

# Euroopan unionin virallinen lehti

# C 384



Suomenkielinen laitos

## Tiedonantoja ja ilmoituksia

62. vuosikerta

12. marraskuuta 2019

Sisältö

### II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

#### **Euroopan komissio**

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| 2019/C 384/01 | Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.9062 – Fortress Investment Group / Air Investment Valencia / JV) <sup>(1)</sup> ..... | 1 |
|---------------|---|---|

### IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

#### **Neuvosto**

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| 2019/C 384/02 | Ilmoitus henkilöille, joihin sovelletaan Venezuelan tilanteen johdosta määrättävistä rajoittavista toimenpiteistä annetuissa neuvoston päätöksessä (YUTP) 2017/2074, sellaisena kuin se on muutettuna neuvoston päätöksellä (YUTP) 2019/1893, ja asetuksessa (EU) 2017/2063, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2019/1891, säädettyjä rajoittavia toimenpiteitä ... | 2 |
|---------------|--|---|

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| 2019/C 384/03 | Ilmoitus rekisteröidyille, joihin sovelletaan Venezuelan tilanteen johdosta määrättävistä rajoittavista toimenpiteistä annetuissa neuvoston päätöksessä (YUTP) 2017/2074 ja neuvoston asetuksessa (EU) 2017/2063 säädettyjä rajoittavia toimenpiteitä ..... | 3 |
|---------------|---|---|

#### **Euroopan komissio**

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| 2019/C 384/04 | Euron kurssi — 11. marraskuuta 2019 ..... | 4 |
|---------------|---|---|

#### **Euroopan tilintarkastustuomioistuin**

|               |   |   |
|---------------|---|---|
| 2019/C 384/05 | Erityiskertomus nro 19/2019 Innovoinnin ja verkkojen toimeenpanovirasto: hyötyjä on saatu aikaan, mutta Verkkojen Eurooppa -välineen puutteet on korjattava ..... | 5 |
|---------------|---|---|

# FI

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

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

**Euroopan komissio**

|               |  |   |
|---------------|--|---|
| 2019/C 384/06 | Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.9399 – Remondis / ALFA Rohstoffhandel München / Geiger Beteiligung / Durmin Beteiligung / Garching Hochbrück) Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> ..... | 6 |
| 2019/C 384/07 | Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.9557 – Swisscom / AMAG Group / Zürich Insurance Group / autoSense) Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> .....  | 8 |

MUUT SÄÄDÖKSET

**Euroopan komissio**

|               |   |    |
|---------------|---|----|
| 2019/C 384/08 | Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukaisen, vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen perusteella muutetun yhtenäisen asiakirjan julkaiseminen ..... | 10 |
| 2019/C 384/09 | Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukaisen, vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen perusteella muutetun yhtenäisen asiakirjan julkaiseminen ..... | 16 |
| 2019/C 384/10 | Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukaisen, vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen perusteella muutetun yhtenäisen asiakirjan julkaiseminen ..... | 19 |

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

## II

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

## EUROOPAN KOMISSIO

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen****(Asia M.9062 – Fortress Investment Group / Air Investment Valencia / JV)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2019/C 384/01)

Komissio päätti 23. heinäkuuta 2019 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

- komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,
- sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32019M9062. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

---

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

## IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

## NEUVOSTO

**Ilmoitus henkilöille, joihin sovelletaan Venezuelan tilanteen johdosta määrättävistä rajoittavista toimenpiteistä annetuissa neuvoston päätöksessä (YUTP) 2017/2074, sellaisena kuin se on muutettuna neuvoston päätöksellä (YUTP) 2019/1893, ja asetuksessa (EU) 2017/2063, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2019/1891, säädettyjä rajoittavia toimenpiteitä**

(2019/C 384/02)

Seuraava ilmoitus annetaan tiedoksi henkilöille, jotka mainitaan Venezuelan tilanteen johdosta määrättävistä rajoittavista toimenpiteistä annetun neuvoston päätöksen (YUTP) 2017/2074 <sup>(1)</sup>, sellaisena kuin se on muutettuna neuvoston päätöksellä (YUTP) 2019/1893 <sup>(2)</sup>, liitteessä I sekä samasta aiheesta annetun neuvoston asetuksen (EU) 2017/2063 <sup>(3)</sup>, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2019/1891 <sup>(4)</sup>, liitteessä IV.

Tarkasteltuaan nimettyjen henkilöiden luetteloa uudelleen Euroopan unionin neuvosto on päättänyt, että edellä mainituissa liitteissä mainitut henkilöt olisi edelleen sisällytettävä luetteloon henkilöistä, joihin sovelletaan Venezuelan tilanteen johdosta määrättävistä rajoittavista toimenpiteistä annetuissa päätöksessä (YUTP) 2017/2074 ja asetuksessa (EU) 2017/2063 säädettyjä rajoittavia toimenpiteitä. Mainittujen henkilöiden luetteloon merkitsemisen perusteet esitetään kyseisten liitteiden asianomaisissa kohdissa.

Asianomaisia henkilöitä pyydetään kiinnittämään huomiota siihen, että he voivat hakea Venezuelan tilanteen johdosta määrättävistä rajoittavista toimenpiteistä annetun asetuksen (EU) 2017/2063 liitteessä III mainituilla verkkosivustoilla ilmoitetuilta asianomaisten jäsenvaltioiden toimivaltaisilta viranomaisilta lupaa käyttää jäädytettyjä varoja perustarpeita tai tiettyjen maksujen suorittamista varten (ks. asetuksen 9 artikla).

Asianomaiset henkilöt voivat esittää neuvostolle pyynnön, että neuvosto harkitsisi uudelleen päätöstään sisällyttää heidät edellä mainittuihin luetteloihin. Pynnön tueksi on liitettävä asianmukaiset asiakirjat, ja se on lähetettävä ennen 23 päivää elokuuta 2020 seuraavaan osoitteeseen:

Council of the European Union  
General Secretariat  
RELEX.1.C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

Sähköposti: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Mahdollisesti toimitetut huomautukset otetaan huomioon neuvoston säännöllisin väliajoin päätöksen (YUTP) 2017/2074 13 artiklan mukaisesti ja asetuksen (EU) 2017/2063 17 artiklan 4 kohdan mukaisesti suorittaman uudelleentarkastelun yhteydessä.

Asianomaisia henkilöitä pyydetään kiinnittämään huomiota myös siihen, että neuvoston päätökseen voi hakea muutosta Euroopan unionin yleisessä tuomioistuimessa Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen 275 artiklan toisessa kohdassa ja 263 artiklan neljännessä ja kuudennessa kohdassa määrättyjen edellytysten mukaisesti.

<sup>(1)</sup> EUVL L 295, 14.11.2017, s. 60.

<sup>(2)</sup> EUVL L 291, 12.11.2019, s. 42.

<sup>(3)</sup> EUVL L 295, 14.11.2017, s. 21.

<sup>(4)</sup> EUVL L 291, 12.11.2019, s. 13.

**Ilmoitus rekisteröidyille, joihin sovelletaan Venezuelan tilanteen johdosta määrättävistä rajoittavista toimenpiteistä annetuissa neuvoston päätöksessä (YUTP) 2017/2074 ja neuvoston asetuksessa (EU) 2017/2063 säädettyjä rajoittavia toimenpiteitä**

(2019/C 384/03)

Rekisteröityjä pyydetään kiinnittämään huomiota seuraaviin Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2018/1725 <sup>(1)</sup> 16 artiklan mukaisiin tietoihin.

