

Euroopan unionin virallinen lehti

C 281



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

58. vuosikerta

26. elokuuta 2015

Sisältö

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2015/C 281/01 Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.7563 – CommScope / TE BNS) ⁽¹⁾ 1

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2015/C 281/02 Euron kurssi 2

2015/C 281/03 Komission tiedote tämänhetkisistä valtiontuen takaisinperintäkoroista sekä viite- ja diskonttokoroista jokaiselle 28 jäsenvaltiolle 1. syyskuuta 2015 lähtien (Julkaistu 21. huhtikuuta 2004 annetun komission asetuksen (EY) 794/2004 (EUVL L 140, 30.4.2004, s. 1) 10 artiklan mukaisesti) 3

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2015/C 281/04	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.7707 – Cinven/Synlab) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	4
2015/C 281/05	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.7730 – Acticall/Sitel) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	5
2015/C 281/06	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.7755 – Mahindra/MHI/MAM) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	6
2015/C 281/07	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.7637 – Liberty Global / BASE Belgium) ⁽¹⁾	7

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2015/C 281/08	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen	8
2015/C 281/09	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

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

II

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

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.7563 – CommScope / TE BNS)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2015/C 281/01)

Komissio päätti 22. kesäkuuta 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 julkaistaan 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 32015M7563. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾**25. elokuuta 2015**

(2015/C 281/02)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1506	CAD	Kanadan dollaria	1,5181
JPY	Japanin jeniä	137,84	HKD	Hongkongin dollaria	8,9182
DKK	Tanskan kruunua	7,4635	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,7596
GBP	Englannin punttaa	0,72900	SGD	Singaporen dollaria	1,6084
SEK	Ruotsin kruunua	9,5653	KRW	Etelä-Korean wonia	1 356,95
CHF	Sveitsin frangia	1,0834	ZAR	Etelä-Afrikan randia	15,0211
ISK	Islannin kruunua		CNY	Kiinan juan renminbiä	7,3786
NOK	Norjan kruunua	9,3885	HRK	Kroatian kunaa	7,5553
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	16 146,48
CZK	Tšekin korunaa	27,109	MYR	Malesian ringgitiä	4,8489
HUF	Unkarin forinttia	312,31	PHP	Filippiinien pesoa	53,624
PLN	Puolan zlotya	4,2242	RUB	Venäjän ruplaa	79,6550
RON	Romanian leuta	4,4328	THB	Thaimaan bahtia	40,888
TRY	Turkin liiraa	3,3606	BRL	Brasilian realia	4,0621
AUD	Australian dollaria	1,5937	MXN	Meksikon pesoa	19,5343
			INR	Intian rupiaa	76,0504

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

Komission tiedote tämänhetkisistä valtiontuen takaisinperintäkoroista sekä viite- ja diskonttokoroista jokaiselle 28 jäsenvaltiolle 1. syyskuuta 2015 lähtien

(Julkaistu 21. huhtikuuta 2004 annetun komission asetuksen (EY) 794/2004 (EUVL L 140, 30.4.2004, s. 1) 10 artiklan mukaisesti)

(2015/C 281/03)

Peruskorot on laskettu viite- ja diskonttokorkojen määrittämisessä sovellettavan menetelmän tarkistamista koskevan komission tiedonannon (EUVL C 14, 19.1.2008, s. 6) mukaisesti. Viitekoron käytöstä riippuen tämän tiedonannon mukaisesti määritellyt marginaalit on vielä lisättävä peruskorkoon. Diskonttokoron osalta tämä tarkoittaa sitä, että peruskorkoon on lisättävä 100 peruspisteen marginaali. Asetuksen (EY) N:o 794/2004 muuttamisesta 30. tammikuuta 2008 annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 271/2008 säädetään, että erillisiä päätöksiä lukuun ottamatta myös takaisinperintäkorko lasketaan lisäämällä 100 peruspistettä peruskorkoon.

Muutetut korot on lihavoitu.

Edellinen taulukko on julkaistu EUVL:ssä C 231, 15.7.2015, s. 5.

Alkamispäivä	Päätymispäivä	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.9.2015	...	0,17	0,17	1,85	0,17	0,52	0,17	0,29	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,58	1,53	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,76	0,17	1,67	-0,17	0,17	0,17	1,02
1.8.2015	31.8.2015	0,17	0,17	1,85	0,17	0,52	0,17	0,24	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,58	1,80	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,76	0,17	1,67	-0,13	0,17	0,17	1,02
1.7.2015	31.7.2015	0,22	0,22	1,85	0,22	0,52	0,22	0,24	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,58	1,80	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,76	0,22	1,67	-0,07	0,22	0,22	1,02
1.6.2015	30.6.2015	0,22	0,22	2,18	0,22	0,52	0,22	0,17	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,58	2,21	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,76	0,22	1,67	0,00	0,22	0,22	1,02
1.5.2015	31.5.2015	0,26	0,26	2,18	0,26	0,52	0,26	0,27	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	1,58	2,21	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	2,16	0,26	2,04	0,13	0,26	0,26	1,02
1.4.2015	30.4.2015	0,34	0,34	2,18	0,34	0,52	0,34	0,42	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	1,58	2,21	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	2,16	0,34	2,04	0,23	0,34	0,34	1,02
1.3.2015	31.3.2015	0,34	0,34	2,18	0,34	0,52	0,34	0,66	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	1,58	2,21	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	2,16	0,34	2,04	0,33	0,34	0,34	1,02
1.1.2015	28.2.2015	0,34	0,34	2,18	0,34	0,52	0,34	0,66	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	1,58	2,21	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	2,16	0,34	2,63	0,46	0,34	0,34	1,02

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**(Asia M.7707 – Cinven/Synlab)****Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2015/C 281/04)

1. Komissio vastaanotti 17. elokuuta 2015 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla guernseyläinen yritys Cinven Capital Management (V) General Partner Limited (Cinven) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua määrävallan saksalaisessa yrityksessä Synlab Holding GmbH (Synlab) ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - Cinven on salkunhoitopalveluja sijoitusrahastoille tarjoava pääomasijoitusyhtiö
 - Synlab on Euroopan laajuisesti toimiva ihmis- ja eläinlääketieteen laboratoriodiagnostiikkapalvelujen sekä ympäristö-analyysipalvelujen tarjoaja.
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.7707 – CINVEN/SYNLAB 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.7730 – Acticall/Sitel)****Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2015/C 281/05)

