



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

59. vuosikerta

12. helmikuuta 2016

Sisältö

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2016/C 53/01	Euron kurssi	1
--------------	--------------------	---

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

2016/C 53/02	Luettelo EU:n jäsenvaltioiden satamista, joissa kolmansien maiden kalastusalukset saavat suorittaa kalastustuotteiden purkamis- ja jälleenlaivaustoimet ja käyttää satamapalveluja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1005/2008 5 artiklan 2 kohdan mukaisesti	2
--------------	--	---

V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2016/C 53/03	Ennakoilmoitus yrityskeskitymästä (Asia M.7938 – Catterton / L Companies) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	6
2016/C 53/04	Ennakoilmoitus yrityskeskitymästä (Asia M.7914 – KKR & Co / Webhelp SAS) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	7

2016/C 53/05	Ennakkoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.7922 – Nordic Capital / Greendeli Investment Holding) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	8
2016/C 53/06	Ennakkoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.7603 – Statoil Fuel & Retail / Dansk Fuels) ⁽¹⁾	9

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2016/C 53/07	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen	10
2016/C 53/08	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen	14

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

11. helmikuuta 2016

(2016/C 53/01)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi		
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1347	CAD	Kanadan dollaria	1,5842
JPY	Japanin jeniä	127,30	HKD	Hongkongin dollaria	8,8406
DKK	Tanskan kruunua	7,4638	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,6973
GBP	Englannin punttaa	0,78740	SGD	Singaporen dollaria	1,5774
SEK	Ruotsin kruunua	9,5188	KRW	Etelä-Korean wonia	1 362,83
CHF	Sveitsin frangia	1,1027	ZAR	Etelä-Afrikan randia	17,9877
ISK	Islannin kruunua		CNY	Kiinan jua renminbiä	7,4592
NOK	Norjan kruunua	9,7085	HRK	Kroatian kunaa	7,6391
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	15 286,39
CZK	Tšekin korunaa	27,069	MYR	Malesian ringgitiä	4,7033
HUF	Unkarin forinttia	311,98	PHP	Filippiinien pesoa	53,953
PLN	Puolan zlotya	4,4485	RUB	Venäjän ruplaa	90,8866
RON	Romanian leuta	4,4783	THB	Thaimaan bahtia	39,995
TRY	Turkin liiraa	3,3217	BRL	Brasilian realia	4,4836
AUD	Australian dollaria	1,6018	MXN	Meksikon pesoa	21,6064
			INR	Intian rupiaa	77,6550

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

Luettelo EU:n jäsenvaltioiden satamista, joissa kolmansien maiden kalastusalukset saavat suorittaa kalastustuotteiden purkamis- ja jälleenlaivaustoimet ja käyttää satamapalveluja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1005/2008 5 artiklan 2 kohdan mukaisesti

(2016/C 53/02)

Luettelo on julkaistu 29 päivänä syyskuuta 2008 tehdyn neuvoston asetuksen (EY) N:o 1005/2008⁽¹⁾ 5 artiklan 4 kohdan mukaisesti.

Jäsenvaltio	Nimetyt satamat
Belgia	Oostende Zeebrugge
Bulgaria	Бургас (Burgas) Варна (Varna)
Tanska	Esbjerg Fredericia Hanstholm Hirtshals Hvide Sande (*) København Skagen Strandby (*) Thyborøn (*) Aalborg Århus
Saksa	Bremerhaven Cuxhaven Rostock (jälleenlaivaus ei ole sallittua) Sassnitz/Mukran (jälleenlaivaus ei ole sallittua)
Viro	Tällä hetkellä ei ole
Irlanti	Killybegs (*) Castletownbere (*)
Kreikka	Πειραιάς (Piraeus) Θεσσαλονίκη (Thessaloniki)
Espanja	A Coruña A Pobra do Caramiñal Algeciras Alicante Almería Barbate (*) (jälleenlaivaus ja aluksesta purkaminen eivät ole sallittuja) Barcelona Bilbao Cádiz Cartagena Castellón Gijón Huelva Las Palmas de Gran Canaria Málaga

⁽¹⁾ EUVL L 286, 29.10.2008, s. 1.

Jäsenvaltio	Nimetyt satamat
	Marín Palma de Mallorca (*) Ribeira Santa Cruz de Tenerife Santander Tarragona Valencia Vigo (Área Portuaria) Vilagarcía de Arousa
Ranska	Ranska (emämaa): Bordeaux Dunkerque Boulogne Le Havre Caen (*) Cherbourg (*) Granville (*) Saint-Malo Roscoff (*) Brest Douarnenez (*) Concarneau (*) Lorient (*) Nantes – Saint-Nazaire (*) La Rochelle (*) Rochefort sur Mer (*) Port la Nouvelle (*) Sète Marseille Port Marseille Fos-sur-Mer Ranskan merentakaiset alueet: Le Port (La Réunion) Fort de France (Martinique) (*) Port de Jarry (Guadeloupe) (*) Port du Larivot (Guyane) (*)
Kroatia	Tällä hetkellä ei ole
Italia	Ancona Brindisi Civitavecchia Fiumicino (*) Genova Gioia Tauro La Spezia Livorno Napoli Olbia Palermo Ravenna Reggio Calabria Salerno Taranto Trapani Trieste Venetsia
Kypros	Λεμεσός (Limassol)
Latvia	Rīga Ventspils