Tämän käsittelyn oikeusperustana ovat neuvoston päätös (YUTP) 2017/2074 <sup>(2)</sup>, sellaisena kuin se on muutettuna neuvoston päätöksellä (YUTP) 2019/1893 <sup>(3)</sup>, ja neuvoston asetus (EU) 2017/2063 <sup>(4)</sup>, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2019/1891 <sup>(5)</sup>.

Tämän käsittelyn rekisterinpitäjänä on neuvoston pääsihteeristön RELEX-pääosaston (ulkoasiat, laajentuminen ja pelastuspalvelu) osasto RELEX.1.C, jonka yhteystiedot ovat seuraavat:

Council of the European Union  
General Secretariat  
RELEX.1.C  
Rue de la Loi/Wetstraat 175  
1048 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

sähköposti: [sanctions@consilium.europa.eu](mailto:sanctions@consilium.europa.eu)

Neuvoston pääsihteeristön tietosuojavastaavan yhteystiedot ovat seuraavat:

Data Protection Officer

[data.protection@consilium.europa.eu](mailto:data.protection@consilium.europa.eu)

Käsittelyn tarkoituksena on laatia ja pitää ajan tasalla luettelo henkilöistä, joihin sovelletaan päätöksen (YUTP) 2017/2074, sellaisena kuin se on muutettuna neuvoston päätöksellä (YUTP) 2019/1893, ja asetuksen (EU) 2017/2063, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2019/1891, mukaisia rajoittavia toimenpiteitä.

Rekisteröidyt ovat luonnollisia henkilöitä, jotka täyttävät päätöksessä (YUTP) 2017/2074 ja asetuksessa (EU) 2017/2063 säädetty luetteloon merkitsemisen edellytykset.

Kerättyihin henkilötietoihin kuuluvat tiedot, joita tarvitaan kyseisen henkilön asianmukaiseen tunnistamiseen, sekä perustelut ja muut asiaan liittyvät tiedot.

Kerätyt henkilötiedot voidaan tarvittaessa jakaa Euroopan ulkosuhdehallinnon ja komission kanssa.

Rekisteröityjen oikeuksien, kuten oikeuden tutustua tietoihin sekä oikeuden pyytää oikaisua tai esittää vastaväitteitä, käyttämiseen vastataan asetuksen (EU) 2018/1725 mukaisesti, tämän kuitenkaan vaikuttamatta asetuksen (EU) 2018/1725 25 artiklassa säädettyihin rajoituksiin.

Henkilötietoja säilytetään 5 vuoden ajan sen jälkeen kun rekisteröity on poistettu niiden henkilöiden luettelosta, joihin sovelletaan rajoittavia toimenpiteitä, tai kun toimenpiteen voimassaolo on lakannut, taikka oikeuskäsittelyn ajan, mikäli se oli aloitettu.

Rekisteröidyt voivat asetuksen (EU) 2018/1725 mukaisesti tehdä kantelun Euroopan tietosuojavaltuutetulle ([edps@edps.europa.eu](mailto:edps@edps.europa.eu)), tämän kuitenkaan rajoittamatta oikeussuojakeinoja, hallinnollisia muutoksenhakukeinoja tai muita kuin oikeudellisia oikeussuojakeinoja.

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 295, 21.11.2018, s. 39.

<sup>(2)</sup> EUVL L 295, 14.11.2017, s. 60.

<sup>(3)</sup> EUVL L 291, 12.11.2019, s. 42.

<sup>(4)</sup> EUVL L 295, 14.11.2017, s. 21.

<sup>(5)</sup> EUVL L 291, 12.11.2019, s. 13.

## EUROOPAN KOMISSIO

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

11. marraskuuta 2019

(2019/C 384/04)

## 1 euro =

|     | Rahayksikkö           | Kurssi  |     | Rahayksikkö              | Kurssi    |
|-----|-----------------------|---------|-----|--------------------------|-----------|
| USD | Yhdysvaltain dollaria | 1,1041  | CAD | Kanadan dollaria         | 1,4607    |
| JPY | Japanin jeniä         | 120,29  | HKD | Hongkongin dollaria      | 8,6422    |
| DKK | Tanskan kruunua       | 7,4722  | NZD | Uuden-Seelannin dollaria | 1,7348    |
| GBP | Englannin punttaa     | 0,85743 | SGD | Singaporen dollaria      | 1,5025    |
| SEK | Ruotsin kruunua       | 10,7085 | KRW | Etelä-Korean wonia       | 1 288,00  |
| CHF | Sveitsin frangia      | 1,0972  | ZAR | Etelä-Afrikan randia     | 16,4150   |
| ISK | Islannin kruunua      | 137,70  | CNY | Kiinan juan renminbiä    | 7,7404    |
| NOK | Norjan kruunua        | 10,0910 | HRK | Kroatian kunaa           | 7,4391    |
| BGN | Bulgarian leviä       | 1,9558  | IDR | Indonesian rupiaa        | 15 540,68 |
| CZK | Tšekin korunaa        | 25,510  | MYR | Malesian ringgitiä       | 4,5749    |
| HUF | Unkarin forinttia     | 334,35  | PHP | Filippiinien pesoa       | 56,138    |
| PLN | Puolan zlotya         | 4,2737  | RUB | Venäjän ruplaa           | 70,5319   |
| RON | Romanian leuta        | 4,7643  | THB | Thaimaan bahtia          | 33,493    |
| TRY | Turkin liiraa         | 6,3722  | BRL | Brasilian realia         | 4,5949    |
| AUD | Australian dollaria   | 1,6105  | MXN | Meksikon pesoa           | 21,1057   |
|     |                       |         | INR | Intian rupiaa            | 78,9905   |

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

# EUROOPAN TILINTARKASTUSTUOMIOISTUIN

## Erityiskertomus nro 19/2019

### **Innovoinnin ja verkkojen toimeenpanovirasto: hyötyjä on saatu aikaan, mutta Verkkojen Eurooppa -välineen puutteet on korjattava**

(2019/C 384/05)

Euroopan tilintarkastustuomioistuin tiedottaa, että erityiskertomus nro 19/2019 "Innovoinnin ja verkkojen toimeenpanovirasto: hyötyjä on saatu aikaan, mutta Verkkojen Eurooppa -välineen puutteet on korjattava" on juuri julkaistu.

Kertomus on luettavissa ja ladattavissa Euroopan tilintarkastustuomioistuimen internet-sivustolla (<http://eca.europa.eu>).

---

## V

(Ilmoitukset)

## KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

## EUROOPAN KOMISSIO

## Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.9399 – Remondis / ALFA Rohstoffhandel München / Geiger Beteiligung / Durmin Beteiligung / Garching Hochbrück)

## Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2019/C 384/06)

1. Komissio vastaanotti 31. lokakuuta 2019 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- ALFA Rohstoffhandel München GmbH (Alfa, Saksa), joka on yrityksen Remondis (Remondis Group, Saksa) määräysvallassa; Remondis on viime kädessä yrityksen Rethmann SE & Co. KG (Saksa) määräysvallassa
- Geiger GmbH & Co. KG (Geiger, Saksa)
- Durmin Entsorgung und Logistik GmbH (Durmin, Saksa), joka on yritysten Dettmer Group KG (Saksa) ja Remineral Rohstoffverwertung & Entsorgung GmbH & Co. KG (Saksa) yhteisessä määräysvallassa
- Garching Hochbrück Vermögensverwaltung GmbH (Garching Hochbrück, Saksa), joka on yritysten Geiger ja Durmin yhteisessä määräysvallassa.

Alfa, Geiger ja Durmin hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yrityksessä Garching Hochbrück ja siten Garching Hochbrückin tytäryhtiössä RM Recycling München GmbH & Co. KG (RM Recycling, Saksa).

