

Euroopan unionin virallinen lehti

C 103



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

66. vuosikerta

20. maaliskuuta 2023

Sisältö

I Päätöslauselmat, suositukset ja lausunnot

SUOSITUKSET

Euroopan komissio

2023/C 103/01	Komission suositus, annettu 14 päivänä maaliskuuta 2023, energian varastointi – vähähiilisen ja varman EU:n energiajärjestelmän tukijalka	1
---------------	---	---

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2023/C 103/02	Euron kurssi – 17. maaliskuuta 2023	6
2023/C 103/03	Siirtotyöläisten sosiaaliturvan hallintotoimikunta – Kurssit valuuttojen muuntamiseksi neuvoston asetuksen (ETY) N:o 574/72 mukaisesti	7

V Ilmoitukset

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2023/C 103/04	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)	9
2023/C 103/05	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	17

FI

I

(Päätöslauselmat, suositukset ja lausunnot)

SUOSITUKSET

EUROOPAN KOMISSIO

KOMISSION SUOSITUS,

annettu 14 päivänä maaliskuuta 2023,

energian varastointi – vähähiilisen ja varman EU:n energijärjestelmän tukijalka

(2023/C 103/01)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen ja erityisesti sen 292 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Komissio on esittänyt Euroopan vihreän kehityksen ohjelman, jolla pyritään muun muassa saavuttamaan ilmastoneutraalius vuoteen 2050 mennessä ⁽¹⁾. Tässä yhteydessä 55-valmiuspaketilla ⁽²⁾ pyritään vähentämään kasvihuonekaasujen nettopäästöjä vähintään 55 prosenttia vuoteen 2030 mennessä. Lisäksi kun otetaan huomioon Venäjän provosoimaton hyökkäys Ukrainaan ja Venäjän energiatoimitusten käyttäminen aseena, REPowerEU-tiedonannossa ⁽³⁾ ja -suunnitelmassa ⁽⁴⁾ ehdotetaan toimenpiteitä, joilla voidaan nopeasti lopettaa riippuvuus Venäjän fossiilisista polttoaineista ja puuttua energiakriisiin nopeuttamalla siirtymistä puhtaaseen energiaan ja yhdistämällä voimat häiriönsietokykyisemmän energijärjestelmän aikaansaamiseksi.
- (2) Koska energian tuotanto ja käyttö aiheuttavat yli 75 prosenttia unionin kasvihuonekaasupäästöistä, energijärjestelmän hiilestä irtautuminen on ratkaisevan tärkeää näiden tavoitteiden saavuttamiseksi. Unionin ilmasto- ja energiatavoitteiden saavuttamiseksi energijärjestelmässä on käynnissä perustavanlaatuisen muutos, jolle on ominaista energiatehokkuuden parantaminen, vaihtelevan uusiutuvan energian tuotannon massiivinen ja nopea käyttöönotto, toimijoiden lisääntyminen sekä hajautetummat, digitalisoidut ja yhteenliitetyt järjestelmät ja talouden kasvava sähköistäminen. Tällainen järjestelmämuutos edellyttää suurempaa joustavuutta, jolla tarkoitetaan energijärjestelmän kykyä mukautua verkon muuttuviin tarpeisiin ja hallita kysynnän ja tarjonnan vaihtelua ja epävarmuutta kaikilla asiaankuuluvilla aikaväleillä. Mallit ⁽⁵⁾ osoittavat suoran, joskus eksponentiaalisen, yhteyden joustavuuden (päivittäisen, viikoittaisen ja kuukausittaisen) ja uusiutuvan energian käyttöönoton välillä. Tämän vuoksi joustavuuden tarve on erityisen tärkeä tulevana vuosina, kun uusiutuvan energian osuuden sähköjärjestelmässä odotetaan nousevan 69 prosenttiin vuoteen 2030 mennessä.

⁽¹⁾ COM(2019) 640 final. Euroopan vihreän kehityksen ohjelmaan sisältyy ilmastoneutraaliuden lisäksi myös muita tavoitteita, kuten luonnon monimuotoisuuden köyhtymisen pysäyttäminen, saastumisen vähentäminen ja lopettaminen sekä talouskasvun erottaminen resurssien käytöstä kiertotalouteen perustuvien lähestymistapojen avulla.

⁽²⁾ COM(2021) 550 final.

⁽³⁾ COM(2022) 108 final.

⁽⁴⁾ COM(2022) 230 final.

⁽⁵⁾ Ks. komission yksiköiden valmisteluasiakirja SWD(2023) 57, kohta 2.2.

- (3) Uudet toiminnalliset haasteet edellyttävät myös lisäpalveluja tulevassa sähköjärjestelmässä (esim. tasehallintaa ja taajuuteen vaikuttamattomia lisäpalveluja ⁽⁶⁾), jotta voidaan varmistaa sähköntoimitusten vakaus ja luotettavuus ja viime kädessä varmuus.
- (4) Energiajärjestelmään voidaan luoda joustavuutta erilaisilla teknologioilla, kuten energian varastoinnilla, kysyntäjoustolla, tarjontapuolen joustavuudella ja yhteenliittämisellä. Erityisesti erilaiset energian varastointitekniikat (esim. mekaaniset, termiset, sähköiset, sähkökemialliset ja kemialliset) voivat tarjota erilaisia palveluja eri mittakaavoissa ja eri aikaväleillä. Esimerkiksi lämmön varastointi, erityisesti kaukolämpöjärjestelmien suurissa lämpövarastoissa, voi tarjota jousto- ja tasehallintapalveluja sähköverkolle ja siten kustannuksia säästävän ratkaisun järjestelmän integrointiin ottamalla vastaan uusiutuviin energialähteisiin perustuvaa vaihtelevaa sähköntuotantoa (esim. tuuli- ja aurinkoenergiaa). Energian varastointitekniikat voivat myös tarjota teknisen ratkaisun vakauden ja luotettavuuden varmistamiseksi.
- (5) Energian varastointi sähköjärjestelmässä määritellään direktiivin (EU) 2019/944 Euroopan parlamentin ja neuvoston ⁽⁷⁾ 2 artiklan 59 alakohdassa, ja määritelmä kattaa eri teknologiat. Direktiivissä (EU) 2019/944 käsitellään energiavarastojen osallistumista sähkömarkkinoille, mukaan lukien joustopalvelujen tarjoaminen tasapuolisin toimintaedellytyksin muiden energiaresurssien kanssa.
- (6) Energian varastointi, kuten lämmön varastointi, voi edistää energiajärjestelmää monin tavoin myös sähköjärjestelmää laajemmin. Esimerkiksi energian varastointi, joka täydentää uusiutuviin energialähteisiin perustuvaa lämmityksen ja jäädytyksen tuotantoa osana erillisiä lämpöjärjestelmiä ja kaukolämpöjärjestelmiä, mahdollistaa sen, että suurempi osuus lämmöntarpeesta voidaan kattaa muuttuvilla ja matalan lämpötilan uusiutuvilla energialähteillä, kuten matalalla geotermisellä lämmöllä, aurinkolämmöllä ja ympäristön energialla. Näiden uusiutuvien lämmitysjärjestelmien edistäminen on olennaisen tärkeää, jotta voidaan luopua fossiilisiin polttoaineisiin perustuvista lämmitysjärjestelmistä, erityisesti rakennuksissa.
- (7) Energian varastoinnilla voi olla ratkaiseva rooli energiajärjestelmän hielestä irtautumisessa, ja se voi edistää energiajärjestelmän integrointia ja toimitusvarmuutta. Vähähiilinen energiajärjestelmä edellyttää huomattavia investointeja kaikkentyyppiseen varastointikapasiteettiin. Energian varastointitekniikat voivat helpottaa talouden eri alojen, erityisesti rakennusten ja liikenteen, sähköistämistä. Tästä on esimerkkinä sähköajoneuvojen käyttöönotto ja niiden osallistuminen sähköverkon tasapainottamiseen kysyntäjoustopuolella (esim. ottamalla vastaan ylimääräistä sähköä aikana, jolloin uusiutuvan energian tuotanto on suurta ja kysyntä vähäistä). Sähköajoneuvojen akkuihin varastoitua energiaa voidaan myös käyttää tehokkaasti kotien sähkölähteenä ja verkon vakauttamiseen.
- (8) Energian varastointi, erityisesti ”mittarin takana”, voi auttaa kuluttajia, niin kotitalouksia kuin yrityksiäkin, maksimoimaan itse tuotetun uusiutuvan energian oman kulutuksen, mikä antaa näille kuluttajille mahdollisuuden pienentää energialaskujaan.
- (9) Energiajärjestelmissä, jotka ovat vähäisemmässä määrin tai eivät lainkaan yhteenliitettyjä, kuten saarilla, syrjäseuduilla tai EU:n syrjäisimmillä alueilla, joustoresurssit, erityisesti energian varastointi, voivat merkittävästi edistää luopumista fossiilisten polttoaineiden tuonnista ja auttaa hallitsemaan uusiutuvan energian tarjonnan suurta vaihtelua niin lyhyellä aikavälillä kuin eri vuodenaikoina.
- (10) Energian varastointiin liittyy useita haasteita, jotka voivat vaikuttaa sen käyttöönottoon tarvittavassa mittakaavassa, jotta sillä voitaisiin merkittävästi tukea energiasirtymää. Osa näistä haasteista liittyy siihen, että rahoituksen saatavuuden helpottamiseksi tulojen olisi oltava näkyviä ja ennustettavia pitkällä aikavälillä.
- (11) Unionin sähkömarkkinoiden rakenne mahdollistaa jo energian varastoinnin osallistumisen kaikille sähkömarkkinoille. Tämä muodostaa perustan eri tulovirtojen yhdistämiselle, jotta voidaan tukea varastoinnin liiketoimintamallin elinkelpoisuutta ja mahdollistaa energian varastoinnin mahdollisimman suuri lisäarvo energiajärjestelmälle.

