

Euroopan unionin virallinen lehti

C 200



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

66. vuosikerta

8. kesäkuuta 2023

Sisältö

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2023/C 200/01	Euron kurssi – 7. kesäkuuta 2023	1
2023/C 200/02	Selittävät huomautukset Euroopan unionin yhdistettyyn nimikkeistöön	2
2023/C 200/03	Selittävät huomautukset Euroopan unionin yhdistettyyn nimikkeistöön	3

Tilintarkastustuomioistuin

2023/C 200/04	Erityiskertomus 14/2023 – Ohjelmasuunnittelu: Naapuruus-, kehitys- ja kansainvälisen yhteistyön väline – Globaali Eurooppa – Kattavia ohjelmia, joiden yhteydessä ilmeni puutteita rahoituksen jakomenetelmissä ja vaikutusten seurannassa	4
---------------	--	---

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

2023/C 200/05	Tanskan hallituksen ilmoitus hakemuspynnöstä, joka koskee tietyllä Pohjanmeren alueella tapahtuvaan hiilivetyjen etsintään ja hyödyntämiseen myönnettäviä lupia	5
---------------	---	---

EUROOPAN TALOUSALUEESEEN LIITTYVÄT TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2023/C 200/06	Yleisen velkojainkuulustelun jatkaminen – Viite 05 KO.2016.672	7
---------------	--	---

FI

V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2023/C 200/07	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.11129 – Bain Capital / Apfarge / WHI) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	8
---------------	--	---

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2023/C 200/08	Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelmän muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen	10
2023/C 200/09	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	20

Oikaisuja

2023/C 200/10	Oikaisu lentoliikenteen harjoittamisen yhteisistä säännöistä yhteisössä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1008/2008 17 artiklan 5 kohdan mukaiseen komission ilmoitukseen – Tarjouspyyntö säännöllisen lentoliikenteen harjoittamisesta julkisen palvelun velvoitteiden mukaisesti (EUVL C 166, 11.5.2023)	23
---------------	---	----

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾**7. kesäkuuta 2023**

(2023/C 200/01)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,0717	CAD	Kanadan dollaria	1,4351
JPY	Japanin jeniä	149,42	HKD	Hongkongin dollaria	8,4029
DKK	Tanskan kruunua	7,4494	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,7640
GBP	Englannin puntaa	0,85970	SGD	Singaporen dollaria	1,4432
SEK	Ruotsin kruunua	11,6255	KRW	Etelä-Korean wonia	1 394,04
CHF	Sveitsin frangia	0,9704	ZAR	Etelä-Afrikan randia	20,3986
ISK	Islannin kruunua	150,50	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,6235
NOK	Norjan kruunua	11,7975	IDR	Indonesian rupiaa	15 901,74
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	MYR	Malesian ringgitiä	4,9271
CZK	Tšekin korunaa	23,625	PHP	Filippiinien pesoa	60,002
HUF	Unkarin forinttia	368,73	RUB	Venäjän ruplaa	
PLN	Puolan zlotya	4,4695	THB	Thaimaan bahtia	37,231
RON	Romanian leuta	4,9586	BRL	Brasilian realia	5,2607
TRY	Turkin liiraa	24,7925	MXN	Meksikon pesoa	18,6078
AUD	Australian dollaria	1,6004	INR	Intian rupiaa	88,4160

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

Selittävät huomautukset Euroopan unionin yhdistettyyn nimikkeistöön

(2023/C 200/02)

Muutetaan neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2658/87 ⁽¹⁾ 9 artiklan 1 kohdan a alakohdan nojalla Selittävät huomautukset Euroopan unionin yhdistettyyn nimikkeistöön ⁽²⁾ seuraavasti:

Kumotaan selittävien huomautusten sivulla 169 nimikkeen ”3004 Lääkkeet (ei kuitenkaan nimikkeen 3002, 3005 tai 3006 tuotteet), joissa on sekoitettuja tai sekoittamattomia tuotteita terapeuttista tai ennalta ehkäisevää käyttöä varten, annostettuina (myös ihon läpi annettavassa muodossa) tai vähittäismyyntimuodoissa tai -pakkauksissa olevat” kuudes ja seitsemäs kohta ja niitä seuraava taulukko ja sen johtolause sekä korvataan ne seuraavasti:

”Tähän nimikkeeseen kuuluu muun muassa valmisteita, joiden suositellulla vuorokausiannoksessa on riittävä määrä vaikuttavia aineita (esim. hormoneja tai kofaktoreja) terapeuttisen tai ennalta ehkäisevän vaikutuksen luomiseksi tiettyä tautia tai sairautta vastaan. Suositeltu vuorokausiannos ilmoitetaan tällaisten tuotteiden etiketissä, pakkauksessa tai mukana olevissa käyttöohjeissa.

Maaailman terveysjärjestön (WHO) kehittämässä anatomis-terapeuttis-kemiallisessa luokituksessa (WHO:n ATC-DDD-luokitus) (https://www.whocc.no/atc_ddd_index/) ilmoitetaan määritelty vuorokausiannos (DDD), joka luo terapeuttisen tai ennalta ehkäisevän vaikutuksen vähintään kyseisessä luokituksessa mainittua määrää käytettäessä.

Seuraavassa taulukossa esitetään mainittujen tuotteiden määritelty vuorokausiannos:

Vaikuttavan aineen nimi	Määritelty vuorokausiannos	Yksikkö	Antotapa
α-lipoiinihappo tai tioktiinihappo	0,6	g	suun kautta
	0,6	g	ruoansulatuskanavan ulkopuolisesti
glukosamiinisulfaatti	1,5	g	suun kautta
levokarnitiini	2	g	suun kautta
	2	g	ruoansulatuskanavan ulkopuolisesti
lovastatiini	45	mg	suun kautta
melatoniini	2	mg	suun kautta
N-asetyylikysteiniini	0,5	g	suun kautta
johimbiini	15	mg	suun kautta”

⁽¹⁾ Neuvoston asetus (ETY) N:o 2658/87, annettu 23 päivänä heinäkuuta 1987, tariffi- ja tilastonimikkeistöstä ja yhteisestä tullitariffista (EYVL L 256, 7.9.1987, s. 1).

⁽²⁾ EUVL C 119, 29.3.2019, s. 1, sellaisina kuin ne ovat muutettuina EUVL:ssä C 248, 24.7.2019, s. 3.

