

Euroopan unionin virallinen lehti

C 141



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

66. vuosikerta

24. huhtikuuta 2023

Sisältö

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2023/C 141/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.10971 – ILS / DANX / JV) ⁽¹⁾	1
---------------	-------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2023/C 141/02	Euron kurssi – 21. huhtikuuta 2023	2
2023/C 141/03	Komission tiedote tämänhetkisistä valtiontuen takaisinperintäkoroista sekä viite- ja diskonttokoroista annettu 1 päivänä toukokuuta 2023, lähtien (<i>Julkaistu komission asetuksen (EY) N:o 794/2004 10 artiklan mukaisesti</i>)	3

Tilintarkastustuomioistuin

2023/C 141/04	Erityiskertomus 09/2023 – Maataloustuotteiden toimitusketjujen turvaaminen covid-19-pandemian aikana – EU:n vastatoimet olivat nopeita, mutta jäsenvaltiot olivat kohdentaneet ne puutteellisesti	4
---------------	---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	---

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2023/C 141/05	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.11006 – ONE / MACQUARIE / YTI) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	5
2023/C 141/06	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.11083 – KBR / SUN CAPITAL / HOMESAFE JV) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	7
2023/C 141/07	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.11090 – EFMS / SK SQUARE / SK SHIELDUS) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	9
2023/C 141/08	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.11070 – CHEMOURS INTERNATIONAL / FUMATECH / JV) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	11

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2023/C 141/09	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)	13
2023/C 141/10	Erään maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden alan suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän hyväksytyn tuote-eritelmän vakiomuutoksen julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 6 b artiklan 2 ja 3 kohta)	27
2023/C 141/11	Erään maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden alan suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän tuote-eritelmään tehdyn hyväksytyn vakiomuotoisen muutoksen julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 6 b artiklan 2 ja 3 kohta)	34

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

II

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

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.10971 – ILS / DANX / JV)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2023/C 141/01)

Komissio päätti 24. helmikuuta 2023 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 32023M10971. 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⁾

21. huhtikuuta 2023

(2023/C 141/02)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,0978	CAD	Kanadan dollaria	1,4859
JPY	Japanin jeniä	146,92	HKD	Hongkongin dollaria	8,6157
DKK	Tanskan kruunua	7,4527	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,7913
GBP	Englannin puntaa	0,88570	SGD	Singaporen dollaria	1,4651
SEK	Ruotsin kruunua	11,3315	KRW	Etelä-Korean wonia	1 458,64
CHF	Sveitsin frangia	0,9795	ZAR	Etelä-Afrikan randia	19,8967
ISK	Islannin kruunua	150,10	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,5619
NOK	Norjan kruunua	11,6505	IDR	Indonesian rupiaa	16 423,09
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	MYR	Malesian ringgitiä	4,8715
CZK	Tšekin korunaa	23,565	PHP	Filippiinien pesoa	61,401
HUF	Unkarin forinttia	377,23	RUB	Venäjän ruplaa	
PLN	Puolan zlotya	4,6108	THB	Thaimaan bahtia	37,731
RON	Romanian leuta	4,9410	BRL	Brasilian realia	5,5432
TRY	Turkin liiraa	21,2999	MXN	Meksikon pesoa	19,7623
AUD	Australian dollaria	1,6394	INR	Intian rupiaa	90,1090

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

Komission tiedote tämänhetkisistä valtiontuen takaisinperintäkoroista sekä viite- ja diskonttokoroista annettu 1 päivänä toukokuuta 2023, lähtien

(Julkaistu komission asetuksen (EY) N:o 794/2004 ⁽¹⁾ 10 artiklan mukaisesti)

(2023/C 141/03)

Peruskorot on laskettu viite- ja diskonttokorkojen määrittämisessä sovellettavan menetelmän tarkistamista koskevan komission tiedonannon (EUVL C 14, 19.1.2008, s. 6) mukaisesti. Viitekoron käytöstä riippuen tämän tiedonannon mukaisesti määritellyt marginaalit on vielä lisättävä peruskorkoon. Diskonttokoron osalta tämä tarkoittaa sitä, että peruskorkoon on lisättävä 100 peruspisteen marginaali. Asetuksen (EY) N:o 794/2004 muuttamisesta 30. tammikuuta 2008 annetussa komission asetuksessa (EY) N:o 271/2008 säädetään, että erillisiä päätöksiä lukuun ottamatta myös takaisinperintäkorko lasketaan lisäämällä 100 peruspistettä peruskorkoon.

Muutetut korot on lihavoitu.

Edellinen taulukko on julkaistu EUVL:ssä C 95, 14. maaliskuuta 2023, s. 13.

Alkamis-päivä	Päättymispäivä	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.5.2023	...	3,06	3,06	1,80	3,06	7,43	3,06	3,54	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,10	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	3,21	3,06	3,06	4,24
1.4.2023	30.4.2023	3,06	3,06	1,51	3,06	7,43	3,06	3,54	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,10	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	3,21	3,06	3,06	3,52
1.3.2023	31.3.2023	3,06	3,06	1,10	3,06	7,43	3,06	2,92	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	15,10	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	3,06	7,62	3,06	8,31	2,96	3,06	3,06	3,52
1.2.2023	28.2.2023	2,56	2,56	0,79	2,56	7,43	2,56	2,92	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	15,10	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	7,62	2,56	8,31	2,44	2,56	2,56	2,77
1.1.2023	31.1.2023	2,56	2,56	0,36	2,56	7,43	2,56	2,92	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	15,10	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	2,56	7,62	2,56	8,31	2,44	2,56	2,56	2,77

⁽¹⁾ EUVL L 140, 30.4.2004, s. 1.

TILINTARKASTUSTUOMIOISTUIN

Erityiskertomus 09/2023

Maataloustuotteiden toimitusketjujen turvaaminen covid-19-pandemian aikana – EU:n vastatoimet olivat nopeita, mutta jäsenvaltiot olivat kohdentaneet ne puutteellisesti

(2023/C 141/04)

Euroopan tilintarkastustuomioistuin on julkaissut erityiskertomuksen 09/2023 *Maataloustuotteiden toimitusketjujen turvaaminen covid-19-pandemian aikana – EU:n vastatoimet olivat nopeita, mutta jäsenvaltiot olivat kohdentaneet ne puutteellisesti*

Kertomus on luettavissa ja ladattavissa Euroopan tilintarkastustuomioistuimen internet-sivustolla osoitteessa <https://www.eca.europa.eu/fi/Pages/DocItem.aspx?did=63733>

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.11006 – ONE / MACQUARIE / YTI)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2023/C 141/05)

1. Komissio vastaanotti 3. huhtikuuta 2023 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Ocean Network Express Pte. Ltd ("ONE", Singapore);
- MIP III (ECI) AIV, L.P. ("Macquarie", Yhdysvallat);
- Yusen Terminal LLC ("YTI", Yhdysvallat).

ONE ja Macquarie hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yrityksessä YTI.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- ONE, joka on tällä hetkellä yrityksen Ocean Network Express Holdings Ltd. (Japani) määräysvallassa, on yritysten Nippon Yusen Kabushiki Kaisha ("NYK Group", Japani), Mitsui O.S.K Lines ja Kawasaki Kisen Kaisha yhteisyritys, joka harjoittaa maailmanlaajuisia konttiliikennettä.
- Macquarie on Delawareen sijoittautunut vaihtoehtoinen sijoitusväline rahastossa, joka on viime kädessä yrityksen Macquarie Group Limited määräysvallassa. Kyseessä on maailmanlaajuinen omaisuudenhoidtopalvelujen tarjoaja, jonka päätoimipaikka on Australiassa.
- YTI on yritysten Macquarie ja NYK Group määräysvallassa oleva yhtiö, joka tarjoaa merikonttiterminaalien ahtauspalveluja Los Angelesin (Yhdysvallat) terminaaleissa.

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

4. 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.

5. 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.11006 – ONE / MACQUARIE / YTI

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse tai postitse. Yhteystiedot:

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

Postiosoite:

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

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä
(Asia M.11083 – KBR / SUN CAPITAL / HOMESAFE JV)
Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2023/C 141/06)

1. Komissio vastaanotti 14. huhtikuuta 2023 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- KBR Services, LLC (KBR Services, Yhdysvallat), joka on yrityksen Kellogg Brown & Root Services, Inc. (KBR, Yhdysvallat) määräysvallassa
- Tier One Relocation, LLC (T.O., Yhdysvallat), joka on yrityksen Sun Capital Partners, Inc. (Sun Capital, Yhdysvallat) määräysvallassa.

KBR Services ja T.O. hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yrityksessä HomeSafe Alliance, LLC (HomeSafe, Yhdysvallat).

Keskittymä toteutetaan ostamalla uuden yhteisyrityksen osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- KBR Services tarjoaa erilaisia logistiikkapalveluja Yhdysvaltojen hallitukselle. Se on KBR:n määräysvallassa. KBR tarjoaa kattavia tiede-, teknologia- ja teknisiä ratkaisuja hallituksille ja yritysasiakkaille eri puolilla maailmaa.
- T.O. on erikoistunut asevoimille suunnattuihin ovelta ovelle -kuljetuspalveluihin. Se on yrityksen Sun Capital määräysvallassa. Sun Capital on pääomasijoitusyhtiö, joka keskittyy velkarahoitteisiin yritysostoihin, oman ja vieraan pääoman ehtoihin rahoitusvälineisiin sekä muihin sijoituksiin useilla toimialoilla eri puolilla maailmaa.

3. HomeSafe tarjoaa taloustavaroiden siirtopalveluja Yhdysvaltojen asevoimien jäsenille ja Yhdysvaltojen hallituksen työntekijöille.

4. 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⁾.

5. 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.11083 – KBR / SUN CAPITAL / HOMESAFE JV

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse tai postitse. Yhteystiedot:

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

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

⁽²⁾ EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

Postiosoite:

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

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä
(Asia M.11090 – EFMS / SK SQUARE / SK SHIELDUS)
Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2023/C 141/07)

1. Komissio vastaanotti 12. huhtikuuta 2023 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- EQT Fund Management S.à r.l (EFMS, Luxemburg)
- SK Square Co., Ltd. (SK Square, Korean tasavalta)
- SK Shieldus Co., Ltd (SK Shieldus, Korean tasavalta).

