

Euroopan unionin virallinen lehti

C 203



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

63. vuosikerta

17. kesäkuuta 2020

Sisältö

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2020/C 203/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.9328 — Platinum Equity Group / Multi-Color Corporation) ⁽¹⁾	1
2020/C 203/02	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.9844 – Société Générale / Mitsubishi / JV) ⁽¹⁾ ...	2
2020/C 203/03	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.9784 — Triton/Renk) ⁽¹⁾	3

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2020/C 203/04	Euron kurssi — 16. kesäkuuta 2020	4
---------------	---	---

V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2020/C 203/05	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Sache M.9862 – Fiege / Reiner Kurzhals / Cornelius Brosche / Remondis / WDL) Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	5
---------------	--	---

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2020/C 203/06

Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa julkaisupäivästä.

II

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

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.9328 — Platinum Equity Group / Multi-Color Corporation)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2020/C 203/01)

Komissio päätti 11. kesäkuuta 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 32019M9328. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen
(Asia M.9844 – Société Générale / Mitsubishi / JV)**

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2020/C 203/02)

Komissio päätti 8. kesäkuuta 2020 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 32020M9844. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.9784 — Triton/Renk)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2020/C 203/03)

Komissio päätti 6. toukokuuta 2020 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 32020M9784. 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⁾

16. kesäkuuta 2020

(2020/C 203/04)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1308	CAD	Kanadan dollaria	1,5320
JPY	Japanin jeniä	121,39	HKD	Hongkongin dollaria	8,7634
DKK	Tanskan kruunua	7,4561	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,7474
GBP	Englannin puntaa	0,89370	SGD	Singaporen dollaria	1,5713
SEK	Ruotsin kruunua	10,5136	KRW	Etelä-Korean wonia	1 369,11
CHF	Sveitsin frangia	1,0717	ZAR	Etelä-Afrikan randia	19,2518
ISK	Islannin kruunua	152,81	CNY	Kiinan juan renminbiä	8,0041
NOK	Norjan kruunua	10,7389	HRK	Kroatian kunaa	7,5475
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	15 978,26
CZK	Tšekin korunaa	26,564	MYR	Malesian ringgitiä	4,8342
HUF	Unkarin forinttia	345,50	PHP	Filippiinien pesoa	56,664
PLN	Puolan zlotya	4,4272	RUB	Venäjän ruplaa	78,4390
RON	Romanian leuta	4,8359	THB	Thaimaan bahtia	35,180
TRY	Turkin liiraa	7,7442	BRL	Brasilian realia	5,7647
AUD	Australian dollaria	1,6324	MXN	Meksikon pesoa	24,9681
			INR	Intian rupiaa	86,0480

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Sache M.9862 – Fiege / Reiner Kurzhals / Cornelius Brosche / Remondis / WDL)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2020/C 203/05)

1. Komissio vastaanotti 9. kesäkuuta 2020 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Fiege Logistik Stiftung & Co. KG ("Fiege", Saksa), joka kuuluu Fiege-konserniin (Saksa)
- Remondis Assets & Services GmbH & Co. KG ("Remondis", Saksa), joka kuuluu Remondis-konserniin (Saksa), joka on viime kädessä yrityksen Rethmann SE & Co. KG ("Rethmann", Saksa) määräysvallassa
- Westphalia DataLab GmbH ("WDL", Saksa).

Fiege, Remondis ja muut osakkeenomistajat (prof. tri. Reiner Kurzhals ja Cornelius Brosche) hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yrityksessä WDL.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Fiege: kuuluu Fiege-konserniin, joka tarjoaa (pääasiassa) kotimarkkinoillaan Saksassa mutta myös ulkomailla erilaisia logistiikkapalveluja
- Remondis: Remondis on Remondis-konsernin keskitetty hallinnollinen yksikkö. Remondis-konsernin toiminnan painopisteet ovat jätehuolto, vedenkäsittely ja kierrätys. Remondis-konserni kuuluu Rethmann-konserniin, joka jakautuu kolmeen toimialaan eli vesi- ja kiertotalouteen, logistiikkaan sekä elintarvikkeisiin ja rehuihin
- WDL: tarjoaa yrityksille neuvontaa tietojen analysoinnissa ja kehittää ja markkinoi yrityksille tarkoitettuja tekoälyyn ja etenkin koneoppimiseen perustuvia ohjelmistoratkaisuja kaupallisten tietojen analysointia ja/tai liiketoiminnan muutosten ennakoitua varten sekä lääketieteelliseen tutkimukseen tarkoitettuja ohjelmistoratkaisuja.

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⁾.

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

⁽²⁾ 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.9862 – Fiege / Reiner Kurzhals / Cornelius Brosche / Remondis / WDL

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

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden
laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012
50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(2020/C 203/06)

**Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston
asetuksen (EU) N:o 1151/2012⁽¹⁾ 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa
julkaisupäivästä.**

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Λουκάνικο Πιτσιλιάς” (Loukaniko Pitsilias)

EU-nro: PGI-CY-02369 – 15.9.2017

SAN () SMM (X)

1. Nimi/nimet

”Λουκάνικο Πιτσιλιάς” (Loukaniko Pitsilias)

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Kypros

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotelaji

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

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Nimeä ”Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias” käytetään viinissä marinoidusta kypsytetystä ja savustetusta lihavalmisteesta, jolla on seuraavat ominaisuudet:

Fyysiset ominaisuudet

Tuote tarjotaan kulutukseen pareittain olevien makkaroiden ketjuna tai yksittäisinä makkaroina.

Kukin yksittäinen makkara on pitkä, kapea ja lieriömäinen.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Väri: Makkaran ulkoviiri vaihtelee tummasta vihertävänruskeasta mustaan. Sisältä makkara on vaalea violetti siten, että siinä on säännöllisin välein selkeästi erottuvia valkeita rasvakohtia.

Tuoksu: Savun, punaviinin, korianterin (*Coriandrum sativum*) ja kuminan (*Cuminum cyminum*) tuoksu

Maku: Heikosti suolainen erottuvine punaviinin, savun, korianterin, kuminan ja mustapippurin (*Piper nigrum*) aromeineen

Koostumus: Koostumus on yhtenäinen. Leikattaessa jokainen viipale pysyy yhtenäisenä eikä jauhelihasaos hajoa.

Kemialliset ominaisuudet

Kosteuspitoisuus: 40–60 %

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Natriumkloridia: 1,5–3 %

Rasvapitoisuus enintään 35 %.

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

Tuotteen "Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias" valmistuksessa ei käytetä säilöntäaineita (esim. nitraatteja, nitriittejä, polyfosfaatteja), arominvahventeita tai muita lisäaineita. Mitkään valmistuksessa käytettävät raaka-aineet eivät sisällä lisäaineita tai säilöntäaineita (esim. nitraatteja ja nitriittejä).

Tuotteen "Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias" valmistuksessa käytettävät raaka-aineet ovat

- tuore jauhettu sianliha terveistä eläimistä, jotka on teurastettu lainsäädännön mukaisesti (joista on laskettu veri kokonaan ja jotka on jäähdetty välittömästi). Vastaanotettaessa tarkastetaan väri (luonteenomaisesti vaalea punainen), haju (hyvä) ja sisäinen lämpötila (0–4 °C),
- sian suoli, joka on jo puhdistettu ja suolattu alle 4 celsiusasteessa. Vastaanotettaessa tarkastetaan sen puhtaus ja haju (hyvä),
- karkea suola (merisuola),
- korianterimurska (*Coriandrum sativum*), kuminajauhe (*Cuminum cyminum*) ja/tai mustapippurijauhe (*Piper nigrum*),
- kuiva punaviini, joka on valmistettu yksilöidyllä maantieteellisellä alueella viinitarhoilla, joilla viljellään alueen merkittävintä paikallista Mavro-lajiketta ja mahdollisesti myös Maratheftiko (Vamvakada) -lajiketta. Nämä viinitarhat sijaitsevat Pitsilian alueella. Alueella tuotetaan viinejä, joilla on tarkistettu alkuperänimitys. Vastaanotettaessa tarkastetaan aromi (lajikkeelle ominainen), alkoholipitoisuus (12–15 %) ja sokeripitoisuus (alle 4 g/l).

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Tuotteen "Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias" valmistus yksilöidyllä maantieteellisellä alueella sisältää seuraavat vaiheet: jauhelihan (kuiva-)suolaus ja liottaminen viinissä, mausteiden lisääminen, seoksen täyttäminen siansuoleen, suolten sitominen tietyin välein tuotteen "Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias" "makkaraketjujen" muodostamiseksi, ketjujen savustaminen ja kypsyttäminen (tarvittaessa).

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

Tuotetta "Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias" voidaan myydä pakattuna tai pakkaamattomana, kokonaisena tai viipaloituna.

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

Tarjontamuodosta (pakattuna vai pakkaamattomana, kokonaisena vai viipaloituna) riippumatta tuotteessa on oltava asianmukainen merkintä, jossa ilmoitetaan sen laitoksen rekisteröity nimi ja tiedot, jossa tuote on valmistettu ja/tai viipaloitu ja pakattu (jos viipaloitinta ja pakkaamista ei tehdä tuotantolaitoksessa).

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Yksilöity maantieteellinen alue, Pitsilia, tunnetaan vuoristoisuudestaan. Siellä on vähintään 700 metrin korkeudella olevia alueita, jotka kuuluvat hallinnollisesti seuraaviin paikkakuntiin:

Nikosian alue: Agia Eirini, Alithinou, Alona, Apliki, Askas, Gourri, Kannavia, Kourdali, Lagoudera, Lazanias, Livadia (Nikosia), Pale Hori, Platanistasa, Polystypos, Saranti, Spilia, Farmakas, Fikardou, Fterikoudi ja Kambi

Larnakan alue: Odou

Limassolin alue: Agios Theodoros, Agios Ioannis, Agios Konstantinos, Agios Pavlos, Agridia, Agros, Kato Amiantos, Pano Amiantos, Dymes, Zoopigi, Kato Mylos, Kyperounta, Pelendri, Potamitissa, Sykopetra ja Chandria.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

SMM-tuotteen "Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias" nimen rekisteröintihakemus perustuu tuotteen fyysisiin, kemiallisiin ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin, jotka ovat kehittyneet ja säilyneet sellaisen tuotantoprosessin tuloksena, joka ei edellytä lisäaineiden tai muiden täydentävien aineiden käyttöä.

Tuotteen "Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias" ominaisuudet ovat tulosta tuottajien osaamisesta, joka liittyy erityisesti seuraaviin tekijöihin:

Valittu liha ei ole kovin rasvaista, koska suuri rasvaprosentti tekee tuotteen koostumuksesta haluttua pehmeämmän.

Jauheliha suolataan sen mukaan, mikä tuottajien kokemuksen perusteella on asianmukaista, ja sitä sekoitetaan säännöllisesti, jotta suola jakautuu tasaisesti jauhelihaan ja lopputuotteen suolaisuus on toivotunlainen.

Suolaus ja viiniin upottaminen tehdään samaan aikaan. Suolattua jauhelihaa pidetään viinissä ja sekoitetaan säännöllisesti, jotta voidaan varmistaa, että viinille ominaiset maku, haju ja väri jakaantuvat yhtenäisesti jauhelihaan.

Tuotteelle "Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias" luonteenomaiseen voimakkaaseen viinimäiseen tuoksuun ja makuun sekä sisäosan väriin vaikuttavat tarkoituksenmukaisen kuivan punaviinin (aromin ja kemiallisten ominaispiirteiden osalta) valinta viinitarhoilta, joilla viljellään alueen merkittävintä (noin 80 prosenttia viininviljelyyn käytettävästä pinta-alasta) paikallista Mavro-lajiketta ja joilla mahdollisesti viljellään myös punaista Maratheftiko-lajiketta, sekä aika, joka jauhelihaseosta liotetaan viiniin upottettuna.

Mausteet lisätään jauhelihaan samalla tavalla kuin suola ja viini.

Suolaus, viinissä liottaminen, mausteiden lisääminen ja valmisteen sekoittaminen ovat tärkeitä tekijöitä tuotantoprosessissa, jotta voidaan varmistaa, että makkarat valmistetaan samasta jauhelihaseoksesta ja että niillä on samat laatuominaisuudet.

Kun seoksella on tuottajan toivomat ominaisuudet, se syötetään sian luonnonsuoleen. Suoli suljetaan ja solmitaan säännöllisin välein, jotta saadaan aikaan tuotteen "Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias" "makkaraketju". Suolten täyttämässä ja sitomisessa tärkeä osa tuottajien osaamista on tehdä pieniä reikiä, joista liiallinen kosteus pääsee pois. Jos kosteus jäisi makkaran sisään, lopputuote olisi erittäin epätasainen, ja siinä olisi ilmataskuja.

Savustaminen on tärkeä osa tuottajien osaamista, koska lopputuotteen maku, tuoksu, koostumus ja väri riippuvat siitä. Savustaminen on myös se tuotantoprosessin vaihe, joka muuttaa tuotteen "Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias" ulkuväriä. Väri on savustamisen lopuksi tummempi. Prosessi itse on mieto ja asteittainen kylmäsavustus. Päätös tulen voimakkuudesta, savustamisen kestosta, makkaraketjujen etäisyydestä itse tuleen ja siitä, miten usein makkaraketjujen asentoa savustamossa muutetaan, perustuu tuottajien kokemukseen. Sen tuloksena saadaan savustettu lopputuote muuttamatta makua ja tuoksua, joka on saatu, kun sianjauhelihaa on liotettu viinissä ja mausteissa. Se, kuinka voimakkaana tulta poltetaan, riippuu sääolosuhteista, jotta voidaan varmistaa, että tuotteen maku ja rakenne eivät muutu. Jos tuli on voimakasta savustamisen aikana, lopputuote on koostumukseltaan rapeampi ja ulkuväri tummempi. Nämä eivät ole toivottavia ominaisuuksia.

Savustaminen ja kypsyttäminen (tarvittaessa) ovat prosesseja, jotka antavat tuotteelle toivotun kosteustason ja sille ominaisen syötäessä kiinteämmän koostumuksen verrattuna samankaltaisiin tuotteisiin, joita ei savusteta eikä kypsytetä.

Pitsilian alueen ilmastolle ovat ominaisia viileät kuivat kesät ja leudot talvet. Tämä on yhdessä melko karun rinnemaan kanssa auttanut kehittämään prosessin, jossa lihajalosteita voidaan valmistaa ja säilyttää ulkoilmassa. Sen ansiosta perheiden käytettävissä on ollut lihaa ympäri vuoden tarvitsematta säilyttää sitä ihrassa (kuten muilla alueilla). Asiantuntemus näiden tuotteiden tuottamisesta on siirtynyt samanlaisena sukupolvelta toiselle. Pitsilian alueen tuottajat käyttävät edelleen tätä osaamista nykyaikaisissa tiloissaan.

Pitsilian alueen maaperä ja ilmasto ovat myös aina vaikuttaneet siihen, että rypäleitä tuotetaan vähemmän kuin muilla alueilla ja niiden mehussa on enemmän polyfenoleja. Muun tuotantoon liittyvän osaamisen ohella tuotteen "Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias" tuottajat ovat perineet myös erinomaisen mustan viinin, johon N. Ierides viittaa (1903: Kyproksen lyhyt historia). Tämä vahvistaa entisestään yhteyttä tuotteen ja alueen välillä ja antaa tuotteelle paikalliselle Mavro-viinille ominaisen voimakkaan tuoksun ja maun.

Tuotteen "Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias" ominaispiirteet ovat tulosta tuottajien osaamisesta ja alueen viinin käytöstä. Juuri siksi tuote onkin saanut maineen Kyproksen parhaana makkarana Patifiko Loukanikon ohella. Tästä kertoo P. Xioutasin vuoden 1978 teos: Kypriaki *Laografia ton Zóon* (Eläimet Kyproksen kansanperinteessä).

Pitsilian alueen lihajalosteet, myös "Λουκάνικο Πιτσιλιάς / Loukaniko Pitsilias", ovat erittäin tiiviissä yhteydessä alueeseen, joten kaikissa matkailu- tai ruokatieta sisältävissä julkaisuissa ja/tai verkkosivustoissa viitataan erityisesti niihin (maatalous-, luonnonvara- ja ympäristöministeriön vuoden 2011 julkaisu *Gastronomikos Chartis tis Kyprou* (Kyproksen ruokakartta) ja Florentia Kithraiotoun vuoden 2009 julkaisu *Trofi: aformi schesis* (Ruoka: suhteen perusta).

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

<http://www.moa.gov.cy/moa/da/da.nsf/All/FE9A90EB4A75497BC22583A9003E9C46?OpenDocument>

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



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

FI