⁽⁶⁾ Sellaisina kuin ne on määritelty direktiivin (EU) 2019/944 2 artiklan 45 ja 49 alakohdassa (EUVL L 158, 14.6.2019, s. 125).

⁽⁷⁾ Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi (EU) 2019/944, annettu 5 päivänä kesäkuuta 2019, sähkön sisämarkkinoita koskevista yhteisistä säännöistä ja direktiivin 2012/27/EU (EUVL L 158, 14.6.2019, s.125).

- (12) Ilmastotoimiin, ympäristönsuojeluun ja energia-alalle myönnettävää valtiontukea koskevista suuntaviivoissa ⁽⁸⁾ jäsenvaltioita kannustetaan ottamaan käyttöön toimitusvarmuutta koskevista toimenpiteistään lisäkriteerejä tai -ominaisuuksia, joilla edistetään sellaisten ympäristöystävällisempien teknologioiden osallistumista (tai vähennetään pilaavien teknologioiden osallistumista), jotka ovat tarpeen unionin ympäristönsuojelutavoitteiden tukemiseksi. Tällaisten kriteerien tai ominaisuuksien odotetaan lisäävän toimitusvarmuutta koskevista toimenpiteistä hyötävän varastoinnin osuutta.
- (13) Siirtoverkonhaltijoiden on otettava energiavarastojen käyttömahdollisuudet huomioon 10-vuotisessa verkon kehittämissuunnitelmassaan ⁽⁹⁾. Energian varastoinnin tyyppillistä toimintamallia – sähkön syöttäminen verkkoon, kun tuotanto on vähäistä, ja sähkön kulutus, kun se on korkea – voidaan kuitenkin hyödyntää laajemmin verkkojen suunnittelussa. Verkosta tapahtuvaa kulutusta voidaan vähentää huippuajoina hyvin suunnitelluilla verkkomaksuilla ja tariffijärjestelmillä, jotka vahvistavat joustovälineiden, kuten energian varastoinnin, käyttöä.
- (14) Varastoidun sähkön yhteiskäyttö voi tuottaa järjestelmälle laajemmat hyödyt kysyntäjouston kautta, kun loppuasiakkaat saavat asianmukaisia hintasignaaleja tai he voivat osallistua joustojärjestelmiin. Kuten direktiivissä (EU) 2019/944 säädetään, yhdessä toimivilta loppuasiakkailta ei pitäisi periä kaksinkertaisia maksuja, kun ne tarjoavat joustopalveluja verkonhaltijoille mittarin edessä olevia varastoja käyttäen.
- (15) Energiaunionin ja ilmastotoimien hallinnosta annetun asetuksen (EU) 2018/1999 ⁽¹⁰⁾ 14 artiklassa säädettyyn vuosien 2021–2030 kansallisten energia- ja ilmastosuunnitelmien päivitykseen olisi sisällyttävä kunnianhimoisemmat tavoitteet vihreän siirtymän nopeuttamiseksi ja energiavarmuuden lisäämiseksi Euroopan vihreän kehityksen ohjelman toteuttamispaketin ⁽¹¹⁾ ja REPowerEU-suunnitelman mukaisesti. Kansallisten energia- ja ilmastosuunnitelmien päivitykseen olisi sisällyttävä myös kansallisia tavoitteita järjestelmän joustavuuden lisäämiseksi mainitun asetuksen 4 artiklan d alakohdan 3 alakohdan mukaisesti. Päivitetyissä kansallisissa suunnitelmissa olisi myös esitettävä asiaankuuluvat politiikat ja toimenpiteet, joilla tuetaan REPowerEU-suunnitelmassa määriteltyjä investointitarpeita sekä keskeistä tavoitetta suojella EU:n kilpailukykyä ja houkuttelevuutta maailmanlaajuisiin kumppaneihin nähden, ottaen samalla huomioon erityisesti elinympäristöihin ja ekosysteemeihin kohdistuvat ympäristövaikutukset ⁽¹²⁾. Kansalliset energia- ja ilmastosuunnitelmat tarjoavat tilaisuuden hakea synergioita energiaunionin viiden ulottuvuuden ⁽¹³⁾ välillä, erityisesti sähkön varastoinnin hyötyjen osalta,

SUOSITTAA:

- (1) Jäsenvaltiot ottavat huomioon energian varastoinnin kaksoisroolin (tuottaja-kuluttaja) määritellessään sovellettavaa sääntelykehystä ja menettelyjä, erityisesti pannaessaan täytäntöön sähkömarkkinoita koskevaa unionin lainsäädäntöä, jotta olemassa olevat esteet voidaan poistaa. Tähän sisältyy kaksinkertaisen verotuksen estäminen ja lupamenettelyjen helpottaminen ⁽¹⁴⁾. Kansallisten sääntelyviranomaisten olisi myös otettava tällainen rooli huomioon, kun ne vahvistavat verkkomaksuja ja tariffijärjestelmiä unionin lainsäädännön mukaisesti.

