

# Euroopan unionin virallinen lehti

L 317



Suomenkielinen laitos

Lainsäädäntö

53. vuosikerta

3. joulukuuta 2010

Sisältö

## II Muut kuin lainsäätämisyjärjestyksessä hyväksyttävät säädökset

### ASETUKSET

- ★ **Komission asetus (EU) N:o 1116/2010, annettu 2 päivänä joulukuuta 2010, irlantilaisena viskinä vietyihin viljoihin sovellettavista kertoimista jaksolla 2010/2011** ..... 1
- ★ **Komission asetus (EU) N:o 1117/2010, annettu 2 päivänä joulukuuta 2010, sitruunahappoa, sorbiinihappoa, tymolia ja vanilliinia sisältävän valmisteen hyväksymistä vieroitettujen porsaiden rehun lisäaineena (hyväksynnän haltija Vetagro SpA) <sup>(1)</sup>** ..... 3
- ★ **Komission asetus (EU) N:o 1118/2010, annettu 2 päivänä joulukuuta 2010, diklatsuriilin hyväksymisestä broilerin rehun lisäaineena ja asetuksen (EY) N:o 2430/1999 muuttamisesta (hyväksynnän haltija Janssen Pharmaceutica N.V.) <sup>(1)</sup>** ..... 5
- ★ **Komission asetus (EU) N:o 1119/2010, annettu 2 päivänä joulukuuta 2010, *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 -valmisteen hyväksymisestä lypsylehmien ja hevosten rehun lisäaineena ja asetuksen (EY) N:o 1520/2007 muuttamisesta (hyväksynnän haltija Prosol SpA) <sup>(1)</sup>** ..... 9
- ★ **Komission asetus (EU) N:o 1120/2010, annettu 2 päivänä joulukuuta 2010, *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M -valmisteen hyväksymisestä vieroitettujen porsaiden rehun lisäaineena (hyväksynnän haltija Lallemand SAS) <sup>(1)</sup>** ..... 12
- ★ **Komission asetus (EU) N:o 1121/2010, annettu 2 päivänä joulukuuta 2010, nimityksen kirjaimisesta suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin [Edam Holland (SMM)]** ..... 14

Hinta: 3 EUR

(jatkuu kääntöpuolella)

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

Säädökset, joiden otsikot on painettu laihalla kirjasintyyppillä, ovat maatalouspolitiikan alaan kuuluvia juoksevien asioiden hoitoon liittyviä säädöksiä, joiden voimassaoloaika on yleensä rajoitettu.

Kaikkien muiden säädösten otsikot on painettu lihavalla kirjasintyyppillä ja merkitty tähdellä.

- ★ **Komission asetus (EU) N:o 1122/2010, annettu 2 päivänä joulukuuta 2010, nimityksen kirjaimisesta suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin [Gouda Holland (SMM)]** ..... 22

Komission asetus (EU) N:o 1123/2010, annettu 2 päivänä joulukuuta 2010, kiinteistä tuontiarvoista tiettyjen hedelmien ja vihannesten tulohinnan määrittämiseksi ..... 30

#### DIREKTIIVIT

- ★ **Komission direktiivi 2010/85/EU, annettu 2 päivänä joulukuuta 2010, neuvoston direktiivin 91/414/ETY muuttamisesta sinkkifosfidin sisällyttämiseksi siihen tehoaineena ja päätöksen 2008/941/EY muuttamisesta <sup>(1)</sup>** ..... 32

- ★ **Komission direktiivi 2010/86/EU, annettu 2 päivänä joulukuuta 2010, neuvoston direktiivin 91/414/ETY muuttamisesta haloksifoppi-P:n sisällyttämiseksi siihen tehoaineena <sup>(1)</sup>** ..... 36

#### PÄÄTÖKSET

2010/737/EU:

- ★ **Komission päätös, annettu 2 päivänä joulukuuta 2010, paloteknistä käyttäytymistä koskevien luokkien vahvistamisesta tietyille rakennustuotteille polyesterilla pinnoitettujen ja plastisolilla pinnoitettujen teräslevyjen osalta (tiedoksiannettu numerolla K(2010) 389) <sup>(1)</sup>** ..... 39

2010/738/EU:

- ★ **Komission päätös, annettu 2 päivänä joulukuuta 2010, paloteknistä käyttäytymistä koskevien luokkien vahvistamisesta tietyille rakennustuotteille kuituja sisältävien kipsilaastien osalta (tiedoksiannettu numerolla K(2010) 392) <sup>(1)</sup>** ..... 42

---

#### Oikaisuja

- ★ **Oikaistaan Euroopan unionin ja Montenegron välinen sopimus turvallisuusluokiteltujen tietojen vaihtoon ja suojaamiseen sovellettavista turvallisuusmenettelyistä (EUVL L 260, 2.10.2010)** ..... 44



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

## II

(Muut kuin lainsäätämismääräyksessä hyväksyttävät säädökset)

## ASETUKSET

**KOMISSION ASETUS (EU) N:o 1116/2010,**

**annettu 2 päivänä joulukuuta 2010,**

**irlantilaisena viskinä vietyihin viljoihin sovellettavista kertoimista jaksolla 2010/2011**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja tiettyjä maataloustuotteita koskevista erityissäännöksistä (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus) 22 päivänä lokakuuta 2007 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007<sup>(1)</sup>,

ottaa huomioon neuvoston asetuksen (EY) N:o 1784/2003 soveltamista koskevista tietyistä yksityiskohtaisista säännöistä tiettyinä tislattuina alkoholijuomina vietyjä viljoja koskevien tukien vahvistamisen ja myöntämisen osalta 10 päivänä marraskuuta 2006 annetun komission asetuksen (EY) N:o 1670/2006<sup>(2)</sup> ja erityisesti sen 5 artiklan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksen (EY) N:o 1670/2006 4 artiklan 1 kohdassa säädetään, että tuki myönnetään niistä viljamääristä, jotka on tislattu ja tarkastutettu, korjattuna kertoimella, joka vahvistetaan vuosittain kullekin jäsenvaltiolle. Tämä kerroin ilmaisee kyseisten tislattujen alkoholijuomien vietyjen kokonaismäärien ja kaupan pidettyjen kokonaismäärien välisen suhteen kyseisen tislattun alkoholijuoman keskimääräistä ikäänymiskautta vastaavana aikana näiden määrien kehityksessä havaitun suuntauksen perusteella.
- (2) Irlannin toimittamien, 1 päivän tammikuuta ja 31 päivän joulukuuta 2009 välistä jaksoa koskevien tietojen perusteella irlantilaisen viskin keskimääräinen ikäänymiskausi vuonna 2009 oli viisi vuotta.

(3) Sen vuoksi on syytä vahvistaa kertoimet 1 päivän lokakuuta 2010 ja 30 päivän syyskuuta 2011 väliseksi ajaksi.

(4) Euroopan talousaluetta koskevan sopimuksen pöytäkirjassa 3 olevassa 10 artiklassa suljetaan vientitukien ulkopuolelle Liechtensteiniin, Islantiin ja Norjaan suuntautuva vienti. Unioni on lisäksi tehnyt joidenkin kolmansien maiden kanssa sopimuksia, joihin sisältyy vientitukien poistaminen. Se olisi sen vuoksi otettava huomioon asetuksen (EY) N:o 1670/2006 7 artiklan 2 kohdan mukaisesti laskettaessa kertoimia jaksoksi 2010/2011.

(5) Irlantilaisena viskinä vietyihin viljoihin sovellettavista kertoimista jaksolla 2009/2010 28 päivänä tammikuuta 2010 annetun komission asetuksen (EU) N:o 81/2010<sup>(3)</sup> oikeusvaikutukset ovat lakanneet, koska se koskee vuonna 2009/2010 sovellettuja kertoimia. Selkeyden ja oikeusvarmuuden vuoksi kyseinen asetus olisi kumottava,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

### 1 artikla

Asetuksen (EY) N:o 1670/2006 4 artiklassa tarkoitetut kertoimet, joita sovelletaan Irlannissa irlantilaisen viskin valmistuksessa käytettäviin viljoihin, vahvistetaan 1 päivän lokakuuta 2010 ja 30 päivän syyskuuta 2011 väliseksi ajaksi tämän asetuksen liitteessä.

### 2 artikla

Kumotaan asetus (EU) N:o 81/2010.

<sup>(1)</sup> EUVL L 299, 16.11.2007, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUVL L 312, 11.11.2006, s. 33.

<sup>(3)</sup> EUVL L 25, 29.1.2010, s. 10.

## 3 artikla

Tämä asetus tulee voimaan päivänä, jona se julkaistaan *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Sitä sovelletaan 1 päivästä lokakuuta 2010 30 päivään syyskuuta 2011 asti.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 2 päivänä joulukuuta 2010.

*Komission puolesta*  
José Manuel BARROSO  
*Puheenjohtaja*

## LIITE

Irlannissa sovellettavat kertoimet		
Soveltamisjakso	Sovellettava kerroin	
	irlantilaisen viskin valmistuksessa käytettävään ohraan, luokka B <sup>(1)</sup>	irlantilaisen viskin valmistuksessa käytettäviin viljoihin, luokka A
1. lokakuuta 2010–30. syyskuuta 2011	0,030	0,102

<sup>(1)</sup> Myös maltaaksi jalostettu ohra.

**KOMISSION ASETUS (EU) N:o 1117/2010,****annettu 2 päivänä joulukuuta 2010,****sitruunahappoa, sorbiinihappoa, tymolia ja vanilliinia sisältävän valmisteen hyväksymistä vieroitettujen porsaiden rehun lisäaineena (hyväksynnän haltija Vetagro SpA)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon eläinten ruokinnassa käytettävistä lisäaineista 22 päivänä syyskuuta 2003 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1831/2003 <sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 9 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksessa (EY) N:o 1831/2003 säädetään eläinten ruokinnassa käytettävien lisäaineiden hyväksymisestä ja vahvistetaan perustelut ja menettelyt hyväksynnän myöntämiselle.
- (2) Tämän asetuksen liitteessä esitetyn valmisteen hyväksymistä varten jätettiin hakemus asetuksen (EY) N:o 1831/2003 7 artiklan mukaisesti. Hakemuksen mukana toimitettiin asetuksen (EY) N:o 1831/2003 7 artiklan 3 kohdan mukaisesti vaadittavat tiedot ja asiakirjat.
- (3) Hakemus koskee sitruunahappoa, sorbiinihappoa, tymolia ja vanilliinia sisältävän valmisteen hyväksymistä vieroitettujen porsaiden rehun lisäaineena, joka luokitellaan lisäaineluokkaan "eläintuotantoon vaikuttavat lisäaineet".
- (4) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomainen, jäljempänä 'elintarviketurvallisuusviranomainen', totesi 25 päivänä toukokuuta 2010 antamassaan lausunnossa <sup>(2)</sup>, että liitteessä tarkoitettu valmistee ei ehdotetuissa käyttöolosuhteissa ole haitallista vaikutusta eläinten tai ihmisten

terveyteen tai ympäristöön ja että kyseinen lisäaine saattaa lisätä kohdelajien kasvua ja parantaa rehun hyötysuhdetta. Elintarviketurvallisuusviranomaisen mukaan erityiset markkinoille saattamisen jälkeistä seurantaan koskevat vaatimukset eivät ole tarpeen. Se myös vahvisti asetuksella (EY) N:o 1831/2003 perustetun yhteisön vertailulaboratorion toimittaman raportin analyysimenetelmästä, jolla kyseinen lisäaine määritetään rehusta.

- (5) Valmisteen arviointi osoittaa, että asetuksen (EY) N:o 1831/2003 5 artiklassa säädetty hyväksymisen edellytykset täyttyvät. Näin ollen kyseisen valmisteen käyttö tämän asetuksen liitteessä esitetyn mukaisesti olisi hyväksyttävä.
- (6) Tässä asetuksessa säädetty toimenpiteet ovat elintarviketjetua ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

*1 artikla*

Hyväksytään lisäaineluokkaan "eläintuotantoon vaikuttavat lisäaineet" ja funktionaaliseen ryhmään "muut eläintuotantoon vaikuttavat lisäaineet" kuuluva liitteessä tarkoitettu valmiste eläinten ruokinnassa käytettävänä lisäaineena kyseisessä liitteessä vahvistetuina edellytyksin.

*2 artikla*

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 2 päivänä joulukuuta 2010.

Komission puolesta  
José Manuel BARROSO  
Puheenjohtaja

<sup>(1)</sup> EUVL L 268, 18.10.2003, s. 29.

<sup>(2)</sup> EFSA Journal (2010); 8(6):1633.

Lisäaineen tunnistenumero	Hyväksynnän haltijan nimi	Lisäaine	Koostumus, kemiallinen kaava, kuvaus, analyysimenetelmä	Eläinlaji tai -ryhmä	Enimmäisikä	Vähimmäispitoisuus	Enimmäispitoisuus	Muut säännökset	Hyväksynnän voimassaolo päättyy
						mg/kg täysrehua, jonka kosteuspitoisuus on 12 %			
<b>Luokka: eläintuotantoon vaikuttavat lisäaineet. Funktionaalinen ryhmä: muut eläintuotantoon vaikuttavat lisäaineet (eläintuotannollisten parametrien parantaminen)</b>									
4d 3	Vetagro S.p.A.	Sitruunahappo, sorbiinihappo, tymolia ja vanilliinia sisältävä suojattu valmiste	<p><i>Lisäaineen koostumus</i></p> <p>Suojattu mikroaerovalmiste, joka sisältää sitruunahappoa, sorbiinihappoa, tymolia ja vanilliinia vähintään:</p> <p>Sitruunahappo: 25 g / 100 g</p> <p>Tymoli: 1,7 g / 100 g</p> <p>Sorbiinihappo: 16,7 g / 100 g</p> <p>Vanilliini: 1 g / 100 g</p> <p><i>Tehoaineiden ominaispiirteiden kuvaus</i></p> <p>Sitruunahappo C<sub>6</sub>H<sub>8</sub>O<sub>7</sub> (puhtaus ≥ 99,5 %)</p> <p>2-hydroksi-1,2,3-propaanitrikarboksylihappo, CAS-numero 77-92-9 vedetön</p> <p>Sorbiinihappo C<sub>6</sub>H<sub>8</sub>O<sub>2</sub> (puhtaus ≥ 99,5 %)</p> <p>2,4-heksadieenihappo, CAS-numero 110-44-1</p> <p>Tymoli (puhtaus ≥ 98 %)</p> <p>5-metyyli-2-(1-metyylietyyli)fenoli, CAS-numero 89-83-8)</p> <p>Vanilliini (puhtaus ≥ 99,5 %)</p> <p>4-hydroksi-3-metoksibentsaldehydi, CAS-numero 121-33-5)</p> <p><i>Analyysimenetelmät <sup>(1)</sup></i></p> <p>Sorbiinihapon ja tymolin määrittäminen rehusta: korkean erotuskyvyn käänteisfaasinestekromatografia, johon on kytketty ultravioletti- tai diodirividetkto (RP-HPLC-UV/DAD). Sitruunahapon määrittäminen lisäaineesta ja esiseoksista: (RP-HPLC-UV/DAD). Sitruunahapon määrittäminen rehusta: sitruunahappopitoisuuden entsyymattinen määrittäminen (NADH:ta eli nikotiiniamidiadeniinidinukleotidin pelkistynytä muotoa mittaava spektrometrinen menetelmä.</p>	(Vieroitetut) porsaat	—	1 000	—	<p>1. (Vieroitetuille) porsaille 35 kg:aan asti.</p> <p>2. Turvallisuus: käsittelyn aikana on käytettävä hengityssuojaa sekä suojalaseja ja -käsineitä.</p>	23. joulukuuta 2020

<sup>(1)</sup> Analyysimenetelmiä koskevia yksityiskohtaisia tietoja on saatavissa seuraavasta yhteisön vertailulaboratorion osoitteesta: [www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives](http://www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives)

**KOMISSION ASETUS (EU) N:o 1118/2010,****annettu 2 päivänä joulukuuta 2010,****diklatsuriilin hyväksymisestä broilerin rehun lisäaineena ja asetuksen (EY) N:o 2430/1999 muuttamisesta (hyväksynnän haltija Janssen Pharmaceutica N.V.)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon eläinten ruokinnassa käytettävistä lisäaineista 22 päivänä syyskuuta 2003 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1831/2003 <sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 9 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetuksessa (EY) N:o 1831/2003 säädetään eläinten ruokinnassa käytettävien lisäaineiden hyväksymisestä ja vahvistetaan perustelut ja menettelyt hyväksynnän myöntämiselle. Asetuksen 10 artiklassa säädetään sellaisten lisäaineiden uudelleenarvioinnista, joille on annettu hyväksyntä neuvoston direktiivin 70/524/ETY <sup>(2)</sup> mukaisesti.

(2) Diklatsuriilin, CAS-numero 101831-37-2, käyttö rehun lisäaineena hyväksyttiin kymmeneksi vuodeksi direktiivin 70/524/ETY mukaisesti broilerin, enintään 16 viikon ikäisten kananuorikoiden ja enintään 12 viikon ikäisten kalkkunoiden ruokinnassa komission asetuksella (EY) N:o 2430/1999 <sup>(3)</sup>. Kyseinen lisäaine kirjattiin sen jälkeen rehujen lisäaineita koskevaan yhteisön rekisteriin olemassa olevana tuotteena asetuksen (EY) N:o 1831/2003 10 artiklan 1 kohdan mukaisesti.

(3) Asetuksen (EY) N:o 1831/2003 10 artiklan 2 kohdan ja 7 artiklan mukaisesti toimitettiin hakemus, joka koski diklatsuriilin uudelleenarviointia broilerin rehun lisäaineena ja jossa pyydettiin, että kyseinen lisäaine luokiteltaisiin lisäaineluokkaan ”kokkidiostaatit ja histomonostaatit”. Hakemuksen mukana toimitettiin asetuksen (EY) N:o 1831/2003 7 artiklan 3 kohdan mukaisesti vaadittavat tiedot ja asiakirjat.

(4) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen, jäljempänä ’elintarviketurvallisuusviranomaisen’, totesi 23 päivänä kesäkuuta 2010 antamassaan lausunnossa <sup>(4)</sup>, että diklat-

suriililla ei ehdotetuissa käyttöolosuhteissa ole haitallista vaikutusta eläinten tai ihmisten terveyteen tai ympäristöön ja että lisäaine on tehokas broilereissa esiintyvän kokkidiiosin torjunnassa. Se totesi, että turvallisuusongelmia ei synny, kunhan asianmukaiset turvallisuustoimenpiteet toteutetaan. Se myös vahvisti asetuksella (EY) N:o 1831/2003 perustetun yhteisön vertailulaboratorion toimittaman raportin analyysimenetelmästä, jolla kyseinen lisäaine määritetään rehusta.

(5) Diklatsuriilin arviointi osoittaa, että asetuksen (EY) N:o 1831/2003 5 artiklassa säädetyt hyväksymisen edellytykset täyttyvät. Näin ollen kyseisen valmisteen käyttö tämän asetuksen liitteessä kuvatulla tavalla olisi hyväksyttävä.

(6) Kun uusi hyväksyntä myönnetään asetuksen (EY) N:o 1831/2003 mukaisesti, diklatsuriilia koskevat säännökset olisi broilerin osalta poistettava asetuksesta (EY) N:o 2430/1999.

(7) Koska luvan ehtojen muuttaminen ei liity turvallisuuteen, on aiheellista sallia siirtymäaika, jotta esiseosten ja rehuososten olemassa olevat varastot voidaan käyttää loppuun.

(8) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat elintarviketjua ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

*1 artikla*

Hyväksytään lisäaineluokkaan ”kokkidiostaatit ja histomonostaatit” kuuluva liitteessä tarkoitettu valmiste eläinten ruokinnassa käytettävänä lisäaineena kyseisessä liitteessä vahvistetuin edellytyksin.

*2 artikla*

Poistetaan asetuksen (EY) N:o 2430/1999 liitteessä I oleva lisäaineen rekisterinumerolla E 771 merkitty, broilereille tarkoitettua diklatsuriilia koskeva kohta.

<sup>(1)</sup> EUVL L 268, 18.10.2003, s. 29.

<sup>(2)</sup> EUVL L 270, 14.12.1970, s. 1.

<sup>(3)</sup> EYVL L 296, 17.11.1999, s. 3.

<sup>(4)</sup> EFSA Journal 2010; 8(7):1663.

*3 artikla*

Sallitaan direktiivin 70/524/ETY mukaisesti merkityn, diklatsuriilia sisältävän esiseoksen ja rehuseoksen saattaminen markkinoille ja käyttö, kunnes varastot loppuvat.

*4 artikla*

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenkymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 2 päivänä joulukuuta 2010.

*Komission puolesta*  
José Manuel BARROSO  
*Puheenjohtaja*

---



## LIITE

Lisäaineen tunnistenumero	Hyväksynnän haltijan nimi	Lisäaine (kauppanimi)	Koostumus, kemiallinen kaava, kuvaus, analyysimenetelmä	Eläinlaji tai -ryhmä	Enimmäisikä	Vähimmäispi-toisuus	Enimmäispi-toisuus	Muut määräykset	Hyväksynnän voimassaolo päättyy	Jäämien enimmäismäärät asianomaisissa eläinperäisissä elintarvikkeissa
						mg tehoainetta / kg täysrehua, kosteuspiitoisuus 12 %				
<b>Kokkidiostaatit ja histomonostaatit</b>										
5 1 771	Janssen Pharmaceutica N.V.	Diklatsuriili 0,5 g/100 g (Clinacox 0,5 %)	<i>Lisäaineen koostumus</i> Diklatsuriili: 0,50 g/100 g. Proteiiniköyhä soijajauho: 99,25 g/100 g  Polyvidoni K 30: 0,20 g/ 100 g  Natriumhydroksidi: 0,05 g/ 100 g  <i>Tehoaineen ominaispiirteiden kuvaus</i>  Diklatsuriili, C <sub>17</sub> H <sub>9</sub> Cl <sub>3</sub> N <sub>4</sub> O <sub>2</sub> , (±)-4-kloorifenyli[2,6-dikloori-4-(2,3,4,5-tetrahydro-3,5-dio- kso-1,2,4-triatsin-2-yyli)fe- nyyli]asetonitriili,  CAS-numero: 101831-37-2  Kemiallisesti samantyyppiset epäpuhtaudet:  Hajoamistuote (R064318): ≤ 0,1 %  Muut kemiallisesti saman- tyyppiset epäpuhtaudet (T001434, R066891, R068610, R070156, R070016):  ≤ 0,5 % yksittäisesti  Epäpuhtaudet yhteensä: ≤ 1,5 %	Broilerit	—	1	1	1. Lisäaine on sekoitettava rehuseokseen esiseoksena.  2. Diklatsuriilia ei saa sekoittaa muihin kokkidiosaatteihin.  3. Turvallisuus: käsittelyn aikana on käytettävä hengityssuojaa sekä suojalaseja ja -käsineitä.  4. Hyväksynnän haltijan on laadittava ja toteutettava markkinoille saattamisen jälkeinen seuranta-ohjelma, jossa tarkastellaan bakteeri- ja <i>Eimeria</i> spp -resistenssiä.	23. joulukuuta 2020	1 500 µg diklatsuriilia/kg tuoretta maksaa  1 000 µg diklatsuriilia/kg tuoretta munuaista  500 µg diklatsuriilia/kg tuoretta lihasta  500 µg diklatsuriilia/kg tuoretta nahkaa/rasvaa

Lisäaineen tunnistenumero	Hyväksynnän haltijan nimi	Lisäaine (kauppanimi)	Koostumus, kemiallinen kaava, kuvaus, analyysimenetelmä	Eläinlaji tai -ryhmä	Enimmäisikä	Vähimmäispi-toisuus	Enimmäispi-toisuus	Muut määräykset	Hyväksynnän voimassaolo päättyy	Jäämien enimmäismäärät asianomaisissa eläinperäisissä elintarvikkeissa
						mg tehoainetta / kg täysrehua, kosteuspi-toisuus 12 %				
			<p><i>Analyysimenetelmät</i> <sup>(1)</sup></p> <p>Diklatsuriilin määrittäminen rehusta: korkean erotuskyvyn käänteisfaasinestekromatografia (HPLC) ja mittaukset UV-aallonpituusalueella 280 nm (asetus (EY) N:o 152/2009)</p> <p>Diklatsuriilin määrittäminen broilerin kudoksista: yhtä prekursori-onia ja kahta tuoteonia käyttävään kolmoiskvadropolimassaspektrometriin (MS/MS) kytketty korkean erotuskyvyn neste-kromatografia.</p>							

<sup>(1)</sup> Analyysimenetelmiä koskevia yksityiskohtaisia tietoja on saatavissa seuraavasta yhteisön vertailulaboratorion osoitteesta: [www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives](http://www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives)

## KOMISSION ASETUS (EU) N:o 1119/2010,

annettu 2 päivänä joulukuuta 2010,

*Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 -valmisteen hyväksymisestä lypsylehmien ja hevosten rehun lisäaineena ja asetuksen (EY) N:o 1520/2007 muuttamisesta (hyväksynnän haltija Prosol SpA)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon eläinten ruokinnassa käytettävistä lisäaineista 22 päivänä syyskuuta 2003 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1831/2003 <sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 9 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksessa (EY) N:o 1831/2003 säädetään eläinten ruokinnassa käytettävien lisäaineiden hyväksymisestä ja vahvistetaan perustelut ja menettelyt hyväksynnän myöntämiselle. Asetuksen 10 artiklassa säädetään sellaisten lisäaineiden uudelleenarvioinnista, joille on annettu hyväksyntä neuvoston direktiivin 70/524/ETY <sup>(2)</sup> mukaisesti.
- (2) Valmisteen *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 käyttö rehun lisäaineena emakkojen ruokinnassa hyväksyttiin kymmeneksi vuodeksi komission asetuksella (EY) N:o 896/2009 <sup>(3)</sup>. Direktiivin 70/524/ETY mukaisesti valmisteen käyttö on hyväksytty ilman aikarajoitusta vieroitettujen porsaiden ruokinnassa komission asetuksella (EY) N:o 1200/2005 <sup>(4)</sup>, lihanautojen ruokinnassa komission asetuksella (EY) N:o 492/2006 <sup>(5)</sup> ja lypsylehmien ruokinnassa komission asetuksella (EY) N:o 1520/2007 <sup>(6)</sup>. Kyseinen lisäaine kirjattiin sen jälkeen rehujen lisäaineita koskevaan yhteisön rekisteriin olemassa olevana tuotteena asetuksen (EY) N:o 1831/2003 10 artiklan 1 kohdan b alakohdan mukaisesti.
- (3) Asetuksen (EY) N:o 1831/2003 10 artiklan 2 kohdan ja 7 artiklan mukaisesti toimitettiin hakemus, joka koskee *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 -valmisteen uudelleenarviointia lypsylehmien rehun lisäaineena ja kyseisen asetuksen 7 artiklan mukaisesti uutta käyttötapaa hevosten ruokinnassa ja jossa pyydettiin, että lisäaine luokitel-

taisiin lisäaineluokkaan "eläintuotantoon vaikuttavat lisäaineet". Hakemuksen mukana toimitettiin asetuksen (EY) N:o 1831/2003 7 artiklan 3 kohdan mukaisesti vaadittavat tiedot ja asiakirjat.

- (4) Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen, jäljempänä 'elintarviketurvallisuusviranomaisen', totesi 22 päivänä kesäkuuta 2010 antamassaan lausunnossa <sup>(7)</sup> valmisteen käyttämisestä lisäaineena lypsylehmien rehussa, että *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 -valmisteen käyttöolosuhteissa ole haitallista vaikutusta eläinten tai ihmisten terveyteen tai ympäristöön ja että se saattaa lisätä lypsylehmien maidontuotantoa. Elintarviketurvallisuusviranomaisen mukaan erityiset markkinoille saattamisen jälkeistä seuranta koskevat vaatimukset eivät ole tarpeen. Se myös vahvisti asetuksella (EY) N:o 1831/2003 perustetun yhteisön vertailulaboratorion toimittaman raportin analyysimenetelmästä, jolla kyseinen lisäaine määritetään rehusta.
- (5) Elintarviketurvallisuusviranomaisen totesi 22 päivänä kesäkuuta 2010 antamassaan lausunnossa <sup>(8)</sup> valmisteen käyttämisestä lisäaineena hevosten rehussa, että valmisteen käyttö voi parantaa kuitujen sulavuutta kohdelajilla.
- (6) *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 -valmisteen arviointi osoittaa, että asetuksen (EY) N:o 1831/2003 5 artiklassa säädetty hyväksymisen edellytykset täyttyvät. Näin ollen kyseisen valmisteen käyttö tämän asetuksen liitteessä kuvatulla tavalla olisi hyväksyttävä.
- (7) Kun uusi hyväksyntä myönnetään asetuksen (EY) N:o 1831/2003 mukaisesti, *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 -valmistetta koskevat säännökset olisi poistettava asetuksesta (EY) N:o 1520/2007.
- (8) Koska luvan ehtojen muuttaminen ei liity turvallisuuteen, on aiheellista sallia siirtymäaika, jotta esiseosten ja rehu-seosten olemassa olevat varastot voidaan käyttää loppuun.
- (9) Tässä asetuksessa säädetty toimenpiteet ovat elintarviketietoa ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

<sup>(1)</sup> EUVL L 268, 18.10.2003, s. 29.<sup>(2)</sup> EYVL L 270, 14.12.1970, s. 1.<sup>(3)</sup> EUVL L 256, 29.9.2009, s. 6.<sup>(4)</sup> EUVL L 195, 27.7.2005, s. 6.<sup>(5)</sup> EUVL L 89, 28.3.2006, s. 6.<sup>(6)</sup> EUVL L 335, 20.12.2007, s. 17.<sup>(7)</sup> EFSA Journal 2010; 8(7):1662.<sup>(8)</sup> EFSA Journal 2010; 8(7):1659.