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Alfa on erikoistunut metalli- ja muun romun keräämiseen ja myyntiin.
- Geiger tarjoaa infrastruktuuriin, kiinteistöihin ja ympäristöön liittyviä palveluja ja tuotteita, erityisesti rakennusjätteen keräämiseen ja loppukäsittelyyn alalla.
- Durmin toimii mineraalijätteen keräämiseen ja käsittelyyn alalla.
- Garching Hochbrück on erikoistunut tytäryhtiönsä RM Recyclingin kautta metalliromun ja muun vaarallisen ja vaarattoman teollisuus- ja muun jätteen keräämiseen ja käsittelyyn.

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 <sup>(2)</sup>.

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

<sup>(2)</sup> EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.



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.9399 – Remondis / ALFA Rohstoffhandel München / Geiger Beteiligung / Durmin Beteiligung / Garching Hochbrück

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

---

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**  
**(Asia M.9557 – Swisscom / AMAG Group / Zürich Insurance Group / autoSense)**  
**Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia**

**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2019/C 384/07)

1. Komissio vastaanotti 31. lokakuuta 2019 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Swisscom (Schweiz) AG (Swisscom, Sveitsi), joka kuuluu yhtymään Swisscom AG
- AMAG Import AG (AMAG, Sveitsi), joka kuuluu yhtymään AMAG Group AG
- Zürich Versicherungs-Gesellschaft AG (Zurich, Sveitsi), joka kuuluu yhtymään Zurich Insurance Group AG
- autoSense AG (autoSense, Sveitsi), joka on tällä hetkellä yritysten Swisscom ja AMAG määräysvallassa.

Swisscom, AMAG ja Zurich hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yrityksessä autoSense.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Swisscom: sveitsiläinen televiestintäpalvelujen tarjoaja
- AMAG: sveitsiläinen autojen maahantuojaja ja jälleenmyyjä, jonka toimintaan kuuluvat myös asiaan liittyvät palvelut, kuten leasing- ja huoltopalvelut
- Zurich: sveitsiläinen monialainen vakuutusyhtiö, joka toimii kansainvälisillä ja paikallisilla markkinoilla
- autoSense: sveitsiläinen internetyhteydellä varustettuihin autoihin liittyvien tuotteiden ja palvelujen tarjoaja.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla <sup>(2)</sup>.

4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.9557 – Swisscom/AMAG Group/Zürich Insurance Group/autoSense

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

<sup>(2)</sup> EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

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  
BELGIUM/BELGIË

---

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukaisen, vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen perusteella muutetun yhtenäisen asiakirjan julkaiseminen**

(2019/C 384/08)

Euroopan komissio on hyväksynyt tämän vähäisen muutoksen komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 <sup>(1)</sup> 6 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

Tämä vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus julkaistaan komission DOOR-tietokannassa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**”WEST COUNTRY BEEF”**

**EU-nro: PGI-GB-0668-AM02-1.8.2018**

**SAN ( ) SMM (X)**

1. **Nimi (nimet)**

”West Country Beef”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Yhdistynyt kuningaskunta

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotetyyppi*

Luokka 1.1 Tuore liha (ja muut eläimenosat)

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Nimeä ”West Country Beef” käytetään sellaisten nautojen ruhoista, kyljistä tai paloista, jotka kuuluvat Englannissa West Countryn alueella syntyneeseen ja kasvatettuun karjaan ja jotka teurastetaan hyväksytyissä teurastamoissa Meat South West -yhdistyksen tai vastaavien standardien mukaisesti West Countryn alueella tai sen ulkopuolella. Kyseisten hyväksytyjen teurastamojen on tuotteen aukottoman jäljitettävyyden ja aitouden varmistamiseksi oltava ulkopuolisen tarkastajan tarkastamia. Meat South West -yhdistys antaa teurastamoille luvan käsitellä West Country Beef -lihaa.

Karja kasvatetaan aina soveltuvien tiukkojen karjankasvatus- ja hyvinvointistandardien mukaisesti, mikä antaa takeet sen turvallisuudesta.

Tuotannon vähimmäisvaatimukset ovat seuraavat:

- Karja syntyy, kasvatetaan ja loppukasvatetaan West Countryn alueella.
- Karjaa ruokitaan rehupainotteisesti.
- Kaikkea voimassa olevaa lainsäädäntöä noudatetaan.
- Kasvattajalla on hallussaan ja tiedossaan kaikki asiaankuuluvat hyvän käytännön säännöt.

<sup>(1)</sup> EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

- Karjan terveys ja hyvinvointi varmistetaan ns. viiden vapauden periaatteen mukaisesti.
- Varmistetaan, että käytössä on aukottoman jäljitettävyyden järjestelmät.
- Varmistetaan, että karjaa hoitavat asiantuntevat karjanhoitajat ja koulutettu henkilöstö.
- Varmistetaan eläinten turvallisuus ja hyvinvointi kuljetuksen ja kaupan pitämisen aikana sekä ennen teurastusta.
- Teurastus tapahtuu hyväksytyssä ja luvan saaneessa laitoksessa, jossa jäljitettävyys on tuotteen aitouden varmistamiseksi aukoton.

Ulkopuoliset tarkastajat tarkastavat tilat ja käsittelylaitokset vahvistetun tarkastuspöytäkirjan mukaisesti.

Tuottajan on West Country Beef -järjestelmän vaatimusten noudattamiseksi osoitettava tarkastusten aikana, että karja on syntynyt, kasvatettu ja loppukasvatettu West Countryn alueella. Rehupäiväkirja on pakollinen, ja samoin on todistettava, että karjan ravinto on koostunut vähintään 70-prosenttisesti rehusta. Järjestelmässä vaaditaan laajaperäistä kasvatusta, jossa karja laiduntaa vähintään kuusi kuukautta.

Nurmikasvivoittoisen ravinnon ansiosta naudan lihasten kemiallinen koostumus (ks. jäljempänä taulukko 1) ja lihan aistinvaraiset ominaisuudet ovat paremmat kuin väkirehulla ruokitulla karjalla.

Taulukko 1.

**Naudan selkälihaksen rasvahappokoostumus (mg/100 g lihasta) ja e-vitamiinipitoisuus (mg/kg)**

|                     | Väkirehu | Säilörehu | Nurmikasvit |
|---------------------|----------|-----------|-------------|
| 18:2 <sup>(1)</sup> | 210      | 87        | 76          |
| 18:3 <sup>(2)</sup> | 8,1      | 48,7      | 35,6        |
| EPA <sup>(3)</sup>  | 2,6      | 19,7      | 19,2        |
| DHA <sup>(4)</sup>  | 0,5      | 5,1       | 2,8         |
| 18:2 / 18:3         | 27,2     | 1,8       | 2,1         |
| E-vitamiini         | 1,4      | 3,3       | 4,2         |

<sup>(1)</sup> linolihappo

<sup>(2)</sup> linoleenihappo

<sup>(3)</sup> eikosapentaeenihappo

<sup>(4)</sup> dokosaheksaeenihappo

Sen vuoksi liha on hyvänmakuista ja tasalaatuisempaa eli ruokailukokemuksesta kehkeytyy loistava. Liha on lihaksensisäisen rasvakudoksen ansiosta luontaisesti marmoroitunutta, mikä lisää makua ja mehevyttä. Rasvan väri voi vaihdella valkoisesta keltaiseen, mutta erityisravinto yleensä antaa kerman väriä. Lihan väri vaihtelee vaaleanpunaisesta tummanpunaiseen, ja se tummenee raakakypsytyksessä.