⁽⁸⁾ Komission tiedonanto – Vuoden 2022 suuntaviivat ilmastotoimiin, ympäristönsuojeluun ja energia-alalle myönnettävälle valtiontuelle, C/2022/481 (EUVL C 80, 18.2.2022, s. 1).

⁽⁹⁾ Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) N:o 347/2013 annettu 17 päivänä huhtikuuta 2013, Euroopan laajuisten energiainfrastruktuurien suuntaviivoista (EUVL L 115, 25.4.2013, s. 39).

⁽¹⁰⁾ EUVL L 328, 21.12.2018, s. 1.

⁽¹¹⁾ https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/priorities-2019-2024/european-green-deal/delivering-european-green-deal_en#documents

⁽¹²⁾ Jotta voidaan saavuttaa Euroopan vihreän kehityksen ohjelman tavoitteet ja noudattaa vahingon välttämisen periaatetta, on tarpeen ottaa huomioon myös energian varastoinnin laajemmat ympäristökompromissit ja tarjota ratkaisuja niiden lieventämiseen tai neutralisointiin.

⁽¹³⁾ COM(2015) 80.

⁽¹⁴⁾ Ks. myös komission suositus (EU) 2022/822, annettu 18 päivänä toukokuuta 2022, uusiutuvaa energiaa koskevien hankkeiden lupamenettelyjen nopeuttamisesta ja energian ostosopimusten helpottamisesta (EUVL L 146, 25.5.2022, s. 132), ja neuvoston asetus (EU) 2022/2577, annettu 22 päivänä joulukuuta 2022, kehiksestä uusiutuvan energian käyttöönoton nopeuttamiseksi (EUVL L 335, 29.12.2022, s. 36).

- (2) Jäsenvaltiot määrittelevät energiajärjestelmiensä joustavuustarpeet lyhyellä, keskipitkällä ja pitkällä aikavälillä ja vahvistavat kansallisten energia- ja ilmastosuunnitelmien päivityksissä tavoitteita ja niihin liittyviä politiikkoja ja toimenpiteitä, joilla pyritään kustannustehokkaasti edistämään energian varastoinnin käyttöönottoa, sekä voimalaitosmittakaavassa että mittarin jälkeen, samoin kuin kysyntäjoustoja ja joustavuutta. Jäsenvaltioiden olisi myös arvioitava asiaankuuluviin energian varastointitekologioihin liittyvät valmistuskapasiteettitarpeet.
- (3) Jäsenvaltiot ja erityisesti niiden kansalliset sääntelyviranomaiset varmistavat, että energiajärjestelmien haltijat arvioivat tarkemmin energiajärjestelmiensä joustavuustarpeita siirto- ja jakeluverkkoja suunnitellessaan, mukaan lukien energian varastointimahdollisuudet (lyhyt- ja pitkäaikaiset), sekä sitä, voiko energian varastointi olla kustannustehokkaampi vaihtoehto verkkoinvestoinneille. Niiden olisi myös otettava huomioon joustolähteiden, erityisesti energian varastoinnin, koko potentiaali arvioidessaan liitöntäkapasiteettiaan (esim. harkittava joustavia liittymissopimuksia) ja järjestelmän käyttöä.
- (4) Jäsenvaltiot määrittelevät mahdolliset rahoitusvajheet energian lyhyen, keskipitkän ja pitkän aikavälin varastoinnissa, mukaan lukien mittarin jälkeen tapahtuva varastointi (lämpövarastointi ja sähköä käyttävä varastointi) ja muut joustovälineet, ja jos havaitaan, että toimitusvarmuuden ja ympäristötavoitteiden saavuttamiseksi tarvitaan uusia joustoresursseja, harkitsevat mahdollista tarvetta rahoitusvälineille, jotka tarjoavat tulojen näkyvyyttä ja ennustettavuutta.
- (5) Jäsenvaltiot tutkivat, maksetaanko energian varastointipalveluista riittävä korvaus, erityisesti joustavuuden käytöstä jakeluverkoissa ja taajuuteen vaikuttamattomien lisäpalvelujen tarjoamisesta, ja voivatko operaattorit yhdistää useista palveluista maksettavan korvauksen.
- (6) Jäsenvaltiot harkitsevat tarvittaessa tarjouskilpailumenettelyjä, jos se on tarpeen joustolähteiden riittävän käyttöönottoasteen saavuttamiseksi, jotta voidaan saavuttaa läpinäkyvät toimitusvarmuus- ja ympäristötavoitteet valtiontukisääntöjen mukaisesti. Kapasiteettimekanismien suunnittelussa olisi tarkasteltava mahdollisia parannuksia, jotta voidaan helpottaa joustolähteiden, myös energian varastoinnin, osallistumista esimerkiksi varmistamalla, että alennuskertoimet ovat asianmukaisia toimitusvarmuutta koskevan tavoitteen kannalta, pienentämällä pienintä osallistumiskelpoista kapasiteettia ja vähimmäistarjouksen suuruutta, helpottamalla kulutuksen yhdistämistä, alentamalla hiilidioksidipäästörajoja tai asettamalla etusijalle vihreämmät teknologiat ilmastotoimiin, ympäristönsuojeluun ja energia-alalle myönnettävää valtiontukea koskevien suuntaviivojen mukaisesti.
- (7) Jäsenvaltiot määrittelevät kaikki erityistoimet, sekä sääntelytoimet että muut kuin sääntelytoimet, jotka ovat tarpeen kysyntäjoustoja ja mittarin jälkeen tapahtuvan varastoinnin esteiden poistamiseksi ja jotka liittyvät esimerkiksi uusiutuviin energialähteisiin perustuvaan loppukäyttöalojen sähköistämiseen, itse tuotetun energian oman tai kollektiivisen kulutuksen käyttöönottoon ja sähköajoneuvojen akkuja hyödyntävään kaksisuuntaiseen lataamiseen.
- (8) Jäsenvaltiot nopeuttavat varastojen ja muiden joustovälineiden käyttöönottoa saarilla, syrjäseuduilla ja EU:n syrjäisimmillä alueilla, joilla ei ole riittävästi verkkokapasiteettia ja joilla on epävakaat tai pitkät liitännät kantaverkkoon, esimerkiksi vähähiilisten joustoresurssien, varastointi mukaan luettuna, tukijärjestelmien avulla, ja tarkistavat verkkoliitännäkriteerejä hybridienergiainnostusohjelmien (eli uusiutuvan energian tuotanto ja varastointi) edistämiseksi.
- (9) Jäsenvaltiot ja kansalliset sääntelyviranomaiset julkaisevat reaaliaikaisesti yksityiskohtaisia tietoja verkon siirtorajoituksista, uusiutuvan energian rajoitteista, markkinahinnoista, uusiutuvasta energiasta ja kasvihuonekaasupäästösäädöistä sekä käytössä olevista energiavarastoista uusiin energiavarastoihin tehtävien investointipäätösten helpottamiseksi.
- (10) Jäsenvaltiot tukevat edelleen energian varastointiin liittyvää tutkimusta ja innovointia, erityisesti energian pitkäaikaisen varastoinnin ja sellaisten varastointiratkaisujen osalta, joissa sähköä yhdistetään muihin energiankantajiin, ja optimoivat olemassa olevia ratkaisuja (esim. tehokkuus, kapasiteetti, kesto, ilmasto- ja ympäristöjalanjäljen minimointi). Olisi harkittava riskiä vähentäviä välineitä, kuten teknologian kiihdyttämisohjelmia ja erityisiä tukijärjestelmiä, joilla ohjataan innovatiivisia energian varastointitekologioita aina kaupallistamisvaiheeseen asti.

Tehty Brysselissä 14 päivänä maaliskuuta 2023.

Komission puolesta
Kadri SIMSON
Komission jäsen

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾**17. maaliskuuta 2023**

(2023/C 103/02)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,0623	CAD	Kanadan dollaria	1,4584
JPY	Japanin jeniä	140,57	HKD	Hongkongin dollaria	8,3387
DKK	Tanskan kruunua	7,4450	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,7014
GBP	Englannin punttaa	0,87488	SGD	Singaporen dollaria	1,4262
SEK	Ruotsin kruunua	11,1995	KRW	Etelä-Korean wonia	1 389,84
CHF	Sveitsin frangia	0,9858	ZAR	Etelä-Afrikan randia	19,4988
ISK	Islannin kruunua	149,30	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,3117
NOK	Norjan kruunua	11,4218	IDR	Indonesian rupiaa	16 332,02
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	MYR	Malesian ringgitiä	4,7649
CZK	Tšekin korunaa	23,948	PHP	Filippiinien pesoa	58,118
HUF	Unkarin forinttia	395,93	RUB	Venäjän ruplaa	
PLN	Puolan zlotya	4,7045	THB	Thaimaan bahtia	36,246
RON	Romanian leuta	4,9208	BRL	Brasilian realia	5,5872
TRY	Turkin liiraa	20,1859	MXN	Meksikon pesoa	19,9829
AUD	Australian dollaria	1,5874	INR	Intian rupiaa	87,7870

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

SIIRTOTYÖLÄISTEN SOSIAALITURVAN HALLINTOTOIMIKUNTA
Kurssit valuuttojen muuntamiseksi neuvoston asetuksen (ETY) N:o 574/72 mukaisesti
(2023/C 103/03)

Asetuksen (ETY) N:o 574/72 107 artiklan 1, 2 ja 4 kohta

Viitekausi: Tammikuuta 2023

Soveltamiskausi: Huhtikuuta, Toukokuuta, Kesäkuuta 2023

Janv-23	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	23,9582	7,43831		396,032	4,69742
1 BGN =	0,511300	1	12,2498	3,80321		202,491	2,40179
1 CZK =	0,0417393	0,0816338	1	0,310470		16,5301	0,196067
1 DKK =	0,134439	0,262936	3,22092	1		53,2422	0,631517
1 HRK =							
1 HUF =	0,00252505	0,00493849	0,0604956	0,018782		1	0,0118612
1 PLN =	0,212883	0,416356	5,10030	1,58349		84,3085	1
1 RON =	0,203078	0,397179	4,86538	1,51055		80,4253	0,953940
1 SEK =	0,089245	0,174546	2,13816	0,663833		35,3440	0,419222
1 GBP =	1,13363	2,21715	27,1597	8,43228		448,953	5,32513
1 NOK =	0,093328	0,182532	2,23598	0,694206		36,9611	0,438403
1 ISK =	0,00649082	0,0126948	0,155509	0,0482808		2,57058	0,030490
1 CHF =	1,003924	1,96348	24,0522	7,46750		397,586	4,71585

Lähde: EKP

Janv-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,92423	11,20509	0,882123	10,71485	154,064	0,99609
1 BGN =	2,51776	5,72916	0,451029	5,47850	78,7727	0,509301
1 CZK =	0,205534	0,467693	0,036819	0,447231	6,43051	0,0415762
1 DKK =	0,662009	1,50640	0,118592	1,44050	20,7122	0,133914
1 HRK =						
1 HUF =	0,0124339	0,0282934	0,00222740	0,0270555	0,389018	0,00251518
1 PLN =	1,048284	2,38537	0,187789	2,28101	32,7975	0,212051
1 RON =	1	2,27550	0,179139	2,17595	31,2869	0,202284
1 SEK =	0,439463	1	0,0787252	0,95625	13,7494	0,088896
1 GBP =	5,58224	12,7024	1	12,1467	174,651	1,12920

1 NOK =	0,459570	1,045753	0,0823272	1	14,3785	0,092964
1 ISK =	0,031962	0,072730	0,00572571	0,0695482	1	0,00646545
1 CHF =	4,94355	11,24906	0,885585	10,75690	154,668	1

Lähde: EKP

Huomautus: Kaikki ristikkäiskurssit, joissa toisena valuuttana on ISK, lasketaan käyttäen Islannin keskuspankin ISK/EUR-kurssitietoja.

Viitejakso: Janv-23	1 euro kansallisessa valuutassa	1 kansallisen valuutan yksikkö euroina
BGN	1,95580	0,51130
CZK	23,95823	0,04174
DKK	7,43831	0,13444
HRK		
HUF	396,03227	0,00253
PLN	4,69742	0,21288
RON	4,92423	0,20308
SEK	11,20509	0,08925
GBP	0,88212	1,13363
NOK	10,71485	0,09333
ISK	154,06364	0,00649
CHF	0,99609	1,00392

Lähde: EKP

Huomautus: ISK/EUR-kurssit perustuvat Islannin keskuspankin tietoihin.

1. Asetuksessa (ETY) N:o 574/72 eri valuutoissa osoitettujen määrien muuntaminen valuutaksi tapahtuu komission laskeman kurssin mukaisesti, joka perustuu Euroopan keskuspankin julkaisemien valuuttojen viitekurssien kuukausittaiseen keskiarvoon 2 kohdassa säädetyn viiteajanjakson aikana.
2. Viitekausi on:
 - seuraavan huhtikuun 1 päivästä sovellettaville muuntokursseille tammikuu,
 - seuraavan heinäkuun 1 päivästä sovellettaville muuntokursseille huhtikuu,
 - seuraavan lokakuun 1 päivästä sovellettaville muuntokursseille heinäkuu,
 - seuraavan tammikuun 1 päivästä sovellettaville muuntokursseille lokakuu.

Kurssit valuuttojen muuntamiseksi julkaistaan helmikuun, toukokuun, elokuun ja marraskuun toisessa *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* (C-sarja).

V

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2023/C 103/04)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ⁽¹⁾ 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

"Valencia"

PDO-ES-A0872-AM03

Tiedonannon päivämäärä: 29.8.2022

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Viinien kuvauksen toimituksellinen muutos

Kuvaus:

Täsmennetään, että luokan 1 viinit voivat olla valko-, puna- ja roseeviinejä.

Muutos koskee tuote-eritelmän 2 kohtaa eikä vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska se ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädettyyn muutostyyppiin.

Perustelu:

Korkeimman oikeuden hallinnollinen jaosto on tuomioissaan 958/2021 ja 959/2021 katsonut, että vuoden 2011 määräyksillä 13 ja 3 julkaistu tuote-eritelmä on edelleen voimassa – lukuun ottamatta korkeimman oikeuden kumoamia, alueellista soveltamisalaa koskevia kohtia – ja sitä päivitetään myöhemmin käsiteltävillä vähäisillä muutoksilla, joten tietyt eritelmän osat on muotoiltava uudelleen vuonna 2011 julkaistuun sanamuotoon.