Jäsenvaltio	Nimetyt satamat
Liittua	Klaipėda
Malta	Valletta (Deepwater Quay, Laboratory Wharf, Magazine Wharf)
Alankomaat	Eemshaven Ijmuiden Harlingen Scheveningen (*) Velsen-Noord Vlissingen
Puola	Gdańsk Gdynia Szczecin Świnoujście
Portugali	Aveiro Lissabon Peniche Porto Setúbal Sines Viana do Castelo Azorit: Horta Ponta Delgada Madeira: Caniçal
Romania	Constanța
Slovenia	Tällä hetkellä ei ole
Suomi	Tällä hetkellä ei ole
Ruotsi	Ellös (*) Göteborg (****) Karlskrona Saltö (*) / (***) / (****) Karlskrona Handelshamnen (*) / (***) / (****) Kungshamn (*) Lysekil (*) / (***) Mollösund (*) Nogersund (*) / (***) / (****) Rönnäng (*) / (***) Simrishamn (*) / (***) / (****) Slite (*) / (***) / (****) Smögen (*) / (***) / (****) Strömstad (*) / (***) Trelleborg (*) / (***) / (****) Träslövsläge (*) Västervik (*) / (***) / (****) Wallhamn (*) / (***) / (****)
Yhdistynyt kuningaskunta	Aberdeen (*) / (**) Dundee (*) (vain satamapalvelujen käyttö) Falmouth Fraserburgh (*) / (**) Grangemouth (*) (vain satamapalvelujen käyttö) Greenock (*) (vain satamapalvelujen käyttö) Grimsby Hull Immingham

Jäsenvaltio	Nimetyt satamat
	Invergordon (*) (vain satamapalvelujen käyttö) Kinlochbervie (*) / (**) Leith (*) (vain satamapalvelujen käyttö) Lerwick (*) / (**) Lochinver (*) / (**) Methel (*) (vain satamapalvelujen käyttö) Peterhead Plymouth (*) / (**) Scrabster (*) / (**) Stornoway (*) (vain satamapalvelujen käyttö) Ullapool (*) / (**)

(*) Ei ole EU:n rajatarkastusasema (BIP).

(**) Purkaminen sallittu vain ETA- tai EFTA-maan lipun alla purjehtivista kalastusaluksista.

(***) Kaikkien kalastustuotteiden purkaminen sallittu Norjan, Islannin, Andorran ja Färsaarten lipun alla purjehtivista aluksista.

(****) Yli 10 tonnin suuruisten Itämeren ulkopuolella pyydetyn sillin, makrillin ja piikkimakrillin saaliiden purkaminen ei ole sallittua.

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.7938 – Catterton / L Companies)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2016/C 53/03)

1. Komissio vastaanotti 4. helmikuuta 2016 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla yhdysvaltalainen yritys Catterton LP (Catterton Holdco, USA) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua määrävallan ranskalaisessa yrityksessä L Capital Management SAS (L Cap Europe), mauritiuslaisessa yrityksessä L Capital Asia Advisors (L Cap Asia), luxemburgilaisessa yrityksessä L Real Estate SA (L Real Estate Lux), ranskalaisessa yrityksessä L Real Estate Advisors SAS (L Real Estate France), hongkongilaisessa yrityksessä L Real Estate Advisors Limited (L Real Estate HK) ja hongkongilaisessa yrityksessä L Development & Management Limited (LDML), jäljempänä yhteisesti ”L Companies”, ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - Catterton on kuluttajakeskeinen yksityinen pääomasijoitusyhtiö, jonka erikoisaloja ovat velkarahoitteiset yritysostot, pääomituksot ja kasvupääomasijoitukset keskikokoisiin yrityksiin. Se sijoittaa kaikille tärkeimmille kulutussegmenteille, joita ovat muun muassa elintarvikkeet ja juomat, vähittäismyynti ja ravintolat, kulutustuotteet ja -palvelut, kuluttajien terveys ja media- ja markkinointipalvelut.
 - L Companies -yritykset hallinnoivat pääomasijoitusrahastoja, jotka toimivat eri kulutussegmenteillä (mm. vaatetus, ravintolat, elintarvikkeiden vähittäismyynti ja korut), sekä rahastoja, joiden toimialaa on kiinteistöjen omistaminen, ylläpito ja kehittäminen.
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.7938 – Catterton / L Companies 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.7914 – KKR & Co / Webhelp SAS)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2016/C 53/04)

1. Euroopan komissio vastaanotti 4. helmikuuta 2016 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla yhdysvaltalainen yritys KKR & Co LP (KKR) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yksinomaisen määräysvallan ranskalaisessa yrityksessä Webhelp SAS (Webhelp) ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - KKR: maailmanlaajuinen sijoitusyhtiö, joka tarjoaa laajaa valikoimaa vaihtoehtoisia omaisuudenhoitopalveluja julkisille ja yksityisille markkinasijoittajille sekä pääomamarkkinaratkaisuja
 - Webhelp: tietotekniikkapalvelujen tarjoaja, joka tarjoaa lähinnä liiketoimintaprosessien ulkoistamispalveluja.
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.7914 – KKR & Co / Webhelp SAS 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.7922 – Nordic Capital / Greendeli Investment Holding)
Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)
(2016/C 53/05)

1. Komissio vastaanotti 5. helmikuuta 2016 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla jerseylainen yritys Nordic Capital VIII Limited (Nordic Capital) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun määräysvallan ruotsalaisessa yrityksessä Greendeli Investment Holding AB ja sen suoraan tai välisesti omistamissa tytäryhtiöissä (Greendeli) ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - Nordic Capital: investoiminen useilla eri aloilla toimiviin suuriin ja keskisuuriin yrityksiin Pohjoismaissa ja Euroopan saksankielisillä alueilla
 - Greendeli: tuoreiden hedelmien ja vihannesten tuonti, jakelu ja jalostaminen Ruotsissa, Suomessa ja Tanskassa.
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.7922 – Nordic Capital / Greendeli Investment Holding 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.7603 – Statoil Fuel & Retail / Dansk Fuels)
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)
(2016/C 53/06)

1. Komissio vastaanotti 4. helmikuuta 2016 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla kanadalainen yritys Alimentation Couche-Tard Inc. (ACT) hankkii tanskalaisen tytäryhtiönsä Statoil Fuel & Retail A/S (SFR) kautta sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua yksinomaisen määräysvallan tanskalaisessa yrityksessä Dansk Fuels A/S (Dansk Fuels) ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
 - SFR on viime kädessä kanadalaisen yrityksen ACT määräysvallassa. ACT on johtava myymäläketju, jolla on maailmanlaajuinen myymälä- ja huoltoasemaverkosto. Se toimii Pohjois-Amerikassa, Euroopassa ja Aasiassa. SFR harjoittaa Tanskassa kolmentyyppistä toimintaa: moottoripolttoaineiden vähittäismyynti, moottoripolttoaineiden kaupallinen eli muu kuin vähittäismyynti sekä päivittäistavaroiden ja voiteluaineiden vähittäismyynti.
 - Dansk Fuels kattaa Shellin moottori- ja lentopolttoaineiden vähittäismyyntiä ja muuta kuin vähittäismyyntiä koskevan liiketoiminnan Tanskassa.
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 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.7603 – Statoil Fuel & Retail / Dansk Fuels 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 laatu järjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2016/C 53/07)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”PINTADE DE L'ARDECHE”

EU-nro: FR-PGI-0005-01297–29.12.2014

SAN () SMM (X)

1. **Nimi/nimet**

”Pintade de l'Ardèche”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.1 Tuore liha (ja muut eläimenosat)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista*

Pintade de l'Ardèche on *Galliformes*-lahkoon kuuluva, vapaan laitumen helmikana.

Pintade de l'Ardèche on hitaasti kasvava maataislintu. Sen teurastusikä on vähintään 94 päivää.

Pintade de l'Ardèche -helmikanalla on harmaat jalat ja höyhenpuku.

Aistinvaraiset ominaisuudet: liha on kiinteää, vähärasvaista, voimakkaan makuista ja väriltään tummaa.

Tarjontamuotoon liittyvät erityispiirteet:

- ainoastaan A-luokan ruhot pidetään kaupan kokonaisina,
- kokonaiset ruhot pidetään perinteen mukaisesti kaupan siten, että jalat on taitettu rintakehän sisään rintalastan alapuolelle,
- jos lintu paloittellaan, paloittelu on tehtävä yksinomaan käsin, ja palojen on täytettävä A-luokan tarjontamuotokriteerit.

Tarjontamuodot:

- suolistettu (ruhon vähimmäispaino = 1,1 kg),
- paistovalmis (sisäelimet irrotettu, ilman muita eläimenosia, jalkoineen; ruhon vähimmäispaino = 0,880 kg),
- paloitteltu.

Liha voi olla tuoretta tai jäädytettyä.

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

Pintade de l'Ardèche -helmikanat kasvatetaan viimeistään 56 päivän ikäisistä vapaalla laitumella, jossa on suojana puita ja jonka pinnalla on luontaisesti soraa.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Niiden ravinto koostuu 100-prosenttisesti kasveista, mineraaleista ja vitamiineista. Helmikanoille annetaan vähintään kahdenlaista viljaa. Ravinnon kokonaisrasvapitoisuus ei saa ylittää kuutta prosenttia.

Viljan osuus Pintade de l'Ardèche -helmikanan ruokinnassa:

- Alkuvaiheessa ensimmäisestä päivästä enintään 28. päivään: vähintään 50 prosenttia viljaa.
- Lihotusvaiheessa 29. päivästä teurastukseen saakka: viljan ja viljasta saatujen tuotteiden painotetun keskiarvon on oltava lihotusvaiheessa vähintään 80 prosenttia. Tämä vaihe käsittää kasvu- ja loppulihotusvaiheen.

Viljasta saatujen tuotteiden osuus saa olla enintään 15 prosenttia viljan ja viljasta saatujen tuotteiden yhteenlasketusta määrästä.

