tuotannon erikoispiirteistä. Nahanpoisto lisää kuivumista (painonlaskua) hiukan enemmän kuin muissa kinkkuissa, mutta aiheuttaa myös yhden ominaispiirteen lisää eli jalohomeen kasvun kinkun ulkopinnalle.

”Istarski pršut” / ”Istrski pršut” -kinkun aistinvaraiset ominaisuudet liittyvät sen ulkonäköön: kinkussa ei ole nahkaa eikä nahanalaista rasvaa, se sisältää lonkkaluut, mikä tekee siitä epätavallisen pitkulaisen, ja sen pinnalla on usein erikokoisia jalohomemuodostelmia.

Valmiille tuotteelle on luonteenomaista erityinen aromi, lievästi suolainen maku, tasainen (vaalean)punainen väri ja homogeeninen lihaskudusrakenne. Perinteisestä valmistustavasta johtuen kinkku ei sisällä lisäaineita.

## 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)

”Istarski pršut” / ”Istrski pršut” -kinkun ja Istrian välinen suhde perustuu suotuisiin luonnonoloihin: talvet ovat suhteellisen leutoja ja usein puhaltava tuuli viilentää ja kuivaa ilman juuri sopivaksi kinkun luontaista kuivausta varten. Alkuvaiheen matala lämpötila ja suhteellisen kosteuden asteittainen väheneminen takaavat tasaisen kuivumisen. Siksi suolaus (ensimmäinen valmistusvaihe) voidaan tehdä vain 15. lokakuuta–20. maaliskuuta välisenä aikana. Tämä on yksi perinteisen valmistusmenetelmän pilareista.

Tällainen ilmasto on ihanteellinen perinteisen ”Istarski pršut” / ”Istrski pršut” -kinkun valmistukseen, joka tapahtuu ilmakuvauksena ilman savun käyttöä, mikä puolestaan vaikuttaa merkittäväällä tavalla tuotteen laatuun ja omaleimaisuuteen muihin kuivattuihin kinkkuihin verrattuna.

"Istarski pršut" / "Istrski pršut" -kinkun ominaispiirteet ovat myös tulosta Istrian maaseutuyhteisöjen kulttuuriperinnöstä eli monien viljelijäsukupolvien kokemuksesta ja osaamisesta. Perinteisesti kinkun valmistuksessa käytettiin vain todella painavia sikoja (yli 160-kiloisia), joita oli ruokittu muun muassa apilalla, sinimailasella, kurpitsalla, kaalilla, rehujuurikkaalla, heralla ja keitetyllä perunalla.

Kinkun käsittely on pysynyt muuttumattomana ajoilta, jolloin maaseudun kotitalouksien piti saada sioista mahdollisimman paljon rasvaa myöhempää käyttöä varten. Siksi perinteisen reseptin mukaan "Istarski pršut" / "Istrski pršut" -kinkun ensimmäisessä valmistusvaiheessa tuoreesta kinkusta poistetaan kaikki nahka ja nahanalainen rasva, jolloin jäljelle jää pelkkä liha. Tämä on harvinaista, jokseenkin ainutlaatuista, verrattuna muilla alueilla valmistettuihin kinkkuihin, jotka yleensä kuivataan nahan kera. Toinen ominaispiirre on kinkun perinteinen leikkaustapa, jossa lonkkaluut säilytetään. Siksi "Istarski pršut" / "Istrski pršut" -kinkut ovat suurempia ja painavampia kuin muilla alueilla tuotetut kuivatut kinkut.

Koska kinkku kuivataan ilman nahkaa ja nahanalaista rasvaa, lihaskudoksen koko pinta on suoraan kosketuksissa ilman kanssa, jolloin pintaan muodostuu jalohomekerros kypsymisen aikana. Tämä tekee kypsytysohjelmasta hienman poikkeavan ja tuottaa "Istarski pršut" / "Istrski pršut" -kinkulle tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet.

"Istarski pršut" / "Istrski pršut" -kinkun aromiin ja makuun vaikuttavat myös suolaan lisättävät mausteet. Mausteilla on suuri vaikutus kinkun aromiin, koska, toisin kuin muuntotyypisissä kuivatuihin kinkuihin, kinkun koko pinta on kosketuksissa mausteiden kanssa, jolloin niiden maku leviää helpommin ja syvemmälle kaikkiin kinkun osiin.

### **Eritelmän julkaisutiedot**

(Asetuksen (EY) nro 510/2006 <sup>(3)</sup> 5 artiklan 7 kohta)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/ISTARSKI%20PRŠUT/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda%20Istarski%20pršut-Istrski%20pršut.pdf>

[http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna\\_in\\_kakovostna\\_hrana\\_in\\_krma/zasciteni\\_kmetijski\\_pridelki/Specifikacije/Istrski\\_prsut\\_specifikacija.pdf](http://www.mko.gov.si/fileadmin/mko.gov.si/pageuploads/podrocja/Varna_in_kakovostna_hrana_in_krma/zasciteni_kmetijski_pridelki/Specifikacije/Istrski_prsut_specifikacija.pdf)

---

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











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



**Euroopan unionin julkaisutoimisto**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**FI**