

Euroopan unionin virallinen lehti

C 344



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

62. vuosikerta

11. lokakuuta 2019

Sisältö

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2019/C 344/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.9522 – Brookfield / ENGIE / TAG Pipelines Sur) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2019/C 344/02	Euron kurssi — 10. lokakuuta 2019	2
---------------	---	---

Euroopan järjestelmäriskikomitea

2019/C 344/03	Euroopan järjestelmäriskikomitean päätös, annettu 30 päivänä heinäkuuta 2019, Euroopan järjestelmäriskikomitean tietosuojasta vastaavan henkilön nimittämisestä (EJRK/2019/17)	3
---------------	--	---

V Ilmoitukset

HALLINNOLLISET MENETTELYT

Euroopan komissio

2019/C 344/04	Ehdotuspyyntö ”Tuki EU:n koheesio politiikkaan liittyville tiedotustoimenpiteille”	5
---------------	--	---

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2019/C 344/05	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.9451 – Mall Group / Československá obchodní banka / Mallpay) Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	9
---------------	---	---

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2019/C 344/06	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen	11
---------------	--	----

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

II

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

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen
(Asia M.9522 – Brookfield / ENGIE / TAG Pipelines Sur)
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2019/C 344/01)

Komissio päätti 2. lokakuuta 2019 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32019M9522. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

10. lokakuuta 2019

(2019/C 344/02)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1030	CAD	Kanadan dollaria	1,4678
JPY	Japanin jeniä	118,52	HKD	Hongkongin dollaria	8,6522
DKK	Tanskan kruunua	7,4684	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,7422
GBP	Englannin puntaa	0,90155	SGD	Singaporen dollaria	1,5187
SEK	Ruotsin kruunua	10,8415	KRW	Etelä-Korean wonia	1 315,87
CHF	Sveitsin frangia	1,0948	ZAR	Etelä-Afrikan randia	16,6898
ISK	Islannin kruunua	138,50	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,8567
NOK	Norjan kruunua	10,0535	HRK	Kroatian kunaa	7,4280
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	15 609,10
CZK	Tšekin korunaa	25,893	MYR	Malesian ringgitiä	4,6205
HUF	Unkarin forinttia	333,51	PHP	Filippiinien pesoa	56,970
PLN	Puolan zlotya	4,3183	RUB	Venäjän ruplaa	71,2901
RON	Romanian leuta	4,7523	THB	Thaimaan bahtia	33,537
TRY	Turkin liiraa	6,4936	BRL	Brasilian realia	4,5186
AUD	Australian dollaria	1,6307	MXN	Meksikon pesoa	21,5223
			INR	Intian rupiaa	78,3555

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

EUROOPAN JÄRJESTELMÄRISKIKOMITEA

EUROOPAN JÄRJESTELMÄRISKIKOMITEAN PÄÄTÖS,

annettu 30 päivänä heinäkuuta 2019,

Euroopan järjestelmäriskikomitean tietosuojasta vastaavan henkilön nimittämisestä (EJRK/2019/17)

(2019/C 344/03)

EUROOPAN JÄRJESTELMÄRISKIKOMITEAN HALLINTONEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon finanssijärjestelmän makrotason vakauden valvonnasta Euroopan unionissa ja Euroopan järjestelmäriskikomitean perustamisesta 24 päivänä marraskuuta 2010 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1092/2010 ⁽¹⁾,ottaa huomioon luonnollisten henkilöiden suojelusta unionin toimielinten, elinten ja laitosten suorittamassa henkilötietojen käsittelyssä ja näiden tietojen vapaasta liikkuvuudesta sekä asetuksen (EY) N:o 45/2001 ja päätöksen N:o 1247/2002/EY kumoamisesta 23 päivänä lokakuuta 2018 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2018/1725 ⁽²⁾ ja erityisesti sen 43 artiklan,ottaa huomioon tietosuojaa Euroopan järjestelmäriskikomiteassa koskevista täytäntöönpanosäännöistä 13 päivänä heinäkuuta 2012 annetun Euroopan järjestelmäriskikomitean päätöksen EJRK/2012/1 ⁽³⁾ ja erityisesti sen 3 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Euroopan järjestelmäriskikomitean (EJRK) hallintoneuvosto antoi 31 päivänä elokuuta 2018 Euroopan järjestelmäriskikomitean päätöksen EJRK/2018/6 ⁽⁴⁾, jolla nimitettiin Barbara Eggl EJRK:n tietosuojasta vastaavaksi henkilöksi toiseksi toimikaudeksi 14 päivään toukokuuta 2020 saakka.
- (2) Egglin toinen toimikausi päättyy hänen pyynnöstään 31 päivänä heinäkuuta 2019. Tästä syystä on välttämätöntä nimittää hänelle seuraaja EJRK:n tietosuojasta vastaavaksi henkilöksi 1 päivästä elokuuta 2019 lukien.
- (3) Asetuksen (EU) 2018/1725 43 artiklan 2 kohdan nojalla Euroopan keskuspankin (EKP) tietosuojasta vastaava henkilö toimii tällä hetkellä myös EJRK:n tietosuojasta vastaavana henkilönä.
- (4) EKP:n johtokunta nimitti 19 päivänä maaliskuuta 2019 Evanthia Chatziliasin Barbara Egglin seuraajaksi EKP:n tietosuojasta vastaavana henkilönä viiden vuoden toimikaudeksi 1 päivästä elokuuta 2019 lukien,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

1 artikla

Euroopan järjestelmäriskikomitean tietosuojasta vastaavan henkilön nimittäminen

Evanthia Chatziliasi nimitetään Euroopan järjestelmäriskikomitean tietosuojasta vastaavaksi henkilöksi 1 päivästä elokuuta 2019 31 päivään heinäkuuta 2024 Euroopan keskuspankin henkilöstön jäsenenä ja tietosuojasta vastaavana henkilönä.

⁽¹⁾ EUVL L 331, 15.12.2010, s. 1.⁽²⁾ EUVL L 295, 21.11.2018, s. 39.⁽³⁾ EUVL C 286, 22.9.2012, s. 16.⁽⁴⁾ Euroopan järjestelmäriskikomitean päätös EJRK/2018/6, annettu 31 päivänä elokuuta 2018, Euroopan järjestelmäriskikomitean tietosuojasta vastaavan henkilön nimittämisestä (EUVL C 347, 28.9.2018, s. 3).

*2 artikla***Voimaantulo**

Tämä päätös tulee voimaan 31 päivänä heinäkuuta 2019.

Annettu Frankfurt am Mainissa 30 päivänä heinäkuuta 2019.

EJRK:n sihteeristön päällikkö
EJRK:n hallintoneuvoston puolesta
Francesco MAZZAFERRO

V

(Ilmoitukset)

HALLINNOLLISET MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ehdotuspyyntö

”Tuki EU:n koheesipolitiikkaan liittyville tiedotustoimenpiteille”

(2019/C 344/04)

1. TAVOITTEET JA AIHEALUEET

Tämän ehdotuspyynnön puitteissa myönnetään Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1303/2013 ⁽¹⁾ 58 artiklan f alakohdassa tarkoitetuille tiedotustoimille rahoitusta vuoden 2019 talousarvion määrärahoista komission 19. joulukuuta 2018 antaman päätöksen C(2018)8730 ⁽²⁾ mukaisesti.

Euroopan komissio valitsee tämän ehdotuspyynnön avulla potentiaalisia avustuksensaajia toteuttamaan useita tiedotustoimenpiteitä ⁽³⁾, joiden rahoitukseen EU osallistuu. Keskeisenä tavoitteena on tarjota tukea EU:n koheesipolitiikkaan ⁽⁴⁾ liittyvän tiedon ja sisällön tuottamiseen ja levittämiseen, kunnioittaen kuitenkin toimintaan osallistuvien toimijoiden täydellistä toimituksellista riippumattomuutta.

Pääasiallisia toimia on kaksi:

Toimi 1 – Tuki EU:n koheesipolitiikkaan liittyvän tiedon ja sisällön tuottamiseen ja levittämiseen tiedotusvälineille ja muille avustuskelpoisille tahoille (ks. kohta ”Avustuskelpoiset hakijat”)

Toimi 2 – Tuki EU:n koheesipolitiikan edistämiseen korkeakouluille ja muille oppilaitoksille

Hakijat voivat jättää tässä ehdotuspyynnössä vain yhden, yhtä toimea koskevan hakemuksen.

Tämän ehdotuspyynnön erityiset tavoitteet ovat seuraavat:

- edistetään parempaa tietämystä koheesipolitiikan roolista kaikkien EU:n alueiden tukemisessa;
- lisätään tietoisuutta EU:n – erityisesti koheesipolitiikan alalla – rahoittamista hankkeista ja niiden vaikutuksesta ihmisten elämään;
- levitetään tietoa ja kannustetaan avoimeen vuoropuheluun koheesipolitiikasta, sen tuloksista ja roolista EU:n poliittisten painopisteiden saavuttamisessa ja sen tulevaisuudesta;
- kannustetaan kansalaisia osallistumaan koheesipolitiikkaan liittyviin toimiin ja edistetään kansalaisten osallistumista tätä politiikkaa koskevien tulevien painopisteiden vahvistamiseen.

⁽¹⁾ EUVL L 347, 20.12.2013, s. 320.

⁽²⁾ https://ec.europa.eu/regional_policy/sources/tender/pdf/official/2019_financing_decision_ta.pdf

⁽³⁾ Tässä ehdotuspyynnössä ”tiedotustoimenpiteellä” tarkoitetaan kattavaa ja yhtenäistä EU:n koheesipolitiikkaan liittyvien tiedotustoimien kokonaisuutta.

⁽⁴⁾ Euroopan komissio tukee tämän ehdotuspyynnön avulla EU:n koheesipolitiikkaan liittyviä tiedotustoimenpiteitä. Koheesipolitiikkaa toteutetaan etupäässä seuraavien kolmen rahaston avulla: Euroopan aluekehitysrahasto (EAKR), koheesiorahasto ja Euroopan sosiaalirahasto (ESR). Näin ollen tukea voidaan myöntää sellaiselle hankkeelle, jossa käsitellään jonkin edellä mainitun rahaston vaikutuksia tietyllä alueella.

Ehdotuksissa on kuvattava ja arvioitava koheesiopolitiikan roolia Euroopan komission poliittisten painopisteiden saavuttamisessa sekä EU:n, sen jäsenvaltioiden, alueiden ja paikallisyhteisöjen nykyisten ja tulevien haasteiden ratkaisemisessa. Tarkemmin sanottuna ehdotusten olisi liityttävä siihen, miten koheesiopolitiikan avulla edistetään seuraavia seikkoja:

- työllisyyden, kasvun ja investointien edistäminen alueellisella ja kansallisella tasolla sekä kansalaisten elämänlaadun parantaminen;
- EU:n ja jäsenvaltioiden keskeisten painopisteiden (mm. työpaikkojen ja kasvun luominen, ilmastonmuutoksen torjunta, ympäristönsuojelu, tutkimus ja innovointi) edistäminen;
- taloudellisen, sosiaalisen ja alueellisen yhteenkuuluvuuden lisääminen EU:ssa vähentämällä jäsenvaltioiden ja alueiden välisiä ja sisäisiä kehityseroja;
- alueiden tukeminen globalisaation hyödyntämisessä siten, että ne löytävät oman paikkansa maailmantaloudessa;
- Euroopan yhdentymishankkeen vahvistaminen, sillä koheesiopolitiikka hyödyttää suoraan EU:n kansalaisia.

2. AVUSTUSKELPOISET HAKIJAT

Toimi 1:

Avustuskelpoisten hakijoiden (päähakijoiden ja hakijakumppaneiden sekä mahdollisten sidosyhteisöjen) on oltava oikeushenkilöitä, jotka on perustettu ja rekisteröity jossakin EU:n jäsenvaltiossa. Avustuskelpoisia ovat esimerkiksi seuraavat hakijat ⁽⁵⁾:

- mediaorganisaatiot/uutistoimistot (televisio, radio, lehdistö, verkkoviestimet, uusmedia, eri tiedotusvälineiden yhdistelmät)
- voittoa tavoittelemattomat yhteisöt
- korkeakoulut ja oppilaitokset
- tutkimuslaitokset ja ajatushautomot
- Euroopan etua edistävät yhdistykset
- yksityiset yhteisöt
- viranomaiset ⁽⁶⁾ (kansalliset, alueelliset ja paikalliset), lukuun ottamatta viranomaisia, jotka vastaavat koheesiopolitiikan toteuttamisesta Euroopan parlamentin ja neuvoston 17. joulukuuta 2013 antaman asetuksen (EU) N:o 1303/2013 123 artiklan mukaisesti.

Toimi 2:

Avustuskelpoisten hakijoiden (päähakijoiden ja hakijakumppaneiden sekä mahdollisten sidosyhteisöjen) on oltava oikeushenkilöitä, jotka on perustettu ja rekisteröity jossakin EU:n jäsenvaltiossa. Toimessa 2 ainoastaan korkeakoulut ja oppilaitokset ovat avustuskelpoisia.

Luonnolliset henkilöt sekä yhteisöt, jotka on perustettu nimenomaisesti tähän ehdotuspyyntöön sisältyvien hankkeiden toteuttamista varten, eivät ole avustuskelpoisia (toimessa 1 tai toimessa 2).

Brittiläisten hakijoiden osalta: Avustuskelpoisuutta koskevien perusteiden on täyttyvä koko avustuksen keston ajan. Jos Yhdistynyt kuningaskunta eroaa EU:sta avustuskauden aikana eikä ole tehnyt EU:n kanssa sopimusta, jolla nimenomaan varmistetaan, että brittiläiset hakijat ovat edelleen avustuskelpoisia, hakija ei enää saa EU:lta rahoitusta (vaikka hakija mahdollisesti jatkaisi osallistumista hankkeeseen) tai hakijaa voidaan vaatia poistumaan hankkeesta avustussopimuksen II.17 artiklan mukaisesti.

Hakijat, jotka ovat osallistuneet Euroopan komission vuonna 2017 käynnistämään ehdotuspyyntöön tai vuonna 2018 käynnistämään ehdotuspyyntöön ovat avustuskelpoisia riippumatta siitä, onko hakijalle myönnetty aiemman hakemuksen perusteella avustusta.

⁽⁵⁾ Luettelo ei ole tyhjentävä.

⁽⁶⁾ Julkisoikeudelliset elimet tai julkisen palvelun tehtäviä hoitavat yksityisoikeudelliset elimet.

3. HYLKÄÄMIS- JA VALINTAPERUSTEET

Hakijan (päähakijan ja hakijakumppaneiden) ja sidosyhteisöjen on allekirjoitettava kunnian ja omantunnon kautta annettu vakuutus, jonka mukaan niitä ei koske mikään varainhoitoasetuksen (7) 136 artiklan 1 kohdassa tai 141 artiklassa tarkoitettuista tilanteista (poissulkemisperusteet ja hylkääminen menettelystä).

Hakijalla (päähakijalla ja hakijakumppaneilla) on oltava tarvittava ammattitaito ja asianmukainen pätevyys ehdotetun tiedotustoimenpiteen toteuttamiseksi sekä vakaat ja riittävät rahoituslähteet, jotta se kykenee jatkamaan toimintaansa avustetun hankkeen toteuttamisen tai sen vuoden ajan, jona avustus myönnetään, ja osallistumaan toimen rahoitukseen.

4. MYÖNTÄMISPERUSTEET

Hakemukset arvioidaan seuraavin perustein:

	Perusteet	Huomioon otettavat seikat	Painotus (pisteet)
1.	Toimenpiteen tarkoituksenmukaisuus ja vaikutus ehdotuspyynnön tavoitteisiin	<ul style="list-style-type: none"> — Ehdotuksen tavoitteiden tarkoituksenmukaisuus ehdotuspyynnön tavoitteiden ja prioriteettien kannalta — Tiedotustoimien tarkoituksenmukaisuus alueen (alueiden) osalta — Lisäarvo Euroopan eri alueilla jo käynnissä oleville aloitteille — Hankkeen innovatiivinen luonne suhteessa viestintäalan kehitykseen. 	30 pistettä (vähintään 50 %)
2.	Toimenpiteen ulottuvuus ja vaikuttavuus	<ul style="list-style-type: none"> — Tiedotustoiminnan ulottuvuutta ja tiedon levittämistä koskevien tavoitteiden tarkkuus, saavutettavuus, mitattavuus ja relevanssi — Tiedotussuunnitelman kyky (mukaan lukien esim. lähetyssaikataulu, jakelukanavat(t) ja aiempaan toimintaan perustuvien taattujen yhteyksien lukumäärä) maksimoida kohdeyleisön tavoitettavuus paikallisella, alueellisella, useiden alueiden ja kansallisella tasolla (kerrannaisvaikutus) esimerkiksi tukemalla yhteistyötä hakijoiden sekä verkkojen ja/tai alueellisten toimijoiden / median välillä — Ehdotettujen menetelmien vaikuttavuus tämän ehdotuspyynnön tavoitteiden saavuttamisessa, mukaan lukien sisällön tuotantoa koskevat menetelmät, mekanismit toimituksellisen riippumattomuuden varmistamiseksi sekä menetelmät teknisten ratkaisujen kehittämiseksi — Suunnitellut toimia koskevat tiedotustoimet sekä menetelmät tulosten levittämiseksi — Toimenpiteet edistyksen seuraamiseksi — Jälkiarviointimenetelmä — Mahdollisuudet hankkeen jatkamiseen sen jälkeen, kun pyydetty EU:n tuki päättyy 	40 pistettä (vähintään 50 %)
3.	Toimenpiteen tehokkuus	<ul style="list-style-type: none"> — Kustannustehokkuus ehdotettujen resurssien osalta ottaen huomioon kustannukset ja odotettavissa olevat tulokset 	20 pistettä (vähintään 50 %)

(7) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU, Euratom) 2018/1046, annettu 18 päivänä heinäkuuta 2018, unionin yleiseen talousarvioon sovellettavista varainhoitosäännöistä, asetusten (EU) N:o 1296/2013, (EU) N:o 1301/2013, (EU) N:o 1303/2013, (EU) N:o 1304/2013, (EU) N:o 1309/2013, (EU) N:o 1316/2013, (EU) N:o 223/2014, (EU) N:o 283/2014 ja päätöksen N:o 541/2014/EU muuttamisesta sekä asetuksen (EU, Euratom) N:o 966/2012 kumoamisesta (EUVL L 193, 30.7.2018, s. 1).

	Perusteet	Huomioon otettavat seikat	Painotus (pisteet)
4.	Hankeryhmän organisointi ja hankehallinnon laatu	<ul style="list-style-type: none"> — Ehdotettujen koordinoitimekanismien, laadunvalvontajärjestelmien ja riskinhallintajärjestelyjen laatu — Tehtävänjaon laatu ehdotettuun toimenpiteeseen sisältyvien toimien toteuttamisen kannalta 	10 pistettä (vähintään 50 %)

Ehdotuksen laadusta myönnetään enintään 100 pistettä. Vaadittu kokonaispistemäärä on vähintään 60/100 pistettä, ja kunkin perusteen osalta on saatava vähintään 50 prosenttia pisteistä. Vain ne ehdotukset, jotka täyttävät edellä esitetyt laatua koskevat kynnysarvot, otetaan luetteloon paremmuusjärjestyksessä. Kynnysarvon saavuttaminen ei automaattisesti tarkoita, että avustus myönnetään.

5. BUDJETTI JA HANKKEEN KESTO

Tähän ehdotuspyyntöön sisältyvien tiedotustoimien yhteisrahoitukseen on varattu yhteensä noin 4 800 000 euroa (toimenpide 1: 4 000 000 euroa ja toimenpide 2: 800 000 euroa).

Avustuksen määrä on vähintään 70 000 euroa ja enintään 300 000 euroa. EU:n avustus toteutetaan siten, että hakijalle korvataan enintään 80 prosenttia toimen todellisista avustuskelpoisista kustannuksista. Hakijoiden on katettava jäljelle jäävä määrä omilla varoillaan.

Komissio varaa oikeuden olla jakamatta kaikkia käytettävissä olevia varoja.

Hankkeiden enimmäiskesto on 12 kuukautta.

6. AIKATAULU JA HAKEMUSTEN JÄTTÄMISEN MÄÄRÄAIKA

Vaiheet	Päivämäärä ja ajanjakso
Hakemusten jättämisen määräaika	10. joulukuuta 2019
Arviointikausi (viitteellinen)	Tammi-maaliskuu 2020
Hakijoille ilmoittaminen (viitteellinen)	Huhtikuu 2020
Avustussopimusten allekirjoittaminen (viitteellinen)	Touko-heinäkuu 2020

7. LISÄTIETOJA

Hakemuslomakkeita ja lisätietoja ehdotuspyynnöstä on hakuohjeissa, jotka ovat saatavilla osoitteessa http://ec.europa.eu/regional_policy/en/newsroom/funding-opportunities/calls-for-proposal/

Hakemusten on vastattava edellä mainituissa hakuohjeissa esitettyjä vaatimuksia.

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.9451 – Mall Group / Československá obchodní banka / Mallpay)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2019/C 344/05)

1. Komissio vastaanotti 1. lokakuuta 2019 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Mall Group a.s. ("Mall Group", Tšekki), joka on seuraavien yritysten yhteisessä määräysvallassa: i) Rockaway e-commerce a.s. ja sen konserni ("Rockaway", Tšekki), ii) EC Investments a.s. ja sen konserni ("ECI", Tšekki) ja iii) BONAK a.s. ja sen konserni (osana yritystä PPF Group NV ja sen konsernia, "PPF", Tšekki);
- Československá obchodní banka, a. s. ("CSOB", Tšekki), joka on yrityksen KBC Bank ("KBC", Belgia) määräysvallassa;
- MallPay s.r.o. ("MallPay", Tšekki).

Mall Group ja CSOB hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yrityksessä MallPay. MallPay on tällä hetkellä Mall Groupin yksinomaisessa määräysvallassa.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Mall Group: sähköisen kaupankäynnin palvelujen tarjoaminen Keski- ja Itä-Euroopassa useiden verkkokauppojen välityksellä;
- CSOB: pankki- ja rahoituspalvelujen tarjoaminen;
- MallPay: verkkomaksuratkaisujen tarjoaminen.

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.9451 – Mall Group / Československá obchodní banka / Mallpay

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

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

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

⁽²⁾ EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

Faksi: +32 22964301

Postiosoite:

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

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2019/C 344/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamenttiin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

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

”Saucisse de Morteau” / ”Jésus de Morteau”

EU-nro: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017

SAN () SMM (X)

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté (A2M)

”Valparc”

12, rue de Franche-Comté
25480 ECOLE VALENTIN
RANSKA

Puhelin: +33 381 547170

Faksi: +33 381 547154

Sähköposti: accueil@interporc-fc.fr

Yhdistykseen kuuluvat kaikki suojatun maantieteellisen merkinnän ”Saucisse de Morteau” / ”Jésus de Morteau” makkaran tuotantoketjun toimijat (sianlihantuottajat, teurastamot, lihanleikkaamot, teolliset tuottajat ja pienimuotoiset valmistajat), joten sillä on oikeus pyytää tuote-eritelmän muuttamista.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

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

- Tuotteen nimi
 Tuotteen kuvaus
 Maantieteellinen alue
 Alkuperätodisteet
 Tuotantomenetelmä

(¹) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Yhteys maantieteelliseen alueeseen
- Merkinnät
- Muu: yhteystietojen, valvontaelimien, kansallisten vaatimusten, sanaston päivitys.

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

5.1 Tuotteen kuvaus

- Poistetaan tuotteen kuvauksessa oleva johdantolause ”Saucisse de Morteau- / Jésus de Morteau -makkaroiden ominaisuudet voivat vaihdella”. Kyseessä on muodollinen muutos.
- Korvataan virke ”Saucisse de Morteau on sianlihasta valmistettu suora makkara, joka on muodoltaan säännöllisen sylinterin muotoinen ja halkaisijaltaan (suolen halkaisija täytettäessä) vähintään 40 mm” virkkeellä ”Saucisse de Morteau on sianlihasta valmistettu suora makkara, joka on säännöllisen sylinterin muotoinen. Saucisse de Morteau -makkaran halkaisija (suolen halkaisija täytettäessä) on vähintään 34 mm, jos makkarain paino on alle 150 grammaa, ja 40 mm, jos makkarain paino on vähintään 150 grammaa.” Tekstiin on lisätty pienempi halkaisijan vähimmäismitta 34 mm. Kyseisen pienemmän, enintään 150 gramman painoisten makkaroiden halkaisijaa koskevan vähimmäismitan lisäämisellä varmistetaan se, että Saucisse de Morteau -makkaroiden ulkomuoto pysyy samanlaisena makkarain koosta riippumatta. Saucisse de Morteau -makkarain nykyiset tarjontamuodot ovat näin ollen samansuhtaiset, kuten tuotteen kuvauksessa vahvistetaan (suora, säännöllisen sylinterin muotoinen). Vähintään 150 gramman painoisten makkaroiden halkaisijan on oltava ainakin 40 mm.
- Tarkennetaan kuorena käytettävän suolen väriä lisäämällä sekä Saucisse de Morteau -makkarain että Jésus de Morteau -makkarain osalta teksti ”ainoastaan luonnollisesti pigmentoituneen suolen käyttö on sallittu”. Muutoksen tarkoituksena on estää keinotekoisesti värjätyn suolen käyttö. Luonnollisesti pigmentoitunutta suolta saa käyttää.
- Lisätään virke ”Käytetty naru on valkoista, kermanvaaleaa, luonnonvaaleaa tai beigeä.” Väriervalikoiman rajaaminen säilyttää toisiaan läheisiin väriin varmistaa tuotteen perinteisen ulkonäön säilymistä ja helpottaa aistinvaraisten tarkastusten anonyymiteetin säilyttämistä.
- Tarkennetaan puutikun muotoa. Lisätään teksti: ”Puutikku on pyöreäpohjaisen suoran lieriön muotoinen. Sen päät eivät saa olla teräviä.” Tällä kuvauksella varmistetaan se, että kaikki Saucisse de Morteau -makkarat ovat samannäköisiä.
- Korvataan Jésus de Morteau -makkaraa koskeva virke ”Jos makkaramassa täytetään umpisuoleen, puukapulaa ei aina käytetä, koska umpisuolen toinen pää on umpinainen” seuraavasti: ”Jos Jésus de Morteau -makkarain massa täytetään paksusuoleen, suolen toinen pää suljetaan puutikulla. Jos makkaramassa täytetään umpisuoleen, puutikkua ei aina tarvita.” Umpisuolen toinen pää on luonnostaan umpinainen, joten sitä ei enää tarvitse sulkea.
- Poistetaan virkkeestä ”Kypsien makkaroiden (sekä ”Saucisse de Morteau” että ”Jésus de Morteau”) leikkauspinnassa näkyy karkea mutta tasainen massa, joka on yhtenäinen ja tiivis” adjektiivi ”yhtenäinen”, koska se ei sovi tarkoitukseen.
- Lisätään yksityiskohtainen luettelo eri tarjontamuodoista, joissa tuotetta voidaan pitää kaupan. Lisätään virkkeen ”Pakastetut, kypsennetyt tai viipaloitied tuotteet on hygienesyistä ehdottomasti pakattava luovutettaessa ne kuluttajalle” edelle teksti ”Saucisse de Morteau- ja Jésus de Morteau -makkaraita voidaan pitää kaupan raakoina tai kypsennettyinä. Niitä voidaan pitää kaupan kokonaisina tai viipaloituina. Makkaraita voidaan pitää kaupan tuoreina, jäädytettyinä tai pakastettuina, myös kypsennettyinä ja jäädytettyinä sekä kypsennettyinä ja pakastettuina.” Kypsennetty ja jäädytetty sekä kypsennetty ja pakastettu tarjontamuoto vastaavat nykyistä käytäntöä, joka näin virallistetaan.
- Korvataan aistinvaraisia ominaisuuksia koskeva lause ”Saucisse de Morteau- ja Jésus de Morteau -makkaroiden aistinvaraiset ominaisuudet leikkauskohdassa ovat:” seuraavasti: ”Kypsennettyjen Saucisse de Morteau- tai Jésus de Morteau -makkaroiden aistinvaraiset ominaisuudet ovat:”. Epäselvyyksien välttämiseksi täsmennetään, että tuotteen aistinvaraisilla ominaisuuksilla tarkoitetaan kypsennettyjen tuotteiden ominaisuuksia. Tuote on nimittäin tarkoitettu nautittavaksi ainoastaan kypsennettyinä. Poistetaan epätarkka ilmaisu ”leikkauskohdassa”. Esimerkiksi väri määrittää tuotteen ulkopintaa.

- Poistetaan erilaisia ruokareseptejä käsittelevä kohta, koska se ei sisällä oleellisia lisätietoja aistinvaraisista ominaisuuksista.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan osaa, jossa kuvaillaan tuotetta, tuote-eritelmän tehtyjen muutosten huomioon ottamiseksi. Yhtenäiseen asiakirjaan lisätään aistinvaraiset ominaisuudet kuvauksen tarkentamiseksi.

5.2 Maantieteellinen alue

Poistetaan maantieteellistä aluetta koskevasta luvusta viittaus hallinnolliseen alueeseen. Asianomainen kohta on muotoiltu uudestaan, ja siinä mainitaan ainoastaan departementit. Maantieteellinen alue säilyy ennallaan. Kyseiset muutokset on tehty myös yhtenäiseen asiakirjaan.

5.3 Alkuperätodisteet

- Poistetaan johdantokappale, jossa mainitaan kaksi toisiaan täydentävää jäljitettävyyssjärjestelmää. Jäljitettävyyttä itse asiassa kuvataan kussakin valmistusvaiheessa, eikä ole tarpeen korostaa, että kullakin yrityksellä on oma jäljitettävyyssjärjestelmänsä yleisemmän jäljitettävyyssjärjestelmän lisäksi.
- Poistetaan kuvailevat ja muut kuin erityisesti SMM-merkintää "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" koskevat virkkeet (kuten "Ruhon vastaa tässä vaiheessa tuote-eritelmässä vahvistettuja kriteerejä"), koska ne eivät sisällä jäljitettävyyteen liittyviä seikkoja.
- Lisätään jäljitettävyyttä kasvatusvaiheessa koskevaan kohtaan luokka "vieroitettujen eläinten lihoittaja". Luokka sisällytetään voimassa olevaan tuote-eritelmaan sisältyvään laajempaan lihotustila-käsitteeseen. Poistetaan tarpeettomat ilmaisut "lainsäädännön mukaisesti" ja "säännösten mukaisesti". Sen sijaan mainitaan "synnyinpaikan tunnusmerkintä", joka on esitettävä lihotuslaitokseen saavuttaessa, ja "lihotustilan tunnusmerkintä", joka on esitettävä ennen teurastusta. Sanamuodolla pyritään selventämään sitä, mitkä asiakirjat ovat tarpeen kasvatusvaiheeseen liittyvän jäljitettävyyden takaamiseksi.
- Lyhennetään asiakirjojen vähimmäissäilytysaika viidestä vuodesta kolmeen vuoteen. Tätä sääntöä sovelletaan teurastamoihin, leikkaamoihin ja valmistuslaitoksiin. Kolmen vuoden säilytysaika on riittävä tehokkaiden tarkastusten varmistamiseksi, kun otetaan huomioon, että tuotteen säilyvyysaika on 90 päivää.
- Lisätään suolien jäljitettävyyttä koskeva vaatimus SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" saaneiden tuotteiden täydellisen jäljitettävyyden varmistamiseksi.
- Lisätään "lihan tukkumyyntiyritys" raaka-ainevirtojen laajemmassa seurannassa mukana olevien toimijoiden luetteloon, koska SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" markkinoilla toimii tällaisia tukkumyyntiyrityksiä. Lisäyksellä varmistetaan tuotteen jäljitettävyyden myös kyseisen luokan osalta.
- Rekisteröidyssä tuote-eritelmässä määrätään jo nykyään raaka-ainevirtoja koskevien tietojen keruusta ja toimittamisesta. Muutoksella täsmennetään, että hakijaryhmä voi pyytää tietojen toimittamista. Näin voidaan olla varmoja, että raaka-ainevirrat eri toimijoiden välillä ovat yhteneväiset.
- Päivitetään jäljitettävyyteen liittyvistä seikoista laadittu tiivistelmätaulukko siten, että siinä otetaan huomioon tehdyt muutokset.

5.4 Tuotantomenetelmä

Poistetaan päällekkäisyydet teurastamoiden ja leikkaamoiden ETY-tyyppihyväksyntää koskevien yleisten säännösten kanssa. Samoin poistetaan kuvailevat virkkeet, jotka eivät vaikuta käsityksen saamiseen valmistusmenetelmästä.

Lihotettavien eläinten ruokinnan erityispiirteet

- Muutetun tuote-eritelmän mukaan kaikkia tiettyssä rakennuksessa kasvatettavia sikoja on ruokittava tuote-eritelmässä määritetyllä rehulla. Muutos vastaa nykyistä käytäntöä ja helpottaa tarkastuksia.

Voimassa olevan tuote-eritelmän mukaan maitoteollisuuden tuotteista ainoastaan heran käyttö lihotusvaiheessa olevien sikojen ravinnossa on pakollista. Muutetun tuote-eritelmän mukaan hera voidaan korvata osittain muilla maitoteollisuuden tuotteilla, joiden analyttiset ominaisuudet ovat samanlaiset, koska kyseiset tuotteet sisältävät maitoproteiineja, laktoosia ja tyydyttyneitä rasvahappoja. Näitä maitotuotteita on saatavilla sikojen ruokintaan, eikä niiden käyttö vaikuta SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" yhteyteen alkuperään. Asianomaisella maantieteellisellä alueella harjoitetaan sekä sianlihan tuotantoa että maitotaloutta. Kyseiset sikojen ruokinnassa sallitut uudet maitoteollisuuden tuotteet eivät muuta lopputuotteen erityisominaisuuksia.

Heran osuuden on kuitenkin oltava vähintään 50 prosenttia maitoteollisuuden tuotteiden ja sivutuotteiden kokonaismäärästä. Muu osuus koostuu yhdestä tai useammasta maitoteollisuuden tuotteesta (kerma, maito, juusto, juustomassa, jogurtti tai maitoteollisuuden sivutuotteet [herapermeaatti, maitopermeaatti, jogurtin hera, piimä]).

Lisätään maitoteollisuuden tuotteita varten uusi analyttinen ominaisuus: tuotteiden tyyppipitoisten aineiden kokonaismäärän on oltava vähintään neljä grammaa 100 grammassa kuiva-ainetta. Tällä varmistetaan, että sikojen ruokinnassa käytetään laadukkaita maitoteollisuuden tuotteita. Lisätään myös heraa varten uusi analyttinen ominaisuus: heran laktoosipitoisuuden on oltava vähintään 20 prosenttia. Tällä varmistetaan, että ruokinnassa käytetään ainoastaan paraslaatuista heraa.