EFMS ja SK Square hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitettun yhteisen määräysvallan yrityksessä SK Shieldus.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- EFMS on sijoitusrahasto, joka tekee sijoituksia infrastruktuuriin ja siihen liittyviin omaisuuseriin ja yrityksiin pääasiassa Euroopassa ja Pohjois-Amerikassa.
- SK Square on aktiivinen salkunhoitoyhtiö, joka sijoittaa uusilla tieto- ja viestintätekniikan aloilla toimiviin yrityksiin.
- SK Shieldus tarjoaa pääasiassa fyysisiä turvallisuuspalveluja, kyberturvallisuuspalveluja ja konvergoituja turvallisuuspalveluja. Yritys toimii pääasiassa Etelä-Koreassa, mutta sillä on jonkin verran toimintaa Yhdysvalloissa ja eri puolilla Eurooppaa.

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

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

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

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

M.11090 – EFMS / SK SQUARE / SK SHIELDUS

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse tai postitse. Yhteystiedot:

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

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

⁽²⁾ EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

Postiosoite:

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

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä
(Asia M.11070 – CHEMOURS INTERNATIONAL / FUMATECH / JV)
Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2023/C 141/08)

1. Komissio vastaanotti 13. huhtikuuta 2023 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- The Chemours Company Inc. (Chemours, Yhdysvallat)
- BWT FUMATECH Mobility GmbH (Fumatech, Itävalta)
- JV (yhteisyritys, Saksa)

Chemours ja Fumatech hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yhteisyrityksessä.

Keskittymä toteutetaan ostamalla uuden yhteisyrityksen osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Chemours tuottaa ja toimittaa suorituskykyä parantavia kemikaaleja, joita käytetään lopputuotteissa ja -prosesseissa useilla teollisuudenaloilla (esim. pinnoitteet, jäädytys ja ilmastointi, liikenne, puolijohde- ja kulutuselektroniikka, yleinen teollisuus sekä öljy- ja kaasualat).
- Fumatech valmistaa ja rakentaa kalvoja polttokenno- ja kalvoteknologian alalla veden ja prosessiliuosten käsittelyä varten.

3. Yhteisyritys kehittää, tuottaa ja myy vetypolttokennokalvoja ja kostutusainekalvoja liikennealan polttokennojärjestelmiä varten.

4. 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⁾.

5. 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.11070 – CHEMOURS INTERNATIONAL / FUMATECH / JV

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse tai postitse. Yhteystiedot:

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

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

⁽²⁾ EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

Postiosoite:

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

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 141/09)

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

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”Нова Заропа”

PDO-BG-A1494-AM01

Tiedonannon päivämäärä: 27.1.2023

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA SYYT

- Pinot Noir -lajikkeen lisääminen valkoviinien (blancs de noir) valmistukseen käytettävien lajikkeiden luetteloon**

Pinot Noir -lajikkeella on saatu erittäin hyviä tuloksia valkoviinin valmistuksessa. Viinillä on merkittävää potentiaalia, myös kaupallisesti. Muutos koskee Нова Заропа SAN -viinin yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa ja tuote-eritelmän 2 kohdan b alakohtaa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

- Nimi/nimet**

Нова Заропа

- Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

- Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatukuohuviini

⁽¹⁾ EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

4. Viinin/viinien kuvaus

1. *Sauvignon Blanc*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Todellinen alkoholipitoisuus: vähintään 10,5 til-%.

Kokonaissokeripitoisuus: 0–4 grammaa litrassa tai enintään 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden.

Kokonaishappopitoisuus viinihappona ilmaistuna: vähintään 4 g/l.

Haittuvien happojen pitoisuus etikkahappona ilmaistuna: enintään 13,3 mEq/l.

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 200 mg/l.

Sokeriton uutos: vähintään 16 g/l.

Kirkkaus: selkeä, kirkas neste. Viinissä saa olla pieni määrä pitkistä pullokypsytyksestä johtuvaa värillistä sakkaa.

Väri: kullankeltainen, vihreään vivahtava.

Aromi ja maku: sitrushedelmien raikkaita aromeja; kehittyessä ananaksen ja greipin täyteläisiä makuja ja eksoottisten hedelmien ja ananaksen hienovaraisia vivahteita; pehmeä runko, pirteä hapokkuus ja tasapainoinen jälkimaku.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haittuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

2. *Traminer*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Todellinen alkoholipitoisuus: vähintään 10,5 til-%.

Kokonaissokeripitoisuus: 0–4 grammaa litrassa tai enintään 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden.

Kokonaishappopitoisuus viinihappona ilmaistuna: vähintään 4 g/l.

Haittuvien happojen pitoisuus etikkahappona ilmaistuna: enintään 13,3 mEq/l.

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 200 mg/l.

Sokeriton uutos: vähintään 16 g/l.

Kirkkaus: selkeä, kirkas neste. Viinissä saa olla pieni määrä pitkistä pullokypsytyksestä johtuvaa värillistä sakkaa.

Väri: vaalean oljenkeltainen, kullankeltaiseen vivahtava.

Aromi ja maku: tiivis, monikerroksinen aromi, joka kehittyy lasissa ja saa kypsien hedelmien, kukkien, litsin ja ruusun makean luonteen; tasapainoinen ja harmoninen maku, pitkä ja miellyttävä jälkimaku.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

3. *Dimiat*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Todellinen alkoholipitoisuus: vähintään 10,5 til-%.

Kokonaissokeripitoisuus: 0–4 grammaa litrassa tai enintään 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden.

Kokonaishappopitoisuus viinihappona ilmaistuna: vähintään 4 g/l.

Haihtuvien happojen pitoisuus etikkahappona ilmaistuna: enintään 13,3 mEq/l.

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 200 mg/l.

Sokeriton uutos: vähintään 16 g/l.

Kirkkaus: selkeä, kirkas neste. Viinissä saa olla pieni määrä pitkistä pullokypsytyksestä johtuvaa värillistä sakkua.

Väri: oljenkeltainen, vihreään vivahtava.

Aromi ja maku: hedelmäinen aromi, jossa trooppisten hedelmien ja sitrushedelmien vivahteet yhdistyvät vaniljaan ja savuun; raikas ja harmoninen maku.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

4. *Chardonnay*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Todellinen alkoholipitoisuus: vähintään 10,5 til-%. Kokonaissokeripitoisuus: 0–4 grammaa litrassa tai enintään 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden. Kokonaishappopitoisuus viinihappona ilmaistuna: vähintään 4 g/l. Haihtuvien happojen pitoisuus etikkahappona ilmaistuna: enintään 13,3 mEq/l. Kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 200 mg/l. Sokeriton uutos: vähintään 16 g/l. Kirkkaus: selkeä, kirkas neste. Viinissä saa olla pieni määrä pitkistä pullokypsytyksestä johtuvaa värillistä sakkua. Väri: kullankeltainen, vihreään vivahtava. Aromi ja maku: vaniljankukkaa ja raa'an mantelin vivahteita; kuivattujen aprikoosien, sitrushedelmien, hunajan ja öljyn aromeja; erittäin tasapainoinen, pehmeä, raikas ja mehumainen maku, lämmin ja kuiva jälkimaku.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. *Laaturoseekuohuviini – Pinot Noir*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Todellinen alkoholipitoisuus: vähintään 9,0 til-%.

Kokonaissokeripitoisuus:

- brut nature: sokeripitoisuus on alle 3 grammaa litrassa;
- extra brut: sokeripitoisuus on 0–6 grammaa litrassa;
- brut: sokeripitoisuus on alle 12 grammaa litrassa;
- extra dry: sokeripitoisuus on 12–17 grammaa litrassa;
- kuiva: sokeripitoisuus on 17–32 grammaa litrassa;
- puolikuiva: sokeripitoisuus on 32–50 grammaa litrassa;
- makea: sokeripitoisuus on yli 50 grammaa litrassa.

Kokonaishappopitoisuus viinihappona ilmaistuna: vähintään 5,5 g/l.

Haihtuvien happojen pitoisuus etikkahappona ilmaistuna: enintään 13,3 mEq/l.

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 185 mg/l.

Sokeriton uutosto: vähintään 16 g/l.

Kirkkaus: selkeä, kirkas neste.

Väri: hennon vaaleanpunainen, kevyitä pehmeitä sävyjä.

Aromi ja maku: voimakas, enimmäkseen hedelmäinen, raikas aromi, jossa on mansikkakastikkeen ja kypsän kirsikan vivahteita. suussa pähkinöiden ja kuivattujen aprikoosien aromeja ja rapeakuorisen leivän lämpimiä vivahteita; pehmeä, raikas maku ja aprikoosin aromeja muistuttava, aavistuksen paahnutun jälkimaku.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

6. *Laatukuohuviini – Chardonnay*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Todellinen alkoholipitoisuus: vähintään 9,0 til-%.

Kokonaissokeripitoisuus:

- brut nature: sokeripitoisuus on alle 3 grammaa litrassa;
- extra brut: sokeripitoisuus on 0–6 grammaa litrassa;
- brut: sokeripitoisuus on alle 12 grammaa litrassa;
- extra dry: sokeripitoisuus on 12–17 grammaa litrassa;
- kuiva: sokeripitoisuus on 17–32 grammaa litrassa;
- puolikuiva: sokeripitoisuus on 32–50 grammaa litrassa;
- makea: sokeripitoisuus on yli 50 grammaa litrassa.

Kokonaishappopitoisuus viinihappona ilmaistuna: vähintään 5,5 g/l.

Haihtuvien happojen pitoisuus etikkahappona ilmaistuna: enintään 13,3 mEq/l.

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 185 mg/l.

Sokeriton uutos: vähintään 16 g/l.

Kirkkaus: selkeä, kirkas neste.

Väri: hienostuneen kupliva, vihreästä kullankeltaiseen vivahtava.

Aromi ja maku: tuoreiden valkomulperin marjojen ja suitsukkeen monivivahteisia aromeja; raikas, täyteläinen ja kuiva, pehmeän kupliva; maussa hunajaa, leivänkuorta ja rusinaa sekä suitsukkeen vivahteita.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

7. *Buket*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Todellinen alkoholipitoisuus: vähintään 11,5 til-%.

Kokonaissokeripitoisuus: 0–4 grammaa litrassa tai enintään 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden.

Kokonaishappopitoisuus viinihappona ilmaistuna: vähintään 4 g/l.

Haihtuvien happojen pitoisuus etikkahappona ilmaistuna: enintään 15 mEq/l.

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 150 mg/l.

Sokeriton uutos: vähintään 20 g/l.

Kirkkaus: selkeä, kirkas neste. Viinissä saa olla pieni määrä pitkästä pullokypsytyksestä johtuvaa värillistä sakkaa.

Väri: kirkkaan rubiininpunainen.

Aromi ja maku: tuoreiden punaisten marjojen ja hienostuneiden mausteiden intensiivisiä hedelmäisiä aromeja; tasapainoinen, mehumainen maku, jossa on pehmeitä tanniineja ja joka on raikas ja kirpeä.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

8. *Ranna Melnishka Loza*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Todellinen alkoholipitoisuus: vähintään 11,5 til-%.