Ravinnon joukossa ei saa olla mitään lääkkeenkaltaisia aineita, ei myöskään kokkidiostaatteja. Vain luontaisia kasviston säätelijöitä saa käyttää.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Pintade de l'Ardèche -helmikangat kasvatetaan yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Kasvatusvaihe kattaa koko ajanjakson siitä, kun helmikangan poikaset päivän ikäisinä tulevat kasvatukseen, aina siihen saakka, että helmikangat lähetetään teurastamoon.

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

Teurastamon pitää olla kasvatuspaikasta alle 100 kilometrin päässä, ja kuljetusajan on jätävä alle kolmen tunnin. Jos ruhot paloitellaan, se on tehtävä käsin. Kokonaisina kaupan pidetyissä ruhoissa on oltava jalat mukana.

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

Merkinnöissä on siipikarjan merkitsemistä koskevassa sääntelyssä vahvistettujen pakollisten merkintöjen lisäksi oltava

- Nimitys: "Pintade de l'Ardèche".
- Euroopan unionin SMM-tunnus.

Teurastamo on mainittava erityisessä merkinnässä (ETY-leima) tai tuotteeseen asetetussa paino-/hintaetiketissä tietoeetiketin vieressä.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Pintade de l'Ardèchen maantieteellinen alue sijaitsee Ardèchen vuoristossa (Vivarais'n vuorilla) Ranskan Keskiylängön keski-itäosassa. Se koostuu seuraavista kantoneista:

Ardèchen departementti (07):

Kaikki seuraavien kantonien kunnat: Annonay, Annonay Nord, Annonay Sud, Antraigues-sur-Volane, Burzet, Le Cheylard, Chomerac, Coucouron, Lamastre, Montpezat-sous-Bauzon, Privas, Rochemaure, Saint-Agrève, Saint-Félicien, Saint-Martin-de-Valamas, Saint-Péray, Saint-Pierre-ville, Satillieu, Serrières, Tournon-sur-Rhône, Vals-les-Bains, Vernoux-en-Vivarais ja La Voulte-sur-Rhône. Aubenas'n kantonissa seuraavat kunnat: Aubenas, Mercuer ja Saint-Didier-sous-Aubenas. Thueyts'n kantonissa: seuraavat kunnat: Astet, Barnas, Chirols, Lalevade-d'Ardèche, Mayres, Meyras, Pont-de-Labeaume, Prades ja Thueyts. Villeneuve-de-Bergin kantonissa seuraavat kunnat: Berzème, Darbres, Lussas, Mirabel, Saint-Gineis-en-Coiron, Saint-Jean-le-Centenier, Saint-Laurent-sous-Coiron ja Saint-Pons.

Loiren departementti (42):

Kaikki seuraavien kantonien kunnat: Bourg-Argental, Pélussin, Saint-Chamond, Saint-Chamond Sud ja Saint-Genest-Malifaux.

Grand-Croix'n kantonissa seuraavat kunnat: Doizieux, Farnay, La Grand-Croix, L'Horme, Lorette, Saint-Paul-en-Jarez ja La Terrasse-sur-Dorlay. Rive-de-Gierin kantonissa seuraavat kunnat: Châteauneuf, Pavezin, Rive-de-Gier ja Sainte-Croix-en-Jarez.

Haute-Loiren departementti (43):

Kaikki seuraavien kantonien kunnat: Aurec-sur-Loire, Fay-sur-Lignon, Le-Monastier-sur-Gazeille ja Monistrol-sur-Loire, Montfaucon-en-Velay, Le-Puy-en-Velay Est, Le-Puy-en-Velay Sud-Est, Saint-Didier-en-Velay, Saint-Julien-Chapteuil, Sainte-Sigolène, Tence ja Yssingaux.

Bas-en-Bassetin kantonissa seuraavat kunnat: Bas-en-Basset ja Malvalette. Le-Puy-en-Velay Nordin kantonissa seuraavat kunnat: Chaspinhac, Malrevers ja Le Monteil. Retournacin kantonissa Retournacin kunta. Saint-Paulinien kantonissa seuraavat kunnat: Lavoûte-sur-Loire ja Saint-Vincent. Solignac-sur-Loiren kantonissa seuraavat kunnat: Le Brignon, Cussac-sur-Loire ja Solignac-sur-Loire. Voreyn kantonissa seuraavat kunnat: Beaulieu, Chamalières-sur-Loire, Mézères, Rosières ja Vorey.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Maantieteellisen alueen erityisyys

Pintade de l'Ardèche maantieteellinen alue sijaitsee Vivarais'n vuorilla. Tämä vuoristoinen alue kattaa lähinnä Ardèche, mutta ulottuu myös Haute-Loiren itäosaan ja Loiren eteläosaan. Yksi tämän alueen erityispiirteistä on se, että alue koostuu yksinomaan kunnista, jotka sijaitsevat vuoristossa tai vuorten juurilla ja joille ovat luonteenomaisia korkeuden, kaltevuuden ja/tai ilmaston aiheuttamat haitat, minkä vuoksi maankäyttömahdollisuudet ovat huomattavan rajalliset. Alueelle onkin kehittynyt laajaperäistä maataloutta.