1. Komissio vastaanotti 14. elokuuta 2015 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla luxemburgilainen yritys Groupe Acticall S.A. (Acticall) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua määräysvallan yhdysvaltalaisessa yrityksessä Sitel Worldwide Corporation (Sitel) ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - Acticall: asiakassuhdehallintaan erikoistunut integroitu palveluyritysryhmä, jonka toiminta kattaa muun muassa saapuvien puheluiden hallintapalvelut asiakaspalvelukeskuksissa, asiakassuhdekonsultoinnin, digitaalisen asiakassuhdekonsultoinnin ja asiakassuhdekoulutuksen; Acticallin pääosakas on pääomasijoitusyhtiö Creadev S.A.S.
 - Sitel: asiakaspalvelukeskusten avulla tarjottavat ulkoistamispalvelut, jotka kattavat muun muassa asiakaspalvelun, asiakashankinnan ja teknisen tuen; Sitelin pääosakas on kanadalainen monialayhtiö Onex Corporation.
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.7730 – Acticall/Sitel 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.7755 – Mahindra/MHI/MAM)
Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)
(2015/C 281/06)

1. Komissio vastaanotti 19. elokuuta 2015 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla japanilainen yritys Mitsubishi Heavy Industries Ltd. (MHI) ja intialainen yritys Mahindra & Mahindra Limited (Mahindra) hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettun yhteisen määräysvallan japanilaisessa yrityksessä Mitsubishi Agricultural Machinery Co. Ltd. (MAM) ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - MHI: sähkölaitteiden ja elektroniikan suunnittelu, valmistus ja myynti
 - Mahindra: hyötyajoneuvojen ja maatalouden tuotantovälineiden valmistus ja myynti
 - MAM: maatalouden tuotantovälineiden valmistus ja myynti.
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 komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä M.7755 – Mahindra/MHI/MAM 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.7637 – Liberty Global / BASE Belgium)
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)
(2015/C 281/07)

1. Komissio vastaanotti 17. elokuuta 2015 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla brittiläisen yrityksen Liberty Global plc määräysvallassa oleva belgialainen yritys Telenet Group Holding NV (Telenet) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun määräysvallan belgialaisessa yrityksessä BASE Company NV (BASE) ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - Telenet: Belgiassa toimiva kaapeliverkko-operaattori, jonka erikoisalaa on kiinteän verkon internetyhteyksien ja puhe-
linpalvelujen sekä kaapelitelevisiopalvelujen tarjonta asiakkaille Flanderissa ja osissa Brysseliä. Lisäksi se välittää mak-
sutelevisiokanavia ja tilausvideopalveluja. Telenet tarjoaa myös matkaviestinpalveluja virtuaalisena matkaviestin-
verkko-operaattorina Belgiassa ja toimittaa yrityksille ammattikäyttöön tarkoitettuja viestintäpalveluja Belgiassa ja
Luxemburgissa.
 - BASE: matkaviestinverkko-operaattori, joka tarjoaa matkaviestinpalveluja Belgiassa. Lisäksi se tarjoaa virtuaalisille
matkaviestinverkko-operaattoreille tukkutasen liittymiä verkkoonsa Belgiassa.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen sovel-
tamisalaan. 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.7637 – Liberty Global / BASE Belgium 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 laatujärjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2015/C 281/08)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”TERNERA DE ALISTE”

EU-nro: ES-PGI-0005-01134 – 29.07.2013

SAN () SMM (X)

1. **Nimi**

”Ternera de Aliste”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

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

Luokka 1.1. Tuore liha (ja muut eläimenosat)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Kyseiselle maantieteelliselle alueelle soveltuvan, lihantuotantoon käytettävän nautarodun nuoren karjan liha. Karjaa ruokitaan ja hoidetaan alueelle perinteisellä tavalla, ja eläimet teurastetaan 8–12 kuukauden iässä.

Tuotantotavan mukaan erotetaan seuraavat eläintyyppit:

— Maitovasikka: liha on peräisin eläimistä, jotka kasvatetaan navetassa syntymästä saakka ja joita ei vieroiteta teurastukseen mennessä.

— Laidunvasikka: liha on peräisin eläimistä, joita ruokitaan emän maidolla ja alueen laidunten tarjoamalla ravinnolla ja joita kasvatetaan sen jälkeen navetassa teurastukseen saakka.

Hakemuksen kohteena olevalle tuoreelle lihalle on ominaista tasaisesti jakautunut helmenvalkoa rasva ja tiivis koostumus, ja se on hiukan kosteaa. Aistinvaraisilta ominaisuuksiltaan liha on mureaa ja mehevää, sen maku ja tuoksu ovat hienostuneen mietoja, eivät liian vahvoja, ja liha on suussasulavaa.

Lihaa raakakypsytetään vähintään neljä päivää.

Ruhon lihakuusluokkia ovat E, U, R ja O, ja rasvapitoisuus on sonnivasikoiden osalta 2 tai 3 ja lehmävasikoiden osalta 2, 3 tai 4. Edellä mainittujen eläintyyppien mukaan lihan väri vaihtelee: se on maitovasikalla vaaleanpunainen ja laidunvasikalla punertavampi.

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

Emolehmiä hoidetaan perinteisillä pientiloilla sekamenetelmällä, jossa ne pääsevät päivittäin navetasta laitumelle. Niiden ravinto perustuu alueen luonnonvaroihin, joita täydennetään niukkoina aikoina niittyheinällä, juurikasveilla ja muilla paikallisen maatalouden tuotteilla. Imetyksen aikana ne saavat lisäruokintana saman tilan tuottamaa viljaa ja palkokasveja.