Selittävät huomautukset Euroopan unionin yhdistettyyn nimikkeistöön

(2023/C 200/03)

Muutetaan neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2658/87 ⁽¹⁾ 9 artiklan 1 kohdan a alakohdan nojalla Selittävät huomautukset Euroopan unionin yhdistettyyn nimikkeistöön ⁽²⁾ seuraavasti:

Lisätään sivulla 179 yhdistetyn nimikkeistön alanimikettä ”**3401 30 00 ihon pesuun käytettävät orgaaniset pinta-aktiiviset tuotteet ja valmisteet nestemäisinä tai voiteina, vähittäismyymintimuodossa, myös jos niissä on saippuaa**” koskevan selittävän huomautuksen jälkeen teksti seuraavasti:

”3402	Orgaaniset pinta-aktiiviset aineet (muut kuin saippua ja suopa); pinta-aktiiviset valmisteet, pesuvalmisteet (myös pesuapuvaimisteet) ja puhdistusvalmisteet, myös jos niissä on saippuaa tai suopaa, muut kuin nimikkeen 3401 valmisteet
3402 50 10 ja 3402 50 90	Vähittäismyymintipakkauksissa olevat valmisteet Näissä alanimikkeissä tarkoitetaan ilmaisulla ”vähittäismyymintipakkauksissa olevat valmisteet” valmisteita, jotka ovat suoraan, ilman jatkokäsittelyä tai uudelleenpakkaamista, loppukäyttäjille (yksityishenkilöille, ammattilaisille, yrityksille jne.) myytävissä vähittäismyymintivalmiissa pakkauksissa. Pakkauksessa on oltava loppukäyttäjälle helposti luettavat, näkyvät ja pysyvät ohjeet valmisteiden käyttötarkoituksesta (esimerkiksi turvallisuus-, käyttö- tai käsittelyohjeet). Näiden tietojen ilmoittaminen ainoastaan mukana olevassa selosteessa ei riitä.”

Lisätään sivulla 190 CN-nimikettä ”**3808 Hyönteisten torjunta-aineet, rotanmyrkyt, sienitautien ja rikkakasvien torjunta-aineet, itämistä estävät aineet, kasvien kasvua säättävät aineet, desinfiomisaineet ja niiden kaltaiset tuotteet, vähittäismyymintimuodoissa tai -pakkauksissa tai valmisteina tai tavaroina (esim. rikitetyt nauhat, sydämet ja kynttilät sekä karpäpaperi)**” koskevaan selittävään huomautukseen uudet kohdat seuraavasti:

3808	”Ks. 38 ryhmän 1 huomautuksen a kohdan 2 alakohta ja HS-selitykset, nimike 3808, neljännen kappaleen 1 kohta, joka koskee ilmaisua ”vähittäismyymintipakkauksissa”. Tässä nimikkeessä erillisiä kemiallisesti määriteltyjä alkuaineita tai yhdisteitä voidaan pitää ”vähittäismyymintipakkauksissa olevina tuotteina”, jos ne ovat suoraan, ilman jatkokäsittelyä tai uudelleenpakkaamista, loppukäyttäjille (yksityishenkilöille, ammattilaisille, yrityksille jne.) myytävissä vähittäismyymintivalmiissa pakkauksissa. Pakkauksessa on oltava loppukäyttäjälle helposti luettavat, näkyvät ja pysyvät ohjeet käyttötarkoituksesta (esimerkiksi turvallisuus-, käyttö- tai käsittelyohjeet). Näiden tietojen ilmoittaminen ainoastaan mukana olevassa selosteessa ei riitä. Valmisteet kuuluvat tähän nimikkeeseen, vaikka ne eivät olisi vähittäismyymintimuodossa.”
-------------	---

⁽¹⁾ Neuvoston asetus (ETY) N:o 2658/87, annettu 23 päivänä heinäkuuta 1987, tariffi- ja tilastonimikkeistöstä ja yhteisestä tullitariffista (EYVL L 256, 7.9.1987, s. 1).

⁽²⁾ EUVL C 119, 29.3.2019, s. 1.

TILINTARKASTUSTUOMIOISTUIN

Erityiskertomus 14/2023

Ohjelmasuunnittelu: Naapuruus-, kehitys- ja kansainvälisen yhteistyön väline – Globaali Eurooppa – Kattavia ohjelmia, joiden yhteydessä ilmeni puutteita rahoituksen jakomenetelmissä ja vaikutusten seurannassa

(2023/C 200/04)

Euroopan tilintarkastustuomioistuin on julkaissut erityiskertomuksen 14/2023 *Ohjelmasuunnittelu: Naapuruus-, kehitys- ja kansainvälisen yhteistyön väline – Globaali Eurooppa – Kattavia ohjelmia, joiden yhteydessä ilmeni puutteita rahoituksen jakomenetelmissä ja vaikutusten seurannassa*.

Kertomus on luettavissa ja ladattavissa Euroopan tilintarkastustuomioistuimen internet-sivustolla osoitteessa <https://www.eca.europa.eu/fi/publications/sr-2023-14>

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

Tanskan hallituksen ilmoitus hakemuspyynnöstä, joka koskee tietyllä Pohjanmeren alueella tapahtuvaan hiilivetyjen etsintään ja hyödyntämiseen myönnettäviä lupia

(2023/C 200/05)

Pienimuotoinen tarjouspyyntö

Tanskan hallitus ilmoittaa hiilivetyjen etsintään, hyödyntämiseen ja tuotantoon tarkoitettujen lupien antamisen ja käytön edellytyksistä 30 päivänä toukokuuta 1994 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 94/22/EY 3 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukaisesti, että Tanskan maaperän käytöstä annetun säädöksen, ks. 16 päivänä joulukuuta 2019 annettu konsolidoitu säädös nro 1533, sellaisena kuin se on muutettuna, 12 pykälän 1 momentin a alakohdan nojalla lupia voidaan hakea seuraavien koordinaattien määrittämälle alueelle (maantieteelliset koordinaatit: European Datum 1950):

Kulmapiste	Leveysaste	Pituusaste
1	55° 43' 7"	4° 25' 47"
2	55° 43' 7"	4° 23' 38"
3	55° 46' 18"	4° 17' 32"
4	55° 50' 49"	4° 17' 30"
5	55° 50' 59"	4° 19' 4"
6	55° 50' 56"	4° 29' 55"
7	55° 44' 42"	4° 29' 55"
8	55° 44' 41"	4° 25' 47"
9	55° 43' 7"	4° 25' 47"

Alue sijaitsee Centralgraven-hautavajoaman alueella Pohjanmerellä. Ks. jäljempänä oleva kartta. Kaikki tarjouspyyntöön liittyvä aineisto, myös ehdot ja arviointiperusteet, on saatavilla osoitteessa <https://www.ethics.dk/ethics/eo#/5a9f0ce5-ea68-42ee-9618-60ad329c86ff/homepage>, ja siihen voi tutustua myös osoitteessa: www.ens.dk/en/mini-round. Hakemukset on toimitettava edellä mainitun Tanskan energiaviraston tarjouskilpailuportaalin kautta.

Direktiivin 94/22/EY 5 artiklan 1 kohdassa tarkoitetut säännökset ja arviointiperusteet (ks. myös Tanskan maaperän käytöstä 16 päivänä joulukuuta 2019 annettu konsolidoitu säädös nro 1533, sellaisena kuin se on muutettuna) julkaistaan myös Tanskan virallisessa lehdessä (Statstidende).

Hakemusten määräaika on 1. syyskuuta 2023 klo 12.00.