Karjan loppukasvatus kestää vähintään 60 päivää. Suurin osa karjasta siirtyy itsestään loppukasvatusvaiheeseen, ja naudan ikä ja paino vaihtelevat rodun mukaan (ihanteellinen loppupaino on 200–500 kg kuollutta painoa).

Lihaa pidetään teurastuspäivästä lähtien vähintään 10 päivää kylmäsäilytyslämpötilassa. Tämän raakakypsytyksen prosessin aikana lihan luontaiset entsyymit hajottavat lihan sidekudosta. Tällöin liha mureutuu ja sen syötilaatu paranee. Perinteisesti pitkää haudutusta vaativille paloille, kuten rinnalle ja potkalle ei ole vähimmäisiiriputusaikaa. Noita aikoja voidaan lyhentää kylmäsäilytysriskiä vähentävällä, suurjännitemenetelmällä tehtävällä sähköstimuloinnilla tai lihan mureutta lisäävällä lantioriiputuksella. Lämpötiloista, prosesseista ja ajoista on pidettävä kirjaa sen varmistamiseksi, että ruhot jäädytetään ja raakakypsytetään asianmukaisesti.

Ruhojen luokitus (EUROP-järjestelmään perustuva) optimaalisen syöntilaadun varmistamiseksi:

Lihakkuusluokkaan –O tai parempaan luokitellut ruhot, rasvaisuus 2–4H.

|                            |    | Rasvaisuus kasvaa => |   |   |    |    |    |    |
|----------------------------|----|----------------------|---|---|----|----|----|----|
|                            |    | 1                    | 2 | 3 | 4L | 4H | 5L | 5H |
| Lihakkuusluokka paranee => | E  |                      |   |   |    |    |    |    |
|                            | U+ |                      |   |   |    |    |    |    |
|                            | -U |                      |   |   |    |    |    |    |
|                            | R  |                      |   |   |    |    |    |    |
|                            | O+ |                      |   |   |    |    |    |    |
|                            | -O |                      |   |   |    |    |    |    |
|                            | P+ |                      |   |   |    |    |    |    |
|                            | -P |                      |   |   |    |    |    |    |

West Country Beef -lihaa myydään teurastuksen jälkeen kauppoille seuraavissa muodoissa:

- Koko ruho, ei kuitenkaan syötäväksi kelpaamattomat muut eläimen osat, nahka, pää ja sorkat.
- Koko kylki: puolikas ruho pituussuunnassa halkaistuna.
- Takaneljännes/etuneljännes: Koko kylki halkaistuna kymmenennen/yhdennentoista takimmaisen kylkiluun välistä (tai sopimuksen mukaan).
- Ruhon palat: saatu jakamalla ruhot/kyljet pienemmiksi tunnistettavissa oleviksi paloiksi (kuluttajien mieltymysten mukaisesti). Nämä palat voivat olla luullisia tai luuttomia ja pakattuja suoja-pakkauksiin.
- Muut syötävät eläimenosat otetaan talteen ennen luokitusta.

West Country Beef -lihaa voidaan myydä tuoreena (jäähdytettynä) tai jäädytettynä.

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

Karjalle voidaan antaa täydennysrehua vieroitus- ja loppukasvatusvaiheissa. Tällöin karjankasvattajan on kirjattava tiedot ainesosista ja hankinnoista, ja tarkastajien on tarkistettava tämä kirjanpito. Täydennysrehun antamisesta päätetään ottaen huomioon erilaiset tekijät, kuten eläinten hyvinvointi ja kaupan pitäminen.

Täydennysrehun enimmäismäärä on 30 prosenttia, ja rehua on oltava 70 prosenttia. Täydennysrehua annetaan tarvittaessa, esimerkiksi talvikuukausina ja vieroitus- ja loppukasvatusvaiheissa.

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

Karja kasvatetaan aina soveltuvien tiukkojen karjankasvatus- ja hyvinvointistandardien mukaisesti, mikä antaa takeet sen turvallisuudesta.

Tuotannon vähimmäisvaatimukset ovat seuraavat:

- Karja syntyy, kasvatetaan ja loppukasvatetaan West Countryn alueella.
- Karjaa ruokitaan rehupainotteisesti.
- Kaikkea voimassa olevaa lainsäädäntöä noudatetaan.  
Kasvattajalla on hallussaan ja tiedossaan kaikki asiaankuuluvat hyvän käytännön säännöt.
- Karjan terveys ja hyvinvointi varmistetaan ns. viiden vapauden periaatteen mukaisesti.
- Varmistetaan, että käytössä on aukottoman jäljitettävyyden järjestelmät.
- Varmistetaan, että karjaa hoitavat asiantuntevat karjanhoitajat ja koulutettu henkilöstö.
- Varmistetaan eläinten turvallisuus ja hyvinvointi kuljetuksen ja kaupan pitämisen aikana sekä ennen teurastusta.
- Teurastus tapahtuu hyväksytyssä ja luvan saaneessa laitoksessa, jossa jäljitettävyys on tuotteen aitouden varmistamiseksi aukoton.

### 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

Maantieteelliseen alueeseen kuuluu West Countryn alueen Englannissa muodostavat kuusi kreivikuntaa: Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset ja Wiltshire.

## 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Maantieteellisen alueen erityisyys

West Country Beef -lihan ja maantieteellisen alueen välinen yhteys perustuu tuotteen laatuun ja muihin ominaisuuksiin.

Englannissa sijaitsevaa West Countryn aluetta kutsutaan kuvaavasti nurmikasvien niemimaaksi. Erilliset nurmikasvi- viljelmät ja peltoviljelmät ovat kehittyneet osittain erilaisen maaperätyyppin vuoksi. West Countryn alueella on paljon glei-maata ja ruskomaata, jotka tukevat nurmikasvien kasvua mutteivät sovellu hyvin peltokasveille. Alueilla, joilla viljellään peltokasveja, on enemmän läpäisevämpää savi- ja hiekkamaata. Lisäksi West Countryn alueella on Yhdistyneen kuningaskunnan korkein keskilämpötila ja korkeimmat alimmat ja ylimmät lämpötilat.

West Country on Englannin suurin ja maatalousvaltaisin alue. Sen ympäristö on yksi Yhdistyneen kuningaskunnan rikkaimmista. Sen tiloilla tuotetaan noin 24 prosenttia Englannin naudanlihasta. Tämä yhdistyneenä lammastalouden 21 prosentin osuuteen on osaltaan muokannut ja säilyttänyt alueen maisemaa ja perintöä. Suuri karjatiheys on edistänyt alueella tarvittavia työpaikkoja luovan lihanjalostusteollisuuden kehitystä.

West Countryn alueella yhdistyvät lämpimät ja leudot lämpötilat, koko vuodelle tasaisesti jakautuvat sateet ja syvä kosteutta pidättävä maaperä. Tämän vuoksi lähes koko vuoden ympäri voidaan viljellä nurmi- ja rehukasveja ja pitää eläimiä laitumella. Nurmikasveja kasvaa suurella osalla aluetta yli 300 päivää vuodessa. Koska kaikkialla West Countryn alueella laidunnetaan yleisesti koko vuoden ajan, yleisin tuotantosuunta on karjankasvatus. Lisäksi yli 25 prosenttia West Countryn laitumista sijaitsee joko kansallispuistoissa tai poikkeuksellisen luonnonkauniilla alueilla, ja siellä on yli 57 prosenttia Yhdistyneen kuningaskunnan kukkaniityistä. Bristolin yliopiston tekemän tutkimuksen mukaan nurmikasveja syöneen naudan lihan maku on täyteläisempi ja pidetympi kuin väkirehulla ruokitun naudan.