(¹) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Vasikoiden kasvatukseen on kehittynyt kaksi eri kasvatustapaa:

Maitovasikan perusravintoa on emän maito, jota täydennetään saman tilan tuottamalla ravinnolla sekä lisä- ja väkirehulla. Sitä ei vieroiteta teurastusikään mennessä. Ensimmäisen imetyksen jälkeen vasikka siirretään erityisiin, sille sopiviin tiloihin. Se kasvatetaan syntymästään saakka navetassa, ja emä jatkaa sen imetystä. Yhden kuukauden iässä sille aletaan antaa heinää, jotta sen pötsi kehittyisi ja sille voitaisiin alkaa antaa väkirehuun perustuvaa lisäravintoa.

Laidunvasikan kasvatuksessa on kaksi vaihetta, joista ensimmäinen tapahtuu ulkona ja toinen navetassa.

- Ensimmäisessä vaiheessa vasikka pääasiassa laiduntaa emän kanssa, jolloin se saa ravintonsa emän maidosta. Kun vasikka on kolme kuukautta, sille aletaan syöttää ulkona syöttökaukalosta väkirehua, jotta se kasvaisi optimaalisesti ja sopeutuisi paremmin tähän ruokavalioon siinä vaiheessa, kun se vieroitetaan. Ulkokasvatuksen kesto vaihtelee sääolojen ja luonnonvarojen saatavuuden mukaan. Se kestää kuitenkin vähintään viisi kuukautta.
- Toinen vaihe tapahtuu navetassa, jossa sitä pidetään sisällä ja ruokitaan lisärehulla, viljakasvien oljella ja väkirehulla teurastukseen saakka.

Rehun on oltava kasviperäistä, ja siinä on oltava pääasiassa viljaa (vähintään 60 prosenttia sen määrällisestä koostumuksesta). Rehun määrä saa olla enintään 50 prosenttia vuotuisesta kuivaravinnosta. Sellaisten tuotteiden käyttö on kielletty, jotka voivat vaikuttaa eläinten luonnolliseen kasvu- ja kehitysvauhtiin.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Suojatun maantieteellisen merkinnän kattamien eläinten syntymä, kasvatusta ja ruokinta tapahtuvat teurastukseen saakka rajatulla maantieteellisellä alueella.

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

Tuote voidaan esittää annospaloina, fileinä tai paloiteltuna, kunhan tämän käsittelyn tekee valvottu toimija.

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

Ruhon osat sekä annospaloja, fileitä tai muita paloja sisältävät pakkaukset varustetaan merkinnällä, jossa on vähintään toisiinsa liittyvät maininnat "Indicación Geográfica Protegida" ja "Ternera de Aliste" sekä suojatun maantieteellisen merkinnän espanjalainen ja eurooppalainen tunnus.



4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Tuotantoalueeseen kuuluvat Alisten, Sayagon ja Sanabrian piirikunnat, jotka sijaitsevat Zamoran maakunnan länsiosassa.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

"Ternera de Aliste" -nimikkeellä myytävän tuotteen ja maantieteellisen alueen yhteys perustuu tuotteen erityisominaisuuksiin ja maineeseen.

Fyysiset ominaisuudet

Alisten, Sayagon ja Sanabrian piirikunnat muodostuvat pääasiassa yli 600 metrin korkeudessa sijaitsevasta loivapiirteisestä puolitasangosta, jolla ei ole suuria korkeuseroja. Alueen maaperä koostuu paleotsooisesta kallioperästä peräisin olevasta aineksesta, ja sen alla on graniittia, metamorfikiveä ja liuskekiveä. Maaperä ei ole syvä, se sitoo heikosti vettä ja on hapanta, joten sitä pidetään ravinneköyhänä eikä alue sovellu tehoviljelyyn vaan sitä hyödynnetään laiduntamiseen.

Ilmasto vaihtelee korkeuserojen, sijainnin sekä jyrkänteiden ja vuoristoketjujen ilmansuunnan mukaan. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä vaihtelee lähes 2 000 millimetristä Sierra Segunderan huipuilla 600 millimetriin alueen itäreunalla, mikä edistää laidunmaaksi soveltuvan ruohovartisen kasvillisuuden kehitystä.

Luontoon liittyvät tekijät

Alue on niittyä ja paikoittain pensaikkaa, ja siellä kasvaa pääasiassa heinäkasveja (*Agrostis*, *Poa*, *Briza* ja *Bromus*) sekä palkokasveja. Luonnonvarainen kasvillisuus peittää yli 4/5 Zamoran länsiosasta, ja se muodostuu pääasiassa pyreneittentammi- ja rautatammipensaikosta. Lisäksi seuraavia kasveja esiintyy runsaasti: kanervat (*Erica arborea*, *Erica australis v. aragonensis* ja *Calluna vulgaris*), päivännoutokasvit (*Cistus ladanifer*, *Cistus laurifolius*) ja erilaiset vihmat. Ihmisen vähäisestä vaikutuksesta johtuen niityt ovat monimuotoisia, kasvillisuuden typpipitoisuus on vähäinen ja kasvillisuus on melko kuivaa ja karkeaa, mikä tuo vaihtelua karjan ravintoon.

Kyseinen maantieteellinen alue on ollut ja on edelleen iberiansuden (*Canis lupus signatus*) luonnollista elinympäristöä, ja se on nykyään luonnonsuojelualuetta, jolla lajin tiheys on suurin Euroopassa. Suden esiintyminen alueella on vaikuttanut paljon vasikoiden kasvatukseen, sillä kasvattajien on täytynyt suojella vasikoita joutumasta susien saaliiksi. Vasikoiden menetyksellä olisi ollut kielteinen vaikutus kasvattajien talouteen, koska heidän tulonsa tulivat lähes kokonaan vasikoiden myynnistä. Tämän vuoksi lehmät poikivat navetassa ja vasikat kasvatettiin navetassa suojassa susilta.