Ilmasto vaihtelee kyseisellä maantieteellisellä alueella keskikorkean vuoriston ilmastosta mannerilmastoon. Eri vuodenaajat eroavat huomattavasti toisistaan, ja lämpötilaerot ovat suuria. Siirtyminen vuodenajasta toiseen tapahtuu nopeasti, ja alueella tuulee paljon.

Lisäksi maantieteelliselle alueelle on luonteenomaista maaperä, joka on muodostunut muinaisesta vulkaanisesta kivistä, graniitista ja liuskeesta. Yhteinen nimittäjä tälle kiviainekselle on kiviaineksen kovuus mutta samalla herkkä hajoavuus, minkä vuoksi lintujen ulkotarhoissa on hyvin paljon pikkukiviä.

Siipikarjankasvatus sai alkunsa 1960-luvulla Ardèche pohjoisosissa ja lähti kukoistukseen 1980-luvulla, kun viljelijät perustivat Syndicat de Défense des Volailles Fermières de l'Ardèche -järjestön vuonna 1985.

Vapaan laitumen Pintade de l'Ardèche -helmikanan tuotannon kehitys alkoi kasvinviljelyyn ja voimaperäiseen karjankasvatukseen huonosti soveltuvassa luonnonympäristössä. Helmikanaa kasvatettiin perhetiloilla, joilla harjoitettiin monilajiviljelyä ja karjankasvatusta (karjankasvatusta, puiden viljelyä, marjan- ja linssinviljelyä), joiden koko vaihteli pienestä keskisuureen (keskimäärin 35 ha) ja joiden käytössä oli vain pieniä maa-aloja.

Säilyttääkseen helmikanankasvatuksen perinteisen luonteen kasvattajat suosivat laajaperäistä tuotantoa ja laidunkasvatusta. Tämän vuoksi eläintiheys ei saa olla liian suuri rakennuksissa ja ulkotarhoissa. Helmikanojen ruokinta perustuu viljan huomattavaan osuuteen noudattaen ardèchealaisten kasvattajien perinteisiä tapoja. Kasvattajilla oli tapana täydentää helmikanojen ulkotarhasta saamaa ravintoa viljalla, joka oli tuotettu tilan muutamilla viljelykelpoisilla maa-aloilla.

Lisäksi siipikarjalla on pääsy ulkopuoliselle alueelle, jolla ne saavat liikuntaa ja lisäravintoa (ruohoa, hyönteisiä). Jotta epätasaisia ja luonnonolojen armoilla olevia ulkotarhoja voitaisiin hyödyntää paremmin, kasvattajat ovat istuttaneet puita (vähintään 30 paikallisen lajin puuta 400 rakennusneliometriä kohti). Tällä tavoin helmikanoja rohkaistaan menemään ulos ja liikkumaan sekä samalla niitä suojataan auringolta ja tuulelta.

Kasvattajat ovat myös valinneet luonnonoloihin soveltuneita kantoja: nämä maatiaislinnut ovat rauhallisia ja liikkuvaisia, ja ne ovat sopeutuneet ulkotarhojen ominaispiirteisiin. Kyseiset kannat ovat myös hidaskasvuisia, eli helmikanat voidaan teurastaa vanhempina kuin tavallisesti (lähellä sukukypsyyttä).

Teurastamoon kuljetuksen keston rajoittaminen auttaa välttämään lintujen stressaantumista.

Tuotteen erityisyys

Pintade de l'Ardèche on vapaan laitumen siipikarjalintu.

Pintade de l'Ardèche -helmikanan lihalla tehdyt aistinvaraiset tutkimukset ovat osoittaneet, että helmikanan lihalla on seuraavanlaiset ominaispiirteet muihin markkinoilla oleviin helmikanoihin verrattuna:

- kiinteämpi liha sekä rintafileissä että koipi-reisipaloissa,
- liha on vähärasvaisempaa, maultaan voimakkaampaa ja väriltään tummempaa.

Ruhot paloitellaan yksinomaan käsin. Kun Pintade de l'Ardèche myydään kokonaisina, se pidetään kaupan siten, että jalat on taitettu rintakehän sisään rintalastan alapuolelle.

Syy-yhteys

Maantieteellisen alueen ja Pintade de l'Ardèche -helmikanan välinen yhteys perustuu tuotteen maineeseen ja kasvattajien taitotietoon.

Siipikarjankasvatuksen perinteisen luonteen säilyttämiseksi kasvattajat ovat valinneet perinteisen kasvatustavan ja vapaan laitumen (alhainen eläintiheys, myöhäinen teurastusikä, pääsy ulkotarhoihin).

Koska käytetyt kannat ovat hidaskasvuisia maatiaiskantoja, ruokinta perustuu pitkälti viljaan ja linnut pääsevät epätasaisiin ja luontaisesti hyvin sorapitoisiin ulkotarhoihin, lihasta tulee tunnetusti hyvän makuista ja se on saanut mainetta eritoten kiinteälihaisuudesta ja voimakkaasta mausta. Viljan suuri osuus on tärkeää, jotta rasva varastoituu lihassyiden väliin ja vaikuttaa siten lihan makuominaisuuksiin.

Ulkotarhojen epätasaisuus edistää ulkoisten lihasten, erityisesti reisilihasten kehittymistä, sekä auttaa rasvan poistumisessa, minkä johdosta Pintade de l'Ardèche -helmikanan liha on vähärasvaista.