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

*1 artikla*

Hyväksytään lisäaineluokkaan ”eläintuotantoon vaikuttavat lisäaineet” ja funktionaaliseen ryhmään ”suolistoflooran stabiloimiseen tarkoitettut aineet” kuuluva, liitteessä tarkoitettu valmiste eläinten ruokinnassa käytettävänä lisäaineena kyseisessä liitteessä vahvistetuun edellytykseen.

*2 artikla*

Poistetaan asetuksen (EY) N:o 1520/2007 1 artikla ja liite I.

*3 artikla*

Sallitaan direktiivin 70/524/ETY mukaisesti merkityn, *Saccharomyces cerevisiae* MUCL 39885 -valmistetta sisältävän esiseoksen ja rehuseoksen saattaminen markkinoille ja käyttö, kunnes varastot loppuvat.

*4 artikla*

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenäkymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 2 päivänä joulukuuta 2010.

Komission puolesta  
José Manuel BARROSO  
Puheenjohtaja

## LIITE

Lisäaineen tunnistenumero	Hyväksynnän haltijan nimi	Lisäaine	Koostumus, kemiallinen kaava, kuvaus, analyysimenetelmä	Eläinlaji tai -ryhmä	Enimmäisikä	Vähimmäispitoisuus	Enimmäispitoisuus	Muut määräykset	Hyväksynnän voimassaolo päättyy
						PMY/kg täysrehua, jonka kosteuspitoisuus on 12 %			
<b>Luokka: eläintuotantoon vaikuttavat lisäaineet. Funktionaalinen ryhmä: suolistoflooran stabiloimiseen tarkoitetut aineet</b>									
4b1710	Prosol S.p.A	<i>Saccharomyces cerevisiae</i> MUCL 39885	Lisäaineen koostumus <i>Saccharomyces cerevisiae</i> MUCL 39885 -valmiste, joka sisältää vähintään $1 \times 10^9$ PMY/g lisäainetta  Tehoaineen kuvaus <i>Saccharomyces cerevisiae</i> MUCL 39885 -organismien elinkykyisiä soluja  Analyysimenetelmät <sup>(1)</sup>  Määrittäminen: maljamenetelmä, jossa käytetään kloramfenikoligluukoosihiivauuteagaria.  Tunnistaminen: polymeerasiketjureaktio (PCR).	Lypsylehmät	—	$2 \times 10^9$	—	1. Lisäaineen ja esiseoksen käyttöohjeissa on mainittava varastointilämpötila ja -aika sekä stabiilisuus rehua rakeistettaessa.  2. Turvallisuus: käsittelyn aikana on käytettävä turvalaseja ja -hansikkaita.	23. joulukuuta 2020
				Hevoset		$3 \times 10^9$			

<sup>(1)</sup> Analyysimenetelmiä koskevia yksityiskohtaisia tietoja on saatavissa seuraavasta yhteisön vertailulaboratorion osoitteesta: [www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives](http://www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives)

**KOMISSION ASETUS (EU) N:o 1120/2010,****annettu 2 päivänä joulukuuta 2010,*****Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M -valmisteen hyväksymisestä vieroitettujen porsaiden rehun  
lisäaineena (hyväksynnän haltija Lallemand SAS)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon eläinten ruokinnassa käytettävistä lisäaineista 22 päivänä syyskuuta 2003 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1831/2003 <sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 9 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Asetuksessa (EY) N:o 1831/2003 säädetään eläinten ruokinnassa käytettävien lisäaineiden hyväksymisestä ja vahvistetaan perustelut ja menettelyt hyväksynnän myöntämiselle.
- (2) Tämän asetuksen liitteessä esitetyn valmisteen hyväksymistä varten jätettiin hakemus asetuksen (EY) N:o 1831/2003 7 artiklan mukaisesti. Hakemuksen mukana toimitettiin asetuksen (EY) N:o 1831/2003 7 artiklan 3 kohdan mukaisesti vaadittavat tiedot ja asiakirjat.
- (3) Hakemus koskee *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M -valmisteen hyväksymistä vieroitettujen porsaiden rehun lisäaineena, joka luokitellaan lisäaineluokkaan 'eläintuotantoon vaikuttavat lisäaineet'.
- (4) Valmisteen *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M käyttö on hyväksytty ilman määräaikaan broilerien ruokinnassa komission asetuksella (EY) N:o 1200/2005 <sup>(2)</sup> ja lihasikojen ruokinnassa komission asetuksella (EY) N:o 2036/2005 <sup>(3)</sup> sekä kymmeneksi vuodeksi lohikalojen ja katkarapujen ruokinnassa komission asetuksella (EY) N:o 911/2009 <sup>(4)</sup>.
- (5) On toimitettu uusia tietoja, jotka tukevat hakemusta kyseisen valmisteen hyväksymiseksi vieroitettujen porsaiden ruokinnassa. Euroopan elintarviketurvallisuusviranomaisen, jäljempänä 'elintarviketurvallisuusviranomaisen', to-

tesi 23 päivänä kesäkuuta 2010 antamassaan lausunnossa <sup>(5)</sup>, että *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M -valmisteella ei ehdotetuissa käyttöolosuhteissa ole haitallista vaikutusta eläinten tai ihmisten terveyteen tai ympäristöön ja että sen käyttö parantaa huomattavasti kohdelajin kasvua tai rehu-hyötysuhdetta. Elintarviketurvallisuusviranomaisen mukaan erityiset markkinoille saattamisen jälkeistä seuranta koskevat vaatimukset eivät ole tarpeen. Se myös vahvisti asetuksella (EY) N:o 1831/2003 perustetun yhteisön vertailulaboratorion toimittaman raportin analyysimenetelmästä, jolla kyseinen lisäaine määritetään rehusta.

- (6) *Pediococcus acidilactici* CNCM MA 18/5M -valmisteen arviointi osoittaa, että asetuksen (EY) N:o 1831/2003 5 artiklassa säädetty hyväksymisen edellytykset täyttyvät. Näin ollen kyseisen valmisteen käyttö tämän asetuksen liitteessä kuvatulla tavalla olisi hyväksyttävää.
- (7) Tässä asetuksessa säädetty toimenpiteet ovat elintarviketjua ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

**1 artikla**

Hyväksytään lisäaineluokkaan "eläintuotantoon vaikuttavat lisäaineet" ja funktionaaliseen ryhmään "suolistoflooran stabiiloimiseen tarkoitettut aineet" kuuluva, liitteessä tarkoitettu valmisteen eläinten ruokinnassa käytettävänä lisäaineena kyseisessä liitteessä vahvistetuina edellytyksin.

**2 artikla**

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu Euroopan unionin virallisessa lehdessä.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 2 päivänä joulukuuta 2010.

Komission puolesta  
José Manuel BARROSO  
Puheenjohtaja

<sup>(1)</sup> EUVL L 268, 18.10.2003, s. 29.

<sup>(2)</sup> EUVL L 195, 27.7.2005, s. 6.

<sup>(3)</sup> EUVL L 328, 15.12.2005, s. 13.

<sup>(4)</sup> EUVL L 257, 30.9.2009, s. 10.

<sup>(5)</sup> EFSA Journal 2010; 8(7):1660.

## LIITE

Lisäaineen tunnistenumero	Hyväksynnän haltijan nimi	Lisäaine	Koostumus, kemiallinen kaava, kuvaus, analyysimenetelmä	Eläinlaji tai -ryhmä	Enimmäisikä	Vähimmäispitoisuus	Enimmäispitoisuus	Muut määräykset	Hyväksynnän voimassaolo päättyy
						PMY/kg täysrehua, jonka kosteuspitoisuus on 12 %			

## Luokka: eläintuotantoon vaikuttavat lisäaineet. Funktionaalinen ryhmä: suolistoflooran stabiloimiseen tarkoitetut aineet.

4d1712	Lallemand SAS	<i>Pediococcus acidilactici</i> CNCM MA 18/5M	<p><i>Lisäaineen koostumus</i></p> <p><i>Pediococcus acidilactici</i> CNCM MA 18/5M -valmiste, joka sisältää vähintään <math>1 \times 10^{10}</math> PMY/g lisäainetta</p> <p><i>Tehoaineen kuvaus</i></p> <p><i>Pediococcus acidilactici</i> CNCM MA 18/5 M -organismien elinkykyisiä soluja</p> <p><i>Analyysimenetelmät</i> <sup>(1)</sup></p> <p>Määrittäminen: pintaviljelynä MRS-agarilla (EN 15786:2009)</p> <p>Tunnistaminen: pulssikenttäelektroforeesigenotyypityksellä (PFGE)</p>	(Vieroitetut) porsaat	—	$1 \times 10^9$	—	<ol style="list-style-type: none"> <li>Lisäaineen ja esiseoksen käyttöohjeissa on mainittava varastointilämpötila ja -aika sekä stabiilisuus rehua rakeistettaessa.</li> <li>(Vieroitetuille) porsaille 35 kg:aan asti.</li> <li>Turvallisuus: käsittelyn aikana on käytettävä hengityssuojaa sekä suojalaseja ja -käsineitä.</li> </ol>	23. joulukuuta 2020.
--------	---------------	---	--	-----------------------	---	-----------------	---	--	----------------------

<sup>(1)</sup> Analyysimenetelmiä koskevia yksityiskohtaisia tietoja on saatavissa seuraavasta yhteisön vertailulaboratorion osoitteesta: [www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives](http://www.irmm.jrc.be/crl-feed-additives)

**KOMISSION ASETUS (EU) N:o 1121/2010,****annettu 2 päivänä joulukuuta 2010,****nimityksen kirjaamisesta suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin [Edam Holland (SMM)]**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006<sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 7 artiklan 5 kohdan kolmannen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Alankomaiden hakemus nimityksen "Edam Holland" rekisteröimisestä on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* (?) asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti ja mainitun asetuksen 17 artiklan 2 kohdan nojalla.
- (2) Tšekki, Saksa, Suomi, Itävalta, Slovakia sekä Australian, Uuden Seelannin ja Amerikan yhdysvaltojen hallitukset ja Dairy Australia, Dairy Companies Association of New Zealand ja National Milk Producers Federation yhdessä Yhdysvaltojen maitotuotteiden vienninedistämisneuvoston kanssa ilmoittivat vastustavansa rekisteröintiä asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklan 1 kohdan mukaisesti. Vastaväitteet katsottiin voitavan ottaa tarkasteltaviksi mainitun asetuksen 7 artiklan 3 kohdan nojalla, lukuun ottamatta Australian ja Dairy Australian esittämiä vastaväitteitä, joita ei katsottu voitavan ottaa huomioon, koska ne saapuivat määräajan päätyttyä.
- (3) Vastaväitteet koskivat sitä, etteivät asetuksen (EY) N:o 510/2006 2 artiklassa säädetty edellytykset, erityisesti nimeä ja sen käyttöä, tuotteen erityisyyttä ja mainetta, maantieteellisen alueen rajaamista ja raaka-aineiden alkuperän maantieteellisiä rajoituksia koskevat edellytykset täyty. Vastaväitteiden mukaan kyseisen nimen rekisteröinti olisi lisäksi vastoin asetuksen (EY) N:o 510/2006 3 artiklan 3 kohtaa ja vaarantaisi nimet, tavaramerkit tai tuotteet, jotka ovat olleet laillisesti markkinoilla vähintään viiden vuoden ajan ennen vastaväitteen 6 artiklan 2 kohdassa säädetyn mukaista julkaisupäivää, ja rekisteröitäväksi ehdotettu nimi on yleisesti käytössä.
- (4) Komissio kehotti 21 päivänä lokakuuta 2008 päivätyillä kirjeillä Alankomaita ja vastaväitteiden esittäjiä sopimaan asiasta keskenään noudattaen sisäisiä menettelyjään.
- (5) Koska vastaväitteiden esittäjien kanssa ei päästy sopimukseen säädettyssä määräajassa, komission on tehtävä päätös asetuksen (EY) N:o 510/2006 15 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.
- (6) Asetuksen (EY) N:o 510/2006 2 artiklan nimeä, maantieteellistä aluetta, tuotteen erityisyyttä, tuotteen ominaispiirteiden ja maantieteellisen alueen välistä yhteyttä, mainetta ja raaka-aineiden alkuperän maantieteellisiä rajoituksia koskeneiden vastaväitteiden osalta toimivaltaiset viranomaiset vahvistivat, että kyseiset tekijät on otettu huomioon eikä niissä ole mitään ilmeisiä virheitä. On syytä todeta, että "Holland" ei ole kyseisen jäsenvaltion nimi ja että nimitystä "Edam Holland" pidetään asetuksen (EY) N:o 510/2006 2 artiklan 2 kohtaan sisältyvänä perinteisenä maantieteellisenä nimenä. Tältä osin mainitun asetuksen 2 artiklan 1 kohdan b alakohdan vaatimukset täyttyvät, sillä nimeen liittyvä maantieteellinen alue on rajattu maantieteellisen yhteyden ja tuotteen erityisyyteen liittyvien pääpiirteiden mukaan. Edam Hollandin erityispiirteet johtuvat maantieteelliseen alueeseen sidoksissa olevien tekijöiden yhdistelmästä, joihin kuuluvat maidon laatu (korkea rasva- ja valkuaisainepitoisuus),  $\beta$ -CN- ja  $\gamma$ -glutamyylipeptidistä peräisin olevat aminohapot, laiduntaminen pääosin niityillä, vasikan juoksutusmahasta saadun juoksutteen käyttö, luonnollinen kypsyminen sekä maanviljelijöiden ja juustonvalmistajien taitavuus.
- (7) Asetuksen (EY) N:o 510/2006 3 artiklan 3 kohdan noudattamatta jättämistä koskevien vastaväitteiden osalta Alankomaat toimitti tietoja eroista rekisteröityä nimitystä "Noord-Hollandse Edammer" käyttävän tuotteen ja tuotteen, jolle haetaan "Edam Holland" -nimitystä, välillä. Vastaväitteissä ei esitetty mitään todisteita siitä, että kuluttajat joutuisivat mahdollisesti harhaan johdetuiksi tai että tuottajien kohtelu ei olisi tasavertaista.
- (8) Vaikuttaa siltä, etteivät vastaväitteiden esittäjät viitanneet koko nimeen "Edam Holland" väittäessään, että rekisteröinti vaarantaisi nimet, tavaramerkit tai tuotteet ja että rekisteröitäväksi ehdotettu nimi on yleisessä käytössä, vaan vastaväite kohdistui vain nimen osaan eli "Edamiin". Suoja myönnetään kuitenkin nimitykselle "Edam Holland" kokonaisuudessaan. Asetuksen (EY) N:o 510/2006 13 artiklan 1 kohdan toisen alakohdan nojalla nimitystä "Edam" voidaan edelleen käyttää, kunhan unionin oikeusjärjestyksen mukaisia periaatteita ja sääntöjä noudatetaan. Selkeyden vuoksi eritelmää ja yhteenvedoa on muutettu tämän mukaisesti.

<sup>(1)</sup> EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.<sup>(2)</sup> EUVL C 57, 1.3.2008, s. 39.



(9) Näiden tietojen perusteella nimitys ”Edam Holland” olisi rekisteröitävä suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin.

Ensimmäisestä kohdasta poiketen nimitystä ”Edam” voidaan edelleen käyttää, kunhan unionin oikeusjärjestyksen mukaisia periaatteita ja sääntöjä noudatetaan.

(10) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat suojattuja maantieteellisiä merkintöjä ja alkuperänimityksiä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

*2 artikla*

Eritelmän pääkohtia koskeva yhteenveto on tämän asetuksen liitteessä II.

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

*3 artikla*

*1 artikla*

Rekisteröidään tämän asetuksen liitteessä I oleva nimitys.

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenakymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 2 päivänä joulukuuta 2010.

*Komission puolesta*  
José Manuel BARROSO  
*Puheenjohtaja*

*LIITE I*

Ihmisravinnoksi tarkoitettut perussopimuksen liitteeseen I kuuluvat maataloustuotteet

**Luokka 1.3: Juustot**

ALANKOMAAT

Edam Holland (SMM)

---

## LIITE II

## YHTEENVETO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

## "EDAM HOLLAND"

EY-N:o: NL-PGI-0005-0329-27.11.2003

SAN ( ) SMM (X)

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

## 1. Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen

Nimi: Hoofdproductschap Akkerbouw

Osoite: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Puhelin: +31-70-3708708

Faksi: +31-70-3708444

Sähköposti: plw@hpa.agro.nl

## 2. Ryhmittymä

Nimi: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Osoite: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Puhelin: +31-79-3430300

Faksi: +31-79-3430320

Sähköposti: info@nzo.nl

Koostumus: Tuottaja/jalostaja (X) muu ( )

## 3. Tuotelaji

Luokka 1.3 Juusto

## 4. Eritelmä

(yhteenvedon asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

## 4.1. Nimi

"Edam Holland"

## 4.2. Kuvaus

Edam Holland on luonnollisella tavalla kypsytetty puolikova juusto. Juusto tuotetaan Alankomaissa alankomaalaisilta karjankasvattajilta peräisin olevasta lehmänmaidosta ja kypsytetään valmiiksi tuotteeksi alankomaalaisissa kypsytystiloissa.

Koostumus

Edam Holland valmistetaan yhdestä tai useammasta seuraavasta raaka-aineesta:

— alankomaalaisilta karjankasvattajilta peräisin oleva maito, kerma ja kokonaan tai osittain kuorittu lehmänmaito (yksinomaan lehmänmaito).

## Erityistunnusmerkit

Juusto on muodoltaan joko pyöreä, jolloin sen ylä- ja alapuoli ovat litteät, tai lohkon tai leivän muotoinen. Tiedot näkyvät taulukosta.

Tyyppi	Painotuskerroin	Rasvaa kuiva-aineesta	Nestettä (enint.)	Suolaa kuiva-aineesta (enint.)
Baby Edam Holland	Enint. 1,5 kg	40,0 – 44,0 %	46,5 %	5,4 %
Edam Holland (pallo)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	5,0 %
Edam Holland Bros (murea)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	47,5 %	5,3 %
Edam Holland Stip (pilkullinen)	1,5 – 2,5 kg	40,0 – 44,0 %	45,5 %	6,0 %
Edam Holland (lohko)	Enint. 20 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (suuri leipä)	4 – 5 kg	40,0 – 44,0 %	46,0 %	4,6 %
Edam Holland (pieni leipä)	2 – 3 kg	40,0 – 44,0 %	47,0 %	4,8 %

Nestepitoisuus mitataan 12 päivää ensimmäisen valmistuspäivän jälkeen, lukuun ottamatta Baby Edam -juustoa, jonka nestepitoisuus mitataan 5 päivää ensimmäisen valmistuspäivän jälkeen.

Muut erityistuntemerkit ovat:

- Maku: miedosta voimakkaaseen, riippuen iästä ja tyypistä.
- Leikkuupinta: on oltava väriltään tasainen ja siinä on oltava muutamia pieniä pyöreitä reikiä. Bros Edam Holland -juustossa on erittäin paljon pieniä reikiä. Juuston väri vaihtelee norsunluunvalkoisesta keltaiseen.
- Kuori: juuston kuori on tiivis, sileä, kuiva, puhdas eikä siinä ole hometta. Kuori on syntynyt kypsymisen aikana tapahtuneen kuivumisen seurauksena.
- Koostumus: nuoren Edam Holland -juuston pitää olla riittävän kiinteää ja helposti leikattavaa. Sitä mukaa kun juusto kypsyy, kiinteytys lisääntyy ja rakenteesta tulee tiiviimpi. Bros Edam Holland -juuston on oltava riittävän kiinteää ja mureaa.
- Kypsymisaika: vähintään 28 päivää (Baby Edam vähintään 21 päivää).
- Edam Holland on luonnollisella tavalla kypsytetty juusto. Foliokypytystä ei sallita.
- Kypsymislämpötila: vähintään 12 °C.
- Ikä: juusto on valmis käytettäväksi vähintään 28 päivän kypsymisen jälkeen (Baby Edam Holland), mutta kypsyminen voi kestää myös yli vuoden.

## Erityiset laatuvaatimukset

- Juuston valmistaja ei ole käsitellyt vastaanottamaansa ja säilyttämäänsä maitoa, kermaa tai osittain kuorittua maitoa lämpökäsittelyllä tai ne on käsitelty ei-pastöroivalla lämpökäsittelyllä.

- Kerma ja kokonaan tai osittain kuorittu maito on käsiteltävä Edam Holland -juuston valmistamiseksi välittömästi pastöroivalla lämpökäsittelyllä, jotta täytettäisiin seuraavat vaatimukset:
  - fosfataasiaktiiviteettiä ei ole havaittavissa, paitsi jos peroksiteasiaktiiviteettiä ei ole havaittavissa;
  - happamuusaste kermaa käytettäessä, laskettuna rasvattomasta tuotteesta on enintään 20 mmol NaOH litraa kohti, paitsi jos laktaattipitoisuus on enintään 200 mg / 100 g rasvatonta ainetta;
  - kolibakteerimaisia mikro-organismeja ei ole havaittavissa 0,1 ml:ssa.
- Kaikki raaka-aineet on välittömästi ennen Edam Hollandin valmistusta pastöroitava siten, että ei-denaturoitujen heravalkuaisten pitoisuus ei juurikaan poikkea niiden pitoisuudesta vastaavassa pastöroimattomassa raaka-aineessa.
- Edam Hollandiin saa lisätä valmistuksen aikana vain muita kuin geneettisesti muunneltuja, maitohappoa ja makuaineita muodostavia mikro-organismiviljelmiä. Nämä viljelmät koostuvat kyseiselle juustolle sopivista mesofiilisistä hapatebakteereista, joita ovat Lactococcus ja Leuconostoc-variantit tyyppiä L tai LD, mahdollisesti yhdessä termofiilisten Lactobacillus ja/tai Lactococcus-lajien kanssa. Käytettävissä olevilla hapatteilla on erittäin tärkeä merkitys kypsyamisprosessissa ja tyyppillisen maun ja aromin synnyssä.
- Juoksute: Edam Hollandin valmistukseen käytetään ainoastaan vasikan juoksutusmahasta saatua juoksutetta. Muunlaista juoksutetta voidaan joutua käyttämään ainoastaan erityistapauksissa, jos se esimerkiksi on välttämätöntä eläintautiepidemian vuoksi. Käytettävän juoksutteen on tällöin oltava Warenwetbesluit Zuivel -asetuksen mukainen (meijerituotteista annettu elintarvikeasetus).
- Edam Hollandin niträätipitoisuus on enintään 2 mg juustokiloa kohti, laskettuna niträäti-ionina.

#### 4.3. Maantieteellinen alue

Maantieteellinen alue, jota hakemus koskee, on Alankomaat, joka on Alankomaiden kuningaskunnan eurooppalainen osa.

#### 4.4. Alkuperätodistukset

Jokaiseen Edam Holland -juustoon painetaan ennen juustomassan puristamista kaseiinista valmistettu merkki (ks. kuva). Merkissä on nimityksen "Edam Holland" edellyttämä ainutlaatuinen numero- ja kirjainyhdistelmä (aakkosjärjestyksessä ja numeerisesti etenevä).



Alankomaiden meijerituotteiden valvontainstituutti COKZ ylläpitää rekisteriä, johon kerätään numeroiden lisäksi myös kaikki tarkastustiedot (mukaan lukien paikka ja aika). Kuluttaja tunnistaa tämän merkin helposti, ja tarkastuselin voi tehdä varmuksen kaseiinimerkin ja COKZ-rekisterin avulla.

#### 4.5. Tuotantomenetelmä

Edam Holland -juusto on valmistettu alankomaalaisilla karjatiloilta tuotetusta maidosta. Maito jäädytetään tilalla enintään 6 °C:een ja varastoidaan maatilan jäädytyslaitteeseen. Maito kuljetetaan 72 tunnin sisällä juustotehtaaseen. Kun maito on tuotu juustotehtaaseen, se käsitellään tai lämpökäsitellään (ei-pastöroiva, mieto lämpökäsittely) ja varastoidaan lyhyeksi aikaa jäädytettynä, minkä jälkeen se jalostetaan juustomaidoksi.

Maidon rasvapitoisuus standardoidaan, jolloin rasvan ja valkuaisaineen suhde säädetään siten, että valmiin juuston rasvapitoisuus on 40–44 % kuiva-aineesta. Juustomaito pastöroidaan vähintään 72 °C:n lämpötilassa 15 sekunnin ajan. Juustomaidon juoksetus tapahtuu noin 30 °C:n lämpötilassa. Tässä yhteydessä tapahtuva maidon valkuaisaineiden hajoaminen ja juoksettuminen on tyypillistä Edam Holland -juustolle.

Juoksettumisen seurauksena syntynyt massa erotetaan herasta ja käsitellään ja pestään siten, että haluttu kosteuspitoisuus ja pH-arvo saavutetaan.

Massa puristetaan muotteihin ja siitä tehdään oikean muotoinen ja halutun painoinen. Näin syntynyt "juusto" upotetaan suolaliuokseen.

Edam Holland kypsytetään ainoastaan luonnollisella tavalla, eli juustot kypsyvät ilman vaikutuksesta ja niitä käännellään ja seurataan säännöllisesti. Kypsymisen yhteydessä syntyy kuiva kuori. Aika ja lämpötila ovat tärkeitä, jotta entsyymi- ja kypsymisprosessit voivat antaa Edam Hollandille sen tyypillisen fyysisen ja organoleptisen laadun. Edam Holland -juuston kypsyminen voi toivotusta mausta riippuen kestää yli vuoden.

Edam Holland -juuston leikkaaminen ja pakkaaminen voi tapahtua joko Alankomaissa tai sen ulkopuolella sillä edellytyksellä, että pakkaaja käyttää pätevää hallinnollista valvontajärjestelmää, jolla kuluttajalle taataan leikatun Edam Hollandin tarkastusmerkissä olevan ainutlaatuisen numero- ja kirjainyhdistelmän jäljitys sekä tuotteen alkuperä.

#### 4.6. *Yhteys maantieteelliseen alueeseen*

Tämän tuotenimen maantieteellinen nimittäjä on "Hollanti". Kuten yleisesti tunnettua, "Hollanti" merkitsee samaa kuin virallisempi nimitys "Alankomaat". Yhdistyneen Alankomaiden tasavallan aikaan (1600–1800-luvuilla) Hollanti oli kaikkein vaikutusvaltaisain sen seitsemästä maakunnasta.

#### Historiallinen kehitys

Edam Holland edustaa alankomaalaista juustokulttuuria, joka kehittyi keskiajalta lähtien ja oli jo 1600-luvulla (ns. kultainen vuosisata) täydessä kukoistuksessa.

Hollantilainen maito soveltuu tämän korkealaatuisen ja erittäin maukkaan juuston valmistamiseen erityisesti Alankomaiden maantieteellisen sijainnin (suurimmaksi osaksi merenpinnan alapuolella), ilmaston (meri-ilma) ja siellä (lähinnä hiekka- ja savipitoisilla mailla) kasvavan ruohon koostumuksen ansiosta.

Maidon laatu taataan maitotiloilla käytössä olevien laadunvarmistusjärjestelmien ja tehokkaan laadunarviointijärjestelmän avulla (kukin toimitettu maitoerä testataan ja arvioidaan eri laatuparametrien perusteella). Kylmäketju ei myöskään katkea ennen kuin maito jalostetaan, sillä maito kylmävarastoidaan maatilalla (enintään 6 °C:ssa) ja kuljetetaan tehtaaseen jäähdytetyissä säiliöautoissa. Suhteellisen lyhyet välimatkat auttavat niin ikään säilyttämään maidon laadun.

Edam Holland on muuttunut maataloilla tuotetusta juustosta paikallisten tehtaiden kautta kansallisella tasolla tuotettavaksi juustoksi, jonka maine on maailmanlaajuinen ja joka muodostaa tärkeän ja vakaan osan maatilojen maidon jalostuksesta. 1900-luvun alussa säädettiin Edam-juustoa koskevia kansallisia lakeja, ja Edam Holland -nimitys vahvistettiin juustotuotteista annetussa maatalouden laatu päätöksessä (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten).

#### Edam Hollandin tuotekuva eurooppalaisen kuluttajan kannalta

Kuudessa Euroopan maassa toteutettu laaja tutkimus osoitti, että Euroopan kuluttajat pitävät Alankomaita tärkeimpänä Edamin (ja Goudan) tuottajana.

Edam Holland (ja Gouda Holland) ovat hollantilaisen kulttuuriperinnön symboleita. Eurooppalaiset kuluttajat pitävät Edam Hollandia (ja Gouda Hollandia) tavaramerkkeinä. Edam Holland (ja Gouda Holland) edustavat hollantilaista laatua. Markkinatutkimus (jonka edustava otos oli 1 250 vastaajaa per jäsenvaltio ja luotettavuus 97,5 %) niissä kuudessa jäsenvaltiossa, joissa Edamin (ja Goudan) kulutus on suurin, osoitti seuraavaa:

— Edamin ja Alankomaiden välillä vallitsee voimakas assosiaatio;

— Edam Holland on suosittu kuin Alankomaiden ulkopuolella tuotettu Edam;

- lähes puolet kyseisten jäsenvaltioiden kuluttajista uskoo, että kaikki Edam tuotetaan Alankomaissa;
- Edam Hollannista saa muita juustoja merkittävästi paremmat pisteet, kun sitä arvioidaan muuttujilla ”erinomainen laatu”, ”perinteisesti valmistettu” ja ”alkuperätuote”.

Vuosisatojen kuluessa on sekä Hollannin hallituksen että teollisuusalan toimesta otettu käyttöön erinäisiä toimenpiteitä ja lakeja, joilla on haluttu varmistaa Edam Hollandin (ja Gouda Hollandin) erittäin korkean laadun säilyminen. Alankomaalainen meijeriteollisuus on lisäksi investoinut merkittävästi näiden korkeiden laatuvaatimusten täyttämiseen sekä markkinoiden avaamiseen, kehittämiseen ja ylläpitämiseen. Euroopassa toteutettavaan mainontaan, tietoisuuden lisäämiseen ja menekinedistämiseen (lukuun ottamatta Alankomaissa toteutettuja investointeja) on 50-luvulta lähtien investoitu yli 1,4 miljardia guldenia (635 miljoonaa euroa).

#### 4.7. Valvontaelin

Nimi: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ)

Osoite: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Puhelin: +31-33-4965696

Faksi: +31-33-4965666

Sähköposti: [productcontrole@cokz.nl](mailto:productcontrole@cokz.nl)

#### 4.8. Pakkausmerkinnät

”Edam Holland” on Euroopan unionin suojaama maantieteellinen merkintä (SMM).

Tämä merkintä näkyy kokonaisissa juustoissa selvästi etiketissä, joka kiinnitetään juuston litteään puoleen, ja/tai juustoa ympäröivässä nauhassa. Tällainen merkintä ei ole pakollinen, mikäli juusto tuodaan markkinoille viipaloituna ja pakattuna kohdan 4.5 mukaisesti; tällöin ”Edam Holland” -merkintä tehdään pakkaukseen.

Pakkauksessa on oltava selkeä tunnusmerkintä, jotta kuluttajat voivat havaita Edam Holland -juuston kaupan hyllyiltä. Tuotteen nimityksen, oman identiteetin (logo on kehitteillä) ja EU:n SMM-tunnuksen käytön avulla kuluttajille on tehtävä selväksi, että Edam Holland on kaikista muista Edam-juustoista erillinen tuote.

**KOMISSION ASETUS (EU) N:o 1122/2010,****annettu 2 päivänä joulukuuta 2010,****nimityksen kirjaamisesta suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin [Gouda Holland (SMM)]**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 <sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 7 artiklan 5 kohdan kolmannen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

viiden vuoden ajan ennen vastaväitteen 6 artiklan 2 kohdassa säädetyn mukaista julkaisupäivää, ja rekisteröitäväksi ehdotettu nimi on yleisesti käytössä.

- (1) Alankomaiden hakemus nimityksen "Gouda Holland" rekisteröimisestä on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* <sup>(2)</sup> asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti ja mainitun asetuksen 17 artiklan 2 kohdan nojalla.
- (2) Tšekki, Saksa, Ranska, Itävalta sekä Australian, Uuden Seelannin ja Amerikan yhdysvaltojen hallitukset ja Dairy Australia, Dairy Companies Association of New Zealand ja National Milk Producers Federation yhdessä Yhdysvaltojen maitotuotteiden vienninedistämisneuvoston kanssa ilmoittivat vastustavansa rekisteröintiä asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklan 1 kohdan mukaisesti. Vastaväitteet katsottiin voitavan ottaa tarkasteltaviksi mainitun asetuksen 7 artiklan 3 kohdan nojalla.
- (3) Vastaväitteet koskivat sitä, etteivät asetuksen (EY) N:o 510/2006 2 artiklassa säädetyt edellytykset, erityisesti nimeä ja sen käyttöä, tuotteen erityisyyttä ja mainetta, maantieteellisen alueen rajaamista ja raaka-aineiden alkuperän maantieteellisiä rajoituksia koskevat edellytykset täyty. Vastaväitteiden mukaan kyseisen nimen rekisteröinti olisi lisäksi vastoin asetuksen (EY) N:o 510/2006 3 artiklan 3 kohtaa ja vaarantaisi nimet, tavaramerkit tai tuotteet, jotka ovat olleet laillisesti markkinoilla vähintään
- (4) Komissio kehotti 4 päivänä marraskuuta 2008 päivätyillä kirjeillä Alankomaita ja vastaväitteiden esittäjiä sopimaan asiasta keskenään noudattaen sisäisiä menettelyjään.
- (5) Koska vastaväitteiden esittäjien kanssa ei päästy sopimukseen säädettyssä määräajassa, lukuun ottamatta Alankomaiden ja Ranskan välillä tehtyä sopimusta, komission on tehtävä päätös asetuksen (EY) N:o 510/2006 15 artiklan 2 kohdassa tarkoitettua menettelyä noudattaen.
- (6) Asetuksen (EY) N:o 510/2006 2 artiklan nimeä, maantieteellistä aluetta, tuotteen erityisyyttä, tuotteen ominaispiirteiden ja maantieteellisen alueen välistä yhteyttä, mainetta ja raaka-aineiden alkuperän maantieteellisiä rajoituksia koskeneiden vastaväitteiden osalta toimivaltaiset viranomaiset vahvistivat, että kyseiset tekijät on otettu huomioon eikä niissä ole mitään ilmeisiä virheitä. On syytä todeta, että "Holland" ei ole kyseisen jäsenvaltion nimi ja että nimitystä "Gouda Holland" pidetään asetuksen (EY) N:o 510/2006 2 artiklan 2 kohtaan sisältyvänä perinteisenä maantieteellisenä nimenä. Tältä osin mainitun asetuksen 2 artiklan 1 kohdan b alakohdan vaatimukset täyttyvät, sillä nimeen liittyvä maantieteellinen alue on rajattu maantieteellisen yhteyden ja tuotteen erityisyyteen liittyvien pääpiirteiden mukaan. Gouda Hollandin erityispiirteet johtuvat maantieteelliseen alueeseen sidoksissa olevien tekijöiden yhdistelmästä, joihin kuuluvat maidon laatu (korkea rasva- ja valkuaisainepitoisuus),  $\beta$ -CN- ja  $\gamma$ -glutamyylipeptidistä peräisin olevat aminohapot, laiduntaminen pääosin niityillä, vasikan juoksutusmahasta saadun juoksutteen käyttö, luonnollinen kypsyminen sekä maanviljelijöiden ja juustonvalmistajien taitavuus.
- (7) Asetuksen (EY) N:o 510/2006 3 artiklan 3 kohdan noudattamatta jättämistä koskevien vastaväitteiden osalta Alankomaat toimitti tietoja eroista rekisteröityä nimitystä "Noord-Hollandse Gouda" käyttävän tuotteen ja tuotteen, jolle haetaan "Gouda Holland" -nimitystä, välillä. Vastaväitteissä ei esitetty mitään todisteita siitä, että kuluttajat joutuisivat mahdollisesti harhaan johdetuiksi tai että tuottajien kohtelu ei olisi tasavertaista.

<sup>(1)</sup> EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.<sup>(2)</sup> EUVL C 61, 6.3.2008, s. 15.



- (8) Vaikuttaa siltä, etteivät vastaväitteiden esittäjät viitanneet koko nimeen "Gouda Holland" väittäessään, että rekisteröinti vaarantaisi nimet, tavaramerkit tai tuotteet ja että rekisteröitäväksi ehdotettu nimi on yleisessä käytössä, vaan vastaväite kohdistui vain nimen osaan eli "Goudaan". Suoja myönnetään kuitenkin nimitykselle "Gouda Holland" kokonaisuudessaan. Asetuksen (EY) N:o 510/2006 13 artiklan 1 kohdan toisen alakohdan nojalla nimitystä "Gouda" voidaan edelleen käyttää, kunhan unionin oikeusjärjestyksen mukaisia periaatteita ja sääntöjä noudatetaan. Selkeyden vuoksi eritelmää ja yhteenvetoa on muutettu tämän mukaisesti.
- (9) Näiden tietojen perusteella nimitys "Gouda Holland" olisi rekisteröitävä suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin.
- (10) Tässä asetuksessa säädetyt toimenpiteet ovat suojattuja maantieteellisiä merkintöjä ja alkuperänimityksiä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

*1 artikla*

Rekisteröidään tämän asetuksen liitteessä I oleva nimitys.

Ensimmäisestä kohdasta poiketen nimitystä "Gouda" voidaan edelleen käyttää, kunhan unionin oikeusjärjestyksen mukaisia periaatteita ja sääntöjä noudatetaan.

*2 artikla*

Eritelmän pääkohtia koskeva yhteenveto on tämän asetuksen liitteessä II.

*3 artikla*

Tämä asetus tulee voimaan kahdentenkymmenentenä päivänä sen jälkeen, kun se on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 2 päivänä joulukuuta 2010.

*Komission puolesta*  
José Manuel BARROSO  
*Puheenjohtaja*

*LIITE I*

Ihmisravinnoksi tarkoitettut perussopimuksen liitteeseen I kuuluvat maataloustuotteet:

**Luokka 1.3: Juustot**

ALANKOMAAT

Gouda Holland (SMM)

---

## LIITE II

## YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta

## "GOUDA HOLLAND"

EY-nro: NL-PGI-0005-0328-27.11.2003

SAN ( ) SMM (X)

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. **Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen**

Nimi: Hoofdproductschap Akkerbouw

Osoite: Postbus 29739 - 2502 LS 's-Gravenhage

Puhelin: +31-70-3708708

Faksi: +31-70-3708444

Sähköposti: plw@hpa.agro.nl

2. **Ryhmittymä**

Nimi: Nederlandse Zuivel Organisatie (NZO)

Osoite: Postbus 165 - 2700 AD Zoetermeer

Puhelin: +31-79-3430300

Faksi: +31-79-3430320

Sähköposti: info@nzo.nl

Koostumus: Tuottaja/jalostaja (X) muu ( )

3. **Tuotelaji**

Luokka 1.3. Juusto

4. **Eritelmä**

(yhteenvedo asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan edellytyksistä)

4.1. *Nimi*

"Gouda Holland"

4.2. *Kuvaus*

Gouda Holland on täysrasvainen (48 % +), puolikova, luonnollisella tavalla kypsytetty juusto.

Juusto tuotetaan Alankomaissa alankomaalaisilta karjankasvattajilta peräisin olevasta lehmänmaidosta ja kypsytetään valmiiksi tuotteeksi alankomaalaisissa kypsytystiloissa.

#### Koostumus

Gouda Holland valmistetaan yhdestä tai useammasta seuraavasta raaka-aineesta:

- alankomaalaisilta karjankasvattajilta peräisin oleva maito, kerma ja kokonaan tai osittain kuorittu lehmänmaito (yksinomaan lehmänmaito).

#### Erityistunnusmerkit

Juusto on litistetyn lieriön, lohkon tai leivän muotoinen, ja sen paino voi olla 2,5–20 kilogrammaa. Litistetyllä lieriöllä tarkoitetaan muotoa, jonka kupera sivu muuttuu vähitellen tasaiseksi ylä- ja alapuoleksi ja jonka korkeus on neljäsosia tai kolmannes keskiviivan korkeudesta.

Rasvapitoisuus on vähintään 48 prosenttia ja enintään 52 prosenttia kuiva-aineesta. Kosteuspitoisuus on 12 päivää valmistuspäivän jälkeen (enintään) 42,5 prosenttia ja suolapitoisuus kuiva-aineesta enintään 4 prosenttia. Muut erityistunnusmerkit ovat:

- Maku: aromikas, miellyttävä miedosta voimakkaaseen, riippuen kypsymisajasta. Kuminaa saa lisätä.
- Leikkuupinta: kun juusto leikataan, siinä näkyy reikiä, jotka eivät kuitenkaan esiinny tasaisin välein. Juuston väri vaihtelee norsunluunvalkoisesta keltaiseen.
- Kuori: juuston kuori on tiivis, sileä, kuiva, puhdas eikä siinä ole hometta. Kuori on syntynyt kypsymisen aikana tapahtuneen kuivumisen seurauksena.
- Koostumus: juuston koostumus vaihtelee hieman pehmeästä joustavaan neljän viikon iässä. Sitä mukaa kun juusto kypsyy, kiinteys lisääntyy ja rakenteesta tulee tiiviimpi. Juusto on helposti leikattavaa.
- Kypsymisaika: vähintään 28 päivää. Gouda Holland on luonnollisella tavalla kypsytetty juusto. Foliokypsytystä ei sallita.
- Kypsymislämpötila: vähintään 12 °C.
- Ikä: juusto on valmis käytettäväksi vähintään 28 päivän kypsymisen jälkeen, mutta kypsyminen voi kestää myös yli vuoden.

#### Erityiset laatuvaatimukset

- Juuston valmistaja ei ole käsitellyt vastaanottamaansa ja säilyttämänsä maitoa, kermaa tai osittain kuorittua maitoa lämpökäsittelyllä tai ne on käsitelty ei-pastöroivalla lämpökäsittelyllä.
- Kerma ja kokonaan tai osittain kuorittu maito on käsiteltävä Gouda-juuston valmistamiseksi välittömästi pastöroivalla lämpökäsittelyllä, jotta täytettäisiin seuraavat vaatimukset:
  - fosfaasiaktiiviteettiä ei ole havaittavissa, paitsi jos peroksiitaasiaktiiviteettiä ei ole havaittavissa;
  - happamuusaste kermaa käytettäessä, laskettuna rasvattomasta tuotteesta on enintään 20 mmol NaOH litraa kohti, paitsi jos laktaattipitoisuus on enintään 200 mg / 100 g rasvatonta ainetta;
  - kolibakteerimaisia mikro-organismeja ei ole havaittavissa 0,1 ml:ssa.
- Kaikki raaka-aineet on välittömästi ennen Gouda Hollandin valmistusta pastöroitava siten, että ei-denaturoitujen heravalkuaisten pitoisuus ei juurikaan poikkea niiden pitoisuudesta vastaavassa pastöroimattomassa raaka-aineessa. Gouda Hollandiin saa lisätä valmistuksen aikana vain muita kuin geneettisesti muunneltuja, maitohappoa ja makuaineita muodostavia mikro-organismiviljelmiä. Nämä viljelmät koostuvat kyseiselle juustolle sopivista mesofiilisistä hapatebakteereista, joita ovat Lactococcus ja Leuconostoc-variantit tyyppiä L tai LD, mahdollisesti yhdessä termofiilisten Lactobacillus ja/tai Lactococcus-lajien kanssa. Käytettävissä olevat viljelmät ovat suojattuja. Niiden käyttö on pakollista Gouda Hollandin tuotannossa.

— Juoksute: Gouda Hollandin valmistukseen käytetään ainoastaan vasikan juoksutusmahasta saatua juoksutetta. Muunlaista juoksutetta voidaan joutua käyttämään ainoastaan erityistapauksissa, jos se esimerkiksi on välttämättömä eläintautiepidemia vuoksi. Käytettävän juoksutteen on tällöin oltava Warenwetbesluit Zuivel -asetuksen mukainen (meijerituotteista annettu elintarvikeasetus).

— Gouda Hollandin niträätipitoisuus on enintään 2 mg juustokiloa kohti, laskettuna niträäti-ionina.

#### 4.3. Maantieteellinen alue

Maantieteellinen alue, jota hakemus koskee, on Alankomaat, joka on Alankomaiden kuningaskunnan eurooppalainen osa.

#### 4.4. Alkuperätodisteet

Jokaiseen Gouda Holland -juustoon painetaan ennen juustomassan puristamista kaseiinista valmistettu merkki (ks. kuva). Merkissä on nimityksen "Gouda Holland" edellyttämä ainutlaatuinen numero- ja kirjainyhdistelmä (aakkosjärjestyksessä ja numeerisesti etenevä).



Alankomaiden meijerituotteiden valvontainstituutti COKZ ylläpitää rekisteriä, johon kerätään numeroiden lisäksi myös kaikki tarkastustiedot (mukaan lukien paikka ja aika). Kuluttaja tunnistaa tämän merkin helposti, ja tarkastuselin voi tehdä varmuksen kaseiinimerkin ja COKZ-rekisterin avulla.

#### 4.5. Tuotantomenetelmä

Gouda Holland -juusto on valmistettu alankomaalaisilla karjatililla tuotetusta maidosta. Maito jäädytetään tilalla enintään 6 °C:een ja varastoidaan maatalan jäädytyskyläön. Maito kuljetetaan 72 tunnin sisällä juustotehtaaseen. Kun maito on tuotu juustotehtaaseen, se käsitellään tai lämpökäsitellään (ei-pastöroiva, mieto lämpökäsittely) ja varastoidaan lyhyeksi aikaa jäädytettynä, minkä jälkeen se jalostetaan juustomaidoksi.

Maidon rasvapitoisuus standardoidaan, jolloin rasvan ja valkuaisaineen suhde säädetään siten, että valmiin juuston rasvapitoisuus on 48–52 prosenttia kuiva-aineesta. Juustomaito pastöroidaan vähintään 72 °C:n lämpötilassa 15 sekunnin ajan. Juustomaidon juoksutus tapahtuu noin 30 °C:n lämpötilassa. Tässä yhteydessä tapahtuva maidon valkuaisaineiden hajoaminen ja juoksetuminen on tyypillistä Gouda Holland -juustolle.

Juoksetumisen seurauksena syntynyt massa erotetaan herasta ja käsitellään ja pestään siten, että haluttu kosteuspitoisuus ja pH-arvo saavutetaan.

Massa puristetaan muotteihin ja siitä tehdään oikean muotoinen ja halutun painoinen. Näin syntynyt "juusto" upotetaan suolaliuokseen.

Gouda Holland kypsytetään ainoastaan luonnollisella tavalla, eli juustot kypsyvät ilman vaikutuksesta ja niitä käännellään ja seurataan säännöllisesti. Kypsymisen yhteydessä syntyy kuiva kuori. Kypsymisen yhteydessä syntyy kuiva kuori. Aika ja lämpötila ovat tärkeitä, jotta entsyymi- ja kypsymisprosessit voivat antaa juustolle sen tyypillisen fyysisen ja organoleptisen laadun.

Gouda Holland -juuston kypsyminen voi toivotusta mausta riippuen kestää yli vuoden.

Gouda Holland -juuston leikkaaminen ja pakkaaminen voi tapahtua joko Alankomaissa tai sen ulkopuolella sillä edellytyksellä, että pakkaaja käyttää pätevää hallinnollista valvontajärjestelmää, jolla kuluttajalle taataan leikatun Gouda Hollandin tarkastusmerkissä olevan ainutlaatuisen numero- ja kirjainyhdistelmän jäljitys sekä tuotteen alkuperä.

#### 4.6. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Tämän tuotenimen maantieteellinen nimittäjä on "Hollanti". Kuten yleisesti tunnettua, "Hollanti" merkitsee samaa kuin virallisempi nimitys "Alankomaat". Yhdistyneen Alankomaiden tasavallan aikaan (1600–1800-luvuilla) Hollanti oli kaikkein vaikutusvaltaisain sen seitsemästä maakunnasta.

Hollantilainen maito soveltuu tämän korkealaatuisen ja erittäin maukkaan juuston valmistamiseen erityisesti Alankomaiden maantieteellisen sijainnin (suurimmaksi osaksi merenpinnan alapuolella), ilmaston (meri-ilmasto) ja siellä (lähinnä hiekka- ja savipitoisilla mailla) kasvavan ruohon koostumuksen ansiosta. Maidon laatu taataan maitotiloilla käytössä olevien laadunvarmistusjärjestelmien ja tehokkaan laadunarviointijärjestelmän avulla (kukin toimitettu maitoerä testataan ja arvioidaan eri laatuparametrien perusteella). Kylmäketju ei myöskään katkea ennen kuin maito jalostetaan, sillä maito kylmävarastoidaan maatilalla (enintään 6 °C:ssa) ja kuljetetaan tehtaaseen jäähdetyissä säiliöautoissa. Suhteellisen lyhyet välimatkat auttavat niin ikään säilyttämään maidon laadun.

#### Historiallinen kehitys

Gouda Holland edustaa alankomaalaista juustokulttuuria, joka kehittyi keskiajalta lähtien ja oli jo 1600-luvulla (ns. kultainen vuosisata) täydessä kukoistuksessa.

Goudassa myyty juusto tuli tunnetuksi Gouda-juustona 1700-luvulta lähtien. Myöhemmin nimi "Gouda" yhdistettiin kaikkiin Hollannissa tuotettuihin täysrasvaisiin, litistetyn lieriön muotoisiin juustoihin.

Gouda Holland on muuttunut mautiloilla tuotetusta juustosta paikallisten tehtaiden kautta kansallisella tasolla tuotettavaksi juustoksi, jonka maine on maailmanlaajuinen ja joka muodostaa tärkeän ja vakaan osan mautilojen maidon jalostuksesta. 1900-luvun alussa säädettiin Gouda-juustoa koskevia kansallisia lakeja, ja Gouda Holland -nimitys vahvistettiin juustotuotteista annetussa maatalouden laatupäätöksessä (Landbouwkwaliteitsbeschikking kaasproducten).

#### Gouda Hollandin tuotokuva eurooppalaisen kuluttajan kannalta

Kuudessa Euroopan maassa toteutettu laaja tutkimus osoitti, että Euroopan kuluttajat pitävät Alankomaita tärkeimpänä Goudan ja Edamin tuottajana. Gouda Holland (ja Edam Holland) ovat hollantilaisen kulttuuriperinnön symboleita. Eurooppalaiset kuluttajat pitävät Gouda Hollandia (ja Edam Hollandia) tavaramerkkeinä. Markkinatutkimus (jonka edustava otos oli 1 250 vastaajaa per jäsenvaltio ja luotettavuus 97,5 %) niissä kuudessa jäsenvaltiossa, joissa Goudan (ja Edamin) kulutus on suurin, osoitti seuraavaa:

- Goudan ja Alankomaiden välillä vallitsee voimakas assosiaatio;
- Gouda Holland on suositumpaa kuin Alankomaiden ulkopuolella tuotettu Gouda;
- lähes puolet kyseisten jäsenvaltioiden kuluttajista uskoo, että kaikki Gouda tuotetaan Alankomaissa;
- Gouda Hollannista saa muita juustoja merkittävästi paremmat pisteet, kun sitä arvioidaan muuttujilla "erinomainen laatu", "perinteisesti valmistettu" ja "alkuperätuote".

Gouda Holland (ja Edam Holland) edustavat hollantilaista laatua. Vuosisatojen kuluessa on sekä Hollannin hallituksen että teollisuusalan toimesta otettu käyttöön erinäisiä toimenpiteitä ja lakeja, joilla on haluttu varmistaa Gouda Hollandin (ja Edam Hollandin) erittäin korkean laadun säilyminen. Alankomaalainen meijeriteollisuus on lisäksi investoinut merkittävästi näiden korkeiden laatuvaatimusten täyttämiseen sekä markkinoiden avaamiseen, kehittämiseen ja ylläpitämiseen. Euroopassa toteutettavaan mainontaan, tietoisuuden lisäämiseen ja menekinedistämiseen (lukuun ottamatta Alankomaissa toteutettuja investointeja) on 50-luvulta lähtien investoitu yli 1,4 miljardia guldien (635 miljoonaa euroa).

#### 4.7. Valvontaelin

Nimi: Stichting Centraal Orgaan voor Kwaliteitsaangelegenheden in de Zuivel (COKZ)

Osoite: Kastanjelaan 7, 3833 AN LEUSDEN

Puhelin: +31-33-4965696

Faksi: +31-33-4965666

Sähköposti: productcontrole@cocz.nl

#### 4.8. Pakkausmerkinnät

"Gouda Holland" on Euroopan unionin suojaama maantieteellinen merkintä (SMM).

Tämä merkintä näkyy kokonaisissa juustoissa selvästi etiketissä, joka kiinnitetään juuston litteään puoleen, ja/tai juustoa ympäröivässä nauhassa.

Tällainen merkintä ei ole pakollinen, mikäli juusto tuodaan markkinoille viipaloituna ja pakattuna kohdan 4.5 mukaisesti; tällöin "Gouda Holland" -merkintä tehdään pakkaukseen.

Pakkauksessa on oltava selkeä tunnusmerkintä, jotta kuluttajat voivat havaita Gouda Holland -juuston kaupan hyllyiltä. Nimen "Gouda Holland" käytön, juuston oman identiteetin kehittymisen ja EU:n SMM-tunnuksen avulla kuluttajille on tehtävä selväksi, että Gouda Holland on kaikista muista Gouda-juustoista erillinen tuote.

---

**KOMISSION ASETUS (EU) N:o 1123/2010,  
annettu 2 päivänä joulukuuta 2010,  
kiinteistä tuontiarvoista tiettyjen hedelmien ja vihannesten tulohinnan määrittämiseksi**

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maatalouden yhteisestä markkinajärjestelystä ja tiettyjä maataloustuotteita koskevista erityissäännöksistä (yhteisiä markkinajärjestelyjä koskeva asetus) 22 päivänä lokakuuta 2007 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 <sup>(1)</sup>,

ottaa huomioon neuvoston asetusten (EY) N:o 2200/96, (EY) N:o 2201/96 ja (EY) N:o 1182/2007 soveltamissäännöistä hedelmä- ja vihannesalalla 21 päivänä joulukuuta 2007 annetun komission asetuksen (EY) N:o 1580/2007 <sup>(2)</sup> ja erityisesti sen 138 artiklan 1 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

Asetuksessa (EY) N:o 1580/2007 säädetään Uruguayn kierroksen monenvälisten kauppaneuvottelujen tulosten soveltamiseksi perusteista, joiden mukaan komissio vahvistaa kolmansista maista tapahtuvan tuonnin kiinteät arvot mainitun asetuksen liitteessä XV olevassa A osassa luetelluille tuotteille ja ajanjaksoille,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

*1 artikla*

Asetuksen (EY) N:o 1580/2007 138 artiklassa tarkoitetut kiinteät tuontiarvot vahvistetaan tämän asetuksen liitteessä.

*2 artikla*

Tämä asetus tulee voimaan 3 päivänä joulukuuta 2010.

Tämä asetus on kaikilta osiltaan velvoittava, ja sitä sovelletaan sellaisenaan kaikissa jäsenvaltioissa.

Tehty Brysselissä 2 päivänä joulukuuta 2010.

*Komission puolesta,  
puheenjohtajan nimissä*

Jean-Luc DEMARTY

*Maatalouden ja maaseudun kehittämisen pääosaston  
pääjohtaja*

<sup>(1)</sup> EUVL L 299, 16.11.2007, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUVL L 350, 31.12.2007, s. 1.



## LIITE

## Kiinteät tuontiarvot tiettyjen hedelmien ja vihannesten tulohinnan määrittämiseksi

(EUR/100 kg)

CN-koodi	Kolmansien maiden koodi <sup>(1)</sup>	Kiinteä tuontiarvo
0702 00 00	AL	64,0
	MA	96,2
	MK	68,6
	TR	131,8
	ZZ	90,2
0707 00 05	EG	145,5
	JO	182,1
	TR	76,2
	ZZ	134,6
0709 90 70	MA	86,7
	TR	146,6
	ZZ	116,7
0805 10 20	BR	57,8
	MA	56,2
	TR	54,8
	ZA	52,0
	ZW	43,6
	ZZ	52,9
0805 20 10	MA	73,7
	ZZ	73,7
0805 20 30, 0805 20 50, 0805 20 70, 0805 20 90	HR	60,9
	IL	72,8
	TR	66,6
	ZZ	66,8
0805 50 10	AR	45,9
	TR	57,2
	UY	57,1
	ZZ	53,4
0808 10 80	AR	74,9
	AU	164,5
	BR	50,3
	CA	65,9
	CL	84,2
	CN	86,4
	CO	50,3
	MK	26,7
	NZ	99,4
	US	113,6
	ZA	125,5
	ZZ	85,6
0808 20 50	CN	105,3
	US	112,9
	ZZ	109,1

<sup>(1)</sup> Komission asetuksessa (EY) N:o 1833/2006 (EUVL L 354, 14.12.2006, s. 19) vahvistettu maanimikkeistö. Koodi "ZZ" tarkoittaa "muuta alkuperää".



- (7) Kohtuullinen määräaika on tarpeen ennen tehoaineen sisällyttämistä liitteeseen I, jotta jäsenvaltiot ja asianomaiset osapuolet voivat valmistautua sisällyttämisestä johtuviin uusiin vaatimuksiin.
- (8) Ilman, että tehoaineen sisällyttämisellä liitteeseen I rajoitettaisiin direktiivin 91/414/ETY velvoitteiden soveltamista, jäsenvaltioilla olisi sisällyttämisen jälkeen oltava kuusi kuukautta aikaa tarkistaa nykyiset sinkkifosfidia sisältävien kasvinsuojeluaineiden luvat sen varmistamiseksi, että direktiivissä 91/414/ETY ja erityisesti sen 13 artiklassa säädetty vaatimukset ja liitteessä I vahvistetut ehdot täyttyvät. Jäsenvaltioiden olisi direktiivin 91/414/ETY säännösten mukaisesti tarvittaessa muutettava, korvattava tai peruutettava nykyiset luvat. Edellä esitetystä määräajasta poiketen olisi säädettävä pidemmästä määräajasta kutakin kasvinsuojeluainetta ja kutakin aiottua käyttötarkoitusta koskevan täydellisen, liitteen III mukaisen asiakirja-aineiston jättämistä ja arviointia varten direktiivissä 91/414/ETY säädettyjen yhtenäisten periaatteiden mukaisesti.
- (9) Kasvinsuojeluaineiden markkinoille saattamisesta annetun neuvoston direktiivin 91/414/ETY 8 artiklan 2 kohdassa tarkoitetun työohjelman ensimmäisen vaiheen täytäntöönpanoa koskevista yksityiskohtaisista säännöistä 11 päivänä joulukuuta 1992 annetun komission asetuksen (ETY) N:o 3600/92<sup>(1)</sup> puitteissa arvioitujen tehoaineiden sisällyttämisestä direktiivin 91/414/ETY liitteeseen I saatu kokemus on osoittanut, että tietojen saantiin liittyviä nykyisten lupien haltijoiden velvollisuuksia voi olla vaikea tulkita. Uusien vaikeuksien välttämiseksi näyttääkin olevan tarpeen selkeyttää jäsenvaltioiden velvollisuuksia ja erityisesti velvollisuutta tarkistaa, että luvanhaltija osoittaa kyseisen direktiivin liitteen II vaatimukset täyttävän asiakirja-aineiston saatavuuden. Tällä selvennyksellä ei kuitenkaan aiheuteta jäsenvaltioille tai luvanhaltijoille uusia velvoitteita verrattuna direktiiveihin, joita on tähän mennessä annettu liitteen I muuttamiseksi.
- (10) Sen vuoksi direktiiviä 91/414/ETY olisi muutettava.
- (11) Eräiden tehoaineiden sisällyttämättä jättämisestä direktiivin 91/414/ETY liitteeseen I ja näitä tehoaineita sisältäville kasvinsuojeluaineille annettujen lupien peruuttamisesta tehdyssä päätöksessä 2008/941/EY säädetään sinkkifosfidin sisällyttämättä jättämisestä ja kyseistä tehoainetta sisältävien kasvinsuojeluaineiden lupien peruuttamisesta 31 päivään joulukuuta 2011 mennessä. On tarpeen poistaa sinkkifosfidia koskeva rivi kyseisen päätöksen liitteestä.
- (12) Siksi on aiheellista muuttaa päätöstä 2008/941/EY.
- (13) Tässä direktiivissä säädetty toimenpiteet ovat elintarvikkeetä ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

#### 1 artikla

Muutetaan direktiivin 91/414/ETY liite I tämän direktiivin liitteen mukaisesti.

#### 2 artikla

Poistetaan sinkkifosfidia koskeva rivi päätöksen 2008/941/EY liitteestä.

#### 3 artikla

Jäsenvaltioiden on saatettava tämän direktiivin noudattamisen edellyttämät lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset voimaan ja julkaistava ne viimeistään 31 päivänä lokakuuta 2011. Niiden on viipymättä toimitettava komissiolle kirjallisina nämä säännökset sekä kyseisiä säännöksiä ja tätä direktiiviä koskeva vastaavuustaulukko.

Niiden on sovellettava näitä säännöksiä 1 päivästä marraskuuta 2011.

Näissä jäsenvaltioiden antamissa säännöksissä on viitattava tähän direktiiviin tai niihin on liitettävä tällainen viittaus, kun ne virallisesti julkaistaan. Jäsenvaltioiden on säädettävä siitä, miten viittaukset tehdään.

#### 4 artikla

1. Jäsenvaltioiden on direktiivin 91/414/ETY mukaisesti tarvittaessa muutettava tai peruutettava 1 päivään marraskuuta 2011 mennessä sellaisia kasvinsuojeluaineita koskevat nykyiset luvat, jotka sisältävät sinkkifosfidia tehoaineena.

Jäsenvaltioiden on kyseiseen päivämäärään mennessä erityisesti tarkistettava, että sinkkifosfidia koskevat mainitun direktiivin liitteen I edellytykset täyttyvät, kyseistä tehoainetta koskevan tekstin B osassa mainittuja edellytyksiä lukuun ottamatta, ja että luvanhaltijalla tai luvanhaltijan saatavilla on mainitun direktiivin liitteen II vaatimukset täyttävä asiakirja-aineisto mainitun direktiivin 13 artiklan edellytysten mukaisesti.

2. Poiketen siitä, mitä 1 kohdassa säädetään, jäsenvaltioiden on arvioitava tuote uudelleen kaikkien sellaisten sallittujen kasvinsuojeluaineiden osalta, jotka sisältävät sinkkifosfidia joko ainoana tehoaineena tai yhtenä monista tehoaineista, jotka kaikki on 30 päivään huhtikuuta 2011 mennessä sisällytetty direktiivin 91/414/ETY liitteeseen I; arviointi on suoritettava direktiivin 91/414/ETY liitteessä VI säädettyjen yhtenäisten periaatteiden mukaisesti, mainitun direktiivin liitteessä III vahvistetut vaatimukset täyttävän asiakirja-aineiston perusteella ja ottaen huomioon sinkkifosfidia koskevan, mainitun direktiivin liitteessä I olevan tekstin B osa. Jäsenvaltioiden on kyseisen arvioinnin perusteella määritettävä, täyttääkö kasvinsuojeluaine direktiivin 91/414/ETY 4 artiklan 1 kohdan b, c, d ja e alakohdassa vahvistetut edellytykset.

<sup>(1)</sup> EYVL L 366, 15.12.1992, s. 10.

Määrittämisen jälkeen jäsenvaltioiden on:

- a) sinkkifosfidia ainoana tehoaineenaan sisältävien tuotteiden osalta tarvittaessa muutettava tai peruutettava lupa viimeistään 30 päivänä huhtikuuta 2015 tai
- b) sinkkifosfidia yhtenä monista tehoaineistaan sisältävien tuotteiden osalta tarvittaessa muutettava tai peruutettava lupa viimeistään 30 päivänä huhtikuuta 2015 taikka siinä direktiivissä tai niissä direktiiveissä, joilla kyseinen aine tai aineet lisätään direktiivin 91/414/ETY liitteeseen I, tällaista muuttamista tai peruuttamista varten vahvistettuna ajankohtana sen mukaan, kumpi ajankohta on myöhäisempi.

*5 artikla*

Tämä direktiivi tulee voimaan 1 päivänä toukokuuta 2011.

*6 artikla*

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Brysselissä 2 päivänä joulukuuta 2010.

*Komission puolesta*  
José Manuel BARROSO  
*Puheenjohtaja*

## LIITE

Lisätään direktiivin 91/414/ETY liitteessä I olevan taulukon loppuun seuraavat tiedot:

Nro	Nimi, tunnistenumero	IUPAC-nimi	Puhtaus (*)	Voimaantulo	Sisällyttämisen päättymispäivä	Erityissäännökset
"319	Sinkkifosfidi CAS-numero: 1314-84-7 CIPAC-numero: 69	<i>Trisinkkidifosfidi</i>	≥ 800 g/kg	1. toukokuuta 2011	30. huhtikuuta 2021	<p>A OSA</p> <p>Lupa voidaan myöntää ainoastaan jrsijöiden torjunta-aineena käyttöä varten ansoihin tai kohdealueille asetettavien käyttövalmiiden syöttien muodossa.</p> <p>B OSA</p> <p>Liitteessä VI vahvistettujen yhtenäisten periaatteiden täytäntöön panemiseksi on otettava huomioon elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevässä pysyvässä komiteassa 28. lokakuuta 2010 valmistuneen sinkkifosfidia koskevan tarkastelukertomuksen päätelmät ja erityisesti sen lisäykset I ja II.</p> <p>Kokonaisarvioinnissa jäsenvaltioiden on kiinnitettävä erityistä huomiota</p> <p>— muiden kuin kohdeorganismien suojeluun. Tarvittaessa on toteutettava riskinhallinta toimenpiteitä erityisesti sellaisten syöttien leviämisen välttämiseksi, joiden sisällöstä on käytetty vain osa."</p>

(\*) Lisätietoja tehoaineen tunnistuksesta ja määritelmästä annetaan niitä koskevissa tarkastelukertomuksissa.



(9) Rajoittamatta edellä esitetyn päätelmän soveltamista on kuitenkin aiheellista hankkia lisätietoja tietyistä seikoista. Direktiivin 91/414/ETY 6 artiklan 1 kohdassa säädetään, että tehoaineen sisällyttämiselle liitteeseen I voidaan asettaa ehtoja. Sen vuoksi on aiheellista vaatia, että hakija toimittaa tiedot, jotka vahvistavat pohjaveden välityksellä tapahtuvan altistumisen arvioinnin tehoaineen ja sen maaperässä olevien metaboliittien DE-535 fenoli, DE-535 pyridinoli ja DE-535 pyridinoni osalta.

(10) Sen vuoksi direktiiviä 91/414/ETY olisi muutettava.

(11) Tässä direktiivissä säädetyt toimenpiteet ovat elintarvikkeetjua ja eläinten terveyttä käsittelevän pysyvän komitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN DIREKTIIVIN:

*1 artikla*

Muutetaan direktiivin 91/414/ETY liite I tämän direktiivin liitteen mukaisesti.

*2 artikla*

Jäsenvaltioiden on saatettava tämän direktiivin noudattamisen edellyttämät lait, asetukset ja hallinnolliset määräykset voimaan viimeistään 30 päivänä kesäkuuta 2011. Niiden on viipymättä

toimitettava komissiolle kirjallisina nämä säännökset sekä kyseisiä säännöksiä ja tätä direktiiviä koskeva vastaavuustaulukko.

Näissä jäsenvaltioiden antamissa säädöksissä on viitattava tähän direktiiviin tai niihin on liitettävä tällainen viittaus, kun ne virallisesti julkaistaan. Jäsenvaltioiden on säädettävä siitä, miten viittaukset tehdään.

*3 artikla*

Tämä direktiivi tulee voimaan 1 päivänä tammikuuta 2011.

*4 artikla*

Tämä direktiivi on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Brysselissä 2 päivänä joulukuuta 2010.

*Komission puolesta*  
José Manuel BARROSO  
*Puheenjohtaja*

## LIITE

Lisätään direktiivin 91/414/ETY liitteessä I olevan taulukon loppuun seuraavat tiedot:

Nro	Nimi, tunnistenumero	IUPAC-nimi	Puhtaus (*)	Voimaantulo	Sisällyttämisen päättymispäivä	Erityissäännökset
314	Haloksifoppi-P CAS-numero: Happo: 95977-29-0 Esteri: 72619-32-0  CIPAC-numero: Happo: 526 Esteri: 526.201	Happo: (R)-2-[4-(3-kloori-5-trifluorimetyyli-2-pyridyylioksi)fenoksi]propanihappo  Esteri: Metyyli(R)-2-[4-(3-kloori-5-(trifluorimetyyli)-2-pyridyylioksi)fenoksi]propionaatti	≥ 940 g/kg <i>(Haloksifoppi-P-metyyliesteri)</i>	1. tammikuuta 2011	31. joulukuuta 2020	A OSA  Lupa voidaan myöntää ainoastaan käyttöön rikkakasvien torjunta-aineena.  B OSA  Liitteessä VI vahvistettujen yhtenäisten periaatteiden täytäntöönpanemiseksi on otettava huomioon elintarvikeketjua ja eläinten terveyttä käsittelevässä pysyvässä komiteassa 28 päivänä lokakuuta 2010 valmiiksi saadun haloksifoppi-P:tä koskevan tarkastelukertomuksen päätelmät ja erityisesti sen lisäykset I ja II.  Kokonaisarvioinnissa jäsenvaltioiden on kiinnitettävä erityistä huomiota — käyttäjän turvallisuuteen: käyttöedellytyksiin on kuuluttava asianmukaisten henkilönsuojainten käyttö; — vesieliöiden suojeluun: lupaedellytyksiin on tarvittaessa sisällyttävä riskinhallintatoimenpiteitä, kuten riittävät puskurivyöhykkeet; — kuluttajien turvallisuuteen metaboliittien DE-535 pyridinoli ja DE-535 pyridinoni pohjavedessä esiintymisen osalta.  Asianomaisten jäsenvaltioiden on varmistettava, että hakija esittää komissiolle viimeistään 31 päivänä joulukuuta 2012 tiedot, jotka vahvistavat pohjaveden välityksellä tapahtuvan altistumisen arvioinnin tehoaineen ja sen maaperässä olevien metaboliittien DE-535 fenoli, DE-535 pyridinoli ja DE-535 pyridinoni osalta.”

(\*) Lisätietoja tehoaineen tunnistuksesta ja määritelmästä annetaan sitä koskevassa tarkastelukertomuksessa.



# PÄÄTÖKSET

## KOMISSION PÄÄTÖS,

annettu 2 päivänä joulukuuta 2010,

**paloteknistä käyttäytymistä koskevien luokkien vahvistamisesta tietyille rakennustuotteille polyesterilla pinnoitettujen ja plastisolilla pinnoitettujen teräslevyjen osalta**

(tiedoksiannettu numerolla K(2010) 389)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2010/737/EU)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon rakennusalan tuotteita koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 21 päivänä joulukuuta 1988 annetun neuvoston direktiivin 89/106/ETY<sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 20 artiklan 2 kohdan a alakohdan,

on kuullut pysyvää rakennusalan komiteaa,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Direktiivissä 89/106/ETY säädetään, että rakennuskohteiden turvallisuuden tasossa kansallisella, alueellisella tai paikallisella tasolla esiintyvien erojen huomioon ottamiseksi voi olla tarpeen vahvistaa perusasiakirjoissa luokat tuotteiden käyttäytymistasoille kunkin olennaisen vaatimuksen osalta. Nämä asiakirjat on julkaistu komission tiedonantona<sup>(2)</sup> direktiivin 89/106/ETY perusasiakirjoista.

(2) Paloturvallisuuden olennaisen vaatimuksen osalta perusasiakirjassa N:o 2 luetellaan toisiinsa liittyviä toimenpiteitä, jotka yhdessä asettavat puitteet jäsenvaltioissa eri tavoin määriteltävälle paloturvallisuusstrategialle.

(3) Perusasiakirjassa N:o 2 yksilöidään eräs näistä toimenpiteistä, joka perustuu palon syttymisen ja savun muodostumisen sekä näiden leviämisen rajoittamiseen tietyille alueelle rajoittamalla rakennustuotteiden alttiutta edesauttaa täyden palon syttymistä.

(4) Tämän rajoittamisen taso voidaan ilmaista vain tuotteiden paloteknisen käyttäytymisen tasoerojen perusteella tuotteiden lopullisessa käyttösovelluksessa.

(5) Luokitusjärjestelmä hyväksyttiin yhdenmukaistetulla ratkaisulla neuvoston direktiivin 89/106/ETY soveltamisesta rakennustuotteiden paloteknistä käyttäytymistä koskevan luokituksen osalta 8 päivänä helmikuuta 2000 tehdyllä komission päätöksellä 2000/147/EY<sup>(3)</sup>.

(6) Polyesterilla pinnoitettujen ja plastisolilla pinnoitettujen teräslevyjen osalta on tarpeen käyttää päätöksellä 2000/147/EY hyväksyttyä luokitusta.

(7) Monien päätöksen 2000/147/EY luokitukseen sisältyvien rakennustuotteiden ja/tai tarvikkeiden palotekninen käyttäytyminen on tarkkaan määritelty ja riittävän hyvin jäsenvaltioiden sääntelyviranomaisten tiedossa niin, että tämän ominaisuuden testaamista ei vaadita,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

### 1 artikla

Liitteessä luetellaan ne rakennustuotteet ja/tai -tarvikkeet, jotka täyttävät kaikki paloteknistä käyttäytymistä koskevat vaatimukset ja joita ei tarvitse erikseen testata.

### 2 artikla

Tämän päätöksen liitteessä luetellaan päätöksellä 2000/147/EY hyväksytyn, paloteknistä käyttäytymistä koskevan luokituksen mukaiset luokat, joita sovelletaan eri rakennustuotteisiin ja/tai -tarvikkeisiin.

### 3 artikla

Tuotteita on tarkasteltava tarvittaessa niiden lopullisen käyttösovelluksen mukaan.

<sup>(1)</sup> EYVL L 40, 11.2.1989, s. 12.

<sup>(2)</sup> EYVL C 62, 28.2.1994, s. 1.

<sup>(3)</sup> EYVL L 50, 23.2.2000, s. 14.

*4 artikla*

Tämä päätös on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Brysselissä 2 päivänä joulukuuta 2010.

*Komission puolesta*  
Antonio TAJANI  
*Varapuheenjohtaja*

---

## LIITE

Tämän liitteen taulukoissa luetellaan ne rakennustuotteet ja/tai -tarvikkeet, jotka täyttävät kaikki paloteknistä käyttäytymistä koskevat vaatimukset ja joita ei tarvitse erikseen testata.

Taulukko 1

**Polyesterilla pinnoitettujen teräslevyjen paloteknistä käyttäytymistä kuvaavat luokat, kun pinnoite on yksikerroksinen (ei eristystä toisella puolella)**

Tuote	Metallipinnoitettujen teräslevyjen nimellispaksuus "t" (mm)	Profili	Luokka (1)
Metallipinnoitettu teräslevy, profiloitu tai sileä, nimellispaksuus t (mm), palolle altistuvan pinnan polyesteripinnoituksen nimellispaksuus enintään 25 µm standardien EN 14782 ja EN 10169 asiaa koskevien osien mukaisesti, jos pinnoitteen massa on enintään 70 g/m <sup>2</sup> ja PCS enintään 1,0 MJ/m <sup>2</sup> . Palolle altistumattomalla teräslevyn pinnalla voi olla orgaaninen pinnoite, jos pinnoitteen paksuus on enintään 15 µm ja PCS enintään 0,7 MJ/m <sup>2</sup> .	0,40 ≤ t ≤ 1,50	Sileä tai profiloitu (2)	A1

(1) Luokat on annettu päätöksen 2000/147/EY liitteen taulukossa 1.

(2) Profiloitujen pinnan ala saa olla enintään kaksi kertaa niin suuri kuin tuotteen kattama ala.

Käytetyt lyhenteet: PCS = ylempi lämpöarvo.

Taulukko 2

**Plastisolilla pinnoitettujen teräslevyjen paloteknistä käyttäytymistä kuvaavat luokat**

Tuote (1)	Metallipinnoitettujen teräslevyjen nimellispaksuus "t" (mm)	Asennusta koskevat yksityiskohdat	Luokka (2)
Metallipinnoitettu teräslevy, profiloitu tai sileä, nimellispaksuus t (mm) ja palolle altistuvan pinnan plastisolipinnoituksen nimellispaksuus enintään 200 µm, pinnoitteen massa ≤ 300 g/m <sup>2</sup> ja PCS ≤ 7,0 MJ/m <sup>2</sup> . Palolle altistumattomalla teräslevyn pinnalla voi olla orgaaninen pinnoite, jos pinnoitteen paksuus on ≤ 15 µm ja PCS ≤ 0,7 MJ/m <sup>2</sup> .	0,55 ≤ t ≤ 1,00	Sileä tai profiloitu tuote, yksikerroksinen (ei eristystä toisella puolella) tai toisella puolella on rakenteen osana mineraalivilla (joka voi olla kaksikerroksinen). Jos tuote on profiloitu, profiloitujen pinnan ala saa olla enintään kaksi kertaa niin suuri kuin tuotteen kattama ala. Mineraalivillan on oltava vähintään luokkaa A2-s1,d0. Mineraalivillan paksuuden on oltava vähintään 100 mm, ellei välittömästi mineraalivillan takana (mahdollisesti) oleva materiaali – höyrysulku mukaan luettuna – ole vähintään luokkaa A2-s1,d0. Tukirakenteen on oltava vähintään luokkaa A2-s1,d0.	C-s3,d0

(1) Nimellispaksuuden toleranssien on oltava asiaa koskevien standardien EN 14782 ja EN 14783 mukaisia.

(2) Luokat on annettu päätöksen 2000/147/EY liitteen taulukossa 1.

Käytetyt lyhenteet: PCS = ylempi lämpöarvo.

**KOMISSION PÄÄTÖS,**  
**annettu 2 päivänä joulukuuta 2010,**  
**paloteknistä käyttäytymistä koskevien luokkien vahvistamisesta tietyille rakennustuotteille kuituja sisältävien kipsilaastien osalta**

(tiedoksiannettu numerolla K(2010) 392)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2010/738/EU)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon rakennusalan tuotteita koskevan jäsenvaltioiden lainsäädännön lähentämisestä 21 päivänä joulukuuta 1988 annetun neuvoston direktiivin 89/106/ETY<sup>(1)</sup> ja erityisesti sen 20 artiklan 2 kohdan a alakohdan,

on kuullut pysyvää rakennusalan komiteaa,

sekä katsoo seuraavaa:

- (1) Direktiivissä 89/106/ETY todetaan, että rakennuskohteiden turvallisuuden tasossa kansallisella, alueellisella tai paikallisella tasolla esiintyvien erojen huomioon ottamiseksi voi olla tarpeen vahvistaa perusasiakirjoissa luokat tuotteiden toimivuustasoille kunkin olennaisen vaatimuksen osalta. Nämä asiakirjat on julkaistu komission tiedonantona direktiivin 89/106/ETY perusasiakirjoista<sup>(2)</sup>.
- (2) Paloturvallisuuden olennaisen vaatimuksen osalta perusasiakirjassa N:o 2 luetellaan toisiinsa liittyviä toimenpiteitä, jotka yhdessä asettavat puitteet jäsenvaltioissa eri tavoin määriteltävälle paloturvallisuusstrategialle.
- (3) Perusasiakirjassa N:o 2 yksilöidään eräs näistä toimenpiteistä, joka perustuu palon syttymisen ja savun muodostumisen sekä näiden leviämisen rajoittamiseen tietyille alueelle rajoittamalla rakennustuotteiden alttiutta edesauttaa täyden palon syttymistä.
- (4) Tämän rajoittamisen taso voidaan ilmaista vain tuotteiden paloteknisen käyttäytymisen tasoerojen perusteella tuotteiden lopullisessa käyttösovelluksessa.
- (5) Yhdenmukaistettuna ratkaisuna otettiin käyttöön luokitusjärjestelmä, josta säädetään neuvoston direktiivin 89/106/ETY soveltamisesta rakennustuotteiden

paloteknistä käyttäytymistä koskevan luokituksen osalta 8 päivänä helmikuuta 2000 tehdyssä komission päätöksessä 2000/147/EY<sup>(3)</sup>.

- (6) Kuituja sisältävien kipsilaastien osalta on tarpeen käyttää päätöksellä 2000/147/EY vahvistettua luokitusta.
- (7) Monien päätöksen 2000/147/EY luokitukseen sisältyvien rakennustuotteiden ja/tai -tarvikkeiden palotekninen käyttäytyminen on tarkkaan määriteltä ja riittävän hyvin jäsenvaltioiden sääntelyviranomaisten tiedossa niin, että tämän ominaisuuden testaamista ei vaadita,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

*1 artikla*

Liitteessä luetellaan ne rakennustuotteet ja/tai -tarvikkeet, jotka täyttävät kaikki paloteknistä käyttäytymistä koskevat vaatimukset ja joita ei tarvitse erikseen testata.

*2 artikla*

Tämän päätöksen liitteessä luetellaan päätöksellä 2000/147/EY hyväksytyt, paloteknistä käyttäytymistä koskevan luokituksen mukaiset luokat, joita sovelletaan eri rakennustuotteisiin ja/tai -tarvikkeisiin.

*3 artikla*

Tuotteita on tarkasteltava tarvittaessa niiden lopullisen käyttötarkoituksen mukaan.

*4 artikla*

Tämä päätös on osoitettu kaikille jäsenvaltioille.

Tehty Brysselissä 2 päivänä joulukuuta 2010.

*Komission puolesta*

Antonio TAJANI

*Varapuheenjohtaja*

<sup>(1)</sup> EYVL L 40, 11.2.1989, s. 12.

<sup>(2)</sup> EYVL C 62, 28.2.1994, s. 1.

<sup>(3)</sup> EYVL L 50, 23.2.2000, s. 14.

## LIITE

Tämän liitteen taulukossa luetellaan ne rakennustuotteet ja -tarvikkeet, jotka täyttävät kaikki paloteknistä käyttäytymistä koskevat vaatimukset ja joita ei tarvitse erikseen testata.

## Taulukko

**Sisal- tai juuttikuidulla vahvistettujen kuituja sisältävien kipsilaastien paloteknistä käyttäytymistä kuvaavat luokat**

Tuote	Tuotekohtaiset tiedot	Vähimmäistiheys (kg/m <sup>3</sup> )	Luokka <sup>(1)</sup>
Kuituja sisältävät kipsilaastit	Standardin EN 13815 mukainen tuote, joka on valmistettu valamalla veteen sekoitetusta kipsilaastista ja joka on tasaisesti vahvistettu sisäl- tai juuttikuidulla, jonka osuus on korkeintaan 2,5 painoprosenttia.	1 000	A1

<sup>(1)</sup> Luokat on annettu päätöksen 2000/147/EY liitteen taulukossa 1.

**OIKAISUJA****Oikaistaan Euroopan unionin ja Montenegron välinen sopimus turvallisuusluokiteltujen tietojen vaihtoon ja suojaamiseen sovellettavista turvallisuusmenettelyistä**

(Euroopan unionin virallinen lehti L 260, 2. lokakuuta 2010)

Sivulla 5, allekirjoituksissa:

korvataan: "Montenegron puolesta

Ulkoasiainministeri

Euroopan unionin puolesta

Unionin ulkoasioiden ja turvallisuuspolitiikan korkea  
edustaja"

seuraavasti: "Euroopan unionin puolesta

Montenegron puolesta"

---



## TILAUSHINNAT 2010 (ilman ALV:a, sisältää normaalit lähetyskulut)

Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	1 100 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, paperipainos, vuosittainen CD-ROM	22 EU:n virallista kieltä	1 200 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L-sarja, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	770 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, kuukausittainen (kumulatiivinen) CD-ROM	22 EU:n virallista kieltä	400 euroa/vuosi
Virallisen lehden täydennysosa (S-sarja), tarjouskilpailut ja julkiset hankinnat, CD-ROM, ilmestyy kahdesti viikossa	Monikielinen: 23 EU:n virallista kieltä	300 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, C-sarja – kilpailut	Kilpailua koskevilla kielillä	50 euroa/vuosi

Euroopan unionin virallisilla kielillä ilmestyvästä *Euroopan unionin virallisesta lehdestä* on tilattavissa 22 eri kieliversiota. Tilaus käsittää L-sarjan (Lainsäädäntö) ja C-sarjan (Tiedonannot ja ilmoitukset).

Jokainen kieliversio tilataan erikseen.

Virallisessa lehdessä L 156 18. kesäkuuta 2005 julkaistun neuvoston asetuksen (EY) N:o 920/2005 mukaan velvollisuus laatia kaikki säädökset iirin kielellä ja julkaista ne tällä kielellä ei väliaikaisesti sido Euroopan unionin toimielimiä, joten iirin kielellä julkaistavat viralliset lehdet ovat myynnissä erikseen.

Virallisen lehden täydennysosan (S-sarja – tarjouskilpailut ja julkiset hankinnat) tilaukseen sisältyvät kaikki 23 virallista kieliversiota yhdellä monikielisellä CD-ROM-levyllä.

*Euroopan unionin virallisen lehden* tilaajat voivat pyynnöstä saada virallisen lehden liitteitä. Tilaajille ilmoitetaan liitteiden ilmestymisestä *Euroopan unionin viralliseen lehteen* sisältyvässä kohdassa ”Huomautus lukijalle”.

CD-ROM-levyt korvataan DVD-levyillä vuoden 2010 aikana.

## Myynti ja tilaukset

Maksulliset julkaisut, kuten *Euroopan unionin virallinen lehti*, ovat tilattavissa jälleenmyyjiltämme. Luettelo jälleenmyyjistä löytyy seuraavasta internet-osoitteesta:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_fi.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_fi.htm)

**EUR-Lex (<http://eur-lex.europa.eu>) on suora ja maksuton portti Euroopan unionin lainsäädäntöön. Sivustolla voi tarkastella *Euroopan unionin virallista lehteä* ja siellä ovat nähtävillä myös sopimukset, lainsäädäntö, oikeuskäytäntö ja lainsäädännön valmisteluasiakirjat.**

**Lisätietoja Euroopan unionista löytyy osoitteesta: <http://europa.eu>**



Euroopan unionin julkaisutoimisto  
2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

FI