Jos 1. syyskuuta 2023 on kulunut alle 90 päivää tämän ilmoituksen julkaisemisesta *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*, hakuaika päättyy vasta 90. päivänä klo 12.00 siitä päivästä lukien, jona tämä ilmoitus on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*, tai viimeistään ensimmäisenä työpäivänä sen jälkeen, jos 90. päivä ajoittuu viikonloppuun, yleiseen vapaapäivään, jouluaattoon tai uudenvuodenaattoon.

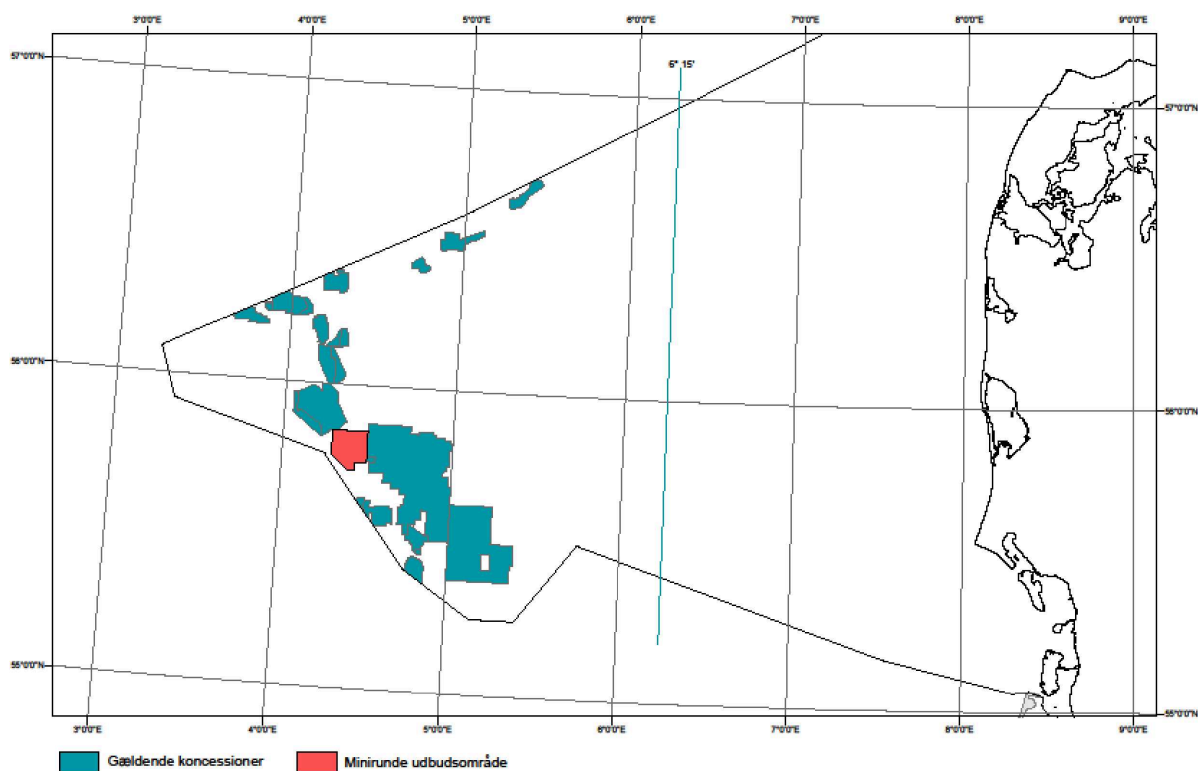
Energistyrelsen
Carsten Niebuhrs Gade 43
1577 København V
TANSKA

P. +45 33926700

Sähköposti: ens@ens.dk

Verkkosivu: <http://www.ens.dk>

Dansk koncessionsområde – maj 2023



Tanskan toimilupa-alueet toukokuussa 2023.

Merkkien selitys: Sininen: Nykyiset toimiluvat, Oranssi: Pienimuotoisen tarjouskilpailun alue

EUROOPAN TALOUSALUEESEEN LIITTYVÄT TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Yleisen velkojainkuulustelun jatkaminen

Viite 05 KO.2016.672

(2023/C 200/06)

Konkurssivelallinen:	Gable Insurance AG in Konkurs, Alvierweg 2, 9490 Vaduz
	Edustaja: Batliner Wanger Batliner Rechtsanwälte AG, Am Schrägen Weg 2, 9490 Vaduz
Asia:	Konkurssimenettely

Ilmoitettuja saatavia koskevaa yleistä velkojainkuulustelua jatketaan perjantaina 26. toukokuuta 2023 klo 9.00 istuntosalissa 4 tässä tuomioistuimessa.

Fürstliches Landgericht

Vaduz, 21. päivänä huhtikuuta 2023.

Stefan ROSENBERGER
Fürstliches Landgericht -tuomioistuimen tuomari

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.11129 – Bain Capital / Apfarge / WHI)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2023/C 200/07)

1. Komissio vastaanotti 30. toukokuuta 2023 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Bain Capital Investors, LLC (Bain Capital, Yhdysvallat)
- Apfarge Investments Pte Ltd. (Apfarge, Singapore), viime kädessä yrityksen CIG Group (Singapore) määräysvallassa
- World Human Intelligence Co., Ltd (WHI, Japani), tällä hetkellä yrityksen Bain Capital yksinomaisessa määräysvallassa.

Bain Capital ja Apfarge hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 2 kohdan b alakohdassa ja 3 artiklan 4 kohdassa tarkoitetun yksinomaisen määräysvallan yrityksessä WHI.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Bain Capital hallinnoi rahastoja, jotka sijoittavat yrityksiin useilla toimialoilla, kuten teknologia, media ja televiestintä, terveydenhuolto, vähittäiskauppa ja kulutustuotteet, rahoitus- ja yrityspalvelut sekä teollinen tuotanto ja valmistus.
- Apfarge on yrityksen CIG Group alaisuuteen kuuluva sijoitusrahasto, joka hallinnoi globaalisti sijoituksia hajautetusti eri alojen pääomasijoitus-, riskipääoma- ja infrastruktuurirahastoihin sekä suoria sijoituksia yksityisiin yrityksiin.
- WHI kehittää ja toimittaa toiminnanohjausjärjestelmiä, erityisesti henkilöstöhallinnon ohjelmistoja, kuten henkilöstötieto- ja palkanlaskentajärjestelmiä, työntekijöiden itsepalveluohjelmistoja, kulunvalvontaohjelmistoja sekä osaamisen johtamiseen liittyviä ratkaisuja.

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

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

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

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

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

M.11129 – Bain Capital / Apfarge / WHI

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

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

F. +32 22964301

Postiosoite:

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

^(?) EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artiklassa tarkoitetun, erään viinialan nimityksen eritelmän muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2023/C 200/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1308/2013 (1) 98 artiklassa tarkoitetulla tavalla kahden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

TUOTE-ERITELMÄÄN TEHTÄVÄÄ MUUTOSTA KOSKEVA HAKEMUS

"Açores"

PGI-PT-A1447-AM01

Hakemuksen jättöpäivä: 22.3.2017

1. Muutokseen sovellettavat säännöt

Asetuksen (EU) N:o 1308/2013 105 artikla – Muu kuin vähäinen muutos

2. Muutoksen kuvaus ja perustelut**2.1. Hakijaa koskevat tiedot**

Kuvaus: Päivitetään hakijaa koskevia tietoja.