Kokonaissokeripitoisuus: 0–4 grammaa litrassa tai enintään 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden.

Kokonaishappopitoisuus viinihappona ilmaistuna: vähintään 4 g/l.

Haihtuvien happojen pitoisuus etikkahappona ilmaistuna: enintään 15 mEq/l.

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 150 mg/l.

Sokeriton uutos: vähintään 20 g/l.

Kirkkaus: selkeä, kirkas neste. Viinissä saa olla pieni määrä pitkistä pullokypsytyksestä johtuvaa värillistä sakkaa.

Väri: rubiininpunainen.

Aromi ja maku: kuivattujen hedelmien, nahkan, kuivattujen lehtien ja sienten aromeja; tasapainoinen runko, jossa on hieman puuterimaisia tanniineja, täyteläinen, pitkä jälkimaku.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

9. *Rubin*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Todellinen alkoholipitoisuus: vähintään 11,5 til-%.

Kokonaissokeripitoisuus: 0–4 grammaa litrassa tai enintään 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden.

Kokonaishappopitoisuus viinihappona ilmaistuna: vähintään 4 g/l.

Haihtuvien happojen pitoisuus etikkahappona ilmaistuna: enintään 15 mEq/l.

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 150 mg/l.

Sokeriton uutos: vähintään 20 g/l.

Kirkkaus: selkeä, kirkas neste. Viinissä saa olla pieni määrä pitkästä pullokypsytyksestä johtuvaa värillistä sakkua.

Väri: syvänpunainen.

Aromi ja maku: aromissa on kirsikan, punaisten marjojen ja hienostuneiden mausteiden vivahteita; hyvärakenteinen maku, pehmeitä tanniineja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

10. *Syrah*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Todellinen alkoholipitoisuus: vähintään 11,5 til-%.

Kokonaissokeripitoisuus: 0–4 grammaa litrassa tai enintään 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden.

Kokonaishappopitoisuus viinihappona ilmaistuna: vähintään 4 g/l.

Haihtuvien happojen pitoisuus etikkahappona ilmaistuna: enintään 15 mEq/l.

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 150 mg/l.

Sokeriton uutos: vähintään 20 g/l.

Kirkkaus: selkeä, kirkas neste. Viinissä saa olla pieni määrä pitkästä pullokypsytyksestä johtuvaa värillistä sakkua.

Väri: tumma rubiinipunainen.

Aromi ja maku: tumman kirsikan ja mulperinmarjan hedelmäisiä aromeja, joissa on luonnonvaraisten kukkien ja yrttien vivahteita; mehumainen, harmoninen maku, jossa on pehmeitä tanniineja ja lämmin jälkimaku.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

11. *Pinot Noir*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Todellinen alkoholipitoisuus: vähintään 11,5 til-%.

Kokonaissokeripitoisuus: 0–4 grammaa litrassa tai enintään 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden.

Kokonaishappopitoisuus viinihappona ilmaistuna: vähintään 4 g/l.

Haihtuvien happojen pitoisuus etikkahappona ilmaistuna: enintään 15 mEq/l.

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 150 mg/l.

Sokeriton uutosto: vähintään 20 g/l.

Kirkkaus: selkeä, kirkas neste. Viinissä saa olla pieni määrä pitkistä pullokypsytyksestä johtuvaa värillistä sakkaa.

Väri: punainen, punaruskeaan vivahtava.

Aromi ja maku: makeakirsikan, hapankirsikan, kahvin, savun ja mausteiden aromeja; monivivahteinen maku, jonka eleganttia kirsikan sävyä täydentävät tammiset ja savuiset vivahteet, täyteläinen vaniljakastike, pehmeät tanniinit ja pitkä jälkimaku.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

12. *Roseviini*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Todellinen alkoholipitoisuus: vähintään 10,5 til-%.

Kokonaissokeripitoisuus: 0–4 grammaa litrassa tai enintään 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden.

Kokonaishappopitoisuus viinihappona ilmaistuna: vähintään 4 g/l.

Haihtuvien happojen pitoisuus etikkahappona ilmaistuna: enintään 13,3 mEq/l.

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 200 mg/l.

Sokeriton uutosto: vähintään 16 g/l.

Kirkkaus: selkeä, kirkas neste. Viinissä saa olla pieni määrä pitkistä pullokypsytyksestä johtuvaa värillistä sakkaa.

Väri: herkkä vadelmanpunainen.

Aromi ja maku: punaisten marjojen, enimmäkseen metsämansikoiden ja vadelmien, aromeja; mehumainen ja täyteläinen maku, joka on samaan aikaan monivivahteinen ja raikas; makea suutuntuma, kehittyessä karamellisoidun sokerin vivahteita.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

13. *Mavrud*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Todellinen alkoholipitoisuus: vähintään 11,5 til-%.

Kokonaissokeripitoisuus: 0–4 grammaa litrassa tai enintään 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden.

Kokonaishappopitoisuus viinihappona ilmaistuna: vähintään 4 g/l.

Haihtuvien happojen pitoisuus etikkahappona ilmaistuna: enintään 15 mEq/l.

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 150 mg/l.

Sokeriton uutos: vähintään 20 g/l.

Kirkkaus: selkeä, kirkas neste. Viinissä saa olla pieni määrä pitkästä pullokypsytyksestä johtuvaa värillistä sakkaa.

Väri: rubiinipunainen.

Aromi ja maku: punaisen kirsikan ja luumuhillon aromeja, bulgarialaisen tammen elegantteja vivahteita; maussa tarkka hapokkuus ja tanniineja, minkä ansiosta viini on maultaan pitkäkestoinen; pitkä, samettinen jälkimaku, jossa on pehmeä suutuntuma.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

14. *Cabernet Franc*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Todellinen alkoholipitoisuus: vähintään 11,5 til-%.

Kokonaissokeripitoisuus: 0–4 grammaa litrassa tai enintään 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden.

Kokonaishappopitoisuus viinihappona ilmaistuna: vähintään 4 g/l.

Haihtuvien happojen pitoisuus etikkahappona ilmaistuna: enintään 15 mEq/l.

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 150 mg/l.

Sokeriton uutოს: vähintään 20 g/l.

Kirkkaus: selkeä, kirkas neste. Viinissä saa olla pieni määrä pitkstä pullokypsytyksestä johtuvaa värillistä sakkaa.

Väri: purppuranpunainen, kirkkaita vivahteita.

Aromi ja maku: aromissa on lämpimien mausteiden ja kypsän tumman kirsikan raikkaita vivahteita; suussa aromia hallitsevat kypsä mustikka ja mustaherukka, jotka yhdistyvät elegantisti hentoihin paahtuneisiin vivahteisiin ja lämpimiin mausteisiin; mehumainen ja elegantti maku ja pitkä jälkimaku, jossa on mehukkaita hedelmiä muistuttavaa pehmeää raikkautta.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

15. *Muscat Ottonel*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Todellinen alkoholipitoisuus: vähintään 10,5 til-%.

Kokonaissokeripitoisuus: 0–4 grammaa litrassa tai enintään 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden.

Kokonaishappopitoisuus viinihappona ilmaistuna: vähintään 4 g/l.

Haihtuvien happojen pitoisuus etikkahappona ilmaistuna: enintään 13,3 mEq/l.

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 200 mg/l.

Sokeriton uutოს: vähintään 16 g/l.

Kirkkaus: selkeä, kirkas neste. Viinissä saa olla pieni määrä pitkstä pullokypsytyksestä johtuvaa värillistä sakkaa.

Väri: eloisan oljenkeltainen, vihreään vivahtava.

Aromi ja maku: muskatin, litsin, appelsiininkuoren ja hentojen valkoisten kukkien voimakkaita aromeja; tasapainoinen ja vivahteikas maku, jossa on hunajan vivahteita ja eksoottisia taustavivahteita.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

16. *Pamid*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Todellinen alkoholipitoisuus: vähintään 10,5 til-%.

Kokonaissokeripitoisuus: 0–4 grammaa litrassa tai enintään 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden.

Kokonaishappopitoisuus viinihappona ilmaistuna: vähintään 4 g/l.

Haihtuvien happojen pitoisuus etikkahappona ilmaistuna: enintään 15 mEq/l.

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 150 mg/l.

Sokeriton uutosto: vähintään 20 g/l.

Kirkkaus: selkeä, kirkas neste. Viinissä saa olla pieni määrä pitkistä pullokypsytyksestä johtuvaa värillistä sakkaa.

Väri: vaaleanpunainen

Aromi ja maku: tyypillisiä hedelmäisiä punaisten marjojen aromeja; pehmeä, raikas ja kevyt maku.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

17. *Merlot*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Todellinen alkoholipitoisuus: vähintään 11,5 til-%.

Kokonaissokeripitoisuus: 0–4 grammaa litrassa tai enintään 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden.

Kokonaishappopitoisuus viinihappona ilmaistuna: vähintään 4 g/l.

Haihtuvien happojen pitoisuus etikkahappona ilmaistuna: enintään 15 mEq/l.

Kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 150 mg/l.

Sokeriton uutosto: vähintään 20 g/l.

Kirkkaus: selkeä, kirkas neste. Viinissä saa olla pieni määrä pitkistä pullokypsytyksestä johtuvaa värillistä sakkaa.

Väri: tumma rubiinipunainen.

Aromi ja maku: aromissa on tummien hedelmien, rusinan, suklaan ja vaniljan vivahteita; harmoninen, täyteläinen, pehmeä ja pitkäkestoinen maku.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

18. *Cabernet Sauvignon*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Todellinen alkoholipitoisuus: vähintään 11,5 til-%. Kokonaissokeripitoisuus: 0–4 grammaa litrassa tai enintään 9 grammaa litrassa, kun kokonaishappopitoisuus ilmoitettuna grammoina viinihappoa litraa kohden ei alita jäännössokeripitoisuutta enempää kuin 2 grammaa litraa kohden. Kokonaishappopitoisuus viinihappona ilmaistuna: vähintään 4 g/l. Haihtuvien happojen pitoisuus etikkahappona ilmaistuna: enintään 15 mEq/l. Kokonaisrikkidioksidipitoisuus: enintään 150 mg/l. Sokeriton uutis: vähintään 20 g/l. Kirkkaus: selkeä, kirkas neste. Viinissä saa olla pieni määrä pitkää pullokypsytyksestä johtuvaa värillistä sakkaa. Väri: tumma granaatinpunainen. Aromi ja maku: punaisten marjojen, paprikan ja öljyn aromeja; voimakas ja täyteläinen maku, jossa on hieman pippurisuutta ja tamminen suutuntuma.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	
Vähimmäishappopitoisuus	
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

19. *Valkoviini Pinot Noir -rypäleistä*

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kirkkaus: selkeä, kirkas neste. Viinissä saa olla pieni määrä pitkää pullokypsytyksestä johtuvaa värillistä sakkaa. Väri: hento oljenkeltainen, vihreään vivahtava. Aromi ja maku: raikas, monivivahteinen omenien aromi, jonka mansikkaista sävyä täydentävät hennot savuiset vivahteet; maussa on hienovaraisia kerman sävyjä ja monivivahteinen runko, jossa on öljyisiä vivahteita, ja harmoninen jälkimaku.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10,5
Vähimmäishappopitoisuus	4 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	200

5. Viininvalmistusmenetelmät

5.1. Olennaiset viininvalmistusmenetelmät

1. Tuotos

Asianomainen viininvalmistusmenetelmien rajoitus

Viinituotos 100:aa rypälekiloa kohden on enintään:

- 65 litraa punaviineillä
- 60 litraa valko- ja roseeviineillä ja Pamid-lajikkeesta valmistetuilla viineillä
- 60 litraa kuohuviineillä (sekoitukseen sisältyvillä viineillä).