Historialliset ja inhimilliset tekijät

Zamoran länsiosa muodostuu useista syrjäisistä piirikunnista, joiden asukkaat ovat eläneet vuosisatoja muista erillään ja ympäristön ehdoilla käytännössä omavaraistaloudessa hyödyntäen alueen vähäisiä luonnonvaroja. Koska maaperä on köyhää ja maanviljely alueella vaikeaa, tärkein elinkeino on ollut karjankasvatus. Rajoitteiden vuoksi alueen lukuisat pientilat ovat panostaneet niitymaidon käyttöön karjankasvatukseen. Karja on tarjonnut työvoimaa ja täydentänyt kotitalouksien tuloja pääasiassa kahdella tavalla eli ravintona (tuotettu maito on käytetty kotitaloudessa) ja taloudellisena resurssina (vasikoiden myynti).

Maantieteellisen alueen fyysiset ominaisuudet, luonnonolosuhteet ja historialliset ja inhimilliset tekijät määrittävät perinteistä tuotantojärjestelmää, jossa kaikenlaisia laidunmaita ja luonnonvaroja käytetään karjankasvatukseen ja jossa nautakarjaa kasvatetaan lukuisilla pientiloilla siten, että emolehmiä hoidetaan sekamenetelmällä, jossa ne oleskelevat sekä navetassa että laitumilla. Alueen tiloilla on harjoitettu perinteisesti kahdenlaista eläinten kasvatusta tilan tarpeiden mukaan: maitovasikoita on tuotettu pienempiin tarpeisiin kuin laidunvasikoita, joiden tuotannossa on saatu lisäksi lehmän työvoimaa tai maitoa kotitalouden tarpeisiin. Tiloilla vallitsee erityislaatuinen tasapaino lehmien, vasikoiden ja ympäristön kesken, sillä kasvattajat ovat saaneet ammattitaitonsa perintönä esi-isiltään ja kasvatusta on huolellista käsityötä, jossa kiinnitetään tarkasti huomiota kokonaisuuteen ja yksilöihin.

Tuotteen erityisyys

Erityiset kasvatusten menetelmät, jotka perustuvat pitkälti vasikoiden ruokintaan emon maidolla ja varhaiseen teurastukseen, tuottavat ainutlaatuisia lihaa, jolle ovat ominaisia maitovasikan lihan vaaleanpunainen ja laidunvasikan lihan punertavampi väri ($L^*=41,2-43,1$, $a^*=12,1-12,9$, $b^*=11,5-12,4$), mieto maku ja arvostettu mehevyys (12,2 %:n menetys kypsennettäessä 100 Celsius-asteeseen) ja mureus (3,31–3,71 kg/cm² Warner-Bratzler -menetelmällä) sekä helmenvalkoa rasva ja tiivis koostumus.

”Ternera de Aliste” -lihalle ominainen väri johtuu vasikoiden pitämisestä navetassa ja varhaisesta teurastuksesta. Niiden vuoksi myoglobiinin määrä lihaksessa jää vähäiseksi (2,8–3,2 mg kilogrammassa lihaa) ja lihaksessa on vähemmän punaista kuin valkoista kudosta. Maitovasikan lihan väri on vaaleampi vaaleanpunainen ja laidunvasikan hiukan punertavampi, koska laidunvasikat viettävät elämänsä alkuvaiheen ulkona ja ne teurastetaan vanhemmina.

”Ternera de Aliste” -lihan mureus johtuu varhaisesta teurastusikästä ja vasikoiden pitämisestä navetassa, mikä pienentää lihastonusta. Nämä tekijät aiheuttavat sen, että kypsennettäessä lihan kollageeni on vähemmän lämpöstabiliia.

Mehevyys johtuu vasikoiden pitämisestä navetassa, energiapitoisesta ravinnosta ja varhaisesta teurastuksesta. Näiden tekijöiden vuoksi liha raakakypsy nopeasti, lihasproteiinin vedensidontakyky on erinomainen ja lihasta lähtee enemmän nestettä pureskeltaessa. Pureskelua helpottaa lisäksi lihan mureus ja sille tyyppillinen rasvapitoisuus.

"Ternera de Aliste" -lihalle tyypillinen mieto maku johtuu siitä, että vasikoita on ruokittu emän maidolla, joka sisältää makua tuottavia lyhyt- ja keskipitkäketjuisia rasvahappoja. Nämä tekijät sekä se, että eläinten ruuansulatusjärjestelmä on varhaisen teurastusajan vuoksi kehittymätön, aiheuttavat sen, että nämä rasvahapot eivät käy läpi ruuansulatukseen liittyviä aineenvaihduntaprosesseja vaan ne sisältyvät sellaisinaan rasvakoostumukseen, joka tuo lihalle ominaisen maun.

Maine

Huolelliseen hoitoon perustuva tuotantojärjestelmä sekä kyseiselle alueelle ominaiset perinteiset ruokinta- ja hoitomenetelmät antavat tuotteelle erittäin arvostettuja ominaisuuksia ja suurta gastronomista mainetta.

Ternera de Aliste -liha on kuluttajien suosiossa poikkeuksellisen laatunsa vuoksi. On olemassa lukuisia historiallisia dokumentteja, jotka todistavat kyseisen lihan suurta arvostusta. Muun muassa Zamoran maakunnan tiedotteissa ja sanomalehdessä *El correo de Zamora* on esiintynyt helmikuusta 1976 kyseisen lihan ominaisuuksia ylistäviä mainintoja, kuten "mehevää ja mureaa", "hienon makuista", "maailman parasta lihaa", "vertaansa vailla" tai "koko Espanjassa ei ole vertailukelpoista vasikanlihaa".

Tiedotusvälineissä, kuten paikallisissa ja alueellisissa sanomalehdissä, erikoislehdissä (*Eurocarne, Cárnica 2.000, Origen, Distribución y consumo, ITEA, Mundo Ganadero* jne.) sekä paikallisen ja kansallisen radion ja television dokumenttiohjelmissa, on esiintynyt lukuisia viittauksia tuotteeseen.

"Ternera de Aliste" -liha mainitaan myös keittokirjoissa ja gastronomian alan lehdissä, kuten kirjassa *Secretos de los chefs: técnicas y trucos de 50 estrella Michelin*, jonka on julkaissut Bon Vivant (2008) ja jonka esipuheen on kirjoittanut Ferrán Adriá, sekä artikkelissa *Boccatto di Cardinale: un recorrido por diez de los mejores manjares para disfrutar: Ternera de Aliste* julkaisussa *Crónica de Guadalajara*.