Pintade de l'Ardèche teurastetaan tavanomaista vanhempana, joten lihasta tulee voimakkaamman väristä ja makuista.

Koska lintujen stressaantumista ennen teurastusta vältetään, ruhojen lopulliset ominaisuudet pysyvät muuttumattomina, minkä takaa myös ruhojen paloitleminen käsin ja perinteinen tarjontamuoto kokonaisena.

Pintade de l'Ardèche -helmikanan maine johtuu perinteisestä kasvatustavasta ja lihan aistinvaraisista ominaisuuksista. Maine on kasvanut 1990-luvulta lähtien alan kehittymisen ansiosta (satakunta kasvattajaa, yli 150 rakennusta) ja sen myötä, että helmikanaa myydään koko Kaakkois-Ranskassa ja muuallakin. Mainesta kertovat eritoten lukuisat palkinnot. Helmikana on saanut useita mitaleja yleisessä maatalousnäyttelyssä: vuonna 1993 kultamitali, vuonna 1994 pronssimitali, vuonna 1996 pronssimitali ja vuonna 1997 pronssimitali. Pintade de l'Ardèche -helmikanaa tarjoavat huippukokit, sitä löytyy ardèchelaisten ravintoloiden ruokalistoilta sekä matkailijoille suunnattujen ohjelmien ja matkaoppaiden herkullisista resepteistä: "Suprême de pintade de l'Ardèche farci aux châtaignes" (Ardèchen helmikanan rintaa kastanjoilla kuorrutettuna), "pintade de l'Ardèche aux langoustines et palourdes" (Ardèchen helmikanaa keisarihummerilla ja venussimpukoilla) jne. Tuotteen mainetta on edistänyt se, että tuottajat ovat käyneet myyntipisteissä kertomassa tuotantotavasta ja että tarjolla on tuotetta hyödyntäviä reseptejä.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

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

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

(2016/C 53/08)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”SEL DE SALIES-DE-BÉARN”

EU-nro: FR-PGI-0005-01311–3.2.2015

SAN () SMM (X)

1. **Nimi/nimet**

”Sel de Salies-de-Béarn”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 2.6. Suola

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista*

Sel de Salies-de-Béarn on ruokasuola. Se voi olla karkeaa tai hienoa suolaa. Suolaa ei puhdisteta eikä pestä keruun jälkeen, eikä sen käsittelyssä käytetä teknologisia lisäaineita.

Fysikaaliset ominaisuudet:

Sel de Salies-de-Béarn -suolarakeiden muoto ja hiukkaskoko vaihtelevat paljon. Rakeet ovat hyvin herkkiä ja murenevia.

Sel de Salies-de-Béarn on raesuola. Se koostuu ylösalaisin olevista pyramidinmuotoisista ontoista kiteistä.

Sel de Salies-de-Béarn -kiteissä on mikroskooppisen pieniä suolaliuoksen täyttämiä onteloita, joita sanotaan neste-sulkeumiksi.

Hiukkaskoko:

80 % karkean suolan rakeista on kooltaan vähintään 0,5 mm; 80 % hienon suolan rakeista on kooltaan enintään 0,5 mm.

Kemialliset ominaisuudet:

Pakkaushetkellä Sel de Salies-de-Béarn -suola täyttää seuraavat vaatimukset:

Muuttuja	Pitoisuus
Kosteuspitoisuus	≤ 8 %
Liukenemattoman aineksen pitoisuus	≤ 1 %
Kalsium	≥ 100 mg/100 g
Kalium	≥ 30 mg/100 g
Magnesium	≥ 10 mg/100 g
Sulfaatit	≥ 100 mg/100 g

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Sel de Salies-de-Béarn on luontaisesti valkoinen, maitomainen, hivenen roosaan ja vaalean keltaiseen vivahtava suola.

Tarjontamuodot:

Sel de Salies-de-Béarn pidetään kaupan merkinnöillä varustetuissa suljetuissa pakkauksissa, joissa on aitouden varmistava tekijä.

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

—

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Asianomaisella maantieteellisellä alueella toteutetaan seuraavat toimet:

- Poraus
- Suolaisen lähdeveden pumppaus
- Suolan tuotanto
- Kuivatus – siivilöinti – jauhatus
- Pakkaaminen.

Suolan tuotannossa on seuraavat vaiheet:

- Suolaisen lähdeveden dekantointi
- Suolaisen lähdeveden haihduttaminen kuumentamalla
- Keruu
- Varastointi ja valuttaminen.

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

Koska suola on herkkä ja mureneva tuote, Sel de Salies-de-Béarn -suolaa saa viedä pois asianomaiselta maantieteelliseltä tuotantoalueelta vasta pakkaamisen jälkeen. Näin loppukuluttajalle voidaan taata, että Sel de Salies-de-Béarn -suolan ominaisuudet ja laatu säilyvät.