2. Viljelyvaatimukset

Viljelymenetelmä

Viiniköynnösten viljelyä koskevat vaatimukset:

- kasvatustapa: sateenvarjoleikkaus, Moser-leikkaus, kaksipuolinen leikkaus, jossa käytetään välilankaa
- leikkaus: yhdistetty ja matala leikkaus, jossa säilytetään enintään 54 silmua viiniköynnöstä kohden
- istutusetäisyydet: 2,0–3,4 m rivien välissä ja 1,0–1,5 m samassa rivissä olevien kasvien välissä; enintään 450 viiniköynnöstä 10:tä aaria kohden.

5.2. Enimmäistuotokset

1.

9 000 kg rypäleitä hehtaaria kohden

6. Rajattu maantieteellinen alue

Нова Заропа SAN -viinin rajattu tuotantoalue sisältää seuraaviin, Slivenin ja Stara Zagoran alueilla sijaitseviin kyliin kuuluvat alueet: Aleksandrovo, Bratya Kunchevi, Vinarovo, Gavrailovo, Gurkovo, Dolno Panicherevo, Dragodanovo, Ezero, Elenovo, Kaloyanovo, Korten, Nauchen, Nikolaevo, Sborishte, Sokol, Sredno Gradishte, Shivachevo, Asenovets, Bikovo, Bryastovo, Zagortsi, Karanovo, Kermen, Konyovo, Mladovo, Pitovo, Polsko Padarevo, Radevo, Sarbano, Sadnevo, Sadiysko Pole ja Kamenovo.

7. Rypälelajike/rypälelajikkeet

Buket

Dimiat – Smederevka

Cabernet Sauvignon

Cabernet Franc

Mavrud

Merlot

Muscat Ottonel

Pamid

Pinot Noir

Ranna Melnishka Loza – Melnik 55

Rubin

Syrah – Shiraz

Sauvignon Blanc

Traminer

Chardonnay

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

Aleksandrovon, Bratya Kunchevin, Vinarovon, Gavrailovon, Gurkovon, Dolno Panicherevon, Dragodanovon, Ezeron, Elenovon, Kaloyanovon, Kortenin, Nauchenin, Nikolaevon, Sborishten, Sokolin, Sredno Gradishten, Shivachevon, Asenovetsin, Bikovon, Bryastovon, Zagortsin, Karanovon, Kermenin, Konyovon, Mladovon, Pitovon, Polsko Padarevon, Radevon, Sarbanon, Sadnevon, Sadiysko Polen ja Kamenarvon kylien viinitarhat sijaitsevat Ylä-Traakian tasangon pohjoisosassa. Pohjoisessa Sredna Goran vuoret ja Balkaninvuoret suojaavat viinitarhoja pohjoisilta kylmiltä ilmavirroilta. Vaihtelevaa mannerilmastoa leudontaa jossakin määrin Balkaninvuorten suojaava vaikutus. Talvet ovat leutoja ja kesät viileitä. Ajanjakson, jonka aikana keskimääräinen päivälämpötilojen summa on yli 10 °C (huhtikuusta lokakuuhun), lämpösumma on yhteensä 3 400–3 800 °C. Kuumimman kuukauden päivittäinen keskilämpötila on 23,1 °C. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on 550–600 mm. Maaperä on lievästi tai kohtalaisesti savista huuhtoutunutta mustamultaa. Valkoviineissä on raikkaita sitrushedelmien aromeja, joihin sekoittuu kukkaisia vivahteita. Niiden maku on raikas, mehumainen ja tasapainoinen, ja niissä on pirteää hapokkuutta.

Roseeviini on väriltään hennon vaaleanpunainen, ja siinä on punaisten marjojen, enimmäkseen metsämansikoiden ja vadelmien, aromeja. Maku on mehumainen ja täyteläinen, ja se on samaan aikaan monivivahteinen ja raikas. Sen suutuntuma on makea, ja viinin kehittyessä siinä on karamellisoidun sokerin vivahteita.

Punaviineissä hallitsevat aromit ovat raikkaat punaiset marjat, joihin sekoittuu mausteita. Niiden maku on raikas ja tasapainoinen, ja niissä on pehmeitä tanniineja.

Luonnolliset kuohuviinit:

Chardonnay on hienostuneen kupliva, ja väriltään vihreästä kullankeltaiseen vivahtava. Siinä on tuoreiden valkomulperin marjojen ja suitsukkeen monivivahteisia aromeja. Se on raikas, täyteläinen ja kuiva ja pehmeästi kupliva. Maussa on hunajaa, leivänkuorta ja rusinaa sekä suitsukkeen vivahteita.

Roseeviineissä on voimakas, enimmäkseen hedelmäinen, raikas aromi, jossa on mansikkakastikkeen ja kypsän kirsikan vivahteita. Suussa viini saa pähkinöiden ja kuivattujen aprikoosien aromeja ja rapeakuorisen leivän lämpimiä vivahteita. Sen maku on pehmeä ja raikas, ja siinä on aprikoosin aromeja muistuttava, aavistuksen paahtunut jälkimaku. Vaihtelevan mannerilmaston olosuhteisiin vaikuttavat Sredna Goran vuorten ja Balkaninvuorten läheisyys ja säännöllinen lämpötilainversio. Yhdistettynä alueelle tyypilliseen huuhtoutuneesta mustamullasta koostuvaan maaperään ja inhimillisen tekijän aikaansaamiin rajoituksiin ne mahdollistavat sellaisten viiniköynnösten viljelyn, joiden rypäleiden teknisten ominaisuuksien ansiosta on mahdollista kasvattaa viiniköynnöksiä, joiden rypäleet soveltuvat alueelle tyypillisten valko- ja punaviinien valmistukseen.

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

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Etiketissä voidaan ilmoittaa pienempi maantieteellinen yksikkö (mikro- tai vuoristoalue) edellyttäen, että viini on valmistettu rypäleistä, jotka on kokonaisuudessaan saatu kyseiseltä mikro- tai vuoristoalueelta (viinien, väkevien alkoholijuomien ja rypäle- ja viinituotteiden merkinnöistä ja kaupallisesta esillepanosta annetun asetuksen 32 §).

Linkki tuote-eritelmään

https://eavw.com/updocs/1822101666119880_PDO_Nova%20Zagora.docx

Erään maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden alan suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän hyväksytyyn tuote-eritelmän vakiomuutoksen julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 6 b artiklan 2 ja 3 kohta)

(2023/C 141/10)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 ⁽¹⁾ 6 b artiklan 5 kohdan mukaisesti.

Jäsenvaltion ilmoitus suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän tuote-eritelämään tehdyn vakiomuotoisen muutoksen hyväksymisestä

”Barèges-Gavarnie”

EU-nro: PDO-FR-0306-AM01 – 2.2.2023

SAN (X) SMM ()

1. Tuotteen nimi

”Barèges-Gavarnie”

2. Jäsenvaltio, johon maantieteellinen alue kuuluu

Ranska

3. Vakiomuotoisen muutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire

4. Hyväksytyin muutoksen / hyväksytyjen muutosten kuvaus

1. Maantieteellisen alueen rajaus

Kuvaus

Kasvillisuutta ja ilmastoa koskevat kuvaukset on poistettu. Säännös, jossa vahvistetaan kansallisen komitean hyväksyneen vuoristolaiduntamiseen tarkoitettujen alueen rajat, on myös poistettu. Tuote-eritelmissä tarkoitettujen kuntien rajausta koskevan virallisen geokoodin päivämäärä on lisätty.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

2. Tekijät, jotka osoittavat tuotteen olevan peräisin maantieteelliseltä alueelta

Kuvaus

— Kohta ”SAN-merkityn lihan tunnistaminen”:

Säännöstä muutetaan, jotta voidaan poistaa vaatimus järjestelmällisestä aistinvaraisesta testauksesta ja ottaa käyttöön satunnaistestaukset.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. Tuotantomenetelmä

Kuvaus

— Kohta ”Karjanhoito”:

Ehdotetaan uuhikaritsojen uudistusta koskevan säännöksen uudelleenmuotoilua: poistetaan sana ”uudistaminen” ja selvennetään keskiarvon käsitettä suhteessa kokonaismäärään. Laskelmaa ei tehdä suhteessa jalostusuuhien kokonaismäärään (johon aikaisemmin kuuluivat kaikki yli vuoden ikäiset naaraat) vaan suhteessa jalostusuuhien kokonaismäärään kahden viimeksi kuluneen markkinointivuoden aikana. Tuote-eritelmän osioiden yhdenmukaisuuden varmistamiseksi kohdasta ”Rotu” on poistettu virke ”Uuhi on yli vuoden ikäinen naaraslammas.”.

(¹) EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Kuohittujen urosten määrä on laskenut 20 prosentista 10 prosenttiin. Korvataan päivämäärä ”viimeistään 31. joulukuuta 2012” ilmaisulla ”ennen siirtymistä vuoristolaitumille”. Poistetaan prosenttiosuuden saavuttamiseksi asetetut määräajat.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

— Kohta ”Ruokinta”:

Ehdotetaan, että sekatiiloille myönnettyä poikkeusta koskeva kohta muotoillaan uudelleen: sana ”nautakarja” korvataan ilmauksella ”muut kuin lammaseläimet” ja sen jälkeen ilmauksella ”muut lajit”. Lisäksi vuotuinen poikkeus, jonka INAO on myöntänyt asianomaisen tuottajan pyynnöstä, on korvattu ilmaisulla ”edellyttäen, että tuotannosta ilmoitetaan hakijaryhmälle”.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Annettavan viljapohjaisen tai murskatun ravinnon määrää nostetaan 100 grammasta 300 grammaan eli 18 kilogrammasta 54 kilogrammaan eläintä kohden. Kyseinen annostus ei enää koske ainoastaan uuhia ja kuohittuja uroksia, vaan sitä sovelletaan kaikkiin yli 160 päivän ikäisiin eläimiin. Annettavan ravinnon valvomiseksi lisätään rajattu raaka-aineluettelo. Tähän asti sallittuna pidettyjen viljojen osalta täsmennetään, että ravinto ei saa olla peräisin siirtogeenisistä tuotteista.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Toisen eläinryhmän eli edelleen karitsoiksi katsottujen eläinten ikäryhmää laajennetaan neljästä kuukaudesta 160 päivään (eli viiteen ja puoleen kuukauteen).

Tiedot näille eläimille annettavan ravinnon määrästä, joka ensin oli 150 grammaa kauraa, ohraa tai maissia päivässä enintään 90 päivän ajan, korvataan sallittujen raaka-aineiden, kivennäisaineiden ja lisäaineiden luettelolla. Täsmennetään, että urea ja siitä johdetut tuotteet ovat kiellettyjä.

Yhtenäistä asiakirjaa on muutettu.

4. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Kuvaus

Tiivistetään kohtaa ”Yhteys maantieteelliseen alkuperään” (lyhennetyt historiatiedot, tiettyjen osien uudelleenmuotoilu johdonmukaisuuden lisäämiseksi). Näin selvennetään suojatun alkuperänimityksen ”Barèges-Gavarnie” ja sen maantieteellisen alueen välistä yhteyttä ilman, että yhteyden olennainen luonne muuttuu.

Alakohtaa ”Tuotteen erityisyys” on täydennetty kuvauksella lihasta. Myyntihintoihin liittyvät historiatiedot on poistettu.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

5. Merkinnät

Kuvaus

Kuvaukseen on tehty seuraavat muutokset:

— EU:n tunnus ja maininta ”Appellation d’Origine Protégée” (suojattu alkuperänimitys) tai lyhenne A.O.P. (SAN) korvaavat maininnan ”Appellation d’Origine contrôlée” tai lyhenteen ”A.O.C.”

— Siirretään ruhojen merkintää koskevat tiedot kohtaan ”Tekijät, jotka osoittavat tuotteen olevan peräisin maantieteelliseltä alueelta”.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

6. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen

Kuvaus

Institut national de l’origine et de la qualité -viraston (laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaava virasto, INAO) yhteystiedot lisätään asetuksen (EU) N:o 1151/2012 mukaisesti jäsenvaltion toimivaltaista viranomaista koskevaan kohtaan.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

7. Valvontaelin

Kuvaus

Kansallisella tasolla voimassa olevissa määräyksissä on pyritty yhtenäistämään tuote-eritelmien tekstejä, minkä vuoksi eritelmästä poistetaan valvontaelimen nimi ja yhteystiedot.

Tässä kohdassa ilmoitetaan jatkossa Ranskan toimivaltaisten tarkastusviranomaisten yhteystiedot: Institut national de l'origine et de la qualité (laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaava virasto, INAO) ja Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (kilpailu-, kuluttaja- ja petostentorjuntavirasto, DGCCRF). Valvontaelimen nimi ja yhteystiedot ovat saatavilla myös INAO:n verkkosivuilla ja Euroopan komission tietokannassa.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

8. Kansalliset vaatimukset

Kuvaus

Tämä kohta on päivitetty tuote-eritelmään tehtyjen muutosten perusteella.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

9. Yhteenveto

Kuvaus

Kuvaus on poistettu.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

"Barèges-Gavarnie"

EU-nro: PDO-FR-0306-AM01 – 2.2.2023

SAN (X) SMM ()

1. Nimi

"Barèges-Gavarnie"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotelaji

Luokka 1.1 Tuore liha (ja muut eläimenosat)

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

"Barèges-Gavarnie" on Barégeoise-rotuun kuuluvien täysikasvuisten lampaiden lihaa, jota saadaan:

— 2–6-vuotiaista uuhista, jotka ovat vähintään kahden kesän ajan laiduntaneet vuoristossa ja karitsoineet enintään viisi kertaa. Uuhia ei saa teurastaa alle kuusi kuukautta karitsoinnin jälkeen, lukuun ottamatta uuhia, joiden karitsa on syntynyt kuolleena.

— yli 18 kuukauden ikäisistä kuohituista, ns. "doublon"-uroksista, jotka ovat vähintään kaksi kesää laiduntaneet vuoristossa. Toisen vuoristolaiduntamisen aikana niitä ei saa teurastaa ennen 1. heinäkuuta.

Ruhon teuraspainon on oltava vähintään 22 kilogrammaa uuhien osalta ja 23 kilogrammaa "doublon"-urosten osalta. Ruho on muodoltaan pitkänomainen, koivet pitkät ja litteät ja satulan alaosa leveä. Pintarasva, rasvavaha, on hyvin valkoista. Ainoastaan sellaiset ruhot hyväksytään, joilla on

— EUROP-taulukon luokkia R ja O vastaava lihakkuus

— EUROP-taulukon luokkia 2, 3 ja 4 vastaava rasvaisuus.

Lihaa voidaan pitää kaupan kokonaisina ruhoina tai tuorepaloina. Lihan väri on kirkkaanpunainen, voimakas ja kiiltävä. Liha on marmoroitunutta ilman liikaravua. Lihassa ei ole lampaanlihan voimakasta hajua eikä villarasvaa.

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

Eläimet saavat pääasiallisen ravintonsa laiduntamalla ulkona niitonurmilla, yhteisillä alankolaitumilla ja vuoristolaitumilla.

Jos talvikauden (marraskuusta maaliskuuhun) sääolosuhteet eivät salli eläinten laiduntamista, ravinto koostuu pääasiassa heinästä ja maantieteellisellä alueella kuivatusta ja korjatusta odelmasta.

Kokonaisista tai murskatuista jyvistä koostuvaa viljarehua voidaan kuivarehun lisäksi syöttää ainoastaan talvikauden aikana yli 160 päivän ikäisille eläimille enintään 300 grammaa päivässä enintään 180 päivän ajan eli enintään 54 kilogrammaa eläintä kohden kalenterivuodessa. Tämän ravinnon raaka-aineiksi ja lisäaineiksi hyväksytään ainoastaan seuraavat aineet:

- Viljanjyvät ja niistä saatavat tuotteet: ohra, maissi, vehnä, ruisvehnä, kaura
- Öljykasvien siemenet, öljypitoiset hedelmät ja niistä saatavat tuotteet: soija, auringonkukka, rapsi, pellava
- Palkokasvien siemenet ja niistä saatavat tuotteet: herne, lupiini, härkäpapu
- Juurimukulat, juurekset ja niistä saatavat tuotteet: juurikkaat. Melassin osuus rehun painosta saa olla enintään 5 prosenttia.
- Nurmi- ja karkearehut sekä niistä saatavat tuotteet: sinimailanen
- Kivennäisaineet ja niistä saatavat tuotteet: kaikki lukuun ottamatta luujauhoa ja luutuhkaa
- Mikro-organismeista saatavat käymisen sivutuotteet: hiivat ja hiivan ainesosat (panimohiivat) sekä vinassi (CMS, tiivistetty liukoinen melassi)
- Muut aineet: tärkkelys
- Ravinnon lisäaineet: vitamiinit, hivenaineyhdisteet. Urea ja siitä johdetut tuotteet ovat kiellettyjä.
- Teknologiset lisäaineet: hapettumisenestoaineet, sidonta-aineet ja paakkuuntumisenestoaineet
- Sensoriset lisäaineet: aromiaineet
- Eläintuotantoon vaikuttavat lisäaineet: ruoansulatusta parantavat aineet, suolistoflooran stabiloimiseen tarkoitettut aineet.

Tiloilla lampaille voidaan syöttää ainoastaan kasveja, niistä saatavia tuotteita ja ravintoa, joita ei ole saatu siirtogeenisistä tuotteista.

Alkuperänimityksellä "Barèges-Gavarnie" suojatun lihan tuotantoon tarkoitetuille yli 160 päivän ikäisille eläimille ei saa antaa lisäravinnoksi täysrehua.

Alle 160 päivän ikäisille eläimille voidaan antaa lisäravintoa.

Hyväksytään seuraavat ravinnon valmistuksessa käytettävät raaka-aineet ja lisäaineet:

- viljanjyvät ja niistä saatavat tuotteet
- öljykasvien siemenet, öljypitoiset hedelmät ja niistä saatavat tuotteet, lukuun ottamatta palmusta tai öljypalmun pähkinöistä saatavia tuotteita, joita ei saa antaa eläinten ravinnoksi,
- palkokasvien siemenet ja niistä saatavat tuotteet
- juurimukulat, juurikkaat ja niistä saatavat tuotteet
- muut siemenet ja hedelmät sekä niistä saatavat tuotteet
- nurmi- ja karkearehut sekä niistä saatavat tuotteet: dehydratoitu rehu
- muut kasvit, levät ja niistä saatavat tuotteet: ruokosokerimelassi, josta on osittain poistettu sokeri sokeriruoko [sakkaroosi] sokeriruokomassa

- kivennäisaineet ja niistä saatavat tuotteet: kaikki lukuun ottamatta luujauhoa ja luutuhkaa
- mikro-organismeista saatavat käymisen sivutuotteet: bakteerista *Methylophilus methylotrophus* saatu proteiini, bakteerista *Methylococcus capsulatus (Bath)* saatu proteiini, hiivat ja hiivojen ainesosat, vinassi, L-glutamiinihapon valmistuksessa syntyvät sivutuotteet, L-lysiinimonohydrokloridin valmistuksessa syntyvät sivutuotteet
- muut aineet: tärkkelys, esihyytelöity tärkkelys, rasvahappojen mono-, di- ja triglyseridit
- kielletty lisäaine: urea ja siitä johdetut tuotteet.

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Lampaiden tulee syntyä, ja ne tulee kasvattaa sekä teurastaa suojatun alkuperänimityksen ”Barèges-Gavarnie” maantieteellisellä alueella.

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

–

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

Ruhossa ja siitä leikatuissa paloissa on oltava merkintä, josta ilmenevät ainakin seuraavat tiedot:

- EU:n tunnus ja maininta ”Appellation d’Origine Protégée” (suojattu alkuperänimitys) tai lyhenne ”A.O.P.” (SAN)
- alkuperänimitys: ”Barèges-Gavarnie”
- maininta ”doublon”, jos liha on peräisin kuohituista uroslampaista, jotka täyttävät tässä tuote-eritelmässä esitetyt vaatimukset
- eläimen tunnistenumero
- teurastuspäivä
- kasvatuspaikan nimi
- leikkaamon tai teurastamon nimi ja osoite
- maininta ”ruhoa ei saa paloitella ennen kuin teurastuspäivästä on kulunut vähintään viisi päivää”.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Maantieteellinen alue kattaa seuraavat Hautes-Pyrénées’n departementin kunnat:

Barèges, Betpouey, Chèze, Esquièze-Sère, Esterre, Gavarnie-Gèdre, Grust, Luz-St-Sauveur, Saligos Vizos, Sassis, Sazos, Sers, Viella, Viey, Viscos ja osa Cauterets’n kuntaa. Viimeksi mainitun kunnan osalta viitataan kunnantalolla säilytettäviin maarekisterisuunnitelmiin.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Yhteys ”Barèges-Gavarnien” alkuperään pohjautuu alueen maineeseen ja siihen, että liha on laadultaan marmoroitunutta ja väriltään voimakkaan ja kiiltävän kirkkaanpunaista. Lihassa ei vuoriston laidunalueiden kasvillisuuden ja Pyreneiden laakson lampaankasvattajien tietotaidon ansiosta ole voimakasta lampaanlihan hajua eikä villarasvaa.

Alue sopii ”Barégeoise”-lampaiden kasvatukseen erityisen hyvin siksi, että rotu soveltuu siirtolaiduntamiseen. Siirtolaiduntamisen ansiosta täysikasvuisen lampaan (uuhien ja kuohittujen ”doublon”-urosten) ruho on muodoltaan pitkänomainen, koivet pitkät ja litteät, satulan alaosa leveä ja pintarasva, rasvavaha, hyvin valkoista.

Tuotantoalue sijoittuu Gave de Gavarnien valuma-alueen ympärille ja sijaitsee kokonaisuudessaan korkeilla ja keskikorkeilla rinteillä.

Tämä Pyrénées centralesin alue on mannerilmaston kaltaisen, suojaosan meri-ilmaston ansiosta valoisa, suhteellisen kuiva ja voimakastuulinen (föhn- ja venturi-ilmiöt). Vuoristoalueiden korkeuseroilla ja laaksojen suunnalla maastossa on ratkaiseva vaikutus ilmastoon, minkä seurauksena alueelle syntyy selkeitä kasvillisuusvyöhykkeitä. Kullakin korkeusvyöhykkeellä ja vuorenrinteellä on oma kasvillisuutensa ja kasvukautensa.

Vuoriston neljä korkeusvyöhykettä, laaksovyöhyke, vuoristometsien vyöhyke, subalpiininen vyöhyke ja alpiininen vyöhyke, voidaan erotella seuraavasti:

- Laaksonpohjalla sijaitsevalle laaksovyöhykkeelle ovat ominaisia runsaat ja tasaisesti jakautuvat sateet.
- Vuoristometsien vyöhykkeellä, joka sijaitsee 1 000–1 800 metrin korkeudella merenpinnasta, ilmankosteus on korkea ja talvet runsaslumisia. Lumi sulaa kuitenkin nopeasti pois alkukeväästä. Tällä korkeusvyöhykkeellä näkyy ihmisen kädenjälki, sillä alueelta on hakattu pois metsää laidunmaiden tieltä.
- Subalpiininen korkeusvyöhyke kattaa kesälaitumina käytetyt suuret nummet ja niityt. Vyöhyke ulottuu noin 1 800 metrin korkeudesta 2 500 metriin. Pyreneiden vuoristossa juuri "Barèges-Gavarnien" maantieteellisellä alueella tämä korkeusvyöhyke on kaikkein kehittynein. Vyöhykkeelle tunnusomaista on vähäinen pilvisuus. Kasvukausi lyhenee lumentulon myötä.
- Alpiininen korkeusvyöhyke alkaa 2 400 metrin korkeudesta. Elinolosuhteet vyöhykkeellä ovat kasvillisuudelle hyvin ankarat, joten kasvien on täytynyt sopeutua ympäristöönsä: alueen kasvillisuus on matalaa.

Eläintenkasvatus on laaksoille todellinen vaurauden lähde ja perimmäinen syy ihmisasutusten muodostumiseen ja pysyvään asutukseen keskellä Barègesin aluetta.

Alkuperänimityksen maantieteellinen alue, johon kuuluu vain muutamia kuntia, on hyvin sulkeutunut yhteisö.

Laakso oli 1900-luvulle asti hyvin eristyksissä muista alueista etenkin talvisin, ja asukkaat oppivat tämän ansiosta elämään hyvin omavaraisesti.

Maataloutta edistävän tehtävänsä lisäksi karjataloudella on yhteiskunnallinen, taloudellinen ja ekologinen tehtävä. Eläintenkasvatuksen ansiosta Pyreneiden alueella on pystytty ylläpitämään kyläyhteisöjen välisiä suhteita kaupankäynnin (elävien eläinten myynti oli yksi alueen tärkeimmistä varallisuuden lähteistä) ja siirtolaiduntamisen avulla joko tasankoalueisiin Ranskan puolella tai Aragonian puoleisiin laaksoihin Espanjassa.

Voidakseen paremmin suojella ja hoitaa yhteisiä laidunmaitaan, metsäalueitaan ja vesistöjään laakson asukkaat päättivät muodostaa asukasyhdyskunnan. Barègesin vuoristoseudun asukkaat ovat ottaneet ympäröivät alueet yhteiskäyttöön. Yhteiskäyttöjärjestelmä on ollut arvokas resurssi etenkin lampaidenpidossa, joka on lisäksi tuottanut lannoitetta viljelymaille.

Yhteiskäytön aloittamisen jälkeen kunnallista omaisuutta ei ole koskaan jaettu osiin, ja yhteinen alueenhallinta on jatkunut toisessa muodossa Barègesin laakson ammattiyhdistysliikkeen voimin. Ammattiyhdistysliike perustettiin vuonna 1873 hoitamaan yhteiskäyttöomistuksessa olevia maa-alueita ja suitsimaan ympäristön liikakäytöstä kumpuavia ongelmia.

Tällä hetkellä lähes 95 prosenttia alueesta on yhteiskäyttöomistuksessa. Yhteiskäyttöomistaminen jättää vain vähän tilaa yksityisomisteisille tiloille, mutta laakson eläintenkasvattajat pääsevät toisaalta hyödyntämään minkä tahansa kylän laidunmaita ilmaiseksi.

Viestintäkanavien ja kaupankäyntiväylien kehittyessä tasankoalueiden ja vuoriston alempien korkeusvyöhykkeiden suuntaan ravintona käytettävien kasvien viljely väheni jyrkästi 1900-luvulla. Vuonna 1970 niiden viljely loppui kokonaan. Tilalle muodostui lampaidenpitoon soveltuvia niittyjä, ja huomattiin, että myös naapurivuorten niittyjä voidaan hyödyntää laiduntamiseen. Siitä lähtien jalostusuuhien määrä on kasvanut tasaisesti.

Ruho on muodoltaan pitkänomainen, koivet pitkät ja litteät sekä satulan alaosa leveä. Pintarasva, rasvavaha, on hyvin valkoista.

Lihan väri on voimakkaan kirkkaanpunainen ja kiiltävä. Liha on marmoroitunutta ilman liikaravua. Lihassa ei ole lampaanlihan voimakasta hajua eikä villarasvaa.

Yhteiskäyttöjärjestelmän rakenne perustuu pääasiassa seuraaviin osatekijöihin:

- Maaston omintakeinen pinnanmuodostus, jolla on ilmastollisia erityispiirteitä
- Suuri kasvikirjo ja kotoperäisten kasvien runsaus: 24 prosenttia alpiinisella ja 34 prosenttia subalpiinisella korkeusvyöhykkeellä. Ekologiset tekijät johtavat kasvillisuuden selvään jakautumiseen korkeusvyöhykkeittäin.

Raivaamalla aukeita nurmialueita käyttöönsä vuosisatoja kestänyt laiduntalous on muovannut nykyistä maisemaa aina laaksosta alpiiniseen vyöhykkeelle asti.

- Paikallinen lammasrotu, Barégeoise, joka on ruumiinrakenteensa, aineenvaihduntansa ja käyttäytymisensä ansiosta sopeutunut vuoristoympäristön eri korkeusvyöhykkeiden laidunmaihin ja elinoloihin. Rotu valittiin erityisesti sen vuoksi, että se soveltuu siirtolaiduntamiseen vuoristossa ja siirtämiseen normaalin siitoskauden ulkopuolella (karitsoiminen ajoittuu ”granges foraines” -latojen korkeusvyöhykkeellä etenkin syksyyn, koska alueella on nurmia). Rodun lampaista saadaan tavoitteen mukaan täysikasvuisen lampaan (uuhien ja kuohittujen ”doublon”-urosten) lihaa, jolla on tiettyjä erityispiirteitä.
- Vanhat laiduntamiskäytänteet ovat tiiviisti yhteydessä laidunympäristöön, ja kasvattajat soveltavat niitä yhteisvoimin. Käytänteiden ansiosta eläimet pystyvät hyödyntämään laiduntamiseen eri korkeusvyöhykkeitä.

Käytänteet perustuvat lammaslauman itsenäiseen ravinnonhankintaan eri vuodenaikoina.

Talvikauden aikana lauma pysyy tilan alimmalla korkeudella lampolassa. Silloin eläimet siirtyvät laiduntamaan lähiniityille päivittäin, mutta vain jos lunta ei ole satanut liikaa. Keväisin eläimet ajetaan ulos vuorenrinteen keskikorkeuksille ns. ”granges foraines” -latojen vyöhykkeelle, mikä jättää laakson niityt vapaaksi mahdollisimman varhain.

Vuorenrinteen keskikorkeuksilla sijaitsevia laidunmaita hyödynnetään erityisesti seuraavasti: Eläimet laiduntavat alueella keväisin ja syksyisin. Kesäisin, kun eläimet laiduntavat vuorenrinteen ylemmillä korkeuksilla, alue niitetään ja heinästä valmistetaan kuivarehua. Talvehtimisen ajanjakso rajataan näin mahdollisimman lyhyeksi. Pyreneiden vuorenrinteiden keskikorkeuksilla sijaitsevat perinteiset vuoristoladot, ns. ”granges foraines” -ladot, ovat rakennuksia, joihin varastoidaan lähialueelta korjattua heinää ja joissa laiduneläimet voivat väliaikaisesti olla suojassa lumisateelta. Vuoristoladot antavat mahdollisuuden varautua yllättäviinkin säätilan vaihteluihin, jotka ovat ominaisia Pyreneiden ilmastolle siirtymävuodenaikoina.