"Ternera de Aliste" -lihan maine ja arvostus johtuu suurelta osin laajasta kulinaarisesta perinnöstä, jonka ansiosta sitä on ollut monien vuosien ajan tarjolla lukuisten espanjalaisten ja etenkin Kastilia ja Leónin ravintoloiden ruokalistoilla. Mainitsemisen arvoisia ovat myös viimeisimmät "Ternera de Aliste" -lihaa koskeneet tilaisuudet yleisemmin espanjalaista gastronomiaa käsitelleiden tilaisuuksien (*Muestras Gastronómicas de los Productos de España. Carnes con Origen*.) yhteydessä Parador Nacional de los Condes de Alba de Aliste -valtionhotellissa Zamorassa.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html

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 281/09)

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

”EICHSFELDER FELDGIEKER” / ”EICHSFELDER FELDKIEKER”

EU-nro: DE-PGI-0105-01281 – 21.11.2014

SAN () SMM (X)

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

Nimi: Fleischer-Innung Nordthüringen

Osoite: Lutherstraße 7, 37327 Leinefelde-Worbis

Oikeutettu etu:

Fleischer-Innung Nordthüringen edustaa 39:llä liha-alan jäsenyryksellään 90:tä prosenttia yksilöidyn maantieteellisen alueen suurimman osan eli Eichsfeldin thuringiläisen osan Eichsfelder Feldg(k)ieker -makkaran tuottajista.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Saksa

3. Tuote-eritelmän otsake, jota muutos koskee

— Tuotteen nimi

— Tuotteen kuvaus

— Maantieteellinen alue

— Alkuperätodisteet

— Tuotantomenetelmä

— Yhteys maantieteelliseen alkuperään

— Merkinnät

— Muu (Valvontaelimet)

4. 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.

— 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.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. Muutos (muutokset):

5.1 Lihasta leikatut palat – liha

Korvataan kaikkialla tekstissä ilmaisu ”lihasta leikatut palat” ilmaisulla ”liha”. Tämä ei aiheuta muutoksia asiasisältöön, sillä korvaamisen tarkoituksena on ainoastaan välttää väärinkäsitys, että käytettävä liha olisi leikattava määrättyllä tavalla. Tästä ei suinkaan ole kysymys, ja asia olisi lisäksi täysin yhdentekevä makkaran valmistuksen kannalta.

Tekstin muut muutokset liittyvät yhtenäisen asiakirjan otsikoiden numerointiin:

5.2 Yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohta ”Kuvaus tuotteesta...”:

Kemiallisia ominaisuuksia koskevasta kohdasta on poistettava rasvapitoisuuteen liittyvä vaatimus (kypsän tuotteen rasvapitoisuus enintään noin 35 %).

Perustelu:

Eritelmään aiemmin sisältynyt enimmäisrasvapitoisuudelle asetettu edellytys (35 %) ei vastaa Fleischer-Innung Nordthüringenin alueen tuottajien aitoja ja muuttumattomia menetelmiä.

On myös tosiasiallisesti perusteltua jättää kokonaan pois rasvapitoisuudelle asetettu edellytys, koska suhteellinen rasvapitoisuus kasvaa kuivumisen myötä eikä rasvapitoisuus yleisesti ottaen ole pidempään raakakypsytettyjen makkaroitten olennainen laatutekijä. Siksi muutos ei vaikuta haitallisesti tuotteen tosiasiallisiin tunnusomaisiin ominaisuuksiin tai sen maineeseen.

5.3 Yhtenäisen asiakirjan 5 kohta ”Yhteys maantieteelliseen alkuperään”:

Kohdassa 2. (Tuotteen erityisyys) korvataan objektiivisia ominaisuuksia koskeva kohta

”Kaikki Eichsfelder Feldgieker -makkaran tuottajat teurastavat eläimet itse tai tilaavat ruhot Heiligenstadtin alueteurastamosta, johon sovelletaan poikkeusjärjestelyä ja toimivaltaisen eläinlääkintäviranomaisen vahvistamaa jalostuslaitosten luetteloa.”

seuraavasti:

”Eichsfelder Feldgieker -makkaran tuotantoon käytettävä liha on peräisin yksinomaan teurastamoista, joilla on lupa toimittaa teurastuslämmintä lihaa.”

Perustelu:

Näin poistetaan rajoitus yksinomaan Heiligenstadtin teurastamon käytöstä, eikä teurastamoiden enää välttämättä tarvitse sijaita yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Eichsfelder Feldgieker -makkaran tuotantoon käytettävä liha voi siten olla peräisin mistä tahansa teurastamosta, jolla on lupa toimittaa teurastuslämmintä lihaa ja jotka pystyvät noudattamaan eritelmässä määrättyjä teknisesti sitovia toimitusaikoja.

5.4 Valvontaelimet:

Lisätään Niedersachsenin ja Hessenin osavaltioiden toimivaltaiset valvontaelimet seuraavasti:

Niedersachsen:

Nimi: Veterinär- und Verbraucherschutzamt für den Landkreis und die Stadt Göttingen

Osoite: Walkenmühlenweg 8, 37083 Göttingen

Puhelin:

Faksi:

Sähköposti: veterinaeramt@landkreis-goettingen.de

Nimi: Landkreis Northheim, Fachbereich VII – Gesundheits- und Veterinärwesen, Verbraucherschutz

Osoite: Medenheimer Straße 6/8, 37154 Northheim

Puhelin:

Faksi:

Sähköposti: veterinaeramt@landkreis-northeim.de

Hessen:

Nimi: Regierungspräsidium Gießen, Standort Wetzlar

Osoite: Schanzenfeldstraße 8, 35578 Wetzlar

Puhelin:

Faksi: 0641-303-2197

Sähköposti:

Perustelu:

Kyseessä oleva yksilöity maantieteellinen alue, Eichsfeld, kuuluu osittain Nordthüringeniin mutta osittain myös Niedersachseniin ja Hesseniin.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”EICHSFELDER FELDGIEKER” / ”EICHSFELDER FELDKIEKER”

EU-nro: DE-PGI-0105-01281 – 21.11.2014

SAN () SMM (X)

1. **Nimi (nimet)**

”Eichsfelder Feldgieker” / ”Eichsfelder Feldkieker”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Saksa

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

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

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Helposti leikattava raakamakara, jonka maku on tyypillisesti kevyen hapahko.