Tuotteen erityisyys:

West Countryn alueella käytetään yleisesti karjan ruokinnassa tuore- ja säilörehua. Tämä vaikuttaa naudanlihan laatuun ja ravintoarvoon rasvahappokoostumuksen, e-vitamiinipitoisuuden ja aistinvaraisen laadun osalta. Nämä vaikutukset on osoitettu selvästi tieteellisissä kokeissa. Niissä näkyy viljavoittoisesti (väkirehulla) ruokittujen härkien ja nurmikasvivoittoisesti ruokittujen härkien rasvahappokoostumuksen ero (taulukko 1). Säilörehulla ruokituilla härillä oli enemmän rasvaa lihaksissa, ja niiden rasvahappoprofiili oli värsin erilainen. Väkirehua saaneiden härkien lihaksissa oli enemmän linolihappoa ja siitä muodostunutta arakidonihappoa sekä molempia n-6-rasvahappoja (omega-6). Säilörehua ja tuorerehua saaneiden härkien lihaksissa oli suuremmat pitoisuudet linoleenihappoa ja siitä muodostunutta eikosapentaenihappoa (EPA) ja dokosaheksaenihappoa (DHA) sekä kaikkia n-3-rasvahappoja (omega-3). Suhde n-6- ja n-3-rasvahappojen välillä oli väkirehulla ruokituilla eläimillä paljon korkeampi. Ihmisten ruokavaliossa suositeltava suhde on enintään 4, johon päästiin helposti nurmikasveilla ruokituista naudoista saadulla lihalla, toisin kuin väkirehulla ruokituista naudoista saadulla lihalla. Yksinkertainen suhde, joka erottaa nurmikasveilla ja väkirehulla ruokittujen nautojen lihan, on 18:2 / 18:3, joka taulukossa 1 on nurmikasveilla ruokituilla naudoilla 2 ja väkirehulla ruokituilla naudoilla 27.

Nurmikasveista – olivatpa ne tuoreena tai säilörehuna – eläin saa alfa-linoleenihappoa, jonka se voi muuntaa pitkäketjuisiksi n-3-sarjan monitydyttymättömiksi rasvahapoiksi (PUFA), jotka ovat tärkeitä ravintoaineita ihmisten ruokavaliossa. Nurmikasveissa on myös e-vitamiinia, ja niillä ruokittujen nautojen lihassa on enemmän n-3-rasvahappoja ja e-vitamiinia. Nämä ravintoaineet vaikuttavat myös lihan makuun.

Tuore- ja säilönurmeen perustuvat ravinnot tuottavat todistetusti tietyn rasvahappoprofiilin, joka erottaa ne väkirehuravinnosta. Nurmirehulla ruokitulla naudalla linolihappoarvo on noin 1,0 prosenttia, EPA 0,5 prosenttia ja DHA 0,1 prosenttia. Nämä arvot ovat lihan rasvahappojen prosentteja (rasvahappokoostumus kuvataan usein juuri näin). Tämä vaikutus on eduksi West Country Beef -lihalle. Nurmikasvien luontaisesti sisältämä e-vitamiini varastoituu nautojen lihas- ja rasvakudokseen. Säilörehua saaneilla härillä lihasten e-vitamiinipitoisuus on vähintään kaksinkertainen verrattuna väkirehulla ruokittuihin härkiin (taulukko 1). Sen ansiosta liha pysyy vähittäismyynnissä kirkkaanpunaisena 2 ylimääräistä päivää.

Brittiläisissä tutkimuksissa on havaittu, että loppuruokintavaiheessa nurmikasveilla ruokitun naudan lihan maku on parempi kuin viljalla ruokitun naudan. Naudanlihan saamat pisteet olivat nurmikasveilla ruokituilla naudoilla korkeammat kuin väkirehulla ruokituilla naudoilla. Epänormaalille maulle annetut pisteet olivat korkeimmat väkirehulla ruokituilla naudoilla.

Edellä esitetyt päätelmät on saatu Meat South West -yhdistyksen teettämästä riippumattomasta raportista. Siinä esitetään myös yhteenveto erityisominaisuuksista, joista yksi on suuri n-6-rasvahappojen ja n-3-rasvahappojen suhde ja toinen korkea e-vitamiinipitoisuus.

— suhde 18:2 / 18:3 on alle 4

— e-vitamiini > 3,0 mg/kg selkälihasta.

Englannin West Country antaa ilmastonsa, topografiansa, geologiansa ja niiden aikaansaamien vehreiden nurmien ansiosta alueella kasvatettaville naudoille – ja sitä kautta myös noista eläimistä saatavalle lihalle – erityisominaisuuksia. Valtaosa viljellystä alasta on nurmea, joka soveltuu ihanteellisesti naudantuotantoon ja jota voidaan myös käyttää lisäravintona.

Siitä, että West Countryn alueella tuotetulla ja jalostetulla naudanlihalla on ominaisuuksia, jotka liittyvät erottamattomasti kyseiseen maantieteelliseen alueeseen, on vankkaa ja objektiivista tieteellistä näyttöä. Koska ruohoa on enemmän saatavilla ja sitä käytetään enemmän, lihassa on korkeammat pitoisuudet n-3-sarjan monitydyttymättömiä rasvahappoja (PUFA) ja e-vitamiinia.

Nurmen kasvuun vaikuttavia tekijöitä ovat maaperä, lämpötila, sateet ja auringonpaiste. Tärkeä lisätekijä on topografia: nurmen kasvu heikkenee, mitä korkeammalle mennään. West Countryn alueella vallitsevan suotuisamman ilmaston ansiosta siellä on nurmen kasvupäiviä enemmän kuin muilla alueilla. Toisin kuin missään muualla Britanniassa, nurmi kasvaa kaikkialla West Countryn alueella yli 220 päivää vuodessa ja joissakin osissa yli 300 päivää vuodessa. Tämän vuoksi West Countryn alueella kasvatettavat naudat pääsevät useammin laiduntamaan ja saavat useammin ruohokasvituotteita kuin muualla Britanniassa tai EU:ssa.



Nämä arvot saadaan sellaisen naudan lihasta, joka on syntynyt, kasvatettu ja loppukasvatettu West Countryn alueella, jossa eläimet voivat syödä tuoretta ruohoa lämpimän ja kostean ilmaston ansiosta pidempään kuin muilla alueilla ja joilla tuotantojärjestelmät perustuvat laajaperäiseen laidunkasvatukseen. Tulevat ilmastonmuutokset suosinevat nurmenviljelyä West Countryssä vielä nykyistäkin enemmän.

Meat South West -yhdistys arvioi punaisen lihan alan kokonaisuuden West Countryn taloudesta olevan vuosittain 3 miljardia Englannin puntaa ja 28 000 työpaikkaa. Karjankasvatuksen jatkaminen on olennaisen tärkeää alueen ympäristön ja perinnön suojelemiseksi. Juuri tämän erityisen ympäristön ansiosta West Country Beef -liha saa ominaispiirteensä, jotka johtuvat siitä, että eläimet on kasvatettu tällä alueella.

Perinteisesti alueen yleisimmät nautarodut ovat olleet South Devon ja Ruby Red. Kuitenkin myös monet kotoperäiset ja mannereurooppalaiset rodut sopeutuvat hyvin alueen ympäristöön ja menestyvät hyvin sen laitumilla. Sen vuoksi West Country Beef -lihaa voidaan tuottaa minkä tahansa rodun naudoista. Maisemien monimuotoisuuden ansiosta karjankasvatuksen eri vaiheet voivat tapahtua alueen eri osissa. Exmoorin, Dartmoorin ja Bodmin Moorin ylängöt toimivat alueina, joilla perinteiset nautakarjat lisääntyvät ja ovat kesälaitumella, ja matalammalla sijaitsevat laitumet ja rannikkoseudut, joilla nurmi kasvaa lähes koko vuoden ajan, soveltuvat oivallisesti loppukasvatukseen.