Paikallisilla laitoksilla on aivan erityistä taitotietoa. Koska ne tuntevat tuotteet, sen herkkyyden ja murenevuuden niin hyvin, ne kiinnittävät erityistä huomiota varastointiin ja pakkaamiseen. Kun suola saavuttaa tietyn kosteuspitoisuuden, suolanvalmistaja arvioi sääolosuhteiden perusteella ja ennen kaikkea suolaa tunnustelemalla, mikä on paras hetki pakata suola. Suola ei saa tarttua sormiin.

Suolanvalmistajat pitävät huolen siitä, ettei suolaa sullota pakkauksiin liikaa eikä käsitellä liikaa. Tavoitteena on säilyttää valkoinen väri, olla edistämättä suolakiteiden paakkuuntumista sekä välttää rakeiden rikkomista, joka aiheuttaisi nestesulkeumien hajoamisen.

Pakkaamalla Sel de Salies-de-Béarn -suola asianomaisella maantieteellisellä alueella myös parannetaan tuotteen jäljitettävyyden hallinnointia ja taataan, ettei suola sekoitu muihin suoloihin.

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

Tuotteen merkintöihin sisältyvät

- SMM-tuotteen nimi: "Sel de Salies-de-Béarn"
- myyntikuvaus:
 - Karkea suola
 - Hieno suola.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Maantieteellinen alue kattaa kunnat, jotka sijaitsevat Pohjois-Pyreneiden frontaaliosalla ylityöntöalueella.

Alue on 180 km² suuri ja kattaa 13 kuntaa Aquitainen alueella:

- Landesin departementissa kaksi kuntaa: Saint-Cricq-du-Gave ja Sorde-l'Abbaye.
- Pyrénées-Atlantiquesin departementissa 11 kuntaa: Auterrive, Came, Carresse-Cassaber, Castagnède, Escos, Labastide-Villefranche, Léren, Oraàs, Saint-Dos, Saint-Pé-de-Léren ja Salies-de-Béarn.

5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Maantieteellisen alueen erityisyys

Mesotsooisen kauden alussa triaskaudella meriveden haihtuminen kahden peräkkäisen evaporiittisen kauden aikana kuivassa ilmastossa synnytti suolaesiintymiä Sel de Salies-de-Béarn -suolan maantieteellisellä alueella: kipsistä (kalsiumsulfaatista) ja luonnonsuolasta (natriumkloridista) koostuvia evaporiitteja, jotka muodostavat jopa 900 metrin syvyisiä kerrostumia, joista 600 metriä on suolaa. Varhaisliitukauden lopussa Salies-de-Béarnin triaskautinen vuoristo joutui huomattavaan tektoniseen puristukseen Pyreneiden muodostumisen vuoksi.

Syvällä maantieteellisen alueen maaperässä sijaitsevat suolakerrostumat eivät ole niin tiiviitä kuin niitä peittävä kiviaines. Niiden elastisuus mahdollistaa suolan nousun doomeina tai suolakohoamina, niin kutsuttuina diapiireinä. Diapiirit ovat puolittain paljastuneina maantieteellisen alueen triaskautisessa vuoristossa.

Syviin kerrostumiin suodattanut vesi mineralisoituu ennen kaikkea joutuessaan kosketuksiin triaskautisen suolan kanssa. Suola-aineksen seassa tai sen kanssa kosketuksiin joutuessaan vesi uuttaa suolan ja siihen liukenee natriumkloridia. Veteen liukenee mineraalisuoloja ja hivenaineita, kun se kulkee triaskauden kerrostumien dolomiittisissä uurroksissa.

Vesi virtaa railoissa, jotka ovat muodostuneet triaskauden kiviaineksen hajotessa (suola, kalkki ja dolomiitti).

Tällä maantieteellisellä alueella nousee korkeuserojen vuoksi luontaisesti suolaista vettä maan pintaan.

Inhimillisten tekijöiden osalta voidaan todeta, että useat saviastioiden ja uunien jäänteet kertovat, että suolaa on hyödynnetty aina pronssikaudelta lähtien Salies-de-Béarnin triaskautisessa vuoristossa. Pronssikaudella (vuodesta -2 200 vuoteen -800) ja Antiikin aikaan (vuodesta -600 vuoteen 400) suolaista lähdevettä lämmitettiin ja haihdutettiin keraamisissa vaaseissa, jotka sitten rikottiin suolan saamiseksi esiin.

Keskiajalla (400-luvulta 1400-luvulle) suolan valmistuksessa tapahtui huomattava tekninen muutos, kun keksittiin lämmittävä suola-allas eli "poêle à sel". Polttopuulla lämmitetty vesi haihtuu, ja pohjalla saostunut suola voidaan kerätä.

Tämän luonnonvaran innoittamina Salies-de-Béarnin asukkaat päättivät 1500-luvulla järjestäytyä ja

- perustivat yleishyödyllisen yhdistyksen nimeltään "Corporation des Part-Prenants"
- ja vahvistivat "Règlement de la Fontaine Salée" -säännöt.

Yhdistys on edelleen olemassa viisisataa vuotta perustamisensa jälkeen.

Sel de Salies-de-Béarn -suola valmistetaan vielä nykyisinkin kyseisen maantieteellisen alueen suolaisesta lähdevedestä. Suola muodostuu kiteytymällä, kun suolaista lähdevettä haihdutetaan ikivanhalla menetelmällä, jossa suolaliuosta kuumennetaan suola-altaassa taivasalla.