Valmistetaan sianlihasta, maustetaan käyttäen tyypillisiä mausteita (joista pakollisia ovat suola sekä jauhettu valkoinen mustapippuri; usein käytetään myös korianteria) ja täytetään kuoreen kuplanmuotoisena (vasikanrakko, pellavasta tai valkuaisaineesta valmistettu pussi).

Valmistukseen käytetään korkealaatuista ja kiinteää, pitkään lihotettujen sikojen (teuraspaino vähintään 130 kg) lihaa, joka on peräisin ruhon arvostetuimmista osista (lihaskudos, potka, selkä); rasvana käytetään ainoastaan kiinteää, lihakudoksessa kiinni olevaa kylki- ja selkäsilavaa. Valmistuksen alkaessa sianlihan on oltava vielä teurastuslämmintä. Lihan käsittely lämpöisenä merkitsee, että jäähdyttämättömän lihan kuljetus saa kestää enintään kaksi tuntia ja liha on jalostettava viimeistään neljän tunnin kuluessa teurastuksesta.

Kemialliset ominaisuudet:

— sidekudosproteiinittoman lihaproteiinin pitoisuus vähintään 15 %,

— raaka-aineen väheneminen kypsymisen aikana vähintään 33 %;

Fysikaaliset ominaisuudet:

- ilmakeivattu, helposti leikattava,
- varovainen ilmakeivytys, jonka kestoaika riippuu tuotteen koosta,
- kypsytyskaapeissa, joissa on vuosikymmenten ikäinen mikrobikasvusto, tapahtuva kypsytys (uusiin kaappeihin kasvusto saadaan kehittymään esikypsytetyn tuotteen avulla);
- koko: läpimitta: 8–15 cm, pituus: 15–30 cm; viipaloidulla tuotteella: suolen läpimitta vähintään 65 mm;
- Ulkonäkö: yleensä päärynän muotoinen, helposti leikattava, väriltään voimakkaan punainen raakamakkara; leikkauspinnassa esiintyy tasaisen kokoisina rakeina silavaa ja vähärasvaista lihaa;

Aistinvaraiset ominaisuudet:

- maussa tuntuvat valikoituneet, tuotteelle ominaiset aromaattiset vivahteet, rakenne pureskeltaessa on kiinteä.

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

Eichsfelder Feldgieker -makkaran valmistuksessa asetetaan lihalle tiettyjä laatuvaatimuksia. Valmistukseen käytetään korkealaatuista kiinteärakenteista lihaa, jonka on oltava peräisin yksinomaan mahdollisimman painavista (teuraspaino vähintään 130 kg) sioista. Näin korkean teuraspainon saamiseksi käytetään hyvän stressinsietokyvyn omaavien kotoperäisten rotujen (esim. Deutsches Landschwein, Deutsches Edelschwein sekä toisinaan näiden ja muihin rotuihin kuuluvien karjujen, stressialtista pietrain-rotua lukuun ottamatta) risteytyksiä. Kaikki ruhosta leikatut osat, parhaat osat mukaan luettuina, käytetään tämän erityistuotteen valmistukseen.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Koko tuotantoprosessin raaka-aineen valinnasta makkaran kypsytukseen on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

—

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

—

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Eichsfeld sijaitsee Keski-Saksassa useamman osavaltion alueella ja käsittää seuraavat alueet:

- Thüringen: Eichsfeldin piirikunta kokonaisuudessaan; Unstrut-Hainichin piirikunnan seuraavat kunnat: Dünwald, Anrode, Katharinenberg, Heyerode; sekä Hildebrandshausen/Lengsfeld unterm Steinin kuntayhtymä,
- Niedersachsen: Göttingenin piirikunnassa Gieboldehausenin kuntayhtymä ja Duderstadtin kunta; Radolfshausenin kuntayhtymän kunnat Seeburg ja Seulingen; Katlenburg-Lindaun kunta Northeimin piirikunnassa,
- Hessen: Werra-Meißnerin piirikunta: ainoastaan Witzenhausenin kuntaan kuuluvat Neuseesen ja Werleshausen.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään:**Maantieteellisen alueen erityisyys:**

Eichsfeld on historiallinen alue Niedersachsenin kaakkoisosassa ja Thüringenin luoteisosassa. Sen maaperä- ja ilmasto-olot poikkeavat selvästi lähiympäristöstä (Wüstefeld, Karl: Eichsfelder Volksleben, Duderstadt 1919, s. 2, liite 2). Makkaran ja erityisesti Eichsfelder Feldgieker -raakamakkaran valmistuksella on pitkät perinteet, joista on myös kirjallisia todisteita, kuten jäljempänä esitetyt maininnat kertovat:

Kaupungin tekemien tarkastusten mukaan Hilkerodessa maksettiin vuonna 1718 muun muassa ”14 groschenia 3,5 naulalta felt kycker -makkaraa” (Wandregister, nyk. Duderstadtin kaupunginarkisto).

Eichsfelder Feldgieker mainitaan vuonna 1724 myös Bernshausenin asiakirja-arkistossa.

Duderstadtin rahatoimiston menotositteiden mukaan rahatoimisto maksoi ”12 groschenia kahdesta suuresta feld gücker -makkarasta”, jotka tarjottiin Eichsfeldin tuomiorovastille ja kuvernöörille näiden vieraillessa Duderstadtissa 21.–23.10.1744.

Duderstadtin rahatoimiston vuoden 1748 menotositteiden mukaan Eichsfeldin tuomiorovastille ja kuvernöörille tarjottiin 4. marraskuuta 1748 ”makkaraita ja feltgiekeriä aamiaisella ja lounaalla”.