Lastaus- ja kuljetusedellytykset

- Eläimiä ei ruokita ennen teurastusta, ja tältä osin erotetaan toisistaan tilanne, jossa eläimet teurastetaan lastauspäivänä, ja tilanne, jossa eläimet teurastetaan lastausta seuraavana päivänä (tai myöhemmin). Jos siat teurastetaan lastausta seuraavana päivänä (tai myöhemmin), niitä ei saa ruokkia kolmeen tuntiin ennen lastausta. Tällä muutoksella vältetään se, että eläimet ovat ravinnotta pitkään, eikä eläinten hyvinvointiin ja näin ollen lihan laatuun aiheudu haitallisia vaikutuksia.

Teurastusedellytykset

- Poistetaan vaatimus tainnutusta edeltävästä puolen tunnin ajanjaksosta, jonka aikana siat sumutetaan vedellä. Kyseinen vaatimus on liian tarkka, eikä sillä ole vaikutusta lihan laatuun.
- Jo nykyisin siat voidaan jättää suihkuttamatta niiden saapuessa teurastamoon, jos ulkolämpötila on alle + 10 °C. Tämä poikkeus laajennetaan ennen tainnutusta tehtävään suihkutukseen eläinten hyvinvoinnin varmistamiseksi. Suihkutus voidaan jättää tekemättä sikojen saapuessa teurastamoon ja ennen tainnutusta myös yöpakkasten takia. Muutos johtuu käytännön syistä, sillä suihkutuksen edellyttämää putkien tyhjennystä ei pakkasella voida tehdä.

Ruhojen ominaisuudet

- Korvataan ruhojen ulkonäkövirheitä koskeva virke "Ulkonäkövirheitä saa olla enintään 5 prosentissa yhden asiakaserän ruhoista" seuraavasti: "Enintään viidessä prosentissa yhdelle asiakkaalle myytävistä ruhoista saa olla yksi tai useampi ulkonäkövirhe." Uusi sanamuoto tekee säännöstä tarkastajille helpommin ymmärrettävän, muttei vaikuta asiasisältöön, sillä ulkonäkövirheitä koskevaa enintään viiden prosentin osuutta ei muuteta.
- Poistetaan virke "Lopullisen pH-arvon (mitattuna vähintään 18 tuntia teurastuksesta) on oltava välillä $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$. Se mitataan 5 cm ulkoreiden yläpuolelta 2–3 senttimetrin syvyydestä." pH-arvolla on merkitystä, jos kyseessä ovat kokolihasta koostuvat palat tai kuivasuolattu sianliha. Sillä ei juurikaan ole merkitystä, jos tuote on valmistettu eri ruhonosista, kuten SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" makkaroiden tapauksessa. Ranskan maatalouden tutkimuslaitoksen (Institut national de la recherche agronomique, I.N.R.A) tekemän tutkimuksen (I.N.R.A – Vautier, A., Lebret, B., Brossard, L. (2006). Indicateurs de qualité de viande chez le porc. Importances respectives du pH ultime et du taux de lipides intramusculaires dans la détermination de la qualité sensorielle. <http://prodinra.inra.fr/record/28922>) mukaan pH vaikuttaa lihan väriin, mureuteen ja mehukkuuteen, mutta ei kokonaismakuun ja tuotteelle ominaiseen makuun, jotka kehittyvät yksinomaan rasvojen hajoamisen yhteydessä muodostuneiden haihtuvien yhdisteiden vaikutuksesta.

Makkaramassan ominaisuudet

- Kielletään "mekaanisesti erotetun lihan ja hienoksi jauhetun (alle 8 mm) lihan käyttö". Tällainen liha, joka on käsin tapahtuneen leikkaamisen jälkeen otettu mekaanisin keinoin talteen luuhun kiinni jääneestä lihasta, voi ulkonäöltään muistuttaa jauhettua lihaa, mutta siinä ei ole SMM-merkintään "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" käytetyn lihan erityisominaisuuksia. Luussa kiinni olevan lihan rakenne on erilainen kuin muun eläimestä saatavien lihapalojen rakenne. Tällaisessa lihassa on sen jatkuvan rasituksen takia enemmän lihassyitä ja sen rasvapitoisuus on pienempi. Nämä ominaisuudet ovat makkaramassan rakenteen kannalta tärkeitä. Muutoksella virallistetaan näin ollen alalla jo käytössä oleva tapa ja erityispiirteet.

- Poistetaan kiinteän selkäsilavan (15–35 %) ja vähärasvaisen sianlihan (65–85 %) seossuhteita koskeva virke. Muutos on perusteltu, koska lopputuotteen rasvapitoisuuden tarkastuksella voidaan varmistaa, että selkäsilavan ja vähärasvaisen sianlihan seos on yhtenäinen ja oikeasuhtainen.
- Voimassa olevassa tuote-eritelmässä vahvistetaan, että makkaramassaan saa sekoittaa jäädytettyä raaka-ainetta siten, että sen osuus on enintään 15 prosenttia. Tämä osuus nostetaan 50 prosenttiin. Riippumattoman laitoksen toteuttamat vertailutestit ovat osoittaneet, että lopputuotteen, jonka makkaramassassa ei ole käytetty jäädytettyjä raaka-aineita, ja lopputuotteen, jonka massasta 50 prosenttia on jäädytettyjä raaka-aineita, aistinvaraisissa ominaisuuksissa ei ole eroja (Maisons du goût, testausseleste nro 13/55, s. 22). Alan toimijoilla on lisäksi kesäaikaan vaikeuksia hankkia raaka-aineita SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" makkaroiden valmistusta varten. SMM-merkinnän saaneiden makkaroiden kysyntä kasvaa huomattavasti kesäisin. Sikojen teurastus tapahtuu kuitenkin suurimmaksi osaksi talviaikaan. Kuluttajien kysyntä ja kasvatus- ja teurastuskäytännöt eivät siis kohtaa. Massassa sallitun jäädytetyn raaka-aineen enimmäismäärän nostaminen 15 prosentista 50 prosenttiin auttaisi vastaamaan kesällä kasvavaan SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" makkaroiden kysyntään sikojen kasvatustapoihin vaikuttamatta.
- Poistetaan sulatuksen ja jauhamisen ("jauhettava viimeistään 24 tunnin kuluessa" lihan sulamisesta) sekä myöhemmän savustuksen ("savustettava viimeistään 24 tunnin kuluessa jäädytetyn lihan jauhamisesta") välisen ajan keston rajoitukset, jotka ovat päällekkäisiä voimassa olevien yleisten terveystieteiden kanssa.

Lisäaineet

- Määritetään enimmäismäärä, 22 g/kg, makkaramassassa käytettävälle ruokasuolalle (NaCl). Tällä lisäyksellä virallistetaan toimijoiden nykyinen käytäntö. Liiallinen suolan käyttö muuttaisi tuotteen maun voimakkaan suolaiseksi, eikä tämä kuulu lopputuotteen ominaisuuksiin.
- Lisätään glukoosisiirappi hyväksytyksi valinnaiseksi lisäaineeksi sokereiden luetteloon. Glukoosisiirappi vastaa nykyisessä tuote-eritelmässä jo hyväksytyä dekstroosia, erityisesti makeutensa osalta. Sen käyttö ei vaikuta lopputuotteen makuun.
- Korvataan ilmaisut "salpietari" ja "nitriittisuola" niiden virallisilla ja kansainvälisesti käytetyillä nimityksillä. Korvataan näin ollen ilmaisu "salpietari" ilmaisulla "E252" ja ilmaisu "nitriittisuola" ilmaisulla "E250".
- Lisätään tekstiin ilmaisut "askorbiinihappo (E 300) ja sen suolat" sekä "rosmariini ja rosmariinin uutteen". Nämä hapettumisenestoaineet ehkäisevät erityisesti viipaloitua ja/tai pakastettua tarjottavien makkaroiden rasvojen härskiintymistä ja värin muuttumista muuttamatta makkaroiden ominaisuuksia. Ne auttavat näin osaltaan säilyttämään SMM-merkinnän makkaroiden aistinvaraiset ominaisuudet. Rosmariinia (tai sen uutteen) käytetään hyvin pieninä annoksina ei sen makua antavien vaikutusten vaan hapettumista ehkäisevien ominaisuuksien vuoksi.
- Vähennetään makkaramassaan lisättävän viinin sallittu osuus massassa kahdeksasta prosentista 6,5 prosenttiin. Kyseessä on tuote-eritelmän tarkennus, sillä toimijat eivät nykyäänkään hyödynnä kahdeksan prosentin osuutta koskevaa mahdollisuutta, vaan rajoittavat osuuden massassa 6,5 prosenttiin. Rajoituksella parannetaan tuotteen ominaisuuksia.
- Makkaramassaan voidaan lisätä vettä nesteenä lisäaineiden jakautumisen edistämiseksi massassa, tai jäänä lämpötilan säätelemiseksi. Lisätyn veden osuus massassa saa olla enintään kolme prosenttia. Veden osuutta on rajoitettu, jotta lopputuotteen ominaisuudet eivät vääristyisi.

Lihan käsittely, täyttäminen suoleen ja sulkeminen

Sisällytetään tuotteen kuvaukseen tehdyt muutokset (halkaisija, paino, narun väri, puutikun muoto) valmistusmenetelmää koskevaan kohtaan.

Kuivatus

- Täsmennetään, että mitatulla lämpötilalla tarkoitetaan "ympäristön lämpötilaa".
- Kuivatuksen enimmäislämpötila nostetaan 30 °C:sta 40 °C:een. Kuivatuksella halutaan valmistella suolen pinta tuotteen savustuksen optimoimiseksi. Kuivatuksen enimmäislämpötilaksi aiemmin määritetyllä 30 °C:n lämmöllä ei aina voida taata sitä, että makkarat saavuttavat sopivan savustuslämmön, joka ehkäisee ei-toivottujen yhdisteiden, kuten polysyklisten aromaattisten hiilivetyjen, muodostumista.
- Poistetaan viimeiset, tarpeettomina pidetyt kohdat, joissa selvennetään vapaaehtoisen kuivatusvaiheen tarkoitusta.

Savustus

- Selvennyksenä savustus määritellään vaiheeksi, jonka aikana tuote tosiasiallisesti altistetaan savulle. Tämä lisäys vastaa toimijoiden nykyistä käytäntöä.
- Edellä mainittuun selvennyksen liittyen tarkennetaan tavallisessa savustusuunissa tehdyn savustuksen vähimmäiskesto. Voimassa olevassa tuote-eritelmässä vahvistetaan vähimmäiskesto kaikille kuivatus- ja savustustoimenpiteille siitä riippumatta, tapahtuvatko ne savustusuunin ulko- vai sisäpuolella. Tämä voi johtaa siihen, että tuotteen savustusaika tavallisessa savustusuunissa jää liian lyhyeksi. Nykyinen tapa arvioida savustusaikaa voi edistää mikrobiologisten riskitekijöiden kehittymistä. Tavallisessa savustusuunissa toteutetun savustamisen keston määrittämisellä pyritään lyhentämään tuotteen laadulle vahingollisen, uunin ulkopuolella tapahtuvan säilytyksen kestoja ja valvomaan paremmin tuotteen erityisominaisuuksien säilymistä. Tavallisessa savustusuunissa toteutetun savustuksen vähimmäiskestoksi määritellään näin ollen kuusi tuntia. Savustaminen kuuluu oleellisesti Saucisse de Morteau -makkaran valmistusvaiheisiin. Savustamisen on tapahduttava hitaasti.
- Lisätään myös vähimmäis- ja enimmäiskesto Saucisse de Morteau- tai Jésus de Morteau -makkaran peräkkäisille, perinteisessä ja tavallisessa savustusuunissa (tai päinvastaisessa järjestyksessä) toteutetuille savustusprosesseille. Näiden vaatimusten avulla voidaan seurata paremmin tuotteelle oleellista savustusprosessia. Jos savustus tehdään tavallisessa savustusuunissa, makkaroitte on savustettava vähintään kolme tuntia ja enintään 48 tuntia. Jos savustus tapahtuu thue-savustuspiipussa tai perinteisessä savustusuunissa, makkaroitte on savustettava vähintään 12 tuntia ja enintään seitsemän päivää.
- Lisätään virke ”Nestemäisen savuromin käyttö on kielletty”. Jotta säilytettäisiin SMM-merkinnän ”Saucisse de Morteau” / ”Jésus de Morteau” makkaroiden erityisominaisuudet, makkarat saa savustaa ainoastaan havupuun luontaisella savulla.
- Lisätään 40 asteen enimmäislämpötila tavallisessa savustusuunissa tapahtuvalle savustukselle. Lisäyksen avulla vältetään laadun huonontuminen. Lisäyksen tarkoituksena on vaalia paremmin Saucisse de Morteau- / Jésus de Morteau -makkaroiden erityisominaisuuksia.
- Poistetaan kohta, jossa kuvaillaan yleisluontoisesti savustuksen tarkoitusta. Siinä ei kuvailla tiettyä valmistusmenetelmän vaihetta eikä kuvattuja seikkoja näin ollen voida tarkastaa.

Jäädetytynä kaupan pidettävät tuotteet

- Lisätään tuote-eritelmaan kypsennetty ja jäädetytynä sekä kypsennetty ja pakastettu tarjontamuoto. Tämä perinteinen tarjontamuoto puuttuu tuote-eritelmästä.
- Jäädetytynä tai pakastetut tuotteet on säilytettävä vähintään -18 °C :n lämpötilassa. Kyse on tuote-eritelmän tarkennuksesta.

Kypsennettyinä kaupan pidettävät tuotteet

- Poistetaan kypsennyksen enimmäislämpötila 90 °C . Kyseinen velvoite ei vaikuta kaupan pidettävän tuotteen ominaisuuksiin, oleellinen seikka on tuotteen sisälämpötila kypsennyksen aikana.
- Lisätään tästä syystä virke ”Kypsennyksen aikana tuotteen sisälämpötilan on nouseva vähintään 68 °C :een”. Lauseessa täsmennetään, että kyseessä on vähimmäislämpötila.

Tarkistetaan rehua ja raaka-aineita koskevaa yhtenäisen asiakirjan osaa tiettyjen tuote-eritelmään tehtyjen muutosten sisällyttämiseksi siihen. Muutokset koskevat erityisesti sikojen rehuannosta, teurastusta edeltävään ruokintaan sovellettavia vaatimuksia ja ruhojen vähimmäispainoa.

5.5 Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Tiivistetään ja muotoillaan uudestaan koko luku ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” maantieteellisen alueen erityispiirteiden, tuotteen erityispiirteiden ja syy-seuraussuhteen korostamiseksi. Ainoastaan sanamuotoa muutetaan.

Korvataan eläinten ruokintaa koskevassa kohdassa heraan viittaava ilmaisu maitoteollisuuden tuotteisiin viittaavalla ilmaisulla. Tämä ei kuitenkaan vaikuta yhteyteen SMM-merkinnän ”Saucisse de Morteau” tai ”Jésus de Morteau” ja makkaroiden erityisominaisuuksien välillä, sillä erityisominaisuudet perustuvat lypsykarjatalouden, juustontuotannon, siiankasvatuksen ja paikallisten jalostuskäytäntöjen vuorovaikutukseen maantieteellisellä alueella. Siianlihan tuotannossa hyödynnettiin ja hyödynnetään edelleen juustonvalmistukseen keskittyvän maitoteollisuuden sivutuotteita, erityisesti heraa, mutta myös kermaa, maitoa, juustoa, juustomassaa ja jogurtteja.

Muutetaan yhtenäisen asiakirjan kohtaa ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” edellä mainittujen muutosten mukaisesti.

5.6 Merkinnät

- Lisätään ilmaisu ”yksinomaan” ennen ilmaisua ”thué-savustuspiipussa savustettu”, jolloin vain sellaiset toimijat, jotka toteuttavat kaikki savustusprosessin vaiheet thué-savustuspiipussa, saavat käyttää tällaisen savustuspiipun kuvaa tuotteen etiketissä. Jos savustuksessa käytetään useamman tyyppisiä savustusuuneja, thué-savustuspiipun kuva tuotteen etiketissä saattaa olla harhaanjohtava.
- Lisätään seuraava teksti, jolla pyritään edistämään kaikkien Saucisse de Morteau- tai Jésus de Morteau-makkaroiden erillistä merkintää ja parantamaan kuluttajille suunnattua tiedotusta: ”Valmistajan on varmistettava, että seuraavia myyntinimityksen ja Euroopan unionin SMM-tunnuksen (suojatun maantieteellisen merkinnän) sijoittamiseen liittyviä sääntöjä noudatetaan. Myyntinimitys ja Euroopan unionin SMM-tunnus tarkennetaan seuraavissa merkintöjä koskeissa kohdissa.
- Kaikkiin kuluttajalle pakkaamattomana myytäviin SMM-merkinnän ”Saucisse de Morteau” / ”Jésus de Morteau” makkaroihin on kiinnitettävä erillinen etiketti.
- Kaikkiin sellaisiin kuluttajalle valmiiksi pakattuina myytäviin SMM-merkinnän ”Saucisse de Morteau” / ”Jésus de Morteau” makkaroihin, jotka myydään muiden samaan pakkaukseen pakattujen tuotteiden kanssa, on kiinnitettävä erillinen etiketti.
- Kaikissa kuluttajille tarkoitetuissa pakkauksissa, jotka sisältävät SMM-merkinnän ”Saucisse de Morteau” / ”Jésus de Morteau” makkaroiden tai makkaroiden, mutta eivät muita tuotteita, on oltava ainakin esimerkiksi pakkauksen kalvoon kiinnitetty etiketti. Jokaiseen makkaraan ei kuitenkaan tarvitse kiinnittää erillistä etikettiä.
- Jatkojalostukseen, myös ravintolakäyttöön, tarkoitettuihin SMM-merkinnän ”Saucisse de Morteau” / ”Jésus de Morteau” makkaroihin ei tarvitse kiinnittää erillistä etikettiä.”

Tuote-eritelämään tehdyt muutokset sisällytetään myös merkintöjä koskevaan yhtenäisen asiakirjan kohtaan.

5.7 Muut muutokset

- Hakijaryhmän yhteystiedot saatetaan ajan tasalle. Lisätään myös tieto hakijaryhmän kokoonpanosta.
- Valvontaelimen tiedot saatetaan ajan tasalle tuote-eritelmän laatimisen yhdenmukaistamiseen tähtävien nykyisten kansallisten ohjeiden mukaisesti. Luvussa ilmoitetaan nyt myös Ranskassa toimivaltaisten tarkastusviranomaisten yhteystiedot: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) ja Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF). Hyväksynnän antavan viranomaisen nimi ja yhteystiedot ovat saatavilla myös INAO:n verkkosivulla ja Euroopan komission tietokannassa.
- Päivitetään kansallisia vaatimuksia koskevassa luvussa tärkeimmät valvottavat kohdat niiden yhdenmukaistamiseksi pyydettyjen muutosten kanssa.
- Täydennetään sanastoa.
- Poistetaan tuote-eritelmän liitteet, sillä ne eivät sisällä sitovia määräyksiä.

Tarkistetaan yhtenäinen asiakirja yleisemmällä tasolla, jotta se vastaa voimassa olevia säännöksiä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Saucisse de Morteau” / ”Jésus de Morteau”

EU-nro: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017

SAN () SMM (X)

1. Nimi tai nimet:

”Saucisse de Morteau” / ”Jésus de Morteau”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji

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

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Saucisse de Morteau” on sianlihasta valmistettu suora makkara, joka on säännöllisen sylinterin muotoinen. Saucisse de Morteau -makkaran halkaisija (suolen halkaisija täytettäessä) on vähintään 34 mm, jos makkarain paino on alle 150 grammaa, ja 40 mm, jos makkarain paino on vähintään 150 grammaa. Makkarain kuorena on sian värjäämätön luonnonsuoli. Ainoastaan luonnollisesti pigmentoituneen suolen käyttö on sallittu. Suoli suljetaan toisesta päästä tylppäpäisellä, pyöreäpohjaisen suoran lieriön muotoisella puutikulla ja toisesta päästä luonnonkuitunaruilla. Käytetty naru on valkoista, kermanvaaleaa, luonnonvaaleaa tai beigeä.

”Jésus de Morteau” on Saucisse de Morteau -makkarain erityinen tarjontamuoto: se on muodoltaan epäsäännöllisempi, ja sen halkaisija (suolen halkaisija täytettäessä) on vähintään 65 mm. Jos Jésus de Morteau -makkarain massa täytetään umpisuoleen, puutikkua ei aina tarvita.

Kypsien Saucisse de Morteau- ja Jésus de Morteau -makkaroiden leikkauspinnassa näkyy karkea mutta tasainen ja tiivis massa.

Saucisse de Morteau- / Jésus de Morteau -makkarat saavat savustuksessa ruskean ja kultaisen välimaastoon sijoittuvan tyypillisen meripihkankeltaisen värinsä.

Makkarat ovat kosketettaessa napakoita.

Makkaraille on ominaista savuaromi, joka on peräisin sahajauhoista ja havupuusta sekä hitaasta savustamisesta. Savuaromi on selkeästi havaittava raa’assa tuotteessa. Kypsennetyssä tuotteessa savunmaku on tasapainoinen ja pitkäkestoinen muttei hapan tai pistävä. Saucisse de Morteau- ja Jésus de Morteau -makkaraille on ominaista myös lihan maku, joka ei ole liian kuiva eikä liian rasvainen.

Kypsennetyin tuotteen rakenne on pehmeä ja joustava, ja massa on karkea ja tiivis. Suutuntuma ei saa olla kova eikä kumimainen, vaan sen on oltava kiinteä ja mehukas.

Raa’ain tuotteen fysikaalis-kemialliset ominaisuudet ovat:

- Rasvattoman tuotteen kosteuspitoisuus: < tai = 75 %
- Rasvat: suhteessa rasvattoman tuotteen 75 %:n kosteuspitoisuuteen: < tai = 30 %
- Kollageeni-proteiinisuhde: enintään 16 %
- Sokeripitoisuus: suhteessa rasvattoman tuotteen 75 %:n kosteuspitoisuuteen: enintään 1 %

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Kypsennettyjen SMM-merkinnän Saucisse de Morteau- / Jésus de Morteau -makkaroiden aistinvaraiset ominaisuudet ovat:

- Savunmaku: maku on tasapainoinen ja pitkäkestoinen muttei hapan tai kova.
- Pehmeys: suutuntuma on murea, rasvainen, mehukas, pureskeltaessa joustava, ei kova eikä kumimainen.
- Tiiviys: massa on karkea, tiivis, pysyy koossa, ei hajoa leikattaessa.
- Vähärasvaisuus: suutuntuma lihaisa, ei vaikuta liian kuivalta tai rasvaiselta.
- Väri: savustuksesta peräisin oleva meripihkankeltainen väri. Ruskean ja kultaisen välimaastoon sijoittuva väri.

SMM-merkinnän ”Saucisse de Morteau” / ”Jésus de Morteau” makkaraita voidaan pitää kaupan raakoina tai kypsennettyinä, kokonaisina tai viipaloituina, tuoreina, jäädytettyinä tai pakastettuina, myös kypsennettyinä ja jäädytettyinä sekä kypsennettyinä ja pakastettuina.

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

Lihotettavaksi otettavat eläimet ovat naarassikoja ja kastroituita urossikoja. Halotaanille herkkien lihasikojen osuuden on oltava alle kolme prosenttia, ja niiden on oltava vapaita alleelista Rn-. Lihasioille annettava rehu sisältää maitoteollisuuden tuotteita ja/tai sivutuotteita, jotka voivat olla seoksina ja joiden osuus lihotusrehuannoksessa on 15–35 prosenttia kuiva-aineesta. Heran osuuden on kuitenkin oltava vähintään 50 prosenttia maitoteollisuuden tuotteiden ja sivutuotteiden kokonaismäärästä.

Rehussa on näiden tuotteiden lisäksi rehussa vähintään 50 prosenttia viljaa tai viljatuotteita. Lihotusrehuannoksessa (maitoteollisuuden tuotteissa, maitoteollisuuden sivutuotteissa ja lisärehussa) saa olla enintään 1,7 prosenttia linolihoa.

Jos siat teurastetaan samana päivänä, kun ne lastataan teurasautoon, niitä ei saa ruokkia vähintään 12 tuntiin ennen lastausta. Jos siat teurastetaan lastausta seuraavana päivänä (tai myöhemmin), niitä ei saa ruokkia vähintään kolmeen tuntiin ennen lastausta.

Ennen eläinten teurastusta on odotettava vähintään kaksi tuntia. Siat sumutetaan vedellä niiden saapuessa teurastamoon ja puoli tuntia ennen tainnutusta, paitsi silloin, kun ulkolämpötila on alle +10 °C tai vesiputket on tyhjennettävä yöpakkasten takia.

Sianruhojen lämminpainon on oltava vähintään 80 kg.

Makkaramassaan voidaan käyttää yksinomaan seuraavia ruhonosia:

- kinkku
- lapa
- kylki ja vatsa
- selkärasva
- selkä
- leikkuujätteet (jos käytetään kurkkua, se on käsiteltävä eikä siinä saa olla rauhasia eikä punoitusta).

Mekaanisesti erotetun lihan ja hienoksi jauhetun (alle 8 mm) lihan käyttö on kielletty.

Seoksessa saa käyttää jäädytettyä raaka-ainetta (silavaa ja/tai vähärasvaista sianlihaa) siten, että sen osuus on enintään 50 prosenttia. Makkaroiden valmistukseen tarkoitettu vähärasvainen sianliha saa olla jäädytettynä enintään 12 kuukautta ja silava enintään yhdeksän kuukautta.

3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Makkaroiden valmistuksen aina makkaramassan valmistuksesta savustukseen asti on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

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

Jäädytettyjen, kypsennettyjen ja viipaloitujen makkaroiden on aina oltava pakattuja, kun tuote toimitetaan kuluttajalle.

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

Tuotteen pakkausmerkinnässä on oltava nimi "Saucisse de Morteau" tai "Jésus de Morteau". Kustakin tuotteesta käytetään vain yhtä myyntinimitystä.

Jos Saucisse de Morteau- tai Jésus de Morteau -makkaraa ei savusteta yksinomaan thué-savustuspiipussa, tuotteeseen liittyvässä visuaalisessa tai kirjallisessa viestinnässä ei saa olla viittausta sentyyppiseen savustuspiippuun.

Kaikkiin kuluttajalle pakkaamattomana myytäviin SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" makkaroihin kiinnitetään erillinen etiketti.

Kaikkiin sellaisiin kuluttajalle valmiiksi pakattuina myytäviin SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" makkaroihin, jotka myydään muiden samaan pakkaukseen pakattujen tuotteiden kanssa, kiinnitetään erillinen etiketti.

Kaikissa kuluttajille tarkoitetuissa pakkauksissa, jotka sisältävät SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" makkaroin tai makkaroihin, mutta eivät muita tuotteita, on oltava ainakin esimerkiksi pakkauksen kalvoon kiinnitetty etiketti. Jokaiseen makkaraan ei kuitenkaan tarvitse kiinnittää erillistä etikettiä.

Jatkojalostukseen, myös ravintolakäyttöön, tarkoitettuihin SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" makkaroihin ei tarvitse kiinnittää erillistä etikettiä.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Maantieteellinen valmistusalue koostuu neljästä departementista, jotka ovat Doubs, Jura, Haute-Saône ja Territoire de Belfort.

Maantieteellinen alue vastaa sitä aluetta, jolla SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" makkaraa on perinteisesti osattu valmistaa ja savustaa. Thué-savustuspiippuja ja perinteisiä savustusuuneja sijaitsee nimenomaan Franche-Comtén alueella.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Franche-Comtén alueen maataloustuotanto on pääasiassa nautojen kasvatusta ja lypsylehmien pitoa.

Alueella sijaitseekin lukuisia juustoloita.

Juustoloissa valmistuu myös maitoteollisuuden sivutuotteita, kuten eläinten rehussa käytettävää vähärasvaista heraa. Hera sisältää vähän tyydyttymättömiä rasvahappoja mutta paljon lysiniä ja treoriinia, jotka ovat erityisesti sioille tärkeitä aminohappoja. Näiden juustoloiden ansiota on myös siankasvatuksen kehittyminen Franche-Comtén alueella. Juustontuotannon ja sianlihantuotannon välillä on näin ollen suora ja perinteinen yhteys.

Tästä syystä lihan hankinta-alueella on säilynyt melko tiivis keskisuurten ja pienten teurastamojen ja lihanleikkaamojen verkosto. Jalostajien suuri lukumäärä on hyvä osoitus dynaamisesta paikallistoiminnasta.

Franche-Comtéssa on paljon havupuuvoittoista metsää, erityisesti vuoristossa. Koska sahoja sijaitsee tiuhaan, havupuuta voidaan hyödyntää itse seutukunnalla, jolloin sitä voidaan käyttää polttoaineena myös perinteisessä savustuksessa.

Savustus voitiin kylmemmillä vuoristoseuduilla yhdistää asuintilojen lämmittämiseen. Näin Franche-Comtéssa thué-savustuspiippu kehittyi maatilan lämmön lähteeksi ja savustushuoneeksi. Sitä käytettiin varastoimaan sianlihatuotteita ja samalla kuivattamaan ja savustamaan niitä säilyvyyden parantamiseksi.

Tällainen savustustapa ja -taito sai alkunsa Haut-Doubs'ssa. Sieltä se levisi koko Franche-Comtén alueelle, jolla alkoi ilmaantua thué-savustuspiipun periaatteiden mukaan toimivia savustuslaitteita. Morteau onkin erään Haut-Doubs'n alueella sijaitsevan kunnan nimi.

"Saucisse de Morteau" on sianlihasta valmistettu suora makkara, joka on säännöllisen sylinterin muotoinen ja halkaisijaltaan melko suurikokoinen. Makkara suljetaan toisesta päästä puutikulla ja toisesta päästä narulla. "Jésus de Morteau" on Saucisse de Morteau -makkaran erityinen tarjontamuoto. Se on muodoltaan epäsäännöllisempi ja halkaisijaltaan suurempi. Saucisse de Morteau- ja Jésus de Morteau -makkarat ovat ruskean ja kultaisen välimaastoon sijoittuvan tyypillisen meripihkankeltaisen värisiä. Saucisse de Morteau- ja Jésus de Morteau -makkaraille on ominaista savuaromi. Saucisse de Morteau- / Jésus de Morteau -makkaran massa on karkea ja tiivis.

Saucisse de Morteau- / Jésus de Morteau -makkaran yhteys maantieteelliseen alueeseen perustuu yhtä lailla tuotteen erityisominaisuuksiin kuin sen maineeseen.

Koska sikojen rehussa on maitoteollisuuden tuotteita ja maitoteollisuuden sivutuotteita ja rajoitetusti linolihippaa (1,7 % rehuannosta kohden), silavassa on vähän tyydyttymättömiä rasvahappoja. Silavasta saadaan kauniin valkoisia rakeita, jotka erottuvat selvästi makkaramassassa. Silava pysyy Saucisse de Morteau- ja Jésus de Morteau-makkaroitten savustuksen tai kypsennyksen aikana kiinteänä eikä sula lämmön vaikutuksesta.

Koska sikojen rehussa on maitoteollisuuden tuotteita ja maitoteollisuuden sivutuotteita, tyydyttymättömiä, tahmeampia rasvahappoja on vähän, ja savu kiinnittyy paremmin tuotteeseen.

Kun geneettisten perusteiden mukaan valittuja sikoja ruokitaan maitoteollisuuden tuotteilla, kuten heralla, lihasta tulee tasaisen vaaleanpunaista. Kun tällaista lihaa sekoitetaan kiinteään valkoiseen silavaan, saadaan aikaan Saucisse de Morteau- ja Jésus de Morteau -makkaraille luonteenomainen rakeisuus.

Alun perin Saucisse de Morteau -makkaran pää suljettiin puutikulla, jonka avulla se ripustettiin thué-savustuspiippuun. Makkaran suuri koko johtuu kuorena käytettävästä sian paksusuolesta. Valmistajat täyttävät edelleen makkaran sian luonnonsuoleen, jonka toinen pää suljetaan puutikulla.

Liha on perinteisesti paloitetu veitsellä, ja tämä käsittelytapa on vaikuttanut makkaramassan, niin silava- kuin liharakeiden, karkeaan rakenteeseen. Valmistajat käyttävät yhä edelleen tuotteen valmistamiseen lihamyllyä tai -leikkuria, ja tuotteen rakeiden karkea rakenne on näin ollen säilynyt.

Kontrolloimalla savustuksen kestoa ja lämpötilaa voidaan säännellä tuotteen kosteutta ja estää tuotteen käyminen. Valmistaja on otettava savustuksen aikana huomioon useita tekijöitä, kuten savustettavan erän suuruus, savustusuunin lämpö ja kosteuspiitoisuus sekä poltettavan puun kosteus.

Havupuun yleisyys on syynä siihen, että Saucisse de Morteau- ja Jésus de Morteau -makkarat savustetaan yksinomaan havupuulla, toisin kuin valtaosa muista ranskalaisista tai eurooppalaisista savumakkaroiden, joiden savustuksessa käytetään lehtipuuta. SMM-merkinnän "Saucisse de Morteau" / "Jésus de Morteau" makkaroitten savustus tehdään thué-savustuspiipun periaatteiden mukaan toimivilla savustuslaitteilla. Savustaminen tapahtuu hitaasti, jolloin savu pääsee paremmin tuotteen sisälle eikä kiinnity ainoastaan sen pintaan. Savustus on tuotteen, erityisesti Jésus de Morteau -makkaran, koon takia välttämätöntä.

Hidas savustaminen havupuulla antaa Saucisse de Morteau- / Jésus de Morteau -makkaraille niiden omaleimaisuuden sekä niille ominaisen meripihkan värin ja savunmaun. Nämä tekijät ovat läheisessä yhteydessä makkaroiden valmistus-alueeseen.

Saucisse de Morteau- ja Jésus de Morteau -makkaroiden maine, joka on peräisin jo 1700-luvulta, on kantautunut myös makkaralan alkuperäalueen ulkopuolelle. Maine perustuu tuotteen selkeisiin tunnusomaisiin piirteisiin sekä ulkonäön (suuri koko, väri, puutikku) että maun (karkea rakenne, savunmaku) osalta.

Saucisse de Morteau -makkaralla on tunnettu suuren yleisön, ravintoloitsijoiden ja kuluttajien keskuudessa. Vuonna 2008 tehty kuluttajatutkimus osoitti, että Saucisse de Morteau -makkaralla on tuttu 71 prosentille kuluttajista. Se tunnistetaan välittömästi eri juustojen ja viinien ohella yhdeksi Franche-Comtén alueen keittiön tunnusomaisista tuotteista. Franche-Comtén alueen ja Saucisse de Morteau -makkaralla välinen tiivis yhteys on säilynyt näihin päiviin asti, ja makkaralla onkin vankka aseman alueen kulinaarisessa perinnössä. Vaikka tuotteista tunnetaan pääasiassa "Saucisse de Morteau", myös nimitys "Jésus de Morteau" on tuttu erityisesti asianomaisella alueella, jossa sitä pidetään usein tarjolla kaupantiskeillä Saucisse de Morteau -makkaralla ohella.

Tuotteen maineeseen vaikuttavat olennaisesti vahvat sidokset maantieteelliseen alueeseen ja siellä säilynyt tiivis toimijoiden verkosto.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MorteauModif2017-QCOMUE18.pdf>

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



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