Syyt: Tiedot ovat vanhentuneet, joten niitä on päivitettävä. Näin varmistetaan, että eritelmä on sovellettavan lainsäädännön mukainen, ja selkeytetään aiemmin annettua kuvausta.

Yhtenäisessä asiakirjassa muutetut kohdat: Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Tuote-eritelmässä muutetut kohdat: "Muut tiedot" – Hakijan yhteystiedot.

2.2. Sidosryhmiä koskevat tiedot

Kuvaus: Poistetaan sidosryhmiä koskevat tiedot.

Syyt: Hakijan tiedot oli väärinkäsityksen vuoksi ilmoitettu vahingossa tässä kentässä. Nämä tiedot on nyt poistettu. Näin varmistetaan, että eritelmä on sovellettavan lainsäädännön mukainen, ja selkeytetään aiemmin annettua kuvausta.

(1) EUVL L 347, 20.12.2013, s. 671.

Yhtenäisessä asiakirjassa muutetut kohdat: Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Tuote-eritelmässä muutetut kohdat: "Muut tiedot" – Sidosryhmät.

2.3. *Tarkastuslaitoksia koskevat tiedot*

Kuvaus: Päivitetään tarkastuslaitoksia koskevia tietoja.

Syyt: Tiedot ovat vanhentuneet, joten niitä on päivitettävä. Näin varmistetaan, että eritelmä on sovellettavan lainsäädännön mukainen, ja selkeytetään aiemmin annettua kuvausta.

Yhtenäisessä asiakirjassa muutetut kohdat: Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Tuote-eritelmässä muutetut kohdat: "Muut tiedot" – Tarkastuslaitoksia koskevat tiedot.

2.4. *Toimivaltaisia valvontaviranomaisia koskevat tiedot*

Kuvaus: Päivitetään toimivaltaisia valvontaviranomaisia koskevia tietoja.

Syyt: Tiedot ovat vanhentuneet, joten niitä on päivitettävä. Näin varmistetaan, että eritelmä on sovellettavan lainsäädännön mukainen, ja selkeytetään aiemmin annettua kuvausta.

Yhtenäisessä asiakirjassa muutetut kohdat: Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Tuote-eritelmässä muutetut kohdat: "Muut tiedot" – Toimivaltaisia valvontaviranomaisia koskevat tiedot.

2.5. *Tuoteluokka – uuden rypäletuotteiden luokan lisäys*

Kuvaus: Lisätään luokka "kuohuviini".

Syyt: Tarkoituksena on lisätä alueella jo olevan tuotteen taloudellista arvoa hakemalla sen tunnustamista osaksi suojattua maantieteellistä merkintää.

Tuottajat valmistavat jo tätä laatunsa ja omaleimaisuutensa ansiosta arvostettua tuotetyyppiä alueen perinteisten käytäntöjen mukaisesti. Päätöksellä tämän uuden tuotteen sisällyttämisestä suojattuun maantieteelliseen merkintään "Açores" tunnustetaan tuotteen tärkeys ja laatu ja sen tuottajille tuoma lisäarvo.

Yhtenäisessä asiakirjassa muutetut kohdat: "Rypäletuotteiden luokat", "Viinin/viinien kuvaus", "Viininvalmistusmenetelmät", "Yhteys maantieteelliseen alueeseen" ja "Lisäedellytykset".

Tuote-eritelmässä muutetut kohdat: "Rypäletuotteiden luokat", "Viinin/viinien kuvaus", "Viininvalmistusmenetelmät", "Yhteys maantieteelliseen alueeseen" ja "Lisäedellytykset".

2.6. *Tuoteluokka – uuden rypäletuotteiden luokan lisäys*

Kuvaus: Lisätään luokka "väkevä viini".

Syyt: Tarkoituksena on lisätä alueella jo olevan tuotteen taloudellista arvoa hakemalla sen tunnustamista osaksi suojattua maantieteellistä merkintää.

Tuottajat valmistavat jo tätä laatunsa ja omaleimaisuutensa ansiosta arvostettua tuotetyyppiä alueen perinteisten käytäntöjen mukaisesti. Päätöksellä tämän uuden tuotteen sisällyttämisestä suojattuun maantieteelliseen merkintään "Açores" tunnustetaan tuotteen tärkeys ja laatu ja sen tuottajille tuoma lisäarvo.

Yhtenäisessä asiakirjassa muutetut kohdat: "Rypäletuotteiden luokat", "Viinin/viinien kuvaus", "Viininvalmistusmenetelmät", "Yhteys maantieteelliseen alueeseen" ja "Lisäedellytykset".

Tuote-eritelmässä muutetut kohdat: "Rypäletuotteiden luokat", "Viinin/viinien kuvaus", "Viininvalmistusmenetelmät", "Yhteys maantieteelliseen alueeseen" ja "Lisäedellytykset".

2.7. Viinien kuvaus – viiniluokka

Kuvaus: Parannetaan ja muutetaan viinien kuvausta.

Syyt: Edellistä kuvausta pidettiin liian yleisluonteisena eikä riittävän yksityiskohtaisena. Siksi siihen on sisällytetty SMM-merkinnän "Açores" kattamiin tuotteisiin liittyvät ominaisuudet. Tämä on tarpeen sen varmistamiseksi, että yhtenäinen asiakirja ja tuote-eritelmä ovat sovellettavan lainsäädännön mukaisia.

Yhtenäisessä asiakirjassa muutetut kohdat: "Viinien kuvaus" – Viiniluokka

Tuote-eritelmässä muutetut kohdat: "Viinien kuvaus" – Viiniluokka

2.8. Viininviljelykäytännöt – enimmäistuotokset

Kuvaus: Muutetaan enimmäistuotokseksi 75 hehtolittraa; poistetaan poikkeus.

Syyt: Enimmäistuotosta on pienennetty hieman, jotta tämä luku vastaa nykyisiä tuotantotasoja. Tarkoituksena on määrittää selkeät, objektiiviset kriteerit tälle parametille ja varmistaa siten tuotanto-olosuhteiden yhdenmukaisuus ja ennakoitavuus.

Yhtenäisessä asiakirjassa muutetut kohdat: "Viininvalmistusmenetelmät".

Tuote-eritelmässä muutetut kohdat: "Viininvalmistusmenetelmät".

2.9. Viininviljelykäytännöt – Viininvalmistusmenetelmät – Viiniluokka

Kuvaus: Poistetaan vähimmäiskypsyysaika viiniluokkaa koskevista viininvalmistusmenetelmistä.

Syyt: Vähimmäiskypsyysaikaa koskeva vaatimus on poistettu, koska sillä ei ole merkittävää vaikutusta Açores (SMM) -viinin ominaisuuksiin.

Yhtenäisessä asiakirjassa muutetut kohdat: "Viininvalmistusmenetelmät".

Tuote-eritelmässä muutetut kohdat: "Viininvalmistusmenetelmät".

2.10. Pääasialliset rypälajikkeet – lajikkeiden luettelon muuttaminen/mukauttaminen

Kuvaus: Saatetaan [rypälajikkeiden] nimet vastaamaan uutta kansallista luetteloa. Lisätyt lajikkeet: Alicante Bouschet, Alvarinho, Arinto dos Açores, Bastardo, Caladoc, Grenache, Grüner Veltliner, Loureiro, Malvarisco, Moscatel Galego Branco, Petit Verdot, Roupeiro Branco, Sauvignon, Síria, Syrah, Trincadeira, Verdejo, Verdelho Roxo ja Vital.

Syyt: Lajikkeita, jotka oli määritelty viinien tuottamiseen Açores (SMM) -alueella, oli mukautettava ja päivitettävä vastaamaan uutta oikeudellista kehystä, joka koskee viinintuotantoon Portugalissa soveltuviin lajikkeiden kansallista luetteloa. Tämä sisälsi lajikkeita, jotka kuuluivat maantieteellisen alueen rypälajikevalikoimaan ja jotka ovat merkityksellisiä määrittäessä Açores (SMM) -tuotteiden ominaisuuksia. Lajikkeiden lisääminen ei muuta Açores (SMM) -tuotteiden erityistä luonnetta, vaan pikemminkin tuo sen esiin parhaalla mahdollisella tavalla.

Yhtenäisessä asiakirjassa muutetut kohdat: "Pääasialliset rypälajikkeet".

Tuote-eritelmässä muutetut kohdat: "Pääasialliset rypälajikkeet".

2.11. Yhteys maantieteelliseen alueeseen – kaikki luokat

Kuvaus: Mukautetaan ja parannetaan kuvausta, joka koskee yhteyttä maantieteelliseen alueeseen.

Syyt: Edellistä yhteyden kuvausta (viini) pidettiin yleisluonteisena ja liian epätarkkana, ja yhteyden kuvaukseen oli sisällytettävä uudet tuoteluokat (kuohuviini ja väkevä viini). Siksi tämän osion sisältö on muotoiltu uudelleen siten, että se sisältää nyt kaikki tuoteluokat. Tämä parantaa sisällön objektiivisuutta, sillä yhteys maantieteelliseen alueeseen koskee kaikkia luokkia.

Yhtenäisessä asiakirjassa muutetut kohdat: "Yhteys maantieteelliseen alueeseen".

Tuote-eritelmässä muutetut kohdat: "Yhteys maantieteelliseen alueeseen".

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Tuotteen nimi**

Açores

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi**

SMM – suojattu maantieteellinen merkintä

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini
3. Väkevä viini
4. Kuohuviini

4. **Viini(e)n kuvaus**1. *Valko- ja roseeviinit*

Valkoviinit – Valkoviinit ovat ulkonäöltään vihertävän keltaisia tai keltaisia. Niiden väri voimistuu hieman kypsytyksen tai tynnyrissä käyttämisen aikana. Aromeissa on hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita käytetyistä rypälelajikkeista riippuen. Tietyn ajan jälkeen niissä voi tulla esiin kypsytyksestä peräisin olevia aromeja ja myönteinen oksidatiivinen häivähdyks. Viinien maulle on ominaista hyvä hapokkuus, suolaisuus, selkeä mineraalisuus ja hapokkuuden ja alkoholin välinen tasapaino. Niihin voi kehittyä kypsytyksen myötä savuisia ja oksidatiivisia vivahteita.

Roseeviinit – Roseeviinit ovat väriltään lohenpunaisia tai vaaleanpunaisia, ja niiden hedelmäiset aromit sopivat hyvin yhteen suolaisuuden kanssa. Niissä on huomattavaa hapokkuutta ja mineraalisuutta. Ne ovat tyyppillisesti raikkaita viinejä, joissa hapokkuus ja alkoholi ovat tasapainossa.

Muihin analyttisiin parametreihin sovelletaan voimassa olevia lakisäätteisiä raja-arvoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	46,6 milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	200

2. *Punaviinit*

Punaviinit – Viinit ovat väriltään punaisia, niissä on hedelmäisiä aromeja ja hieman savuisia vivahteita. Kypsytyksen myötä savuisuus heikkenee ja etualalle nousevat kypsytyksestä peräisin olevat aromit. Viinit ovat maultaan raikkaita, ja niissä on hieman savuisia vivahteita ja tanniinien ja alkoholin välinen hyvä tasapaino.

Muihin analyttisiin parametreihin sovelletaan voimassa olevia lakisäätteisiä raja-arvoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11

Vähimmäishappopitoisuus	46,6 milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	150

3. Kuohuviinit – valkoinen ja rosee

Valkoiset kuohuviinit ovat väriltään vaaleankeltaisia. Ne ovat aromeiltaan hedelmäisiä, ja niissä on sitruksisia ja mineraalisia sekä mietoja savuisia vivahteita. Kypsytyksajasta riippuen niihin voi tulla paahtuneita aromeja. Suussa nämä viinit ovat raikkaita ja kuivia, niissä on hyvä hapokkuus, suolaisuus ja mineraalisuus, täyteläisyys ja pitkä jälkimaku. Niissä on hienovarainen vaahto ja hienot ja pitkäkestoiset kuplat.

Roseekuohuviinit ovat vaaleanpunaisia, sipulinkuoren ja greipin värisiä. Aromeissa hallitsevat punaiset marjat ja mineraaliset vivahteet. Kypsytyksajasta riippuen niihin voi tulla paahtuneita aromeja. Suussa nämä viinit ovat raikkaita ja kuivia, niissä on hyvä hapokkuus, suolaisuus ja mineraalisuus, täyteläisyys ja pitkä jälkimaku. Niissä on hienovarainen vaahto ja hienot ja pitkäkestoiset kuplat.

Muihin analyttisiin parametreihin sovelletaan voimassa olevia lakisäätöisiä raja-arvoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	46,6 milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	18
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	185

4. Kuohuviinit – punainen

Punaisten kuohuviinien väri vaihtelee punaisesta rubiininpunaiseen. Niissä on punaisten hedelmien aromeja ja savuisia ja mineraalisia vivahteita. Kypsytyksajasta riippuen niihin voi tulla paahtuneita aromeja. Suussa nämä viinit ovat raikkaita ja kuivia, niissä on hyvä hapokkuus, suolaisuus ja hieman tanniineja, ne ovat keskitäyteläisiä ja niissä on pitkä jälkimaku. Niissä on hienovarainen vaahto ja hienot, nopeasti muodostuvat kuplat.

Muihin analyttisiin parametreihin sovelletaan voimassa olevia lakisäätöisiä raja-arvoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	11
Vähimmäishappopitoisuus	46,6 milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	185

5. Väkevät viinit

Väkevien viinien väri vaihtelee meripihkasta kullanuskeaan. Niissä on hedelmäisiä aromeja, ja niihin voi sisältyä hunajaisia, karamellisoitua sokeriin viittaavia, paahtuneita ja savuisia vivahteita sekä mausteiden aromeja, jotka ovat seurausta tynnyreissä kypsytämisestä. Suussa ne ovat kuivia tai puolikuivia, niissä on hyvä hapokkuus, suolaisuus, mineraalisuus ja täyteläisyys, kuivattujen hedelmien aromeja, savuisuutta ja hunajaisuutta ja pitkä jälkimaku.

Muihin analyttisiin parametreihin sovelletaan voimassa olevia lakisäätöisiä raja-arvoja.

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	16
Vähimmäishappopitoisuus	46,6 milliekvivalenttia/litra
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	30
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	150

5. **Viininvalmistusmenetelmät**a. *Olellaiset viininvalmistusmenetelmät*

1. Viinit, kuohuviinit ja väkevät viinit – viininviljelykäytännöt ja maaperä

Viljelymenetelmät

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Açores" varustettuja viinejä, kuohuviinejä ja väkeviä viinejä tuottavissa viinitarhoissa on käytettävä alueen perinteisiä viljelymenetelmiä.

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Açores" varustettujen rypäletuotteiden valmistukseen tarkoitettujen viiniköynnökset on istutettava tai niiden oltava jo istutettuja maaperään, jolla on seuraavat ominaisuudet:

- basaltin tai samankaltaisten kivien päälle muodostuneella kiinteällä alustalla olevat ei-humuslitosolit
- ohut tai kyllästeinen tavanomainen ruskomaa, jossa on lasimaannoksen piirteitä
- ohuen basalttikiven päälle muodostuneet basalti- tai trakyyttikivistä tai pyroklastisesta materiaalista peräisin olevat regosolit ja regoliittiset maaperät
- savimaat tai molosolit.

2. Viinit – luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina

Viinien valmistusta koskevat rajoitukset

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Açores" varustettujen viinien valmistukseen tarkoitettujen rypäleen puristemehujen luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 10 tilavuusprosenttia.

3. Kuohuviinit – luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina

Viinien valmistusta koskevat rajoitukset

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Açores" varustettujen kuohuviinien valmistukseen tarkoitettujen rypäleen puristemehujen luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 9 tilavuusprosenttia.

4. Väkevät viinit – luonnollinen alkoholipitoisuus tilavuusprosentteina

Viinien valmistusta koskevat rajoitukset

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Açores" varustettujen väkevien viinien valmistukseen tarkoitettujen rypäleen puristemehujen luonnollisen alkoholipitoisuuden on oltava vähintään 10 tilavuusprosenttia.

5. Kuohuviinit – menetelmä

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Viininvalmistuksessa käytettävä tekninen menetelmä on perinteinen pullossa tapahtuva käyminen.

6. Väkevät viinit – kypsytysaika

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Väkeviä viinejä kypsytetään vähintään 12 kuukautta.

7. Väkevät viinit – tuotantomenetelmä

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Açores" varustetut väkevät viinit valmistetaan rypäleen puristemehusta, joka täyttää suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Açores" varustettujen viinien tuotantoon liittyvät ehdot. Siihen voidaan lisätä neutraalia viininvalmistuksesta tai tislauksesta peräisin olevaa alkoholia edellyttäen, että sovellettavassa lainsäädännössä vahvistettuja ominaisuuksia noudatetaan.

b. *Enimmäistuotokset*

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Açores" varustetut viinit, kuohuviinit ja väkevät viinit

75 hehtolittraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Maantieteellinen alue, jolla Açores (SMM) -viinit tuotetaan, koostuu kaikista Azoreiden saariston saarista.

7. **Pääasiallinen rypälelaji / pääasialliset rypälelajikkeet**

Agronómica

Alicante Bouschet

Alvarinho

Aragonez – Tinta Roriz; Tempranillo

Arinto – Pedernã

Arinto dos Açores – Terrantez da Terceira

Bastardo – Graciosa

Bical – Borrado das Moscas

Cabernet Franc

Cabernet Sauvignon

Caladoc

Castelão – João de Santarém(1); Periquita

Chardonnay

Complexa

Fernão Pires – Maria Gomes

Galego Dourado

Generosa

Gewurztraminer

Gouveio

Grenache

Grüner Veltliner
Loureiro
Malvarisco
Malvasia
Malvasia Fina – Boal; Bual
Merlot
Moscatel Galego Branco – Muscat à Petits Grains
Moscatel Graúdo – Moscatel de Setúbal
Petit Verdot
Pinot Gris – Pinot Grigio
Pinot Noir
Riesling
Rio Grande
Roupeiro Branco
Rufete – Tinta Pinheira
Sauvignon – Sauvignon Blanc
Seara Nova
Sercial – Esgana Cão
Syrah – Shiraz
Síria – Roupeiro, Códega
Terrantez-do-Pico
Tinta Barroca
Tinta Negra Mole, Saborinho
Touriga Franca
Touriga Nacional
Trincadeira – Tinta Amarela, Trincadeira Preta
Tália – Ugni Blanc; Trebbiano Toscano
Verdejo
Verdelho
Verdelho Roxo
Vinhão – Sousão
Viosinho
Vital

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Açores" varustetut viinit, kuohuviinit ja väkevät viinit

Yhteyden kannalta merkitykselliset yksityiskohtaiset tiedot maantieteellisestä alueesta

Nämä tiedot koskevat viinejä, väkeviä viinejä ja kuohuviinejä.

Luontoon liittyvät tekijät

Vulkaanista alkuperää oleva Azoreiden saaristo sijaitsee Atlantin valtamerellä 1 600 kilometriä länteen Manner-Portugalin rannikosta.

Saaristo koostuu yhdeksästä saaresta, joiden pinta-ala on 17–749 km² ja jotka sijaitsevat Amerikan, Euroopan ja Afrikan litosfäärilaattojen leikkauspisteessä.

Azoreiden saaristossa vallitsee lauhkea meri-ilma: lämpötilat ovat leutoja ja vaihtelevat 16 celsiusasteesta talvella 26 celsiusasteeseen kesällä.

Golfvirran vaikutuksen vuoksi myös meren lämpötila on leuto, keskimäärin 14–22 celsiusastetta.

Aurinko paistaa talvella 3–4 tuntia päivässä ja kesällä noin 7–8 tuntia päivässä.

Alueella sataa vaihtelevassa määrin läpi vuoden, ja sateet ovat yleensä runsaampia ja jatkuvampia lokakuun ja maaliskuun välisenä aikana. Näinä kuukausina kuukauden keskimääräinen sademäärä on yli 100 mm ja sadepäiviä on noin 20. Vesisateet tulevat Azoreilla tavallisesti kuuroina, jotka voivat toisinaan olla rankkoja. Suhteellinen ilmankosteus (vuotuinen keskiarvo) on noin 75 prosenttia.

Ilmamassojen törmäämisestä johtuen tuuli on merkittävä ilmaston piirre koko Azoreiden saaristossa. Se tuo mukanaan kosteutta ja suolaisuutta, joihin vaikuttaa jossakin määrin kunkin saaren maasto ja pinnanmuodostuksen suunta.