Noin vuonna 1770 toimitettiin Reifensteinin luostarin latinankielisen tilinpidon mukaan Mainzin hoviin ”76 naulaa Eichfeldicus Butulus -makkaraa” (Deutschlands kulinarisches Erbe, Cadolzburg 1998, s. 63).

Unser Eichsfeld -aikakauskirjan vuosikertojen 1927 ja 1937 mukaan Feldgieker oli jo 1700-luvulla erittäin pidetty myös ulkomailla. Joseph Rudolf (k. 1816) kertoo, että sitä tarjottiin esimerkiksi kiitoslahjana Prahan keisarillisessa palatsissa, jonka voutina hän toimi.

Myös Johann Wolfgang von Goethen lähipiirissä osattiin arvostaa Feldgieker-makkaran laatua. Näyttelijätär ja oopperalaulajatar Karoline Jagemann, jonka vanhemmat olivat kotoisin Eichsfeldistä, kirjoitti 4. huhtikuuta 1793 tästä makkarasta isälleen Weimariin.

Vuonna 1844 esitettiin ensimmäinen täydellinen kuvaus Feldkyker-makkarasta: ”Feldkyker on paksuun luonnon-suoleen täytetty pitkä salamimakkara, jonka nimi johtuu kenties siitä, että kun se laitetaan takintaskuun tai metsästyslaukkuun, se pilkistää kokonsa vuoksi sieltä esiin ikään kuin katsellen ympäristöönsä (ins Feld kykt, nykysaksaksi ins Feld guckt). Erityisesti peräsuolen paksuimpaan päähän täytettyä tyvipäätä kutsutaan nimellä Feldkyker” (Die goldene Mark Duderstadt, Carl Hellrung, 1844).

Wüstefeldiläinen kotiseutututkija kirjoitti vuonna 1919 (s. 13): ”Jos Eichsfeldin asukkaita voidaankin pitää herkutteleijoina, hekään eivät nauti kerrassaan erinomaista Feldgieker-meetvurstia joka päivä, vaan se on varattu aivan erityisiin tilanteisiin.”

Eichsfelder Feldgieker -makkaran yhteydessä vakiintunut käytäntö jalostaa liha raakamakkaraksi teurastuslämpimänä on yhteydessä kyseisen alueen perinteisiin. Jopa tuore jauheliha valmistetaan siellä jäähdyttämättömästi lihasta, mikä on kiellettyä muualla Saksassa. Saksan lihaohjeistuksen nojalla tämä käytäntö sallitaan kuitenkin alueella. Poikkeusjärjestely perustuu perinteeseen, jonka mukaan sianlihaa on vuosisatojen ajan jalostettu Eichsfeldissa jäähdyttämättömänä, ja tämä käsittelymenetelmä on säilynyt näihin päiviin saakka.

Tuotteen erityisyys:

Objektiiviset ominaisuudet

Eichsfeldin perinteinen käytäntö jalostaa liha raakamakkaraksi jäähdyttämättömänä on lähes tuntematon muualla (lukuun ottamatta hesseniläistä Ahlen Wurst -makkaraa). Eichsfelder Feldgieker on ainoa Feldgieker-makkara, joka valmistetaan tämän käytännön mukaan (toisin kuin Göttinger Feldgieker), ja se on yksi tekijöistä, joihin tuotteen erinomainen laatu perustuu.

Jäähdyttämätön liha eroaa jäähdytetystä lihasta biokemiallisten prosessiensa perusteella. Jonkin aikaa teurastuksesta nämä prosessit ovat samankaltaisia kuin elävässä eläimessä ja johtuvat korkeammasta pH-arvosta, yhä lämpimän ruhon soluissa esiintyvistä energialähteistä (adenosiinitrifosfaatti eli ATP) sekä näiden ja lihassolujen supistavien proteiinien (myosiini ja aktiini) yhteisvaikutuksesta. Tämä yhteisvaikutus aiheuttaa luustoliha- ja lihasproteiinien muuttamista, joiden ansiosta lihaskudos muuttuu rakenteeltaan pehmeämmäksi ja lihasten sisältämien kahden proteiinifraktion välinen ero säilyy, mikä puolestaan lisää veden- ja rasvanpitokykyä ja parantaa näin lihan jalostusominaisuuksia. Sen vuoksi tarvitaan vähemmän keinotekoisia lisäaineita.

Eichsfelder Feldgieker -makkaran tuotantoon käytettävä liha on peräisin yksinomaan teurastamoista, joilla on lupa toimittaa teurastuslämmintä lihaa.

Eichsfeldin erityisissä ilmasto-oloissa tapahtuva hallittu ilmakypsytytys, alueen lihanjalostusalan erityisosaaminen, koon mukaan määräytyvä kypsytysaika ja Eichsfelder Feldgieker -makkaran omintakeinen kuplamainen muoto tekevät tuotteesta perinteisen paikallisen erikoisuuden. Kypsytyskaapeissa, joissa on vuosikymmenten ikäinen mikrobikasvusto, tapahtuva kypsytytys (uusiin kaappeihin kasvusto saadaan kehittymään esikypsytytyn tuotteen avulla) saa aikaan tuotteen erityisen maun.

Maine

Tuotteen erityinen maine perustuu sen maantieteelliseen alkuperään. Jo tuotteen tunnusomaisen ulkonäön ja maantieteellisen alkuperäalueen välillä on selkeä yhteys, koska ulkonäkö ja erityinen muoto ovat vuosisatainen perinne Eichsfeldissä ja tekijä, johon tuotteen maine perustuu. Muoto yhdistetään välittömästi Eichsfeldiin myös kaukana alueen rajojen ulkopuolella – erityisesti kaikkialla Keski-Saksassa.

Lukuisat kauas menneisyyteen ulottuvat viittaukset kertovat tästä, mutta vielä nykyisinkin Eichsfelder Feldgieker on myös alueen ulkopuolella tunnettu ja pidetty erikoismakkara ja Eichsfeldin gastronomian edustaja.