### **Eritelmän julkaisutiedot**

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

[https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/762878/west-country-beef-pgi-spec.pdf](https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/762878/west-country-beef-pgi-spec.pdf)

---

**Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukaisen, vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen perusteella muutetun yhtenäisen asiakirjan julkaiseminen**

(2019/C 384/09)

Euroopan komissio on hyväksynyt tämän vähäisen muutoksen 18 päivänä joulukuuta 2013 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 <sup>(1)</sup> 6 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

Tämä vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus julkaistaan komission DOOR-tietokannassa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”MEL DOS AÇORES”

EU-nro: PDO-PT-0268-AM01-2.1.2019

SAN (X) SMM ()

1. **Nimi (nimet)**

Mel dos Açores

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Portugali

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

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

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Mel dos Açores -hunaja on Azorien saarilla asianomaisen tuote-eritelmän mukaisesti tuotettua mesihunajaa.

”Mel dos Açores” voidaan luokitella kielopuuhunajaksi (mel de incenso) tai monikukkahunajaksi (mel multiflora). Kielopuuhunaja saadaan mehiläisten aaltokielopuun (*Pittosporum undulatum*) kukista keräämästä medestä. Monikukkahunajaa saadaan useiden eri kukkalajien medestä.

Mel dos Açores -hunajalla on seuraavat erityisominaisuudet:

- vesipitoisuus: enintään 18 prosenttia
- ruokosokeripitoisuus: enintään 10 prosenttia; kielopuuhunajaa enintään 15 prosenttia
- diastaasiaktiivisuus (Schade-asteikko) vähintään 3.

Kielopuuhunajalla on seuraavat ominaisuudet:

- se saadaan helmikuusta huhtikuuhun kukkivan aaltokielopuun (*Pittosporum undulatum*) medestä. Kukinta-aika voi vaihdella.
- sen happamuus ja sähkönjohtavuus ovat alhaisia, diastaasiaktiivisuus hyvin matala ja ruokosokeripitoisuus korkea.
- väri: vaaleasta, jopa lähes värittömästä hennon meripihkaan, enintään 50 Pfundin asteikolla.
- tuoksu: hienostunut ja hyväntuoksuinen
- maku: hyvin makea, tuotteelle ominainen.
- tälle hunajalle tunnusmerkillistä on sen siitepölykoostumus, josta vähintään 30 prosenttia on oltava peräisin aaltokielopuusta (*Pittosporum undulatum* Vent.). Sinä esiintyy tavanomaisesti myös pieniä määriä eukalyptuspuun (*Eucalyptus* spp.) sekä muiden lajien siitepölyä.

(<sup>1</sup>) EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

Monikukkahunajalla on seuraavat ominaisuudet:

- se on saatu seuraavien lajien medestä: *Pittosporum undulatum* Vent., *Eucalyptus* spp., *Metrosideros excelsa* Gaertner, *Acacia* spp., *Trifolium* spp., *Castanea sativa* Mill., *Rubus* spp. jne.
- väri: hunajan väri vaihtelee vaalean kullanuskeasta tummaan meripihkaan, enintään 114 Pfundin asteikolla.
- maku: täyteläinen ja voimakkaasti tuoksuva, siinä on aistittavissa vivahteita niistä monista kasvilajeista, joista hunaja on peräisin.

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

Keräämisen jälkeen pesään on jätettävä riittävästi hunajaa, jotta mehiläiset selviytyvät tulevista sääoloista.

Mel dos Açores -hunajaa tuottavien mehiläisyhdyskuntien järjestelmällistä tai laajamittaista keinoruokintaa ei sallita. Poikkeuksen muodostavat yksittäiset tilanteet, joissa ravinnosta on pulaa tai joissa mehiläisyhdyskuntien kasvua on vauhditettava. Tällöin mehiläishoitaja voi ruokkia mehiläisiä seuraavasti:

- siirappi: kaksi osaa hunajaa tai muscovadosokeria yhteen osaan vettä.
- keinoruokinta suoritetaan aina ennen hunajalaatikoiden käyttöönottoa, ja se on lopetettava viikkoa ennen laatikoiden lisäämistä. Mehiläisten on oltava täysin terveitä.

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

Hunajan tuotanto.

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

Mel dos Açores -hunajaa voidaan myydä ainoastaan pakattuna ja merkittynä.

Mel dos Açores -hunajassa ei saa olla vierasta orgaanista tai epäorgaanista ainesta, eikä siinä saa olla merkkejä alkaneesta käymistä, poreilusta tai kuumentamisesta.

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

Pakkauksessa on oltava seuraavat tiedot ja merkinnät:

- tuotteen nimi: "MEL DOS AÇORES – DOP" ["MEL DOS AÇORES – SAN"] tai "MEL DOS AÇORES – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA" ["MEL DOS AÇORES – SUOJATTU ALKUPERÄNIMITYS"];
- hunajan tyyppi: kielopuu tai monikukka;
- valvontaelimen sertifiointimerkki.

Pakkausmerkinnässä ei saa olla mitään tietoja, jotka viittaisivat siihen, että hunaja koostuu muusta kuin kielopuu- tai monikukkahunajasta.

## 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Azorien saariryhmä

## 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Azorien saaristossa vallitsee sen maantieteellisestä sijainnista johtuen leuto meri-ilmast, jolle ovat ominaista vähäiset lämpötilavaihtelut ja korkea suhteellinen kosteus. Maaperä on hiekkapitoista hiesumaata tai hiesavimaata, jossa on runsaasti orgaanista ainesta ja kaliumia.

Tällaiset maaperä- ja ilmasto-olosuhteet suosivat aaltokielopuun (*Pittosporum undulatum*) spontaania kasvua ja lisääntymistä kaikkialla saaristossa ja erityisesti sen matalilla ja keskikorkeilla alueilla, rinteillä ja viljelemättömillä alueilla sekä tiheillä metsäalueilla, rotkoissa ja tuulenmurtaja-alueilla. Olosuhteet ovat suotuisia runsaslukuisten hunajakasvien esiintymiselle kaikilla saarilla ja erityisesti niiden matalilla ja keskikorkeilla alueilla. Näihin pölyttäjien suosimiin lajeihin kuuluvat erityisesti eukalyptuspuu, maorihehkupuu, kastanjapuu, apila sekä karhuvatukka.

Tämä runsas kasvusto antaa Mel dos Açores -hunajalle sen tunnusomaiset erityispiirteet, joita kuvataan 3.2 kohdassa.