2. Maantieteellisen alueen rajaaminen

Kuvaus:

Tietyt suojatun alkuperänimityksen "Utiel-Requena y Alicante" kattamat kunnat on poistettu maantieteelliseltä alueelta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 4 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 6 kohtaa.

(¹) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska se ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädettyyn muutostyyppiin.

Perustelu:

Korkeimman oikeuden hallinnollinen jaosto on tuomioissaan 958/2021 ja 959/2021 kumonnut tiettyjä alueellista soveltamisalaa koskevia kohtia, koska se on katsonut näiden kuntien ja suojatun tuotteen välistä yhteyttä koskevan yksityiskohtaisen selityksen puuttuvan, minkä vuoksi tuote-eritelmän sanamuoto on mukautettava tuomioiden sisältöön.

3. **Synonyymien sisällyttäminen rypälelajikkeiden merkintöihin**

Kuvaus:

Mukaan luetaan jo luetteloidun Subirat Parent -lajikkeen varsinainen nimi (Alarije) ja synonyymi (Malvasía Riojana).

Muutos koskee tuote-eritelmän 6 kohtaa eikä vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan, koska kyseinen lajike esiintyy toissijaisena.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska se ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädettyyn muutostyyppiin.

Perustelu:

Tietyn jo huomioon otetun lajikkeen kaikkien nimien mainitseminen antaa selkeämmän kuvan käytetyistä lajikkeista etenkin, koska Malvasía Riojana on tunnetumpi ja käytetympi nimitys.

4. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

Kuvaus

Muutetaan yhteyttä maantieteelliseen alueeseen koskevan kohdan 7 kuvausta kokonaisuudessaan.

Muutos koskee tuote-eritelmän 7 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 8 kohtaa.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska se ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädettyyn muutostyyppiin.

Perustelu

Korkeimman oikeuden hallinnollinen jaosto on tuomioissaan 958/2021 ja 959/2021 katsonut, että vuoden 2011 määräyksillä 13 ja 3 julkaistu tuote-eritelmä on edelleen voimassa – lukuun ottamatta korkeimman oikeuden kumoamia, alueellista soveltamisalaa koskevia kohtia – ja sitä päivitetään myöhemmin käsiteltävillä vähäisillä muutoksilla, joten tietyt eritelmän osat on muotoiltava uudelleen vuonna 2011 julkaistun sanamuotoon.

5. **Lisätään perinteinen merkintä ”primero de cosecha”**

Kuvaus:

Palautetaan perinteinen merkintä ”primero de cosecha”.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska se ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädettyyn muutostyyppiin.

Perustelu:

Tuote-eritelmän eri muutosten yhteydessä sattuneen erehdyksen vuoksi poistui mahdollisuus merkitä viinejä tällä aiemmin käytetyllä perinteisellä merkinnällä.

6. Rypälelajikkeen sisällyttäminen viinien merkintöihin

Kuvaus

Viineihin voidaan merkitä yksinomaan sellaisten lajikkeiden nimet, joiden rypäleiden osuus viinissä on vähintään 85 prosenttia (aiemmin 100 %). Tämä ei koske väkevää Moscatel de Valencia -viiniä, joka on valmistettava ainoastaan Moscatel de Alejandria -lajikkeesta.

Muutos koskee tuote-eritelmän 8 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa.

Tätä pidetään vakiomuutoksena, koska se ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädettyyn muutostyyppiin.

Perustelu

Tuote-eritelmän eri muutosten yhteydessä sattuneen erehdyksen vuoksi poistui mahdollisuus merkitä viineihin tietyn rypälelajikkeen nimi, jonka vähimmäisosuus on 85 prosenttia.

Muutoksen tarkoituksena on korjata virhe, joka koskee lajikkeiden sisällyttämistä viinien merkintöihin.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Nimi/nimet

Valencia

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – suojattu alkuperänimitys

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini
3. Väkevä viini
6. Aromaattinen laatukuohuviini
8. Helmeilevä viini

4. Viini(e)n kuvaus

1. *Valkoviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Hallitsevia ovat keltaisen sävyt, jotka vaihtelevat vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen. Kypsytyks voidaan toteuttaa puutynnyreissä. Tuoksu on puhdas, voimakas ja hedelmäinen. Suutuntuma on hapokas, raikas ja hedelmäinen ja maku pitkäkestoinen.

Rikkidioksidin enimmäismäärä: 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 300 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Kokonaishappopitoisuus vähintään	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

2. Rosee- ja punaviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Roseeviinit ovat väriltään vaaleanpunaisia, ja niissä on vadelman-, mansikan-, punaherukan- ja lohenpunaisia vivahteita. Tuoksu, jossa hedelmäiset aromit ovat hallitsevia, on puhdas ja voimakas. Suutuntuma on hapokas, suoraviivainen ja tasapainoinen ja maku pitkäkestoinen. Punaviineissä ovat hallitsevia tumman- ja himmeänpunaisen sävyt, joissa on violetin-, purppuran-, granaattiomenan-, kirsikan- ja rubiinipunaisia vivahteita. Tuoksu on puhdas ja voimakkaan hedelmäinen.

Rikkidioksidin enimmäismäärä on roseeviinien osalta 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 250 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l. Punaviinien osalta se on 150 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9,5
Kokonaishappopitoisuus vähintään	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

3. Viini, jossa on merkintä "crianza", "reserva" tai "gran reserva"

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Sävyt ovat voimakkaampia cuvéessä. Valkoviinien väri on voimakkaamman keltainen. Punaviineissä sävy voi olla jopa tiilenpunainen. Tasapainoisessa tuoksussa on hedelmän ja puun aromeja. Suutuntumassa on retronasaalista tunnetta.

Rikkidioksidin enimmäismäärä on valko- ja roseeviinien osalta 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 300 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l, valkoviinien osalta, ja 250 g/l roseeviinien osalta. Punaviinien osalta se on 150 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Kokonaishappopitoisuus vähintään	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

4. Väkevä valko-, rosee- ja punaviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Väkevässä valkoviinissä hallitsevia ovat keltaiset sävyt, jotka vaihtelevat vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen. Väkevät roseeviinit ovat väriltään vaaleanpunaisia, ja niissä on vadelman-, mansikan-, punaherukan- ja lohenpunaisia vivahteita. Väkevän punaviinin sävyt ovat violetin-, purppuran, granaattiomenan- ja rubiinipunaisia. Tuoksussa aromien voimakkuus on hyvä etenkin, jos viini on valmistettu Moscatel-rypäleestä. Maku on makea, herkullinen ja tasapainoinen ja jälkimaku voimakas.

Rikkidioksidin enimmäismäärä on 150 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	15

Kokonaishappopitoisuus vähintään	1,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. *Valkoinen, rosee ja punainen aromaattinen laatukuohuviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Jos cuvée on valkoinen, hallitsevia ovat keltaiset sävyt, jotka vaihtelevat vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen. Jos cuvée on rosee, sävyt ovat vaaleanpunaisia ja vadelman-, mansikan-, punaviinimarjan- tai lohenpunaiseen vivahtavia. Jos cuvée on punainen, sävyt ovat punaisia ja violetin-, purppuran-, granaattiomenan- tai rubiininpunaiseen vivahtavia. Tuoksu on puhdas ja voimakas, ja siinä on lajikkeelle ominaisia aromeja. Suutuntuma on hapokas ja voimakas. Nämä ovat raikkaita viinejä, joiden hiilidioksidipitoisuus on hyvä.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	6
Kokonaishappopitoisuus vähintään	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	185

6. *Helmeilevä valko-, rosee- ja punaviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Jos cuvée on valkoinen, hallitsevia ovat keltaiset sävyt, jotka vaihtelevat vaaleankeltaisesta kullankeltaiseen. Jos cuvée on rosee, sävyt ovat vaaleanpunaisia ja vadelman-, mansikan-, punaviinimarjan- tai lohenpunaiseen vivahtavia. Jos cuvée on punainen, sävyt ovat punaisia ja violetin-, purppuran-, granaattiomenan- tai rubiininpunaiseen vivahtavia. Tuoksu on puhdas ja voimakas, ja siinä on lajikkeelle ominaisia aromeja. Suutuntuma on raikas, hedelmäinen ja voimakas ja sisältää runsaasti hiilidioksidia.

Rikkidioksidin enimmäismäärä on valko- ja roseeviinien osalta 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 250 g/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l, molempien laatujuen osalta, ja punaviinien osalta 150 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	7
Kokonaishappopitoisuus vähintään	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

7. Valko-, rosee- ja punaviinit, joissa on merkintä ”Petit Valencia”

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ominaisuudet vastaavat valko-, rosee- ja punaviinien edellä kuvattuja ominaisuuksia.

Rikkidioksidin enimmäismäärä on valko- ja roseeviinien osalta 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 300 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l, valkoviinien osalta, ja 250 g/l roseeviinien osalta, ja punaviinien osalta 150 mg/l, jos sokeripitoisuus on alle 5 g/l, ja 200 mg/l, jos sokeripitoisuus on vähintään 5 g/l.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	4,5
Kokonaishappopitoisuus vähintään	3,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,33
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. Viininvalmistusmenetelmät

5.1. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

1.

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viinin uuttamiseen ja sen erottamiseen puristejäännöksestä on käytettävä riittävää painetta niin, että tuotos on enintään 82 litraa rypälemehua tai 76 litraa viiniä 100 kilogrammasta rypäleitä. Riittämättömässä paineessa valmistettua viiniä ei voi missään tapauksessa käyttää suojattujen viinien valmistukseen.

Kypsytyksessä käytettävien puusäiliöiden on oltava tammisäiliöitä, joiden kapasiteetti on tiettyjen perinteisten merkintöjen käytölle voimassa olevassa lainsäädännössä asetettujen tilavuuden raja-arvojen mukainen.

5.2. Enimmäistuotokset

1. Punaiset lajikkeet

9 100 kg rypäleitä/ha

2. Valkoiset lajikkeet

12 000 kg rypäleitä/ha

3. Punaiset lajikkeet

69,16 hl/ha

4. Valkoiset lajikkeet

91,20 hl/ha

6. Rajattu maantieteellinen alue

Suojatun alkuperänimityksen ”Valencia” kattama tuotantoalue koostuu Valencian maakunnassa sijaitsevista maa-alueista, jotka sijaitsevat suojatun alkuperänimityksen kattaman alueen pienemmissä maantieteellisissä yksiköissä, joita kutsutaan osa-alueiksi ja jotka muodostuvat seuraavista kunnista:

a) Osa-alue ALTO TURIA: Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas ja Tuéjar;

- b) Osa-alue VALENTINO: Alborache, Alcublas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuera, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo ja Yátova;
- c) Osa-alue MOSCATEL DE VALENCIA: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís ja Yátova;
- d) Osa-alue CLARIANO: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aiello de Malferit, Aiello de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorn, Bocairant, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada ja Xàtiva.

Tuotantoalue käsittää myös viinitilarekisteriin merkityt lohkot, joita hoitavat sääntelyneuvoston rekistereihin merkittyjen osuuskuntien tai viininvalmistamojen jäsenet, jotka ovat perinteisesti luovuttaneet ne suojatun alkuperänimityksen "Valencia" kattamien viinien tuotantoon. Lohkot sijaitsevat Almansan ja Caudeten kunnissa Albaceten maakunnassa seuraavissa paikoissa: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisioneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti y Casa Hondo, jotka sijaitsevat Almansan kunnassa, sekä Vega de Bogarra, Derramador ja El Angosto, jotka sijaitsevat Caudeten kunnassa.

Tuotantoalueeseen kuuluvat Villenan asutuskeskuksessa sijaitsevat La Viña Coop V -viiniosuuskunnan jäsenten lohkot, jotka on rekisteröity viinitilarekisteriin. Nämä lohkot on perinteisesti luovutettu suojatun alkuperänimityksen "Valencia" kattamien viinien tuotantoon.

7. Pääasiallinen rypälelaji / pääasialliset rypälelajikkeet

Garnacha Tintorera

Macabeo – Viura

Merseguera

Monastrell

Moscatel de Alejandría

Verdil

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Valentinon alueen leudon ilmaston ja sademäärän vaikutuksesta valko- ja punaviinien alkoholipitoisuus on suurempi.

Alto Turian hienostuneemmat viinit syntyvät alueen mannermaisten piirteiden vaikutuksesta.

Välimeren läheisyys ja suurempi sademäärä vaikuttavat erittäin aromaattisen Moscatel-viinin syntyyn.

Clarianon osa-alueen suurten lämpötilavaihteluiden ja monipuolisen pinnanmuodostuksen vaikutuksesta syntyy voimakkaita ja hedelmäisiä punaviinejä.

9. Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

Oikeudellinen kehys

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus

Merkintä "VALENCIA" asetetaan selvästi näkyville. Osa-alue voidaan ilmoittaa, jos kaikki rypäleet ovat peräisin kyseiseltä osa-alueelta. Viineissä voidaan käyttää sellaisten suojattujen lajikkeiden nimeä, joiden rypäleiden osuus viinissä on vähintään 85 prosenttia. Tämä ei koske väkevää Moscatel de Valencia -viiniä, joka on valmistettava ainoastaan Moscatel de Alejandría -lajikkeesta.

"VINO PETIT VALENCIA" -merkintä voi esiintyä luonnollisesti tuotetuissa nuorissa viineissä, joiden todellinen alkoholipitoisuus on suurempi kuin 4,5 ja kokonaisalkoholipitoisuus suurempi kuin 9 tilavuusprosenttia. "MOSCATEL DE VALENCIA" -merkintää tai "VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA" -merkintää voidaan käyttää viineissä, jotka on valmistettu kokonaan Moscatel de Alejandría -rypäleistä ja jotka on tuotettu asetuksen (EY) N:o 1234/2007 liitteessä XI olevan neljännen luetelmakohdan c alakohdan 3 alakohdan mukaisesti. "VINO DULCE" -merkintää voidaan käyttää väkevissä viineissä, jotka on valmistettu asetuksen (EY) N:o 1234/2007 liitteessä XI b olevan neljännen luetelmakohdan c alakohdan 3 alakohdan mukaisesti. Perinteistä merkintää "Primer de cosecha" voidaan käyttää puna-, valko- ja roseeviineissä, jotka korjataan sadonkorjuun kymmenen ensimmäisen päivän aikana ja pullotaan 30 päivän kuluessa sadonkorjuun päättymisestä, ja sato on merkittävä etikettiin.

Linkki tuote-eritelämään

<https://agroambient.gva.es/documents/163228750/0/DOPVLC-P2022.pdf/>

**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**

(2023/C 103/05)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna”

EU-nro: PGI-IT-02834 – 24.3.2022

SAN () SMM (X)

1. Suojatun maantieteellisen merkinnän nimi tai nimet

”Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotelaji

Luokka 2.5 Pastavalmisteet

Luokka 2.3 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetyistä tuotteista

”Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna” on tuoreesta taikinasta tehty pyöreä tai soikea leivonnainen, jonka täyte on tehty jäljempänä olevan 3.2 kohdan b alakohdassa tarkoitetuista aineksista.

Kulutukseen luovutettavan Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna -leivonnaisen fyysiset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet ovat seuraavat:

Fyysiset ominaisuudet

— Muoto: Valmiste on pyöreä tai soikea. Se on tehty kahdesta taikinalevystä, ja sen reunat ovat aaltoilevat (joskus myös koristeelliset) tai tasaiset. Yhden taikinalevyn paksuus on 0,5–3 millimetriä ja halkaisija 40–180 millimetriä.

— Yksittäisen Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna -leivonnaisen paino vaihtelee 30 grammasta enintään 300 grammaan.

— Leivonnaisen ja täyteen paino-osuudet:

— taikinalevyn osuus lopullisen tuotteen painosta on 40–60 prosenttia

— täyteen osuus lopullisen tuotteen painosta on 40–60 prosenttia.

(1) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Kemialliset ominaisuudet

- Proteiinin kokonais- 8–18 prosenttia 100 grammassa tuotetta määrä:
- Rasvaa: 5–22 prosenttia 100 grammassa tuotetta; rasvoista 3–9 prosenttia on tyydyttyneitä
- Hiilihydraatteja: 20–40 prosenttia 100 grammassa tuotetta; hiilihydraateista 3–7 prosenttia on sokereita.

Aistinvaraiset ominaisuudet

- Tuoreen tuotteen koostumus: pehmeä, taikina on tasainen
- Leivonnaisen väri: vaihtelee norsunluunvalkeasta oljenkeltaiseen
- Täytteen väri: vaihtelee valkoisesta oljenkeltaiseen, ja siinä voi olla sitruunan- tai appelsiininkuoresta syntyneitä keltaisia tai oransseja juovia
- Maku: hapokas ja aromaattinen, suutuntuman voimakkuus vaihtelee käytetyistä juustoista riippuen, sisältää häivähdyksen sitrushedelmää ja makean ja suolaisen kontrastin
- Tuoksu: tyypillinen sitrushedelmien eteeristen öljyjen aromi.

a) Leivonnaisen ainekset:

- Durumvehnäsuurimot ja/tai uudelleen jauhettu durumvehnä jauho ja/tai tavallinen vehnä jauho
- Sianihra (laardi): osuus 0–20 prosenttia leivonnaisen painosta
- Munankeltuaista voidaan lisätä tarpeen mukaan
- Suolaa tarpeen mukaan
- Vettä tarpeen mukaan.

b) Täytteen ainekset:

- Lampaan- ja/tai vuohen- ja/tai lehmänmaidosta tai juoksettuneesta lehmänmaidosta valmistettu juusto
- Sitruunan- ja/tai appelsiininkuorta tarpeen mukaan
- Sokeria voidaan lisätä tarpeen mukaan.

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

—

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Tuotteen laadun ja turvallisuuden säilyttämiseksi kaiken valmisteen ainesosien käsittelyn on tapahduttava tuotantoalueella.

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

Tuote voidaan pakata tuoreena tai suojaakaasuun voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti tai pakastettuna voimassa olevan lainsäädännön mukaisesti. Irtotavara voidaan luovuttaa kulutettavaksi vain tuoreena.

Pakkaamisen on tapahduttava tuotantoalueella. Koska tuotantoalue on saari, tuotteen kuljettamiseen ja logistiikkaan kuluu yli 48 tuntia. Lisäksi kuljettamiseen tarvitaan useita eri käsittelytapoja ja kulkuneuvoja. Tuoreiden ja erittäin tuoreiden leivonnaisten kuljettaminen edellyttää erityisiä toimenpiteitä ja prosessin jatkuvaa valvontaa. Irtotavaran ja valmiiksi pakattujen tuotteiden toimitusaika voi vaihdella huomattavasti logististen ongelmien ja sääolosuhteiden vuoksi. Siksi siihen liittyy epävarmuutta, ja parhaimmassakin tapauksessa tuotteen laatu voi kärsiä, vaikka sen turvallisuus ei olisikaan heikentynyt. Riskinä on, että irtotavarana myytävien Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna -leivonnaisten aistinvaraiset ominaisuudet vaarantuvat tai heikentyvät, kun tuotetta kuljetetaan useassa vaiheessa tuhansia kilometrejä. Kuljetuksessa tarvitaan monenlaisia kulkuneuvoja, siinä ylitetään meri, ja siihen osallistuu paljon ihmisiä.

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

Laissa edellytettävien tietojen lisäksi pakkaukseen on merkittävä selkein ja helposti luettavin painokirjaimin seuraavat asiat:

- Nimi "Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna" tai yksi tai useampi nimityksen sisältämistä nimistä. Tekstin pitää olla erillinen, ja sen jälkeen on oltava maantieteellinen viittaus Sardiniaan, lyhenne "SMM" mustin lihavoiduin kirjaimin sekä Euroopan unionin tunnus.
- Vaihtoehtoinen sanamuoto "prodotto secondo l'antica ricetta della fusione del ripieno" [valmistettu vanhan sulatetun täytteen reseptin mukaisesti], jos täyte on kypsennetty korkeassa lämpötilassa.
- Valmistajan nimi, toiminimi ja osoite. Nimiin, toiminimiin tai yksityisiin tuotemerkkeihin viittaavat merkinnät ovat sallittuja, kunhan ne eivät ole luonteeltaan mainostavia tai omiaan johtamaan kuluttajaa harhaan.

Tuote voidaan luovuttaa kulutukseen voimassa olevan lainsäädännön mukaisissa pakkauksissa, tai irtotavarana, jos tuote on pakattu erityiseen säiliöön tai astiaan, johon näkyvälle paikalle kiinnitettyssä etiketissä on samat tiedot kuin pakkauksessa.

Nimeä "Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna" voidaan käyttää myös tuotteista, jotka valmistetaan rajatulla maantieteellisellä alueella sijaitsevassa ateriapalvelussa.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna -leivonnaisen tuotantoalue kattaa Sardinian ja sen saariston koko hallinnollisen ja fyysisen alueen.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Suojatun maantieteellisen merkinnän "Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna" rekisteröintiä koskeva hakemus on perusteltu tuotteen maineen ja tunnettuuden vuoksi. Tuote on kehittynyt paikallisessa maa- ja kotieläintaloudessa, eikä se ole koskaan levinnyt alueen rajojen ulkopuolelle.

Erilaisia täytettyjä leivonnaisia on paljon, mutta Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna -leivonnaisen poikkeuksellisuus perustuu tapaan, jolla sitä käytetään ruoanlaitossa. Tuotteen vakiintunut maine johtuu siitä, että vaikka kyseessä on käytännössä pastavalmiste, se tarjoillaan ja syödään jälkiruokana. Myös tuotteen ainutlaatuinen luonne perustuu tähän ominaisuuteen.

Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna -leivonnaisen maine on perusteltu myös tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien vuoksi, sillä ne erottavat valmisteen muista saman tuoteluokan tuotteista: leivonnaisen maulle ominainen kontrasti sianihhasta syntyvän murenevan rakenteen ja täytteen tuoreen, juoksettuneesta maidosta valmistetun juuston taikinaisen ja happaman koostumuksen välillä. Perinteisessä ruoanlaitossa "Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna" paistetaan, minkä jälkeen sen päälle ripotellaan hunajaa tai sokeria ja se tarjoillaan kuumana. Tuotteen maine on siksi yhteydessä myös eroihin sen käyttötavoissa. Vedessä keittämisen sijaan rasvaa sisältävä leivonnainen yleensä paistetaan ja tarjoillaan jälkiruokana eikä alkuruokana.

Tuotteen löytyminen suurimpien alueen ulkopuolisten vähittäismyymälöiden hyllyistä osoittaa tuotteen maineen, joka kasvaa myös paikallisten turistivirtojen myötä, vaikka tuotanto onkin tarkkaan rajattu pelkästään Sardinian saarelle.

Tuotteen maine on perusteltavissa myös siksi, että Sardiassa yleisten raaka-aineiden käytön johdosta sillä on läheinen yhteys alueeseen. Nämä raaka-aineet ovat etenkin aiemmin kuvastaneet saaren maa- ja kotieläintaloutta, ja tässä tuotteessa niistä käytetään durumvehnäsuurimoita, juustoja ja sianihraa. Ainesosat ovat kiistämättä peräisin paikallisesta maa- ja kotieläintaloudesta. Alueen eristyneisyyden vuoksi on voitu välttää ulkoiset vaikutukset ja ennen kaikkea tuotannon leviäminen meren toiselle puolelle. Siksi on selvää, että Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna -leivonnaisen maine ei johdu pelkästään luontoon liittyvistä tekijöistä tai mikroilmastosta vaan myös kulttuurisista ja sosioekonomisista tekijöistä sekä ajan mittaan kehittyneestä valmistusmenetelmästä – alussa käsityönä omaan käyttöön valmistetusta tuotteesta nykyiseen teollisuustuotteeseen. Tuotantoprosessi on kuitenkin muuttunut vain vähän.

Oppaissa, julkaisuissa, sanomalehdissä, keittokirjoissa ja ruoanlaittolehdissä on lukuisia viittauksia nimeen ”Sebadas/Seadas/Sabadas/Seattas/Savadas/Sevadas di Sardegna”, mikä osoittaa, että tuotteen nimi ja perinteinen tuotanto maantieteellisellä alueella tunnetaan. Tärkeimpiä julkaisuja ovat seuraavat:

Vanhat julkaisut: Wagner, Max Leopold, *Dizionario Etimologico Sardo* [Sardinian etymologinen sanakirja], ensimmäinen julkaisukerta Società Editoriale Italiana, 1928, toinen julkaisukerta Ilisso, 1960. Ilisson julkaisussa on kattava määritelmä sivulla 177: Logudorese; Casu, Pietro, *Vocabolario Sardo – Logudorese/Italiano* [Logudoresen sardinia – italia -sanakirja]; Rubattu, Antonino, *Dizionario Universale della Lingua di Sardegna Italiano – sardo – italiano antico e moderno* [Sardinian italia – sardinia – nyky- ja vanha italia -yleissanakirja]; Deledda, Grazia, ”Tradizioni popolari di Nuoro, raccolta di saggi etnografici” [Nuoron kansanperinne, etnografinen esseekokoelma], *Rivista delle tradizioni popolari italiane* [Italian kansanperinnelehti], toimittanut Angelo de Gubernatis, Firenze, 1893–1895; Nieddu, Gonario, *Il pastore sardo e la giustizia* [Sardinialainen paimen ja oikeus], 1967, Ilisso Editore, s. 326; Caredda, Gian Paolo, *Gastronomia in Sardegna*, [Gastronomia Sardiassa], Sagep Editrice, 1981

Asiantuntijajulkaisut: Guigoni, Alessandra, ”Tradizione, innovazione e vintage nei foodscapes contemporanei. Il case study dei dolci sardi” [Perinne, innovaatio ja vintage nykyajan ruokamaailmassa. Tapaustutkimus sardinialaisista jälkiruoista], *Anuac*, Vol I, No 2 – ISSN 2239-625X, University of Cagliari, marraskuu 2012; Bell'Italia Saponi di Sardegna [Bell'Italia: Sardinian maut], Editoriale Giorgio Mondadori, No 32, kesäkuu 2003; Dessi, Maria Antonietta, *Sardinews*, lokakuu 2006, s. 11; *Sardinews* No 10, 2003, Laura Sechi, s. 21, artikkeli ”Pranzo a Gavoi, tra Santa Rughe e Romagna” [Lounas Gavoiissa Santa Rughen ja Romagnan välillä]; *Il Messaggero Sardo*, lokakuu 2009, myönsi kunnialaatan Alberto Capralle runosta, jossa mainitaan muun muassa ”Seadas”, s. 17; *Il Messaggero Sardo*, lokakuu 2010, Luigi Spanon artikkeli sardinialaisten jäähyväisistä maanmiehelleen Francesco Cossigalle. Australiassa asuvat sardinialaiset kunnioittivat Cossigan muistoa Sydneyssä, s. 28

Keittokirjat ja oppaat: Perisi, Giuseppina, *Le cucine di Sardegna* [Sardinialainen keittiö], Franco Muzzio Editore, 1989, s. 265; *I Saponi della Sardegna – La cucina*, [Sardinian maut – keittiö] Zonza Editori, 1999, s. 200; Paulis, Susanna, *I dolci e le feste – la cultura del dolce in Sardegna fra tradizione e innovazione* [Jälkiruoat ja juhlat – sardinialainen jälkiruokakulttuuri perinteen ja innovaation välimaastossa] University press/antropologia, No 17, Cuec Editrice, 2011; Useita tekijöitä, *1000 ricette della cucina italiana: Il più grande libro illustrato dedicato alla tavola del nostro paese*, [Tuhat italialaista reseptiä: suurin maamme keittiölle omistettu kuvitettu kirja], Rizzoli, 2010; Seadas/Sebadas-leivonnaisen resepti Cucchiaio d'Argento-verkkosivustolla; Seadas o Sebadas: un ”non dolce” dal cuore della Sardegna [Seadas tai Sebadas: ”ei-jälkiruoka” Sardinian sydäimestä], *cafebabel.it*; Guaiti, Daniela, *Sardegna* [Sardinia], Gribaudo, 2010, s. 118–120; Sardinian autonominen alue – Ersat: Alueellinen maatalouden kehityksen ja teknisen tuen lautakunta, luettelo Sardinian tuoreista pastavalmisteista ja leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteista – Sebadas.

Eritelmän julkaisutiedot

Tuote-eritelmän teksti on saatavilla kokonaisuudessaan seuraavassa osoitteessa:

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335%E2%80%9>

tai

menemällä suoraan maatalous-, elintarvike- ja metsätalousministeriön verkkosivustolle (www.politicheagricole.it) ja valitsemalla ensin "Qualità" (ylhällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP IGP STG" (vasemmassa reunassa) ja lopuksi "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

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



■ Euroopan unionin
julkaisutoimisto
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI