ISSN 1977-0812

Euroopan unionin virallinen lehti

L 317

Suomenkielinen laitos

Lainsäädäntö

56. vuosikerta

28. marraskuuta 2013

Sisältö

II *Muut kuin lainsäätämisjärjestyksessä hyväksyttävät säädökset*

ASETUKSET

★ **Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1207/2013, annettu 22 päivänä marraskuuta 2013, erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisen muutoksen hyväksymisestä (Fourme d'Ambert (SAN))** 1

★ **Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1208/2013, annettu 25 päivänä marraskuuta 2013, erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisen muutoksen hyväksymisestä (Prosciutto di Parma (SAN))** 8

★ **Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1209/2013, annettu 25 päivänä marraskuuta 2013, erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän suurten muutosten hyväksymisestä [Camembert de Normandie (SAN)]** 17

★ **Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1210/2013, annettu 25 päivänä marraskuuta 2013, erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän suuren muutoksen hyväksymisestä [Melocotón de Calanda (SAN)]** 19

★ **Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1211/2013, annettu 25 päivänä marraskuuta 2013, erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisen muutoksen hyväksymisestä (Banon (SAN))** 21

Hinta: 3 EUR

(jatkuu kääntöpuolella)

FI

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

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

★ **Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1212/2013, annettu 26 päivänä marraskuuta 2013, tiettyjen tavaroiden luokittelusta yhdistettyyn nimikkeistöön** 30

Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 1213/2013, annettu 27 päivänä marraskuuta 2013, kiinteistä tuontiarvoista tiettyjen hedelmien ja vihannesten tulohinnan määrittämiseksi 33

PÄÄTÖKSET

2013/687/EU:

★ **Komission päätös, annettu 26 päivänä marraskuuta 2013, teollisuuden päästöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2010/75/EU 32 artiklan mukaisesta Helleenien tasavallan kansallista siirtymäsuunnitelmaa koskevasta ilmoituksesta** *(tiedoksiannettu numerolla C(2013) 8133)* 35

III *Muut säädökset*

EUROOPAN TALOUSALUE

★ **EFTAn valvontaviranomaisen päätös N:o 258A/13/KOL, annettu 25 päivänä kesäkuuta 2013, Euroopan talousalueesta tehdyn sopimuksen XIII liitteessä olevan I luvun 13c kohdassa tarkoitetun säädöksen (*Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2008/68/EY, annettu 24 päivänä syyskuuta 2008, vaarallisten aineiden sisämaankuljetuksista*) 6 artiklan 2 kohdan a alakohtaan perustuvan poikkeuspyynnön hyväksymisestä 1 päivänä huhtikuuta 2009 annetun vaarallisten aineiden sisämaakuljetuksia koskevan Norjan asetuksen N:o 384 (*Forskrift om landtransport av farlig gods*, jäljempänä "Norjan asetus") 12 §:ssä tarkoitetun vaarallisen jätteen kuljettamisen sallimiseksi, mikäli kuljetusliikkeellä on ADR-turvallisuusneuvoja ja mikäli vaarallista jätettä käsittelevät ja kuljettavat henkilöt osallistuvat erikoiskoulutukseen toimiluvan saamiseksi** 38

FI

II

(Muut kuin lainsäätämisjärjestyksessä hyväksyttävät säädökset)

ASETUKSET

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 1207/2013,

annettu 22 päivänä marraskuuta 2013,

erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisen muutoksen hyväksymisestä (Fourme d'Ambert (SAN))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) ja erityisesti sen 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti tutkinut Ranskan esittämän pyynnön, joka koski komission asetuksen (EY) N:o 1263/96 ([2]) nojalla hyväksytyn suojatun alkuperänimityksen "Fourme d'Ambert" eritelmän muutoksen hyväksymistä.

(2) Hakemuksen tarkoituksena on muuttaa eritelmää täsmentämällä alkuperätodisteita, tuotantomenetelmää, merkintöjä ja kansallisia vaatimuksia sekä nimityksen valvonnasta vastaavien elinten yhteystietoja.

(3) Komissio on tutkinut kyseisen muutoksen ja todennut sen olevan perusteltu. Koska muutos on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti vähäinen, komissio voi hyväksyä sen ilman kyseisen asetuksen 50, 51 ja 52 artiklassa tarkoitettua menettelyä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan suojatun alkuperänimityksen "Fourme d'Ambert" eritelmä tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Konsolidoitu yhtenäinen asiakirja, joka sisältää eritelmän tärkeimmät kohdat, on tämän asetuksen liitteessä II.

3 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 22 päivänä marraskuuta 2013.

Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä

Dacian CIOLOŞ

Komission jäsen

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) EYVL L 163, 2.7.1996, s. 19.

LIITE I

Suojatun alkuperänimityksen ”Fourme d’Ambert” eritelmään on hyväksytty seuraavat muutokset:

1. **Kohta IV.2 Tuotteen kuvaus**

— Tuotteen kuvausta täydennetään kuvaamalla aistinvaraiset ominaisuudet seuraavasti: ”Fourme d’Ambert -juuston rakenne on joustava ja rasvainen. Sen hienostuneen mausteisessa maussa korostuu maitotuotteen maku, johon yhdistyy *Penicillium roqueforti* -mikrobikasvuston vaikutuksesta johtuva hedelmäisyys. Mieto suolainen vivahde ja kevyt katkeruus sallitaan.” Tämä kuvaus on aiheellinen tarkasteltaessa tuotteen aistinvaraisia ominaisuuksia valvonnan yhteydessä.

— Täsmennetään, että ”Fourme d’Ambert -juuston leikkaaminen paloiksi on sallittua, ellei se muuta juuston rakennetta”. Ottaen huomioon jatkuvat muutokset juuston kulutustottumuksissa tällä määräyksellä vahvistetaan puitteet, joilla voidaan estää leikkaamiseen liittyvät väärinkäytökset.

2. **Kohta IV.4 Alkuperätodisteet**

2.1 *Alakohta IV.4.1 Ilmoituksiin liittyvät tiedot*

— Täsmennetään, että ”ilmoitukset toimijoiden tunnistamiseksi tehdään jäsenvaltion toimivaltaisen viranomaisen (Institut national de l’origine et de la qualité) johtajan vahvistaman mallin mukaisesti”. Tunnistamista ja tuotteiden valvontaa varten tarvittavien ilmoitusten sisältö ja toimittamista koskevat säännöt eritellään kunkin asianomaisen toimijaryhmän osalta. Nämä muutokset liittyvät alkuperänimitysten valvontajärjestelmän uudistukseen, joka otettiin käyttöön maa- ja metsätaloustuotteiden, elintarvikkeiden ja kalastustuotteiden lisäarvon parantamisesta 7. joulukuuta 2006 annetulla lailla nro 2006–1547.

2.2 *Alakohta IV.4.2 Rekisterit*

— Eritelmässä määriteltyjen tuotantovaatimusten tarkastusten helpottamiseksi täydennetään luetteloa toimijoilta edellytetyistä rekisteröinneistä.

2.3 *Alakohta IV.4.3 Tuotteen tarkastaminen*

— Täsmennetään ajankohta, jolloin tuotteen aistinvaraiset ominaisuudet on tarkastettava, ja menetelmä, jolla tarkastettavat näytteet otetaan. Nämä säännöt sisällytetään sen jälkeen valvontaelimen laatimaan alkuperänimityksen valvonta- ja tarkastussuunnitelmaan.

3. **Kohta IV.5 Tuotantomenetelmä**

3.1 *Alakohta IV.5.1 Maidon tuotanto*

— Lypsykarjan määritelmä. ”Lypsykarjaan kuuluvat kaikki tilalla olevat lypsylehmät ja karjan uudistamiseen tarkoitetut hiehot”; tässä yhteydessä lypsylehmillä tarkoitetaan maitoa tuottavia eläimiä ja ummessa olevia eläimiä ja hiehoilla vierotettuja eläimiä ennen ensimmäistä poikimista. Tarkoituksena on määritellä sekaannusten välttämiseksi selkeästi eläimet, joihin viitataan myöhemmin eritelmässä käytettäessä ilmaisuja ”lypsykarja”, ”lypsylehmä” ja ”hieho”.

— Ehdotetaan lisättäväksi seuraava määräys:

”Myös hiehoille annettavan rehun on 1. tammikuuta 2015 alkaen oltava peräisin maantieteelliseltä alueelta. Hiehojen on oltava tilalla vähintään kuukautta ennen maidontuotantovaiheen alkamista, ja niitä on ruokittava niiden määräysten mukaisesti, jotka tässä eritelmässä on vahvistettu maitoa tuottaville lypsylehmille.”

Tämän tarkoituksena on lujittaa lypsykarjan (hiehot mukaan luettuina) ruokinnalla yhteyttä maantieteelliseen alkuperään ja helpottaa eläinten ruokinnan valvontaa (välttämällä erityisesti ero lypsylehmien ja hiehojen ruokinnassa). Toimenpiteelle on vahvistettu siirtymäaika, koska rehuomavaraisuuden toteutuminen saattaa vaatia aikaa (esim. käytäntöjen ja viljelyalojen muuttaminen).

— Määräystä, jolla kielletään rehukaalien käyttö, täsmennetään seuraavasti: ”Rehukaalien käyttö ja antaminen viherrehuna on kielletty, ja tämä kielto koskee kaikkia tilalla olevia eläimiä.” Tarkoituksena on helpottaa valvontaa ja välttää epäselvyydet eräiden rehukaalien suhteen, kun niitä voidaan käyttää sekä rehuna että täydennysrehuna (esim. rypsi).

— Laidunruohon asema eläinten perusravintona vahvistetaan ja täsmennetään, ja sitä lujitetaan seuraavilla määräyksillä: ”Laidunruohon, kuivatun ja esikuivatun heinän sekä säilörehun keskimääräinen osuus lypsylehmien vuosittaisesta perusrehuannoksesta on vähintään 50 prosenttia ja päivittäisestä rehuannoksesta vähintään 30 prosenttia kuiva-aineena ilmaistuna.”

— Lypsylehmille laidunkauden ulkopuolella annettavan rehun vähimmäismäärää koskevat määräykset on muotoiltu uudelleen ja niitä on täydennetty seuraavalla virkkeellä: ”Rehulla tarkoitetaan niitettyä kuivattua heinää, jonka kuiva-ainepitoisuus on yli 80 prosenttia.” Rehun määritelmän täsmentäminen on välttämätöntä valvonnan kannalta.

— Rehun varastointiolosuhteita täsmennetään seuraavasti: ”Lypsykarjan ruokintaan käytettävä rehu on varastoitava 1. tammikuuta 2015 alkaen kiinteässä suojassa kuivaan paikkaan, joka ei ole kosketuksessa maahan. Säilörehu on varastoitava betoniselle tai muulle vakaalle alustalle.” Näillä määräyksillä halutaan varmistaa rehun laadun säilyminen. Ensimmäisen määräyksen voimaantuloajan lykkääminen antaa toimijoille mahdollisuuden toteuttaa tarvittavat investoinnit.

— Tarkkuuden parantamiseksi mainitaan, että kielto pitää eläimiä pysyvästi sisätiloissa koskee lypsylehmiä. Kun laitumella on saatavissa tuoretta ruohoa ja heti kun sääolot sen sallivat, maitoa tuottavat lypsylehmät on pidettävä laitumella seuraavin edellytyksin: ”Laiduntamisen on kestettävä vähintään 150 päivää vuodessa, ja laiduntamiskaudella kutakin maitoa tuottavaa lypsylehmää kohti olevan keskimääräisen rehualan on oltava vähintään 30 aaria. Laidunten on sijaittava siten, että eläimillä on helppo pääsy niille.” Näiden edellytysten tarkoituksena on vahvistaa laiduntamisen merkitystä lypsylehmien ruokinnassa.

— Lypsylehmille annettavan täydennysrehun raaka-aineista ja sallituista ravintolisistä laaditaan vastedes selkeyden vuoksi erilliset positiiviluettelot.

Luetteloa lypsylehmille annettavan täydennysrehun sallituista raaka-aineista täydennetään viljatuotteilla, kostealla viljamaissilla, öljy- ja palkokasvituotteilla, palkokasveista saaduilla sivutuotteilla, käymisen avulla valmistettujen aminohappojen sivutuotteilla ja ammoniumsuoloilla. Ilmaisut ”valkuaiskasvien siemenet”, ”siemenkakut, joihin ei ole lisätty ureaa” ja ”suola, kivennäisaineet” korvataan ilmaisuilla ”palkokasvien siemenet”, ”öljykasveista ja öljypitoisista hedelmistä saadut sivutuotteet, joihin ei ole lisätty ureaa” ja ”kivennäisaineet”. Lisäksi täsmennetään, että maissintähkät voidaan säilöä kuivina tai kosteina. Nämä raaka-aineet eivät vaikuta tuotteen laatuun.

Natriumhydroksidin käyttö viljojen ja niiden sivutuotteiden käsittelemiseen on kielletty, koska se ei ole perinteinen käytäntö.

Ravintolisien positiiviluettelolla korvataan virke: ”On kiellettyä käyttää ravintolisiä, jotka muuttavat maidon koostumusta.”, ja siinä esitetään yksityiskohtainen tyhjentävä luettelo sallituista ravintolisäluokista ja funktionaalisista ryhmistä lainsäädännön mukaista terminologiaa noudattaen. Muutoksen tavoitteena on välttää epäselvyydet ja tulkinnanvaraisuudet tarkastusten yhteydessä.

— Rehun perinteisen luonteen säilyttämiseksi lisätään määräys, jolla kielletään muuntogeenisten organismien käyttö eläinten ruokinnassa ja niiden viljely tilalla.

— Tilan ulkopuolelta hankittujen eläinten tuomista lypsykarjaan koskevia sääntöjä täsmennetään seuraavasti: ”Ostettujen hiehojen ja ummessa olevien lehmien on oltava tilalla vähintään kuukautta ennen maidontuotantovaiheen alkamista, ja niiden ruokinnassa on noudatettava tässä eritelmässä maitoa tuottaville lypsylehmille vahvistettuja määräyksiä.” Näin tilan ulkopuolelta hankituilla eläimillä on vähintään yhden kuukauden mittainen sopeutumisaika ennen kuin niiden maitoa käytetään Fourme d'Ambert -juuston valmistukseen.

Maidontuotantovaiheessa olevien lypsylehmien tuominen karjaan on mahdollista seuraavin edellytyksin: ”Sellaisilta kasvattajilta hankittujen maidontuotantovaiheessa olevien lypsylehmien osuus lypsykarjasta, jotka eivät noudata alkuperänimityksen ”Fourme d'Ambert” tuotantoa koskevia vaatimuksia, saa olla kyseisenä vuonna enintään 10 prosenttia tilan kaikista maidontuotantovaiheessa olevista lypsylehmistä tai enintään yksi maidontuotannossa oleva lypsylehmä sellaisilla tiloilla, joilla on vähemmän kuin kymmenen lypsylehmää.”

— Täsmennetään, että ”keräilysäiliöiden tyhjentämisen kiinteisiin säiliöihin on ehdottomasti tapahduttava alkuperänimityksen maantieteellisellä alueella” maidon jäljitettävyyden varmistamiseksi ja valvonnan helpottamiseksi.

3.2 *Alakohta IV.5.5 Maatilatuotanto*

— Maatilatuotannon osalta poistetaan virke ”Maatilatuotannossa käytetään maitoa, joka on peräisin enintään kahdesta perättäisestä lypsystä, ja ensimmäisestä lypsystä saadun maidon säilyvyys on varmistettu jäähdyttämällä.” Se on katsottu tarpeettomaksi, koska tämäntyyppisessä tuotannossa juoksute on lisättävä viimeistään 16 tunnin kuluttua viimeisestä lypsystä.

3.3 *Alakohta IV.5.3 Jalostus*

— Täsmennetään, että pisteleminen aloitetaan neljäntenä päivänä juoksetteen lisäämispäivästä ilmaisun ”neljäntenä päivänä juoksetteen lisäämisen jälkeen” asemesta, jotta voidaan välttää tulkinnanvaraisuudet valvonnan aikana ja noudattaa alan yleistä käytäntöä.

4. **Kohta IV.8 Merkinnät**

Poistetaan velvollisuus ilmoittaa päällysmerkinnöissä maininta ”appellation d'origine contrôlée” (tarkistettu alkuperänimitys) ja korvataan se suojattuun alkuperänimitykseen liittyvällä EU:n tunnuksella; tämän tarkoituksena on parantaa luettavuutta ja lisätä synergiaa SAN-tuotteiksi rekisteröityjen tuotteiden välillä niitä koskevien tietojen ilmoittamisessa.

5. **Kohta IV.9 Kansalliset vaatimukset**

Edellä mainitun suojattujen alkuperänimitysten valvontajärjestelmän kansallisen uudistuksen mukaisesti lisätään taulukko, jossa esitetään tärkeimmät valvottavat kohdat ja niiden arviointimenettelyt.

LIITE II

KONSOLIDOITU YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 [1]

"FOURME D'AMBERT"

EY-nro: FR-PDO-0217-010150–6.7.2012

SMM ( ) SAN (X)

1. **Nimi**

"Fourme d'Ambert"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.3 Juustot

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Suojatun alkuperänimityksen "Fourme d'Ambert" saanut juusto on lehmänmaidosta juoksettamalla valmistettu puristamaton ja kypsyttämätön, hapatettu ja suolattu lieriön muotoinen homejuusto, jonka korkeus on 17–21 cm, halkaisija 12,5–14 cm ja paino 1,9–2,5 kg.

Sen rasvapitoisuus kuiva-aineessa on vähintään 50 prosenttia, ja kuiva-ainepitoisuuden on oltava vähintään 50 g 100 g:ssa kypsää juustoa.

Juustolle voidaan antaa suojattu alkuperänimitys "Fourme d'Ambert" vasta sen jälkeen, kun maidon juoksettumisesta on kulunut 28 päivää.

Fourme d'Ambert -juustoa peittää ohut kuiva homekuori, jonka väri vaihtelee vaaleanharmaasta harmaaseen, ja siinä voi olla valkoisia, keltaisia ja punaisia homekukintoja sekä sinertäviä tummentumia. Kermanvalkoisessa sisuksessa on reikiä sekä tasaisin välein sinivihreitä homejuovia.

Fourme d'Ambert -juuston rakenne on pehmeän rasvainen. Sen hienostuneen mausteisessa maussa korostuu maitotuotteen maku, johon yhdistyy *Penicillium roqueforti* -mikrobikasvuston vaikutuksesta johtuva hedelmäisyys. Mieto suolainen vivahde ja kevyt katkeruus sallitaan.

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)*

—

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)*

Lypsylehmiä ruokitaan koko vuoden ajan perusravinnolla, joka koostuu yksinomaan nimityksen maantieteelliseltä alueelta peräsin olevasta rehusta. Rehukaalien käyttö ja antaminen viherrehuna on kielletty, ja tämä kielto koskee kaikkia tilalla olevia eläimiä.

Laidunruohon, kuivatun ja esikuivatun heinän sekä säilörehun keskimääräinen osuus lypsylehmien vuosittaisesta perusrehuannoksesta on vähintään 50 prosenttia ja päivittäisestä rehuannoksesta vähintään 30 prosenttia kuiva-aineena ilmaistuna.

Laidunkauden ulkopuolella lypsylehmille annetaan päivittäin vähintään 3 kg heinää eläintä kohti kuiva-aineena ilmaistuna.

Kun laitumella on saatavissa tuoretta ruohoa ja heti kun sääolot sen sallivat, maitoa tuottavat lypsylehmät on pidettävä laitumella vähintään 150 päivää vuodessa.

Kaikille lypsylehmille annettavan täydennysrehun ja ravintolisien määrä on rajoitettu keskimäärin 1 800 kg:aan kuiva-ainetta vuodessa eläintä kohti.

[1] EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012 (EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1).

Lypsylehmille annettavassa täydennysrehussa ja ravintolisissä sallitaan ainoastaan positiiviluettelossa mainitut raaka- ja lisäaineet.

Eläinten ruokinnassa sallitaan ainoastaan geneettisesti muuntelemattomat kasvituotteet, niiden sivutuotteet ja rehut.

3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Sekä maidon tuotannon että juustojen valmistuksen, kypsytyksen ja säilytyksen 28 päivän ajan alkaen maidon juoksettumisesta on tapahduttava maantieteellisellä alueella.

3.6 *Viipaloimista, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset tiedot*

Fourme d'Ambert -juuston leikkaaminen paloiksi on sallittua, edellyttäen että se ei muuta juuston rakennetta.

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

Fourme d'Ambert -juuston päällysmerkinnöissä on oltava nimityksen nimi kirjasinkoolla, joka on vähintään kaksi kolmasosaa etiketissä olevien muiden merkintöjen suurimmasta kirjasinkoosta, sekä EU:n SAN-tunnus.

Valmistajan toiminimeä tai tunnusta lukuun ottamatta kaikkien muiden määritteiden lisääminen alkuperänimitykseen on kielletty.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Fourme d'Ambert -juuston maantieteellinen tuotantoalue käsittää seuraavat alueet:

Puy-de-Dômen departementti

Kaikki kunnat seuraavissa kantoneissa: Ambert, Ardes, Arlanc, Besse-et-Saint-Anastaise, Bourg-Lastic, Courpière, Cunlhat, Herment, Manzat, Montaigut, Olliergues, Pionsat, Pontaumur, Pontgibaud, Rochefort-Montagne, Saint-Amant-Roche-Savine, Saint-Anthème, Saint-Dier-d'Auvergne, Saint-Germain-l'Herm, Saint-Gervais-d'Auvergne, Saint-Rémy-sur-Durolle, Tauves, Thiers, La Tour-d'Auvergne, Viverols.

Seuraavat kunnat: Aydat, Bansat, Blot-l'Eglise, Bongheat, Chaméane, Champagnat-le-Jeune, Chanat-la-Mouteyre, Chanonat, La Chapelle-sur-Usson, Châteldon, Châtelguyon, Clémensat, Combronde, Courgoul, Cournols, Creste, Durtol, Egliseneuve-des-Liards, Enval, Esteil, Grandeyrolles, Isserteaux, Lachaux, Lisseuil, Ludesse, Manglieu, Mauzun, Menat, Montaigut-le-Blanc, Montmorin, Néronde-sur-Dore, Neuf-Eglise, Olloix, Orcines, Orléat, Paslières, Peschadoires, Peslières, Pignols, Pouzol, Puy-Guillaume, Ris, Romagnat, Saint-Etienne-sur-Usson, Saint-Floret, Saint-Gal-sur-Sioule, Saint-Genès-Champanelle, Saint-Genès-la-Tourette, Saint-Gervazy, Saint-Jean-en-Val, Saint-Jean-Saint-Gervais, Saint-Martin-d'Ollières, Saint-Nectaire, Saint-Pardoux, Saint-Quentin-sur-Sauxillanges, Saint-Rémy-de-Blot, Saint-Sandoux, Saint-Saturnin, Saint-Vincent, Sallèdes, Saulzet-le-Froid, Saurier, Sauxillanges, Sayat, Servant, Sugères, Teilhet, Tourzel-Ronzières, Valz-sous-Châteauneuf, Vernet-la-Varenne, Le Vernet-Sainte-Marguerite, Verrières, Vodable, Volvic.

Cantalin departementti

Kaikki kunnat seuraavissa kantoneissa: Allanche, Condat, Murat, Saint-Flour – Nord, Saint-Flour – Sud.

Loiren departementti

Seuraavat kunnat: Chalmazel, La Chamba, La Chambonie, Jeansagnière, Lérigneux, Roche, Saint-Bonnet-le-Courreau, Sauvain.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Luonnolliset tekijät

Fourme d'Ambert -juuston maantieteellinen tuotantoalue sijaitsee vuoristossa ja muodostuu seuraavista osista:

— Forez'n ruohoylänkö, joka sijaitsee korkealla Forez-vuoristossa Loiren ja Puy-de-Dômen departementeissa. Se muodostuu laajoista paljaista nummista, joiden kallioperä on graniittia ja joita ympäröivät havumetsien peittämät rinteet. Tällä sateiden huuhtelemalla ruohoylängöllä (vuoden keskimääräinen sademäärä yli 1 000 mm) tuntuvat sekä manner- että valtameri-ilmaston vaikutukset (vuoden keskilämpötila alle 10 °C);

— pääosin kiteisistä ja vulkaanisista aineksista muodostuvat laaksojen halkomat ylätasangot, joita niin ikään voidaan niiden sijaintikorkeuden ja jyrkkien rinteiden perusteella luonnehtia vuoristoalueiksi, ja ne poikkeavat suuresti matalammalla sijaitsevista tasaisista hautavajoamista, joiden maaperä muodostuu pääosin savesta ja kalkkikivestä ja joilla vallitsee kuivempi ilmasto.

Pinnankorkeuden ja kostean ilmaston ansiosta maantieteellinen alue on suotuisa ruohon kasvamiselle.

Inhimilliset tekijät

Fourme d'Ambert -juustoa tiedetään varmuudella valmistetun jo myöhäiskeskiajalla, mistä kertoo Forez-vuoristossa sijaitsevasta vanhasta feodaalilaitoksen aikaisesta kappelista löydetty kiveen veistetty kuva. Ruohoylängöllä on myös perinteisiä karjamajoja (jasseries), jotka on rakennettu pysyvää asutusta korkeammalle yli 1 200 metrin korkeuteen. Ne kertovat Fourme d'Ambert -juuston valmistukseen liittyneestä perinteisestä laiduntaloudesta, joka muodosti 1900-luvun puoliväliin saakka aivan omanlaisensa taloudellis-sosiaalisen järjestelmän. Pienet laumat vietiin kesäisin vuoristolaitumelle, jolloin kylien niityt vapautuivat heinäntekoa varten talvikauden rehuksi. Eläinten hoito, juuston valmistus ja paimentaminen kuuluivat yksinomaan naisten tehtäviin, ja he asuivatkin osan vuodesta vuoriston karjamajoilla miesten jäädessä kyliin huolehtimaan heinänteosta. Valmistuksen yhteydessä muoteista poistetut juustot asetettiin valumaan havupuun rungosta juustojen muotoon kaiverretuille kourumaisille alustoille.

Kasvattajat käyttävät edelleen lypsylehmien ruokintaan pääasiassa ruohoa. Valmistusmenetelmät ovat kuitenkin kehittyneet tuotannon lisäännyttyä 1900-luvun alussa, mutta kaikille valmistajille yhteiset käytänteet ja erityisosaaminen ovat silti säilyneet. Nykyisin Fourme d'Ambert -juuston valmistus vaatii tätä erityistä taitotietoa. Juustomassa leikataan maissinjyvän kokoisiksi rakeiksi, joita sekoitetaan siten, että niiden ympärille muodostuu hyvin ohut pintakalvo, joka estää rakeiden kiinnittymisen toisiinsa muotissa. Ennen juustomassan laittamista muottiin sitä valutetaan ensimmäisen kerran alustalla heran poistamiseksi osittain rakeita rikkomatta. Muotista poistamisen jälkeen valutusta jatketaan ilman puristamista kääntelemällä juustoja jäljellä olevan heran poistamiseksi varoen samalla, että edellisessä vaiheessa juuston sisälle muodostuneet kolot säilyvät. Valutuksen lopuksi juustot suolataan. Kun juustot ovat rakenteeltaan riittävän kiinteitä (vähintään neljä päivää myöhemmin), niihin pistellään ilmareikiä, jotta niihin pääsee happea. Lämpötilan ja kosteuden säätelemisellä kypsytyksen aikana voidaan varmistaa homekuoren muodostuminen ja *Penicillium roqueforti* -bakteerikasvuston kehittyminen.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Fourme d'Ambert on lehmänmaidosta valmistettu tyypillisesti lieriön muotoinen pitkulainen ja korkea juusto, jonka korkeus on 17–21 cm ja halkaisija 12,5–14 cm.

Sen sisuksessa on reikiä sekä tasaisin välein *Penicillium roqueforti* -kasvuston muodostamia homejuovia.

Rakenne on pehmeän rasvainen.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Fourme d'Ambert on syntynyt osana maantieteellisellä alueella aikoja sitten kehittynyttä taloudellis-sosiaalista järjestelmää hyödyntämällä laidunnurmen ja nautakarjan kasvatuksen kannalta suotuisaa luonnonympäristöä.

Tuotantomalli soveltui hyvin karjojen pieneen kokoon ja naisten harjoittamaan juustonvalmistukseen; maitoa ei tarvittu paljon, ja sen käsitteleminen oli helppoa. Fourme d'Ambert -juuston tyypillinen pitkulainen ja korkea muoto soveltui erinomaisesti valutukseen havupuusta valmistetuissa kouruissa, joita oli tapana käyttää tuohon aikaan.

Fourme d'Ambert -juuston tasaisesti jakautuneet homejuovat liittyy sen valmistuksen yhteydessä kehitettyyn taitotietoon. Juustomassan rakeiden koko ja massan sekoittamistapa ovat ratkaisevan tärkeitä massan koossapysyvyyden kannalta ja edistävät *Penicillium roqueforti* -kasvuston kehittymisen edellyttämien kolojen muodostumista. Homekasvuston kehittymistä edistävät myös ensimmäinen valutus alustalla sekä sitä seuraava valutus kääntelemällä ilman puristamista ja ilmareikien pistely juustoihin, jotta niihin pääsee happea. Homekasvusto puhkeaa kypsymisen aikana.

Fourme d'Ambert -juuston pehmeän rasvainen rakenne syntyy erityisesti siitä, että juustomassaa ei rikota; muita tärkeitä tekijöitä ovat oikeanlainen valutus, suolaus ja kypsytys.

Ympäristön, paikallisten elintapojen ja erityisten valmistusmenetelmien kautta Fourme d'Ambert ilmentää keskikorkean vuoristoalueen luonnonympäristössä elävän yhteisön ominta perinnettä.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCFourmeDAmbert.pdf

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 1208/2013,

annettu 25 päivänä marraskuuta 2013,

erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisen muutoksen hyväksymisestä (Prosciutto di Parma (SAN))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 [1] ja erityisesti sen 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti tutkinut Italian esittämän pyynnön, joka koski neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2081/92 17 artiklassa säädetyn menettelyn mukaisesta maantieteellisten merkintöjen ja alkuperäisnimitysten rekisteröinnistä 12 päivänä kesäkuuta 1996 annetun komission asetuksen (EY) N:o 1107/96 [2] nojalla rekisteröidyn suojatun alkuperänimityksen "Prosciutto di Parma" eritelmän muutoksen hyväksymistä.

(2) Pyynnön tarkoituksena on eritelmän muuttaminen.

(3) Maailman terveysjärjestön vahvistamien ravitsemussuositusten vuoksi suolapitoisuusvaatimuksen keskimääräistä enimmäisarvoa on vähennetty 6,9 prosentista 6,2 prosenttiin ja keskimääräistä vähimmäisarvoa 4,5 prosentista 4,2 prosenttiin.

(4) Viipaloidun ja valmiiksi pakatun Prosciutto di Parma -kinkun merkintöjen osalta määrätään velvollisuudesta lisätä yhteenliittymän tunnuksen alapuolelle pakkaus- ja viipalointiyrityksen tunnus tuottajan tunnuksen sijaan. Lisäksi on tullut pakolliseksi merkitä viipaloidun ja valmiiksi pakatun Prosciutto di Parman pakkaukseen tuottajan nimi tai joka tapauksessa suojattuja alkuperänimityksiä koskevaan valvontajärjestelmään rekisteröidyn sellaisen henkilön nimi, johon sovelletaan kaikkia kyseisessä järjestelmässä määrättyjä valvonta- ja varmennusmenettelyjä. Yhtenäiseen asiakirjaan sisältyvät pakkauksen graafista ulkoasua koskevat erityissäännökset on korvattu vähemmän yksityiskohtaisella sanamuodolla.

(5) Eri tuoteluokkien vähimmäissäilyvyysaikaa sekä viipaloidun ja valmiiksi pakatun Prosciutto di Parman erityyppisiä pakkausmenetelmiä koskevaa taulukkoa on muutettu tästä aiheesta saatujen viimeaikaisten tutkimustulosten perusteella.

(6) Tuotteen valmistukseen oikeutettujen sian takajalkojen ryhmät määritellään nyt yksiselitteisesti. Tällä hetkellä käytössä olevaan ilmaisuun "ETY-luokituksen pääryhmät" on tehty lisäys, jonka mukaan kyseessä ovat U- R- ja O-ryhmiin kuuluvat takajalat.

(7) Komissio on tutkinut kyseessä olevan muutoksen ja katsonut sen olevan perusteltu. Koska muutos on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti vähäinen, komissio voi hyväksyä sen ilman kyseisen asetuksen 50, 51 ja 52 artiklassa vahvistettua menettelyä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan suojatun alkuperänimityksen "Prosciutto di Parma" eritelmä tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Konsolidoitu yhtenäinen asiakirja, joka sisältää eritelmän tärkeimmät kohdat, on tämän asetuksen liitteessä II.

[1] EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.
[2] EYVL L 148, 21.6.1996, s. 1.

3 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 25 päivänä marraskuuta 2013.

Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä

Dacian CIOLOȘ

Komission jäsen

LIITE I

Hyväksytään suojatun alkuperänimityksen ”Prosciutto di Parma” eritelmän muutos seuraavasti:

MUUTOSHAKEMUS

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 [1]

9 artiklassa tarkoitettu muutoshakemus

”PROSCIUTTO DI PARMA”

EY-nro: IT-PDO-0317-01028–9.8.2012

SMM ( ) SAN (X)

1. **Eritelmän kohta, jota/kohdat, joita muutos koskee**

— Tuotteen kuvaus

— Tuotantomenetelmä

— Merkinnät

2. **Muutoksen/muutosten tyyppi**

— Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos

3. **Muutos/muutokset**

Jäljempänä esitetään tiivistelmä yhtenäiseen asiakirjaan ja eritelmään tehdyistä muutoksista.

Ensimmäinen muutos koskee eritelmän B-osaa ja yhtenäisasiakirjan 5.2 kohtaa. Muutos liittyy tuotteelle ominaisiin kosteuden ja suolapitoisuuden vaatimuksiin. Yleisellä tasolla vaatimusta on yksinkertaistettu, jotta sitä olisi helpompi soveltaa. Suurempi muutos liittyy siihen, että suolapitoisuusvaatimuksen keskiarvon vähimmäis- ja enimmäisarvoja on vähennetty. Vaatimuksen enimmäisarvoa on vähennetty 6,9 prosentista 6,2 prosenttiin ja vähimmäisarvoa 4,5 prosentista 4,2 prosenttiin, jotta tuotteen keskimääräinen suolapitoisuus olisi huomattavasti alle nykyisten arvojen. Tämä päätös tehtiin sen jälkeen, kun Maailman terveysjärjestö vahvisti nykyiset ravitsemusväitteet.

Myös toinen muutos koskee eritelmän B-osaa (merkintöjä koskeva viimeinen kohta) ja H-osaa sekä yhtenäisen asiakirjan 3.7 kohtaa, joka koskee viipaloidun ja valmiiksi pakatun Prosciutto di Parman merkintöjä. Tekstissä olevat erityissäännökset on korvattu yleisluonteisemmalla sanamuodolla, johon ei sisälly teknisiä vaatimuksia. Muutoksella halutaan yksinkertaistaa ja helpottaa pakkauksen graafiseen ulkoasuun mahdollisesti myöhemmin tehtäviä muutoksia, tässä tapauksessa ainoastaan eritelmään tai sen liitteisiin tehtäviä muutoksia (mainittu ohje) sen sijaan, että kyseisiä asiakirjoja ja yhtenäistä asiakirjaa muutettaisiin samalla kertaa.

Kolmas muutos koskee eritelmän H-osaa, muttei yhtenäistä asiakirjaa. Tämäkin muutos liittyy viipaloidun ja valmiiksi pakatun Prosciutto di Parma -kinkun pakkauksessa olevaan graafiseen merkintään. Jotta lisättäisiin myös kaupallista avoimuutta, ns. herttuan kruunun alle on lisättävä pakkaus- ja viipalointiyrityksen tunnus tuottajan tunnuksen sijaan. Pakkaus- ja viipalointiyritys on tuotteen valmistusvaiheen viimeinen toimija ennen kuin tuote saatetaan markkinoille, ja kuluttajan kannalta kyseinen yritys on päävastuussa tuotteesta. Merkintöjen säännöissä määrätään, että pakkausyrityksen tunnuksen lisääminen on pakollista. Kyseisen merkinnän vieressä on yhdenmukaisuuden vuoksi oltava myös aakkosnumeerinen tunnus, jolla toimija voidaan tunnistaa Prosciutto di Parma -kinkun suojatulla alkuperänimityksellä varustetun alan toimijaksi.

Viipaloidun ja valmiiksi pakatun Prosciutto di Parman viipalointia koskevan ohjeen 13 ja 14 artiklan seuraavat muutokset liittyvät läheisesti tähän kyseiseen viimeiseen muutokseen. Muutosten tarkoituksena on se, että viipaloidun ja valmiiksi pakatun Prosciutto di Parman pakkaukseen on pakollista lisätä suojatun alkuperänimityksen valvontajärjestelmään rekisteröidyn tuottajan tai pakkausyrityksen nimi. Nämä ovat yrityksiä, joihin sovelletaan kaikkia Prosciutto di Parman suojatun alkuperänimityksen kattavia valvonta- ja varmennusmenettelyjä. Sen vuoksi nykyistä 13 artiklaa on täydennetty ja lisätty 14 artikla.

[1] EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012 (EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1).

Viimeksi mainitun muutoksen perustelut ovat jäljempänä. Eritelmän siinä versiossa, jota muutoshakemus koskee, ei määrätä, että tuottajan tai pakkausyrityksen nimen lisääminen tuotteen merkintöihin tai pakkaukseen olisi pakollista. Tällöin on kansallisen ja EU:n lainsäädännön mukaan mahdollista ilmoittaa vain sen henkilön nimi, joka suorittaa tuotteen jakelun tai pitää sitä kaupan. Viimeksi mainittu toimija ei osallistu millään lailla tuotteen tuottamiseen, valvontaan ja pakkaamiseen, eikä Prosciutto di Parman suojatun alkuperänimityksen varmentamisesta vastaavan viranomaisen suorittama valvonta koske sitä.

Jotta noudatettaisiin Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EU) N:o 1169/2011 ([1]) vahvistettuja yleisiä ja tiettyjä uusia periaatteita sekä erityisesti 8 artiklan ja sitä seuraavien artiklojen säännöksiä, on tehty ennakolta (koska kyseinen asetus ei ole vielä tullut lopullisesti voimaan) päätös määritellä "elintarviketiedoista vastuussa oleva elintarvikealan toimija" (josta nimenomaisesti säädetään edellä mainitussa asetuksessa), joka voi tosiasiallisesti taata, että Prosciutto di Parman ja sen merkinnöissä olevat tiedot vastaavat toisiaan. Ainoastaan tuottajat, jotka ovat valmistaneet ja valvoneet tuotteita, sekä viipaloinnin ja pakkaamisen suorittaneet pakkaus- ja viipalointiyritykset voivat antaa tällaisen takuun, koska viipalointi ja pakkaaminen ovat yksittäisiä ja näkyviä toimintoja ja koska näin ollen pakkausyritys myös viipaloi tuotteen. Nämä kaksi toimijaa voivat merkittävällä tavalla taata tuotteessa mainittavat tiedot, ja sen vuoksi niiden voidaan oikeutetusti katsoa olevan kuluttajan kannalta vastuussa tuotteesta. Näin ollen saattaa olla syrjivää, että vain tuottajan nimen lisääminen merkintöihin olisi pakollista. Se ei myöskään ehkä olisi perusteltua muutoshakemuksen perusteena olevan syyn kannalta.

Lisäksi kyseisellä muutoksella pyritään määrittelemään, että tuotetiedoista vastuussa olevat henkilöt ovat yksinomaan Prosciutto di Parman suojatun alkuperänimityksen varmentamisesta vastaavan viranomaisen viralliseen valvontajärjestelmään rekisteröityjä henkilöitä. Tähän liittyen toimivaltaiset viranomaiset tekevät säännöllisin väliajoin niin tuottajia kuin pakkaus- ja viipalointiyrityksiäkin koskevia tarkastuksia. Myös tältä osin olisi edellä mainitun perusteen kannalta ristiriitaista valita vain toinen näistä toimijoista.

Näistä syistä katsotaan, että on tarpeen säätää mahdollisuudesta lisätä merkintöihin tuottajan nimi tai pakkaus- ja viipalointiyrityksen nimi.

Lisäksi yrityksen toiminimen mainitseminen pakkauksessa kokonaisuudessaan (mikä korvaa alfanumeeristen tunnusten ja koodien käytön) parantaa tuotteen jäljitettävyysjärjestelmää ja sen avoimuutta, ja sen ansiosta järjestelmä on helpommin myös keskivertokuluttajan hahmotettavissa.

Jos pakkaus- ja viipalointiyrityksen nimi ilmoitetaan mustan kolmion alapuolella, tuottaja voi lisätä merkintöjen ja pakkauksen muiden tietojen viereen oman tunnuksensa ja yrityksen toiminimen.

Edellä mainittujen toimijoiden toiminimen lisäämisellä pakkauksen takaosaan pyritään pääsääntöisesti takaamaan kuluttajalle, että Prosciutto di Parma -tuotetta ja sitä koskevat, varmennuksesta vastaavan viranomaisen valvontaan kuuluvien toimijoiden vastuulla olevat pakkaustiedot vastaavat toisiaan. Muutoksella halutaan varmistaa, että tuotteen pakkausmerkinnät olisivat mahdollisimman avoimia, mikä olisi yksinomaan kuluttajan hyödyksi ostohetkellä.

Myös seuraava muutos koskee viipalointiohjetta ja mainitun ohjeen 12 artiklan tarkistusta, selkeyttämistä ja yksinkertaistamista. Artiklassa vahvistetaan viipaloidun ja valmiiksi pakatun Prosciutto di Parman vähimmäissäilyvyysajan vaatimukset. Viimeaikaisten tutkimustulosten perusteella on katsottu tarpeelliseksi tarkistaa eri tuoteluokkia koskevia aikarajoja sekä eri pakkausmenetelmiä koskevaa taulukkoa.

Viimeinen muutos koskee eritelmän C-osaa ja erityisesti kohtaa, joka liittyy Prosciutto di Parman tuotantoon tarkoitettujen sikojen kasvatukseen. Kasvatusmenetelmien määritelmässä täsmennetään, että menetelmillä pyritään tuottamaan painavia sikoja ilman että sikojen paino päivää kohti nousisi liikaa. Menetelmillä pyritään myös tuottamaan ETY-luokituksen pääryhmiin kuuluvia ruhoja. Italian lainsäädännössä vahvistetaan paitsi painavien sikojen (H) ja kevyiden sikojen (L) välinen ero, myös EU:n lainsäädännön mukainen luokitusasteikko, joka on jaoteltu seuraavilla kirjaimilla merkittyihin alaryhmiin: EUROP. Vaikkei edellä mainitussa tekstissä viitatakaan kirjaimiin suorasti, se käy kuitenkin selvästi esille säännöksestä, jonka mukaan Prosciutto di Parma -kinkkua voidaan valmistaa vain yhteisön asteikon pääryhmiin kuuluvien painavien sikojen (H) eli U-, R- ja O-ryhmiin kuuluvien sikojen takajaloista, lukuun ottamatta E- ja P-kirjaimella merkittyjä ruhoja. Tämä eritelmän laadintavaiheessa tehty valinta johtuu käsityksestä, jonka mukaan E- ja P-ryhmiin kuuluvien varmennettujen ruhojen takajalkojen ominaisuudet eivät vastaa Prosciutto di Parman tuotantovaatimuksia.

([1]) EUVL L 304, 22.11.2011, s. 18.

Unionin tasolla keskustellaan parhaillaan S-kirjaimella varustetun ryhmän lisäämisestä edellä mainittuun EUROP-asteikkoon. Lainsäädäntöprosessin edistymisen perusteella näyttää siltä, että yhteisön asteikko voisi pian muuttua muotoon SEUROP. Se vaikuttaisi suoraan myös Italiaan, jossa luokitus koskee sekä painavia että kevyitä sikoja.

Tällainen muutos saattaisi vaikeuttaa huomattavasti eritelmässä mainitun asianomaisen lainsäädännön tulkintaa. Pääluokitusryhmien määrittely olisi vaikeaa, ja olisi olemassa riski, että ominaisuuksiltaan riittämättömien raaka-aineiden käyttö olisi sallittua, mutta ominaisuuksiltaan täysin Prosciutto di Parman ominaisuuksia vastaavia raaka-aineita ei saisi käyttää. Kun otetaan huomioon asteikon uusi esitystapa, taulukon pääryhmiä voisivat edustaa E-, U-, R- ja O-kirjaimilla varustetut ryhmät tai ainoastaan U- ja R-kirjaimilla varustetut ryhmät. Ensimmäisessä tapauksessa E-kirjaimella varustetut sikojen takajalat lisättäisiin pääryhmiin. Se saattaisi lisätä riskiä siitä, että käytetään Prosciutto di Parman tuotantoon sopimattomia raaka-aineita. Toisessa tapauksessa ei saisi käyttää O-kirjaimella varustettuja takajalkoja, vaikka niillä olisi parhaat mahdolliset ominaisuudet.

Kun otetaan huomioon edellä mainitut seikat ja jotta vältettäisiin tulkintaan liittyvät epäselvyydet, on syytä täsmentää eritelmän C-osassa tällä hetkellä käytössä olevaa ilmaisua ”ETY-luokituksen pääryhmät” vahvistamalla, että kyseiset pääryhmät koskevat U- R- ja O-kirjaimilla varustettuja ruhoja.

LIITE II

KONSOLIDOITU YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 [1]

"PROSCIUTTO DI PARMA"

EY-nro: IT-PDO-0317-01028–9.8.2012

SMM ( ) SAN (X)

1. **Nimi**

"Prosciutto di Parma"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Italia

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

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

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Raakakypsytetty kinkku; tunnistetaan tulella kamaraan tehdystä merkinnästä; kupera muoto; ei distaalista osaa (sorkka) eikä ulkoisia puutteita, jotka pilaisivat tuotteen vaikutelman; tunnistetaan tulella kamaraan tehdystä merkinnästä; kupera muoto: ei distaalista osaa (sorkka) eikä ulkoisia puutteita, jotka pilaisivat tuotteen vaikutelman; reisiluun pään (seläke) yli menevä paljas lihasosa on enintään 6 cm (lyhyt leikkaus); paino: paino yleensä kahdeksasta kymmeneen kilogrammaa, ei kuitenkaan alle seitsemän kilogrammaa; väri leikatessa: yhdenmukainen vaaleanpunaisen ja punaisen väliltä, rasvaisissa osissa puhtaita valkoisia juonteita; aromi ja maku: liha on herkullisen ja pehmeän makuista ja vähäsuolaista, ja aromi on tuoksuvaa ja lihalle ominaista; luonteenomaista tiettyjen kosteutta, suolaa ja proteolyysiä koskevien analyyttisten parametrien noudattaminen; merkin kiinnityksen jälkeen Prosciutto di Parma voidaan myydä kokonaisena, luuttomaksi leikattuna ja eri painoisina ja muotoisina paloina tai se voidaan siivuttaa ja pakata asianmukaisesti.

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)*

Prosciutto di Parman valmistuksessa käytettävän raaka-aineen (tuoreet sian takajalat) ominaisuudet ovat seuraavat: rasvapitoisuus arvioidaan määrittämällä jodiluku ja/tai linolihappopitoisuus takajalan ihonalaisen rasvakudoksen sisä- tai ulkopuolisesta rasvasta. Kussakin näytteessä jodiluku saa olla enintään 70 ja linolihappopitoisuus enintään 15 prosenttia. Rasvakerros: viimeistellyn tuoreen takajalan ulko-osan rasvan olisi oltava reisiluun päähän ("rasvaisen kupeen alapuolinen osa") nähden kohtisuorasti mitattuna 20 millimetrin paksuinen 7–9 kilogramman painoisen Prosciutto di Parman valmistukseen käytettävissä tuoreissa takajaloissa ja 30 millimetrin paksuinen yli 9 kilogramman painoisen Prosciutto di Parman valmistukseen käytettävissä tuoreissa takajaloissa. Tuoreen takajalan rasvakerroksen on joka tapauksessa oltava ensiksi mainitussa tapauksessa 15 millimetriä ja jälkimmäisessä tapauksessa 20 millimetriä kamara mukaan luettuna. "Kruunussa" on oltava sellainen peitos, jolla estetään kamaran irtoaminen alapuolisesta lihaskudoksesta. Viimeisteltyjen tuoreiden takajalkojen suositeltava paino on 12–14 kilogrammaa. Painon on joka tapauksessa oltava vähintään 10 kilogrammaa.

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)*

Sallitut rehut, niiden määrät ja antotapa esitetään kahdessa taulukossa, joista ensimmäinen koskee elopainoltaan enintään 80 kilogrammaa oleville sioille syötettäviä rehuja ja toinen lihotusvaiheessa sallittuja rehuja. Rehu tarjotaan mieluiten nestemuodossa (liemi tai mäski) ja perinteisesti heraan sekoitettuna.

Viljasta koostuvan kuiva-aineen osuuden on ensimmäisessä vaiheessa oltava vähintään 45 prosenttia kokonaiskuivapainosta, ja toisessa vaiheessa käytettyjen rehujen lisäksi sallitut rehuaineet ovat seuraavat: karkea maissigluteenijauho ja/tai maissigluteenirehu, johanneksenleipä, josta siemenet on poistettu, soijajauho, tislausjäte, kirnupiimä, rasvat, joiden sulamispiste on suurempi kuin 36 °C, proteiinilysaatit ja maissisäilörehu.

[1] EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012 (EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1).

Viljasta koostuvan kuiva-aineen osuuden on toisessa vaiheessa eli lihotusvaiheessa oltava vähintään 55 prosenttia kokonaiskuivapainosta, ja sallitut rehuaineet ovat seuraavat: maissi, jyvistä valmistettu mäski ja/tai maissintähkät, durra, ohra, vehnä, ruisvehnä, kaura, vähempiarvoiset viljat, leseet ja muut vehnän jalostuksen sivutuotteet, kuivatut perunat, puristettu sokerijuurikkaan säilörehumassa, pellavansiemenkakut, kuivattu sokerijuurikasmassa, omenan ja päärynän puristejäännös, rypäleiden ja tomaattien kuoret ruuansulatukseen, hera, kirnupiimä, kuivattu sinimailasjauho, melassi, soija-, auringonkukka-, seesami-, kookos-, maissinalkio- ja hernerouhe ja/tai muun palkokasvin siemenrouhe, olut- ja torulahiiva ja muut hiivat sekä rasvat, joiden sulamispiste on suurempi kuin 40 °C.

3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Tuotannon ja kypsytyksen on tapahduttava 4 kohdassa määritellyllä tuotantoalueella tuotteen laadun, jäljitettävyyden ja valvonnan takaamiseksi.

3.6 *Viipalointia, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

Merkin kiinnityksen jälkeen Prosciutto di Parma voidaan myydä kokonaisena, luuttomaksi leikattuna ja eri painoisina ja muotoisina paloina tai se voidaan siivuttaa ja pakata asianmukaisesti. Viimeksi mainitussa tapauksessa siivutus- ja pakkaamistoimenpiteet on suoritettava yksinomaan 4 kohdan ensimmäisessä alakohdassa tarkoitetulla tuotantoalueella, ja suojattua alkuperänimitystä osoittava merkki on kiinnitettävä lähtemättömästi siten, että sitä ei voi poistaa pakkauksesta, jäljempänä olevassa 3.7 kohdassa määrätyllä tavalla. Tämä määräys on välttämätön Prosciutto di Parman laatuominaisuuksien ja tuotteen täydellisen jäljitettävyyden varmistamiseksi.

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

Ensimmäinen Prosciutto di Parman tunnistamiseen liittyvä tekijä, joka tosin ei koske tuotteen merkintöjä, mutta jolla tuote erottuu markkinoilla, on ”herttuan kruunu” (polttomerkki, jossa jäljitellään stilisoitua viisikärkistä kruunua ja jossa on paikannimi ”Parma”). Merkillä on kahtalainen tehtävä: toisaalta sillä tunnistetaan tuote muiden raakakypsytettyjen kinkkujen joukosta ja varmistetaan sen aitous ja toisaalta sillä taataan, että tuote on käynyt läpi kaikki määrätyt tuotantovaiheet ja että keskeiset toimijat on tunnistettu kaikissa tuotantovaiheissa. Vain mainittu merkki antaa oikeuden tuotteen alkuperänimityksen lailliseen ja viralliseen käyttöön: ilman ”herttuan kruunua” tuotteelle ei saa antaa alkuperänimitystä merkinnöissä tai pakkauksissa, myyntiasiakirjoissa eikä liiketoimissa (olipa kinkku kokonaisena, viipaloituna, valmispakkauksessa taikka vähittäismyynnissä paloina).

Prosciutto di Parman merkintöjen erottavien tekijöiden osalta pakolliset merkinnät ovat seuraavat:

— Kokonainen luullinen Prosciutto di Parma:

  — ”Prosciutto di Parma”, jota seuraa maininta ”denominazione di origine protetta” (suojattu alkuperänimitys),

  — tuotantolaitos,

— Pakattu, kokonainen, luuton tai paloina oleva Prosciutto di Parma:

  — ”Prosciutto di Parma”, jota seuraa maininta ”denominazione di origine protetta” (suojattu alkuperänimitys),

  — pakkauslaitos,

  — valmistuspäivä, jos sinetti ei ole enää näkyvissä.

— Viipaloitu ja valmiiksi pakattu Prosciutto di Parma:

  — pakkauksissa on yhteinen osa pakkausten ylemmän osan pinnassa, jossa on ”herttuan kruunun” merkki ja seuraavat ilmaisut:

    — ”Prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n. 26 et del REG. (CE) n. 1107/96” (Prosciutto di Parma, 13 päivänä helmikuuta 1990 annetun lain ja asetuksen N:o (EY) 1107/96 mukaisesti suojattu alkuperänimitys),

    — ”confezionato sotto il controllo dell’Organismo autorizzato” (pakattu hyväksytyn tarkastuslaitoksen valvonnassa),

  — pakkauslaitos,

  — valmistuspäivä (sinetissä oleva kypsyttämisen aloittamispäivä).

On kiellettyä käyttää laatua ilmaisevia sanoja, kuten ”classico”, ”autentico” (aito), ”extra” ja ”super” tai mitään muita myyntinimikkeeseen yhdistettäviä laatusanoja, mainintoja ja tunnuksia. Poikkeuksena ovat ”disossato” (luuton) ja ”affettato” (viipaloitu).

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Prosciutto di Parman valmistus tapahtuu rajatulla alueella Parman maakuntaa, ja siihen kuuluu Parman maakunnan alue (Emilia-Romagnan alue Italiassa) enintään viiden kilometrin etäisyydellä via Emiliasta etelään ja korkeintaan 900 metrin korkeudessa. Idässä alue rajoittuu Enzajokeen ja lännessä Stironevirtaan.

Raaka-aine on peräisin jalostusaluetta laajemmalta maantieteelliseltä alueelta, johon kuuluu seuraavien alueiden hallintoalue: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo ja Lazio (Italia).

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Prosciutto di Parman ominaispiirteet sekä takeet siitä, että laatua, hygieniaa ja elintarviketurvallisuutta koskevat tiukat vaatimukset täyttyvät, ovat erittäin riippuvaisia ympäristöolosuhteista sekä luonnollisista ja inhimillisistä tekijöistä. Rajattuun maantieteelliseen makroalueeseen kuuluu vain muutamia rajallisia alueita, jotka ainutlaatuisten ja jäljittelemättömien olosuhteiden ja ihmisen erityisen roolin vuoksi ovat kehittyneet suojatulla alkuperänimityksellä varustetun kinkun tuotantoalueiksi. Yksi näistä rajatuista alueista on Prosciutto di Parman tuotantoalue, joka on suppea alue Parman maakunnassa. Tätä hyvin suppeaa aluetta luonnehtivat sijaintinsa mukaisesti ainutlaatuiset ekologiset, ilmastolliset ja ympäristöön liittyvät olosuhteet, jotka johtuvat Versilian meri-ilmasta, joka tyyntyy Val di Magran oliivitarhojen ja männiköiden välissä, kuivuu Apenniineilla, rikastuu kastanjoiden tuoksusta ja lopulta kuivattaa Parman kinkkuja ja tekee niistä erityisen makeita. Parma sijaitsee muinaisen Cisalppisen tasavallan sydämessä.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Prosciutto di Parma on vähintään 12 kuukauden ajan raakakypsytetty kinkku. Ainoat sallitut raaka-aineet ovat sianliha ja suola. Valmis tuote on muodoltaan kupera eikä siinä ole distaalista osaa (sorkka), ja reisiluun pään (seläke) yli menevä paljas lihasosa on enintään 6 cm (lyhyt leikkaus). Väri on leikattaessa yhdenmukainen vaaleanpunaisen ja punaisen väliltä, ja rasvaisissa osissa on puhtaita valkoisia juonteita. Liha on herkullisen ja pehmeän makuista ja vähäsuolaista, ja aromi on tuoksuvaa ja lihalle luonteenomaista. Tuotetta analysoitaessa sen on noudatettava tarkasti seuraavia vaatimuksia: kosteuspitoisuus 59–63,5 prosenttia, suolapitoisuus 4,2–6,2 prosenttia ja proteolyysi 24–31.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Tuotantovaatimukset, jotka oikeuttavat alkuperänimityksen ”Prosciutto di Parma” käyttämiseen, ovat hyvin riippuvaisia ympäristöolosuhteista sekä luonnollisista ja inhimillisistä tekijöistä. Raaka-aine ja Prosciutto di Parma ovat tiiviissä yhteydessä toisiinsa, ja tämä seikka sekä maantieteellisen alueen tuotannon, talouden ja yhteiskunnan kehittyminen ovat määrittäneet tuotteen ainutlaatuiset ominaisuudet. Raaka-aineen erityispiirteet ovat etruskien ajoilta nykypäivään asti olleet täysin tyypillisiä Keski- ja Pohjois-Italiassa sijaitsevalle rajatulle makroalueelle (joka on määritelty 4 kohdan toisessa alakohdassa).

Myöhäisessä vaiheessa teurastettavan painavan sian kasvatuksen kehityksessä erottuvat sikatalouden vaiheet. Aluksi kasvatettiin koto- ja alkuperäisiä rotuja, minkä jälkeen kasvatus kehittyi ympäristöön, yhteiskuntaan ja talouteen liittyvien edellytysten, erityisesti ruokintaan liittyvän viljanviljelyn ja maidonjalostuksen, mukaisesti, ja tuotanto kehittyi vähitellen ja luonnollisesti siten, että tuloksena oli suojatulla alkuperänimityksellä varustettu kinkku. Rajatulla maantieteellisellä makroalueella sijaitsee alue, joka kehittyi ainutlaatuisten ja jäljittelemättömien ympäristöolosuhteidensa sekä ihmisen erityisen roolin ansiosta Prosciutto di Parman tuotantoalueeksi. Tämä rajattu alue on suppea alue Parman maakunnassa. Tätä hyvin suppeaa aluetta luonnehtivat sijaintinsa mukaisesti ainutlaatuiset ekologiset, ilmastolliset ja ympäristöön liittyvät olosuhteet, jotka johtuvat Versilian meri-ilmasta, joka tyyntyy Val di Magran oliivitarhojen ja männiköiden välissä, kuivuu Apenniineilla, rikastuu kastanjoiden tuoksusta ja lopulta kuivattaa Parman kinkkuja ja tekee niistä erityisen makeita. Parma sijaitsee muinaisen Cisalppisen tasavallan sydämessä.

Alueen asukkaat kasvattivat suuria porsaslaumoja ja olivat erityisen perehtyneitä suolattujen kinkkujen tuotantoon. Myöhemmältä ajalta on saatavilla erinäisiä kirjallisia lähteitä, joissa viitataan tähän kinkkuun ja sen valmistustapaan.

Näitä viittauksia on erityisesti vuodelta 1913 peräisin olevissa kauppakamariluetteloissa, joissa mainitaan nykyinen tuotantoalue. Alun perin puhtaasti käsiteollinen valmistusmenetelmä on kehittynyt nykypäivän teolliseksi prosessiksi, jossa tuotteen perinteiset ominaisuudet ovat kuitenkin säilyneet muuttumattomina.

Tuotteen alkuperä ja raaka-aineen alkuperäalue on dokumentoitu historiallisesta näkökulmasta, sillä kyseinen tuote on tulosta edellä mainitulla makroalueella tapahtuneesta kehityksestä, joka keskittyi jäljittelemättömien mikroilmastoon ja ympäristöön liittyvien edellytysten vuoksi yhteen tiettyyn Parman maakunnan osaan.

Eritelmän julkaisutiedot (asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

Hallitus on aloittanut asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 5 kohdan mukaisen kansallisen vastaväitemenettelyn julkaisemalla 4. heinäkuuta 2012 Italian tasavallan virallisen lehden numerossa 154 suojatun alkuperänimityksen ”Prosciutto di Parma” muutoshakemuksen.

Eritelmän täydellinen teksti on saatavissa internetosoitteesta:

http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

tai

menemällä suoraan ministeriön www-sivuston etusivulle (www.politicheagricole.it) ja napsauttamalla ensin oikealla ylhäällä kohtaa ”Qualità e sicurezza” ja sen jälkeen kohtaa ”Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE”.

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 1209/2013,

annettu 25 päivänä marraskuuta 2013,

erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän suurten muutosten hyväksymisestä [Camembert de Normandie (SAN)]

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) ja erityisesti sen 52 artiklan 2 kohdan

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti tutkinut Ranskan esittämän pyynnön, joka koski komission asetuksen (EY) N:o 1107/96 ([2]) nojalla rekisteröidyn suojatun alkuperänimityksen "Camembert de Normandie" eritelmän muutoksen hyväksymistä.

(2) Koska kyseessä ei ole asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan mukainen vähäinen muutos, komissio julkaisi muutospyynnön kyseisen asetuksen 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukaisesti *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ([3]).

(3) Koska komissiolle ei ole toimitettu asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan mukaisia vastaväitteitä, muutos olisi hyväksyttävä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Hyväksytään tämän asetuksen liitteessä olevaa nimitystä koskeva eritelmän muutos, joka on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

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 25 päivänä marraskuuta 2013.

Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä

Dacian CIOLOŞ

Komission jäsen

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) EYVL L 148, 21.6.1996, s. 1.
([3]) EUVL C 140, 18.5.2013, s. 20.

LIITE

Ihmisravinnoksi tarkoitetut perussopimuksen liitteeseen I kuuluvat maataloustuotteet:

Luokka 1.3. Juustot

RANSKA

Camembert de Normandie (SAN)

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 1210/2013,

annettu 25 päivänä marraskuuta 2013,

erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän suuren muutoksen hyväksymisestä [Melocotón de Calanda (SAN)]

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) ja erityisesti sen 52 artiklan 2 kohdan

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti tutkinut Espanjan esittämän pyynnön, joka koski komission asetuksen (EY) N:o 2446/2000 ([2]) nojalla rekisteröidyn suojatun alkuperänimityksen "Melocotón de Calanda" eritelmän muutoksen hyväksymistä.

(2) Koska kyseessä ei ole asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan mukainen vähäinen muutos, komissio julkaisi muutospyynnön kyseisen asetuksen 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukaisesti *Euroopan unionin virallisessa lehdessä* ([3]).

(3) Koska komissiolle ei ole toimitettu asetuksen (EU) N:o 1151/2012 51 artiklan mukaisia vastaväitteitä, muutos olisi hyväksyttävä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Hyväksytään tämän asetuksen liitteessä olevaa nimitystä koskeva eritelmän muutos, joka on julkaistu *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

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 25 päivänä marraskuuta 2013.

Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä

Dacian CIOLOŞ

Komission jäsen

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) EYVL L 281, 7.11.2000, s. 12.
([3]) EUVL C 179, 25.6.2013, s. 19.

LIITE

Ihmisravinnoksi tarkoitetut perussopimuksen liitteeseen I kuuluvat maataloustuotteet:

Luokka 1.6. Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

ESPANJA

Melocotón de Calanda (SAN)

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 1211/2013,

annettu 25 päivänä marraskuuta 2013,

erään suojattujen alkuperänimitysten ja suojattujen maantieteellisten merkintöjen rekisteriin kirjatun nimityksen eritelmän vähäisen muutoksen hyväksymisestä (Banon (SAN))

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ([1]) ja erityisesti sen 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Komissio on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 1 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti tutkinut Ranskan esittämän pyynnön, joka koski komission asetuksen (EY) N:o 641/2007 ([2]) nojalla hyväksytyn suojatun alkuperänimityksen ”Banon” eritelmän muutoksen hyväksymistä.

(2) Hakemuksen tarkoituksena on muuttaa eritelmää täsmentämällä alkuperätodisteita, tuotantomenetelmää, merkintöjä ja kansallisia vaatimuksia sekä nimityksen valvonnasta vastaavien elinten yhteystietoja.

(3) Komissio on tutkinut kyseisen muutoksen ja todennut sen olevan perusteltu. Koska muutos on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti vähäinen, komissio voi hyväksyä sen ilman kyseisen asetuksen 50, 51 ja 52 artiklassa tarkoitettua menettelyä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Muutetaan suojatun alkuperänimityksen ”Banon” eritelmä tämän asetuksen liitteen I mukaisesti.

2 artikla

Konsolidoitu yhtenäinen asiakirja, joka sisältää eritelmän tärkeimmät kohdat, on tämän asetuksen liitteessä II.

3 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 25 päivänä marraskuuta 2013.

Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä

Dacian CIOLOŞ

Komission jäsen

([1]) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.
([2]) EUVL L 150, 12.6.2007, s. 3.

LIITE I

Suojatun alkuperänimityksen ”Banon” eritelmään on hyväksytty seuraavat muutokset:

1.1 **Alkuperätodisteet**

Kohtaa täydennetään nimityksen valvontaa ja alkuperän ja jäljitettävyyden varmistamista koskevilla määräyksillä, joita on muutettu kansallisen valvontajärjestelmän uudistuksen seurauksena.

1.2 **Tuotantomenetelmä**

Kansallisen sääntelyn perusteella kohtaa on täydennetty tiedoilla, jotka liittyvät

— karjan määritelmään:

”karjalla tarkoitetaan kaikkia vuohikatraaseen kuuluvia maitoa erittäviä vuohia, ummessa olevia vuohia, kuttukilejä ja pukkeja.”

Näin karja voidaan määritellä tarkemmin;

”31. joulukuuta 2013 asti Provencen yleisiin rotuihin Roves ja Alpines sekä näiden rotujen risteytyksiin kuuluvien lypsykuttujen osuuden on oltava jokaisessa karjassa vähintään 60 prosenttia.”

Määräys on mukautustoimenpide, jonka avulla kasvattajat voivat saavuttaa tavoitteena olevan 100 prosentin osuuden karjassa 1. tammikuuta 2014;

— karjan ruokintaan:

”vuohien perusravinnon *on oltava pääosin peräisin maantieteelliseltä alueelta* ja koostuttava *yksinomaan* nurmi- ja/tai vapaasta luonnonlaiduntamisesta, *palko- ja/tai heinäkasveista ja/tai luonnonvaraisista kasveista saadusta, asianmukaisesti säilötystä* kuivatusta rehusta.”

Nämä tiedot lisätään, jotta voidaan esittää täsmällisemmin karjan perusrehuannoksen alkuperä ja koostumus.

”Vuohet laiduntavat

luonnonlaitumilla, joilla kasvaa luonnonvaraisia yksi- tai monivuotisia puita, pensaita ja heinäkasvilajeja;

pysyvillä laitumilla, joilla kasvaa kotoperäisiä kasvilajeja;

lyhytikäisillä laitumilla, joilla kasvaa heinä- ja palkokasveja ja sekalaisia lajeja.”

Nämä tiedot lisätään, jotta voidaan esittää täsmällisemmin sallitut laiduntyypit.

”Ajanjaksolla, jolla karkearehuannoksen on koostuttava pääosin laiduntamisesta, kuivatun heinän määrä saa olla enintään 1,25 kg päivässä karjaan kuuluvaa täysikasvuista vuohta kohti.

Kuivatun heinän kokonaismäärä rehussa saa olla enintään 600 kg vuodessa karjaan kuuluvaa täysikasvuista vuohta kohti.

Tuoreen nurmirehun antaminen kaukaloruokintana sallitaan ainoastaan 30 ei-peräkkäisenä päivänä vuodessa.”

Määräyksellä pyritään suosimaan laiduntamista.

”Täydennysrehun määräksi on rajoitettu karjaan kuuluvaa täysikasvuista vuohta kohti 800 g päivässä ja 270 kg vuodessa. Vuotuisen täydennysrehuannoksen on sisällettävä vähintään 60 prosenttia viljaa. Kuivatun sinimailasen (alfalfa) määrä saa olla enintään 400 g karjaan kuuluvaa täysikasvuista vuohta kohti päivässä vähintään kaksi kertaa annettuna, ja vastaava määrä vuodessa saa olla enintään 60 kg.”

Määräysten tarkoituksena on rajoittaa laiduntamisen ulkopuolella annettavan rehun määrää.

"Nimityksen alkuperäalueen ulkopuolelta peräisin olevan rehun ja kuivatun sinimailasen määrä on rajoitettu 250 kg:aan karjaan kuuluvaa täysikasvuista vuohta kohti vuodessa."

Määräyksellä pyritään rajoittamaan nimityksen alkuperäalueen ulkopuolelta peräisin olevan rehun määrää.

"Säilö- ja paalirehun sekä rehukaalien ja muiden sellaisten kasvien tai siementen käyttö, jotka saattavat antaa maidolle ikävän maun, on kielletty."

Määräyksellä halutaan kieltää sellaisten rehujen käyttö, jotka saattavat vaikuttaa haitallisesti maidon ja siten myös juuston makuun;

— karjan maidontuotokseen:

"Karjan keskituotos saa olla enintään 850 kg maitoa lypsävää vuohta kohti vuodessa."

Olemassa oleva määräys on muotoiltu uudelleen koko karjan keskimääräisen vuosituotoksen huomioimiseksi;

— juustonvalmistusmenetelmään:

Korvataan virke "*1. tammikuuta 2009 lähtien maito kerätään tilalta päivittäin, ja maito varastoidaan ennen keruuta 8 °C:een lämpötilassa*" seuraavasti: "*Maito voidaan kerätä enintään neljästä lypsystä enintään kahden päivän aikana. Ennen keruuta maito on varastoitava enintään 6 °C:een lämpötilassa*", jotta voidaan ottaa huomioon maidonkeruussa etäisyyksistä johtuvat rajoitukset.

"Juoksetteen, jonka pitoisuus on 520 mg kymosiiniä litraa kohti, määrä on 20–35 ml sadassa litrassa maitoa."

Määräyksellä halutaan täsmentää juoksetteen annostus, joka tarvitaan optimaalisen hyytymisajan saavuttamiseksi.

"Suolausaika on 5–8 minuuttia."

Määräyksellä halutaan täsmentää suolausaika;

— kypsytys:

"Tämän vaiheen päättyessä juuston pinnan on oltava tasaisen hyvin kehittyneen mikrobikasvuston ja ohuen kermanvalkoisen kuoren peittämä, ja juuston on oltava sisältä notkeaa."

Määräyksellä täsmennetään juuston ulkonäkö kypsytyksen välivaiheessa;

— lehtiin käärimiseen:

"Lehtien kerääminen

Lehdet kerätään ruskeina, toisin sanoen syksyllä lehtien pudotessa. Niiden on oltava puhtaita ja terveitä.

Lehtien varastoiminen

Lehdet varastoidaan kuivina.

Lehtien käsitteleminen

Lehdet kostutetaan uudelleen ennen niiden käyttämistä juustojen käärimiseen. Tähän voidaan käyttää kolmea menetelmää:

— *kiehuva vesi,*

— *kiehuva vesi, johon on sekoitettu 5 prosenttia viinietikkaa,*

— *vesi, johon on sekoitettu 5 prosenttia viinietikkaa.*

Lehtiruotien poistaminen on vapaaehtoista, mutta lehden kanta voidaan kuitenkin leikata pois; muuta leikkaamista ei tarvita.

Juuston kääriminen lehtiin

Juusto peitetään kokonaisuudessaan lehdillä toista anaerobisesti tapahtuvaa kypsytystä varten.

Jos juusto kääritään lehtiin, joista ei ole poistettu ruoteja, ruotien on sijaittava juuston alapinnassa."

Määräyksellä halutaan täsmentää jalokastanjan lehtien keräämistä ja käyttöä koskevat vaatimukset. Lehtien laadun määritteleminen on välttämätöntä, jotta juusto voi kypsyä optimaalisesti niihin käärittynä.

1.3 **Merkinnät**

Merkintävaatimuksia muutetaan EU:n SAN-tunnuksen käyttöä koskevan velvoitteen lisäämiseksi. Samalla kohtaa täydennetään lisäämällä siihen kansallisesta sääntelystä johtuvat vaatimukset.

1.4 **Kansalliset vaatimukset**

Kansallisia vaatimuksia täydennetään lisäämällä taulukko, jossa esitetään tärkeimmät valvottavat kohdat ja niiden arviointimenettelyt kansallisen lainsäädännön mukaisesti.

1.5 **Muuta**

Nimityksen valvonnasta vastaavien elinten yhteystiedot päivitetään.

LIITE II

KONSOLIDOITU YHTENÄINEN ASIAKIRJA

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta 20 päivänä maaliskuuta 2006 annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006 [1]

"BANON"

EY-nro: FR-PDO-0105-0969–23.2.2012

SMM ( ) SAN (X)

1. **Nimi**

"Banon"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

3. **Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

3.1 *Tuotelaji*

Luokka 1.3 – Juustot

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

Banon on täysirasvaisesta vuohen raakamaidosta valmistettu pehmeä juusto. Se valmistetaan nopealla hyytymisellä (juoksetteella aikaansaatu juustouma). Kypsytetty juusto kääritään luonnollisiin jalokastanjan ruskeisiin lehtiin (eli peitetään kokonaisuudessaan niillä) ja sidotaan säteittäin 6–12 kertaan luonnonraffianiinestä tehdyllä nauhalla.

Vähintään 15 kypsytyspäivän jälkeen, joista 10 lehtiin käärittynä, Banon on massaltaan tasalaatuinen, kermamainen, samettinen ja notkea. Sen kuori on lehtien alta kermankeltainen. Juuston halkaisija lehtineen on 75–85 mm, korkeus 20–30 mm ja nettopaino ilman lehtiä kypsytysajan jälkeen 90–110 g.

Juustossa on oltava kuivauksen jälkeen vähintään 40 g kuiva-ainetta ja 40 g rasvaa 100:aa juustogrammaa kohti.

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)*

31. joulukuuta 2013 asti Provencen yleisiin rotuihin Roves ja Alpines sekä näiden rotujen risteytyksiin kuuluvien lypsykuttujen osuuden on oltava jokaisessa karjassa vähintään 60 prosenttia.

1. tammikuuta 2014 alkaen Banon-juuston valmistukseen käytetyn maidon on oltava peräisin yksinomaan Provencen yleisiin rotuihin Roves ja Alpines sekä näiden rotujen risteytyksiin kuuluvista lypsykutuista.

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet)*

Vuohien perusravinnon on oltava pääosin peräisin maantieteelliseltä alueelta. Se koostuu yksinomaan nurmi- ja/tai vapaasta luonnonlaiduntamisesta, palko- ja/tai heinäkasveista ja/tai luonnonvaraisista kasveista saadusta, asianmukaisesti säilötystä kuivatusta rehusta. Heti kun sääolot ja kasvillisuuden kasvuvaihe sallivat, vuohet on laskettava nurmilaitumelle ja/tai vapaalle luonnonlaitumelle. Vuohien on laidunnettava säännöllisesti vähintään 210 päivää vuodessa, ja niiden on saatava laitumelta pääosa tarvitsemastaan korsirehusta vähintään neljän kuukauden ajan vuodessa.

Vuohien on laidunnettava säännöllisesti vähintään 210 päivää vuodessa.

Vuohet laiduntavat

— luonnonlaitumilla, joilla kasvaa luonnonvaraisia yksi- tai monivuotisia puita, pensaita ja heinäkasvilajeja,

— pysyvillä laitumilla, joilla kasvaa kotoperäisiä kasvilajeja,

— lyhytikäisillä laitumilla, joilla kasvaa heinä- ja palkokasveja ja sekalaisia lajeja.

[1] EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12. Korvattu maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä 21 päivänä marraskuuta 2012 annetulla Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) N:o 1151/2012 (EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1).

Kaukaloruokinnassa annettavan lisärehun (kuivarehun ja ravintolisien) määrää on rajoitettu vuotta ja vuorokautta kohti samoin kuin rehun ostoja alueen ulkopuolelta.

Neljän kuukauden ajan vuodessa vuohien on saatava laitumelta pääosa tarvitsemastaan korsirehusta.

Ajanjaksolla, jolla karkearehuannoksen on koostuttava pääosin laiduntamisesta, kuivatun heinän määrä saa olla enintään 1,25 kg päivässä karjaan kuuluvaa täysikasvuista vuohta kohti.

Kuivatun heinän kokonaismäärä rehussa saa olla enintään 600 kg vuodessa karjaan kuuluvaa täysikasvuista vuohta kohti.

Tuoreen nurmirehun antaminen kaukaloruokintana sallitaan ainoastaan 30 ei-peräkkäisenä päivänä vuodessa.

Täydennysrehun määräksi on rajoitettu karjaan kuuluvaa täysikasvuista vuohta kohti 800 g päivässä ja 270 kg vuodessa.

Vuotuisen täydennysrehuannoksen on sisällettävä vähintään 60 prosenttia viljaa.

Kuivatun sinimailasen (alfalfa) määrä saa olla enintään 400 g karjaan kuuluvaa täysikasvuista vuohta kohti päivässä vähintään kaksi kertaa annettuna, ja vastaava määrä vuodessa saa olla enintään 60 kg.

Nimityksen alkuperäalueen ulkopuolelta peräisin olevan rehun ja kuivatun sinimailasen määrä on rajoitettu 250 kg:aan karjaan kuuluvaa täysikasvuista vuohta kohti vuodessa.

Säilö- ja paalirehun sekä rehukaalien ja muiden sellaisten kasvien tai siementen käyttö, jotka saattavat antaa maidolle ikävän maun, on kielletty.

Tilalla vuohikatraan ravinnoksi tarkoitetun tosiasiallisen rehualan on oltava vähintään 1 hehtaari luonnonniittyä ja/tai viljeltyä laidunta kahdeksaa vuohta kohti ja 1 hehtaari vapaata kasvatusalaa kahta vuohta kohti.

3.5 *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Maito on tuotettava ja juustot on valmistettava ja kypsytettävä 4 kohdassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

3.6 *Viipaloimista, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt*

—

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt*

Jokaisessa alkuperänimityksellä kaupan pidettävässä juustossa on oltava oma etikettinsä, johon on merkitty alkuperänimityksen nimi kirjasinkoolla, joka on vähintään yhtä suuri kuin kaikissa muissa etiketissä olevissa merkinnöissä.

EU:n SAN-tunnus on merkittävä kaikkien sellaisten juustojen etiketteihin, joilla on lupa käyttää suojattua alkuperänimitystä ”Banon”.

Nimeä ”Banon” on ehdottomasti käytettävä laskuissa ja muissa kaupallisissa asiakirjoissa.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Maantieteellinen alue käsittää seuraavat kunnat:

Alpes-de-Haute-Provencen departementti (04)

seuraavat kunnat kokonaisuudessaan

Aiglun, Allemagne-en-Provence, Archail, Aubenas-les-Alpes, Aubignosc, Banon, Barras, Beaujeu, Bevons, Beynes, Bras-d'Asse, Brunet, Céreste, Champtercier, Châteaufort, Châteauneuf-Miravail, Châteauneuf-Val-Saint-Donat, Châteauredon, Clamensane, Cruis, Curel, Dauphin, Digne-les-Bains, Draix, Entrepierres, Entrevennes, Esparron-de-Verdon, Estoublon, Fontienne, Forcalquier, Hautes-Duyes, La Javie, La Motte-du-Caire, Lardiers, La Rochegiron, Le Brusquet, Le Castellard-Mélan, Le Castellet, Le Chauffaut-Saint-Jurson, L'Escale, Les Omergues, L'Hospitalet, Limans, Malijai, Mallefougasse-Augès, Mallemoisson, Mane, Marcoux, Mézel, Mirabeau, Montagnac-Montpezat, Montfuron, Montjustin, Montlaux, Montsalier, Moustiers-Sainte-Marie, Nibles, Niozelles, Noyers-sur-Jabron, Ongles, Oppedette, Peipin, Pierrerue, Pierrevert, Puimichel, Puimoisson, Quinson, Redortiers, Reillanne, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, Revest-Saint-Martin, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-à-Lauze, Sainte-Croix-du-Verdon, Saint-Étienne-les-Orgues, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse, Saint-Jurs, Saint-Laurent-du-Verdon, Saint-Maime, Saint-Martin-de-Brômes, Saint-Martin-les-Eaux, Saint-Michel-l'Observatoire, Saint-Vincent-sur-Jabron, Salignac, Saumane, Sigonce, Simiane-la-Rotonde, Sisteron, Sourribes, Thoard, Vachères, Valbelle, Valernes, Villemus, Volonne;

seuraavat kunnat osittain

Château-Arnoux-Saint-Auban, Ganagobie, Gréoux-les-Bains, La Brillanne, Les Mées, Lurs, Manosque, Montfort, Oraison, Peyruis, Valensole, Villeneuve, Volx;

näiden kuntien osalta maantieteelliseen alueeseen kuuluvien osien rajat on merkitty kyseisten kuntien kunnantalolle toimitettuihin karttoihin;

Hautes-Alpesin departementti (05)

Barret-sur-Méouge, Bruis, Chanousse, Châteauneuf-de-Chabre, Éourres, Étoile-Saint-Cyrice, Eyguians, Lagrand, La Piarre, Laragne-Montéglin, Le Bersac, L'Épine, Méreuil, Montclus, Montjay, Montmorin, Montrond, Moydans, Nossage-et-Bénévent, Orpierre, Ribeyret, Rosans, Saint-André-de-Rosans, Sainte-Colombe, Sainte-Marie, Saint-Genis, Saint-Pierre-Avez, Saléon, Salérans, Serres, Sigottier, Sorbiers, Trescléoux;

Vauclusen departementti (84)

Aurel, Auribeau, Buoux, Castellet, Gignac, Lagarde-d'Apt, Monieux, Saignon, Saint-Christol, Saint-Martin-de-Castillon, Saint-Trinit, Sault, Sivergues, Viens;

Drômen departementti (26)

Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, Eygalayes, Ferrassières, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, La Rochette-du-Buis, Mévouillon, Montauban-sur-l'Ouvèze, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Reilhanette, Rioms, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze, Séderon, Vers-sur-Méouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys*

a) Luonnonympäristö

Banon-juusto on alun perin lähtöisin samannimisen kunnan ympärillä sijaitsevalta Haute-Provencen alueelta. Se on keskikorkeaa kuivaa vuoristoaluetta, jonka maisema muodostuu kukkuloista ja ylätasangoista, ja siellä vallitsee Välimeren ilmasto.

Alueelle on ominaista veden vähäinen saatavuus; pohjavesi on hyvin syvällä, ja pintavesi riippuu satunnaisista ja erittäin epäsäännöllisistä sateista, jotka ajoittuvat pääasiassa syksyyn ja kevääseen. Kesäisin vettä on hyvin niukasti.

Lisäksi alueen maaperä on erittäin karua. Se muodostuu pääosin vettä läpäisevästä kalkkikivestä ja imee itseensä helposti sataneen veden.

Kasvillisuudessa vaihtelevat harvakasvuiset metsiköt, joissa esiintyy aleponmäntyä, tammea, värihernettä, puksipuuta ja aromikasveja, vesakkoa ja pensaikkoa kasvavat nummet ja keskikorkean ylängön kuivan, aurinkoisen ja talvisin usein melko viileän Välimeren ilmaston ankariin olosuhteisiin sopeutuneet viljelykasvit. Ympäristö tarjoaa suotuisat puitteet vuohien luonnonlaiduntamiselle.

Alueen ympäristöolojen vuoksi sen elinkeinoelämässä korostuvat laiduntaminen ja vähän tuotantopanoksia käyttävä viljely.

b) Banon-juuston historia

Banon-juuston historia alkoi 1800-luvulla. Koska maaperän viljelyominaisuudet ovat heikot, talonpojat pyrkivät hyödyntämään mahdollisimman hyvin ympäristön tarjoamat niukat luonnonvarat. Muutamilla olosuhteiltaan suotuisilla aloilla harjoitettiin sekalaista kotitarveviljelyä ja metsien ja nummien luonnosta haettiin puuta, riistaa, sieniä, marjoja ja hedelmiä, tryffeleitä ja laventelia. Sikojen ja kanojen lisäksi jokaisella perheellä oli myös vähän lampaita ja vuohia. Nämä eläimet täydensivät hyvin toisiaan niin laiduntamisessa käyttämällä hyväkseen nummien ja niitä reunustavien metsiköiden aluskasvillisuutta kuin taloudellisesti. Lampaita käytettiin lihantuotantoon, ja vuohista, "köyhän lehmistä", saatiin maitoa, jota käytettiin sekä perheen ravinnoksi että juustojen valmistukseen, mikä oli ainoa keino säilyttää pidempään sen ravintoarvo.

Juustoja valmistettiin aluksi omaan käyttöön, ja ylimääräiset juustot toimitettiin myytäviksi paikallisilla markkinoilla.

Lure-vuorten ja Albionin tasangon muodostaman alueen maantieteellisessä keskiössä ja tärkeiden kulkureittien risteyskohdassa sijaitseva Banon, kantonin hallinnollinen keskus, oli myös merkittävä juustomarkkinapaikka.

Lehtiin kääritty vuohenjuusto yhdistetään Banoniin ensimmäisen kerran Marius MORARDIN teoksessa "Cuisinière provençale" vuodelta 1886.

Toisen maailmansodan jälkeen juustonvalmistusmenetelmät kehittyivät vähitellen. Vuohenkasvatuksessa erikoistuttiin ja siirryttiin pois kotitarvevalmistuksesta. Kun aikaisemmin juustoja tuotettiin oman perheen tarpeisiin ja ainoastaan ylimääräiset juustot myytiin, nyttemmin juustoja tuotetaan ensisijaisesti myyntiin ja vain ylijäämä käytetään omiin tarpeisiin.

5.2 *Tuotteen erityisyys*

Banon on kahdella tapaa ainutlaatuinen vuohenjuustojen joukossa. Se on nopeasti koaguloitu juoksetteella juustoutettu pehmeä juusto, joka on kääritty jalokastanjan lehtiin.

J.M. MARIOTTININ tutkimuksen "A la Recherche d'un fromage: le Banon éléments d'histoire et d'ethnologie" mukaan Banonin juustouma on aina saatu juoksettamalla, ja se on edelleen yksi harvoista tällä menetelmättä valmistetuista juustoista.

Kuten historia todistaa, Provence kuuluu selkeästi juoksettamalla valmistettujen juustojen alueeseen toisin kuin Pohjois-Ranska, jossa käytetään enemmän maitohappokäymiseen perustuvaa menetelmää (hidas n. 24 tuntia kestävä hyytyminen). Jo 1400-luvulla kuningas René Anjoulaiselle tarjottiin tällaisia pieniä pehmeitä juustoja (présurs); viittaus juoksetteeseen (présure) on ilmeisen selvä.

Alueella perinteisesti käytetyissä muoteissa oli suuret reiät, mikä osoittaa, että juustouma oli saatu juoksettamalla (maitohappokäymisellä saatu juustouma valuisi pois tällaisista muoteista).

Lisäksi tyypillisellä tavalla kääriä Banon-juusto lehtiin on kaksi tavoitetta. Se vaikuttaa sekä juuston säilymiseen että sen valmistukseen parantamalla toisaalta sen säilyvyyttä ja toisaalta sen laatua.

Jalostettaessa tuote kääritään jalokastanjan lehtiin. Tämä tekee tomme-tyyppisestä juustosta Banon-juuston. Lehdet eristävät ilmaa ja toimivat apuaineena, jonka ansiosta juuston aromaattiset erityisominaisuudet pääsevät kehittymään.

Vaikka juustoon voidaan yhdistää monia kasviperäisiä aineksia (viiniköynnös, jalokastanja, plataani, saksanpähkinä jne.), nimenomaan jalokastanjan lehtien käyttö on vakiintunut niiden rakenteen kestävyyden ja tanniinin laadun vuoksi.

5.3 *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

a) Luonnonympäristö

Nimityksen alkuperäalueella tuntuu Välimeren ilmaston vaikutus. Maaperä on karua ja muodostuu pääosin kalkkikivestä, joka esiintyy usein aivan pinnassa ja jonka vedenpidätyskyky on hyvin heikko. Näistä tekijöistä johtuen kasvillisuus on usein pensaikkomaista ja muodostuu piikkiherneestä, orapihlajasta, oratuomesta, kistuksesta, katajasta, laventelista, kyntelistä, timjamista ja muista yrttikasveista sekä jalokastanjasta, jota istutettiin vuoden 1860 paikkeilla kalkittomille alueille.

Ympäristö soveltuu erinomaisesti vuohenkasvatukseen ja luonnonlaiduntamiseen.

b) Laiduntamisjärjestelmä

Vuohien ruokinnan perusta ja erottamaton osa ovat laidun- ja rehualat. Kasvattajat ovatkin kehittäneet erityisen tuotantojärjestelmän, jossa hyödynnetään luonnon vuohenkasvatukselle tarjoamia monipuolisia resursseja.

Laiduntamisessa yhdistyvät kolmentyyppiset resurssit: luonnonniityt, metsät ja typpipitoiset palkokasvit. Useimmat kasvattajat paimentavat vuohiaan, jolloin he voivat laitumella tarjolla olevan rehun määrän ja vuodenaikojen mukaan täydentää eläinten rehunsaantia laiduntamalla niityillä, joilla viljellään esparsettia tai sinimailasta.

Tällainen kasvatusjärjestelmä on vakiintunut maatalouskäytäntö, joka vaikuttaa osaltaan suuresti Banon-juuston erityisluonteeseen ja juuston ja sen alkuperäalueen väliseen yhteyteen.

c) Tuotantomenetelmä

Pehmeän juustouman käyttöön liittyvä menetelmä johtuu ilmasto-olosuhteista (ympäröivän ilman korkea lämpötila ja kuivuus). Maidon jäähdyttäminen ja pitäminen alhaisessa lämpötilassa ilman erityistä tekniikkaa, jotta maitohappoentsyymit saisivat vaikuttaa, olisi itse asiassa mahdotonta tällä alueella aiheuttamatta vaaraa maidon hapantumisesta. Sen vuoksi maidon muuttaminen juustoumaksi, toisin sanoen sen hyytyminen, on saatava aikaan käyttämällä juoksetetta.

Juustojen kääriminen lehtiin mahdollisti saatavuuden koko vuoden ajan, ja sen avulla selvittiin etenkin talvikaudesta, jolloin vuohista ei saatu maitoa.

Banon on syntynyt kaikkien seuraavien tekijöiden yhteisvaikutuksesta: laajaperäiseen vuohenkasvatukseen soveltuva karu ympäristö, jota ihminen on osannut hyödyntää, sekä kuuma ja kuiva ilmasto, joka on luonnollisella tavalla johtanut juustouman saamiseen juoksetteen avulla ja juustojen käärimiseen lehtiin niiden säilyvyysajan pidentämiseksi.

Eritelmän julkaisutiedot

(Asetuksen (EY) N:o 510/2006 5 artiklan 7 kohta)

https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBanon.pdf

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 1212/2013,

annettu 26 päivänä marraskuuta 2013,

tiettyjen tavaroiden luokittelusta yhdistettyyn nimikkeistöön

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon tariffi- ja tilastonimikkeistöstä ja yhteisestä tullitariffista 23 päivänä heinäkuuta 1987 annetun neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2658/87 [1] ja erityisesti sen 9 artiklan 1 kohdan a alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Asetuksen (ETY) N:o 2658/87 liitteenä olevan yhdistetyn nimikkeistön yhdenmukaisen soveltamisen varmistamiseksi on tarpeen antaa tämän asetuksen liitteessä esitettyjen tavaroiden luokittelua koskevia säännöksiä.

(2) Asetuksessa (ETY) N:o 2658/87 vahvistetaan yhdistetyn nimikkeistön yleiset tulkintasäännöt. Näitä sääntöjä sovelletaan myös kaikkiin muihin nimikkeistöihin, jotka perustuvat kokonaan tai osittain yhdistettyyn nimikkeistöön taikka joissa siihen mahdollisesti lisätään alajakoja ja jotka vahvistetaan unionin erityissäännöksillä tavaroiden kauppaa koskevien tariffimääräysten tai muiden toimenpiteiden soveltamiseksi.

(3) Mainittujen yleisten tulkintasääntöjen mukaan on tämän asetuksen liitteen taulukossa olevassa sarakkeessa 1 esitetyt tavarat luokiteltava sarakkeen 2 CN-koodeihin sarakkeesta 3 ilmenevin perustein.

(4) On aiheellista säätää, että sitovien tariffitietojen haltija voi neuvoston asetuksen (ETY) N:o 2913/92 [2] 12 artiklan 6 kohdan mukaisesti vielä tietyn ajan käyttää sellaisia sitovia tariffitietoja, jotka on annettu tässä asetuksessa tarkoitetuista tavaroista mutta jotka eivät ole tämän asetuksen säännösten mukaisia. Mainitun ajan olisi oltava kolme kuukautta.

(5) Tullikoodeksikomitea ei ole antanut lausuntoa tämän asetuksen liitteessä olevasta 1 kohdasta puheenjohtajansa asettamassa määräajassa; tämän asetuksen liitteessä olevassa 2 kohdassa säädetyt toimenpiteet ovat tullikoodeksikomitean lausunnon mukaiset,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Liitteenä olevan taulukon sarakkeessa 1 esitetyt tavarat luokitellaan yhdistetyssä nimikkeistössä mainitun taulukon sarakkeen 2 CN-koodeihin.

2 artikla

Sitovia tariffitietoja, jotka eivät ole tämän asetuksen säännösten mukaisia, voidaan käyttää asetuksen (ETY) N:o 2913/92 12 artiklan 6 kohdan mukaisesti vielä kolmen kuukauden ajan tämän asetuksen voimaantulosta.

3 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 26 päivänä marraskuuta 2013.

Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä

Algirdas ŠEMETA

Komission jäsen

[1] EYVL L 256, 7.9.1987, s. 1.

[2] Neuvoston asetus (ETY) N:o 2913/92, annettu 12 päivänä lokakuuta 1992, yhteisön tullikoodeksista (EYVL L 302, 19.10.1992, s. 1).

LIITE

Tavaran kuvaus	Luokittelu (CN-koodi)	Perusteet
(1)	(2)	(3)
1. Sydämenlyöntien mittauslaite, jossa on: — rintavyöhön yhdistetty sykeanturi ja langaton lähetin, — ranteessa pidettävä sykkeen tarkkailulaite, jossa on langaton vastaanotin ja kello sekä säätöpainikkeita ja optoelektroninen näyttö, — polkupyörän ohjaustankoon kiinnitettävä teline sykkeen tarkkailulaitetta varten. Anturi mittaa sydämenlyöntejä, ja vastaavat tiedot välittyvät langattomasti tarkkailulaitteeseen, joka laskee sykkeen (hetkellisen sykkeen, enimmäissykkeen tai keskimääräisen sykkeen) ja näyttää tuloksen. Laite toimii myös kellona ja ajanottajana. (*) Ks. kuva 1.	9031 80 38	Luokittelu määräytyy yhdistetyn nimikkeistön 1 yleisen tulkintasäännön, 3 yleisen tulkintasäännön b alakohdan ja 6 yleisen tulkintasäännön, 90 ryhmän 3 huomautuksen sekä CN-koodien 9031, 9031 80 ja 9031 80 38 nimiketekstien mukaisesti. Sykeanturilla ja sykkeen tarkkailulaitteella on tarkoitus yhdessä suorittaa 90 ryhmän 3 huomautuksessa ja XVI jakson 4 huomautuksessa tarkoitettu selkeästi määritelty tehtävä, koska anturi mittaa sydämenlyöntejä ja lähettää signaalit tarkkailulaitteeseen käsiteltäväksi ja näyttämiseksi. Laite on kokoonpantu 90 ryhmän tavaroista (mittaus- tai tarkkailulaite) ja 91 ryhmän tavaroista (kello). Yhdistetyn nimikkeistön 3 yleisen tulkintasäännön b alakohdan nojalla se on luokiteltava sen tavaran mukaan, joka antaa laitteelle sen olennaisen luonteen. Kun otetaan huomioon laitteen objektiiviset ominaisuudet eli sydämenlyönnin mittaamisen ja tarkkailuun tarkoitettujen tavaroiden määräävä merkitys, voidaan päätellä, että mittausta suorittavat tavarat antavat laitteelle sen olennaisen luonteen. Laitteen kellotoiminto on ainoastaan laitteella suoritettavan mittauksen oheistoiminto, koska aikaan pohjautuvaa mittausta (sydämenlyöntejä minuutissa) suorittava laite käyttää kelloa aikavertailua varten mittaamisessa. Näin ollen luokittelu nimikkeeseen 9102 kelloksi ei tule kyseeseen. Luokittelu nimikkeeseen 9018 lääketieteessä käytettäväksi kojeeksi tai laitteeksi ei myöskään tule kyseeseen, koska laitetta ei käytetä yleisesti terveydenhuollossa (ks. harmonoidun järjestelmän selitykset, nimike 9018, ensimmäinen kappale). Aikaan suhteutettu mittaus (syke tai sydämenlyönnit minuutissa) ei ole minkä tahansa laatuisten yksikköjen kokonaismäärän laskemista (ks. harmonoidun järjestelmän selitykset, nimike 9029, A kohta). Näin ollen luokittelu alanimikkeeseen 9029 10 00 kierroslaskuriksi, tuotannonlaskuriksi, taksamittariksi, matkamittariksi, askelmittariksi tai niiden kaltaiseksi kojeeksi ei tule kyseeseen. Sykkeen määritys (sydämenlyöntejä minuutissa) ei ole pyörimisnopeuden tai suoraviivaisen nopeuden määrittämistä (ks. harmonoidun järjestelmän selitykset, nimike 9029, B kohta). Näin ollen luokittelu alanimikkeeseen 9029 20 nopeusmittariksi tai takometriksi ei myöskään tule kyseeseen.

(1)	(2)	(3)
		Sen vuoksi laite on luokiteltava CN-koodiin 9031 80 38 muualle 90 ryhmään kuulumattomaksi muuksi sähköiseksi mittaus- tai tarkkailukojeeksi, -laitteeksi tai -koneeksi.
2. Sykeanturi ja langaton lähetin, jotka on yhdistetty rintavyöhön, joka on tarkoitettu pidettäväksi rinnan ympärillä sydämenlyöntien mittaamiseksi. Tuote mittaa sydämenlyöntejä ja välittää vastaavat tiedot langattomasti sykkeen tarkkailulaitteeseen, joka ei ole tuotteen mukana esitettäessä sitä tullille. (*) Ks. kuva 2,	9031 90 85	Luokittelu määräytyy yhdistetyn nimikkeistön 1 ja 6 yleisen tulkintasäännön, 90 ryhmän 2 huomautuksen b alakohdan sekä CN-koodien 9031, 9031 90 ja 9031 90 85 nimiketekstien mukaisesti. Tuote soveltuu käytettäväksi yksinomaan tai pääasiallisesti nimikkeen 9031 sydämenlyöntien mittauslaitteen kanssa. Se on sydämenlyöntien mittauslaitteen olennainen osa, sillä laite ei voi toimia ilman sitä. Sen vuoksi tuote on luokiteltava CN-koodiin 9031 90 85 muualle 90 ryhmään kuulumattoman mittaus- tai tarkkailukojeen, -laitteen tai koneen muuksi osaksi.

(*) Kuvat ovat ainoastaan ohjeellisia.

Kuva 1

Kuva 2

KOMISSION TÄYTÄNTÖÖNPANOASETUS (EU) N:o 1213/2013,

annettu 27 päivänä marraskuuta 2013,

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 ([1]),

ottaa huomioon neuvoston asetuksen (EY) N:o 1234/2007 soveltamista koskevista yksityiskohtaisista säännöistä hedelmä- ja vihannesalan sekä hedelmä- ja vihannesjalostealan osalta 7 päivänä kesäkuuta 2011 annetun komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 543/2011 ([2]) ja erityisesti sen 136 artiklan 1 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Täytäntöönpanoasetuksessa (EU) N:o 543/2011 säädetään Uruguayn kierroksen monenvälisten kauppaneuvottelujen tulosten soveltamiseksi perusteista, joiden mukaan komissio vahvistaa kolmansista maista tapahtuvan tuonnin kiinteät arvot mainitun asetuksen liitteessä XVI olevassa A osassa luetelluille tuotteille ja ajanjaksoille.

(2) Kiinteä tuontiarvo lasketaan joka työpäivä täytäntöönpanoasetuksen (EU) N:o 543/2011 136 artiklan 1 kohdan mukaisesti ottaen huomioon päivittäin vaihtuvat tiedot. Sen vuoksi tämän asetuksen olisi tultava voimaan päivänä, jona se julkaistaan *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN ASETUKSEN:

1 artikla

Asetuksen (EU) N:o 543/2011 136 artiklassa tarkoitetut kiinteät tuontiarvot vahvistetaan tämän asetuksen liitteessä.

2 artikla

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

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

Tehty Brysselissä 27 päivänä marraskuuta 2013.

Komission puolesta,
puheenjohtajan nimissä

Jerzy PLEWA

Maatalouden ja maaseudun kehittämisen pääosaston pääjohtaja

([1]) EUVL L 299, 16.11.2007, s. 1.
([2]) EUVL L 157, 15.6.2011, s. 1.

LIITE

Kiinteät tuontiarvot tiettyjen hedelmien ja vihannesten tulohinnan määrittämiseksi

(EUR/100 kg)

CN-koodi	Kolmansien maiden koodi [1]	Kiinteä tuontiarvo
0702 00 00	AL	44,1
	MA	41,4
	MK	36,9
	TR	57,9
	ZZ	45,1
0707 00 05	AL	41,5
	TR	87,1
	ZZ	64,3
0709 93 10	MA	133,7
	TR	87,3
	ZZ	110,5
0805 20 10	MA	68,3
	ZA	87,1
	ZZ	77,7
0805 20 30, 0805 20 50, 0805 20 70, 0805 20 90	PK	59,4
	SZ	56,2
	TR	70,2
	UY	56,2
	ZA	192,9
	ZZ	87,0
0805 50 10	TR	68,0
	ZZ	68,0
0808 10 80	AU	125,0
	BA	45,7
	MK	41,5
	US	139,5
	ZA	134,8
	ZZ	97,3
0808 30 90	TR	113,5
	ZZ	113,5

[1] Komission asetuksessa (EY) N:o 1833/2006 (EUVL L 354, 14.12.2006, s. 19) vahvistettu maanimikkeistö. Koodi ”ZZ” tarkoittaa ”muuta alkuperää”.

PÄÄTÖKSET

KOMISSION PÄÄTÖS,

annettu 26 päivänä marraskuuta 2013,

teollisuuden päästöistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2010/75/EU 32 artiklan mukaisesta Helleenien tasavallan kansallista siirtymäsuunnitelmaa koskevasta ilmoituksesta

(tiedoksiannettu numerolla C(2013) 8133)

(Ainoastaan kreikankielinen teksti on todistusvoimainen)

(2013/687/EU)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon teollisuuden päästöistä (yhtenäistetty ympäristön pilaantumisen ehkäiseminen ja vähentäminen) 24 päivänä marraskuuta 2010 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2010/75/EU ([1]), ja erityisesti sen 32 artiklan 5 kohdan toisen alakohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Helleenien tasavalta toimitti direktiivin 2010/75/EU 32 artiklan 5 kohdan ensimmäisen alakohdan mukaisesti komissiolle kansallisen siirtymäsuunnitelmansa 19 päivänä joulukuuta 2012 ([2]).

(2) Arvioidessaan kansallisen siirtymäsuunnitelman täydellisyyttä komissio totesi, että useiden laitosten osalta puuttuivat tiedot päivämäärästä, jona ensimmäinen lupa myönnettiin. Tämän vuoksi komissio pyysi 11 päivänä kesäkuuta 2013 Helleenien tasavaltaa toimittamaan puuttuvat tiedot sekä selventämään tietoja yhden polttolaitoksen nimellisestä kokonaislämpötehosta ([3]).

(3) Helleenien tasavalta toimitti komissiolle lisätietoja 25 päivänä kesäkuuta 2013 päivätyllä kirjeellä ([4]).

(4) Tarkasteltuaan uudestaan kansallista siirtymäsuunnitelmaa ja toimitettuja lisätietoja komissio lähetti 8 päivänä heinäkuuta 2013 toisen kirjeen ([5]), jossa se toisti pyyntönsä saada useiden laitosten osalta tietoja päivästä, jona ensimmäinen lupa myönnettiin, sekä pyysi selvennystä yhtä laitosta varten käytetystä poikkeuksesta, jota tarkoitetaan teollisuuden päästöistä annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä 2010/75/EU tarkoitettuja kansallisia siirtymäsuunnitelmia koskevien sääntöjen laatimisesta 10 päivänä helmikuuta 2012 annetun komission täytäntöönpanopäätöksen 2012/115/EU ([6]) liitteen lisäyksen C taulukossa C.1 olevassa huomautuksessa 4.

(5) Helleenien tasavalta toimitti 30 päivänä heinäkuuta 2013 päivätyllä kirjeellä ([7]) lisätietoja ja selvennyksiä täytäntöönpanopäätöksen 2012/115/EU mukaisesti.

(6) Komissio on arvioinut kansallisen siirtymäsuunnitelman direktiivin 2010/75/EU 32 artiklan 1, 3 ja 4 kohdan ja täytäntöönpanopäätöksen 2012/115/EU mukaisesti.

(7) Komissio on tarkastellut erityisesti tietojen johdonmukaisuutta ja oikeellisuutta sekä oletuksia ja laskelmia, joita käytetään määrittämään kunkin kansallisen siirtymäsuunnitelman kattaman polttolaitoksen osuudet siirtymäsuunnitelmassa esitetyistä päästöjen enimmäismääristä, ja lisäksi komissio on analysoinut sitä, sisältääkö siirtymäsuunnitelma tavoitteet sekä näiden tavoitteiden saavuttamiseksi tarvittavat välitavoitteet, toimenpiteet ja aikataulut sekä tarkkailusuunnitelman, jolla tulevaisuudessa arvioidaan sääntöjen noudattamista.

(8) Komissio totesi, että päästöjen enimmäismäärät vuosille 2016 ja 2019 on laskettu käyttämällä asianmukaisia tietoja ja kaavoja ja että laskelmat olivat oikein. Helleenien tasavalta on toimittanut riittävästi tietoja toimenpiteistä, jotka toteutetaan päästöjen enimmäismäärän noudattamiseksi, tarkkailusta ja siirtymäsuunnitelman täytäntöönpanoa koskevasta raportoinnista komissiolle.

([1]) EUVL L 334, 17.12.2010, s. 17.
([2]) Helleenien tasavallan ilmoitus saatiin sähköpostitse 19 päivänä joulukuuta 2012, ja Euroopan komissio rekisteröi sen samana päivänä rekisteröintinumerolla Ares(2012)1526291.
([3]) Ares(2013)1981975
([4]) Ares(2013)2480530
([5]) Ares(2013)2586817
([6]) EUVL L 52, 24.2.2012, s. 12.
([7]) Ares(2013)2847956.

(9) Toimitettujen lisätietojen perusteella komissio katsoo, että Helleenien tasavallan viranomaiset ovat ottaneet huomioon direktiivin 2010/75/EU 32 artiklan 1, 3 ja 4 kohdassa ja täytäntöönpanopäätöksessä 2012/115/EU luetellut säännökset.

(10) Komissio katsoo, että siirtymäsuunnitelman täytäntöönpanon ei tulisi rajoittaa muun asiaa koskevan kansallisen ja unionin lainsäädännön soveltamista. Helleenien tasavallassa kullekin siirtymäsuunnitelman kattamalle polttolaitokselle asetetaan erityiset lupaehdot, ja näin varmistetaan, ettei vaaranneta niiden vaatimusten noudattamista, jotka asetetaan muun muassa direktiivissä 2010/75/EU, ilmanlaadusta ja sen parantamisesta 21 päivänä toukokuuta 2008 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä 2008/50/EY ([1]) ja tiettyjen ilman epäpuhtauksien kansallisista päästörajoista annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivissä 2001/81/EY ([2]).

(11) Direktiivin 2010/75/EY 32 artiklan 6 kohdan mukaan jäsenvaltioiden on ilmoitettava komissiolle kansallisen siirtymäsuunnitelman mahdollisista myöhemmistä muutoksista. Komission olisi arvioitava, noudattavatko kyseiset muutokset direktiivin 2010/75/EU 32 artiklan 1, 3 ja 4 kohdan ja täytäntöönpanopäätöksen 2012/115/EU säännöksiä,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

1 artikla

1. Direktiivin 2010/75/EU 32 artiklan 1, 3 ja 4 kohdan ja täytäntöönpanopäätöksen 2012/115/EU perusteella ei esitetä vastalauseita kansallisesta siirtymäsuunnitelmasta, jonka Helleenien tasavalta toimitti komissiolle 19 päivänä joulukuuta 2012 direktiivin 2010/75/EU 32 artiklan 5 kohdan mukaisesti ja jota muutettiin 25 päivänä kesäkuuta 2013 ja 30 päivänä heinäkuuta 2013 lähetetyillä lisätiedoilla ([3]).

2. Kansallisen siirtymäsuunnitelman kattamien laitosten nimet ja niihin liittyvät epäpuhtaudet sekä sovellettavat päästöjen enimmäismäärät esitetään tämän päätöksen liitteessä.

3. Helleenien tasavallan viranomaisten täytäntöön paneman kansallisen siirtymäsuunnitelman soveltaminen ei vapauta Helleenien tasavaltaa noudattamasta direktiivin 2010/75/EU säännöksiä, jotka koskevat siirtymäsuunnitelman kattamista yksittäisistä polttolaitoksista peräisin olevia päästöjä, sekä muita asiaan liittyviä Euroopan unionin ympäristölainsäädännön säännöksiä.

2 artikla

Komissio arvioi, noudattavatko kansallisen siirtymäsuunnitelman mahdolliset myöhemmät muutokset direktiivin 2010/75/EU 32 artiklan 1, 3 ja 4 kohdan sekä täytäntöönpanopäätöksen 2012/115/EU säännöksiä.

3 artikla

Tämä päätös on osoitettu Helleenien tasavallalle.

Tehty Brysselissä 26 päivänä marraskuuta 2013.

Komission puolesta

Janez POTOČNIK

Komission jäsen

([1]) EUVL L 152, 11.6.2008, s. 1.
([2]) EYVL L 309, 27.11.2001, s. 22.
([3]) Komissio rekisteröi kansallisen siirtymäsuunnitelman vahvistetun version 7 päivänä elokuuta 2013 rekisterinumerolla Ares(2013)2847956.

LIITE

Kansalliseen siirtymäsuunnitelmaan sisältyvät laitokset

Numero	Laitoksen nimi	Nimellinen kokonaislämpöteho 31.12.2010 (MW)	Suunnitelman kattamat epäpuhtaudet		
			SO_2	NO_x	hiukkaset
1	Megalopolis 3	839	√	√	√
2	Megalopolis 4	822	√	√	√
3	Meliti 1	796	√	√	√
4	Agios Dimitrios 1–2	1 524	√	√	√
5	Agios Dimitrios 3–4	1 574	√	√	√
6	Agios Dimitrios 5	892	√	√	√
7	Kardia 3	812	√	√	√
8	Kardia 4	812	√	√	√

Päästöjen enimmäismäärät

(tonnia)

	2016	2017	2018	2019	1.1. – 30.6.2020
SO_2	42 915	35 763	28 611	21 459	10 730
NO_x	21 459	21 459	21 459	21 459	10 730
hiukkaset	8 493	6 378	4 262	2 147	1 074

III

(Muut säädökset)

EUROOPAN TALOUSALUE

EFTAn VALVONTAVIRANOMAISEN PÄÄTÖS

N:o 258A/13/KOL,

annettu 25 päivänä kesäkuuta 2013,

Euroopan talousalueesta tehdyn sopimuksen XIII liitteessä olevan I luvun 13c kohdassa tarkoitetun säädöksen (*Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2008/68/EY, annettu 24 päivänä syyskuuta 2008, vaarallisten aineiden sisämaankuljetuksista*) 6 artiklan 2 kohdan a alakohtaan perustuvan poikkeuspyynnön hyväksymisestä 1 päivänä huhtikuuta 2009 annetun vaarallisten aineiden sisämaakuljetuksia koskevan Norjan asetuksen N:o 384 (*Forskrift om landtransport av farlig gods*, jäljempänä "Norjan asetus") 12 §:ssä tarkoitetun vaarallisen jätteen kuljettamisen sallimiseksi, mikäli kuljetusliikkeellä on ADR-turvallisuusneuvoja ja mikäli vaarallista jätettä käsittelevät ja kuljettavat henkilöt osallistuvat erikoiskoulutukseen toimiluvan saamiseksi

EFTAn VALVONTAVIRANOMAINEN, joka

ottaa huomioon ETA-sopimuksen liitteessä XIII olevan I luvun 13c kohdassa tarkoitetun säädöksen

Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivi 2008/68/EY, annettu 24 päivänä syyskuuta 2008, vaarallisten aineiden sisämaankuljetuksista, jäljempänä 'säädös',

sellaisena kuin se on mukautettuna ETA-sopimuksen pöytäkirjalla 1,

ottaa huomioon säädöksen 9 artiklan ja pysyvän komitean päätökset N:o 3/12/SC ja N:o 4/12/SC,

ottaa huomioon EFTAn valvontaviranomaisen 27 päivänä helmikuuta 2013 tehdyn päätöksen N:o 88/13/KOL (tapahtuma nro 661691) toimittaa EFTAn liikennekomitealle ehdotuksen toimenpiteiksi, joita EFTAn valvontaviranomaisen olisi toteutettava Norjan pyynnön osalta, ja jolla valtuutetaan toimivaltainen kollegion jäsen antamaan lopullinen päätös, jos EFTAn liikennekomitea hyväksyy päätösluonnoksen yksimielisesti,

sekä katsoo seuraavaa:

Norjan hallitus on 17 päivänä lokakuuta 2011 päivätyllä kirjeellään valvontaviranomaiselle (tapahtuma nro 611939) pyytänyt neljää poikkeusta sekä lupaa rajoittavalle toimenpiteelle säädöksen 6 artiklan 2 kohdan a alakohdan ja 5 artiklan 2 kohdan perusteella. Pyynnössä selvennettiin, että poikkeukset koskivat nykyisiä Norjan asetuksen 12, 13, 16, 21 ja 28 §:ssä esitettyjä kansallisen oikeusjärjestyksen säännöksiä.

Norjan hallitus ilmoitti 24 päivänä elokuuta 2012 päivätyssä tiedonannossa valvontaviranomaiselle peruvansa Norjan asetuksen 21 §:ää (pyrotekniset hätätilannevarusteet) koskevan poikkeuspyyntönsä.

Direktiivin 2008/68 9 artiklan ja pysyvän komitean päätösten N:o 3/12/SC ja N:o 4/12/SC mukaisesti valvontaviranomainen toimitti 5 päivänä lokakuuta 2012 ensimmäisen toimenpide-ehdotuksen EFTAn liikennekomitealle, jäljempänä 'komitea' (tapahtumat nro 648711 ja 643174).

Nämä toimenpide-ehdotukset perustuivat 14 päivänä kesäkuuta 2012 päivättyyn riskienarviointiraporttiin, jonka valvontaviranomainen oli tilannut Det Norske Veritas -yhtiöltä, jäljempänä 'DNV' (tapahtuma nro 640432).

Komitea kokoontui ja keskusteli ensimmäisistä toimenpide-ehdotuksista 8 päivänä marraskuuta 2012 (tapahtuma nro 652659, kokouksen pöytäkirja).

Norjan hallitus perui 26 päivänä marraskuuta 2012 päivätyllä kirjeellään (tapahtuma nro 654691) asetuksen 13 §:ää (lentokentän tankkiajoneuvo), 16 §:ää (varoventtiili) ja 28 §:ää (EX/II/III kuljetusyksiköt) koskevat poikkeuspyyntönsä ja piti voimassa 12 §:ää (vaarallisen jätteen kuljetus) koskevan poikkeuspyyntönsä.

Näin ollen jäljelle jäänyt säädöksen 6 artiklan 2 kohdan a alakohtaan perustuva poikkeuspyyntö koskee Norjan asetuksen 12 §:ää, jolla sallitaan vaarallisen jätteen kuljetus Norjassa. Säännös kuuluu seuraavasti:

"12 § - Vaarallisen jätteen kuljetus

1. Kun kuljetetaan kuljetusyksikköä tai junavaunua kohden nettopainoltaan korkeintaan 500 kg painosta vaarallisia aineita, jotka on jätemääräysten mukaan luokiteltu vaaralliseksi jätteeksi, sovelletaan ainoastaan ADR-sopimuksen ja RID-määräyksen mukaisia pakkausta, säiliöitä, merkitsemistä, yhteenpakkaamista ja kuljetusasiakirjoja koskevia vaatimuksia.

2. Kun kerätään nestemäistä jätettä, joka on toimitettu tölkeissä, laatikoissa yms., on sallittua käyttää UN-hyväksyttyjä säiliöitä, jäykkiä IBC-pakkauksia tai suurpäällyksiä. Liima-, maali- ja hartsiliuosjäämiä sekä samantapaisia aineita enintään 10 litran pakkauksissa voi kuljettaa lavakauluksin varustetuissa kuormalavoissa, jos ne on riittävällä tavalla suojattu vuotoja vastaan.

3. Kotitalouksista kerätty vaarallinen jäte voidaan kuljettaa erityisvalmisteisissa laatikoissa, joissa on suojakannet. Laatikoihin voidaan tehdä merkintä "Vaarallista jätettä". ADR-sopimuksessa ja RID-määräyksessä esitettyjä yhteenpakkaamista koskevia vaatimuksia ei tarvitse noudattaa, jos tarvittavista toimenpiteistä vaarallisten reaktioiden estämiseksi on muutoin huolehdittu.

4. Jätemääräyksien mukaista ilmoituslomaketta voi käyttää kuljetusasiakirjana."

Komitealle 5 päivänä lokakuuta 2012 toimitetuissa toimenpideehdotuksissa esitettiin seuraavaa:

"Vaarallisen jätteen kuljetusta koskevaan Norjan asetuksen 12 §:ään liittyvä poikkeuspyyntö olisi hyväksyttävä mikäli kuljetusliikkeellä on ADR-turvallisuusneuvoja ja jos kuljettajilla on laajempi, luokan C tai D kuljettajantutkinto. Muissa tapauksissa poikkeuspyyntö olisi hylättävä."

Norjan hallitus esitti 26 päivänä marraskuuta 2012 päivätyssä kirjeessään seuraavaa:

"12 § Vaarallisen jätteen kuljetus

Norjan hallitus pitää voimassa valvontaviranomaiselle osoitetun pyyntönsä saadakseen edellä mainittua §:ää koskevan kansallisen poikkeusluvan, muutamin muutoksin.

Norja haluaisi huomauttaa, että ajoneuvojen kuljettajilta vaadittava erityisajokortti (luokka C tai D) ei ole merkityksellinen vaarallisten aineiden turvallisen kuljettamisen kannalta.

Poikkeus kattaa ainoastaan ADR-sopimuksen. Lisäksi kuljetusliikkeillä täytyy olla ADR/RID-turvallisuusneuvoja. Jotta henkilö voi saada luvan käsitellä ja kuljettaa vaarallista jätettä, hänen täytyy osallistua erikoiskoulutukseen."

Valvontaviranomaisen esittämän pyynnön seurauksena Norjan hallitus toimitti 13 päivänä joulukuuta 2012 sähköpostilla seuraavan selvennyksen (tapahtuma nro 656664) esittämistään muutoksista:

"Tämä vaihtoehtoinen esitys, joka koskee koulutusvaatimuksia, on rajattu maantieliikenteeseen, ja siinä esitetään, että vaarallisia jäteaineita kuljettavien ajoneuvojen kuljettajat saavat koulutusta seuraavan luettelon mukaisesti:

— Yleiset vaatimukset, joilla ohjataan vaarallisten jäteaineiden kuljetusta

— Vaarojen päätyypit, mukaan lukien niiden merkitseminen ja nimeäminen

— Eri vaaratyyppeihin kohdennetut ennaltaehkäisevät toimet ja turvallisuustoimenpiteet

— Vaarallisten jäteaineiden turvallinen lastaaminen, purkaminen ja kuljettaminen

— Ajoneuvoissa olevien teknisten laitteiden tarkoitus ja käyttö

— Perustietoa siitä, miten onnettomuuksien todennäköisyys voidaan minimoida

— Toimenpiteet hätätilanteessa, mukaan lukien toimet, jotka voivat olla tarpeellisia oman, muiden ihmisten tai ympäristön turvallisuuden kannalta

— Turvallisuustietoisuus

Työnantaja säilyttää tietoja kuljettajan saamasta koulutuksesta, ja tietojen pitää pyynnöstä olla kuljettajan itsensä tai toimivaltaisen viranomaisen saatavilla.

Uudelleenmuokatun 12 §:n tarkka sanamuoto ei ole vielä täysin valmis, mutta ehdotuksessa on mukana muutetun asetuksen sisältö."

DNV ilmoitti 16 päivänä tammikuuta 2013 (tapahtuma nro 659861), että sen mielestä Norjan hallituksen esittämät kuljettajien erikoiskoulutusta koskevat ehdotukset palvelevat asiaa paremmin kuin DNV:n alkuperäinen ehdotus luokan C tai luokan D ajokortin suorittamisesta.

Norjan hallitus muutti koulutusvaatimuksia koskevaa ehdotustaan edelleen 18 päivänä tammikuuta 2013 ja 1 päivänä helmikuuta 2013 (tapahtumat nro 659983 ja 661423) seuraavasti:

"Vaarallisten aineiden kuljetusta tietunneleissa ohjaavat säännöt, tarkoituksenmukaiset riskienhallintatoimenpiteet sekä toimenpiteet hätätilanteessa."

"Koulutuksen keston pitää olla vähintään 6 koulutusyksikköä. Työnantaja säilyttää tietoja kuljettajakoulutuksesta, ja niiden on pyynnöstä oltava kuljettajan itsensä tai toimivaltaisen viranomaisen saatavilla."

Valvontaviranomainen päätti 27 päivänä helmikuuta 2013 toimittaa komitealle muokatut ehdotukset toimenpiteistä, jotka se aikoo toteuttaa suhteessa Norjan jäljellä olevaan, säädöksen 6 artiklan 2 kohdan a alakohtaan perustuvaan, vaarallisen jätteen kuljetusta (päätös N:o 88/13/KOL) koskevaan poikkeuspyyntöön, sekä valtuuttaa toimivaltaisen kollegion jäsenen antamaan asiasta lopullisen päätöksen, jos komitea hyväksyy toimenpide-ehdotukset yksimielisesti.

EFTAn liikennekomitean jäsenet hyväksyivät toimenpide-ehdotukset yksimielisesti sähköpostitse 1 ja 13 päivänä maaliskuuta 2013 (tapahtumat nro 666005, 665893 ja 664435).

Täten valvontaviranomainen voi hyväksyä Norjan jäljellä olevan, säädöksen 6 artiklan 2 kohdan a alakohtaan perustuvan poikkeuspyynnön,

ON HYVÄKSYNYT TÄMÄN PÄÄTÖKSEN:

1 artikla

Norjan asetuksen 12 §:ää eli vaarallisen jätteen kuljetusta koskeva poikkeuspyyntö, joka perustuu säädöksen 6 artiklan 2 kohdan a alakohtaan, jonka mukaan *"Jäsenvaltiot voivat sillä edellytyksellä, että turvallisuutta ei vaaranneta, pyytää alueellaan tapahtuvia tiettyjen vaarallisten aineiden pienien määrien kuljetuksia varten poikkeuksia liitteessä I olevasta I.1 jaksosta…"*, eli Eurooppalaisen sopimuksen vaarallisten aineiden kansainvälisistä tiekuljetuksista (ADR-sopimus) sisältävästä liitteestä, olisi hyväksyttävä, jos kuljetusliikkeellä on ADR-turvallisuusneuvoja ja jos vaarallista jätettä käsittelevät ja kuljettavat henkilöt osallistuvat erikoiskoulutukseen toimiluvan saamiseksi. [1]

Vaarallisia jätteitä kuljettavien ajoneuvojen kuljettajien on saatava koulutusta seuraavan luettelon mukaisesti:

— Yleiset vaatimukset, joilla ohjataan vaarallisten jäteaineiden kuljetusta

— Vaarojen päätyypit, mukaan lukien niiden merkitseminen ja nimeäminen

— Eri vaaratyyppeihin kohdennetut ennaltaehkäisevät toimet ja turvallisuustoimenpiteet

— Vaarallisten jäteaineiden turvallinen lastaaminen, purkaminen ja kuljettaminen

— Ajoneuvoissa olevien teknisten laitteiden tarkoitus ja käyttö

— Perustietoa siitä, miten onnettomuuksien todennäköisyys voidaan minimoida

— Toimenpiteet hätätilanteessa, mukaan lukien toimet, jotka voivat olla tarpeellisia oman, muiden ihmisten tai ympäristön turvallisuuden kannalta

— Vaarallisten aineiden kuljetusta tietunneleissa ohjaavat säännöt, tarkoituksenmukaiset riskienhallintatoimenpiteet sekä toimenpiteet hätätilanteessa

— Turvallisuustietoisuus.

Koulutuksen keston on oltava vähintään kuusi koulutusyksikköä. Työnantaja säilyttää tietoja kuljettajakoulutuksesta, ja niiden on pyynnöstä oltava kuljettajan itsensä tai toimivaltaisen viranomaisen saatavilla.

2 artikla

Tämän päätöksen 1 artiklassa esitetyn poikkeuksen voimassaolo päättyy 26 päivänä syyskuuta 2015.

3 artikla

Tämän päätöksen 1 artiklassa esitetty poikkeus julkaistaan ETA-sopimuksen pöytäkirjassa 1 olevan 6 kohdan mukaisesti *Euroopan unionin virallisen lehden* ETA-osastossa ja ETA-täydennysosassa.

4 artikla

Tämä päätös on osoitettu Norjan kuningaskunnalle ja tulee voimaan kun asiasta on sille ilmoitettu.

5 artikla

Tämä päätös on todistusvoimainen englannin kielellä.

Tehty Brysselissä 25 päivänä kesäkuuta 2013.

EFTAn valvontaviranomaisen puolesta

Sverrir Haukur GUNNLAUGSSON
Kollegion jäsen

Xavier LEWIS
Johtaja

[1] 12 § koskee ainoastaan maantieliikennettä.

EUR-Lex (http://new.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 Luxemburg
LUXEMBURG

FI