**Eritelmän julkaisutiedot**

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

[https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod\\_imagens/mel/docs/CE\\_MEL\\_ACORES\\_jul\\_2019.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/mel/docs/CE_MEL_ACORES_jul_2019.pdf)

---

**Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukaisen, vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen perusteella muutetun yhtenäisen asiakirjan julkaiseminen**

(2019/C 384/10)

Euroopan komissio on hyväksynyt tämän vähäisen muutoksen 18 päivänä joulukuuta 2013 annetun komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014<sup>(1)</sup> 6 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

Tämä vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus julkaistaan komission DOOR-tietokannassa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**”LONDON CURE SMOKED SALMON”**

EU-nro: PGI-GB-01350 -AM01 – 24.4.2019

**SAN ( ) SMM (X)**

**1. Nimi**

”London Cure Smoked Salmon”

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Yhdistynyt kuningaskunta

**3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

**3.1 Tuotelaji**

Luokka 1.7 Tuoreet kalat, nilviäiset ja äyriäiset sekä niistä valmistetut tuotteet

**3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta**

”London Cure Smoked Salmon” (Lontoon suolattu ja savustettu lohi) on nimi, joka on annettu pelkästään vuorisuolalla suolatulle ja tammisavustetulle lohelle. Savulohen valmistukseen voidaan käyttää parhaimman laatuluokan viljeltyä ja luonnonvaraista lohta. Viljellyn lohien tapauksessa London Cure -loheen käytetään perinteisesti ainoastaan Skotlannista peräisin olevaa parhaimman laatuista lohta. Parhaimman laatuluokan lohi on ensiluokkainen tuote, jossa ei ole merkittäviä vikoja tai puutteita. Tuotteella on oltava ehjä kiiltävä nahka ja suomuja ei saa puuttua merkittävästi. Siinä ei saa olla avohaavoja tai vatsalle tai lihaksille aiheutuneita vammoja tai vaurioita. Lihaksistossa ei saa olla melaniiniläikkiä. Vatsakalvon on oltava luja ja ehjä. Kalan muodon on oltava luonnollinen ja virtaviivainen. Lohella on kauttaaltaan oranssi/vaaleanpunainen väri ja kiiltävä, pehmeä rakenne. Savustettaessa savun ja lohien tuoksu tasapainottuvat, eikä kumpikaan ole toista vahvempi. Käytettäessä luonnonvaraista lohta, joka sekin hankintaan perinteisesti Skotlannista, kalan on oltava elävänä jäntevä (eli sen on oltava erittäin kiinteä, mikä osoittaa että se on vasta pyydetty), sillä on oltava punaiset kidukset, kirkkaat silmät ja kirkkaat suomet. Luonnonvaraisen lohien väri vaihtelee tummasta ruusunpunaiseen, ja kalalla on täyteläinen koostumus, joka on tiheämpi ja raskaampi kuin viljellyllä lohella. Savustettuna se tuoksuu samassa määrin savulle ja kalalle.

Nimitystä ”London Cure” voidaan käyttää kokonaisista, siistityistä tai siistimättömistä puolikkaista sekä kalaviipaleista leikattuna joko pitkittäin (banquet sliced) tai poikittain (D-cut). Kaloilla ei ole vähimmäis- tai enimmäiskokoa. London Cure Smoked Salmon -savulohen maku on mieto ja herkullinen. Tavoitteena on parantaa hienovaraisesti parhaimman laatuluokan lohien makua käyttämällä ainoastaan vuorisuolaa ja kevyttä savustusta, millä varmistetaan, että lohien maku on vallitseva.

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

Raaka-aineet – Tuore kokonainen lohi.

<sup>(1)</sup> EUVL L 179, 19.6.2014 s. 17.

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

Raa'an lohifileen fileointi käsin ennen savustusta

Kokonainen lohi halkaistaan kahteen fileeseen ennen suolausta. Lohi halkaistaan käsin, jotta saadaan mahdollisimman hyvänlaatuinen ehjä lohifilee. Lohen kylkinahkaan leikataan käsin perinteisiä pyöreitä reikiä (1–3 tuumaa), jotta suola ja savu pääsisivät imeytymään tasaisesti prosessin seuraavissa vaiheissa. Kylki- ja pystyruodot on tärkeä jättää kalaan London Cure -lohta savustettaessa. Kuten lihaa kypsennettäessä, tuote on parempi, kun se savustetaan luineen ja ruotoineen.

Kuivasuolausprosessi

Kala on suolattava ennen savustusta, ja tämä aloittaa kuivasuolausprosessin. Tuoreet lohifileet asetetaan suolausalustalle, ja niille ripotellaan vuorisuolaa jopa 24 tunnin ajaksi niiden koosta riippuen. Tänä aikana ne menettävät hieman painoa. Tästä prosessista saadaan tuote, jonka suolapitoisuus on vain 3–4 prosenttia, jolloin lohen oma maku säilyy.

Savustus- ja kuivausprosessi

Kun fileet on suolattu, ne huuhdellaan ja laitetaan savustusuuniin, johon ne joko ripustetaan erikseen tai asetetaan telineisiin. Kalaa savustetaan ja ilmakuivataan enintään 13 tuntia tammisavulla. Suolatut fileet menettävät lisää painoa tässä prosessissa. Lämpimän ilmavirtauksen vuoksi muodostuu kova kuori, pintakalvo. Ennen viipaloitinta pystyruodot ja pintakalvo poistetaan käsin.

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

Lohi siivutetaan sen jälkeen asiakkaan toiveiden mukaan. Kaikki London Cure Smoked Salmon -savulohet leikataan käsin, jotta voidaan varmistaa tasaisen korkealaatuinen tuote. Käsin siivutetut viipaleet ovat hieman epätasaisia: käsin leikkaamalla tuotteelle saadaan suurempi pinta-ala, jonka ansiosta tuotteeseen saadaan enemmän makua kuin koneellisesti viipaloituun ja liian sileään tuotteeseen.

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

–

## 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Lontoon kaupunkiirit Tower Hamlets, Hackney ja Newham

## 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Lohen savustus Lontoossa alkoi 1800-luvun lopussa, kun Lontoon East Endiin asettautuneet Itä-Euroopasta peräisin olevat juutalaiset käyttivät sitä kalan säilytyskeinona aikana, jolloin jäähdytys oli alkeellista. Kalan savustus oli tavanomaista Itä-Euroopassa pitkiin talviin valmistauduttaessa. Kala savustettiin ja suolattiin, jotta se olisi syömäkelpoista pitkän aikaa. Yhdistyneeseen kuningaskuntaan tulleet maahanmuuttajat jatkoivat tätä perinnettä. Lohen kylmäsavustus on taitoa vaativa prosessi: lohi suolataan ja sen jälkeen savustetaan matalalämpöisessä savussa etäällä suorasta lämmönlähteestä. Alun perin tarkoitus oli tarjota maahanmuuttajille tuttu tuote, mutta savustetusta skottilaisesta lohesta tuli suosittu alkuperäisväestön keskuudessa ja lopulta perinteinen brittiläinen herkku. Yhdistyneen kuningaskunnan juutalainen väestö kasvoi vuosina 1880–1919 46 000 hengestä noin 250 000 henkeen. Juutalaiset asuivat pääasiassa suurissa teollisuuskaupungeissa, erityisesti Lontoossa, Manchesterissa ja Leedsissä. Lontoossa juutalaiset asuivat pääasiassa Spitalfieldsin ja Whitechapelin alueilla telakoiden läheisyydessä. Kun juutalaiset saapuivat Itä-Euroopasta, he toivat mukanaan oman ruokaperinteensä, ja East Endin ensimmäiset savustamot syntyivät tarpeesta tarjota heille perinteisiä elintarviketuotteita.

Itä-Lontoon savustajat toivat alun perin lohta Itämereltä, eivätkä tienneet, että luonnonvaraista lohta sai Skotlannista joka kesä. Löydettyään skotlantilaista kalaa Billingsgaten markkinoilta he ymmärsivät, että olisi helpompaa käyttää kotimaista kalaa, ja lopputuotteen makua pidettiin parempana. Skotlantilaisen lohien laatu yhdessä miedon London Curen -savustuksen kanssa oli olennainen tekijä savulohien suosion lisäämisessä laajemman yleisön keskuudessa. Kokit voivat käyttää miedosti savustettua "London Curea" valikoimassaan, ja siitä on tullut erittäin suosittu kaikkialla länsimaissa. Skotlannin luonnonvaraista lohta on lähetetty Billingsgaten markkinoille ainakin 1800-luvulta lähtien. Skottilaisella lohella on maailmanlaajuinen maine ensiluokkaisena tuotteena, ja "London Cure" on riippuvainen erityislaatuista raaka-aineista korkealaatuisten savulohien tuottamiseksi. Lohta on perinteisesti arvostettu sen poikkeuksellisen maun vuoksi, ja juutalaiset sovelsivat muihin kaloihin, kuten silliin, käyttämäänsä suolaus- ja savustustapoja tähän yleisempään kalalajiin. Sileä, silkkinen ja herkullinen liha ja hienovarainen suolainen maku tekevät savulohesta yhä näinä päivinä arvostetun herkun.

Sotaa edeltäneellä kukoistuskaudella lohensavustusta harjoitti yhdeksän yritystä Lontoon East Endissä. "London Cure" on muihin suolaus- ja savustustapoihin (tuolloin Skotlannissa savustettiin paksulla savulla sillin kaltaisia kaloja) verrattuna kevyempi ja hienovaraisempi tapa. Menetelmän ansiosta kuluttaja voi maistaa kalan laadun ja tuoreuden, kun käytetään valvottua hienovaraista savustusta.

#### *Tuotteen erityisyys*

London Cure Smoked Salmon -savulohien erityispiirre on hienovarainen savustusprosessi. London Cure -tuotantomenetelmällä lohta savustetaan sen säilyttämiseksi ilman, että siihen jää voimakas savun maku. Alusta alkaen London Cure Smoked Salmon -savulohta voitiin säilyttää laadun ja tuoreuden kärsimättä. Tällä hetkellä London Cure -lohen laatu ja tuoreus erottavat sen massatuotetusta savulohesta. On erityisen tärkeää käyttää parasta laatua olevaa lohta, joka saapuu savustamoon ihanteellisesti 48 tunnin kuluessa pyynnistä (korkeintaan viiden päivän kuluessa). Kala puhdistetaan, halkaistaan ja siistitään kokonaan käsin.

Lohifileet suolataan sen jälkeen käsin, ja luut ja ruodot jätetään maun korostamiseksi. Vuosien kokemuksella varmistetaan sopiva savumäärä: täydellinen sekoitus ilmakehän kosteudenpoistoa saadaan aikaan tarkalla määrällä tammipuun palamisesta syntyvää savua. Koska kala käsitellään käsin, voidaan varmistaa, että London Cure -lohen sitkeä pintakalvo poistetaan (paitsi jos kala myydään siistimättömänä), ja kun kala viipaloidaan, viipaleet erotetaan toisistaan rei'itettyllä kelmulla, jolloin ne pääsevät ilman kanssa kosketuksiin, ja viipaleet pystytään poistamaan helposti pakkauksesta hauraita viipaleita rikkomatta. London Cure Smoked Salmon -savulohta arvioi kaikissa vaiheissa ammattitaitoinen henkilöstö, joka varmistaa, että asiakkaille toimitetaan vain parasta laatua olevaa savulohta. Huomion kiinnittäminen yksityiskohtiin käsiteollisessa tuotannossa merkitsee, että lopputuote on tuore eikä siinä ole liikaa savun makua.

East Endissä on pitkä kokemus lohien savustuksesta ja viipaloimisesta, ja nämä käsityötaidot ovat siirtyneet sukupolvelta toiselle neljän sukupolven ajan. Lohien savustuksesta East Endissä vuosien mittaan saadun tietämyksen perusteella "London Curen" savustajat voivat tuottaa kosketus- ja näköhavaintojensa perusteella tasaisesti korkealaatuista tuotetta.

Lohet halkaistaan, niiden pää poistetaan, ne fileerataan ja niihin leikataan käsin lovet (lohen nahkaan leikataan kolikonmuotoiset reiät), mikä vaatii erityistä veitsenkäsittelytaitoa. Halkaisun ja fileerauksen jälkeen lohifileet on tarkistettava, jotta varmistetaan, että ne ovat tarpeeksi laadukkaita. Tarkastajan on tarkistettava kaikki fileet veritahrojen ja pahanlaatuisiin kasvaimiin viittaavien merkkien varalta. Tällaiset fileet hylätään heti. Kukin filee suolataan käsin. Suolaajan on varmistettava, että kuhunkin kalaan lisätään oikea määrä suolaa ja että lohien suolausaika on sopiva kunkin fileen kokoon nähden. Kalan liha jäykistyy ja kiinteytyy kuivaessaan. Koska lohien ulkonäkö muuttuu vain vähän, ainoastaan tiiminjohtajan kokemus takaa, että oikea määrä suolaa lisätään oikeaksi ajaksi. Liian paljon suolaa tai suolan jättäminen liian pitkäksi ajaksi lisää lopputuotteen suolaisuutta. Kalat ryhmitetään koon ja painon mukaan suolattaessa, millä varmistetaan, että kaikissa kaloissa on oikea suolamäärä. Liian suolainen tai liian vähän suolaa sisältävä lohi hylätään. Vaaditun savustusaajan jälkeen lohien savustettu puolikas viimeistellään käsin, ja viimeistelijän on varmistettava, että pintakalvo poistetaan kokonaan, koska se on kova, sitkeä ja epämiellyttävä syödä. Sen jälkeen 32 pystyruotoa poistetaan taitavasti käsin ruotopinsettejä käyttäen. Jotta tämä onnistuu, pystyruodot on vedettävä pois huolellisesti samansuuntaisesti kuin ne ovat fileessä kiinni (ei suoraan ylös) lohien herkän lihan vahingoittamisen välttämiseksi. Lohi siivutetaan sen jälkeen käsin, jotta syntyy enemmän makua antava epätasainen pinta. Silmämääräisen tarkastelun ja veitsenkäyttötaidon ansiosta lohienleikkaajat voivat viipaloida lohien tietyn paksuiseksi ja painoiseksi, jolloin kuluttajalle tarjotaan tasalaatuinen tuote. Kala leikataan joko pitkittäin päästä pyrstöön (banquet sliced) tai poikittain (D-cut). Silmämääräiseen tarkistukseen perustuva laadunvalvonta merkitsee, että jokainen viipale savustettua lohta tarkistetaan ennen tehtaalta lähtöä, jolla varmistetaan, ettei missään viipaleessa ole virheitä (ei nahkaa, kalvoa tai ruotoja).

London Cure Smoked Salmon -savulohen ominaispiirteet ovat yhteydessä maantieteelliseen alueeseen perinteen, maineen, savustusmenetelmän (lähes muuttumaton vuodesta 1905 lähtien) ja menetelmään osallistuvien henkilöiden osaamisen vuoksi. Osaaminen on siirtynyt sukupolvelta toiselle.

Vielä 1970-luvun puolessavälissä Lontoon East Endissä oli kymmenkunta lohensavustamo. Viimeisenä London Cure -savustamona pidämme kiinni perinteisestä menetelmästä valmistaa London Cure Smoked Salmon -savulohta, vaalimme kaikkia lohensavustukseen liittyviä perinteisiä taitoja ja uskomme käsityötaitojen ylläpitämiseen ennen kuin ne menetetään lopullisesti.

Tällä pyritään säilyttämään perinteiset lohensavustusmenetelmät, "London Curen" maine, lohentuottajien taidot sekä itse "London Curen" valmistustapa, jota ei ole muutettu vuodesta 1905 lähtien.

### **Eritelmän julkaisutiedot**

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

[https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment\\_data/file/796386/protected-food-name-london-cure-smoked-salmon-product-specification-amendment-april2019.pdf](https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/796386/protected-food-name-london-cure-smoked-salmon-product-specification-amendment-april2019.pdf)

---





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



**Euroopan unionin julkaisutoimisto**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

