

# Euroopan unionin virallinen lehti

# C 261



Suomenkielinen laitos

## Tiedonantoja ja ilmoituksia

59. vuosikerta

19. heinäkuuta 2016

Sisältö

### II *Tiedonannot*

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

#### **Euroopan komissio**

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| 2016/C 261/01 | Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.8000 – DCC / Dansk Fuels) <sup>(1)</sup> ..... | 1 |
| 2016/C 261/02 | Viitenumerolla CHAP(2015) 2880 rekisteröidyt kantelut .....  | 1 |

### IV *Tiedotteet*

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

#### **Neuvosto**

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| 2016/C 261/03 | Neuvoston päätös, annettu 18 päivänä heinäkuuta 2016, työturvallisuuden ja työterveyden neuvoantavan komitean varsinaisen jäsenen ja varajäsenten nimittämisestä Romanian osalta ..... | 2 |
|---------------|--|---|

#### **Euroopan komissio**

|               |                    |   |
|---------------|--------------------|---|
| 2016/C 261/04 | Euron kurssi ..... | 4 |
|---------------|--------------------|---|

# FI

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

## V Ilmoitukset

### KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

#### **Euroopan komissio**

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| 2016/C 261/05 | Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.8098 – Italmobiliare / Clessidra SGR) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> ..... | 5 |
| 2016/C 261/06 | Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.8061 – IMS Health / Quintiles) <sup>(1)</sup> .....   | 6 |

### MUUT SÄÄDÖKSET

#### **Euroopan komissio**

|               |  |    |
|---------------|--|----|
| 2016/C 261/07 | Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen ..... | 7  |
| 2016/C 261/08 | Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen .....       | 16 |
| 2016/C 261/09 | Ilmoitus – Julkinen kuuleminen – Japanin maantieteelliset merkinnät .....  | 20 |

<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.8000 – DCC / Dansk Fuels)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2016/C 261/01)

Komissio päätti 20. kesäkuuta 2016 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 32016M8000. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

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

**Viitenumerolla CHAP(2015) 2880 rekisteröidyt kantelut**

(2016/C 261/02)

Komission yksiköt viittaavat viitenumerolla CHAP(2015)2880 rekisteröityihin kanteluihin, joissa väitettiin, että Slovenia soveltaa syrjivää verotusta rajatyöntekijöihin. *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* (EUVL C 127, 9.4.2016, s. 2) ja internetissä ([http://ec.europa.eu/eu\\_law/complaints/receipt/index\\_en.htm](http://ec.europa.eu/eu_law/complaints/receipt/index_en.htm)) on julkaistu komission yksikköjen antama vastaus, jossa kyseisille kantelijoille ilmoitettiin kantelujen tutkimusten tulokset ja se, että asian käsittely on tarkoitus lopettaa.

Koska kantelijoilta ei saatu vastausta neljän viikon määräajan kuluessa, komission yksiköt vahvistavat, että kyseisten kantelujen käsittely lopetettiin 28. toukokuuta 2016.

## IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

## NEUVOSTO

## NEUVOSTON PÄÄTÖS,

annettu 18 päivänä heinäkuuta 2016,

työturvallisuuden ja työterveyden neuvoo-antavan komitean varsinaisen jäsenen ja varajäsenen  
nimittämisestä Romanian osalta

(2016/C 261/03)

EUROOPAN UNIONIN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon työturvallisuuden ja työterveyden neuvoo-antavan komitean perustamisesta 22 päivänä heinäkuuta 2003 tehdyn neuvoston päätöksen<sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 3 artiklan,

ottaa huomioon jäsenvaltioiden hallitusten neuvostolle esittämän ehdokasluettelon,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Neuvosto nimitti 24 päivänä helmikuuta 2016<sup>(2)</sup>, 11 päivänä huhtikuuta 2016<sup>(3)</sup> ja 9 päivänä kesäkuuta 2016<sup>(4)</sup> antamallaan päätöksillä työturvallisuuden ja työterveyden neuvoo-antavan komitean varsinaiset jäsenet ja varajäsenet 29 päivänä helmikuuta 2016 alkavaksi ja 28 päivänä helmikuuta 2019 päättyväksi toimikaudeksi.
- (2) Romanian hallitus on esittänyt lisää ehdokkaita kolmeen avoinna olevaan paikkaan,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

## 1 artikla

Nimitetään seuraavat henkilöt työturvallisuuden ja työterveyden neuvoo-antavan komitean varsinaiseksi jäseneksi ja varajäseniksi 28 päivänä helmikuuta 2019 päättyväksi toimikaudeksi:

## TYÖNTEKIJÄJÄRJESTÖJEN EDUSTAJAT

| Maa     | Varsinainen jäsen | Varajäsenet                               |
|---------|-------------------|---|
| Romania | Mihaela DARLE     | Corneliu CONSTANTINOAIA<br>Dumitru FORNEA |

## 2 artikla

Neuvosto nimittää myöhemmin varsinaiset jäsenet ja varajäsenet, joita ei ole vielä esitetty.

<sup>(1)</sup> EUVL C 218, 13.9.2003, s. 1.<sup>(2)</sup> Neuvoston päätös, annettu 24 päivänä helmikuuta 2016, työturvallisuuden ja työterveyden neuvoo-antavan komitean varsinaisten jäsenten ja varajäsenten nimittämisestä (EUVL C 79, 1.3.2016, s. 1).<sup>(3)</sup> Neuvoston päätös, annettu 11 päivänä huhtikuuta 2016, työturvallisuuden ja työterveyden neuvoo-antavan komitean varsinaisten jäsenten ja varajäsenten nimittämisestä Kreikan, Unkarin ja Ruotsin osalta (EUVL C 130, 13.4.2016, s. 3).<sup>(4)</sup> Neuvoston päätös, annettu 9 päivänä kesäkuuta 2016, työturvallisuuden ja työterveyden neuvoo-antavan komitean varsinaisen jäsenen ja varajäsenten nimittämisestä Romanian osalta (EUVL C 214, 15.6.2016, s. 2).

*3 artikla*

Tämä päätös tulee voimaan päivänä, jona se hyväksytään.

Tehty Brysselissä 18 päivänä heinäkuuta 2016.

*Neuvoston puolesta*

*Puheenjohtaja*

Gabriela MATEČNÁ

---

## EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi <sup>(1)</sup>

18. heinäkuuta 2016

(2016/C 261/04)

## 1 euro =

|     | Rahayksikkö           | Kurssi  |     | Rahayksikkö              | Kurssi    |
|-----|-----------------------|---------|-----|--------------------------|-----------|
| USD | Yhdysvaltain dollaria | 1,1053  | CAD | Kanadan dollaria         | 1,4315    |
| JPY | Japanin jeniä         | 116,82  | HKD | Hongkongin dollaria      | 8,5713    |
| DKK | Tanskan kruunua       | 7,4387  | NZD | Uuden-Seelannin dollaria | 1,5555    |
| GBP | Englannin punttaa     | 0,83372 | SGD | Singaporen dollaria      | 1,4900    |
| SEK | Ruotsin kruunua       | 9,4679  | KRW | Etelä-Korean wonia       | 1 257,60  |
| CHF | Sveitsin frangia      | 1,0869  | ZAR | Etelä-Afrikan randia     | 15,7685   |
| ISK | Islannin kruunua      |         | CNY | Kiinan juan renminbiä    | 7,4089    |
| NOK | Norjan kruunua        | 9,3627  | HRK | Kroatian kunaa           | 7,4957    |
| BGN | Bulgarian leviä       | 1,9558  | IDR | Indonesian rupiaa        | 14 468,93 |
| CZK | Tšekin korunaa        | 27,024  | MYR | Malesian ringgitiä       | 4,3971    |
| HUF | Unkarin forinttia     | 315,01  | PHP | Filippiinien pesoa       | 51,650    |
| PLN | Puolan zlotya         | 4,3805  | RUB | Venäjän ruplaa           | 69,7145   |
| RON | Romanian leuta        | 4,4686  | THB | Thaimaan bahtia          | 38,647    |
| TRY | Turkin liiraa         | 3,2680  | BRL | Brasilian realia         | 3,5963    |
| AUD | Australian dollaria   | 1,4557  | MXN | Meksikon pesoa           | 20,4348   |
|     |                       |         | INR | Intian rupiaa            | 74,2758   |

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

## V

(Ilmoitukset)

## KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

## EUROOPAN KOMISSIO

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä****(Asia M.8098 – Italmobiliare / Clessidra SGR)****Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2016/C 261/05)

1. Komissio vastaanotti 12. heinäkuuta 2016 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla italialainen yritys Italmobiliare S.p.A. (Italmobiliare) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yksinomaisen määräysvallan italialaisessa yrityksessä Clessidra SGR S.p.A. (Clessidra) ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
  - Italmobiliare on rahoitusalan holdingyhtiö, joka sijoittaa eri aloilla, esimerkiksi rakennusmateriaali-, elintarvikepakkaus-, pankki-, kiinteistö- ja verkkokauppa-alalla toimiviin yrityksiin.
  - Clessidra on pääomasijoitusyhtiö, joka hallinnoi useita rahastoja, joiden salkkuun kuuluvat yritykset toimivat monilla aloilla, kuten kemia, lääkkeet, etikka, puristetut muovituotteet, vaatteet, ylellisyyskorut, tietoliikenneverkkoinfrastruktuuri, rahoituspalvelut ja pelit.
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 <sup>(2)</sup> nojalla.
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.8098 – Italmobiliare / Clessidra SGR 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.8061 – IMS Health / Quintiles)**  
**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**  
(2016/C 261/06)

1. Komissio vastaanotti 7. heinäkuuta 2016 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004<sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla yhdysvaltalainen yritys IMS Health Holdings (IMS Health) sulautuu sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan a alakohdassa tarkoitettussa merkityksessä yhdysvaltalaisen yrityksen Quintiles Transnational Holdings Inc. (Quintiles) kanssa.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
  - IMS Health: maailmanlaajuisesti toimiva tieto- ja teknologiapalveluyritys, joka tarjoaa terveydenhuoltoalan yrityksille ratkaisuja niiden toiminnan mittaamiseksi ja kehittämiseksi esimerkiksi hinnoittelun ja markkinoillepääsyn, tiedonhallinnan, lääkemääräyksiin liittyvien suuntausten ym. alalla
  - Quintiles: maailmanlaajuisesti toimiva tuotekehityspalvelujen ja kaupallisten ulkoistamispalvelujen tarjoaja terveydenhuoltoalan yritysten tukemiseksi niiden kehittäessä ja kaupallistaessa uusia hoitomuotoja.
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.8061 – IMS Health / Quintiles 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").



## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

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

(2016/C 261/07)

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

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

**Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus****”POMMES ET POIRES DE SAVOIE” / ”POMMES DE SAVOIE”/ ”POIRES DE SAVOIE”****EU-nro: FR-PGI-0117-01376 – 24.9.2015****SAN ( ) SMM ( X )****1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Syndicat Fruits des Savoie  
Maison de l'Agriculture  
52 avenue des Îles  
74994 Annecy Cedex 9  
FRANCE

Puhelin: +33 479338317

Faksi: +33 479339253

Sähköposti: syndicatfruitsdessavoie@haute-savoie.chambagri.fr

Liitto muodostuu hedelmien tuottajista, tuottaja-lähetäjistä, tuottaja-varastojista ja lähetyskeskuksista. Näin ollen sillä on oikeus pyytää tuote-eritelmän muuttamista.

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

**3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Muuta: Ryhmän nimi ja osoite, valvontaelimen viitetiedot

**4. Muutoksen/muutosten tyyppi**

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

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

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

## 5. Muutos/muutokset

Hakijaryhmä haluaa päivittää muodollisesti eritelmaa ja ottaa huomioon eräät maantieteellisellä alueella yleisesti käytössä olevat menetelmät, jotka vahvistavat tämän suojatun maantieteellisen merkinnän yhteyttä tuotantoalueeseen.

### 5.1 Tuotteen nimi

Nykyiseen nimeen "Pommes et Poires de Savoie" halutaan lisätä seuraavat nimitykset: "Pommes de Savoie" ja "Poires de Savoie". Ryhmä toivoo voivansa käyttää nimityksiä "Pommes de Savoie" tai "Poires de Savoie" sellaisissa pakkausissa ja niiden etiketeissä, joiden sisältämät tuotteet ovat yksinomaan omenia tai yksinomaan päärynöitä. Tähän mennessä nämä lyhyemmät nimitykset eivät ole olleet käytössä, koska toimijat käyttävät tuotteidensa päällysmarkkinöissä nimeä "Pommes et poires de Savoie".

### 5.2 Tuotteen kuvaus

Tämä kohta on muotoiltu uudelleen ja sitä on täydennetty.

Hedelmien kuvauksessa kerrotaan niiden ulkonäöstä sekä fysikaalis-kemiallisista ja aistinvaraisista ominaisuuksista. Hedelmien kauppaluokkiin on lisätty 2 luokka, johon kuuluvissa hedelmissä esiintyy hedelmärupea alle yhden neliösenttimetrin alalla hedelmän kokonaispinta-alasta. Ryhmän tavoitteena on hyväksyä SMM-suojan piiriin myös luonnonmukaisesta viljelystä peräisin olevat hedelmät.

Rekisteröidyssä eritelmässä esitetään summittainen kuvaus eräistä sallituista lajikkeista (Golden délicious, ReINETTE Blanche du Canada ja Melrose); seuraavien omenalajikkeiden kuvaus on lisätty: Idared, ReINETTE grise du Canada ja Jonagold sekä päärynöiden osalta Passe Crassane -lajike.

Sallittujen lajikkeiden luetteloa on täydennetty seuraavilla lajikkeilla:

- omenat: ReINE des reINETTES, Elstar, Delgollune, Gala, Delcorf, Pinova, Fuji, Suntan, Initial, Pilot, Belle de Boskoop, Dalinco ja Opal;
- päärynät: Williams, Louise Bonne d'Avranches, Conférence, Doyenné du Comice ja Général Leclerc.

Tämä muutos heijastaa Savoijin hedelmätarhoille ominaista äärimmäisen monipuolista lajikevalikoimaa; runsaat korkeuserot, sijainnin vaihtelut ja erilaiset maaperätyypit ovat edistäneet monien erilaisten lajikkeiden sopeutumista. Tällainen monipuolisuus vastaa Savoiissa varsin yleisen nopean tai kohtuullisen nopean kaupallisen hyödyntämisen asettamia tarpeita. Tällainen kaupallinen hyödyntäminen edellyttää laajaa lajikevalikoimaa, jonka ansiosta voidaan noudattaa hedelmien säilymisen asettamia vaatimuksia ja asettaa seuraava erittäin rajoittava kielto: hedelmiä ei saa käsitellä kemiallisesti sadonkorjuun jälkeen.

Kaikki uuteen eritelmaan sisältyvät lajikkeet on tutkittu kokeellisesti niiden erityisominaisuuksien ja maantieteellisen alueen maaperä- ja ilmasto-oloihin liittyvän syy-yhteyden toteamiseksi.

Ilmoitettu vähimmäiskoko, joka koskee ainoastaan kolmea omenalajiketta, on poistettu. Kaikkien hedelmien on oltava EU:n lainsäädännössä edellytettyjen vaatimusten mukaisia; tämä koskee muun muassa niiden kokoa. Ryhmä määrittelee hedelmien koon erikseen kussakin kauppaluokassa.

Eritelmästä on myös poistettu Mutsu-omenalajike. Eritelmän laatimisajankohtana ryhmä oli koonnut luettelon lajikkeista, jotka vaikuttivat vastaavan Pommes et poires de Savoie -hedelmien tuotanto-odotuksia; tämä oli kuitenkin tapahtunut ennen kuin tutkimusasetemien koetulokset oli saatu. Mutsu-lajikkeen osalta koeviljelytulokset osoittivat, ettei se vastannut odotuksia, minkä vuoksi kyseistä lajiketta ei ole koskaan istutettu varsinaista tuotantoa varten.

Eritelmään on lisätty tavoitearvot, joiden tarkoituksena on helpottaa valvontaa sen toteamiseksi, että hedelmät vastaavat niiden osalta kuvattuja aistinvaraisia ja fysikaalis-kemiallisia ominaisuuksia.

### 5.3 Maantieteellinen alue

Alun perin puhtaasti hallinnollisin perustein määritelty maantieteellinen alue on kohdennettu uudelleen siten, että se kattaa perinteisen tuotantoalueen ilman korkealla vuoristossa sijaitsevia kuntia, joiden olosuhteet ovat epäsuotuisat hedelmien riittävän kypsymisen kannalta. Tuotteen ja sen tuotantoalueen välisen yhteyden lujittamiseksi maantieteellinen alue on rajoitettu tiettyihin Savoien ja Haute-Savoien departementtien kuntiin ja laajennettu näiden kahden departementin lisäksi myös seitsemään uuteen kuntaan Ainin departementissa, joiden osalta alueen toimijoiden toiminnallinen yhteys on osoitettu. Kaikissa näissä kunnissa vallitsevat samanlaiset ilmasto-olosuhteet.

Perusteet maantieteellisen alueen rajaamiselle voidaan ilmaista seuraavasti:

- kunnassa harjoitetaan omenoiden ja päärynöiden tuotantoa SMM-eritelmän edellytysten mukaisesti;
- pinnankorkeus 200–1 500 metriä;
- vuoriston alarinteille ominainen aaltoileva pinnanmuodostus;
- useimmiten kalkkikivisedimenttimuodostelmien päälle kehittynyt paksu maakerros;
- mannerilmasto, jossa Välimeren vaikutus ilmenee korkeana sademääränä (1 000 mm);
- alueella harjoitetaan sekaviljelyä ja karjataloutta.

SMM-tuotteen ”Pommes et poires de Savoie” / ”Pommes de Savoie” / ”Paires de Savoie” maantieteellinen alue kattaa aikaisempien 650 kunnan asemesta 463 kuntaa.

#### 5.4 Alkuperätdistteet

Toimijoiden ilmoitusveloitteet on täsmennetty valvonnan edellyttämien rekisteröitävien tietojen hallinnan tehostamiseksi. Lisäksi on otettu käyttöön jäljitettävyyssjärjestelmä helpottamaan tuotteiden seuranta.

Hedelmien tunnistusmerkinnät: Jäljitettävyyden varmistamiseksi on täsmennetty, että mikäli hedelmistä halutaan käyttää suojattua maantieteellistä merkintää ”Pommes et poires de Savoie” / ”Pommes de Savoie” / ”Paires de Savoie”, kukin kuluttajille pakkaamattomana tarjottava yksittäinen hedelmä on aina varustettava tarramerkillä, jossa mainitaan kyseinen maantieteellinen merkintä. Tämä vaatimus ei kuitenkaan koske suoramyyntiä tuottajalta kuluttajalle tai suljetuissa pakkauksissa myytäviä hedelmiä.

#### 5.5 Tuotantomenetelmä

Tämä eritelmän osa on muotoiltu uudelleen ja sitä on täydennetty.

- Tavoitteena on ollut vahvistaa täsmälliset säännöt, joiden valvominen on helppoa. Nykyisestä rekisteröidystä eritelmästä on poistettu selityksiä ja suosituksia koskevat määräykset.
- Hedelmätarhojen hoitoa koskevien sääntöjen säilyttäminen ja täsmäntäminen siten, että niiden avulla voidaan edistää maaperän ja kasvien hyvän fyysisen tilan säilymistä ja siten lujittaa luonnolliseen kasvuympäristönsä yhteydessä olevien hedelmien tuotantoa.

Eritelmään on lisätty tuotantoketju.

Nämä säännöt liittyvät seuraaviin näkökohtiin:

Lajikevalintamenettelyn käyttöönottoaminen:

Kunkin uuden lajikkeen on täytettävä hyväksymiskriteerit, joiden avulla saavutetaan tuotteen kuvauksessa määritellyt erityisominaisuudet. Menettely käsittää seuraavat vaatimukset:

- ”Pommes et poires de Savoie” / ”Pommes de Savoie” / ”Paires de Savoie” -hedelmien erityisominaisuuksien noudattaminen;
- varmennetun ja viruksista vapaan kasviaineiston käyttö;
- maantieteellisellä alueella viljeltyjen lajikkeiden käyttö eritelmän määräysten mukaisesti;
- viljely- ja kasvinterveyskäyttötymisen seuranta.

Kasviaineiston valinta

Hedelmätarhan tuotantopotentialien suojelemiseksi on lisätty velvoite käyttää viruksista vapaita taimia. Taimien ja puiden kasvattajien veloitteet käytettäessä taimia suoraan sellaisinaan on täsmennetty.

Istutustiheys

Jotta puilla on käytettävissään riittävästi maata ja ne pystyvät kasvamaan suotuisissa valaistusolosuhteissa, uusien istutusten istutustiheydeksi on vahvistettu enintään 3 500 puuta hehtaaria kohden.

### Maan kunnossapito

Tämän kohdan määräyksiä täydennetään siten, että istutusten nurmettamisesta tulee pakollista kolmannelta istuttamisesta seuraavasta vuodesta alkaen, ja nurmipeitteen osuuden on oltava vähintään 60 % rivien välisestä pinta-alasta vähintään kahden metrin nurmikaistaleena. Maan nurmettaminen lisää kosteuden vaihtelua päivän ja yön välillä, mikä puolestaan edistää vaaleanpunertavan pintavärin kehittymistä hedelmien yhdelle puolelle.

Ympäristöä säästävempien viljelymenetelmien edistämiseksi ja siten maan alkuperäisten ominaisuuksien suojelemiseksi on myös kielletty synteettisten kemikaalien käyttö kasvualustan desinfiointiin.

### Kastelu, lannoitus ja kasvitautien torjunta

Kaikkien näiden määräysten tarkoituksena on edistää eri tuotantopanosien järkipäristä käyttöä. Tavoitteiksi on asetettu

- eri tuotantotekijöiden (maaperä, kasviaineisto) kestävyuden suojeleminen, jotta SMM-alueen erityisominaisuudet säilyvät muuttumattomina;
- puiden tuotantokyvyn sääntelemisen siten, että ne saavat säännöllisesti ravinteita ja säilyvät elinvoimaisina, mikä edistää hedelmien tasaista hidasta kypsymistä. Näin pyritään tuottamaan hedelmiä, joiden malto on kiinteän napakka; tämä koskee erityisesti omenoita.

Kasvinsuojeluaineiden käytön osalta ryhmä on ottanut käyttöön mahdollisuuden lisätä toimijoiden keskuudessa tietoisuutta näiden aineiden asianmukaisesta käytöstä paikalla tehtyjen teknisten havaintojen perusteella. Tarkoituksena on rajoittaa kasvinsuojeluaineiden aiheutonta käyttöä ja lujittaa hedelmätuotannon ja sen maantieteellisen alueen välistä yhteyttä.

### Pölytys

Mehiläisten tekemää pölytystä halutaan edistää määräyksellä, jonka mukaan hedelmätarhojen läheisyydessä enintään neljän kilometrin etäisyydellä on oltava ainakin yksi mehiläispesä. Kyseinen etäisyys vastaa kenttämehiläisen keskimääräistä toimintasädettä.

### Sadonkorjuu

Sadonkorjuun yhteydessä on tehtävä pakollinen fysikaalis-kemiallinen määrittäminen, jonka tarkoituksena on varmistaa hedelmien ominaisuudet. Tämän tiedon perusteella toimija voi päättää tarvittavista varastointiolosuhteista ja valita sopivimman kaupanpitämisajankohdan.

Sen lisäksi hedelmien kemiallinen käsittely sadonkorjuun jälkeen on kielletty; tämän määräyksen tarkoituksena on kannustaa tuottamaan korkealaatuisia hedelmiä, jotka soveltuvat varastoitaviksi.

### Varastointiedellytyksiä on täsmennetty

Varastoinnin kestoajoja hedelmien kaupan pitämisen nopeuden ja varastointityypin mukaan koskevat määräykset on poistettu. Toimijoilla on käytettävissään toimivat varastointitilat korkealaatuisten hedelmien säilyvyyden varmistamiseksi. Käytännön toimenpiteistä päättää toimija oman harkintansa mukaan; hän seuraa eri lajikkeiden kypsymistä ja säilytysolosuhteiden vaihteluita (lämpötila, kosteus) sekä ratkaisee sopivan ajankohdan hedelmien saattamiseksi markkinoille.

Kohdassa "Tuotteen kuvaus" kuvattujen, markkinoille saatettaessa tehtävien määrittäysten avulla voidaan varmistaa, että hedelmien alkuperäiset ominaisuudet ovat säilyneet moitteettomina.

Varastojien ja lähettäjien velvollisuudet on kuvattu; niihin kuuluvat esimerkiksi suurten puulaatikoiden käyttökielto lopullisen pakkaamisen yhteydessä ja velvollisuus kiinnittää kuhunkin yksittäiseen hedelmään merkkitarra.

## 5.6 Merkinnät

Merkintävaatimuksia on täydennetty ja täsmennetty.

Niissä määrätään muun muassa, että pakatut tuotteet on voitava merkitä tuotetyypin mukaan.

## 5.7 Muut muutokset

Ryhmän nimi ja osoite sekä valvontaelimen viitetiedot on päivitetty.

## YHTENÄINEN ASIAKIRJA

## "POMMES ET POIRES DE SAVOIE" / "POMMES DE SAVOIE" / "POIRES DE SAVOIE"

EU-nro: FR-PGI-0117-01376 – 24.9.2015

SAN ( ) SMM ( X )

## 1. Nimi/nimet

"Pommes et poires de Savoie" / "Pommes de Savoie" / "Paires de Savoie"

## 2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

## 3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

## 3.1 Tuotelaji

Luokka 1.6. Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

## 3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

"Pommes et poires de Savoie" / "Pommes de Savoie" / "Paires de Savoie" ovat kaikki tuoreita hedelmiä.

Pommes de Savoie -omenat on saatu seuraavista lajikkeista ja niiden muunnoksista: Belle de Boskoop, Dalinco, Delcorf, Delgollune, Elstar, Fuji, Gala, Golden Delicious, Idared, Initial, Jonagold, Melrose, Opal, Pinova, Pilot, Reine des reinettes, Requette blanche du Canada, Requette grise du Canada ja Suntan.

Paires de Savoie -päärynät on saatu seuraavista lajikkeista ja niiden muunnoksista: Conférence, Doyenné du Comice, Général Leclerc, Louise Bonne d'Avranches, Passe Crassane ja Williams.

Pommes de Savoie -omenoilla ja Paires de Savoie -päärynoillä on oltava seuraavat ominaisuudet:

- Keltaiset omenalajikkeet: vaaleanpunainen väri yhdellä puolella.
- Kaksiväriset omenalajikkeet: värillisen pinnan osuuden on vastattava voimassa olevassa UNECE-standardissa ekstra-luokalle määriteltyjä vaatimuksia.
- Lajikkeilla Requette Blanche du Canada, Requette Grise du Canada, Reine des Reinettes ja Belle de Boskoop esiintyy ruosteenpunaista pintaväriä.
- Päärynät: Pitkänomainen muoto, lajikkeilla Conférence, Doyenné du Comice, Passe Crassane ja Général Leclerc esiintyy ruosteenpunaista pintaväriä. Hedelmät kuuluvat seuraaviin voimassa olevassa kauppalainsäädännössä määriteltyihin kauppaluokkiin:
  - Luokka ekstra tai 1;
  - Luokka 2, kun hedelmissä esiintyy ainoastaan ruskealaikkuisuutta; hedelmien muut ominaisuudet vastaavat ekstra- tai 1 luokan vaatimuksia.

## Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet

Pakkaamosta lähtevien "Pommes et poires de Savoie" / "Pommes de Savoie" / "Paires de Savoie" -hedelmien on vastattava seuraavia arvoja:

Keltaiset omenat:

| Lajike | Päivämäärä                      | Kovuus<br>kg/cm <sup>2</sup> | IR<br>Brix-asteluku | Happopitoisuus<br>g omenahap-<br>poa litrassa<br>mehua | Thiault-luku | Ulkonäkö<br>CTIFL-<br>keskuksen<br>asteikko |
|--------|---------------------------------|------------------------------|---------------------|--|--------------|---|
| Golden | Pidetään kaupan<br>ennen 1.11.  | ≥ 5                          | ≥ 12                | ≥ 4  | 175          | ≥C4   |
|        | Pidetään<br>kaupan 1.11.–31.12. | ≥ 5                          | ≥ 12                | ≥ 3,5  | 165          | ≥C4   |

| Lajike | Päivämäärä                      | Kovuus<br>kg/cm <sup>2</sup> | IR<br>Brix-asteluku | Happopitoisuus<br>g omenahap-<br>poa litrassa<br>mehua | Thiault-luku | Ulkonäkö<br>CTIFL-<br>keskuksen<br>asteikko |
|--------|---------------------------------|------------------------------|---------------------|--|--------------|---|
|        | Pidetään<br>kaupan 1.1.–28.2.   | ≥ 5                          | ≥ 12                | ≥ 3  | 160          | ≥C4   |
|        | Pidetään kaupan 1.3.<br>jälkeen | ≥ 4,5                        | ≥ 12                | ≥ 2,8  | 155          | ≥C4   |
| Opal   |                                 | ≥ 5                          | ≥ 12                | —  | —            | —   |

## Kaksiväriset omenat:

| Lajike                                 | Kovuus<br>ennen 31.1. | Kovuus 1.2.<br>jälkeen | IR     | Happopitoisuus | Ulkonäkö                             |
|--|-----------------------|------------------------|--------|----------------|--------------------------------------|
| Delbard Estival                        | ≥ 5                   | ≥ 4,5                  | ≥ 12   |                | ≥ 1/3 väritystä pinnassa             |
| Initial                                | ≥ 5                   | ≥ 4,5                  | ≥ 12   |                | ≥ 1/3 väritystä pinnassa             |
| Reine des<br>reinettes                 | ≥ 5                   | ≥ 4,5                  | ≥ 12,5 | ≥ 6            | ≥ 1/3 väritystä pinnassa             |
| Elstar                                 | ≥ 5                   | ≥ 4,5                  | ≥ 12,5 | ≥ 6            | ≥ 1/3 väritystä pinnassa             |
| Gala                                   | ≥ 5                   | ≥ 4,5                  | ≥ 12   |                | ≥ 1/3 väritystä pinnassa             |
| Belle de Bos-<br>koop ja<br>muunnokset | ≥ 5                   | ≥ 4,5                  | ≥ 12   | ≥ 6            |                                      |
| Suntan                                 | ≥ 5                   | ≥ 4,5                  | ≥ 12   | ≥ 6            | —                                    |
| Jonagold                               | ≥ 5                   | ≥ 4,5                  | ≥ 12   |                | ≥ 1/3 väritystä pinnassa             |
| Reinette blanche<br>du Canada          | ≥ 5                   | ≥ 4,5                  | ≥ 12   | ≥ 6            |                                      |
| Reinette grise<br>du Canada            | ≥ 5                   | ≥ 4,5                  | ≥ 12   | ≥ 6            | ≥ 3/4 ruosteenpunaista<br>pintaväriä |
| Pinova                                 | ≥ 5                   | ≥ 4,5                  | ≥ 13   |                | ≥ 1/3 väritystä pinnassa             |
| Dalince                                | ≥ 5                   | ≥ 4,5                  | ≥ 12,5 |                | ≥ 1/3 väritystä pinnassa             |
| Jubilé                                 | ≥ 5                   | ≥ 4,5                  | ≥ 12,5 |                | ≥ 1/3 väritystä pinnassa             |
| Pilot                                  | ≥ 5                   | ≥ 4,5                  | ≥ 12   | ≥ 6            | ≥ 1/3 väritystä pinnassa             |
| Melrose                                | ≥ 5                   | ≥ 4,5                  | ≥ 12   |                | ≥ 1/3 väritystä pinnassa             |
| Idared                                 | ≥ 5                   | ≥ 4,5                  | ≥ 12   |                | ≥ 1/2 väritystä pinnassa             |
| Fuji                                   | ≥ 5                   | ≥ 4,5                  | ≥ 12,5 |                | ≥ 1/2 väritystä pinnassa             |

Päärynät:

| Lajike                   | Kovuus | IR   | Ulkonäkö                                  |
|--------------------------|--------|------|---|
| William                  | 2–6    | ≥ 11 |   |
| Louise Bonne d'Avranches | 2–6    | ≥ 12 |   |
| Général Leclerc          | 2–6    | ≥ 12 | Ruskealaikkuisuutta                       |
| Conférence               | 2–6    | ≥ 12 | Ruskealaikkuisuutta                       |
| Comica                   | 2–6    | ≥ 12 | Mahdollisesti pintaväriä yhdellä puolella |
| Passe Crassane           | 2–6    | ≥ 12 | Ruskealaikkuisuutta kantakuopassa         |

Aistinvaraiset ominaisuudet

Pommes de Savoie -omenoiden korkean sokeripitoisuuden ja happoisuuden välinen suhde on tasapainoinen, ja niiden malto on kiinteän napakka.

Poires de Savoie -päärynöiden malto on kiinteä ja suussa sulava, ja niiden maku on miellyttävällä tavalla makea.

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

—

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

Omenoiden ja päärynöiden tuotanto ja varastointi tapahtuvat maantieteellisellä alueella.

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

Ottaen huomioon seuraavat seikat pakkaamisen on ehdottomasti tapahduttava maantieteellisellä alueella:

- hedelmät ovat herkästi rikkoontuvia ja herkkiä iskuille, minkä vuoksi niitä on käsiteltävä pakkauslaitoksissa erityisen varovaisesti ja vältettävä mahdollisimman pitkälle turhia käsittelyvaiheita;
- varastojien osaaminen ja hedelmien laadun seurantaan pakkaamisen aikana kiinnitettävä erityinen huomio;
- "Pommes et poires de Savoie" / "Pommes de Savoie" / "Poires de Savoie" -hedelmien tunnistusjärjestelmä, jossa velvoitetaan kiinnittämään kuhunkin yksittäiseen hedelmään merkkitarra, jossa mainitaan maantieteellinen alkuperä. Tarra kiinnitetään markkinoille saatettaessa tehtävien fysikaalis-kemiallisten määritysten tulosten perusteella.

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

Lainsäädännössä edellytetyistä kaikkia omenoita ja päärynöitä koskevista maininnoista riippumatta hedelmien merkinnöissä on noudatettava seuraavia sääntöjä:

- nimitys "Pommes et poires de Savoie" tai "Pommes de Savoie" tai "Poires de Savoie" on ilmoitettava kaikissa pakkauksissa;
- tuottajan, varastojen tai pakkaajan viitetiedot on ilmoitettava;
- valvontaelimen viitetiedot on ilmoitettava.

## 4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Ainin departementti: seuraavat kunnat: Anglefort, Béon, Ceysérieu, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Lavours, Pollieu, Seyssel, Talissieu ja Vongnes.

Savoien departementti: kaikki kunnat, lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Aigueblanche, Aime, Albiez-le-Jeune, Albiez-Montrond, Les Allues, Aussois, Les Avanchers-Valmorel, Avrieux, Beaufort, Bellentre, Bessans, Le Bois, Bonneval, Bonneval-sur-Arc, Bourg-Saint-Maurice, Bozel, Bramans, Brides-les-Bains, La Chambre, Champagny-en-Vanoise, Les Chapelles, Le Châtel, Cohennoz, La Côte-d'Aime, Crest-Voland, Feissons-sur-Salins, Flumet, Fontaine-le-Puits, Fontcouverte-la-Toussuire, Fourneaux, Freney, La Giétaz, Granier, Hautecour, Hauteluce, Hermillon, Jarrier, Landry, Lanslebourg-Mont-Cenis, Lanslevillard, La Léchère, Mâcot-la-Plagne, Modane, Montagny, Montaimont, Montgellafrey, Montgirod, Montricher-Albanne, Montsapey, Montvalezan, Montvernier, Moûtiers, Notre-Dame-de-Bellecombe, Notre-Dame-du-Cruet, Notre-Dame-du-Pré, Orelle, Peisey-Nancroix, La Perrière, Planay, Pontamafrey-Montpascal, Pralognan-la-Vanoise, Queige, Saint-Alban-des-Villards, Saint-André, Saint-Avre, Saint-Bon-Tarentaise, Saint-Colomban-des-Villards, Sainte-Foy-Tarentaise, Sainte-Marie-de-Cuines, Saint-Étienne-de-Cuines, Saint-François-Longchamp, Saint-Jean-d'Arves, Saint-Jean-de-Belleville, Saint-Jean-de-Maurienne, Saint-Julien-Mont-Denis, Saint-Marcel, Saint-Martin-d'Arc, Saint-Martin-de-Belleville, Saint-Martin-de-la-Porte, Saint-Martin-sur-la-Chambre, Saint-Michel-de-Maurienne, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Saint-Oyen, Saint-Pancrace, Saint-Sorlin-d'Arves, Salins-les-Thermes, Séez, Sollières-Sardières, Termignon, Tignes, Val-d'Isère, Valezan, Valloire, Valmeinier, Villard-sur-Doron, Villarembert, Villargondran, Villarlurin, Villarodin-Bourget ja Villaroger.

Haute-Savoien departementti: kaikki kunnat, lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Abondance, Arâches-la-Frasse, La Baume, Bellevaux, Bernex, Le Biot, Bonnevaux, Brizon, Chamonix-Mont-Blanc, La Chapelle-d'Abondance, Châtel, Chevenoz, Combloux, Les Contamines-Montjoie, Cordon, La Côte-d'Arbroz, Demi-Quartier, Entremont, Essert-Romand, La Forclaz, Les Gets, Les Houches, Lullin, Megève, Mégevette, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Novel, Onnion, Le Petit-Bornand-les-Glières, Praz-sur-Arly, Le Reposoir, Reyvroz, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Sigismond, Samoëns, Servoz, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Thollon-les-Mémises, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix ja La Vernaz.

## 5. **Yhteys maantieteelliseen alkuperään**

*Maantieteellisen alueen erityisyys*

Pinnanmuodostuksen ja geologian erityispiirteet

SMM-tuotteen ”Pommes et poires de Savoie” / ”Pommes de Savoie” / ”Paires de Savoie” maantieteellisen alueen luonnolliset rajat ovat hyvin selvät. Pohjoisessa alue rajoittuu Genevenjärveen, idässä ja etelässä Alppeihin ja lännessä Colombier'n ja Chartreusen ylänköalueisiin.

Alue sijaitsee 200–1 500 metrin korkeudessa Savoijin alueen vuorten alarinteille tyypillisessä pinnanmuodostukseltaan aaltoilevassa maastossa.

Maaperän laadun osalta Alppien etumaastolle on tyypillistä molassiksi kutsuttujen kalkkikivimuodostumien runsas esiintyminen; sen rinnalla esiintyy usein moreenia. Maa sisältää runsaasti kivennäissuoloja ja vettä, ja sen kanssa esiintyy maa-ainesta, joka sisältää melko paljon rakeista savea.

Alueen monista karjatiloiista johtuen Savoijin maaperä sisältää tyypillisesti myös runsaasti orgaanista ainesta.

Ilmastolliset erityispiirteet

Talvet ovat pitkiä ja toisinaan ankaria. Kesät ovat kuumia, ja keskimääräinen vuotuinen sademäärä on yli 1 000 mm, Alppien alarinteillä jopa 1 500 mm. Sateet jakautuvat tasaisesti pitkin puiden kasvukautta.

Tälle mannerilmastolle ominainen piirre ovat suuret lämpötilanvaihtelut, joita ilmentävät viileät kesäyöt ja suuret kosteuserot päivän ja yön välillä.

Keskilämpötila on yleisesti ottaen alhainen. Pinnankorkeudesta riippuen se on 8–10 °C.

Inhimillisten tekijöiden osalta voidaan mainita, että omenaa ja päärynää on viljelty Savoijissa ammoisista ajoista osana perinteistä sekaviljely- ja karjatalousjärjestelmää.

Historiallisten tietojen mukaan hedelmäntuotanto alkoi 1930-luvun lopulta lähtien keskittyä monia lajikkeita viljeleville pientuotantoalueille.

Näiden alueiden viljelijät ovat onnistuneet pitkäaikaisen työn tuloksena valikoimaan paikallisiin ilmasto-olosuhteisiin parhaiten sopeutuneet lajikkeet, kasviaineistot ja maaperätyypit.

*Tuotteen erityisyys*

Pommes et Paires de Savoie -hedelmien erityispiirteitä ovat

- omenoilla kiinteän napakka ja päärynöillä kiinteä suussa sulava malto;
- korkean sokeripitoisuuden ja happoisuuden välinen tasapainoinen suhde, joka antaa hedelmille kirpeän raikkaan hapahkon maun;
- päärynöiden selkeästi pitkänomaisempi muoto.



"Pommes et poires de Savoie" / "Pommes de Savoie" / "Paires de Savoie" -hedelmien maine on vakiintunut kaikkialla Ranskassa.

#### Syy-yhteys

SMM-tuotteen "Pommes et poires de Savoie" / "Pommes de Savoie" / "Paires de Savoie" ja sen maantieteellisen tuotantoalueen välinen syy-yhteys perustuu tuotteen erityislaatuun ja maineeseen.

SMM-alueen luonnolliset olosuhteet soveltuvat mainiosti hedelmien viljelyyn. Se johtuu useammasta eri tekijästä.

Maaperä sisältää aina runsaasti kivennäissuoloja ja vettä, ja sen kanssa esiintyy maa-ainesta, joka sisältää melko paljon rakeista savea ja vähän kivennäisperäisiä lannoitteita, mistä johtuen hedelmät kasvavat hitaasti. Hedelmät sisältävät vähemmän vettä, mutta solut lisääntyvät silti tehokkaasti, mikä selittää Pommes de Savoie -omenoiden mallon napakan rakenteen.

Maaperän rikkaus edistää omenoiden ja päärynöiden kypsymistä; hedelmien on kyettävä hyödyntämään nopeasti mahdollisimman paljon ravinteita johtuen aktiivisen kasvukauden lyhyestä kestosta. Lyhyt kasvukausi johtuu ankarista ilmasto-olosuhteista.

Maantieteellisen alueen ilmasto vaikuttaa ratkaisevasti myös Pommes et Paires de Savoie -hedelmien erityisyyteen.

SMM-tuotteen "Pommes et poires de Savoie" / "Pommes de Savoie" / "Paires de Savoie" maine on sitä luokkaa, että näiden hedelmien laatu tunnustetaan nykyisin yleisesti kaikkialla. École Nationale Supérieure de Pâtisserie à Yssingaux -oppilaitoksessa, jossa opetusta antavat Ranskan parhaimpina kondiittoreina palkitut alan ammattilaiset (Meilleurs Ouvriers de France), korostetaan Pommes et Paires de Savoie -hedelmien korkealuokkaista makua. Myös ravintoloitsijat tunnustavat Pommes et Paires de Savoie -hedelmien korkean laadun.

#### **Eritelmän julkaisutiedot**

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-a92174df-5eea-4f3b-88bc-b1baa5ed9df9/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-a92174df-5eea-4f3b-88bc-b1baa5ed9df9/telechargement)

---

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

(2016/C 261/08)

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

**”RACLETTE DE SAVOIE”**

**EU-nro: PGI-FR-02095 – 23.11.2015**

**SAN ( ) SMM ( X )**

**1. Nimi/nimet**

”Raclette de Savoie”

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

**3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

**3.1 Tuotelaji**

Luokka 1.3. Juustot

**3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta**

”Raclette de Savoie” on kypsentämätön puristettu juusto, joka on valmistettu lehmän raakamaidosta tai termisoidusta maidosta.

”Raclette de Savoie” on muodoltaan pyöreä tahko, ja sen halkaisija on 28–34 cm ja korkeus paksuimmalta kohdalta 6–7,5 cm.

Kuiva-aineiden kokonaispitoisuus on vähintään 56 %. Kuiva-aineen rasvapitoisuus on 48–52 %. Suolapitoisuus on 1,4–2,2 %.

Raclette de Savoie -juuston pH on vähintään 5,50 ja NH<sub>3</sub>-pitoisuus on vähintään 60 mg 100 grammassa juustoa.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Raclette de Savoie -juuston kuorella on hometta. Kuoren väri vaihtelee keltaisesta ruskeaan, ja sisuksen väri vaihtelee valkoisesta oljenkeltaiseen.

Juustomassassa on joitakin reikiä, ja juuston koostumus on kiinteä ja pehmeä. Kun juustoa kuumennetaan, sen rakenne on juoksevaa ja pehmeää. Raclette de Savoie -juustosta irtoaa hieman öljyä, kun juustoa kuumennetaan.

Tarjontamuodot:

Raclette de Savoie -juustoa pidetään kaupan seuraavissa tarjontamuodoissa:

- pyöreä tahko
- paloitteluna: tahkon palasina, siivutettuna
- valmiiksi pakatuissa kuluttajapakkausissa: siivutettuna.

Kun Raclette de Savoie -juusto on tarkoitettu myytäväksi valmiiksi pakatuissa kuluttajapakkausissa, se voidaan valmistaa suorakulmaisena särmiönä, jonka pituus ja leveys ovat 28–34 cm ja korkeus paksuimmalta kohdalta 6–7,5 cm.

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

Lypsykarjaa ruokitaan seuraavasti:

- Perusannoksen muodostava karkearehu:

Nurmi, heinä, äpäre, vihantamaissi, durra, olki, aluskasvit lukuun ottamatta Brassicacea-heimon lajeja. Vuodessa vähintään puolet perusannoksesta on vihantaa karkearehua. Tätä karkearehua on annettava 150 päivän ajan mutta päivien ei tarvitse olla peräkkäisiä. Lypsävien lehmien kaiken karkearehun on oltava peräisin asianomaiselta maantieteelliseltä alueelta.

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

— Muu ruokinta:

Maissintähkät ja kostea viljamaissi, dehydratoitu rehu, dehydratoitu sinimailanen, dehydratoitu juurikasleike, rehujuurikas. Asianomaisen maantieteellisen alueen ulkopuolelta peräisin olevaa dehydratoitua rehua, maissintähkiä, kosteaa viljamaissia ja rehujuurikasta voi antaa lypsävälle lehmälle päivässä keskimäärin 4 kg kuiva-aineena vuoden aikana.

— Täydennysrehut ja lisäaineet:

Viljanjyvät ja niistä saadut tuotteet (leseet, rehu jauho, jauho, dehydratoitu mäski), öljy- ja valkuaiskasvien siemenet ja kakut, sivutuotteet (tiivistetty sinimailasvalkuainen, muu kuin valkuaisainetyppi, urea < 3 % täydennysrehussa), melassi ja kasviöljy sideaineena, mineraalit, vitamiinit, hivenaineet ja luontaiset kasviuutteet.

Tilalla tuotettua heraa voidaan antaa enintään 24 tunnin ajan juoksutuksesta.

Jos Raclette de Savoie -juusto tuotetaan tilalla, juuston tuotannossa käytettävä maito tulee lypsykarjoista, joissa vähintään 75 % lehmistä on abondance-, montbéliarde- tai tarentaise-rotuisia.

Jos Raclette de Savoie -juusto tuotetaan meijerissä, juuston tuotannossa käytettävä tiloilta kerätty maito tulee lypsykarjoista, joissa kaiken kaikkiaan vähintään 75 % lehmistä on abondance-, montbéliarde- tai tarentaise-rotuisia.

Jotta näitä sääntöjä noudatettaisiin, tilan lypsykarjan koostumuksessa saa tapahtua vain sellaisia muutoksia, joilla lisätään abondance-, montbéliarde- ja tarentaise-rotuisten lehmien osuutta.

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

Maidon tuotannon ja juuston valmistuksen ja kypsytyn on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

Raclette de Savoie -juuston valmistukseen tarkoitetun maidon tuotanto asianomaisella maantieteellisellä alueella on perusteltua ottaen huomioon alueen huomattavat rehuvarat, joita hyödynnetään juustojen tuotantoa varten. Käytetty rehu nimenomaan tuo juustoon sen ominaispiirteet.

#### 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

Raclette de Savoie -juuston merkinnöissä on oltava

— nimitys ”Raclette de Savoie”

— valmistajan, kypsytäjän tai pakkaajan nimi ja osoite

— sertifiointilaitoksen nimi.

### 4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Maantieteellinen alue kattaa Savoien ja Haute-Savoien departementit kokonaisuudessaan sekä Ainin ja Isèren departementeissa seuraavat kunnat:

Ainin departementti: Angletfort, Bellegarde-sur-Valserine, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Châtillon-en-Michaille, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lancrans, Lavours, Léaz, Lhôpital, Massignieu-de-Rives, Nattages, Parves, Polliou, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux, Talissieu, Villes, Virignin ja Vongnes.

Isèren departementti: Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse ja Saint-Pierre-d'Entremont.

### 5. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Maantieteellisen alueen erityisyys

Raclette de Savoie -juuston maantieteellinen alue on pinnanmuodostukseltaan ja geologialtaan melko vaihtelevaa. Alue sijaitsee 200–2 500 metrin korkeudella. Maa-aines on syvää ja peräisin muinaisilta kiteisiltä vuorilta sekä kalkikiviyhdyksiltä.

Alueella vallitsee vuoristoilmasto: talvet ovat pitkiä ja usein ankaria ja kesät kuumia. Lukuun ottamatta Mauriennen ja Tarentaisen syvälaaksoja, joissa yleisesti ottaen sataa vähemmän, alueen vuotuiset sademäärät ovat korkeita, keskimäärin 1 000 mm ja jopa 1 500 mm esialppien juurella. Tämä kyseisen maantieteellisen alueen ominaispiirre edistää nurmen kasvua.

Tämä maantieteellinen alue on maaperänsä koostumuksen ja sateisuuden ansiosta laadukasta nurmituotantoaluetta. Niin laidunkäyttöön kuin heinäntuotantoon tarkoitetuilla alueilla kasvillisuus on alppialueille luonteenomaisesti rikasta ja monimuotoista.

Maantieteellisen alueen länsiosassa voi myös viljellä viljaa ja maissia.

Raclette de Savoie -juusto on historiallisesti läheisessä yhteydessä Alppeihin. Juusto on sidoksissa kotieläintalouden perinteisiin ja alppialueiden juustomestareiden taitotietoon.

Raclette de Savoie -juusto juontaa juurensa keskiajalle, jolloin karjanhoitajat kesäisin söivät pääasiassa ”paistettua juustoa”: juustotahkon puolikas asetettiin avotulen paisteeseen ja sulatettiin.

Nimitys ”raclette” tuli käyttöön vasta 1900-luvulla, ja sillä viitattiin siihen, että juuston sulanutta pintaa kaavittiin ja näin irrotettu juusto laitettiin lautaselle perunoiden päälle.

Raclette de Savoie -juusto sai alkunsa alueella, jolla laidunjärjestelmät ovat keskeisessä asemassa ja kotieläintalous perustuu rehuvarojen ja paikallisten rotujen hyödyntämiseen. Tällä alueella on myös ollut jo kauan perinteenä valmistaa puristettuja juustoja, mikä on vaatinut erityistä juustonvalmistuksen taitotietoa ja tällaiseen teknologiaan soveltuvia maidontuotantotapoja. Keskikokoisen kokonsa ansiosta Raclette de Savoie -juustosta tuli vähitellen hyvä lisä muille savojilaisille juustoille. Juuston valmistukseen kului kohtuullisia maitomääriä verrattuna hyvin suurikokoisiin juustoihin.

Tämä seikka yhdistettynä savojilaisen maatalouden sosioekonomiseen rakenteeseen, jonka perinteisenä pohjana on viljelijöiden yhdessä hallinnoima juusto-osuuskuntajärjestelmä, mahdollisti viljelijöiden ja juustonvalmistajien yhteisen juustokulttuurin kehittymisen.

Raclette de Savoie -juusto hyötyi myös talvimatkailun kehityksestä 1960–1970-luvuilta alkaen ja alppivuoristoon liittyvän teollisuustuotannon kehityksestä (vesivoimaa oli hyvin käytettävissä) raclette-grillin synnyn myötä. Raclette de Savoie -juuston menestys on siten yhteydessä raclette-grillin kehittämiseen. Laite syntyi Rippoz- ja Téfal-yritysten kumppanuuden myötä vuonna 1975 Savojissa. Kun opittiin hallitsemaan tekniikka, jolla teflon kiinnitetään alumiiniin, pystyttiin korvaamaan menetelmä, jossa juustoa sulatettiin avotulella. Kun tämän jälkeen vielä ilmestyivät ensimmäiset ravintola-alalle tarkoitetut sähköiset laitteet, Raclette de Savoie -juustoa alettiin syödä uudella tavalla, kuumentamalla juustoa erillisillä annospannuilla.

Kun talviurheilun massaturismi lähti kasvuun 1970-luvulla ja ryhdyttiin rakentamaan talviurheilukeskuksia tämän tyyppiseen kasvavaan kysyntään vastaamiseksi, Raclette de Savoie -juuston maine kasvoi tällaisissa tilanteissa tunnuskuvasiksi syötävänä juustona.

Raclette de Savoie -juuston valmistukseen tarkoitetun maidon tuotanto perustuu vielä nykyisinkin asianomaisen maantieteellisen alueen erinomaiseen nurmituotantoon mutta myös siihen, että kautta aikojen on kasvatettu perinteisiä rotuja (abondance, montbéliarde ja tarentaise). Kyseiset rodut ovat pystyneet sopeutumaan ympäristön fyysiisiin ja ilmastollisiin rajoituksiin: lehmät soveltuvat rakenteensa puolesta kalteville laidunmaille, kestävät kylmää ja pystyvät hyödyntämään laidunnurmea kesällä ja kuivattua rehua talvella.

Lisäksi Raclette de Savoie -juuston valmistuksessa käytetään teknologiaa, joka on mukautettu edellä kuvattuihin maidon ominaispiirteisiin. Juustonvalmistajat osaavat hyödyntää näitä ominaisuuksia ja mukauttaa valmistusparametreja Raclette de Savoie -juuston ominaispiirteiden aikaansaamiseksi. Aluksi on tärkeää tarkastaa maidon rasvapiitoisuus, ja juustonvalmistajat joutuvatkin joskus kuorimaan maidon osittain.

Tärkeällä sijalla on myös bakteerikasvuston lisääminen maitoon ja eritoten termofiilisen kasvuston valinta ja hoidon vaaminen. Keskeisiä valmistusvaiheita ovat myös laktoosin poisto ja juuston puristaminen, jotka edistävät pH-arvon hallintaa. Juustoja kypsytetään perinteen mukaan puualustoilla vähintään kahdeksan viikkoa, mikä edistää juustojen proteolyysia.

#### *Tuotteen erityisyys*

Raclette de Savoie -juustotahkon koko vaihtelee keskikokoisesta suureen.

Juustolle on luonteenomaista pehmeys ja kiinteys kylmänä.

Raclette de Savoie -juustolle on ominaista se, että kuumennuksen aikana juusto leviää helposti ja siitä irtoaa hie-man öljyä. Juusto myös eroaa muista raclette-juustoista huomattavasti suuremman juoksevuuksiensa ansiosta.

Raclette de Savoie -juuston suutuntuma on erityisen sulava ja vain vähän liimautuva.

#### *Syy-yhteys*

Raclette de Savoie -juuston yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu juuston laatuun.

Raclette de Savoie -juuston ominaispiirteet juontavat juurensa tällä maantieteellisellä alueella maidontuotannossa ja valmistuksessa vallitsevasta taitotiedosta.

Kun maito tuotetaan kyseisellä maantieteellisellä alueella, pystytään hyödyntämään parhaalla mahdollisella tavalla nurmivaroja noudattaen perinteisiä käytänteitä sekä käyttämään hyväksi perinteisten rotujen maitoa. Maitoa saadaan erityisen ruokinnan ansiosta huomattavia määriä, ja se soveltuu paremmin Raclette de Savoie -juuston valmistukseen kuin muiden, samoissa olosuhteissa kasvatettujen rotujen maito: juoksutteen lisäämisen jälkeen syntyvä massa on tiiviimpää ja sitä saadaan enemmän, joten maito soveltuu aivan erityisesti Raclette de Savoie -juustolle tunnusomaiseen muotoon.

Juustonvalmistajien taitotiedolla Raclette de Savoie -juuston valmistuksen aikana on lisäksi selvä vaikutus tuotteen kaikkiin ominaispiirteisiin.

Rasvapitoisuuden hallinta vaikuttaa suoraan Raclette de Savoie -juuston kimmoisuuteen, leviämiseen ja öljyn hienoiseen irtoamiseen kuumennuksen aikana.

Selkeä juoksevuus liittyy myös siihen, että L-laktaatteja on vähän, mikä johtuu ennen kaikkea termofiilihapatteiden lisäämisestä maitoon ja lakotoosin poistosta.

Kypsytyks edistää hyvää proteolyysia, ja tämä näkyy siinä, että Raclette de Savoie -juusto on pehmeää kylmänä ja kiinteää.

### **Eritelmän julkaisutiedot**

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-c48a712e-fa5c-4d71-83c3-aea878f3b473/telechargement](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-c48a712e-fa5c-4d71-83c3-aea878f3b473/telechargement)

---

**ILMOITUS – JULKINEN KUULEMINEN****Japanin maantieteelliset merkinnät**

(2016/C 261/09)

Japanin kanssa käydään parhaillaan neuvotteluja vapaakauppasopimuksesta, jäljempänä 'sopimus', johon sisältyy maantieteellisiä merkintöjä koskeva luku. Japanin viranomaiset ovat toimittaneet liitteenä olevan luettelon maantieteellisistä merkinnöistä, jotka ehdotetaan suojattaviksi sopimuksen nojalla. Euroopan komissio harkitsee parhaillaan, suojataanko kyseiset maantieteelliset merkinnät sopimuksen nojalla teollis- ja tekijänoikeuksien kauppaan liittyvistä näkökohdista tehdyn TRIPS-sopimuksen 22 artiklan 1 kohdan mukaisina maantieteellisinä merkintöinä.

Komissio kehottaa kaikkia jäsenvaltioita ja kolmansia maita sekä jäsenvaltioissa tai kolmansissa maissa asuvia tai niihin sijoittautuneita luonnollisia henkilöitä tai oikeushenkilöitä, joiden oikeutettua etua asia koskee, esittämään vastaväitteitä tällaisesta suojaamisesta toimittamalla sille asianmukaisesti perustellun lausuman.

Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kahden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta. Vastaväitteet on lähetettävä sähköpostiosoitteeseen: AGRI-A2@ec.europa.eu

Vastaväite voidaan ottaa tutkittavaksi ainoastaan, jos se on toimitettu komissiolle yllä mainitussa määräajassa ja jos seuraavat edellytykset täyttyvät:

- a) Vastaväitteessä osoitetaan, että nimen suojaaminen aiheuttaisi ristiriidan kasvilajikkeen tai eläinrodun nimen kanssa, minkä takia kuluttajaa johdettaisiin harhaan tuotteen todellisesta alkuperästä;
- b) ehdotettu nimi on kokonaan tai osittain homonyminen sellaisen nimityksen kanssa, joka on jo suojattu Euroopan unionissa maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012<sup>(1)</sup>, maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013<sup>(2)</sup> ja tislattujen alkoholijuomien määritelmistä, kuvauksesta, esittelystä, merkinnöistä ja maantieteellisten merkintöjen suojaamisesta 15 päivänä tammikuuta 2008 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 110/2008<sup>(3)</sup> mukaisesti, tai nimi sisältyy sopimuksiin, joita unioni on tehnyt jonkin seuraavassa luetellun maan kanssa:

— Australia<sup>(4)</sup>

— Chile<sup>(5)</sup>

— Etelä-Afrikka<sup>(6)</sup>

— Sveitsi<sup>(7)</sup>

— Meksiko<sup>(8)</sup>

— Korea<sup>(9)</sup>

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

<sup>(2)</sup> EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

<sup>(3)</sup> EUVL L 39, 13.2.2008, s. 16.

<sup>(4)</sup> Neuvoston päätös 2009/49/EY, tehty 28 päivänä marraskuuta 2008, Euroopan yhteisön ja Australian välisen viinikauppasopimuksen tekemisestä (EUVL L 28, 30.1.2009, s. 1.)

<sup>(5)</sup> Neuvoston päätös 2002/979/EY, tehty 18 päivänä marraskuuta 2002, Euroopan yhteisön ja sen jäsenvaltioiden sekä Chilen tasavallan välisestä assosiaatiosta tehdyn sopimuksen allekirjoittamisesta ja sen tiettyjen määräysten väliaikaisesta soveltamisesta (EYVL L 352, 30.12.2002, s. 1).

<sup>(6)</sup> Neuvoston päätös 2002/51/EY, tehty 21 päivänä tammikuuta 2002, Euroopan yhteisön ja Etelä-Afrikan tasavallan välisen viinikauppaa koskevan sopimuksen tekemisestä (EYVL L 28, 30.1.2002, s. 3) ja neuvoston päätös 2002/52/EY, tehty 21 päivänä tammikuuta 2002, Euroopan yhteisön ja Etelä-Afrikan tasavallan välisen tislattujen alkoholijuomien kauppaa koskevan sopimuksen tekemisestä (EYVL L 28, 30.1.2002, s. 112).

<sup>(7)</sup> Neuvoston ja, tiede- ja teknologiayhteistyötä koskevan sopimuksen osalta, komission päätös 2002/309/EY, Euratom, tehty 4 päivänä huhtikuuta 2002, seitsemän sopimuksen tekemisestä Sveitsin valaliiton kanssa (EYVL L 114, 30.4.2002, s. 1) ja erityisesti Euroopan yhteisön ja Sveitsin valaliiton maataloustuotteiden kauppaa koskeva sopimus – Liite 7.

<sup>(8)</sup> Neuvoston päätös 97/361/EY, tehty 27 päivänä toukokuuta 1997, Euroopan yhteisön ja Meksikon yhdysvaltojen välisen nimitysten vastavuoroista tunnustamista ja suojaa tislattujen alkoholijuomien alalla koskevan sopimuksen tekemisestä (EYVL L 152, 11.6.1997, s. 15).

<sup>(9)</sup> Neuvoston päätös 2011/265/EU, annettu 16 päivänä syyskuuta 2010, Euroopan unionin ja sen jäsenvaltioiden sekä Korean tasavallan välisen vapaakauppasopimuksen allekirjoittamisesta Euroopan unionin puolesta ja sen väliaikaisesta soveltamisesta (EUVL L 127, 14.5.2011, s. 1).

- Keski-Amerikka <sup>(1)</sup>
  - Kolumbia ja Peru <sup>(2)</sup>
  - Entinen Jugoslavian tasavalta Makedonia <sup>(3)</sup>
  - Kanada <sup>(4)</sup>
  - Yhdysvallat <sup>(5)</sup>
  - Albania <sup>(6)</sup>
  - Montenegro <sup>(7)</sup>
  - Bosnia ja Hertsegovina <sup>(8)</sup>
  - Serbia <sup>(9)</sup>
  - Moldova <sup>(10)</sup>
  - Georgia <sup>(11)</sup>
- c) vastaväitteessä osoitetaan, että nimen suojaaminen saattaisi johtaa kuluttajaa harhaan tuotteen tunnistamisessa tavaramerkin maineen ja tunnettuuden sekä sen käytössäoloajan pituuden vuoksi;
- d) vastaväitteessä osoitetaan, että nimen suojaaminen vaarantaisi kokonaan tai osittain samankaltaisen nimityksen tai tavaramerkin olemassaolon tai vähintään viiden vuoden ajan ennen tämän ilmoituksen julkaisupäivää markkinoilla laillisesti olleiden tuotteiden olemassaolon;
- e) vastaväitteen sisältämien tietojen perusteella voidaan päätellä, että nimi, jolle harkitaan suojaa, on yleisnimi.

Edellä mainittuja perusteita on arvioitava niin, että otetaan huomioon unionin alue, jolla teollis- ja tekijänoikeuksien osalta tarkoitetaan ainoastaan yhtä tai useampaa aluetta, jolla kyseiset oikeudet on suojattu. Kyseisten nimien mahdollinen suojaaminen Euroopan unionissa edellyttää, että nämä neuvottelut saadaan onnistuneesti päätökseen ja asiasta annetaan sen jälkeen säädös.

<sup>(1)</sup> Sopimus Euroopan unionin ja sen jäsenvaltioiden sekä Keski-Amerikan välisestä assosiaatiosta (EUVL L 346, 15.12.2012, s. 3).

<sup>(2)</sup> Euroopan unionin ja sen jäsenvaltioiden sekä Kolumbian ja Perun välinen kauppasopimus (EUVL L 354, 21.12.2012, s. 3).

<sup>(3)</sup> Neuvoston päätös 2001/916/EY, tehty 3 päivänä joulukuuta 2001, lisäpöytäkirjan tekemisestä Euroopan yhteisöjen ja niiden jäsenvaltioiden sekä entisen Jugoslavian tasavallan Makedonian väliseen vakautus- ja assosiaatiosopimukseen sen kaupallisten näkökohtien mukauttamisesta eräiden viinien vastavuoroisia etuusmyönnytyksiä, viinien nimien vastavuoroista tunnistamista, suojaa ja valvontaa sekä väkevien alkoholijuomien ja maustettujen alkoholijuomien nimitysten vastavuoroista tunnistamista, suojaa ja valvontaa koskevien osapuolten neuvottelujen tulosten huomioon ottamiseksi (EYVL L 342, 27.12.2001, s. 6).

<sup>(4)</sup> Neuvoston päätös 2004/91/EY, tehty 30 päivänä heinäkuuta 2003, Euroopan yhteisön ja Kanadan välisen viinien ja väkevien alkoholijuomien kauppaa koskevan sopimuksen tekemisestä (EUVL L 35, 6.2.2004, s. 1).

<sup>(5)</sup> Neuvoston päätös 2006/232/EY, tehty 20 päivänä joulukuuta 2005, Euroopan yhteisön ja Amerikan yhdysvaltojen välisen viinikauppasopimuksen tekemisestä (EUVL L 87, 24.3.2006, s. 1).

<sup>(6)</sup> Neuvoston päätös 2006/580/EY, tehty 12 päivänä kesäkuuta 2006, kauppaa ja kaupan liitännäistoimenpiteitä koskevan Euroopan yhteisön ja Albanian tasavallan välisen väliaikaisen sopimuksen tekemisestä (pöytäkirja 3 tiettyjen viinien vastavuoroisista etuusmyönnytyksistä, viinien nimien vastavuoroisesta tunnistamisesta, suojasta ja valvonnasta sekä väkevien alkoholijuomien ja maustettujen alkoholijuomien nimitysten vastavuoroisesta tunnistamisesta, suojasta ja valvonnasta) (EUVL L 239, 1.9.2006, s. 1).

<sup>(7)</sup> Neuvoston päätös 2007/855/EY, tehty 15 päivänä lokakuuta 2007, kauppaa ja kaupan liitännäistoimenpiteitä koskevan Euroopan yhteisön ja Montenegron tasavallan väliaikaisen sopimuksen allekirjoittamisesta ja tekemisestä (EUVL L 345, 28.12.2007, s. 1).

<sup>(8)</sup> Neuvoston päätös 2008/474/EY, tehty 16 päivänä kesäkuuta 2008, Euroopan yhteisön ja Bosnia ja Hertsegovinan välisen kauppaa ja kaupan liitännäistoimenpiteitä koskevan väliaikaisen sopimuksen allekirjoittamisesta ja tekemisestä (EUVL L 169, 30.6.2008, s. 10 – Pöytäkirja 6).

<sup>(9)</sup> Neuvoston päätös 2010/36/EY, tehty 29 päivänä huhtikuuta 2008, kauppaa ja kaupan liitännäistoimenpiteitä koskevan Euroopan yhteisön ja Serbian tasavallan väliaikaisen sopimuksen allekirjoittamisesta ja tekemisestä (EUVL L 28, 30.1.2010, s. 1).

<sup>(10)</sup> Neuvoston päätös 2013/7/EU, tehty 3 päivänä joulukuuta 2012, Euroopan unionin ja Moldovan tasavallan välisen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen suojaa koskevan sopimuksen tekemisestä (EUVL L 10, 15.1.2013, s. 1).

<sup>(11)</sup> Neuvoston päätös 2012/164/EU, annettu 14 päivänä helmikuuta 2012, Euroopan unionin ja Georgian välisen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen suojaa koskevan sopimuksen tekemisestä (EUVL L 93, 30.3.2012, s. 1).

**Maantieteellisten merkintöjen luettelo <sup>(1)</sup>**

| Japanissa suojattu nimi                          | Transkriptio<br>(vain tiedotustarkoituksessa) | Tuoteluokka  |
|--|---|--|
| ”あおもりカシス”  | ”Aomori Cassis”                               | Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina                                 |
| ”但馬牛” / ”但馬ビーフ”                                  | ”Tajima Gyu” / ”Tajima Beef”                  | Tuore liha (ja muut eläimenosat)   |
| ”神戸ビーフ” / ”神戸肉” / ”神戸牛” / ”KOBE BEEF”            | ”Kobe Beef” / ”Kobe Niku” / ”Kobe Gyu”        | Tuore liha (ja muut eläimenosat)   |
| ”夕張メロン” / ”YUBARI MELON”                         | ”Yubari Melon”                                | Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina                                 |
| ”八女伝統本玉露” / ”Traditional Authentic YAME GYOKURO” | ”Yame Dentou Hongyokuro”                      | Muut liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.) – vihreä tee                              |
| ”鹿児島島の壺造り黒酢”                                     | ”Kagoshima no Tsubozukuri Kurozu”             | Muut liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.) – riisiviinietikka                        |
| ”三輪素麺”   | ”Miwa Somen”                                  | Pastavalmisteet  |
| ”日本酒”  | ”Nihonshu”                                    | Muut liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.) – muut käymisen avulla valmistetut juomat |

<sup>(1)</sup> Japanissa rekisteröity luettelo, jonka Japanin viranomaiset ovat toimittaneet meneillään olevien neuvottelujen yhteydessä.









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



**Euroopan unionin julkaisutoimisto**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**FI**