Seuraavat esimerkit kertovat tuotteen maineesta:

Kirjallisuus:

Dieter Wagner mainitsee teoksensa "Unser schönes Eichsfeld" (julkaisija: Heimat- und Verkehrsverband Eichsfeld, Verlag Mecke, 2000) sivuilla 160 ja 190 Eichsfelder Feldgieker -makkaran. Hänen mukaansa Eichsfeldin tiloilla teurastetuista eläimistä saadut tuotteet, kuten Feldgieker, ovat maultaan vertaansa vailla. Sivulla 190 Eichsfelder Feldgieker nimetään alueen makkaroiden kuninkaaksi.

Thüringenin matkaoppaan (Sucher & Wurlitzer, DuMont Reisesaschenbuch, 2. painos, 2006) sivulla 40 olevassa ruokaa ja juomaa käsittelevässä kohdassa todetaan:

"Lähes kaikilla Thüringenin osilla on oma erikoisherkkunsa. Esimerkiksi Eichsfeldissä vannotaan paitsi Bratwurstin, myös Eichsfelder Feldgiekerin ja Eichsfelder Kälberblasenin nimeen; molemmat ovat sianlihasta valmistettuja kovia meetvurstoja. (...)".

Teoksessa "Das Eichsfeld Kochbuch" (Edition Limosa 2008) Eichsfelder Feldgieker mainitaan jo omassa alaotsikossa (Zwischen Schmandkuchen und Feldgieker) Eichsfeldin keittiön symbolina.

Teoksessa "Eichsfelder Küchengeschichten" (Verlag Mecke, 2004, 3. laajennettu laitos, s. 21) todetaan, että Eichsfelder Feldgieker saa kypsytystä toukokuuhun, eikä sitä leikata ennen ensimmäistä käenkukuntaa. Seuraavalla sivulla on tarina, jossa esiintyy myös Feldgieker, ja sivulla 80 kerrotaan, että myös viimeiset suurimmat Feldgieker-makkarat syötiin Schmandbrot-leivän kanssa vasta vähän ennen teurastuskauden alkua.

Eichsfelder Heimatzeitschrift -aikakausjulkaisussa (53. vuosikerta, osa I, tammikuu 2009, s. 9) viitataan tapaukseen, jossa yksi teurastuksessa avustaneista henkilöistä lausui teurastuksen yhteydessä pitkää runoa:

"Oli myös hyvä, että makkaran valmistus päättyi hänen päästyään 16. säkeistöön. Lopulta päästäisiin nauttimaan 'Eichsfeldin makkaroiden kuningasta', josta Obereichsfeldissä käytetään nimitystä 'Feldgieker' ja Untereichsfeldissä nimitystä 'Kälberblase', lähes vuoden kestäneen kypsytyksen jälkeen. (Tämän jälkeen siteerataan Theodor Stormia) (...): 'Eichsfeldin asukkaille tilalla teurastettu liha ja Feldgieker ovat yhtä tärkeitä kuin mühlhausenilaisille heidän rakastamansa Süßkuchen'. (...)".

Erilaiset tapahtumat ja matkailu:

Eichsfeldin alueella Feldgieker-makkaraan viitataan usein tuotteena, joka vahvistaa paikallista identiteettiä ja toimii matkailuvalttina. Niinpä esimerkiksi Eichsfeldin matkailutoimiston (Eichsfeld Touristik e.V.) kotisivulla mainitaan:

"Eichsfeld on jo pitkään ollut tunnettu hyvästä keittiöstään. Sen tärkein ja tunnetuin edustaja on Eichsfelder Feldgieker/Eichsfelder Kälberblase, jonka lieriön muotoinen 'suora' versio tunnetaan nimellä Stracke".

Rostkultur 2009 -makkarafestivaalin ohjelmassa keskityttiin kello 14.30 alkaen Eichsfelder Feldgieker -makkaraan, mikä käy ilmi Thüringer Wurschtblatt -lehdestä ja itse tapahtuman ohjelmasta.

Heiligenstadin tapahtumakalenterin mukaan kaikkien aikojen pisin Feldgieker paloiteltiin 3. lokakuuta 2008.

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

Nimen rekisteröintikelpoisuus johtuu tuotteen erityisestä maineesta ja laadusta. Tuotteen maine perustuu sen alkuperään ja Eichsfeldin vuosisataiseen makkaranvalmistusperinteeseen. Selvästi tunnistettava maku johtuu perinteisten tyyppillisten mausteiden käytöstä ja erityisestä valmistusmenetelmästä. Tuote tunnetaan myös erityisominaisuuksiensa vuoksi. Lihan jalostus teurastuslämpimänä on perinteinen käytäntö Eichsfeldissä. Ainoastaan siellä Feldgieker valmistetaan jäähdyttämättömästä lihasta, mikä vaikuttaa osaltaan makkaran erityislaatuun. Eichsfelder Feldgieker on jäähdytetystä lihasta valmistettuja raakamakkaroita pehmeämpi, ja kuori irtoaa yleensä helposti sisuksesta. Hyvän raakamakkaran tärkeä ominaisuus on jäähdyttämättömän lihan alhainen kosteuspitoisuus (ns. AW-arvo), mutta laatu riippuu myös muista tekijöistä, minkä vuoksi tätä tekijää on hyvin vaikea määrittää. Alhainen AW-arvo estää ei-toivottujen mikrobien kasvua. Koska jäähdyttämättömässä lihassa vapaa kosteus, joka on edellytys mikrobikasvustojen kehittymiselle, on vähäinen, siitä valmistetun raakamakkaran kypsytyks- ja säilytysominaisuudet pysyvät vakaina.

Objektiivisesti tarkasteltuna maantieteellinen alkuperä vaikuttaa ratkaisevasti tuotteen ominaisuuksiin; tämä koskee erityisesti ilmastoa ja kypsytykskaappien mikrobikasvustoa. Feldgieker-makkaraa on yritetty valmistaa myös muilla alueilla, mutta silloin todettiin, ettei saatu aikaan tuotteelle tyyppillistä makua, vaan makkara maistui erilaiselta.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

<http://register.dpma.de/DPMAREGISTER/geo/detail.pdfdownload/40809>

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



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

FI