Nurmien kasvukauden edistymisestä riippuen lauma päästetään ulos vuoristolaitumille toukokuun tienoilla. Vuoristolaitumien pinta-ala on 60 prosenttia maantieteellisen alueen kokonaispinta-alasta.

1800-luvun puolivälistä alkaen eläimet ovat laiduntaneet kesäisin vuoristossa vapaasti päivin ja öin. Liikkumisen vapaus antaa eläimille mahdollisuuden itse valita laidunalueensa tarjolla olevien kasvien perusteella. Eläinten ruokailu- ja lepoajat määräytyvät päivittäisen laiduntamisen lisäksi eläinten biorytmin mukaan. Kesä-, heinä- ja elokuun aikana kesähelteillä eläimet keskeyttävät laiduntamisen aamupäivän loppupuolella ja jatkavat laiduntamista jälleen iltapäivällä. Lauma on ns. ”acalura”, mikä tarkoittaa sitä, että eläimet hakeutuvat kuumuudelta suojaan kivien varjoon ja jäävät paikoilleen. Näissä olosuhteissa eläimet täydentävät ravintoaan laiduntamalla yön pikkutunteina ennen auringonnousua. Eläimet kerryttävät tarvittavan rasvakerroksen laiduntaessaan kesäisin vuoristossa.

Tämän laiduntamiskäyttötymisen ansiosta lampaanliha saa seuraavat erityispiirteet:

- Liha on väriltään voimakkaan kirkkaanpunaista ja kiiltävää.
- Liha on marmoroitunutta ilman liikaravua.
- Lihassa ei ole voimakasta lampaanlihan hajua eikä villarasvaa.

Lihan kiistattomat erityispiirteet ovatkin saaneet osakseen tunnustusta ja arvostusta.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-dbd75c68-b1f3-42db-93eb-5a36cedbf367

Erään maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden alan suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän tuote-eritelämään tehdyn hyväksytyyn vakimuotoisen muutoksen julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 6 b artiklan 2 ja 3 kohta)

(2023/C 141/11)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 ⁽¹⁾ 6 b artiklan 5 kohdan mukaisesti.

Ilmoitus jäsenvaltiosta peräisin olevan suojatun alkuperänimityksen tai suojatun maantieteellisen merkinnän tuote-eritelämään tehtävää vakimuotoista muutosta koskevan hakemuksen hyväksymisestä

”Taureau de Camargue”

EU-nro: PDO-FR-0041-AM05 – 3.2.2021

SAN (X) SMM ()

1. Tuotteen nimi

”Taureau de Camargue”

2. Jäsenvaltio, johon maantieteellinen alue kuuluu

Ranska

3. Vakimuotoisen muutoksen ilmoittava kansallinen viranomainen

Ministère de l’agriculture et de la souveraineté alimentaire

4. Hyväksytyin muutoksen / hyväksytyjen muutosten kuvaus

1. Hakijaryhmä

Kuvaus

Päivitetään hakijaryhmän yhteystiedot.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

2. Tuotteen kuvaus

Kuvaus

— Poistetaan kahden rodun risteytys. De combat -rodun nimi on muutettu muotoon ”Brave”, jotta se vastaisi rodun virallista nimeä.

— Ruhojen ominaispiirteiden luetteloa on täydennetty EUROP-luokitusasteikon mukaisesti (rasvaisuus ja lihakkuus).

— Kaupan pitämisen vaiheessa käytettyä kuvausta lihasta on täydennetty (tuore ja raaka liha).

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

3. Maantieteellinen alue

Kuvaus

Velvoite, jonka mukaan leikkaamoiden on sijaittava maantieteellisellä alueella, on poistettu.

⁽¹⁾ EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

Yhtenäisen asiakirjan seuraavia kohtia on muutettu: 3.2 "Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta", 3.4 "Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella", 3.5 "Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt" ja 4 "Maantieteellisen alueen tarkka rajausta".

Ranskan maatalouselintarvikkeista vastaavan kansallisen komitean, Institut national de l'origine et de la qualité, vahvistamaa päivää, jona maantieteellisen alueen rajat hyväksyttiin, on muutettu. Tämä muutos ei vaikuta maantieteelliseen alueeseen.

Kuntaluetteloon on tehty kaksi korjausta: Kunnan Mézoargues nimi on muutettu muotoon Saint-Pierre-de-Mézoargues. Toisen muutoksen syynä on syöttövirhe (Saint-Geniès-de-Varensal korvataan nimellä Saint-Geniès-des-Mourgues).

Joidenkin kuntien kirjoitusasuun on tehty korjauksia ja tuote-eritelmässä tarkoitettujen kuntien rajaamiseen liittyvän virallisen geokoodin päivämäärä on lisätty.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

4. Tekijät, jotka osoittavat tuotteen olevan peräisin maantieteelliseltä alueelta

Kuvaus

- Tarkennetaan kasvattajia ja teurastajia koskevan tunnistautumislomituksen toimituspäiviä.
- Muutetaan termistöä, joka koskee kasvattajien ja teurastamoiden toimittamia ilmoituksia ja tietoja.
- Poistetaan leikkaamoja koskevat ilmoitusvaatimukset.
- Muutetaan ruhoihin painettavien leimojen lukumäärää (leimoja tulee kahdeksan kohdan sijaan kuuteen).

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

5. Tuotantomenetelmä

Kuvaus

- Kohta "Tuotantotapa":
 - Eläintiheys on muutettu 0,6 eläinyksiköstä 1,4 eläinyksikköön hehtaaria kohden.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.
 - Lisäksi eläinyksikön laskentamenetelmää on muutettu niin, että jatkossa tehdään ero täysikasvuisten urosten ja naaraiden välille: yksi yli 24 kuukauden ikäinen uros vastaa yhtä eläinyksikköä (arvo, jota tässä luokassa ei ole muutettu), ja yksi yli 24 kuukauden ikäinen naaras vastaa 0,8:aa eläinyksikköä. Iältään 6–24 kuukautta olevien eläinten arvo pysyy samana, eli 0,6 eläinyksikössä. Sama koskee myös alle kuuden kuukauden ikäisiä eläimiä, joiden osalta arvo on edelleen 0 eläinyksikköä.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.
 - Virkkeeseen "Eläimet laiduntavat yksinomaan ulkona, vapaasti laajalla alueella, jotta ne säilyttäisivät villin luonteensa" on lisätty sana "yksinomaan".

Yhtenäistä asiakirjaa on muutettu kohdassa 3.3 "Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)".
 - Rajattu ajanjakso huhti- ja marraskuun välillä, jolloin eläimet pysyttelevät ns. kostealla vyöhykkeellä, on poistettu. Velvoite, jonka mukaan eläinten on oltava vyöhykkeellä ilman ruokintaa vähintään kuuden kuukauden ajan, puolestaan säilytetään, koska se takaa yhteyden alkuperänimitykseen.

Yhtenäistä asiakirjaa on muutettu 3.3 kohdassa "Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)".
 - Kuvausta eläinten ravinnosta on muutettu lisäravinnon osalta korvaamalla termi "heinä" termillä "rehu". Rehun koostumuksesta annetaan kuvaus. Ainoastaan märän rehun paalausta koskeva lupa lisätään. Lisätään mahdollisuus syöttää rehua, josta 20 prosenttia on tuotettu alueen ulkopuolella.

— Lisätään mahdollisuus käyttää siemenistä ja niistä saatavista tuotteista koostuvaa ravintoa, jota annetaan valikoiduille härkätaisteluihin osallistuville naudoille. Ravinnon koostumuksesta tulee antaa kuvaus.

– Kohta ”Teurastus”:

Täsmennetään, että eläimet on tainnutettava ”välittömästi” sen jälkeen, kun ne on sidottu kiinni, eikä ”alle viiden sekunnin kuluessa”.

Ei vaikutusta yhtenäiseen asiakirjaan.

Eläinten teurastusta koskevia säännöksiä on muutettu ja täydennetty: Eläinten purkamista kuormasta, käytävän kokoa, eläinten kokoon mukautettua aitausta ja verenlaskua koskevia tarkennuksia on lisätty. Kielto poistaa eläinten pintarasvaa on lisätty.

Tämä muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

6. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

Kuvaus

Kohta ”Yhteys maantieteelliseen alueeseen” on mukautettu vastaamaan Euroopan komission vaatimuksia (lyhennetyt historiatiedot, tiettyjen osien uudelleenmuotoilu johdonmukaisuuden lisäämiseksi), ja siitä käy selvästi ilmi Taureau de Camargue -nautojen ja niiden maantieteellisen alueen välinen yhteys ilman, että yhteyden olennainen luonne muuttuu.

Alakohtaa ”Tuotteen erityisyys” on tarkistettu historiaviittausten poistamiseksi ja sitä on täydennetty kaupan pitämisen vaiheessa annettavalla kuvauksella lihasta.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

7. Merkinnät

Kuvaus

Ruhojen tunnistemerkitseminen siirretään kohtaan ”Tekijät, jotka osoittavat tuotteen olevan peräisin maantieteelliseltä alueelta”. Poistetaan INAO:n velvollisuus myöntää tunnisteileima.

Seuraavia asioita on täsmennetty:

— Teurastusnumero voidaan korvata teurastamonumerolla.

— Kasvatuspaikan nimi voidaan korvata karjanhoitonumerolla.

— Lisätään merkintä teurastustavasta, jossa eläin tainnutetaan ennen teurastusta.

— Leikkaamon tai teurastamon nimi ja osoite on poistettu, koska velvoite, jonka mukaan leikkaamoiden on sijaittava maantieteellisellä alueella, on poistettu, ja teurastamon nimi ja osoite on sisällytetty teurastamonumeroon.

Muutos vaikuttaa yhtenäiseen asiakirjaan.

8. Valvontaelin

Kuvaus

Valvontaelimen nimi ja yhteystiedot poistetaan. Tässä kohdassa ilmoitetaan jatkossa Ranskan toimivaltaisten tarkastusviranomaisten yhteystiedot: Institut national de l'origine et de la qualité (laatumerkeistä ja alkuperänimityksistä vastaava virasto, INAO) ja Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (kilpailu-, kuluttaja- ja petostentorjuntavirasto, DGCCRF). Valvontaelimen nimi ja yhteystiedot ovat saatavilla myös INAO:n verkkosivustolla ja Euroopan komission tietokannassa.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

9. Kansalliset vaatimukset

Kuvaus

Joitakin kohtia on muutettu vastaamaan tuote-eritelämään tehtyjä muutoksia.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

10. Yhteenvedo

Kuvaus

Kuvaus on poistettu.

Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Taureau de Camargue”

EU-nro: PDO-FR-0041-AM05 – 3.2.2021

SAN (X) SMM ()

1. Nimi (nimet)

”Taureau de Camargue”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotelaji

Luokka 1.1 Tuore liha (ja muut eläimenosat)

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimitystä tuotteesta

Suojattu alkuperänimitys ”Taureau de Camargue” tarkoittaa maantieteellisellä alueella syntyneiden, kasvatettujen ja teurastettujen paikallisten rotujen (Raço di Biòu ja Brave) uros- tai naaraspuolisista eläimistä saatavaa tuoretta lihaa.

Eläimet ovat vähintään 18 kuukauden ikäisiä.

Ruhoja riiputetaan teurastamolla vähintään 48 tuntia ja enintään viisi päivää. Ruhojen on painettava vähintään 100 kilogrammaa lukuun ottamatta 18–30 kuukauden ikäisiä hiehoja, joiden vähimmäispaino on 85 kilogrammaa.

Taureau de Camargue -lihan väri on voimakkaan tummanpunainen ja tasainen. Liha on kiiltävää, vähärasvaista, kiinteää ja hyvin vähän marmoroitunutta.

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

Eläinten tulee saada pääasiallinen ravintonsa laitumelta. Lisäravinnoksi voidaan antaa yksinomaan rehua, jonka kokonaismäärästä 80 prosenttia on tuotettu maantieteellisellä alueella. Tätä rehua voidaan antaa enintään kuutena kuukautena vuodessa ja enintään 5,5 kilogrammaa kuiva-ainetta eläinyksikköä kohden päivässä. Täysrehut eivät ole sallittuja, eivät edes lääkerehut.

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Eläinten on oltava maantieteellisellä alueella syntyneitä, kasvatettuja ja teurastettuja.

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

Suojatun alkuperänimityksen "Taureau de Camargue" saanut liha merkitään tunnuksella, joka leimataan kokonaiseen ruuhon punnituksen yhteydessä. Suojatun alkuperänimityksen tunnus leimataan välittömästi ruuhon eri osiin (kuuteen kohtaan). Leiman myöntää Institut national de l'origine et de la qualité. Ruhossa ja leikatuissa paloissa on lopulliselle jakelijalle asti oltava tunnistamisen mahdollistava päällyysmerkintä, jossa mainitaan vähintään:

- alkuperänimitys
- teurastus- tai teurastamonumero
- kasvatuspaikan nimi tai karjanhoitonumero
- teurastustapa, jossa eläin tainnutetaan ennen teurastusta
- Euroopan unionin SAN-tunnus samassa kentässä kuin alkuperänimitys.

4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Saadakseen suojatun alkuperänimityksen lihan on oltava peräisin kyseisellä maantieteellisellä alueella sijaitsevalta manade-tuotantotilalta (Raço di Biòu -rotuisten nautojen tuotantotila) tai ganaderia-tuotantotilalta (Brave-rotuisten nautojen tuotantotila).

Eläinten on oltava seuraavalla maantieteellisellä alueella syntyneitä, kasvatettuja ja teurastettuja:

Bouches-du-Rhône departementti:

- Arlesin kantoni: kaikki kunnat.
- Châteaurenardin kantoni: kaikki kunnat.
- Eyguièresin kantoni: Aureilles, Eyguières, Lamanon ja Mouriès.
- Istresin kantoni: Fos-sur-Mer ja Istres.
- Orgonin kantoni: kaikki kunnat.
- Port-Saint-Louis-du-Rhône kantoni: Port-Saint-Louis-du-Rhône.
- Salon-de-Provencen kantoni: Grans, Miramas ja Salon-de-Provence.
- Saintes-Maries-de-la-Merin kantoni: Saintes-Maries-de-la-Mer.
- Saint-Rémy-de-Provencen kantoni: kaikki kunnat.
- Tarascon-sur-Rhône kantoni: kaikki kunnat.

Gardin departementti:

- Aigues-Mortesin kantoni: kaikki kunnat.
- Aramonin kantoni: kaikki kunnat, lukuun ottamatta Estézarguesin ja Domazanin kuntia.
- Beaucairen kantoni: kaikki kunnat.
- Lédignanin kantoni: Mauressargues.
- Marguerittesin kantoni: kaikki kunnat.
- Nîmesin kantoni: kaikki kunnat.
- Quissacin kantoni: kaikki kunnat, lukuun ottamatta Quissacin kuntaa.
- Remoulinsin kantoni: Argilliers, Collias, Remoulins ja Vers-Pont-du-Gard.
- Rhony-Vidourlen kantoni: kaikki kunnat.
- Saint-Chaptesin kantoni: kaikki kunnat, lukuun ottamatta Aubussarguesin, Collorguesin, Baronin, Foissacin ja Saint-Dézéryn kuntia.
- Saint-Gillesin kantoni: kaikki kunnat.
- Saint-Mamertin kantoni: kaikki kunnat.
- Sommièresin kantoni: kaikki kunnat.

- Uzèsin kantoni: Arpaillargues-et-Aureillac, Blauzac, Sanilhac-Sagriès, Saint-Maximin ja Uzès.
- Vauvertin kantoni: kaikki kunnat.
- (La) Vistrenquen kantoni: kaikki kunnat.

Hérault'n departementti:

- Castries'n kantoni: kaikki kunnat.
- Claret'n kantoni: Campagne, Fontanès, Garrigues, Sauteyrargues ja Vacquières.
- Lunelin kantoni: kaikki kunnat.
- Les Matellesin kantoni: Prades-le-Lez, Saint-Bauzille-de-Montmel, Sainte-Croix-de-Quintillargues ja Saint-Vincent-de-Barbeyrargues.
- Mauguion kantoni: kaikki kunnat.
- Montpellier'n kantoni: Castelnau-le-Lez, Clapiers, Le Crès, Lattes, Montpellier ja Pérols.

Maantieteellisen alueen keskeltä löytyy ns. "kosteaa vyöhyke".

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Suojatun alkuperänimityksen maantieteellinen alue vastaa Taureau de Camargue -nautojen talvilaidunalueetta eli niiden kuntien laajoja pensaikko- ja niittytasankoja, joilla eläimet perinteisesti viettävät talven. Alueen keskellä on Camarguen rajoja vastaava ns. kostea vyöhyke, jolla eläimet viettävät kesäisin vähintään kuusi kuukautta.

Nämä laajat laidunalueet, joita Camarguen alueella peittävät suolamaan kasvit ja talvilaidunalueella kuivat nurmet, vaikuttavat eläinten fyysiseen kehitykseen ja käyttäytymiseen. Eläintenkasvatuksella on erittäin suuri merkitys myös ympäristölle, sillä se vaikuttaa luonnonympäristöjen kasvillisuuden kehittymiseen (suolaniityt, kosteikot ja ruohikot): sonnit vaikeuttavat tiettyjen kasvilajien menestymistä ja laiduntavat suurilla kasvillisuusalueilla, joilla elinympäristöt mosaiikinomaisesti yhdistyvät toisiinsa.

Taureau de Camargue -nautojen ainutlaatuisuudesta on julkaistu useita teoksia. Teokset kertovat, että omintakeisuus on yhtäältä sen ansiota, että rotu on Camarguen erityisen maaston vuoksi elänyt eristyksissä ympäröivästä alueesta, ja toisaalta sen ansiota, että ihminen on kehittänyt ympäristön rajoitteisiin mukautetun erityisen kasvatustavan.

Nämä kesyttämättömät eläimet ovat lähes vilttejä, kestäviä ja sitkeitä. Ne suhtautuvat ihmisiin epäluuloisesti ja voivat sen vuoksi olla aggressiivisia.

Tämän vuoksi eläinten lihalla on erityispiirteitä, joita kuvataan INRAE:n tutkimuksessa (5.12.2007 – Märehtijöistä tehtyihin tutkimuksiin liittyvä kongressi). Keskeiset tutkimustulokset osoittavat esimerkiksi sen, että eläinten liha on voimakkaan punaista ja vähärasvaista.

Taureau de Camargue -nautojen tuore liha on tummanpunaista, kiiltävää, kiinteää ja hyvin vähän marmoroitunutta.

Taureau de Camargue -lihan erityisominaisuuksilla on vahva yhteys eläinten alkuperäiseen kasvuympäristöön ja kasvatustarkoitukseen eli härkätaisteluihin tähtäävään kasvatukseen. Taisteluissa tarvitaan lähes kesyttämättömiä eläimiä, joita kasvatetaan suojellussa luonnonmukaisessa ympäristössä.

Eläinten hermostunut ja aggressiivinen luonne sopii hyvin niiden käyttötarkoitukseen ja antaa lihalle sen ominaispiirteet.

Paikallisia perinteisiä rotuja (Camarguaise ja Brave) olevat Taureau de Camargue -naudit ovat sopeutuneet erityisen hyvin Camarguen luonnonympäristöön.

Vapaina kasvatetut Taureau de Camargue -naudit saavat ravintonsa laiduntamalla alueella ja viettävät vähintään kuusi kuukautta kostealla vyöhykkeellä. Kostealla vyöhykkeellä on paljon geologisesti ja maaperältään ainutlaatuisia tasankoja, jonka maaperässä on vaihtelevissa määrin suolaa. Maanviljelyyn huonosti soveltuvalla maaperällä esiintyy omanlaisiaan ekosysteemejä (suolayrtti, marskimaltsa, suopakilokki).

Lihan aistinvaraiset ominaisuudet ja erityislaatu saattavat johtua laidunalueiden kasvikirjosta:

- suolamaan kasvit (suolayrtti, suopakilokki, marskimaltsa)
- kaisla ja nata muualla kuin suolamaalla
- garrigue-pensaikkoalueiden luonnonkasvit kuivalla vyöhykkeellä
- laidunalueiden nurmikasvit koko maantieteellisellä alueella.

Voimakkaan punainen väri johtuu lihan pH-pitoisuudesta, johon puolestaan saattaa vaikuttaa eläinten suolamaan kasveista muodostuva emäksinen ravinto. Lihakset kehittyvät hienosyisiksi, sillä eläimet liikkuvat säännöllisesti laajalla alueella laiduntaen. Kun eläimet pääsevät liikkumaan vapaasti ja usein, lihaksisto alkaa käyttää rasvavarantoja energianlähteenä. Tämän ansiosta lopputuloksena on hyvin vähärasvainen liha.

Taureau de Camargue -liha on saanut erityispiirteensä maaperän, ympäristön ja elinolojen yhteisvaikutuksesta.

Elinympäristönsä muokkaamia Taureau de Camargue -nautoja on kasvatettu laajaperäisesti jo hyvin kauan, ja niistä on tullut tärkeä luonnon monimuotoisuuden ylläpitäjä Camarguen alueella.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-34669263-8fe4-49be-8b70-41cf3a389500

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



■ Euroopan unionin
julkaisutoimisto
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI