

Euroopan unionin virallinen lehti

C 449



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

61. vuosikerta

13. joulukuuta 2018

Sisältö

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Neuvosto

2018/C 449/01	Neuvoston ja neuvostossa kokoontuneiden jäsenvaltioiden hallitusten edustajien päätelmät urheilun taloudellisesta ulottuvuudesta ja sen sosioekonomisista hyödyistä	1
2018/C 449/02	Neuvoston päätelmät, vastavuoroisesta tunnustamisesta rikosoikeuden alalla ”Edistetään vastavuoroista tunnustamista lisäämällä keskinäistä luottamusta”	6

Euroopan komissio

2018/C 449/03	Euron kurssi	10
2018/C 449/04	Komission täytäntöönpanopäätös, annettu 6 päivänä joulukuuta 2018, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 49 artiklassa tarkoitetun nimen rekisteröintihakemuksen julkaisemisesta <i>Euroopan unionin virallisessa lehdessä</i> – ”Странджански манов мед” (Strandzhanski manov med) / ”Манов мед от Странджа” (Manov med ot Strandzha) (SAN)	11
2018/C 449/05	Komission täytäntöönpanopäätös, annettu 6 päivänä joulukuuta 2018, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 49 artiklassa tarkoitetun nimen rekisteröintihakemuksen julkaisemisesta <i>Euroopan unionin virallisessa lehdessä</i> ”Paška sol” (SAN)	17
2018/C 449/06	Komission täytäntöönpanopäätös, annettu 6 päivänä joulukuuta 2018, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelmän muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaisemisesta <i>Euroopan unionin virallisessa lehdessä</i> (Graves supérieures (SAN))	22

FI

2018/C 449/07	Komission täytäntöönpanopäätös, annettu 6 päivänä joulukuuta 2018, Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklassa tarkoitetun tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaisemisesta <i>Euroopan unionin virallisessa lehdessä</i> nimityksen ”Liquirizia di Calabria” (SAN) osalta	28
---------------	--	----

EUROOPAN TALOUSALUEESEEN LIITTYVÄT TIEDOTTEET

EFTAn valvontaviranomainen

2018/C 449/08	EFTAn valvontaviranomaisen tiedonanto EFTA-valtioissa 1. joulukuuta 2018 alkaen voimassa olevista valtiontuen takaisinperintäkoroista sekä viite- ja diskonttokoroista (<i>Julkaistu valvontaviranomaisen valtiontukisuuntaviivojen VII osassa ja 14 päivänä heinäkuuta 2004 tehdyn valvontaviranomaisen päätöksen N:o 195/04/KOL 10 artiklassa vahvistettujen viite- ja diskonttokorkoja koskevien sääntöjen mukaisesti</i>)	35
---------------	---	----

V Ilmoitukset

YHTEISEN KAUPPAPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2018/C 449/09	Ilmoitus Kiinan kansantasavallasta peräisin olevien keraamisten laattojen tuonnissa sovellettavasta polkumyöntitullista: yhden sellaisen yrityksen nimenmuutos, johon sovelletaan yhteistyössä toimineisiin mutta otoksen ulkopuolisiin yrityksiin sovellettavaa polkumyöntitullia	36
---------------	--	----

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2018/C 449/10	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.9206 – Equistone Partners Europe / Courir) – Yksinker- taistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	37
---------------	--	----

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

NEUVOSTO

**Neuvoston ja neuvostossa kokoontuneiden jäsenvaltioiden hallitusten edustajien päätelmät
urheilun taloudellisesta ulottuvuudesta ja sen sosioekonomisista hyödyistä**

(2018/C 449/01)

EUROOPAN UNIONIN NEUVOSTO JA NEUVOSTOSSA KOKOONTUNEET JÄSENVALTIOIDEN HALLITUSTEN EDUSTAJAT, JOTKA

PALAUTTAVAT MIELEEN SEURAAVAA:

1. Neuvoston ja neuvostossa kokoontuneiden jäsenvaltioiden hallitusten edustajien hyväksymissä EU:n urheilualan työsuunnitelmissa (2011–2014 ⁽¹⁾, 2014–2017 ⁽²⁾ ja 2017–2020 ⁽³⁾) korostetaan urheilun taloudellisen ulottuvuuden merkitystä ja etenkin urheilun kestävästä rahoituksesta, suurten urheilutapahtumien perintöä, urheilun taloudellisia hyötyjä ja innovointia.
2. Urheilupoliittisen päätöksenteon näyttöpohjan vahvistamisesta 27. marraskuuta 2012 annetuissa neuvoston ja neuvostossa kokoontuneiden jäsenvaltioiden hallitusten edustajien päätelmissä ⁽⁴⁾ todetaan, että urheilulla on huomattava vaikutus EU:n talouteen kasvun ja työllisyyden edistäjänä ja että se myötävaikuttaa Eurooppa 2020 -strategian tavoitteiden saavuttamiseen, ja korostetaan, että urheiluun liittyvät vertailukelpoiset tiedot ja niiden käyttö politiikan laadinnassa on tärkeää urheilupolitiikan laadun parantamisen kannalta.
3. Neuvoston päätelmissä urheiluun liittyvän vapaaehtoistoiminnan merkityksestä aktiivisen kansalaisuuden edistämisessä ⁽⁵⁾ todetaan, että urheilualalla ja urheiluun liittyvällä vapaaehtoistoiminnalla on mitattavissa oleva ja huomattava taloudellinen ja sosiaalinen merkitys kansantalouksissa ja potentiaalia kiihdyttää kasvua ja työllisyyttä kaikkialla Euroopan unionissa.
4. Terveyttä edistävän liikunnan lisäämisestä 27. marraskuuta 2012 annetuissa neuvoston ja neuvostossa kokoontuneiden jäsenvaltioiden hallitusten edustajien päätelmissä ⁽⁶⁾ korostetaan, että nykyinen vähän liikuntaa harrastavien suuri osuus on keskeinen huolenaihe EU:ssa ja sen jäsenvaltioissa sekä terveydelliseltä, sosiaaliselta että taloudelliselta kannalta katsottuna.
5. Neuvoston päätelmissä urheilun vaikutuksesta EU:n talouteen ja erityisesti nuorisotyöttömyyden torjumiseen ja sosiaaliseen osallisuuteen ⁽⁷⁾ korostetaan urheilun tärkeää merkitystä talouselämälle ja nuorille, joille se tarjoaa mahdollisuuksia hankkia hyödyllisiä taitoja sekä palkallisessa työssä että vapaaehtoistoiminnassa.
6. Neuvoston ja neuvostossa kokoontuneiden jäsenvaltioiden hallitusten edustajien päätelmissä urheilusta innovoinnin ja talouskasvun veturina ⁽⁸⁾ tarkastellaan urheilun mahdollisuuksia kasvun ja työllisyyden edistäjänä ja innovoinnin veturina.

⁽¹⁾ EUVL C 162, 1.6.2011, s. 1.⁽²⁾ EUVL C 183, 14.6.2014, s. 12.⁽³⁾ EUVL C 189, 15.6.2017, s. 5.⁽⁴⁾ EUVL C 393, 19.12.2012, s. 20.⁽⁵⁾ EUVL C 372, 20.12.2011, s. 24.⁽⁶⁾ EUVL C 393, 19.12.2012, s. 22.⁽⁷⁾ EUVL C 32, 4.2.2014, s. 2.⁽⁸⁾ EUVL C 436, 5.12.2014, s. 2.

7. Neuvoston päätelmissä lasten motoristen taitojen sekä liikunta- ja urheilutoiminnan edistämisestä ⁽¹⁾ halutaan edistää koulujen liikunnanopetusta – varhaislapsuuden motoriset taidot mukaan lukien –, koska lasten päivittäiset tottumukset ovat muuttuneet liikkumisesta enemmän paikallaan istumista edellyttävään toimintaan.
8. Neuvoston päätelmissä pyrkimyksistä pysäyttää lasten ylipainon ja lihavuuden lisääntyminen ⁽²⁾ vahvistetaan, että terveys on sekä arvo, mahdollisuus että investointi, joka edistää jokaisen maan taloudellista ja sosiaalista kehitystä, ja että lasten lihavuus ennakoii melko varmasti aikuisiän lihavuutta tunnettuine seurauksineen terveydelle ja taloudelle.

KATSOVAT SEURAAVAA:

9. Urheilua pidetään talouden kasvuveturina, joka tuo lisäarvoa sekä parantaa bruttokansantuotetta ja ostovoimaa ⁽³⁾.
10. Urheilu on monialainen ilmiö, joka on paljon muutakin kuin urheiluteollisuudesta saatava tuotto. Se on merkittävä tekijä erityisesti kansanterveyden, aluekehityksen ja matkailun kannalta mutta myös integroitumisessa ja kasvatuksessa sekä sosiaalisena siteenä.
11. Sen eteen, että urheilun taloudellinen vaikutus olisi mitattavissa, on toteutettu toimia EU:n tasolla siitä lähtien kun urheilun taloudellista ulottuvuutta käsiteltiin ensimmäistä kertaa EU-yhteyksissä vuonna 2006 ⁽⁴⁾.
12. Tällä hetkellä yhteensä yhdeksän EU:n jäsenvaltiota ⁽⁵⁾ pitää yllä toimivaa kansallista satelliittitilinpitoa ja lisäksi viisi maata ⁽⁶⁾ urheiluun liittyvää tietokokonaisuutta, joiden ansiosta tulokset ovat erittäin täsmällisiä.
13. Urheilun osuus on tuoreen tutkimuksen ⁽⁷⁾ mukaan 2,12 prosenttia EU:n BKT:sta, ja urheiluala työllistää 5,67 miljoonaa henkilöä (2,72 prosenttia EU:n työllisyydestä). Tulokset osoittavat myös sen, että kun taloudella meni huonompi, urheiluala selviytyi erittäin hyvin luoden kasvua ja työpaikkoja ⁽⁷⁾.
14. Siitä huolimatta, että – kansantalouden tilinpitoa vastaava – urheilun taloudellinen ulottuvuus voidaan selvästi esittää satelliittitilinpidon ja muiden laskentajärjestelmien avulla, urheilun vaikutus talouteen on yhä aliarvostettua, koska on olemassa useita muita niin kutsuttuja sosioekonomisia vaikutuksia (esimerkiksi terveystaloudelliset vaikutukset, vapaaehtoistyöntekijöiden sitoutuminen, innovoinnin vaikutus kasvuun ja urheilun panos aluekehitykselle), jotka eivät vielä ole mukana laskelmissa mutta jotka vaikuttavat BKT:hen ja työllisyyteen.
15. Liikkumattomuuteen liittyvien sairauksien taloudelliset kustannukset ⁽⁸⁾ eivät näy kansantalouden tilinpidossa ⁽⁹⁾, vaikka taloudelliset seuraukset olisivat merkittäviä ⁽¹⁰⁾, eikä niitä voida ilmaista määrällisesti ilman asianmukaisia menetelmiä.
16. Vapaaehtoistyöstä on huomattavaa kasvatuksellista hyötyä, ja se vaikuttaa merkittävästi urheilun taloudelliseen ulottuvuuteen ⁽¹¹⁾, mikä ei näy kansantalouden tilinpidossa.
17. Innovoinnin urheiluun liittyvää ulottuvuutta ⁽¹²⁾ ei ole vielä tarkasteltu riittävästi BKT:n ja työllisyyden näkökulmasta, koska tiedot ovat puutteellisia. Sen vuoksi on tärkeää tuottaa luotettavia empiirisiä tuloksia urheiluun liittyvän innovoinnin vaikutuksesta viennin kehitykseen ja talouskasvuun.

⁽¹⁾ EUVL C 417, 15.12.2015, s. 46.

⁽²⁾ EUVL C 205, 29.6.2017, s. 46.

⁽³⁾ Tutkimus urheilun taloudellisista vaikutuksista urheilun satelliittitilinpidon (Sport Satellite Accounts) avulla, 2018.

⁽⁴⁾ Urheilua koskevan tilastoinnin asiantuntijaryhmä (2011–2014), urheilua koskeva Vilnan määrittelmä.

⁽⁵⁾ Alankomaat, Belgia, Itävalta, Kypros, Liettua, Portugali, Puola, Saksa ja Yhdistynyt kuningaskunta.

⁽⁶⁾ Bulgaria, Espanja, Luxemburg, Ranska ja Slovakia.

⁽⁷⁾ Ks. myös [http://www.oecd.org/mcm/C-MIN\(2013\)1-ENG.pdf](http://www.oecd.org/mcm/C-MIN(2013)1-ENG.pdf)

⁽⁸⁾ Terveysjärjestelmään kohdistuvat suorat kustannukset, tuottavuuden lasku, kuolleisuus ja työkyvyttömyys, jotka johtuvat liikkumattomuuteen liittyvistä sairauksista, kuten tyyppin 2 diabeteksesta, masennuksesta, selkäongelmista tai sydän- ja verisuonisairauksista.

⁽⁹⁾ Kansakunnan taloudellista toimeliaisuutta mittaava kirjanpito ja tekniikat.

⁽¹⁰⁾ Ks. ISCA:n/CEBR:n tutkimus liikkumattomuuden taloudellisista kustannuksista Euroopassa (The Economic Cost of Physical Inactivity in Europe): <http://inactivity-time-bom.nowwemove.com/> ja WHO:n tutkimus liikunnan ja terveyden yhteyksistä (Physical activity and health: evidence for action): http://www.euro.who.int/__data/assets/pdf_file/0011/87545/E89490.pdf?ua=1

⁽¹¹⁾ Tutkimus vapaaehtoistoiminnasta Euroopan unionissa, 2010.

⁽¹²⁾ Prosessi, jossa idea tai keksintö muunnetaan hyödykkeeksi tai palveluksi, jolla saadaan luotua lisäarvoa tai josta asiakkaat maksavat.

18. Urheilun vaikutus aluekehitykseen jää yhä näkymättömiin, eikä vielä tiedosteta riittävästi niitä monia keinoja, joilla urheilun ja liikunnan avulla voitaisiin tehokkaasti saavuttaa EU:n yhteenkuuluvuustavoite ja erityisesti myötävaikuttaa Eurooppa 2020 -strategian tavoitteiden saavuttamiseen. Tuore näyttö⁽¹⁾ on osoittanut, miten urheiluhankkeet ovat vaikuttaneet paikalliseen talouteen, työllisyyteen ja sosiaaliseen yhteenkuuluvuuteen, sekä tuonut esiin sen, että monet alueet eri puolilla EU:ta ovat ottaneet urheilun osaksi älykkään erikoistumisen strategioitaan,

TOTEAVAT SEURAAVAA:

19. Kuvattaessa urheilun vaikutusta koko talouteen on otettava huomioon lisänäkökohtia, muun muassa liikunnan terveystaloudellisten vaikutusten määrällinen ilmaisu, vapaaehtoistyön lisähyötyjen tunnistaminen, innovoinnin vaikutus kasvupotentiaalin lisäämiseen ja analyysi urheiluun liittyvien hankkeiden vaikutuksesta aluekehitykseen.
20. Urheilun sosioekonomisten vaikutusten mittaaminen edellyttää uusia menetelmiä ja malleja⁽²⁾. Näyttöön perustuvien tulosten tuottaminen jäsenvaltioiden ja EU:n tasolla edellyttää, että saatavilla on vertailukelpoisia tietoja ja tuloksia. Kaikki näistä seikoista kerätyt tiedot olisi eriteltävä sukupuolen mukaan.
21. Urheilun ja liikunnan avulla voidaan osaltaan vastata tämän päivän paikallisiin ja alueellisiin haasteisiin, erityisesti kehittämällä pehmeitä liikkuvuusratkaisuja, nopeuttamalla kaupunkialueiden elävöittämistä älykkäiden urheiluinfrastruktuurien avulla tai parantamalla sosiaalista yhteenkuuluvuutta eri yhteisöissä,

PYYTÄVÄT JÄSENVALTIOITA:

22. harkitsemaan satelliittitilinpidon tai muiden vastaavien laskentajärjestelmien kehittämistä urheilun taloudellisen vaikutuksen määrällistä ilmaisua varten,
23. tukemaan ja levittämään ajatusta siitä, että urheilun taloudellisen ulottuvuuden kuvaamisessa otetaan huomioon myös sosioekonomiset näkökohdat, erityisesti vapaaehtoistyö, terveystaloudelliset näkökohdat ja innovointi, EU:n ja jäsenvaltioiden tasolla ja tehostamalla monialaista yhteistyötä,
24. ottamaan huomioon vapaaehtoistyön arvon kansantaloudelle ja sisällyttämään tämän alan tilastoihin,
25. lisäämään luotettavan tiedon avulla tietoisuutta urheilun mahdollisuuksista vaikuttaa kasvuun ja työllisyyteen,
26. harkitsemaan yhteistyön lisäämistä jäsenvaltioiden kesken ja komission kanssa urheilualan sosioekonomisia ulottuvuuksia koskevien vertailukelpoisten määritelmien, menetelmien ja standardien kehittämiseksi,
27. edistämään kansallisella tasolla keskustelua älykkään erikoistumisen strategioiden, kuten urheilualan klusterien, käyttöönotosta tarvittaessa,
28. harkitsemaan urheilun ja liikunnan ottamista läpileikkaavaksi prioriteetiksi muilla politiikkaloikoilla, kuten terveys-, koulutus-, ja liikennepolitiikassa, kaupunkisuunnittelussa, sosiaalipolitiikassa ja matkailupolitiikassa, joilla urheilun vaikutuksesta on laajaa näyttöä,

PYYTÄVÄT KOMISSIOTA:

29. edistämään ja tukemaan sellaisia toimia kuin asiaankuuluvien tietojen ja menetelmäkohtaisen taitotiedon vaihto, näytön kerääminen ja urheilutilastojen yhdistäminen sekä tekninen tuki, joilla pyritään parantamaan ja yksinkertaistamaan jäsenvaltioiden toimia urheilun taloudellisen ulottuvuuden määrällistä ilmaisua varten,
30. valmistelemaan arviointiprosessia urheilun sosioekonomisten näkökohtien määrällisessä ilmaisussa käytettävien laskentajärjestelmien käytöstä ja sovellettavuudesta, myös kartoittamalla olemassa olevia tutkimuksia ja keräämällä esimerkkejä parhaista käytännöistä,
31. tukemaan jonkin asiantuntijaryhmän avulla ja Eurostatin tuella sellaisten välineiden kehittämistä, joilla täydennetään tai päivitetään jo olemassa olevia tietoja urheilun taloudellisesta ulottuvuudesta sosioekonomiset näkökohdat mukaan luettuina,

⁽¹⁾ Tutkimus urheilun vaikutuksesta aluekehitykseen rakennerahastojen kautta, 2016.

⁽²⁾ Unescon 15. heinäkuuta 2017 hyväksymän Kazanin toimintasuunnitelman 2. toimesta todetaan myös, että on kehitettävä yhteisiä indikaattoreita, joilla voidaan mitata liikuntakasvatuksen, liikunnan ja urheilun vaikutusta kestävästä kehityksestä ensisijaisesti tavoitteisiin ja päämääriin.

32. lisäämään tietoisuutta urheilun mahdollisuuksista innovoinnin lähteenä,
33. tukemaan tietojen vaihtoa ja tiivistämään edelleen yhteistyötä sekä komission sisällä että muiden EU:n toimielinten kanssa urheilun asemasta modernissa taloudessa ja yhteiskunnassa erityisesti ajatellen sen vaikutusta aluekehitykseen,

PYYTÄVÄT URHEILULIIKETTÄ:

34. tukemaan tietojen keruuta vapaaehtoistyön osuudesta urheilussa ja liikunnassa,
 35. harkitsemaan vapaaehtoistyön ja liikunnan sekä liikkumattomuuden taloudellista vaikutusta koskevien vertailukelpoisten taloudellisten analyysien edistämistä,
 36. kannustamaan sosioekonomisten vaikutusten mittaamenetelmiä koskevien parhaiden käytäntöjen vaihtoon asiantuntijoiden kanssa.
-

LIITE

1. Komission ”Urheilun valkoisessa kirjassa” ⁽¹⁾ painotetaan erityisesti urheilun taloudellista ulottuvuutta ja korostetaan, että näyttöön perustuvan politiikan kehittäminen edellyttää EU:n laajuisia vertailukelpoisia tietoja.
2. Komission tiedonannossa urheilusta ⁽²⁾ pannaan merkille urheilun satelliittitalinpidon merkitys järkevälle politiikanteolle ja korostetaan urheilun arvoa aluekehityksen välineenä.

⁽¹⁾ Asiak. 11811/07 – KOM(2007) 391 lopullinen, 12.7.2007.

⁽²⁾ Asiak. 5597/11 – KOM(2011) 12 lopullinen, 21.1.2011.

**Neuvoston päätelmät,
vastavuoroisesta tunnustamisesta rikosoikeuden alalla
”Edistetään vastavuoroista tunnustamista lisäämällä keskinäistä luottamusta”**

(2018/C 449/02)

EUROOPAN UNIONIN NEUVOSTO, joka

palauttaa mieleen, että SEUT 82 artiklan 1 kohdan mukaisesti unionissa rikosoikeuden alalla tehtävä oikeudellinen yhteistyö perustuu tuomioistuinten tuomioiden ja oikeusviranomaisten päätösten vastavuoroisen tunnustamisen periaatteeseen;

pane merkkille, että tätä periaatetta sovellettaessa yhden jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen toimittaa tuomion tai oikeusviranomaisen päätöksen toisen jäsenvaltion toimivaltaiselle viranomaiselle, joka panee päätöksen täytäntöön aivan kuin se olisi sen oma päätös (sovellettavien sääntöjen mukaisesti);

vahvistaa, että vastavuoroisen tunnustamisen periaate perustuu keskinäiselle luottamukselle, joka on kehittynyt jäsenvaltioiden yhteisten arvojen välityksellä. Nämä arvot ovat ihmisarvon, vapauden, kansanvallan, tasa-arvon, oikeusvaltion ja ihmisoikeuksien kunnioittaminen. Näin kukin viranomainen voi luottaa siihen, että toiset viranomaiset soveltavat rikosoikeusjärjestelmissään vastaavia oikeussuojanormeja;

painottaa, että oikeus oikeudenmukaiseen oikeudenkäyntiin, johon kuuluu muiden muassa oikeuslaitoksen riippumattomuuden vaatimus, on perusoikeuksien tehokkaan turvaamisen kannalta ensiarvoisen tärkeä, koska se takaa kaikkien EU:n ja kansallisista lainsäädännöistä johtuvien yksilön oikeuksien ja SEU 2 artiklassa vahvistettujen jäsenvaltioiden yhteisten arvojen, etenkin oikeusvaltioperiaatteen, suojan;

pane merkkille, että useat kysymykset – erityisesti käytännölliset tai poliittiset kysymykset – voivat haitata keskinäistä luottamusta, joten sen vaaliminen ja kehittäminen vaatii jatkuvia ponnisteluja;

toteaa, että tällaiset kysymykset liittyvät muiden muassa eroihin unionin lainsäädännön ja oikeusvaltioperiaatteen täytäntöönpanossa ja soveltamisessa ja aloilla, jotka ovat perusoikeuksien kannalta erityisen arkaluonteisia, kuten vankilaolot ja tutkintavankeuden kesto;

palauttaa mieleen, että ministerit keskustelivat epävirallisessa kokouksessaan 12. ja 13. heinäkuuta 2018 viimeaikaisista tapahtumista, jotka asettavat haasteita vastavuoroisen tunnustamisen periaatteelle, ja unionin tuomioistuimen asiaankuuluvasta oikeuskäytännöstä;

palauttaa lisäksi mieleen, että CATS-komitean kokouksessa 18. syyskuuta 2018 valtuuskunnat keskustelivat puheenjohtajavaltion asiakirjasta, jossa kuvattiin vastavuoroisen tunnustamisen välineisiin liittyviä ongelmia ja esteitä ja ehdotettiin mahdollisia toimia (11956/18);

palauttaa lopuksi mieleen, että neuvoston (oikeus- ja sisäasiat) istunnossa 11. lokakuuta 2018 ministerit käsitelivät parhaita käytäntöjä ja toteutettuja vastavuoroisen tunnustamisen ja keskinäisen luottamuksen edistämistoimia sekä käytännöllisiä ja oikeudellisia toimenpiteitä, joita on toteutettu viimeaikaisen, erityisesti unionin tuomioistuimen ja Euroopan ihmisoikeustuomioistuimen oikeuskäytäntöön liittyvän kehityksen käsittelemiseksi (12492/18),

ON ANTANUT SEURAAVAT PÄÄTELMÄT:

1. Jäsenvaltioita muistutetaan siitä, että EU:n vastavuoroisen tunnustamisen välineiden, etenkin puitepäätösten tai -direktiivien, tehokkuus riippuu pitkälti niiden mukaisesti laadittavasta ja hyväksyttävästä asiaankuuluvasta kansallisesta lainsäädännöstä.
2. Jäsenvaltioita kehoitetaan painokkaasti panemaan merkkille, miten tärkeää prosessuaalisia oikeuksia koskevien direktiivien⁽¹⁾ oikea-aikainen ja asianmukainen täytäntöönpano on, jotta oikeus oikeudenmukaiseen oikeudenkäyntiin voidaan taata.
3. Jäsenvaltioiden tulisi edelleen varmistaa tuomioistuinten ja tuomarien riippumattomuus ja puolueettomuus, sillä se on olennainen osa perusoikeuskirjan 47 artiklan toisessa kohdassa taattua oikeudenmukaista oikeudenkäyntiä koskevaa perusoikeutta.

⁽¹⁾ Direktiivit 2010/64/EU, 2012/13/EU, 2013/48/EU, (EU) 2016/343, (EU) 2016/800 ja (EU) 2016/1919 niiden jäsenvaltioiden osalta, joita ne sitovat.

4. Jäsenvaltioita muistutetaan siitä, että unionin tuomioistuimen oikeuskäytännön mukaan kieltäytyminen vastavuoroisen tunnustamisen välineen perusteella annetun päätöksen tai tuomion täytäntöönpanosta voidaan perustella vain poikkeusolosuhteissa, ottaen myös huomioon, että unionin oikeuden ensisijaisuuden periaatteen mukaan jäsenvaltiot eivät voi pyytää toiselta jäsenvaltiolta unionin lainsäädännössä säädettyä tasoa korkeampaa perusoikeuksien kansallista suojaa. Näin ollen tapauksia, joissa täytäntöönpanosta on kieltäydytty perusoikeuksien loukkaamisen perusteella, tulisi soveltaa rajoitetusti unionin tuomioistuimen oikeuskäytännössä kehitetyllä tavalla.
5. Jäsenvaltioita kannustetaan säätämään lainsäädäntöä, joka tarvittaessa sallii vangitsemiselle vaihtoehtoisten toimenpiteiden käytön, jotta vangittuina olevia olisi vähemmän, millä edistetään sosiaalista kuntoutusta ja käsitellään myös sitä tosiasiaa, että huonot vankilaolot ja ylikansoitettujen vankilain useiden osien nakertavat keskinäistä luottamusta.
6. Jäsenvaltioita ja komissiota kannustetaan edistämään tuomarien, syyttäjien ja muiden oikeusalan ammattilaisten jatkokoulutusta, myös rikosoikeudellisiin menettelyihin liittyvien perusoikeuksien osalta, sillä näin voidaan parantaa vastavuoroiseen tunnustamiseen perustuvien EU:n välineiden soveltamista ja kasvattaa keskinäistä luottamusta Euroopan oikeudenkäyttöalueella järjestämällä oikeudellisia seminaareja ja vaihtoja. Jäsenvaltioita ja Euroopan komissiota kannustetaan myös tarkastelemaan asianmukaisesti tämän alan koulutuksen, erityisesti Euroopan juridisen koulutusverkoston (EJTN) järjestämän koulutuksen, riittävää rahoitusta kansallisella ja EU:n tasolla.
7. Jäsenvaltioita rohkaistaan nimeämään oikeusalan ammattilaisia – jotka voivat olla Euroopan oikeudellisen verkoston (EJN) kansallisia yhteyshenkilöitä – oikeuslaitoksensa rikosoikeudellisen yhteistyön asiantuntijoiksi, jotta he voivat avustaa toisia oikeusalan ammattilaisia kaikkien asiaankuuluvien välineiden soveltamisessa, mukaan lukien vastavuoroiseen tunnustamiseen perustuvat EU:n välineet.
8. Jäsenvaltioita kannustetaan, mikäli mahdollista EU:n rahoituksen turvin, edistämään eri jäsenvaltioiden välisiä oikeusalan ammattilaisten vaihtoja ja alalla toimivien muunlaista yhteydenpitoa, koska näin voidaan lisätä keskinäistä luottamusta ja edistää vastavuoroisen tunnustamisen periaatteen tehokasta soveltamista.
9. Jäsenvaltioita kannustetaan jakamaan parhaita käytäntöjä vastavuoroisen tunnustamisen ja keskinäisen luottamuksen lisäämiseksi, myös rikosasiayhteistyöryhmässä (COPEN) tai CATS-komiteassa.
10. Jäsenvaltioita kannustetaan laatimaan EU:n vastavuoroisen tunnustamisen välineiden soveltamista koskevia (ei-sitovia) ohjeita, jotka auttavat alan toimijoita ymmärtämään, miten EU:n välineitä toimeenpanevaa kansallista lainsäädäntöä tulee tulkita ja soveltaa.
11. Jäsenvaltioita kehoitetaan rohkaisemaan oikeusalan ammattilaisia hyödyntämään täysimääräisesti apua, jota EJN ja Eurojust voivat heille tarjota rikosoikeudellista yhteistyötä koskevien asioiden käsittelyssä.
12. Jäsenvaltioita pyydetään erityisesti rohkaisemaan toimijoita käyttämään oikeudellisen yhteistyön käytännön välineitä ja EJN:n verkkosivustolla olevia vastavuoroisen tunnustamisen (sähköisiä) lomakkeita ja todistuksia kyseisten välineiden soveltamisen helpottamiseksi.
13. Jäsenvaltioita pyydetään kannustamaan vastavuoroisen tunnustamisen menettelyissä toimeenpanevina viranomaisina toimivia oikeusalan ammattilaisia käymään vuoropuhelua toisten jäsenvaltioiden päätöksen antaneiden viranomaisten kanssa ja kuulemaan heitä suoraan aina tarvittaessa, erityisesti ennen kuin he harkitsevat tällaisten menettelyjen puitteissa toimitetun päätöksen tai tuomion tunnustamista tai toimeenpanemista jättämistä.
14. Jäsenvaltioita pyydetään varmistamaan, että kuten kuudetta keskinäistä arviointikierrosta koskevassa lopullisessa kertomuksessa korostettiin (suositus nro 7), EJN:n yhteyshenkilöt kykenevät suoriutumaan tästä tehtävästään säännönmukaisten velvollisuuksiensa ja tehtäviensä ohella, jotta EJN voi edelleen suorittaa tehtävänsä tehokkaasti myös vastavuoroisen tunnustamisen alalla.
15. Vastavuoroisen tunnustamisen välinettä koskevan lausuman (varauman) antaneita jäsenvaltioita pyydetään tarkistamaan, voidaanko lausuma perua kyseisen välineen yhtenäisen soveltamisen edistämiseksi.

16. Jäsenvaltioita pyydetään edistämään toimivaltaisten edustajien aktiivista osallistumista Euroopan neuvoston Euroopan komission tuella 24. ja 25. huhtikuuta 2019 järjestämään konferenssiin vankiloiden ylikansoittumisesta sekä Euroopan vankeinhoitojärjestelmien nykyhaasteista Romanian Euroopan unionin neuvoston puheenjohtajakaudella järjestettävään konferenssiin.
17. Jäsenvaltiot ja komissio kutsutaan perustamaan ensisijaisena toimenä sähköisen todistusaineiston digitaalinen vaihtojärjestelmä, jonka välityksellä eurooppalainen tutkintamääräys ja keskinäistä oikeusapua koskevat pyynnöt ja vastaukset voitaisiin turvallisesti lähettää.
18. Komissiota pyydetään käyttämään toimivaltaansa varmistaakseen rikosoikeudellista yhteistyötä ja prosessuaalisia oikeuksia koskevien EU:n välineiden oikea-aikainen ja moitteeton täytäntöönpano.
19. Komissiota pyydetään antamaan käytännön neuvontaa unionin tuomioistuimen viimeaikaisesta oikeuskäytännöstä, erityisesti asian Aranyosi osalta, samoin kuin siitä, mistä oikeusalan ammattilaiset löytävät jäsenvaltioiden vankeinhoitolaitoksia ja vankiloita koskevia relevantteja lähteitä, joiden sisältämät tiedot ovat objektiivisia, luotettavia ja asianmukaisesti päivitettyjä.
20. Neuvosto pyytää jäsenvaltioita harkitsemaan Euroopan neuvoston vankiloista ja vankien kohtelusta julkaiseman tiedotteen kääntämistä omille virallisille kielilleen ja käännösten tarjoamista Euroopan neuvoston verkkosivustolla julkaistaviksi.
21. Komissiota pyydetään jäsenvaltioita kuullen kehittämään edelleen ja säännöllisesti päivittämään eurooppalaista pidätysmääräystä koskevaa käsikirjaansa, ottaen myös huomioon unionin tuomioistuimen viimeaikaisen oikeuskäytännön ja pidätysmääräyksen asianmukaista käyttämistä koskevat parhaat käytännöt, ja laatimaan käsikirjoja muistakin vastavuoroisen tunnustamisen välineistä, kunhan jäsenvaltiot ovat panneet ne täysimääräisesti täytäntöön. Näitä välineitä ovat esimerkiksi puitepäätökset vapausrangaistuksista ⁽¹⁾ ja valvontatoimenpiteistä ⁽²⁾ sekä tulevaisuudessa direktiivi eurooppalaisesta tutkintamääräyksestä ⁽³⁾ ja asetus jäädyttämistä ja menetetyksi tuomitsemista koskevista päätöksistä ⁽⁴⁾. Näin edistetään kyseisten välineiden asianmukaista täytäntöönpanoa ja soveltamista.
22. Komissiota pyydetään toimittamaan EJN:lle EU:n vastavuoroisen tunnustamisen välineitä ja muita rikosoikeudellisen yhteistyön kannalta asiaankuuluvia välineitä koskevat jäsenvaltioiden ilmoitukset vähintään yhdellä yleisesti ymmärrettävällä virallisella EU-kielillä, jotta EJN voi julkaista ne verkkosivustollaan.
23. Komissiota kannustetaan edelleen järjestämään asiantuntijoiden ja oikeusalan toimijoiden kanssa kokouksia, joissa keskustellaan vastavuoroiseen tunnustamiseen liittyvistä kysymyksistä, järjestämään tällaisia kokouksia useammin ja tekemään niistä tiiviimpiä, mikäli sitä pidetään tarpeellisena, ja saattamaan kokousten tulokset alan toimijoiden tietoon.
24. Komissiota kehoitetaan käyttämään EU:n rahoitusohjelmien varoja parhaalla mahdollisella tavalla, mikäli niitä on saatavilla, jäsenvaltioiden välisen oikeudellisen yhteistyön lujittamiseksi ja edistämiseksi, ja myös jäsenvaltioiden vankilojen uudenaikaistamiseksi ja jäsenvaltioiden tukemiseksi puutteellisten vankilojen ongelmaan puuttumisessa, koska tällainen tilanne voi vaikuttaa kielteisesti vastavuoroisen tunnustamisen välineiden soveltamiseen.
25. Komissiota, neuvostoa ja Euroopan parlamenttia kannustetaan laatimaan selkeämpiä, tarkempia ja käyttäjäystävällisempiä vastavuoroisen tunnustamisen välineitä, kuten lomakkeita ja todistuksia, ja pyrkimään niiden laatimisessa suurompaa johdonmukaisuuteen, jotta oikeusalan toimijat voisivat helpommin käyttää niitä. Tarvittaessa tähän tulisi pyytää tukea Eurojustilta ja EJN:ltä.
26. Eurojustia kannustetaan jatkamaan vastavuoroisen tunnustamisen välineisiin liittyvää operatiivista ja strategista työtään kyseisten välineiden soveltamisen helpottamiseksi.

⁽¹⁾ Puitepätös 2008/909/YOS.

⁽²⁾ Puitepätös 2008/947/YOS.

⁽³⁾ Direktiivi 2014/41/EU.

⁽⁴⁾ Asetus (EU) 2018/1805.

27. Eurojustia ja EJN:ää pyydetään edelleen toimimaan aktiivisesti vastavuoroisen tunnustamisen esteiden käsittelyssä ja sitä koskevien parhaiden käytäntöjen kartoittamisessa sekä ottamaan kokouksissaan alan toimijoiden kanssa edelleen säännöllisesti esiin vastavuoroisen tunnustamisen välineet.
 28. EJN:ää kannustetaan edelleen kehittämään verkkosivustoaan, jolla annetaan muun muassa käytännön tietoja vastavuoroisen tunnustamisen välineistä, sillä ne ovat osoittautuneet erittäin suureksi avuksi alan ammattilaisille.
 29. EJTN:ää kannustetaan jatkamaan unionin lainsäädännön alalla antamaansa koulutusta, joka koskee muun muassa perusoikeuskirjan asemaa rikosasioita koskevan vastavuoroisen tunnustamisen välineiden toiminnan yhteydessä, ja alan toimijoiden välisiä vaihtoja.
 30. Neuvostoa pyydetään vahvistamaan yhdeksännen keskinäisen arviointikierroksen aiheeksi tiettyjen vastavuoroisen tunnustamisen välineiden käytännön toiminta.
 31. Puheenjohtajavaltiota pyydetään edelleen kiinnittämään vastavuoroiseen tunnustamiseen ja keskinäiseen luottamukseen asianmukaista huomiota myös poliittisella tasolla erityisesti takaamalla, että asiasta käydään säännöllistä näkemysten vaihtoa, jotta vastavuoroisen tunnustamisen periaatteeseen perustuvien välineiden soveltamista voidaan edistää.
-

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

12. joulukuuta 2018

(2018/C 449/03)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1346	CAD	Kanadan dollaria	1,5170
JPY	Japanin jeniä	128,67	HKD	Hongkongin dollaria	8,8693
DKK	Tanskan kruunua	7,4641	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,6573
GBP	Englannin punttaa	0,90135	SGD	Singaporen dollaria	1,5577
SEK	Ruotsin kruunua	10,3595	KRW	Etelä-Korean wonia	1 280,62
CHF	Sveitsin frangia	1,1286	ZAR	Etelä-Afrikan randia	16,1475
ISK	Islannin kruunua	140,00	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,8155
NOK	Norjan kruunua	9,7265	HRK	Kroatian kunaa	7,3895
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	16 562,32
CZK	Tšekin korunaa	25,866	MYR	Malesian ringgitiä	4,7538
HUF	Unkarin forinttia	323,43	PHP	Filippiinien pesoa	59,714
PLN	Puolan zlotya	4,2986	RUB	Venäjän ruplaa	75,2467
RON	Romanian leuta	4,6571	THB	Thaimaan bahtia	37,192
TRY	Turkin liiraa	6,0893	BRL	Brasilian realia	4,3881
AUD	Australian dollaria	1,5732	MXN	Meksikon pesoa	22,7639
			INR	Intian rupiaa	81,6900

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,**annettu 6 päivänä joulukuuta 2018,****Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 49 artiklassa tarkoitetun nimen rekisteröintihakemuksen julkaisemisesta *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*****”Странджански манов мед” (Strandzhanski manov med) / ”Манов мед от Странджа” (Manov med ot Strandzha) (SAN)**

(2018/C 449/04)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ ja erityisesti sen 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Bulgaria on lähettänyt komissiolle hakemuksen nimen ”Странджански манов мед” (Strandzhanski manov med) / ”Манов мед от Странджа” (Manov med ot Strandzha) suojaamiseksi asetuksen (EU) N:o 1151/2012 49 artiklan 4 kohdan mukaisesti.
- (2) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan mukaisesti tutkinut kyseisen pyynnön ja todennut, että se täyttää mainitussa asetuksessa säädetyt edellytykset.
- (3) Jotta vastaväitteitä voitaisiin esittää asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan mukaisesti, nimeä ”Странджански манов мед” (Strandzhanski manov med) / ”Манов мед от Странджа” (Manov med ot Strandzha) koskevat yhtenäinen asiakirja ja tuote-eritelmän julkaisuviitteet, joita tarkoitetaan mainitun asetuksen 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa, olisi julkaistava *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

Ainoa artikla

Tämän päätöksen liitteessä esitetään nimeä ”Странджански манов мед” (Strandzhanski manov med) / ”Манов мед от Странджа” (Manov med ot Strandzha) koskevat yhtenäinen asiakirja ja tuote-eritelmän julkaisuviitteet, joita tarkoitetaan asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan mukaisesti tämän päätöksen julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa tämän artiklan ensimmäisessä kohdassa esitetyn nimen suojaamista kolmen kuukauden kuluessa siitä, kun päätös on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tehty Brysselissä 6 päivänä joulukuuta 2018.

Komission puolesta

Phil HOGAN

Komission jäsen

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

LIITE

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"СТРАНДЖАНСКИ МАНОВ МЕД" (STRANDZHANSKI MANOV MED) / "МАНОВ МЕД ОТ СТРАНДЖА"
(MANOV MED OT STRANDZHA)

EU-nro: PDO-BG-02306 – 12.4.2017

SAN (X) SMM ()

1. Nimi/nimet

"Странджански манов мед" (Strandzhanski manov med) / "Манов мед от Странджа" (Manov med ot Strandzha)

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Bulgaria

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1 Tuotetyyppi

Luokka 1.4 Muut eläinperäiset tuotteet (munat, hunaja, erilaiset maitotuotteet paitsi voi jne.)

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

"Strandzhanski manov med" on hunajaa, jota hunajamehiläiset tuottavat kasvien elävien osien eritteistä ja kasveja imevien hyönteisten eritteistä. Mehiläiset keräävät niitä, yhdistävät tiettyihin itsestään peräisin oleviin aineisiin, varastoivat, haihduttavat niistä liian veden ja jättävät ne kypsymään hunajakenttien soluihin kohdassa 4 tarkoitetulla maantieteellisellä alueella. Tuote "Strandzhanski manov med" saadaan tiettyjen hyönteisten erittämästä mesikasteesta ja tammenterhojen mahlasta, joita mehiläiset keräävät.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Ulkonäkö: samea, hieman opaalinhohtoinen, ei jäänteitä sikiöistä eikä muuta mekaanista roskaa, ei merkkejä käymisestä.

Väri: ruskeasta tai tummanruskeasta mustaan, häivähdys vihreää. Kiteytymisen seurauksena väri voi muuttua vaaleanruskeaksi tai harmaaksi.

Rakenne: sakea, juokseva, osittain kiteytynyt tai kiteytynyt massa.

Maku: makea, hieman hapokas, jossa karvas vivahde.

Tuoksu: paahdetut hedelmät ja toffee.

Hunajan koostumusta koskevat vaatimukset:

Fyysiset ja kemialliset ominaisuudet:

hedelmäsokeri- ja rypälesokeripitoisuus	vähintään 45 g/100 g
ruokosokeripitoisuus	enintään 5 g/100 g
kosteuspitoisuus	enintään 19 %
veteen liukenemattomien aineiden pitoisuus	enintään 0,1 g/100 g
sähkönjohtavuus	oltava yli 0,95 mS/cm
vapaa happo	enintään 50 milliekvivalenttia happoa / 1 000 g
diastaasiaktiivisuus	yli 12 Schade-asteikolla keräämisen jälkeen
hydroksimetyyli- ja furfuraalipitoisuus (HMF-pitoisuus)	enintään 10 mg/kg hunajan keräämisen jälkeen

"Strandzhanski manov med" -hunajan erottaa mesipohjaisesta hunajasta sen suuri sähkönjohtavuus, sillä se sisältää runsaasti mikroravintoaineita: kaliumia (1 568–1 676 mg/kg), magnesiumia (149–169 mg/kg), litiumia (0,11–0,33 mg/kg) ja mangaania (34–51 mg/kg) sekä antioksidantteja: fenolia (56–165 mg/kg). Sille on ominaista melet-sitoosin (4–11 %) ja erloosin korkea pitoisuus. Erityispiirteisiin kuuluu myös kversitolin ja kestoosin esiintyminen. Lisäksi "Strandzhanski manov med" -hunaja sisältää erityisen tuotanto- ja keräysmenetelmänsä seurauksena mesikasteen osatekijöitä eli sieni-itiöitä, kuromaitiöitä, sienirihmastoja jne.

Siitepölykoostumukseen liittyvät ominaisuudet:

"Strandzhanski manov med" on mesikastehunajaa, jonka siitepölypitoisuus on peräisin useista eri kasveista. Strandzhan runsaslukuiseen kasvilajistoon kuuluvat muun muassa *Trifolium* (valkoapila), *Vicia* (rehuvirna), *Lotus* (*Lotus corniculatus*), *Tilia* (lehmus), *Echium* (*Boraginaceae*-heimo), *Rubus*, *Matricaria* (*Asteraceae*-heimo), *Daucus* (*Umbelliferae*), *Potentilla* (*Rosaceae*), *Paliurus*, *Dorycnium* (*Fabaceae*-heimo), *Brassicaceae*, *Clematis* (*Clematitis vitalba*), *Cistus* (*salviakistus*, *Cistus incanus*), *Plantago* ja *Chenopodiaceae*.

"Strandzhanski manov med" -hunajan siitepölykoostumukseen vaikuttavat eräät Strandzhan alueen erityiset kasvit, joita ei tavata Bulgarian muissa osissa. Näitä ovat *Ophrys reinholdii*, *Verbascum bugulifolium*, *Teucrium lamiifolium*, laakerikistus, *Hypericum androsaemum*, *Stachys thracica* ja *Epimedium pubigerum*. Siitepölykoostumukseen vaikuttavat myös tertiäärikauden jäänteet – eli kasvilajit, jotka olivat laajalle levinneitä Strandzhan alueella tertiäärikaudella – kuten esimerkiksi *Cicer montbretii*, *Erica arborea*, mispeli, kanerva, salviakistus, *Hypericum calycinum* ja muut.

Seitsemän kasvin esiintymisalue Euroopassa rajoittuu Strandzhan alueeseen ja Kaukasiaan: *Ilex colchica*, *Daphne pontica*, *Vaccinium arctostaphylos*, *Rhododendron ponticum*, Strandzhan tammi, *Veronica turrilliana* ja *Quercus polycarpa*.

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

Mehiläisten ruokkiminen ei ole sallittua hunajankeruuajana. Mehiläisiä voidaan ruokkia keväällä ja hunajankeruun jälkeen ennen talvea siinä määrin kuin se on tarpeen ravintovarastojen kartuttamiseksi ja sen varmistamiseksi, että yhdyskunta selviää talven yli. Yhdyskuntia voidaan ruokkia sokerilla, sokerikakulla ja sokerisiirapilla. Mehiläisiä voidaan ruokkia myös niiden itsensä tuottamalla hunajalla. Tuottajien on varmistettava, että talvivarastot eivät päädy ylijäämähunajaan ("Strandzhanski manov med").

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

"Strandzhanski manov med" -hunajaa saadaan (pääosin kiinteistä) mehiläistarhoista, joiden on sijaittava määritellyllä maantieteellisellä alueella Strandzhan vuoriston tammimetsissä. "Strandzhanski manov med" -hunajaa saadaan kesä-, heinä- ja elokuussa. Mehiläisyhdyskuntien on sijaittava määritellyllä maantieteellisellä alueella ympäri vuoden.

"Strandzhanski manov med" -hunajan tuotantotapa on seuraava:

- 1) vahakannen peittämien hunajakehikoiden siirtäminen tuotantotiloihin;
- 2) hunajakennojen kuorinta ja linkoaminen;
- 3) siivilöinti ja säilytysastioihin kaataminen;
- 4) valmiiden hunaja-astioiden siirtäminen varastoon.

Kaikkien tuotantovaiheiden on tapahduttava määritellyllä maantieteellisellä alueella tuotteen laadun ja täydellisen jäljitettävyyden turvaamiseksi.

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

Jotta voitaisiin taata tuotteen laatu ja sen täydellinen jäljitettävyyden, hunaja pakataan kohdassa 4 määritellyllä maantieteellisellä alueella. Pakkauksen paino saa olla enintään 1 500 grammaa.

”Strandzhanski manov med” -hunajan laadun takaamiseksi ja etenkin aistinvaraisten sekä fyysisten ja kemiallisten ominaisuuksien säilyttämiseksi sen pakkaaminen ja merkitseminen olisi suoritettava määritellyllä maantieteellisellä alueella, sillä toiseen paikkaan maantieteellisen alueen ulkopuolelle kuljettaessa hunajan laatu saattaisi korkeampien lämpötilojen vuoksi muuttua. Kaikki toimenpiteet olisi toteutettava asianomaisella maantieteellisellä alueella, jotta voidaan estää hunajan sekoittuminen muihin hunajiin, joita tämä suojattu alkuperänimitys ei kata, ja suojata se vieraiden hajujen imeytymiseltä. ”Strandzhanski manov med” -hunajaa ei saa kuljettaa pois asianomaiselta maantieteelliseltä alueelta pakkaamista varten, koska se imee ilmasta kosteutta, ja tuotteen suojaaminen kosteudelta on olennaisen tärkeää, koska kosteus heikentää sen aistinvaraisia sekä fyysisiä ja kemiallisia ominaisuuksia.

”Strandzhanski manov med” -hunajan myynti irtotavarana on kielletty.

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

—

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

”Strandzhanski manov med” -hunajaa tuotetaan seuraavissa kunnissa: Sozopol, Primorsko, Tsarevo, Malko Tarnovo ja Sredets.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Maantieteellinen alue kattaa Strandzhan vuoriston, jossa vallitsee kostea mannerilmasto tai meriilmasto. Alueelle ovat tyypillisiä myös leudot lämpötilat, keväällä ja kesällä yleiset sumut, jotka usein kestävät pitkälle aamupäivään, leudot lämpötilat ja suuri ilmankosteus. Nämä olosuhteet edistävät hyönteisten lehtien pinnalta keräämien eritettyjen aineiden liukenemistä. Kevyt sumu auttaa varmistamaan, että mahlapisarat eivät joudu hukkaan, sillä sakeamassa sumussa pisarat kasvaisivat suuremmiksi ja putoaisivat lehdistä. Ilmatoon liittyvät tekijät – merellinen kosteus vuorten läheisyydessä, kuitenkin vailla runsaita sateita, ja suhteellisen lämmin ilmasto vailla ääriämpötiloja – yhdessä meren läheisyyden ja tammimetsien kanssa tarjoavat erinomaiset olosuhteet mesikasteen tuottajille, joita ovat kirvat (*Lachnus roboris*, *L. pallipes*, *Monelliopsis caryae*, *Tuberculatus (Tuberculooides) quercus* ja *T. annulatus*), *Curculio Glandium* -kärsäkkäs ja tammikiiltokääriäinen (*Cydia Splendana*).

Vuoristoylängön erityinen maantieteellinen sijainti kolmen suuren vesialtaan (Mustanmeren, Egeanmeren ja Marmarameren) lähellä ja siitä johtuvat ilmastotekijät (suhteellisen suuri ilmankosteus ja leudot lämpötilat) sekä alueen paleontologinen historia (jään puuttuminen kvartaarikaudella) luovat olosuhteet, joissa kasveja esiintyy yhdistelmä, jotka ovat ainutlaatuisia koko maanosassa. Kosteiden ilmavirtojen liikkumista mereltä Strandzhan alueelle helpottavat pyöristyneet vuorenharjanteet, syvät rotkot ja jokilaaksot. Kasvit, jotka olivat tertiärikaudella, miljoonia vuosia sitten laajalle levinneitä koko Euroopassa, ovat täällä säilyneet tähän päivään asti.

Strandzhan alueen kasvisto poikkeaa eurooppalaisista kasvistoista ja muistuttaa paljon Kaukasian ja Vähän-Aasian Mustanmeren kasvistoa, jossa on monia jäänteitä tertiärikaudelta ja kotoperäisiä lajeja, jotka voidaan tunnistaa siitepölyspektrianalyysillä. Strandzhan alueella on useita suojeltuja alueita, luonnonsuojelualueita ja luonnollisia elinympäristöjä, mikä luo suotuisan ympäristön hunajamehiläisille ja mehiläishoidolle. Strandzhaa pidetään yhtenä viidestä ympäristönsuojelun prioriteettialueesta EU:ssa, ja se sisältyy yhtenäiseen eurooppalaiseen ekologiseen verkostoon (Natura 2000). Alueella esiintyy enimmäkseen tammi- ja pyökkimetsiä, ja suurin osa tammimetsistä koostuu lajeista *Quercus petraea* (talvitammi – 47,8 %) ja *Q. frainetto* (unkarintammi – 41,8 %), joista mesikastetta tuottavat kirvat ja kärsäkkäät saavat ravintoa.

Köyhä maaperä, joka on kanelinväristä ruskomaata ja keltaista podsolimaata, ja teollisen toiminnan puuttuminen vähentävät sellaisten viljelykasvien viljelyä, joiden kukinta voisi vaikuttaa kielteisesti hunajan laatuun.

5.2 Inhimilliset tekijät

Mehiläishoito on aina ollut yleistä Strandzhan alueella. Se on ikivanha elinkeino, mikä käy ilmi mehiläisten pesäkoireista ja -kannoista, joita on ollut 1800-luvun lopulta tähän päivään asti. Mehiläishoijat huolehtivat seuraavista vaiheista erityisesti sen varmistamiseksi, että tuotantoon käytetään vain mesikastetta:

Vaihe I

Mehiläiset keräävät mesikastetta pääasiassa lehtipuista, tammista, ja käsittelevät sitä valmistaen kypsää ”Strandzhanski manov med” -hunajaa. Pääasiallisella siitepölyn keruukaudella sikiölaatikon yläpuolelle asetetaan hunajalaatikoita, jotta ylimäärä hunajaa on mahdollista kerätä talteen.

Vaihe II

Kun kennoissa oleva hunaja on riittävän kypsää, kennosto poistetaan pesästä ja siirretään paikkaan, jossa linkous tapahtuu.

Linkoamisen jälkeen hunaja siivilöidään, homogenoidaan ja kirkastetaan selkeytysastiassa vähintään 24 tunnin ajan.

Vaihe III

Hunaja säilytetään elintarvikkeiden varastointiin tarkoitetuissa astioissa. Dekantointi, pakkaaminen ja merkitseminen suoritetaan puhtaissa ja asianmukaisissa tiloissa. Kiteytyneestä hunajasta tehdään juoksevaa lämmittämällä sitä enintään 42 °C:ssa, joka on hunajan lämpötila pesässä hunajankorjuun aikana. Diastaasiaktiivisuus pysyy yllä kyseisessä lämpötilassa.

5.3 Tuotteen erityisyys

"Strandzhanski manov med" -hunajan ainutlaatuisuus johtuu pääasiassa sen fyysisistä ja kemiallisista ominaisuuksista, siitepölyominaisuuksista ja aistinvaraisista ominaisuuksista.

Yksi "Strandzhanski manov med" -hunajan erityinen ominaispiirre on sen huomattavan suuri sähkönjohtavuus verrattuna muihin mesikastehunajiin – sen on oltava yli 0,95 mS/cm.

Hunajalle on luonteenomaista korkea diastaasiaktiivisuus (toissijaisen jalostuksen eli kirvojen ja kärsäkkäiden aikaansaaman rikkaan entsyymikoostumuksen ansiosta) ja matala hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus (HMF-pitoisuus).

Nämä ominaispiirteet ilmenevät laajojen tammimetsien (jotka kattavat yli 70 prosenttia alueesta) ansiosta; ne yhdistettyinä leutoihin lämpötiloihin ja ilman korkeaan kosteuspitoisuuteen luovat olosuhteet lehvästön suurelle pinta-alalle, joka puolestaan tarjoaa kirvoille ja kärsäkkäille suotuisan ympäristön. Niiden eritteitä ja kasvien elävien osien eritteitä mehiläiset keräävät ja muuttavat kyseessä olevaksi hunajaksi.

"Strandzhanski manov med" -hunajan siitepölyspektri, joka sisältää siitepölyä kasveista, joita esiintyy ainoastaan Strandzhan alueella (ks. kohta 3.2), erottaa sen muualla tuotetusta hunajasta ja johtuu suoraan tuotteen "Strandzhanski manov med" ja Strandzhan vuoriston välisestä yhteydestä. Siitepölyspektriä tutkimalla on voitu määrittellä maantieteelliset tunnusmerkit – kotoperäiset ja tertiäärikäuden jäänteitä olevat lajit. Niiden esiintyminen tai esiintymisen runsaus siitepölyspektrissä määrittää maantieteelliset rajat Strandzhan alueeseen.

On erittäin tärkeää, että mehiläistarhat sijaitsevat määritellyllä maantieteellisellä alueella läpi vuoden eli ovat kiinteää tyyppiä.

"Strandzhanski manov med" -hunaja on huomattavasti tummempaa väriltään, siinä on erityinen tuoksu ja hieman hapokkaampi ja karvaampi maku kuin mesipohjaisessa hunajassa.

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

"Strandzhanski manov med" on tuote, jolla on tiivis yhteys alkuperäalueeseensa, mikä on seurausta mesikastetta tuottavien kirva- ja kärsäkkäspopulaatioiden, laajojen tammi- ja pyökkimetsiköiden esiintymisen ja tyyppillisesti leudon ilmaston keskinäisestä bioekologisesta riippuvuudesta ja tasapainosta. Paikallinen metsäkasvillisuus tarjoaa ravintoa mesikasteen tuottajille, ja Strandzhan alueen leuto ilmasto (riittävä ilmankosteus, kohtuulliset lämpötilat, sumut keväällä ja kesällä) suosii mesikasteen erittymistä, jolloin sitä on runsaasti mehiläisten kerättäväksi. Strandzhan alueella mehiläiset saavat kesä-, heinä- ja elokuussa suurimman osan ravinnostaan tammien mesikasteesta. Mesikasteen keräämiskaudella Strandzhassa ei ole muita runsaasti mettä tuottavia lajeja, kuten akaasia- tai lehmusmetsiköitä, jotka kukkisivat ja aiheuttaisivat sen, että mesikastehunajaan sekoittuisi mesipohjaista hunajaa. Mehiläisille ravintoa tarjoavan mesikasteen koostumuksen ansiosta kyseisen hunajan mikroravintoaine- ja antioksidanttipitoisuus on suurempi verrattuna mesipohjaiseen hunajaan. Voimakas väri ja kevyesti hapokas ja karvas maku johtuvat mesikasteesta olevasta mikrofloorasta ja sen keräämisajankohdasta.

Strandzhan alue on suojeltu luonnonvarainen alue, joten siellä ei voida harjoittaa teho viljelyä, mikä vaikuttaa tuotteen puhtauteen. Kasvimaantieteellisesti Strandzhan alue on ainutlaatuinen Euroopassa. Alueelle tyypillisten tai yksinomaan siellä esiintyvien kasvien siitepöly erottaa "Strandzhanski manov med" -hunajan siitepölyspektrin muista. Kotoperäisiä Mustanmeren alueen lajeja, joita tavataan ainoastaan eteläisen Mustanmeren rannikolla Strandzhan, Pontisten vuorten ja Kaukasuksen välillä, ovat esimerkiksi *Rhododendron ponticum*, *Daphne pontica* ja *Ilex colchica*, ja ne vaikuttavat osaltaan "Strandzhanski manov med" -hunajan siitepölyominaisuuksiin. Tämä ainutlaatuinen kasvisto vaikuttaa myös hunajan aistinvaraisiin ominaisuuksiin ja tuoksuun ja tukee ympäristön ja tuotteen välistä luonnollista yhteyttä.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

<http://www.mzh.government.bg/bg/politiki-i-programi/politiki-i-strategii/politiki-po-agrohranitelnata-veriga/zashiteni-naimenovaniya/zayavlenie-za-znp-strandzhanski-manov-medmanov-med-ot-strandzha/>

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,**annettu 6 päivänä joulukuuta 2018,****Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 49 artiklassa tarkoitetun nimen rekisteröintihakemuksen julkaisemisesta Euroopan unionin virallisessa lehdessä****”Paška sol” (SAN)**

(2018/C 449/05)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ ja erityisesti sen 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Kroatia on lähettänyt komissiolle hakemuksen nimen ”Paška sol” suojaamiseksi asetuksen (EU) N:o 1151/2012 49 artiklan 4 kohdan mukaisesti.
- (2) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan mukaisesti tutkinut kyseisen hakemuksen ja todennut, että se täyttää mainitussa asetuksessa säädetty edellytykset.
- (3) Jotta vastaväitteitä voitaisiin esittää asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan mukaisesti, nimen ”Paška sol” mainitun asetuksen 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitetut yhtenäinen asiakirja ja tuote-eritelmän julkaisutiedot olisi julkaistava Euroopan unionin virallisessa lehdessä,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

Ainoa artikla

Nimen ”Paška sol” (SAN) asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitetut yhtenäinen asiakirja ja tuote-eritelmän julkaisutiedot ovat tämän päätöksen liitteenä.

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan mukaisesti tämän päätöksen julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa tämän artiklan ensimmäisessä kohdassa esitetyn nimen suojaamista kolmen kuukauden kuluessa siitä, kun päätös on julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä.

Tehty Brysselissä 6 päivänä joulukuuta 2018.

Komission puolesta

Phil HOGAN

Komission jäsen

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

LIITE

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"PAŠKA SOL"

EU-nro: PDO-HR-02178-15.9.2016

SAN (X) SMM ()

1. **Nimi/nimet**

"Paška sol"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Kroatia

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

Luokka 1.8 Muut perussopimuksen liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Nimen "Paška sol" suoja kattaa kaksi tuotetta: hienon merisuolan ja suolankukan.

"Paška sol" -hieno merisuola on jauhamaton merisuola, jota saadaan Pagin lahden merivedestä, jota virtaa keskeytyksettä haihdutusallasjärjestelmään, kunnes se kiteytyy Pagin saaren suola-altaissa. Kiteet ovat pieniä, säännönmukaisia, kuutionmuotoisia ja väriltään valkoisia, ja ne sisältävät kivennäis- ja hivenaineita. Suurin osa kiteistä on kooltaan enintään 1 mm, joten > 98 prosenttia niistä läpäisee siivilän, jonka silmäkoko on 1,3 mm. Suola on maultaan väkevää ja suoloista, ei karvasta.

Koostumus:

Natriumkloridin osuus kokonaiskuiva-aineesta (%)	> 98,0
Vesipitoisuus (%)	< 0,40
Magnesium (%)	0,02–0,20
Kalsium (%)	0,01–0,10
Kalium (%)	> 0,02
Arseeni (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25
Lyijy (mg/kg)	< 0,20
Elohopea (mg/kg)	< 0,10

Raekoko Jäännös siivilässä, jonka silmäkoko on 1,3 mm, on < 2 prosenttia.

"Paška sol" -suolankukka on hienon merisuolan valmistuksen alkuvaiheessa eli meriveden kyllästyessä syntyvä tuote. Se on maultaan makeahko ja koostumukseltaan rapea ja hyvin hauras. Korkeasta kivennäisainepitoisuudesta johtuen sen väri vaihtelee valkoisesta kalpeankeltaiseen. Sillä on tunnusomainen aromi, se on vähemmän suolainen ja sisältää enemmän kivennäisaineita (magnesiumia, kalsiumia, kaliumia ja jodia) kuin keittosuola. "Paška sol" -suolankukka on rakeisempi kuin "Paška sol" -hieno merisuola. Sen kiteet ovat simpukan muotoisia, ja ne hajoavat helposti, jos niitä hierotaan sormenpäiden välissä.

Koostumus:

Natriumkloridin osuus kokonaisuiva-aineesta (%)	> 97,0
Vesipitoisuus (%)	< 2,00
Magnesium (%)	> 0,07
Kalsium (%)	0,02–0,20
Kalium (%)	> 0,05
Arseeni (mg/kg)	< 0,25
Kadmium (mg/kg)	< 0,25
Lyijy (mg/kg)	< 0,30
Elohopea (mg/kg)	< 0,10

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

—

3.4 *Eryiiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Kaikki "Paška sol" -tuotteiden valmistusprosessit altaan käytöstä suolan prosessointiin (kylästetyn meriveden valmistus, kiteytys, kuivaaminen ja siivilöinti) on suoritettava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

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

—

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

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

"Paška sol" -tuotteita tuotetaan Pagin lahden suola-altaissa, jotka ovat joka puolelta Pagin saaren maa-alueiden ympäröimiä. Pagin lahti yhdistyy Velebitin kanaalin vesiin Pagin salmen kautta. Pagin suola-altaat sijaitsevat 3 kilometrin päässä Pagin kaupungista. Hallinnollisesti ne kuuluvat Zadarin maakuntaan.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Maantieteellisen alueen erityisyys

"Paška sol" -tuotteiden erityisominaisuudet johtuvat yksilöidyn maantieteellisen alueen ilmasto-olosuhteista ja siitä, että Pagin suola-altaat sijaitsevat eristyksissä kaukana raskaasta teollisuudesta ja maataloustoiminnasta.

Koko Pagin saaren alue on erityinen pääasiassa siksi, että se on saari ja suola-altaat sijaitsevat Pagin lahdessa, joka on joka puolelta saaren maa-alueiden ympäröimä. Lisäksi valmistetun suolan poiskuljetus on suhteellisen helppoa, sillä Pagista johtaa silta mantereelle.

Kyiseisellä yksilöidyllä alueella vallitsee pääasiassa lauhkea Välimeren ilmasto. Vettä sataa vähän ja aurinko paistaa yli 2 500 tuntia vuodessa. Lauhkea Välimeren ilmasto takaa kuivat ja kuumat kesät sekä leudot ja kosteat talvet.

Pagin saaren ja sen suola-aitaiden maantieteellinen sijainti Velebit-vuorten lähellä on ihanteellinen, sillä ilma vaihtuu jatkuvasti ja nopeasti päivällä luoteesta puhaltavan mистраali-tuulen ja aikaisin illalla ja yöllä koillisesta puhaltavan burin-tuulen vaikutuksesta. Mистраali on vakaaseen säähän liittyvä raikas tuuli, joka vilvoittaa hiostavaa kesäkuu-muutta, kun taas burin on heikko yötuuli, joka puhaltaa maalta merelle.

Koko laaja alue, jolla Pagin suola-altaat sijaitsevat, ja iso ja matala Pagin lahti suola-altaiden ympärillä ovat paksun läpäisemättömän, "Paška sol" -tuotteiden valmistukselle erittäin suotuisan hiuemaan peitossa.

"Paška sol" -tuotteiden erityisyys juontuu myös inhimillisistä tekijöistä. "Vodarien" (kuten paikalliset heitä kutsuvat) erityistekniikka ja osaaminen suola-altaiden ylläpitämisessä ja suolaveden talteenotossa on siirtynyt sukupolvelta toiselle. Vuosien kokemuksesta "vodarit" tietävät, mikä on paras hetki kerätä suolankukka häiritsemättä kyllästetyn meriveden pinnan tai suolaveden tasapainoa ja miten välttää aaltoja, jotka repivät altaan pintaan kiteytyneen kuoren tai suolankukan kiteet. Näin suolankukka ei putoa pohjalle ja se voidaan hyödyntää.

Tuotteen erityisyys

"Paška sol" -hieno merisuola kiteytyy valvotuissa olosuhteissa tyhjiöhaiduttimissa eikä sitä jauheta. Sen erityisominaisuudet johtuvat pikemminkin sen tuotantomenetelmästä, jonka avulla kaikki korkealaatuisessa merivedessä esiintyvät kivennäis- ja hivenaineet säilyvät suolassa. "Paška sol" -hieno merisuola on täysin valkoista, sen kiteet ovat säännönmukaisen kuution muotoisia ja raekoko on 1,3 mm. Sitä ei jauheta toisin kuin perinteisellä tavalla (kiteytämisen altaissa) saatua merisuolaa, joka on jauhettava, jonka raekoko on epätasainen, joka sisältää epäpuhtauksia ja joka on väriltään kellertävää.

"Paška sol" -suolankukka koostuu erittäin pienistä kiteistä, joiden luonnonvalkoisesta kalpeankeltaiseen vaihteleva väri johtuu luonnollisesta kiteytymisestä suola-altaissa meren pinnalla ihanteellisissa olosuhteissa (erittäin aurinkoinen ja lämmin sää, ei tuulta eikä sateita). Ainoastaan hiutalemaisten kiteiden ohut ylin kerros otetaan talteen tai kerätään perinteisellä käsityökalulla (verkko, joka koostuu puisesta varresta, joka on kiinnitetty lapion terään, jossa on pienireikäinen ruostumaton metalliverkko). Suolankukkaa kerätään vain muutaman tunnin ajan aikaisin aamulla ja myöhään illalla. Sen jälkeen se kuivataan auringossa. "Paška sol" -suolankukka on erittäin haurasta verrattuna "Paška sol" -hienoon merisuolaan. Se murenee helposti, kun sitä hierotaan sormenpäiden välissä, ja se on rakeisempi. Se sisältää suuria määriä jodia, kalsiumia, magnesiumia ja kaliumia.

Verrattuna muihin tutkittuihin merisuoloihin raskasmetallien osuus "Paška sol" -suolassa on sata kertaa sallittua pienempi, kun taas kivennäisaineiden osuus on suurempi kuin muissa, tyhjiöhaiduttimissa tuotetuissa suoloissa (tieteellinen tutkimus, Center for Marine Research (CMR) of the Ruđer Bošković Institute, 2011, "The quality of sea water in Pag Bay").

Ensimmäiset kirjalliset todisteet "Paška sol" -tuotannosta ovat hyvin vanhoja. Koludrović ja Franić toteavat, että "Paška sol" mainittiin jo 800-luvulla: "Suolalla, joka on olennainen ihmisten ja karjan ruokkimiseksi, alettiin käydä kauppaa hyvin varhaisessa vaiheessa. Vanhimpiin notaariasiakirjoihin sisältyy tietoja "Paška sol" -suolan ostamisesta ja myymisestä." (Koludrović A., Franić M., Sol i morske solane [Salt and salt pans], 1954, Zagreb). Usmiani, teoksen "The Pag salt pans – production and trade from 1797 to 1813" tekijä, kirjoitti, että "Venetsiassa kulutettiin aina "Paška sol" -suolaa, koska se oli valkoista ja puhdasta; ja sillä oli merkittävä vaikutus alueen kaupankäyntiin ja talouspotentiaaliin, etenkin Pagiin itseensä" (Usmiani A., Paška solana – proizvodnja i trgovina od 1797. do 1813. godine, 1984). Nimeä "Paška sol" on käytetty aina, kuten monista historiallisista asiakirjoista käy ilmi, ja sitä käytetään edelleen kaupallisessa ja arkikielessä (Račun Solane Pag).

Tuotteen ja maantieteellisen alueen välinen syy-yhteys

Pagin saaren maantieteellisen alueen mikroilmastosta johtuvat tekijät, suola-altaiden suotuisa sijainti, hienon merisuolan ja suolankukan erityiset valmistusmenetelmät ja useiden satojen vuosien perinteet suolan valmistuksessa vaikuttavat "Paška sol" -lopputuotteen erityiseen laatuun.

Suola-altaat sijaitsevat Pagin saaren luonnostaan matalassa lahdessa, jossa virrat ovat heikkoja. Lahden pohja on läpäisemättömän hiuemaan peitossa. Näin ollen yhdistettynä jatkuviin kevät- ja kesäkuukausina puhaltaviin tuuliin (mistraali ja burin) olosuhteet ovat suotuisat meriveden nopealle haihtumiselle altaissa.

Pagin lahden merivesi on erityisen puhdasta ja hyvin suodattunutta, sillä Pagin lahden pohjassa on runsaasti äyriäisiä, jotka ovat luonnollisia puhdistajia. Sen vuoksi merivedessä on hyvin vähäinen määrä raskasmetalleja, vähemmän kuin Välimeressä yleensä ja paljon sitä pitoisuutta vähemmän, jota käytetään meriympäristön laatuvaatimusten määrittämiseen (tieteellinen tutkimus, Ruđer Bošković Institute, 2011, Kvaliteta mora u Paškom zaljevu ["The quality of sea water in Pag Bay"]).

”Paška sol” -tuotteiden valmistusmenetelmän erityisyys johtuu siitä, että ennen tyhjiöhaiduttimissa tapahtuvaa valvottua kiteytysprosessia kyllästettyä merivettä säilytetään jonkin aikaa keräysaltaissa. Tämän seurauksena kyllästyssä merivedessä ei ole meren mikro-organismien muodostamia tai tuulen tai lintujen mukanaan tuomia, orgaanista tai epäorgaanista alkuperää olevia epäpuhtauksia, jotka jäävät altaan pohjalle. Tämän erityisen valmistusmenetelmän ansiosta valvottu kiteyttäminen synnyttää puhtaita kiteitä, jotka ovat vapaita kaikista orgaanista tai epäorgaanista alkuperää olevista vierasaineista, jotka ovat säännönmukaisia, rakenteeltaan kuutionmuotoisia (kiteet eivät rikkoudu) ja valkoisia ja jotka ovat maultaan väkeviä ja suolaisia mutta eivät karvaita.

”Paška sol” -tuotteiden erityislaatua parantaa se, että Pagin lahden merivesi, josta ne valmistetaan, ja sen meriympäristö ovat korkealaatuisia, mikä johtuu vähäisestä raskasmetallien pitoisuudesta. Tätä on tutkittu tieteellisesti. Valta-merentutkimus- ja kalastusinstituutti (Institute for Oceanography and Fisheries) totesi tutkimuksissaan, että Pagin lahden meriveden raskasmetallipitoisuudet ovat huomattavasti alhaisemmat kuin Välimeren keskimääräiset raskasmetallipitoisuudet. Näin ollen ”Paška sol” -tuotteiden raskasmetallipitoisuus on huomattavasti alhaisempi ja kivennäisainepitoisuus suurempi kuin muilla vastaavilla suoloilla (tieteellinen tutkimus, Institute for Oceanography and Fisheries Split, 2009, Kakvoća morske vode u Paškom zaljevu [The quality of sea water in Pag Bay]).

Lisäksi myös inhimilliset toimijat vaikuttavat lopputuotteen korkeaan laatuun, sillä ”Paška sol” -tuotteiden eli hienon merisuolan ja suolankukan valmistuksen perinne perustuu ammattitaitoon ja vuosien kokemukseen suola-altaiden ylläpitämisestä ja suolaveden talteenotosta ”Paška sol” -lopputuotteita varten.

Eritelmän julkaisutiedot

(Tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan 2 alakohta)

<http://www.mps.hr/datastore/filestore/82/Izmijenjena-Specifikacija-proizvoda-Paska-sol.pdf>

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,**annettu 6 päivänä joulukuuta 2018,****Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelmän muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaisemisesta Euroopan unionin virallisessa lehdessä****(Graves supérieures (SAN))**

(2018/C 449/06)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden yhteisestä markkinajärjestelystä ja neuvoston asetusten (ETY) N:o 922/72, (ETY) N:o 234/79, (EY) N:o 1037/2001 ja (EY) N:o 1234/2007 kumoamisesta 17 päivänä joulukuuta 2013 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 97 artiklan 3 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Ranska on asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklan mukaisesti esittänyt pyynnön nimityksen "Graves supérieures" eritelmän muuttamisesta.
- (2) Komissio on arvioinut kyseisen pyynnön ja todennut, että asetuksen (EU) N:o 1308/2013 93–96 artiklassa, 97 artiklan 1 kohdassa sekä 100, 101 ja 102 artiklassa säädetyt edellytykset täyttyvät.
- (3) Jotta vastaväitteitä voitaisiin esittää asetuksen (EU) N:o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti, Euroopan unionin virallisessa lehdessä olisi julkaistava nimityksen "Graves supérieures" eritelmän muutospyyntö,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

Ainoa artikla

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklan mukainen nimityksen "Graves supérieures" (SAN) eritelmän muutospyyntö esitetään tämän päätöksen liitteessä.

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 98 artiklan mukaisesti tämän päätöksen julkaiseminen Euroopan unionin virallisessa lehdessä antaa oikeuden vastustaa tämän artiklan ensimmäisessä kohdassa tarkoitettua eritelmän muutosta kahden kuukauden kuluessa päätöksen julkaisupäivästä.

Tehty Brysselissä 6 päivänä joulukuuta 2018.

Komission puolesta

Phil HOGAN

Komission jäsen

⁽¹⁾ EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

LIITE

”GRAVES SUPÉRIEURES”

PDO-FR-A1014-AM02

Hakemuksen jättämispäivä: 7. maaliskuuta 2016

ERITELMÄN MUUTOSPYYNTÖ

1. Muutokseen sovellettavat säännöt

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artikla – Muu kuin vähäinen muutos

2. Muutoksen kuvaus ja perustelut

2.1 Maantieteellinen alue

Muutetaan eritelmän 1 luvun IV kohdan 1 alakohta seuraavasti:

— Lisätään kunnan nimen ”Virelade” jälkeen seuraava: ”sekä Coimèresin kunnan alueen se osa, joka vastaa jaksoa A ”Herrères” kiinteistörekisterin ensimmäisellä sivulla (vuoden 1934 tarkistettu kartta) (vahvistettu vastaavan maarekisterikartan sivujen ajantasaista digitaalista tietokantaa (”plan minute de conservation”) 5. marraskuuta 2010)”. Tämän muutoksen tavoitteena on sisällyttää maantieteelliseen alueeseen osa Coimèresin kunnan alueesta. Tämän tekee perustelluksi se, että viinintuotannossa on kyseisellä alueella pitkään käytetty samanlaisia viiniköynnöksen kasvatustapoja kuin viereisillä nimityksen ”Graves supérieures” soveltamisalaan kuuluvilla viinitarhoilla ja kyseisen alueen sijainti on hyvin samankaltainen maisemallisesti sekä topografian, hydrologian, geologian ja pedologian kannalta. Tämä Coimèresin kunnan osa sijaitsee maantieteellisesti aivan SAN-nimityksen ”Graves supérieures” maantieteellisen alueen vieressä.

Hakemus Coimèresin kunnan sisällyttämisestä maantieteelliseen alueeseen tehtiin vuonna 1938 heti sen jälkeen, kun nimitys oli tunnustettu kansallisesti, sillä eräs toimija ilmoitti jo tuolloin tästä poisjätöstä. Vaikka tämän jälkeen kansallisella tasolla on tehty peräkkäisiä myönteisiä päätöksiä kyseisen kunnan sisällyttämisestä nimityksen maantieteelliseen alueeseen, päätöstä ei ole koskaan sisällytetty virallisiin teksteihin. Lisäämällä tämä kunta maantieteelliseen alueeseen pyritään nyt vain korjaamaan tämä kauan sitten tapahtunut poisjätö.

— Poistetaan kunnat ”Martignas-sur-Jalle” ja ”Saint-Jean-d’Illac”. Tämän muutoksen tarkoituksena on poistaa maantieteellisestä alueesta Martignas-sur-Jallen ja Saint-Jean-d’Illac’n kunnat, sillä niiden alueella ei enää harjoiteta viiniviljelyä, ei enää kasvateta viiniköynnöksiä eikä ole SAN-nimitystä vastaavia lohkoja.

Tämän vuoksi muutetaan yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa.

2.2 Rajattu viljelyalue

Muutetaan eritelmän I luvun IV kohdan 2 alakohta seuraavasti: Lisätään ensimmäisen virkkeen loppuun ilmaisu: ”sekä pysyvän komitean 4. syyskuuta 2013 pidetyssä kokouksessa kansallisen komitean valtuutuksesta”. Tämän muutoksen tavoitteena on lisätä päivämäärä, jona kansallinen toimivaltainen viranomais hyväksyi maantieteellisellä tuotantoalueella sijaitsevan rajatun viljelyalueen muutoksen. Viljelyalueen rajaamisella tarkoitetaan asianomaisen tarkistetun alkuperänimityksen tuotantoon soveltuviin viljelylohkojen määrittämistä maantieteellisellä tuotantoalueella.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2.3 Kokonaisalkoholipitoisuus tilavuusprosentteina

Muutetaan eritelmän I luvun IX kohdan 1 alakohdan e alakohta seuraavasti:

”Kun kyseessä ovat viinit, joilla on tarkistettu alkuperänimitys ”Graves supérieures”, viinin kokonaisalkoholipitoisuus saa kuivasokeroimalla tai puhdistetun tiivistetyn rypäleen puristemehun avulla tapahtuvan väkevöinnin jälkeen olla enintään 15 tilavuusprosenttia. Väkevöinti viinin valmistukseen tarkoitettujen rypälemehujen osittaisella tiivistämisellä on sallittua, kunhan väkevöimisaste on enintään 10 prosenttia. Kokonaisalkoholipitoisuus saa väkevöinnin jälkeen olla enintään 19 tilavuusprosenttia.”

Näissä määräyksissä noudatetaan asetusta (EU) N:o 1308/2013, jonka liitteessä VII olevan II osan 1 kohdassa täsmennetään, että ”kokonaisalkoholipitoisuuden enimmäisraja voi ylittää 15 tilavuusprosenttia, kun kyseessä ovat viinit, joilla on suojattu alkuperänimitys ja jotka on valmistettu ilman väkevöimistä tai väkevöitetty ainoastaan käyttäen osittaisia tiivistämismenetelmiä, jotka on lueteltu liitteessä VIII olevan I osan B jakson 1 kohdassa, edellyttäen, että kyseisen suojatun alkuperänimityksen teknisessä asiakirjassa olevassa tuote-eritelmässä annetaan siihen mahdollisuus”.

Asetuksessa (EU) N:o 1308/2013 säädetty mahdollisuus korottaa väkevöityjen viinien kokonaisalkoholipitoisuutta 19 tilavuusprosenttiin otettiin käyttöön asetuksella (EU) 2017/2393. Tämä muutos oli tarpeen, jotta eritelmässä otettaisiin huomioon se, että ylikypsinä poimituista "Graves supérieures" -rypäleistä saatujen viinien alkoholipitoisuus voi olla korkea ja koska lainsäädännössä edellytetään kyseisen mahdollisuuden sisällyttämistä tuote-eritelämään.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2.4 **Yhteys alkuperään**

Korvataan eritelmän I luvun X kohdan 1 alakohdassa luku "43" luvulla "42". Tämä muutos tehdään, koska maantieteellisen alueen kuntien lukumäärää on tarkistettava sen vuoksi, että kaksi kuntaa eli Martignas-sur-Jalle ja Saint-Jean-d'Illac on poistettu maantieteellisestä alueesta ja osa Coimèresin kunnan alueesta on lisätty siihen.

Tämän vuoksi muutetaan yhtenäisen asiakirjan kohtaa "Yhteys alkuperään".

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi**

Graves supérieures

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

4. **Viinin/viinien kuvaus**

Jäännössokeria sisältävät hiilihapottomat valkoviinit, jotka valmistetaan sémillon B -lajikkeen ylikypsistä, käsin useassa eri vaiheessa poimituista ja valikoiduista rypäleistä, joista saadaan runsaita, täyteläisiä ja väriltään kullanhöhtöisiä viinejä, joissa voidaan erottaa kandeerattujen hedelmien aromeja. Raikkautta korostamiseksi viineissä voidaan käyttää myös sauvignon B- ja muscadelle B -lajikkeiden rypäleitä.

Luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus 13,5 prosenttia.

Käymiskykyisten sokereiden pitoisuus (G+F) on vähintään 34 g/l.

Muut analyttiset perusteet ovat EU:n sääntelyn mukaisia.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	Milliekvivalentteina litrassa
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	25
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

5. **Viininvalmistusmenetelmät**

a. **Olennaiset viininvalmistusmenetelmät**

Tiheys ja etäisyys

Viljelykäytäntö

Viiniköynnösten istutustiheys on vähintään 5 000 köynnöstä hehtaarilla.

Köynnösrivien välinen etäisyys saa olla enintään 2 metriä, ja köynnösten välisen etäisyyden samalla rivillä on oltava alle 0,80 metriä.

Viiniköynnösten leikkuuta koskevat säännöt

Viljelykäytäntö

Viiniköynnökset on leikattava viimeistään lehtien auettua (vaihe 9 Lorenzin asteikolla).

Viiniköynnökset leikataan seuraavilla tekniikoilla siten, että köynnökseen jää enintään 12 silmua:

- matalaleikkaus (eli kannusleikkaus) tai pitkä juoksijaleikkaus,
- kaksirunkoinen matalaleikkaus tai nelihaarainen viuhkaleikkaus.

Viinirypäleiden korjuu

Valmistuksessa sovellettava rajoitus

Viini on peräisin ylikypsistä (jalohomeen peittämistä ja/tai rusinoituneista) rypäleistä, jotka on poimittu käsin ja valikoitu useassa eri vaiheessa.

Väkevöinti

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Väkevöinti on sallittua eritelmässä vahvistettujen sääntöjen mukaisesti.

b. Enimmäistuotokset

48 hehtolittraa hehtaarilta

6. Rajattu alue

Viinirypäleet on korjattava ja viiniytettävä sekä viini valmistettava ja jälkikäsiteltävä seuraavien Gironde departementin kuntien alueella: Arbanats, Ayguermortes-les-Graves, Beautiran, Bègles, La Brède, Budos, Cabanac-Villagrains, Cadaujac, Canéjan, Castres-Gironde, Cérons, Cestas, Eysines, Gradignan, Guillos, Le Haillan, Illats, Isle-Saint-Georges, Landiras, Langon, Léogeats, Léognan, Martillac, Mazères, Mérignac, Pessac, Podensac, Portets, Pujols-sur-Ciron, Roaillan, Saint-Médard-d'Eyrans, Saint-Michel-de-Rieufret, Saint-Morillon, Saint-Pardon-de-Conques, Saint-Pierre-de-Mons, Saint-Selve, Saucats, Talence, Toulence, Villenave-d'Ornon, Virelade sekä Coimèresin kunnan alueen se osa, joka vastaa jaksoa A "Herrères" kiinteistörekisterin ensimmäisellä sivulla (vuoden 1934 tarkistettu kartta) (vahvistettu vastaavan maarekisterikartan sivujen ajantasaista digitaalista tietokantaa ("plan minute de conservation") 5. marraskuuta 2010).

7. Pääasialliset viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet

Muscadelle B

Sauvignon B

Sauvignon gris G

Sémillon B

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Suojatun alkuperänimityksen "Graves supérieures" maantieteellinen alue on noin 10 kilometriä leveä vyöhyke Garonnejoen vasemmalla puolella alkaen Bordeaux'n pohjoispuolelta ja päättyen Langonin kaakkoispuolelle.

Kuten alkuperänimityksen nimi jo kertoo (ilmaisu "graves" viittaa Gironde soraiseen maaperään), maaperä muodostuu pienemmistä ja suuremmista kivistä, enemmän tai vähemmän karkeasta sorasta sekä liejun- ja savensekaisesta hiekasta. Alla on joskus kalkkikiveä mutta enimmäkseen pelkkää hiekkaa, rautapalsia (rautapitoista hiekkakiveä) tai savea. Maantieteellinen alue kattaa 42 kuntaa Gironde departementissa.

Maaperä on pitkän ja monimutkaisen geologisen historian tuotosta ja kiinteässä yhteydessä Garonnejoen syntyyn, jokiuoman muutoksiin ja peräkkäisiin ensimmäisen kvartaarikauden jäätiköihin. Noiden ajanjaksojen kuluessa Pyreneiden jäätiköt syövyttivät laaksoja ja tuottivat kiviainesta, jonka joet sitten kuljettivat aina Bordeaux'n alueelle saakka. Näistä peräkkäisistä kerrostumista on jäljellä vain jäänteitä kaikenkokoisina ja -tyyppisinä soraharjanteina.

Alueen maaperälle on luonteenomaista huomattava läpäisevyys, joka johtuu siitä, että soraa ja kiviä on niin paljon. Vaikka tällä alueella ei tuoteta yksinomaan nimityksen ”Graves supérieures” rypäleitä, tämä erinomainen maaperä antaa nimitykselle rungon ja on erittäin hyvän laadun symboli. Rinteillä maaperä läpäisee hyvin vettä ja pintavedet virtaavat pois. Vesien poisvirtausta edistää myös Garonnejoen pienten sivujokien muodostama laaja hydrografinen verkko. Tällaisella maaperällä viiniköynnöksen vedensaanti on tarkkaan säänneltyä.

Viinitarhat hyötyvät erityisestä ja suotuisasta ilmastosta. Mäntymetsillä on tärkeä rooli lämpötilan säätelijänä, sillä ne suojelevat viinitarhoja lännestä tulevalta huonolta säältä. Helteiltä ja liialliselta kosteudelta viinitarhoja suojaavat Garonnejoen läheisyyden mukanaan tuoma ilmasto ja luontainen ilmanvaihto. Valtameren vaikutus puolestaan suojaa viinitarhoja kevään haloilta. Viinitarhat sijaitsevat joen ja mäntymetsien välillä, loivilla rinteillä, joilla kirkkaat ja kiillottuneet kivet heijastavat valoa viinirypäleiden pintaan.

Graves supérieuresin alue on Bordeaux'n alueen parhaiden valko- ja punaviinien synnyinseutua ja vielä nykyäänkin käytettyjen viinivalmistusmenetelmien alkukoti. Viiniköynnökset kasvavat valtamerellisessä ilmastossa, ja niitä on täytynyt jo 1600- ja 1700-luvuilta lähtien tukea tukikeppien ja myöhemmin yleistyvien säleikköjen avulla. Köynnöksiä on leikattava ankaralla kädellä, jotta sato jakautuu hyvin ja lehtiä on riittävästi mahdollistamaan fotosynteesi ja rypäleiden optimaalinen kypsyminen.

Lohkoille on luonteenomaista veden luontainen poisvirtaaminen, ja rypäleiden tuotantoon tarkoitettu rajattu viljely-alue luokittelee lohkot joko sen mukaan, miten hyvin vesi poistuu, tai sen mukaan, miten lohkot ovat sijoittuneet harjanteelle tai rinteelle. Mukaan ei hyväksytä sellaisia maantieteellisiä ja topografisia sijainteja, joilla on keväisin hallaa sen vuoksi, että ne sijaitsevat kaukana Garonnejoesta (joki ei voi toimia lämpötilan säätelijänä) tai keskellä metsää (kylmien ilmavirtausten kierto estyy).

Tarkasti rajatuilla lohkoilla paikalliset rypälelajikkeet pääsevät parhaiten oikeuksiinsa. Rypälelajikkeet on valittu vuosisatojen kuluessa siitä syystä, että ne soveltuvat hyvin säilytykseen ja vanhentamiseen, mikä on yhteydessä tarpeeseen kuljettaa näitä tuotteita pitkiä matkoja.

Viinit, joilla on tarkistettu alkuperänimitys ”Graves supérieures”, ovat yksinomaan valkoviinejä, joissa on jäännössokeeria ja jotka on saatu sémillon B -lajikkeeseen ylikypsistä käsin ja useassa eri vaiheessa poimituista ja valikoiduista rypäleistä. Tuloksena saadaan runsaita, täyteläisiä ja väriltään kullanhohtoisia viinejä, joissa voidaan erottaa kandeerattujen hedelmien aromeja. Nimityksen maantieteellisen alueen ilmastolliset ominaisuudet ovat erityisen suotuisat tällaiselle sadonkorjuuteknikalle. Samojen tekniikoiden mukaisesti korjatut ja seoksiin lisätyt sauvignon B- ja muscadelle B -lajikkeet korostavat viinien raikkautta. Raikkautta tuovat myös niiden hiekkapitoisten tai savisten maiden ominaispiirteet, joilla nimityksen tuotantoon käytetyt lohkot sijaitsevat ja jotka antavat kyseisille jäännössokeeria sisältäville viineille tasapainoisen ja hienostuneen maun, jossa on kukkaisia ja hedelmäisiä vivahteita. Viinit soveltuvat hyvin muutaman vuoden kestävään kypsytykseen, mutta niitä voidaan yhtä lailla nauttia nuorina.

Jotta saataisiin riittävä sato mutta köynnökset eivät joutuisi kantamaan liikaa rypäleitä, vähimmäisistutustiheys on korkea, jotta rypäleet kypsyvät hyvin ja olisivat optimaalisen tiheässä.

Alkuperänimityksen ”Graves supérieures” kansainväliseen maineeseen ovat vaikuttaneet ainutlaatuiset maantieteelliset ja pedologiset olosuhteet ja lähellä sijaitseva Bordeaux'n satama, jossa perinteisesti on käyty näiden viinien vilkasta kansainvälistä kauppaa.

9. Olennaiset lisäedellytykset

Välittömässä läheisyydessä sijaitseva alue

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Tuotantoa rajatulla maantieteellisellä alueella koskeva poikkeus

Edellytyksen kuvaus:

Välittömässä läheisyydessä sijaitsevana alueena ovat seuraavat kunnat Gironden departementissa viiniyttämistä, valmistusta ja jälkikäsitteilyä koskevan poikkeuksen mukaisesti: Barsac, Beguey, Bieujac, Bommès, Cadillac, Castets en Dorthé, Fargues, Langoiran, Loupiac, Le Pian sur Garonne, Preignac, Rions, Saint-Loubert, Saint-Maixant, Saint-Pierre-d'Aurillac, Sainte-Croix-du-Mont ja Sauternes.

Suurempi maantieteellinen yksikkö

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöihin liittyvät täydentävät säännökset

Edellytyksen kuvaus:

Tarkistetun alkuperänimityksen saaneiden viinien etiketissä voidaan mainita laajempi maantieteellinen alue "Vin de Graves".

Tämä laajempi maantieteellinen alue voidaan kirjoittaa kirjaimin, jotka ovat korkeudeltaan ja leveydeltään enintään kaksi kolmasosaa niistä kirjaimista, joilla tarkistettu alkuperänimitys kirjoitetaan.

10. Linkki eritelämään

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d7275bf9-c6c4-43be-8478-caaef27859df

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOPÄÄTÖS,**annettu 6 päivänä joulukuuta 2018,****Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklassa tarkoitettujen tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaisemisesta Euroopan unionin virallisessa lehdessä nimityksen ”Liquirizia di Calabria” (SAN) osalta**

(2018/C 449/07)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ ja erityisesti sen 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan yhdessä sen 53 artiklan 2 kohdan kanssa,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Italia on toimittanut asetuksen (EU) N:o 1151/2012 49 artiklan 4 kohdan mukaisesti tuotteen ”Liquirizia di Calabria” (SAN) tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen.
- (2) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan mukaisesti tutkinut kyseisen hakemuksen ja todennut, että se täyttää mainitussa asetuksessa säädetyt edellytykset.
- (3) Jotta vastaväitteitä voitaisiin esittää asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan mukaisesti, rekisteröidyn nimityksen ”Liquirizia di Calabria” (SAN) tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 668/2014⁽²⁾ 10 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen hakemus, johon sisältyy muutettu yhtenäinen asiakirja ja asianomaisen tuote-eritelmän julkaisuviite, olisi julkaistava Euroopan unionin virallisessa lehdessä,

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

Ainoa artikla

Rekisteröidyn nimityksen ”Liquirizia di Calabria” (SAN) tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 668/2014 10 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen hakemus, johon sisältyy muutettu yhtenäinen asiakirja ja asianomaisen tuote-eritelmän julkaisuviite, on tämän päätöksen liitteessä.

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan mukaisesti tämän päätöksen julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa tämän artiklan ensimmäisessä kohdassa tarkoitettua muutosta kolmen kuukauden kuluessa siitä, kun päätös on julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä.

Tehty Brysselissä 6 päivänä joulukuuta 2018.

Komission puolesta

Phil HOGAN

Komission jäsen

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

⁽²⁾ Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 668/2014, annettu 13 päivänä kesäkuuta 2014, maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 soveltamissäännöistä (EUVL L 179, 19.6.2014, s. 36).

LIITE

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

”Liquirizia di Calabria”

EU-nro: PDO-IT-00644-AM02 – 10.5.2018

SAN (X) SMM ()

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

Consorzio di tutela della Liquirizia di Calabria DOP
Corso Luigi Fera, 79
87100 Cosenza
ITALIA

liquiriziadicalabria.dop@pecimpresa.it

Consorzio di tutela della Liquirizia di Calabria DOP on 14.10.2013 annetun maa- ja metsätalousministeriön asetuksen (decreto) nro 12511 13 §:n 1 momentin nojalla oikeutettu muutoshakemuksen esittämiseen.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

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

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Muu [Tarkastusviranomaisen; tarkistettavat lainsäädäntöviittaukset]

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.
- 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

Tuotteen kuvaus

Tuote-eritelmän 2 kohta ja yhtenäisen asiakirjan 3.2 kohta

— Muutetaan tyyppiä ”tuore juuri” arvot:

”— kosteus 48–52 %,

— glykyrritsiinipitoisuus 0,60–1,40 %”

seuraavasti:

”— kosteus ≤ 52 %,

— glykyrritsiinipitoisuus ≤ 1,40 %”

Muutoksen tarkoituksena on sisällyttää Liquirizia di Calabria SAN -lakritsijuuren tyyppiin ”tuore juuri” aiemmin ilmoitettuja vähimmäisarvoja pienemmät kosteuden ja glykyrritsiinipitoisuuden arvot.

Tyyppin ”tuore juuri” kosteuspitoisuuden muutos liittyy ilmasto-olojen erittäin suureen vaihteluun, millä on vaikutusta myös siihen, kuinka suuri on lakritsijuuren kosteus sadonkorjuun ajankohtana, ja sen vuoksi on katsottu aiheelliseksi poistaa kosteuspitoisuuden alin arvo ja säilyttää vain kosteuspitoisuuden suurin sallittu arvo.

Glykyrritsiinipitoisuuden muutoksen tarkoituksena on sisällyttää Liquirizia di Calabria SAN -lakritsijuuren myös sellaiset tuoreet juuret, joiden glykyrritsiinipitoisuus on pienempi kuin 0,60 %. Muutos ei muuta kyseisen tuotteen ominaislaatua, sillä pienempi glykyrritsiinipitoisuus erottaa tuotteen markkinoilla muilla alueilla viljellyistä juurista.

— Muutetaan tyyppin ”kuivattu juuri” arvot:

- ”— kosteus 6–12 %,
- glykyrritsiinipitoisuus 1,2–2,4 %”

seuraavasti:

- ”— kosteus: ≤ 12 %,
- glykyrritsiinipitoisuus: ≤ 5 % kuiva-aineesta”

Muutoksen tarkoituksena on sisällyttää Liquirizia di Calabria SAN -lakritsijuuren tyyppiin ”kuivattu juuri” aiemmin ilmoitettuja vähimmäisarvoja pienemmät kosteuspitoisuuden arvot ja määritellä uudelleen glykyrritsiinipitoisuus siten, että pitoisuuden vaihteluväli korvataan yhdellä enimmäisarvolla, joka ilmoitetaan suhteessa kuiva-aineen määrään.

Kosteuspitoisuuden arvoa koskevan muutoshakemuksen perusteena on se, että kuivatun lakritsijuuren kosteuspitoisuus on tiukasti sidoksissa ympäristöoloihin, käsittelyprosessiin ja pakkaus- ja varastointimenetelmiin. Näin ollen kosteuden vähimmäispitoisuutta koskeva vaatimus rajoittaa perusteettomasti Liquirizia di Calabria -lakritsijuuren tuotantojärjestelmää.

Glykyrritsiinipitoisuutta koskeva muutos on tarpeellinen, jotta pitoisuus vastaisi tuoreen juuren osalta ilmoitettuja tietoja. Tutkimusten mukaan voimassa olevassa tuote-eritelmässä kuivatulle juurelle ilmoitettu glykyrritsiinipitoisuus ei ole yhdenmukainen tuoreelle juurelle ilmoitettujen arvojen kanssa. Virhe on syytä korjata, jotta tuote-eritelmässä annetut tiedot pitäisivät tarkasti paikkansa.

Yhden sallitun enimmäisarvon ottaminen käyttöön glykyrritsiinipitoisuudelle ja tämän arvon kasvattaminen ei mitätöi yhtenäisessä asiakirjassa annettuja tuotteen erityisyyteen liittyviä tietoja, joiden perusteella nimitys ”Liquirizia di Calabria” on rekisteröity. Glykyrritsiinipitoisuuden enimmäismäärä juuressa – josta kuivattu juurikin saadaan – vastaa edelleen nykyisin voimassa olevaa arvoa, 1,40 %, jota ei muuteta.

— Muutetaan tyyppin ”juuriuute”:

- ”— glykyrritsiinipitoisuus 3–6 % arvot”

seuraavasti:

- ”— glykyrritsiinipitoisuus: ≤ 6 % kuiva-aineesta”

Muutoksella tarkennetaan, että pitoisuus ilmoitetaan suhteessa kuiva-aineeseen, minkä lisäksi sen myötä otetaan huomioon tuoreen tutkimuksen tulokset. Tutkimus toteutettiin osana tutkimuksesta ja korkeakouluista vastaavan ministeriön PON R&C 2007–2013 -varoilla rahoittamaa hanketta, ja siinä otettiin huomioon tiedot 17:ltä viimeksi kuluneelta vuodelta. Tutkimuksen mukaan Calabriassa tuotetun lakritsikasvin juuriuutteen glykyrritsiinipitoisuus on tänä aikana vähitellen alentunut.

Sen vuoksi pidettiin aiheellisenä poistaa tuote-eritelmästä glykyrritsiinipitoisuuden vähimmäisarvo. Lisäksi muutoksella vahvistetaan edelleen maantieteellisen tuotantoalueen erityisyyttä, jonka vuoksi Liquirizia di Calabria SAN -lakritsijuuri eroaa muilla alueilla kasvatetun lakritsikasvin juuresta selvästi pienemmän glykyrritsiinipitoisuuden perusteella.

Tuotantomenetelmä

Eritelmän 5 artikla

Muutetaan virke

”Tämä vaihe toteutetaan avoimissa ilmapissa ja aurinkoisissa tiloissa tai suljetuissa mutta hyvin tuuletetuissa tiloissa tai kiertoilmahuoneissa välttämällä tuotteen joutumista yli 50 °C:n lämpötilaan, mikä muuttaisi sen ominaispiirteitä.”

seuraavasti:

”Tämä vaihe voidaan toteuttaa avoimissa ilmavissa ja aurinkoisissa tiloissa, suljetuissa mutta hyvin tuuletetuissa tiloissa tai erityisissä kiertoilmahuoneissa ja kuivureissa välttämällä tuotteen joutumista yli 60 °C:n lämpötilaan, mikä muuttaisi sen ominaispiirteitä.”

On lisätty mahdollisuus käyttää kuivauksessa uuden sukupolven kuivureita (aurinkokuivaimia) tuote-eritelmän mukauttamiseksi elintarvikealalla käytettävään uuteen teknologiaan.

Tämän artiklan muutoksilla tarkennetaan edelleen lakritsijuuren kuivauslämpötilaa tuotteen laadun ja kasvin terveyden varmistamiseksi ennen sen markkinoille saattamista.

Viimeksi mainitun seikan osalta on syytä todeta, että kuivattua ja varastoon ja joskus myyntitiloihin varastoitua lakritsijuurta uhkaa pieni kovakuoriainen, tupajumi (*Anobium punctatum*).

Liquirizia di Calabria -lakritsijuuren osalta on tehty tutkimuksia, joissa on pyritty tuotteen laadun takaamiseksi seuraamaan vaikuttavien aineiden muuttumista 30-40-50-60 °C:n lämpötilassa sekä määrittelemään lämpötilarajat ja altistuksen enimmäisaika edellä mainitun tuholaisen inaktivoimiseksi.

Tutkimusten tulokset osoittavat, että lakritsijuuren kuivaaminen edes 60 °C:n lämpötilassa ei aiheuta lakritsijuuren koostumukseen erityisiä muutoksia, jotka voisivat heikentää tuotteen laatua. Tutkimuksissa selvisi, että tuholainen kestää lämpöä parhaiten toukkavaiheessa mutta että jo hyvin lyhyen (5 minuuttia) altistuksen seurauksena yli 52 °C:n lämpötilassa toukat kuolivat 100-prosenttisesti. Näin voidaan varmistaa, ettei kuoriainen kehity toukkavaiheesta pidemmälle markkinoille saatetuissa tuote-erissä.

Muut

Valvontaelin

Tuote-eritelmän 7 artiklaan on lisätty tuote-eritelmän tarkastamisesta vastaavan valvontaelimen nimi, osoite ja yhteystiedot.

Tarkistetut lainsäädäntöviittaukset

Viittaukset asetukseen (EY) N:o 510/2006 on korvattu viittauksilla asetukseen (EU) N:o 1151/2012.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Liquirizia di Calabria”

EU-nro: PDO-IT-00644-AM02 – 10.5.2018

SAN (X) SMM ()

1. **Nimi**

”Liquirizia di Calabria”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 **Tuotelaji**

Luokka 1.8 Muut perussopimuksen liitteeseen I kuuluvat tuotteet (esim. mausteet)

Luokka 2.3 Leipä, leivonnaiset, kakut, konditoriatuotteet, keksit ja muut leipomotuotteet

3.2 **Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista**

Suojattu alkuperänimitys ”Liquirizia di Calabria” on varattu yksinomaan tuoreelle tai kuivatulle lakritsijuurelle ja siitä saadulle uutelle. Lakritsijuuren on oltava peräisin palkokasveihin kuuluvan *Glychirrhiza glabra* var. *typica* -kasvin (*Leguminosae*) viljelyistä tai luonnonvaraisista kasveista. Calabriassa kasvi tunnetaan nimellä ”Cordara”.

Kulutukseen saatettaessa Liquirizia di Calabria SAN -lakritsijuurella on oltava seuraavat ominaisuudet:

Tuore juuri:

- oljenkeltainen väri,
- makea, aromikas, voimakas ja viipyvä maku,
- kosteus $\leq 52\%$,
- glykyrritsiinipitoisuus $\leq 1,40\%$.

Kuivattu juuri:

- väri vaihtelee oljenkeltaisesta okrankeltaiseen,
- makea, hedelmäinen ja hieman suussa kuivaa tunnetta antava maku,
- kosteus $\leq 12\%$,
- glykyrritsiinipitoisuus $\leq 5\%$ kuiva-aineesta.

Juuriuute:

- väri vaihtelee palaneen hiekan ruskeasta mustaan,
- makeankarvas, aromikas, voimakas ja viipyvä maku,
- kosteus 9–15 %,
- glykyrritsiinipitoisuus $\leq 6\%$ kuiva-aineesta.

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

—

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikkien tuotantovaiheiden viljelystä sadonkorjuuseen sekä kuivauksen ja jalostuksen on tapahduttava kohdassa 4 rajatulla alueella.

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

Liquirizia di Calabria SAN -lakritsijuurta pidetään kaupan pahvista, lasista, metallista, keramiikasta, polypropeenista tai ruiskuvaletusta polypropeenista (HDPE) valmistetuissa tai kaikista muista voimassa olevassa elintarvikkeiden pakkaamista koskevassa lainsäädännössä sallituista materiaaleista valmistetuissa pakkauksissa. Pakkausten paino voi vaihdella välillä 5 g–25 kg. Pakkaukset on kuitenkin aina sinetöitävä siten, että niiden avaaminen aiheuttaa sinetin rikkoutumisen.

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

Etikettiin on merkittävä nimityksen tunnus, valvontaelimen antama juokseva numero ja yksittäispakkauksiin pakatun tuotteen pakkauspäivä. Suojatun alkuperänimityksen ”Liquirizia di Calabria” tunnus on tyylielty tasasivuinen ja suorakulmainen vinoneliö. Koko tunnuksen pienin painatuskoko on 0,5 cm korkeus- ja leveysuunnassa. Tunnus voidaan painaa kaikissa väreissä.



4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Suojatun alkuperänimityksen "Liquirizia di Calabria" tuotantoalue käsittää kaikkien tuote-eritmässä yksilöityjen kuntien alueet, joilla on todettu esiintyvän luonnonvaraisena tai viljeltyä Calabriassa "Cordaraksi" kutsuttua *Glycyrrhiza glabra* var. *typica* -kasvia aina 650 metrin korkeuteen merenpinnasta. Alue rajoittuu pohjoisessa Pollinon vuoristoon, joka laskee koilliseen päin kohti Rocca Imperialea, joka erottaa sen Basilicatan alueesta. Alue kattaa Cratin laakson alueet Sibarin tasangon läpi etelästä pohjoiseen virtaavan ja koillisessa Joonianmereen laskevan joen molemmilla rannoilla. Tyrrhenanmereen viettävillä rinteillä siihen kuuluvat pohjois-eteläsuunnassa alueet Falconara Albanesen ja Nicoteran kuntien välillä. Joonianmeren puolella alue alkaa pohjoisessa Sibarin tasangolta, kulkee halki koko Crotonen tasangon ja päättyy Calabrian eteläkärkeen.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Lakritsijuuren perinteistä tuotantoaluetta oli Calabrian rannikkoalue ja erityisesti Villapianan, Cerchiara di Calabrian, Cassano Ionio-Sibarin, Corigliano Calabron ja Rossanon kuntien muodostama alue Sibarin tasangolla, koska sen kvartsiipitoinen, kokkareinen ja pH-arvoltaan neutraali maaperä soveltuu luonnostaan tällaiseen tuotantoon. Myös ilmastollisesti Sibarin tasanko, jonne valtaosa lakritsijuuren tuotannosta edelleenkin keskittyy, tarjoaa kasvin leviämislle otolliset olosuhteet vuorien läheisyyden ja tuulikäytävien puuttumisen ansiosta ympäröivien Pollino- ja Silavuoristojen muodostaessa luonnollisen esteen. Lakritsikasvi kasvaa luonnonvaraisena ja viljeltyä pitkin rannikkoa, ja sen levinneisyysalue ulottuu Tyrrhenanmeren (Lamezia Terme, Falerna, Nocera Tirenese jne.) ja Joonianmeren rannikon tasangoilta (Crotona, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Ionica jne.) sisämaan kukkuloille ja Calabrian tärkeimpien jokilaaksojen kautta sisämaan yläkõalueille, joilla meren vaikutus ilmenee erityisen suotuisana niiden erityisen pinnanmuodostuksen ansiosta. Sen vuoksi lakritsikasvi esiintyy ominaisuuksiltaan samanlaisena myös useampien kilometrien päässä rannikolta.

Selkeästi välimerellinen ilmasto pitkin, kuumine ja kuivine kesineen ja lauhkeine talvineen edistää *Glycyrrhiza glabra* var. *typica* -kasvin (Cordara) tasaista leviämistä kyseisen alueen kaikkiin osiin.

Liquirizia di Calabria SAN erottuu kemiallis-fysikaalisilta ominaisuuksiltaan selvästi muista samankaltaisista muunnoksista toissijaisten aineenvaihduntatuotteidensa ansiosta. Niihin kuuluu myös tuotteen kaupallisten ja farmakogonististen ominaisuuksien perustana oleva vaikuttava aine, glykyrritsiini. Calabrian lakritsijuuri sisältää tätä saponiinia prosentuaalisesti keskimäärin vähemmän kuin muut lajit ja muunnokset, minkä vuoksi se on markkinoilla erityisen kysyttyä. Viimeaikaiset tutkimustulokset ovat vain vahvistaneet havaintoa, että Calabrian lakritsijuuren glykyrritsiinipitoisuus on – kuten edellä on mainittu – Calabrian naapurialueilta peräisin olevaa lakritsijuurta selvästi pienempi. Myös sokeripitoisuus on alhaisempi. Toisessa, haihtuvaa fraktiota koskevassa tutkimuksessa havaittiin selvä ero Calabrian lakritsijuuren koostumuksessa verrattaessa sitä muualta Italiasta ja muista maista peräisin olevaan lakritsijuureen. Vertailu muualta peräisin oleviin lakritsiuutteisiin osoitti, että Calabrian lakritsijuuren fenoliyhdisteiden koostumus on laadullisesti ja määrällisesti poikkeava.

Huomionarvoista on erityisesti erittäin pieni likviritigeniini- ja isolikviritigeniinipitoisuus sekä toisaalta prosentuaalisesti merkittävä likokalkoni A:n osuus. Sitä ei esiinny muissa näytteissä, tai se esiintyy yhdessä likokalkoni B:n kanssa.

Calabria on pinnanmuodostuksensa ja vuoristojensa vuoksi ominaispiirteiltään aivan ainutlaatuinen alue verrattuna muihin Italian alueisiin. Italian niemimaan ääreläidalla sijaitseva Calabria on pitkä ja kapea niemi, jota ympäröi meri noin 800 km:n matkalta. Tietyiltä osin sitä voidaan verrata Apuliaan, mutta toisaalla sen olosuhteet poikkeavat Apuliasta täysin.

Apenniinien korkea vuoristoketju näet jakaa Calabrian pituussuunnassa kahteen osaan, mikä on Italian alueiden maisemassa aivan ainutlaatuista. Pinnanmuodostus ja vuoristot luovat Calabriaan ainutlaatuiset ja muusta Italiasta täysin poikkeavat biologiset, pedologiset ja ilmastolliset olosuhteet niin keskilämpötilan, lämpötilanvaihtelun, kosteuden, sademäärän, tuulen kuin auringonvalon ja -säteilynkin suhteen ja sitä kautta myös maaperän lämpötilan suhteen. Nämä tekijät on osoitettu laajalti monissa tieteellisissä tutkimuksissa.

Erityisen elinympäristön vuoksi lajiin on vuosisatojen kuluessa kohdistunut sopeutumiseen ja valintaan liittyviä voimakkaita paineita, jotka ovat vaikuttaneet kasvin kehitykseen koostumuksen, ravintosisällön ja aromaattisuuden suhteen ja luoneet erityisen kemotyypin, Calabrian lakritsijuuren.

Tämä erityinen lakritsikasvityyppi on ominainen Calabrian alueelle, ja se tunnettiin jo 1600-luvulla, mikä käy ilmi lukuisista asiakirjoista, kuten arvostetusta teoksesta "Trattato di terapeutica e farmacologia", jonka I niteessä (1903) todetaan: "Näitä saadaan palkokasveihin (*Papilionaceae*) kuuluvasta *Glycyrrhiza Glabra* -lajista, joka on Lounais-Euroopalle tyypillinen. Toisinaan tästä rohdoskasvijuuresta käytetään nimeä "Liquirizia di Calabria" sen erottamiseksi vaaleammasta venäläisestä lakritsijuuresta, jota saadaan Kaakkois-Euroopassa kasvavasta *Glycyrrhiza Glandulifera* l. *Echinata* -lajista". Myös tunnetun Encyclopaedia Britannican 14. painoksessa (1928) todetaan: "The preparation of the juice is a widely extended industry along the Mediterranean coast: but the quality best appreciated in Great Britain is Made in Calabria ..." Encyclopaedia Britannican käsitys vahvistetaan myös Yhdysvaltojen ulkoasiainministeriön kertomuksessa "The licorice plant" (1985).

Liquirizia di Calabria on monitahoinen "tuote", joka on syntynyt luonnon ja ihmisen vuosisatojen ajan jatkuneen, Calabrian alueella perinteeksi muodostuneen toiminnan vuorovaikutuksen tuloksena. Tästä kertoo Jean-Claude Richard de Saint-Nonin maalaus 1700-luvun loppupuolelta teoksessa "Stato delle persone in Calabria". Muita viittauksia ovat esimerkiksi Vincenzo Padulan kuvaus "I concari vuodelta 1864, asiakirja SVIMEZ –Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive" vuodelta 1951, Augusto Placanican "Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro" vuodelta 1980, Gennaro Matacenan "Conci e la produzione del succo di liquerizia in Calabria" vuodelta 1986, Vittorio Marzin (et al.) "La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo" vuodelta 1991 sekä monet muut vuosina 1700–2000 julkaistut tekstit. 1700-luvun loppupuolella Calabriassa viljeltiin lakritsikasvia kaikkialla Joonianmeren rannikon alueella ja etenkin Lucanian vastaisella pohjoisrajalla sekä Sibarin laajalla tasangolla, jolla viljely oli runsasta Crotooneen ja Reggio Calabriaan saakka. Viljely oli yleistä myös Cratin laaksossa Cosenzasta Sibarin tasangolle sekä Tyrrhenanmeren laajalla rannikkokaistalla.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa verkko-osoitteessa
<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai vaihtoehtoisesti

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it), valitsemalla ensin "Qualità" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP IGP STG" (SAN-, SMM- ja APT-tuotteet) (näytön vasemmassa laidassa) ja lopuksi "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" (Tuote-eritelmät, jotka on saatettu Euroopan unionin tarkasteltaviksi).

EUROOPAN TALOUSALUEESEEN LIITTYVÄT TIEDOTTEET

EFTAN VALVONTAVIRANOMAINEN

EFTAn valvontaviranomaisen tiedonanto EFTA-valtioissa 1. joulukuuta 2018 alkaen voimassa olevista valtiontuen takaisinperintäkoroista sekä viite- ja diskonttokoroista

(Julkaistu valvontaviranomaisen valtiontukisuuntaviivojen VII osassa ja 14 päivänä heinäkuuta 2004 tehdyn valvontaviranomaisen päätöksen N:o 195/04/KOL⁽¹⁾ 10 artiklassa vahvistettujen viite- ja diskonttokorkoja koskevien sääntöjen mukaisesti)

(2018/C 449/08)

Peruskorot lasketaan 17 päivänä joulukuuta 2008 tehdyllä valvontaviranomaisen päätöksellä N:o 788/08/KOL muutettujen valvontaviranomaisen valtiontukisuuntaviivojen viite- ja diskonttokorkojen laskentamenetelmää koskevan luvun mukaisesti. Viitekorko muodostetaan lisäämällä peruskorkoon asianmukainen marginaali valtiontukisuuntaviivojen mukaisesti.

Peruskorot ovat seuraavat:

	Islanti	Liechtenstein	Norja
1.7.2017–31.8.2017	6,18	-0,50	1,08
1.9.2017–30.11.2017	5,20	-0,50	1,08
1.12.2017–31.12.2017	5,20	-0,50	0,89
1.1.2018–30.4.2018	4,84	-0,52	0,88
1.5.2018–30.11.2018	4,84	-0,52	1,04
1.12.2018–31.12.2018	4,84	-0,52	1,20

⁽¹⁾ EUVL L 139, 25.5.2006, s. 37 sekä ETA-täydennysosa N:o 26, 25.5.2006, s. 1.

V

(Ilmoitukset)

YHTEISEN KAUPPAPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitus Kiinan kansantasavallasta peräisin olevien keraamisten laattojen tuonnissa sovellettavasta polkumyöntitullista: yhden sellaisen yrityksen nimenmuutos, johon sovelletaan yhteistyössä toimineisiin mutta otoksen ulkopuolisiin yrityksiin sovellettavaa polkumyöntitullia

(2018/C 449/09)

Kiinan kansantasavallasta peräisin olevien keraamisten laattojen tuonnissa sovelletaan lopullista polkumyöntitullia, joka on otettu käyttöön komission täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2017/2179 ⁽¹⁾.

Yritys Tianjin (TEDA) Honghui Industry & Trade Co. Ltd, Taric-lisäkoodi B221, johon sovelletaan yhteistyössä toimineita mutta otoksen ulkopuolisia yrityksiä koskevaa 30,6 prosentin polkumyöntitullia, on ilmoittanut komissiolle muuttaneensa nimensä siten kuin jäljempänä esitetään.

Yritys pyysi komissiota vahvistamaan, että nimenmuutos ei vaikuta sen oikeuteen hyötyä yksilöllisestä tullista, jota siihen sovellettiin, kun sillä oli vielä vanha nimensä.

Komissio on toimitettuja tietoja tarkasteltuaan todennut, ettei nimenmuutos vaikuta millään tavoin täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2017/2179 päätelmiin.

Sen vuoksi täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2017/2179 liitteessä I olevaa viittausta yritykseen

Tianjin (TEDA) Honghui Industry & Trade Co. Ltd	B221
<i>olisi pidettävä viittauksena yritykseen</i>	
Tianjin Honghui Creative Technology Co., Ltd	B221

Taric-lisäkoodia B221, joka annettiin aiemmin yritykselle Tianjin (TEDA) Honghui Industry & Trade Co. Ltd, sovelletaan nyt yritykseen Tianjin Honghui Creative Technology Co., Ltd.

⁽¹⁾ EUVL L 307, 23.11.2017, s. 25.

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.9206 – Equistone Partners Europe / Courir)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2018/C 449/10)

1. Komissio vastaanotti 4. joulukuuta 2018 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Equistone Partners Europe S.A.S (EPE SAS, Ranska),
- Courir France S.A.S (Courir, Ranska).

EPE SAS hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua yksinomaisen määräysvallan yrityksessä Courir.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- EPE SAS on yksinkertaistetun osakeyhtiön muotoon perustettu sijoitusyhtiö. Se sijoittaa yrityksiin, joiden yritysarvo on 50–500 miljoonaa euroa,
- Courir harjoittaa jalkineiden ja vähäisemmässä määrin urheiluvaatteiden ja -tarvikkeiden vähittäismyyntiä erikoismyymälöissä.

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. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.9206 – Equistone Partners Europe / Courir

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

Sähköposti: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faksi: + 32 22964301

Postiosoite:

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.

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



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

FI