Sel de Salies-de-Béarn -suolan valmistusmenetelmään liittyvien fyysisten ominaisuuksien vuoksi kyseessä on herkkä ja mureneva tuote.

Suolanvalmistajat tarkkailevat varastointi-, käsittely- ja pakkausolosuhteita rajoittaakseen

- rakeiden pinnan hapettumista, joka voi saada värin vaihtumaan
- toistuvia ja varomattomia käsittelyjä, jotka voivat heikentää suolarakeita ja tuhota kristallien sisällä olevat nestesulkeumat.

Tuotteen erityisyys

Sel de Salies-de-Béarn -suola muodostuu pyramidinmuotoisten onttojen kiteiden ryhmittymistä, jotka kertyvät ja kerrostuvat suola-altaan pohjaan.

Sel de Salies-de-Béarn -kiteet ovat erikokoisia ja -muotoisia.

Kiteiden sisällä on mikroskooppisen pieniä suolaliuoksen täyttämiä nestesulkeumia.

Sel de Salies-de-Béarn -suolalle on ominaista luontaisesti valkoinen, hivenen roosaan ja vaalean keltaiseen vivahtava väri.

Suolakiteiden sisällä olevat nestesulkeumat antavat maitomaisen vivahteen.

D. Cussey-Geisler ja M.H. Grimaldi tekivät vertailevan tutkimuksen useiden eri lähteistä peräisin olevien suolojen välillä ("Caractérisation du sel utilisé pour la salaison du Jambon de Bayonne", UPPA, heinäkuu 1989). Tutkimuksessa todetaan, että geokemialliselta näkökannalta Sel de Salies-de-Béarn -suolassa on hyvin paljon erilaisia hivenaineita, erityisesti kalsiumia, kaliumia, magnesiumia ja erilaisia sulfaatteja, mikä on ominaista triaskauden evaporiiteille.

Nämä erityispiirteet antavat Sel de Salies-de-Béarn -suolalle vankan maineen.

Syy-yhteys

Sel de Salies-de-Béarn -suolan yhteys alkuperään perustuu suolan laatuun ja maineeseen. Luontoon liittyvien tekijöiden ja vuosituhantisen taitotiedon yhdistyminen on johtanut tähän ainutlaatuisen tuotteeseen.

Lähdevesi on asianomaisella maantieteellisellä alueella hyvin mineralisoitunutta oltuaan kosketuksissa geologisten kerrostumien kanssa, ja vedessä olevat hivenaineet päätyvät Sel de Salies-de-Béarn -kiteiden sisällä oleviin nestesulkeumiin.

Vuosituhansia vanha taitotieto kunnioittaa lähdeveden ominaispiirteitä ja mahdollistaa kiteytymisen niin, ettei ihminen toteuta muita toimia kuin lämmittää veden. Näin Sel de Salies-de-Béarn -suolasta tulee hyvin monivivahteista.

Tämän samaisen taitotiedon ansiosta Sel de Salies-de-Béarn -suolan luontainen väri säilyy, sillä tarkkaa huomiota kiinnitetään varastointiin ja pakkaamiseen, minkä ansiosta vältetään eritoten hapettuminen ja kosteuspitoisuuden nousu.

Koska käsittelyjen määrä on rajoitettu, Sel de Salies-de-Béarn -suolalle ominainen rakenne eli pyramidinmuotoisten onttojen kiteiden ryhmittymät säilyy.

Sel de Salies-de-Béarn -suolan maineesta kertovat lukuisat historialliset kertomukset, kuten "Mélanges historiques critiques de physique, de littérature et de poésie" (1768), jossa Orbessanin markiisi kuvaa suolan valmistusta Salies-de-Béarnissa. Markiisi päätti kertomuksensa seuraavanlaisesti: "Kaikki tietävät, että tavallista suolaa on pestävä, jotta sen suolamaisuus vähenisi ja se soveltuisi syötäväksi. Salies'n suolalle tätä käsittelyä ei tarvitse tehdä."

Suolalla on vielä nykyäänkin keskeinen asema Salies-de-Béarnin kaupungin sosiaalis-kulttuurisessa elämässä. Kaupungissa suolaa tehdään tunnetuksi erityisten yhdistysten, taideteosten ja kulttuuritapahtumien avulla. Jurade du sel -yhdistys on vuosittain järjestänyt jo 30 vuoden ajan kuuluisan Hesta de la sau -suolajuhlan. Tapahtumaan osallistuu joka kerta yli 10 000 ihmistä. Koko vuoden ajan useita matkailijoita tulee vierailulle tänne "suolakaupunkiin".

Sel de Salies-de-Béarn -suolaa käytetään useissa hyvin tunnetuissa tuotteissa, kuten SMM "Jambon de Bayonne", lampaanjuusto SAN "Ossau-Iraty" ja SMM "Canard à foie gras du Sud-Ouest" (Chalosse, Gascogne, Gers, Landes, Périgord, Quercy).

Myös useat keittiömestarit ja suklaanvalmistajat käyttävät Sel de Salies-de-Béarn -suolaa.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPSelSaliesDeBearn2015.pdf>

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



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

FI