Maaperän vulkaanisen ja suhteellisen uuden geologisen alkuperän vuoksi maaperä on ohutta, ja siinä on runsaasti karkeita osia (pikkukiviä). Maaperä on pääosin muodostunut basalti-, trakyytti- ja andesiittikiven päälle.

Inhimilliset tekijät

Azoreilla on viljelty viiniä saarten asuttamisesta eli 1400-luvun puolivälistä saakka. Fransiskaaniveljeskunnan uskotaan tuoneen viiniköynnökset alueelle. Munkit havaitsivat heti alueelle saavuttuaan samankaltaisuuksia Sisilian ja joidenkin Azoreiden saariston saarien maaperän ja ilmasto-olosuhteiden välillä. Siksi he toivat saarille italialaisia lajikkeita, erityisesti Verdelhon, joka levisi nopeasti.

Atlantilta puhaltavien tuulten haitalliselle vaikutukselle alttiimpia alueita oli alusta alkaen suojattava, jotta viiniköynnöksiä voitiin viljellä. Alueelle rakennettiin kivimuureilla rajattuja lohkoja (*currais* tai *curraletas*), jotka muovasivat maisemaa. Niillä oli kaksi tarkoitusta: niiden avulla maaperästä poistettiin ylimääräisiä kiviä ja ne suojasivat tuulelta.

Unesco on tunnustanut tämän ihmisen aikaansaaman omaleimaisen maiseman, joka syntyi tarpeesta suojata viinitarhat Atlantilta puhaltavilta tuuilta, maailmanperintökohteisiin kuuluvaksi kulttuurimaisemaksi.

Tuotteiden maantieteelliseen alueeseen liittyvät erityisominaisuudet:

Viinit, väkevät viinit ja kuohuviinit

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Açores" varustetuille viineille, kuohuviineille ja väkeville viineille ovat yhteisiä ainutlaatuiset, omaleimaiset erityispiirteet, joita ovat erityisesti raikkaus, suolaisuus, mineraalisuus, hyvä hapokkuus ja hedelmäiset aromit.

Yhteys maantieteelliseen alkuperään:

Viinit, väkevät viinit ja kuohuviinit

Maantieteellisen alueen erityisillä olosuhteilla on tärkeä merkitys Açores (SMM) -rypäletuotteiden tunnusomaisten ominaisuuksien kannalta.

Suurten sademäärien ja kosteuden ansiosta rypäleet kypsyvät vaihteittain, minkä vuoksi suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Açores" varustetut viinit, kuohuviinit ja väkevät viinit ovat hapokkaita ja huomattavan raikkaita.

Maaperän sisältämä karkea aines lisää lämmön heijastumista, mikä edistää rypäleiden kypsymistä ja tuo esiin rypälelajikkeiden aromaattiset yhdisteet. Tämä saa aikaan viinien, kuohuviinien ja väkevien viinien tunnusomaiset aromit.

Vulkaaninen maaperä yhdistettynä saariluonteesta johtuvaan voimakkaaseen Atlantin valtameren vaikutukseen antaa Açores (SMM) -rypäletuotteille niiden ominaisen mineraalisuuden ja suolaisuuden.

Inhimillinen tekijä, johon liittyy vuosisatoja kestäneen perinteen säilyttäminen, näkyy alueelle rakennetuissa lohkoissa (*currais* ja *curraletas*), joita tarvitaan, jotta viiniköynnökset voidaan suojata Atlantilta puhaltavilta tuuilta ja jotta niille voidaan luoda parhaat kasvuolosuhteet. Tämä on tärkeää, jotta varmistetaan oikeat olosuhteet rypäleiden kypsymistä varten ja edistetään tuotettavien viinien, kuohuviinien ja väkevien viinien aromien tasapainoa.

9. **Olennaiset lisäedellytykset**

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä "Açores" varustetut viinit, kuohuviinit ja väkevät viinit

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Merkintöjen arviointi ennen markkinoille saattamista.

Merkki on pakollista sisällyttää merkintöihin.

Linkki tuote-eritelämään

<https://www.ivv.gov.pt/np4/8616.html>

**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 200/09)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Lajta sajt”

EU-nro: PGI-HU-02844 – 23.5.2022

SAN () SMM (x)

1. [SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet

”Lajta sajt”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Unkari

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotelaji

Luokka 1.3: Juustot

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Lajta sajt” on täysrasvainen, suolattu, rakenteeltaan hieman pehmeä, huokoinen juusto, joka valmistetaan lehmänmaidosta ja jota kypsytetään kahden viikon ajan pinnalla olevalla *Brevibacterium linens* -bakteerilla. Pääasiallinen kypsytävä mikrobikasvusto lisääntyy luonnollisesti 4 kohdassa tarkoitetulla maantieteellisellä alueella.

Lajta sajt -juuston fysikaaliset ja kemialliset ominaisuudet

Luonteenomainen määrä % (g/100 g)

Kuiva-ainepitoisuus (vähintään) 50,0

Kuiva-aineen rasvapitoisuus 50,0 ± 2,5

Natriumkloridipitoisuus 1,5 ± 0,5

Lajta sajt -juuston aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkonäkö: Pitkänomainen pala (19–21 cm pitkä; 7–9 cm leveä; 5,5–7 cm korkea), paino 1–1,2 kg. Pohja- ja yläosa ovat tasaiset ja sivut hieman pullistuneet. Ohut, joustava kuori on huokoinen ja yhtenäisen punertavan keltainen.

Rakenne: Juustomassa on väriltään tasaisen kellertävän punaista, leikkauspinnalla on tiheässä tasaisesti jakautuneita halkeamia. Juustoa on helppo leikata, ja suussa se on melko pehmeää ja murenevaa.

Tuoksu: aromi on tunnusomainen, hieman mausteinen, hieman maitomainen, vailla vieraita hajuja.

Maku: hieman hapan, hieman mausteinen, maukas, miellyttävän suolainen ja vailla vieraita makuja.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

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

Rehulle ei ole alueellisia rajoituksia.

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Seuraavien juuston tuotantovaiheiden on tapahduttava rajatulla maantieteellisellä alueella:

- Maidon käsittely ja juoksettaminen.
- Juoksettuman leikkaus ja käsittely.
- Juuston muotoileminen ja puristaminen.
- Juuston suolaus.
- Juuston kypsytytys.
- Juustojen sively ja kuivaaminen.

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

Pakkauksessa on oltava merkintä ”zsíros, belső érlelésű, rúzsflórás, félkemény sajtkülönlegesség” (täysrasvainen, sisältä kypsytetty, kittikypsytetty, puolikova juustotuote).

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Győr-Moson-Sopronin lääni

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Lajta sajt -juuston ja maantieteellisen alueen välinen yhteys perustuu laatuun ja maineeseen.

Lajta sajt -juustolla on selkeä aromaattinen tuoksu ja maku erityisen kypsytävän mikrobikasvuston ansiosta. Juusto on rakenteeltaan hieman pehmeää. Väriltään se on punertavan keltainen. Suussa juusto on murenevaa. Leikkauspinta on huokoinen.

Suhteellisen lyhyt kypsytysaika antaa juustolle sen hieman happaman, miellyttävän aromaattisen ja luonteenomaisen maun. Juuston ominaisuudet johtuvat pääasiassa intensiivisistä proteolyysistä, jonka tuloksena juuston rakenne on murea ja hieman pehmeä ja juusto on ruoansulatuksen kannalta hyvin sulavaa. Kypsytetty juusto on rakenteeltaan pehmeän ja puolikovan juuston välissä.

Győr-Moson-Sopronin lääni on perinteistä Luoteis-Unkarin maidontuotantoaluetta. ”Lajta sajt” on saanut nimensä Lajta-joesta, joka virtaa Mosoni-Duna-nimiseen Tonavan sivujokeen Mosonmagyaróvárisa Győr-Moson-Sopronin läänissä.

Tällä alueella maidontuotanto oli jo 1900-luvun alkupuoliskolla korkealaatuista ja perustui erittäin hyvään tietopohjaan, jota edustivat Mosonmagyaróvárin maatalousakatemia, Unkarin maitoalan tutkimuslaitos, Csermajorin koulutuskeskus sekä Mosonmagyaróvárin, Csermajorin ja Levélin meijerit. Lajta sajt -juuston ainutlaatuinen tuotantomenetelmä syntyi tästä tietopohjasta 1930-luvulla. Tämä erityinen taitotieto omaksuttiin maidontuotantoteknologiaan 1950-luvulla.

Lajta sajt -juuston laadun kannalta juuston kypsyttäminen asianomaisella maantieteellisellä alueella on ratkaiseva vaihe tuotantoprosessissa. Tärkein kypsytävä mikrobikasvusto (*Brevibacterium linens*) on ennen kaikkea peräisin juustoa ympäröivistä mäntylevyistä. Mikrobikasvusto ilmestyy yli 90 prosentin suhteellisen kosteuden ansiosta juuston pintaan kypsytyksprosessin neljäntenä tai viidentenä päivänä ja muodostaa vaaleankeltaisen pinnan. Korkea kosteuspitoisuus ja kypsytytys vain männystä valmistetuilla levyillä takaavat tämän erityisen bakteerikannan säilymisen ja kittipinnan kehittymisen juustoon. Tällä tavoin tuotteen laadun ja tuotantoalueen välille muodostuu läheinen yhteys.

Lajta sajt -juuston kypsytyks edellyttää erityistä taitotietoa. Juustot käännetään 3–4 päivän välein ja pestään suolavedellä bakteerikasvun tehostamiseksi. Ne on käännettävä ja pestävä käsin hyvin huolellisesti, eikä niitä saa pyyhkiä.

Lajta sajt -juustoa kypsytetään kaksi viikkoa, jonka jälkeen juusto on täysin kittipintainen. Kypsyminen alkaa pinnalta ja etenee kohti keskiosaa, ja juusto on sisältä kypsä prosessin päätyttyä. Kypsyamisprosessin aikana kuoren pH-arvo nousee myös nopeasti, mikä johtuu eräiden juuston pinnalla luonnollisesti kasvavien hiivojen (esim. *Oospora lactisin*) aiheuttamasta laktaatin pilkkoutumisesta (hiilidioksidiksi ja vedeksi). Lajta sajt -juuston kypsyemiselle on ominaista useimpien proteiinien nopea hajoaminen, mikä tarkoittaa, että 50–60 prosenttia proteiineista on peptidejä, osittain aminohappoyhdisteiden muodossa, kypsytyksi viikolla 2. Kolmen viikon kypsytyksen jälkeen on havaittavissa ammoniakkin maku ja tuoksu. Juuston rakenne on myös pehmentynyt. Juusto onkin varastoitava kolmannelta viikosta 2–8 °C:n lämpötilaan, jotta se olisi syötävää ja säilyttäisi ominaispiirteensä.

Lajta sajt -juuston maine perustuu juuston makuun, aromaattisuuteen, tuoksuun, erittäin miellyttävään murenevaan rakenteeseen ja ainutlaatuisen yhtenäiseen laatuun. Se oli ja on edelleen gourmetjuustojen ystävien suosikki, ja se kuuluu voimakkaan proteolyysin ansiosta ruoansulatuksen kannalta helposti sulaviin juustoihin.

”Lajta sajt” mainitaan juustoille omistetussa blogissa tunnettuna ja oikeutetusti suosittuna unkarilaisena juustona, joka luokitellaan yhdeksi kittijuustoista. Juustoa kuvataan seuraavasti: ”Juuston kuori on ohut, joustava ja tumman kellertävänpunainen. Juusto on rakenteeltaan tiivistä, ja siinä on pieniä reikiä. Sen maku on omaleimainen, aromaattinen ja miellyttävän terävä. Se on helppo viipaloida ja raastaa, joten se onkin täydellinen voileipäjuusto. Se sopii syötäväksi myös pastan kanssa. Suosittelisin sitä mihin tahansa ruokaan, johon käytetään juustoa.” Lähde: https://sajtologia.blog.hu/2015/09/09/ha_lajta_van_rajta

”Lajta sajt” on saanut paljon tunnustusta unkarilaisissa ja kansainvälisissä juustokilpailuissa.

- kultainen palkinto Unkarin vuoden 2011 kansallisessa juustokilpailussa Csermajorissa
- vuoden 2013 kansallisen juustokilpailun ensimmäinen palkinto; kilpailu järjestettiin Budavárin 22. viinifestivaalin yhteydessä, ja siihen osallistui perinteisiä kansallisia juustoja 15 maasta
- kultamitali vuoden 2018 Országos Sajtmustra -tapahtumassa
- toinen sija vuoden 2019 Mikulovin juustofestivaaleilla Tšekissä
- paljon mainetta kutsuvieraana vuoden 2021 Caseus Veneti -juustonäyttelyssä. Juustoa voivat asettaa näytteille pienimuotoiset juustonvalmistajat, jos he tuottavat ainutlaatuisia tuotteita, joilla on paikallisia ominaisuuksia. Lähde: <https://www.padovaoggi.it/foto/eventi/caseus-veneti-piazzola-25-26-settembre-2021.html/>

Eritelmän julkaisutiedot

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

OIKAISUJA

Oikaisu lentoliikenteen harjoittamisen yhteisistä säännöistä yhteisössä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1008/2008 17 artiklan 5 kohdan mukaiseen komission ilmoitukseen – Tarjouspyyntö säännöllisen lentoliikenteen harjoittamisesta julkisen palvelun velvoitteiden mukaisesti

(Euroopan unionin virallinen lehti C 166, 11. toukokuuta 2023)

(2023/C 200/10)

Sivulla 8, rivillä ”Hakemusten ja tarjousten jättämisen määräaika”:

on: ”10. heinäkuuta 2023 (klo 12.00 Pariisin aikaa)”

pitää olla: ”13. heinäkuuta 2023 (klo 12.00 Pariisin aikaa)”

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



■ Euroopan unionin
julkaisutoimisto
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI