ISSN 1725-2490

Euroopan unionin virallinen lehti

C 222

Suomenkielinen laitos

52. vuosikerta

15. syyskuuta 2009

Tiedonantoja ja ilmoituksia

Ilmoitusnumero | Sisältö | Sivu

II *Tiedonannot*

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN JA ELINTEN ANTAMAT TIEDONANNOT

Komissio

2009/C 222/01 Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia COMP/M.5467 – RWE/Essent) ([1]) 1

III *Valmistelevat säädökset*

Neuvosto

2009/C 222/02 Belgian kuningaskunnan, Tšekin tasavallan, Saksan liittotasavallan, Espanjan kuningaskunnan, Ranskan tasavallan, Unkarin tasavallan, Alankomaiden kuningaskunnan, Slovakian tasavallan, Suomen tasavallan, Ruotsin kuningaskunnan sekä Ison-Britannian ja Pohjois-Irlannin yhdistyneen kuningaskunnan esittämä aloite neuvoston päätökseksi 2009/…/YOS, tehty …, eurooppalaisen rikoksentorjuntaverkoston perustamisesta ja päätöksen 2001/427/YOS kumoamisesta 2

FI

([1]) ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

(jatkuu kääntöpuolella)

IV *Tiedotteet*

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN JA ELINTEN ANTAMAT TIEDOTTEET

Komissio

2009/C 222/03 Euron kurssi 5

V *Ilmoitukset*

HALLINNOLLISET MENETTELYT

Euroopan parlamentti

2009/C 222/04 Palvelukseen ottamista koskeva ilmoitus PE/119/S 6

KILPAILUPOLITIIKAN TOIMEENPANOON LIITTYVÄT MENETTELYT

Komissio

2009/C 222/05 Ennakkoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.5519 – E.ON/Electrabel Acquired Assets) [1] 7

MUUT ILMOITUKSET

Komissio

2009/C 222/06 Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen 8

2009/C 222/07 Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen 12

2009/C 222/08 Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen 16

FI

[1] ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

II

(Tiedonannot)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN JA ELINTEN ANTAMAT TIEDONANNOT

KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen

(Asia COMP/M.5467 – RWE/Essent)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2009/C 222/01)

Komissio päätti 23 päivänä kesäkuuta 2009 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen yhteismarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavilla vain englannin ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla:

— komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,

— sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm) asiakirjanumerolla 32009M5467. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.

III

(Valmistelevat säädökset)

NEUVOSTO

Belgian kuningaskunnan, Tšekin tasavallan, Saksan liittotasavallan, Espanjan kuningaskunnan, Ranskan tasavallan, Unkarin tasavallan, Alankomaiden kuningaskunnan, Slovakian tasavallan, Suomen tasavallan, Ruotsin kuningaskunnan sekä Ison-Britannian ja Pohjois-Irlannin yhdistyneen kuningaskunnan esittämä aloite neuvoston päätökseksi 2009/…/YOS, tehty …, eurooppalaisen rikoksentorjuntaverkoston perustamisesta ja päätöksen 2001/427/YOS kumoamisesta

(2009/C 222/02)

EUROOPAN UNIONIN NEUVOSTO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionista tehdyn sopimuksen ja erityisesti sen 30 artiklan 1 kohdan, 31 artiklan sekä 34 artiklan 2 kohdan c alakohdan,

ottaa huomioon Belgian kuningaskunnan, Tšekin tasavallan, Saksan liittotasavallan, Espanjan kuningaskunnan, Ranskan tasavallan, Unkarin tasavallan, Alankomaiden kuningaskunnan, Itävallan tasavallan, Slovakian tasavallan, Suomen tasavallan, Ruotsin kuningaskunnan sekä Ison-Britannian ja Pohjois-Irlannin yhdistyneen kuningaskunnan aloitteen,

ottaa huomioon Euroopan parlamentin lausunnon ([1]),

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Tampereen Eurooppa-neuvosto totesi 15 ja 16 päivänä lokakuuta 1999 tekemissään päätelmissä, että on vahvistettava rikollisuuden ehkäisytoimia ja vaihdettava tietoja hyvistä toimintatavoista sekä vahvistettava rikosten ehkäisemisestä vastaavien toimivaltaisten kansallisten viranomaisten verkostoa ja tällä alalla toimivien kansallisten organisaatioiden välistä yhteistyötä, ja täsmensi, että tämän yhteistyön painopistealueita voisivat olla ennen kaikkea nuoriso-, kaupunki- ja huumausaineisiin liittyvä rikollisuus. Tätä silmällä pitäen toivottiin myös, että tutkitaan mahdollisuutta perustaa komission rahoittama ohjelma.

(2) Järjestäytyneen rikollisuuden ehkäisemistä ja valvontaa uuden vuosituhannen alkaessa koskevan Euroopan unionin strategian ([2]) suosituksessa 6 todetaan, että sopivat rikollisuuden torjunnan asiantuntijat, kuten kansalliset tiedotuspisteet, tai rikosten torjumiseksi toimivien kansallisten organisaatioiden asiantuntijoista muodostuva verkosto voisivat avustaa neuvostoa.

(3) Neuvoston päätöksellä 2001/427/YOS ([3]) perustettiin eurooppalainen rikoksentorjuntaverkosto.

(4) Eurooppalaisesta rikoksentorjuntaverkostosta kaudella 2008-2009 tehdyssä ulkopuolisessa arvioinnissa määriteltiin verkoston vahvistamiseksi toteutettavia mahdollisia toimia, jotka hyväksyttiin rikoksentorjuntaverkoston johtokunnassa ja jotka edellyttävät päätöksen 2001/427/YOS kumoamista ja korvaamista uudella verkostoa koskevalla neuvoston päätöksellä.

(5) Arvioinnissa todettiin, että kansallisten edustajien on osallistuttava aiempaa tiiviimmin verkoston toimintaan.

(6) Verkoston vahvistamiseksi tarvitaan useita muutoksia, muun muassa muutoksia yhteyshenkilöitä, sihteeristöä, johtokunnan rakennetta ja sen asemaa koskeviin säännöksiin, mukaan lukien puheenjohtajan nimeämistä koskevat säännökset.

(7) Muiden säännösten olisi perustuttava päätökseen 2001/427/YOS.

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

1 artikla

Perustaminen

Perustetaan eurooppalainen rikoksentorjuntaverkosto, jäljempänä ‘verkosto’. Sitä pidetään päätöksellä 2001/427/YOS perustetun eurooppalaisen rikoksentorjuntaverkoston seuraajana.

2 artikla

Tavoite

1. Verkosto osallistuu rikoksentorjunnan eri näkökohtien kehittämiseen unionin tasolla ja tukee rikollisuuden torjumiseksi toteutettavia toimia kansallisella ja paikallisella tasolla.

([1]) Ei vielä julkaistu virallisessa lehdessä.
([2]) EUVL C 124, 3.5.2000, s. 1.
([3]) EUVL L 153, 8.6.2001, s. 1.

2. Rikoksentorjunta käsittää kaikki toimenpiteet, joiden tarkoituksena on suoraan tai välillisesti vähentää rikollisuutta ja kansalaisten kokemaa turvattomuuden tunnetta sekä määrällisesti että laadullisesti joko siten, että suoraan ehkäistään rikollista toimintaa tai siten, että toteutetaan sellaisia toimintaohjelmia ja toimia, joiden tarkoituksena on vähentää rikollisuuden esiintymisen mahdollisuutta ja sen syitä. Siihen kuuluvat hallitusten, toimivaltaisten viranomaisten, rikosoikeudellisten elinten, paikallisten viranomaisten, niiden Euroopassa perustamien erityisjärjestöjen, yksityisen ja vapaaehtoisen sektorin toimijoiden sekä tutkijoiden ja kansalaisten toimet tiedotusvälineiden tukemina.

3 artikla

Rakenne ja kokoonpano

1. Verkostoon kuuluu johtokunta ja sihteeristö sekä yhteyshenkilöt, jotka kukin jäsenvaltio voi nimetä.

2. Johtokuntaan kuuluu kansallisia edustajia sekä puheenjohtaja ja toimeenpaneva komitea.

3. Kukin jäsenvaltio nimeää kansallisen edustajan. Kansallinen edustaja osoittaa itselleen sijaisen poissa ollessaan.

4. Puheenjohtaja nimetään kansallisten edustajien joukosta.

5. Toimeenpanevaa komiteaa johtaa puheenjohtaja, ja sen kokoonpanoon kuuluu kuusi muuta johtokunnan jäsentä ja komission nimeämä edustaja.

6. Sihteeristön henkilöstömäärä vastaa vähintään kahta mutta enintään kolmea kokoaikaista työntekijää. Henkilöstöstä huolehtii komission hankintamenettelyllä valitsema ulkopuolinen palveluntarjoaja.

4 artikla

Tehtävät

Erityisesti verkosto:

a) helpottaa yhteistyötä, yhteyksiä sekä tietojen ja kokemusten vaihtoa rikoksentorjunta-alan toimijoiden välillä;

b) kerää, arvioi ja välittää näyttöön perustuvaa tietoa, myös nykyisiin rikoksentorjuntatoimiin liittyvistä parhaista käytännöistä;

c) järjestää konferensseja, erityisesti parhaita käytäntöjä käsittelevän vuosittaisen konferenssin, ja muuta toimintaa, vuosittainen rikoksentorjuntapalkinto mukaan lukien, jonka tarkoituksena on saavuttaa verkoston tavoitteet ja jakaa laajalti tietoa sen tuloksista;

d) toimittaa tarvittaessa asiantuntija-apuaan neuvostolle ja komissiolle;

e) antaa neuvostolle vuosittain toimintakertomuksen toimivaltaisten johtokunnan välityksellä;

f) kehittää ja panee täytäntöön työohjelman, joka perustuu selkeästi määriteltyyn strategiaan, joka ottaa huomioon asiaankuuluvien rikosuhkien tunnistamisen ja niihin vastaamisen.

5 artikla

Tietojenvaihto

Tehtäviensä toteuttamiseksi verkosto:

a) edistää monialaista lähestymistapaa;

b) toimii kansallisten edustajien ja yhteyshenkilöiden välityksellä tiiviissä yhteistyössä rikoksentorjunnasta vastaavien elinten, paikallisten viranomaisten, paikallisten kumppanien ja kansalaisyhteiskunnan sekä jäsenvaltioiden tutkimuslaitosten ja valtioista riippumattomien järjestöjen kanssa;

c) perustaa oman Internet-sivuston ja pitää yllä kyseistä sivustoa, jolla julkaistaan sen säännölliset selvitykset ja muita hyödyllisiä tietoja, kuten kooste parhaista käytännöistä;

d) pyrkii hyödyntämään Euroopan unionin ohjelmista rahoitettujen, rikoksentorjuntaan liittyvien hankkeiden tuloksia ja jakamaan niistä tietoa.

6 artikla

Tehtävät ja vastuualueet

1. Toimeenpaneva komitea laatii verkoston strategian, jonka johtokunta hyväksyy.

2. Johtokunnan tehtävänä on:

a) varmistaa verkoston asianmukainen toiminta tämän päätöksen mukaisesti;

b) hyväksyä verkostolle strategia edistämään rikoksentorjunnan kehittämistä unionin tasolla;

c) hyväksyä verkoston työohjelma ja varmistaa, että se toteutetaan;

d) hyväksyä verkoston vuosittainen toimintakertomus.

3. Johtokunta hyväksyy yksimielisellä päätöksellä työjärjestyksensä, joka sisältää muun muassa määräykset puheenjohtajan ja toimeenpanevan komitean jäsenten nimeämisestä, johtokunnan päätöksentekomenettelyistä sekä kielellisistä ja hallinnollisista järjestelyistä 8 artiklassa tarkoitettua muiden tahojen kanssa tehtävää yhteistyötä varten.

4. Johtokuntaa avustaa sihteeristö. Sihteeristön tehtävänä on:

a) antaa hallinnollista ja yleistä tukea kokousten, seminaarien ja konferenssien valmisteluissa, laatia vuosikertomus ja työohjelma, tukea työohjelman täytäntöönpanossa ja toimia yhteyspisteenä viestinnässä verkoston jäsenten kanssa;

b) toteuttaa analysointi- ja tukitehtäviä tiedon saamiseksi rikoksentorjunnan alalla meneillään olevista tutkimuksista ja muista verkostolle mahdollisesti hyödyllisistä tiedoista;

c) ottaa kokonaisvastuu verkoston Internet-sivuston hallinnoimisesta, kehittämisestä ja ylläpidosta.

Johtokunta sopii sihteeristön tehtäväkentästä ja huolehtii sen työn toteutumisesta yhdessä komission kanssa asettaen sihteeristölle tavoitteet ja määrittäen sen mukaiset henkilöstötarpeet.

5. Kansalliset edustajat edistävät verkoston toimintaa kansallisella ja paikallisella tasolla sekä helpottavat kotimaidensa ja verkoston välistä rikoksentorjuntaan liittyvän aineiston hankkimista, ylläpitoa ja vaihtoa.

6. Yhteyshenkilöt tukevat kansallisia edustajia vaihtamalla rikoksentorjuntaan liittyvää tietoa ja asiantuntemusta verkostossa.

7. Sihteeristö raportoi puheenjohtajalle ja toimeenpanevalle komitealle, ja viimeksi mainitut valvovat sen toimintaa komission kanssa sovitun yhteydenpitokäytännön mukaisesti.

8. Sihteeristö ja sen toiminta rahoitetaan Euroopan yhteisöjen yleisestä talousarviosta.

7 artikla

Johtokunnan kokoukset

Johtokunta kokoontuu vähintään puolivuosittain Brysselissä puheenjohtajan kutsusta ja kokouksen isäntänä toimii komissio.

8 artikla

Yhteistyö muiden toimijoiden kanssa

Verkosto voi tehdä yhteistyötä muiden rikoksentorjunnan alan toimijoiden kanssa, kun se on tarpeen verkoston tavoitteiden saavuttamiseksi.

9 artikla

Arviointi

Neuvosto arvioi verkoston toimintaa 7 päivänä heinäkuuta 2012 mennessä.

10 artikla

Kumoaminen

Kumotaan päätös 2001/427/YOS.

11 artikla

Voimaantulo

Tämä päätös tulee voimaan päivänä, jona se tehdään.

Tehty Brysselissä ….

Neuvoston puolesta

Puheenjohtaja

…

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN JA ELINTEN ANTAMAT TIEDOTTEET

KOMISSIO

Euron kurssi [1]

14. syyskuuta 2009

(2009/C 222/03)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,4561	AUD	Australian dollaria	1,6963
JPY	Japanin jeniä	132,30	CAD	Kanadan dollaria	1,5879
DKK	Tanskan kruunua	7,4434	HKD	Hongkongin dollaria	11,2849
GBP	Englannin puntaa	0,87900	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	2,0818
SEK	Ruotsin kruunua	10,2627	SGD	Singaporin dollaria	2,0751
CHF	Sveitsin frangia	1,5133	KRW	Etelä-Korean wonia	1 783,49
ISK	Islannin kruunua		ZAR	Etelä-Afrikan randia	10,8991
NOK	Norjan kruunua	8,6685	CNY	Kiinan juan renminbiä	9,9436
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	HRK	Kroatian kunaa	7,3276
CZK	Tšekin korunaa	25,455	IDR	Indonesian rupiaa	14 495,38
EEK	Viron kruunua	15,6466	MYR	Malesian ringgitiä	5,1080
HUF	Unkarin forinttia	274,33	PHP	Filippiinien pesoa	70,614
LTL	Liettuan litiä	3,4528	RUB	Venäjän ruplaa	44,9152
LVL	Latvian latia	0,7023	THB	Thaimaan bahtia	49,438
PLN	Puolan zlotya	4,2040	BRL	Brasilian realia	2,6677
RON	Romanian leuta	4,2768	MXN	Meksikon pesoa	19,5333
TRY	Turkin liiraa	2,1853	INR	Intian rupiaa	70,9630

[1] *Lähde*: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

V

(Ilmoitukset)

HALLINNOLLISET MENETTELYT

EUROOPAN PARLAMENTTI

Palvelukseen ottamista koskeva ilmoitus PE/119/S

(2009/C 222/04)

Euroopan parlamentti järjestää valintamenettelyn:

— **PE/119/S** – Väliaikainen toimihenkilö – Avustaja (AST 1) talonrakennustekniikan alalla, erikoisalana perusrakenteet ja viimeistely.

Valintamenettelyssä vaaditaan vähintään kaksivuotisten korkea-asteen opintojen suorittamisesta annettu tutkintotodistus talonrakennustekniikan alalta (erikoisalana perusrakenteet ja viimeistely)

tai

toisen asteen tutkinto, joka tuottaa kelpoisuuden korkea-asteen koulutukseen, ja vähintään kolmen vuoden pituinen työkokemus toimenkuvassa esitetyltä alalta.

Muuta työkokemusta ei vaadita.

Palvelukseen ottamista koskeva ilmoitus julkaistaan ainoastaan ranskaksi. Ilmoitusteksti julkaistaan kokonaisuudessaan virallisessa lehdessä C … A kyseisellä kielellä.

KILPAILUPOLITIIKAN TOIMEENPANOON LIITTYVÄT MENETTELYT

KOMISSIO

Ennakkoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia COMP/M.5519 – E.ON/Electrabel Acquired Assets)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2009/C 222/05)

1. Komissio vastaanotti 8 päivänä syyskuuta 2009 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ([1]) 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla saksalainen yritys E.ON AG (E.ON) hankkii asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun määräysvallan belgialaisen yrityksen Electrabel S.A./N.V.:n (Electrabel) kahdessa voimalassa sekä ns. nosto-oikeudet (*drawing rights*) sähköntuotantokapasiteetista Belgiassa ja Alankomaissa.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

— E.ON: sähkön ja maakaasun tuotanto ja toimitukset useissa Euroopan maissa,

— Electrabel: sähkön ja maakaasun tuotanto ja toimitukset; Electrabel on osa kansainvälistä teollisuus- ja palvelukonsernia GDF SUEZ SA:ta, joka toimii sähkön, maakaasun, energiapalvelujen sekä vesi- ja jätehuollon aloilla.

3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua asetuksen (EY) N:o 139/2004 soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.

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

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301 tai 22967244) tai postitse viitteellä COMP/M.5519 – E.ON/Electrabel Acquired Assets seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio
Kilpailun PO (DG COMP)
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

([1]) EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

MUUT ILMOITUKSET

KOMISSIO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2009/C 222/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTEENVETO

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annettu neuvoston asetus (EY) N:o 510/2006

"TETTNANGER HOPFEN"

EY-N:o: DE-PGI-0005-0528-14.03.2006

SAN ( ) SMM (X)

Tässä yhteenvedossa esitetään eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. **Jäsenvaltion Toimivaltainen Viranomainen:**

Nimi: Bundesministerium der Justiz
Osoite: Mohrenstraße 37
10117 Berlin
DEUTSCHLAND

P. +49 302025-70
F. +49 302025-8251
Sähköposti: —

2. **Ryhmittymä:**

Nimi: HVG Service Baden-Württemberg e.V.
Osoite: Kaltenberger Str. 5
88069 Tettnang
DEUTSCHLAND

P. +49 754252136
F. +49 754252160
Sähköposti: j.weishaupt@tettnanger-hopfen.de
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) muu ( )

3. **Tuotelaji:**

Luokka 1.8: Muut perustamissopimuksen liitteeseen I kuuluvat tuotteet, humala

4. **Eritelmä:**

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

4.1 *Nimi:*

"Tettnanger Hopfen"

4.2 *Kuvaus:*

Kasviopilliset tiedot: Kasviopillisesti humala (*Humulus* lupulus) kuuluu nokkoskasvien (*Urticales*) lahkoon ja hamppukasvien (*Cannabaceae*) heimoon. Humala on kaksikotinen eli yhdessä kasviyksilössä on ainoastaan joko emi- tai hedekukintoja. Ainoastaan emikasveja, joiden kukinnoista muodostuu tähkiä, viljellään. Asetuksen (EY) N:o 510/2006 mukaista suojaa haetaan ainoastaan emikasvien humalantähkille (luonnonhumala) ja niistä saataville jalosteille, tässä tapauksessa erityisesti humalapelleteille ja humalauutteelle. Humalantähkä koostuu suojussuomuista, kukintovarresta ja runko-osasta, ja se sisältää Tettnanger Hopfenin oluen valmistuksen kannalta tärkeät ainesosat. Humala on lyhyenpäivänkasvi, toisin sanoen se kasvaa pituutta päivien pidentyessä (pitkänpäivän olosuhteet) ja sen kukinta alkaa kesäkuun 21. päivän tienoilla, jolloin päivät alkavat lyhetä (lyhyenpäivän olosuhteet). Tettnanger Hopfen voi suotuisien kasvuolosuhteiden (maaperä, sademäärä ja keskilämpötila) ansiosta kasvaa jopa 8,30 metrin korkuiseksi toisin kuin muilla tuotantoalueilla (tukitelineet muilla tuotantoalueilla ovat pääsääntöisesti 7–7,50 metrin korkuisia). Humala on nopeakasvuinen (jopa 30 senttimetriä päivässä) ja se kiertyy kasvaessaan myötäpäivään. "Tettnanger Hopfen" tarkoittaa Tettnangin tuotantoalueelta peräisin olevia aromaattisia lajikkeita. Pääasiallisten lajikkeiden "Tettnanger" (vuodesta 1973 alkaen yhtenäinen "Tettnanger Frühhopfen", P. Heidtmann "Grünes Gold", 1994, 342) ja "Hallertauer Mittelfrüher" ohella viljellään lajikkeita "Hallertauer Tradition" ja "Perle". Tettnanger-lajiketta viljellään ainoastaan Tettnangin tuotantoalueella.

Käyttö: Tettnanger Hopfenista suurin osa (noin 99 prosenttia) käytetään oluen valmistukseen (pieni osa menee lääkkeiden valmistukseen). Tettnanger Hopfen toimitetaan asiakkaille pääasiassa jalostetussa muodossa pelletteinä ja vähemmässä määrin uutteena, koska uutettaessa sen arvokkaita aromiaineita voi mennä hukkaan.

Aineosat: Humalan merkittävät aineosat ovat katkeroaineet (hartsit), aromiaineet (eteeriset öljyt) ja tanniinit (polyfenolit). Tettnang on aromaattisen humalan viljelyalue. Tettnanger Hopfenin maailmanlaajuinen maine johtuu eritoten sen sisältämistä erittäin hienoista aromiaineista, jotka muodostuvat eteeristen öljyjen yli 300 aineosasta. Tettnanger Hopfenia kuvaillaan aromiltaan kukkaiseksi, sitruunaiseksi, hedelmäiseksi, herukkaiseksi, makeaksi ja mausteiseksi. Tettnangin tuotantoalueella viljellyn humalan aromin kokonaisvaikutelmaa kuvataan harmoniseksi, viipyilevän täyteläiseksi ja miedoksi.

Tämän luokittelun ohella humalan kaupassa lajikkeet luokitellaan määreillä "hienon aromaattinen, aromaattinen, karvas, hyvin alfahappopitoinen".96 prosenttia Tettnanger Hopfenista (lajikkeet Tettnanger ja Hallertauer) kuuluvat ryhmään "hienon aromaattinen", loput neljä prosenttia (Perle ja Hallertauer Tradition) ryhmään "aromaattinen".

Koska monia 300 aromaattisesta ainesosasta ei voi vielä aistinvaraisesti havaita, panimoiden päätöksentekijöiden ja sisäänostajien subjektiivinen vaikutelma aromista on edelleen ratkaiseva (toisin sanoen ostaja käyttää hajuaistiaan valintaa tehdessään). Alan asiantuntijat sanovat Tettnanger Hopfenin kuuluvan hienoimpien humalien joukkoon.

4.3 *Maantieteellinen alue:*

Maantieteellinen alue on Tettnangin tuotantoalue. Siihen kuuluvat: 1. Bodenseen piirikunnan alueelta kunnat Eriskirch, Friedrichshafen, Hagnau am Bodensee, Immenstaad am Bodensee, Kressbronn am Bodensee, Langenargen, Markdorf, Meckenbeuren, Neukirch, Oberteuringen ja Tettnang, 2. Ravensburgin piirikunnan alueelta kunnat Achberg, Amtzell, Berg, Bodnegg, Grünkraut, Ravensburg, Wangen im Allgäu (entisten Neuravensburgin ja Schomburgin kuntien alueet), 3. Lindaun (Bodensee) piirikunnan alueelta kunnat Bodolz, Lindau (Bodensee), Nonnenhorn ja Wasserburg (Bodensee).

4.4 *Alkuperätodisteet:*

Humalan alkuperästä säädettiin Saksassa ensimmäisen kerran vuonna 1929 nk. humalan alkuperälaissa (Hopfenherkunftsgesetz), ja säännökset saatettiin ajan tasalle vuoden 1996 humalalaissa (Hopfengesetz). Alueen nimenä "Tettnang" on vuoden 1929 humalan alkuperälaista alkaen ollut tavallaan suojattu, sillä tuotantoalue on ollut pakollinen tieto humalapakkauksessa vuosikerran ja lajikkeen ohella. Minkään muun maataloustuotteen alkuperää/jäljitettävyyttä ei ole varmistettu vuosikymmeniä samalla tavoin kuin Tettnangin tuotantoalueella kasvatetun Tettnanger Hopfen -humalan. Toimivaltaiset viranomaiset

kiinnittävät jokaiseen humalapakkaukseen sinetin ja erityisen ”syntymätodistusta” muistuttavan asiakirjan. Tämän asiakirjan on sisällettävä tieto alkuperästä, osavaltiosta, tuotantoalueesta, jalostusasteesta, sinetöintikeskuksen numerosta, yksittäispakkauksen painosta, pakkausten lukumäärästä, lajikkeesta ja vuosikerrasta. Humalanviljelijä vahvistaa lisäksi tuotteen alkuperän asiakirjassa, joka on nimeltään ”Hopfenherkunftsbestätigung”.

4.5 *Tuotantomenetelmä:*

Humalan kasvukausi Tettnangissa ulottuu maaliskuusta syyskuuhun. Tettnanger Hopfenia lisätään pistokkaista, jotka ovat peräisin viljelijöiden omalta tilalta tai naapuruston humalistoista, kuitenkin aina 100-prosenttisesti Tettnangin viljelyalueelta. Huhtikuussa humalanviljelijä alkaa muokata maata (maanmuokkaus jyrsimellä, äestys, äestys lautasäkeellä). Tettnangilainen humalanviljelijä voi aloittaa työnsä vasta keväällä, toisin kuin muiden tuotantoalueiden viljelijät, jotka aloittavat tukilankojen kiinnittämisen jo talvella. Tämä johtuu siitä, että säleikköjärjestelmät ovat erityisiä tällä alueella. Muilla viljelyalueilla vallitsee yksirivinen järjestelmä, kun taas Tettnangissa huoltokaistojen välissä on kuusi riviä. Huhtikuun alusta kuun puoliväliin kasvit typistetään leikkaamalla maan alle versomisen edistämiseksi. Leikkaaminen tapahtuu Tettnangissa noin pari kolme viikkoa muita viljelyalueita myöhemmin, sillä humala kasvaa nopeammin ja kypsyy aiemmin Tettnangin viljelyalueella suotuisampien ilmasto-olosuhteiden ansiosta. Tettnangissa on myös muita alueita korkeammat tukitelineet (jopa 8,30 metriä). Paremman maaperän ja suotuisampien ilmasto-olosuhteiden (veden ja auringonpaisteen määrä) vuoksi humala tarvitsee enemmän kasvutilaa.

Seuraavaksi kiinnitetään tukilangat. Telineeseen kiinnitetään noin 8,5 metriä pitkät tukilangat ja ne ankkuroidaan maahan. Noin 50 humalanversosta neljä ohjataan kasvamaan lankaan. Tämän jälkeen humalistoa lannoitetaan 2 tai 3 kertaa sekä tehdään kasvinsuojelutoimenpiteitä. Kesäkuun lopussa humala saavuttaa telineen korkeuden ja siirtyy satoa tuottavan kasvun vaiheeseen eli alkaa muodostaa tähkiä. Yksi erikoisuus on se, että kukintavaiheessa suoritetaan nurmetus (viljelijät pidättäytyvät rikkakasvien torjunta-aineiden käytöstä omasta aloitteestaan toisin kuin muilla viljelyalueilla) eikä maata sen ansiosta enää tarvitse muokata. Nurmettamisella pyritään estämään se, että maa pakkautuisi liian tiiviiksi tai huuhtoutuisi pois. Toisaalta sillä pyritään edistämään humuksen muodostumista.

Elokuun 20. päivän tienoilla alkaa sadonkorjuu. Lehdet, versot ja tähkät irrotetaan köynnöksestä ja puhdistetaan. Kuivaamisen (joka tapahtuu enintään 62 asteessa erittäin hienon aromin säilyttämiseksi) ja noin 11 prosentin vesipitoisuuden saavuttamiseksi tapahtuvan kostutuksen jälkeen humala pakataan ja siirretään paikalliseen sinetöintikeskukseen, jossa se punnitaan, siitä otetaan näytteitä (puolueetonta laatulaboratoriota varten), sinetöidään ja sille annetaan todistus. Tämä vaihe edeltää humalan jalostamista pelleteiksi ja uutteeksi, mikä ei tapahdu kyseisellä maantieteellisellä alueella.

4.6 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään:*

Humalanviljelystä Tettnangin alueella on ensimmäinen maininta vuodelta 1150 (P. Heidtmann ”Grünes Gold”, 1994, s. 12). Vuodelta 1838 silloisen Oberamt Tettnangin alueelta mainitaan nimeltä 14 panimoa (von Memminger ”Beschreibung des Oberamts Tettnang”, 1838, s. 62), joista kolme oli kaupungissa. Vuonna 1841 eli kolme vuotta myöhemmin niitä oli kaupungissa jo kuusi (P. Heidtmann ”Grünes Gold”, 1994, s. 13). Panimoiden omistajat kasvattivat käyttämänsä humalan itse. Järjestelmällinen humalanviljely alkoi vuonna 1844, kun tettnangilainen apulaispiirilääkäri Johann Nepomuk von Lentz alkoi harjoittaa sitä yhdessä kahdeksan kaupunkilaisen kanssa sellaisilla alueilla, joilla viininviljely ei ilmasto-olosuhteiden vuoksi ollut yhtä kannattavaa kuin muualla (P. Heidtmann ”Grünes Gold”, 1994, s. 15). Viljelypinta-ala laajeni vuodesta 1860 alkaen (1864: 91 ha, 1866: 160 ha, 1875: 400 ha, 1914: 630 ha; P. Heidtmann ”Grünes Gold”, 1994, s. 22 alkaen) ja yhtyi pian pohjoisessa vanhempaan Altshausenin viljelyalueeseen (siellä humalaa oli viljelty vuoden 1821 tienoilta asti, P. Heidtmann ”Grünes Gold”, 1994, s. 14). Eniten Tettnangin viljelyalue laajeni 1990-luvulla kasvaessaan 1 650 hehtaarin laajuiseksi (EU:n humalaa käsittelevä markkinakertomus vuodelta 1997, tuottajaryhmä HVG:n raportti 1997). Tettnangin alueella on valikoitu ja viljelty aina ainoastaan aromaattista humalaa.

Tettnanger Hopfenia kasvatetaan ainoastaan alaterassin sorassa, joka on Würm-jääkaudella syntynyttä nuorta moreenimuodostumaa, Schussenin altaassa, Argen-joen varrella ja sen jääkauden aikaisilla rantapengermillä. Tällaisen maaperän koostumuksen ja syvemmällä olevien pohjavesivirtausten ansiosta humala pääsee juurtumaan syvälle (jopa kahden metrin syvyyteen). Samalla se saa jatkuvasti kosteutta jopa hyvin kuivina kausina. Tällainen 400–600 metriä merenpinnan yläpuolella vallitseva leuto ilmasto, johon Bodensee vaikuttaa, on tärkeänä osatekijänä Tettnanger Hopfenin aromin muodostumisessa.

Tettnanger Hopfen kasvaa ainutlaatuisissa ilmasto-olosuhteissa (keskimääräinen vuosittainen keskilämpötila, auringonpaisteen määrä ja sademäärä). Esimerkiksi vuotta 2009 edeltäneiden viimeisten 30 vuoden keskiarvot (9,4 celsiusastetta, 1 800 tuntia auringonpaistetta ja 1 136 millimetriä sadetta) ylittävät huomattavasti muiden saksalaisten viljelyalueiden keskiarvot.

Maaperän rakenteen ja ilmastotekijöiden yhteisvaikutuksesta Tettnanger Hopfen kasvaa ja muodostaa tähkiä optimaalisissa olosuhteissa. Tettnangissa kasvava humala on pitkälti maantieteellisistä seikoista johtuen homogeenista. Tettnanger Hopfenin homogeenisuuden on todentanut Tettnanger-lajikkeen osalta Hohenheimin yliopisto ja Hallertauer Mittelfrüher -lajikkeen osalta panimo Anheuser/Busch. Lisäksi jokainen humalaerä tutkitaan tettnangilaisessa humalalaboratoriossa ulkoisten laatutuntomerkkien osalta (taudit, kosteus, tähkän lehdet, lajikkeen puhtaus ja homogeenisuus). Tettnanger Hopfen on tällä tavoin todettu vuodesta toiseen hyvin homogeeniseksi.

Tettnanger Hopfen on niittänyt mainetta laajalti alueen rajojen ulkopuolellakin.

Pienessä mutta kauniissa Tettnangin humalametropolissa tuotetulla hienolla aromilla on ihailijoita niin Japanissa kuin Yhdysvalloissakin. Erityinen merkki arvostuksesta ja laadun erinomaisuudesta on esimerkiksi se, kun yhdysvaltalainen panimo merkitsee tynnyrinsä etikettiin ”brewed with Tettnang Hops”, mikä ei ole lainkaan harvinaista. Tettnanger Hopfenin myyntihinnat ovat humalan korkean laadun vuoksi aina korkeimpia (1990-luvun EU:n vuosikertomukset, Bayerische Landesanstaltin vuosikertomukset 1990–2000; P. Heidtmann ”Grünes Gold”, 1994, s. 368–369). Humala on erittäin tärkeä asia myös Tettnangin kaupungin asukkaille. Tästä kertovat paikalliset Tettnanger Hopfeniin liittyvät vierailukohteet ja tapahtumat. Esimerkiksi vuonna 1995 perustettu Tettnangin humalamuseo on osoitus mielenkiinnosta humalanviljelyä kohtaan. Neljän kilometrin pituisella tettnangilaisesta humalasta kertovalla tietopolulla saa kaiken tarpeellisen tiedon Tettnanger Hopfenista. Yhteensä 42 kilometrin pituinen pyöräilyreitti johdattelee pyöräilijän Tettnangin humalanviljelyalueen poikki. Vuosittain elokuussa Tettnang-Kaussa juuri ennen sadonkorjuuta järjestettävässä juhlassa tettnangilaiset juhlivat humalan eli ”vihreän kullan” pitkiä perinteitä. Lisäksi joka toinen vuosi valittavat Tettnangin humalakuninkaalliset (humalakuningatar ja kaksi prinsessaa) edustavat Tettnanger Hopfenia paikallisesti ja kansainvälisesti.

4.7 *Valvontaelin:*

Nimi: Lacon GmbH
Osoite: Weingartenstr. 15
77654 Offenburg
DEUTCHLAND

P. +49 781919 3730
F. +49 781919 3750
Sähköposti: lacon@lacon-institut.org

4.8 *Merkinnät:*

—

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2009/C 222/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"PINTADEAU DE LA DRÔME"

EY-N:o: FR-PGI-0005-0546-30.03.2006

SAN ( ) SMM (X)

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. **Jäsenvaltion Toimivaltainen Viranomainen:**

Nimi: Institut National de l'Origine et de la Qualité
Osoite: 51, rue d'Anjou
75008 PARIS
FRANCE

P. +33 153898000
F. +33 142255797
Sähköposti: info@inao.gouv.fr

2. **Hakijaryhmittymä:**

Nimi: Syndicat de défense du Pintadeau de la Drôme
Osoite: ZA La pimpie
26120 Montelier
FRANCE

P. +33 475601500
F. +33 475599950
Sähköposti: pintadeau.drome2@freesbee.fr
Kokoonpano: Tuottajat/jalostajat (X) Muut ( )

3. **Tuotelaji:**

Luokka 1.1. Tuore liha (ja muut eläimenosat).

4. **Eritelmä:**

(yhteenveto asetuksen (EY) N:o 510/2006 4 artiklan 2 kohdan mukaisista edellytyksistä).

4.1 *Nimi:*

"Pintadeau de la Drôme"

4.2 *Kuvaus:*

"Pintadeau de la Drôme" eli Drômen helmikana on nuori helmikana, jolla on seuraavat ominaisuudet:

— Sen rintalastan kärki on taipuisa ja luutumaton.

— Se kuuluu hidaskasvuiseen siipikarjakantaan; höyhenpeite on harmaansinertävä, jalat tummat.

— Keskimääräinen elopaino on teurastettaessa enintään 1 750 g (voi vaihdella 450 g kumpaankin suuntaan).

— Teurasikä on 87–100 päivää.

— Sen liha on riistalintumaista eli vähärasvaisempaa, maku voimakkaampi, rakenne kiinteämpi ja syisempi.

Drômen helmikanoja pidetään kaupan tuoreena useissa eri muodoissa:

kokonaiset helmikanat:

— suolistettuna, nyljettynä.

— paistovalmiina, pakkaamattomana tai kutistemuoviin pakattuna.

palat:

— kutistemuovi- tai suojakaasupakkauksessa.

— pakkaamattomina.

4.3 *Maantieteellinen alue:*

Drômen helmikanaa kasvatetaan Drômen departementissa 256 kunnan alueella, johon kuuluvat:

— Kaikki seuraavien kantonien kunnat: Bourg de Péage, Crest-Nord, Crest-Sud, Le Grand-Serre, Grignan, Loriol-sur-Drôme, Marsanne, Montélimar I, Montélimar II, Pierrelatte, Romans I, Romans II, Saint-Donat-sur-l'Herbasse, Saint-Paul-Trois-Châteaux, Saint-Vallier, Tain-l'Hermitage, Bourg-les-Valence, Portesles-Valence.

— Bourdeaux'n kantoni lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Bézaudun-sur-Bine, Bouvières ja Les Tonils.

— Buis-les-Baronnies'n kantoni lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Beauvoisin, Bellecombe-Tarendol, Bésignan, Plaisians, Poët-en-Percip, Rioms, Rochebrunne, la-Roche-sur-le-Buis, la-Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-Ouvèze, Sainte-Euphémie-sur-Ouvèze, Saint-Sauveur-Gouvernet ja Vercoiran.

— Chabeuil'n kantoni lukuun ottamatta le Chaffalin kuntaa.

— Dien kantoni lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Aix-en-Diois, Chamaloc, Laval-d'Aix, Marignac-en-Diois, Molières-Glandaz, Montmaur-en-Diois, Ponet-et-Saint-Auban, Romeyer, Saint-Andéol, Saint-Julien-en-Quint ja Vachères-en-Quint.

— Dieulefit'n kantoni lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Comps, Orcinas, Teyssières ja Vesc.

— Nyons'n kantoni lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Arpavon, Chaudebonne, Eyroles ja Valouse.

— Rémuzat'n kantoni lukuun ottamatta seuraavia kuntia: La Charce, Chauvac-Laux-Montaux, Cornillac, Cornillon-sur-l'Oule, Lemps, Montferrand-la-Fare, Pelonne, Poët-Sigillat, Pommerol, Roussieux, Saint-May ja Verclause.

— Saillans'n kantoni lukuun ottamatta seuraavia kuntia: La Chaudière, Eygluy-Escoulin, Rimon-et-Savel.

— Saint Jeanin kantoni Royans'issa lukuun ottamatta Bouvanten ja Léoncelin kuntia.

Valtaosa tämän tuotantoalueen maaperästä on pinnaltaan helposti lämpenevää sekä helposti kuivuvaa.

Alueen kunnat kolmea kuntaa lukuun ottamatta sijaitsevat alle 500 metrin korkeudessa. Kyseiset tätä korkeammalla sijaitsevat kolme kuntaa on luettu kuuluviksi tuotantoalueeseen, koska niiden mikroilmasto ja maa-alueiden suotuisa sijainti soveltuvat helmikanan kasvatukseen. Ne ovat:

— Poët-Celard (547 m), Bourdeaux'n kantoni,

— Gigors et Lozeron (585 m), Crest-Nordin kantoni,

— Montréal les Sources (605 m), Rémuzat'n kantoni.

Helmikanoja kasvatetaan kyseisellä maantieteellisellä alueella päivän ikäisistä untuvikoista aina teurastamoon vientiin saakka.

Helmikanojen munitus ja teurastus sekä valmiiden tuotteiden pakkaaminen voivat tapahtua SMM-alueen ulkopuolella.

4.4 *Alkuperätodisteet:*

Kaikki tuotantoketjun osallistujat luetteloidaan (hautomot, rehunvalmistajat, kasvattajat, teurastamot).

Jokaisen helmikanaerän eri vaiheet merkitään rekisteriin: hautomon ilmoitus haudonnan aloittamisesta, untuvikkojen toimitustodistukset, ilmoitus teurastamoon viennistä, teurastamon noutotodistus, ilmoitus helmikanoihin teurastuksen jälkeen laitettavista numeroiduista etiketeistä sekä ilmoitus luokittelussa hylätyistä linnuista. Ruhoihin kiinnitetään yksitellen etiketti, sinetti (itsekiinnittyvä, kokonaisena

irtoamaton kolmiosainen etiketti, josta käy ilmi teurastamon hyväksymisnumero) ja/tai terveysviranomaisen leimalla tai teurastamon nimellä varustettu viimeisen käyttöpäivän ilmoittava etiketti. Näiden tietojen yhteensopivuutta valvomalla voidaan varmistaa tuotteen jäljitettävyys.

4.5 *Tuotantomenetelmä:*

Drômen helmikanat kasvatetaan seuraavasti:

— Kasvatuksessa käytetään hidaskasvuisia kantoja, jotka on risteytetty useammasta kannasta, joiden edustajilla on jokin yhteinen piirre, fenotyyppi ja aistinvarainen ominaisuus ja jotka ovat peräisin Drômesta.

— Eläintiheys sisätiloissa 13 lintua/m^2, 6–8 viikon ikäisenä linnuilla tulee olla aamuyhdeksästä iltahämärään asti vapaa pääsy lentohäkkiin, jonka pinta-ala on pitorakennusta kaksi kertaa suurempi ja joka on kaksi metriä sisätilaa korkeampi.

— Rehu on 100-prosenttisesti kasvi-, mineraali- ja vitamiiniperäistä, ja linnun kasvu- ja loppuvaiheissa vähintään 70 % siitä on viljaa. Loppukasvatusvaiheessa eli kymmenennestä viikosta lähtien helmikanoja ruokitaan rypäleiden siemenillä heittelemällä niitä lintuparville tai annostelemalla niitä ruokintakaukaloihin, joiden kapasiteetti saa olla enintään 250 kg 400 m^2:n rakennusta kohti.

— Teurasikä on vähintään 87 ja enintään 100 päivää.

— Ruhojen lajittelu teurastamossa (valittavat ja lajiteltavat ruhot ovat ohutnahkaisia, täyteläisiä mutta eivät liian rasvaisia, niihin ei ole lisätty vettä, ne ovat vähintään A-luokkaa ja ruhon paino on sisäelimet poistettuna ilman muita eläimenosia vähintään 850 g ja suolistettuna 1 100 g).

Kaikki vaiheet toteutetaan kyseisellä maantieteellisellä alueella lukuun ottamatta munitus-, teurastus- ja pakkausvaiheita, jotka voivat tapahtua tuotantoalueen ulkopuolella.

4.6 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään:*

Yhteys maantieteelliseen alkuperään syntyy seuraavasti:

Historiallinen maine

Helmikanoja on kasvatettu alueella jo 1800-luvun lopulta lähtien. Niitä kasvatetaan Drômessa pienissä erissä useilla tiloilla, joista niitä lähetetään maan kaakkoisosien suuriin kaupunkeihin, jossa nämä helmikanat ovat suurta herkkua.

Valencen (Drôme) ylemmän oikeusasteen tuomioistuimen vuonna 1969 nimeämien asiantuntijoiden lausunnon mukaan helmikanoja on kasvatettu Drômen alueella ammoisista ajoista lähtien. Helmikanan kaupanpito oli yleistä maailmansotien välisenä aikana, mahdollisesti sitä myytiin jo ennen ensimmäistä maailmansotaa. 1930-luvulta peräisin olevien tukkurien laskujen perusteella sen on havaittu olleen hyvin tärkeä kauppatavara.

Nykyinen maine

Historiallinen maine vahvistui vuonna 1969, kun Valencen ylemmän oikeusasteen tuomioistuin myönsi Drômen helmikanalle alkuperänimityksen.

Drômen helmikanasta on tullut merkittävä osa alueen ruokakulttuuria, ja erityisesti alueen maineikkaat ravintoloitsijat puhuvat sen puolesta.

Sen mainetta ovat vahvistaneet muun muassa arvostetussa maataloustuotteiden kilpailussa saavutettu pronssisija vuonna 1996 sekä suurelle yleisölle järjestettävät maistatustilaisuudet, kuten Brysselissä vuonna 1993 järjestetty tilaisuus, joka keräsi koolle myös yli 1 500 alan ammattilaista.

Drômen helmikana kiinnostaa nykyisin kuluttajia ja sitä onkin tarjolla useissa alueen ravintoloissa. Lisäksi sitä pidetään "Promenade gourmande en Drôme — une table et un terroir" -oppaassa yhtenä alueen ns. alkuperä- ja laatutuotteista.

Drômen helmikanan etujärjestön aloitteesta joulukuussa 2005 toteutettu arvostettu tutkimus ei suinkaan kumonnut linnun mainetta. Tutkimuksen mukaan

— kuluttajista 75–85 % oli kuullut Drômen helmikanasta, ja

— Rhône-Alpesin ja varsinkin Lyonin alueen jälleenmyyjät ja kuluttajat tuntevat Drômen helmikanan ja pitävät sitä arvossa.

Muut ominaisuudet

Drômen alueen alkujaan monialaisilla tiloilla on aina kasvatettu myös siipikarjaa. 1960-luvulta lähtien tilat ovat erikoistuneet tiettyihin tuotantosuuntiin. Drômen helmikanan kasvatus ei ole poikennut tästä tavasta. Sen tuotanto tapahtuu nykyisin Drômen helmikanoihin erikoistuneissa kasvattamoissa, joissa on paikallisten käytäntöjen mukaisesti lintuhäkit.

Tällaista tyypillistä lintuhäkkien käyttöä ei ole tavattu muilla helmikanan kasvatusalueilla.

Drômen helmikanojen tuottajien alueelle tunnusomainen kasvatusmenetelmä perustuu seuraaviin seikkoihin:

— Alueelle ominaisten lintukantojen käyttö: Drômen helmikana edustaa hidaskasvuista kantaa. Linnut on risteytetty kotieläinjalostussuunnitelman mukaisesti useammasta kannasta, jonka kunkin asianomaiset yksilöt ovat peräisin Drômesta.

— Otollinen ilmasto yhdessä alueelle tyypillisen kasvatusmenetelmän kanssa: Drômen helmikanan tuotantoalue on rajattu siten, että se kattaa aurinkoisimmat alueet ja parhaiten läpäisevät maaperät. Drômen aurinkoinen ilmasto edistää helmikanojen kasvua ja mahdollistaa lintujen päästämisen lentohäkkeihin. Kasvatusmenetelmä tukee helmikanojen lajinomaista toimintaa ja niinpä linnut voivat elää hyvin vapaasti Drômen laakson auringon alla. Drômen helmikana saa siten liikkua ulkoilmassa, millä on suora vaikutus lajille tyypilliseen nahan ja lihan tummaan väriin sekä rasvapitoisuuteen.

— Alueeseen yhteydessä oleva ravinto: Drômen helmikanan pääasiallinen ravinto muodostuu viljasta ja sen sivutuotteista (70 % kasvu- ja loppuvaiheissa). Näistä muun muassa maissia, vehnää ja ohraa tuotetaan paljon Drômen alueella.

Kymmenennestä viikosta lähtien ravintoon lukeutuvat rypäleiden siemenet. Alueen vanhaan kasvatusmenetelmään kuului syöttää tilojen siipikarjalle viinin sakkoja ja tislausjätettä. Tuolloin suurin osa Drômen alueen tiloista tuotti viininsä kotikäyttöön. Vanhojen asiakirjojen mukaan ”viinin sakkoja ja tislausjätettä” syötettiin ”tilan siipikarjalle” ja ”helmikanat hullaantuivat siemenistä”.

Tätä vanhaa, perinteistä menetelmää käytetään yhä nykyään, joskaan rypäleiden siemenet eivät tule enää suoraan kanatiloilta. Siitä huolimatta niiden käyttö loppukasvatusvaiheen ravintona tuo Drômen helmikanalle sen omaleimaisuuden.

Loppuvaiheen ravinto on alueen ikivanhojen käytäntöjen mukainen ja lisää helmikanan maukkautta. Aistinvaraisesti arvioiden sen maussa painottuu riistalintumainen voimakkuus, lisäksi liha on rakenteeltaan kiinteämpää ja syisempää.

4.7 *Valvontaelin:*

Nimi: Qualite-France SA
Osoite: Le Guillaumet
60 Avenue du Général De Gaulle
92046 Paris La Defense Cedex
FRANCE

P. +33 141970074
F. +33 141970832
Sähköposti: —

4.8 *Merkinnät:*

Tuotteen myyntinimike on ”Pintadeau de la Drôme”.

Eritelmän julkaisutiedot:

http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDCIGP/CDCPintadeauDeLaDrome.pdf

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2009/C 222/08)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava Euroopan komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"PEMENTO DA ARNOIA"

EY-N:o: ES-PGI-0005-0510-15.11.2005

SAN ( ) SMM (X)

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. **Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:**

Nimi:	Subdirección General de Calidad y Agricultura Ecológica — Dirección General de Industrias y mercados agroalimentarios — Secretaría General de Medio Rural del Ministerio de Medio Ambiente, y Medio Rural y Marino de España
Osoite:	Paseo Infanta Isabel, 1 28071 Madrid ESPAÑA
P.	+34 913475394
F.	+34 913475410
Sähköpostiosoite:	sgcaae@mapya.es

2. **Ryhmittymä:**

Nimi:	Cooperativa Hortoflor 2 SCG
Osoite:	Barbantes-estación. Cenlle (Ourense) ESPAÑA
P.	+34 988280402
F.	+34 988280399
Sähköpostiosoite:	hortoflor@hortoflor.com
Kokoonpano:	Tuottaja/jalostaja (X) Muu ( )

3. **Tuotelaji:**

Luokka 1.6 – Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina.

4. **Eritelmä:**

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

4.1 *Tuotteen nimi:*

"Pemento da Arnoia"

4.2 *Kuvaus:*

Paprikat, joilla on suojattu maantieteellinen merkintä (SMM) "Pemento da Arnoia" ovat tuotantoalueella perinteisesti viljellyn lajin *Capsicum annuun, L*, ekotyypistä peräisin olevia hedelmiä. Paprikat on tarkoitettu ihmisravinnoksi ja ne saatetaan markkinoille tuoreina. Hedelmät korjataan ennen kuin ne ovat kokonaan kypsiä, kun niillä on seuraavat ominaisuudet:

Fyysiset ja aistinvaraiset ominaisuudet:

— Muoto: kartiomainen tai kellonmuotoinen, 3–4 siemenkotaa ja 4 suonta sekä vaihteleva määrä pitkänomaisia väliseiniä,

— Kärki: halkaistu tai pyöristetty,

— Kannan pohja: lohkoinen,

— Kuori: sileä ja kiiltävä, väriltään vaalean vihreä,

— Paino: 50–90 gr kappale,

— Hedelmän pituus: 7,5–11 cm,

— Hedelmän paksuus: 5–7 cm,

— Seinämän tai hedelmälihan paksuus: 2,6–7,7 mm,

— Leikkaus pituussuunnassa: puolisuunnikkaanmuotoinen,

— Maku: intensiivinen aromi ja makea maku, kirpeys vähäinen.

Kemialliset ominaisuudet (keskimääräiset arvot):

— Kemiallinen koostumus g/100 g tuorepainoa: proteiinit 0,80, hiilihydraatit 3,84, kuidut 1,63 ja rasvat 0,22 sekä C-vitamiini 109 mg/100 g tuorepainoa,

— Hivenaineet g/100 g kuivapainoa: kalium 2,91, magnesium 0,14, kalsium 0,08, natrium 0,05.

4.3 *Maantieteellinen alue:*

Maantieteellisellä merkinnällä (SMM) ”Pemento da Arnoia” suojatun paprikan maantieteellisen tuotantoalueen koko on 23 km^2 ja se koostuu A Arnoian kunnasta sekä Merénsin seurakunnasta Cortegadan kunnassa. Koko alue sijaitsee O Ribeiron alueella Ourensen maakunnan länsiosassa Galician autonomisen alueen eteläosassa. Tuotantoalue sijaitsee Arnoia-joen loppuosan laakson matalilla rinteillä.

4.4 *Alkuperätodisteet:*

Tuotteen jäljitettävyys varmistetaan kaikissa tuotanto- ja kauppaketjun vaiheissa tehtävillä tunnistusmerkinnöillä.

Valvoakseen eritelmän edellytysten noudattamista valvontaelin ylläpitää tuottaja- ja tilarekisteriä, jota päivitetään jatkuvasti.

Ainoastaan sellaisille paprikoille, joita rekisteriin merkityt tuottajat viljelevät rekisteröidyillä tiloilla eritelmän vaatimusten sekä muiden täydentävien sääntöjen mukaisesti, voidaan antaa SMM-tunnus ”Pemento da Arnoia”.

Rekisteriin merkittyjen tuottajien on myös ilmoitettava tuotettujen ja kaupan pidettyjen SMM-tunnuksen saaneiden tuotteiden tosiasialliset määrät merkitsemällä ne tätä tarkoitusta varten perustettuihin rekistereihin. Valvontaelin tarkastaa, että pakkaajien kaupan pitämät määrät vastaavat viljelijöiden toimittamia määriä, ja toteaa myös viljelijöiden tuotannon ja rekisteriin merkittyjen lohkojen tuotoksen välisen vastaavuuden.

Kaikki rekisteriin merkityt luonnolliset ja oikeushenkilöt sekä maatilat, varastot, jalostuslaitokset ja tuotteet kuuluvat valvontaelimen harjoittaman valvonnan ja tarkastusten piiriin. Niiden avulla varmistetaan, että suojatut tuotteet ovat eritelmän vaatimusten ja muiden täydentävien sääntöjen mukaisia. Valvonta perustuu maatiloille, varastoihin ja tuotantolaitoksiin tehtäviin tarkastuskäynteihin, asiakirjojen tarkastukseen ja sen valvomiseen, että paprikat ovat kohdassa 4.2 kuvailtujen fyysisten ominaisuuksien mukaisia eli kokonaisia, terveitä, puhtaita, vahingoittumattomia ja virheettömiä korjuuhetkellä. Lisäksi voidaan tehdä monijäämäanalyysi, jolla varmistetaan, että torjunta-ainejäämien todetut määrät eivät ylitä voimassa olevassa lainsäädännössä kyseisille kasveille vahvistettuja jäämien enimmäismääriä.

4.5 *Tuotantomenetelmä:*

Siementen hankkimiseksi viljelijät valitsevat itse perinteisin menetelmin ja kokemuksensa perusteella kasvit ja hedelmät, joilla on parhaimmat ominaisuudet (koko, muoto ja ulkonäkö) korkealaatuisten paprikoiden kasvattamiseksi.

Tuotteen tuotantoprosessi on seuraava:

Lisääminen ja istutus:

Kypsä hedelmä (punainen) kuivataan ja siitä otetaan talteen siemenet. Taimet valmistellaan tammikuun alussa. Itämistä pyritään edistämään lämpimällä kasvatusalustalla, joka katetaan muovikalvosta muodostuvalla tunnelilla. Istutus viljelyaloille tapahtuu maaliskuun puolivälistä alkaen. Istutusala on noin 50 cm × 40 cm.

Viljelyrajoitukset:

Suurin sallittu tuotto on yleensä 40 000 kg hehtaaria kohti.

Viljelymenetelmät:

Kastelu on onnistuneen viljelyn kannalta välttämätöntä. Kasvi kastellaan juuresta, jottei vahingoiteta kukkaa tai hedelmää.

Orgaanista lannoitusta (lehmän- tai kananlantaa) käytetään kerran pohjalannoituksena.

Loisia ja/tai kasvitauteja pyritään torjumaan ensisijaisesti viljelyteknisin keinoin, joita ovat muun muassa siementen desinfiointi ja kasvualustojen käsittely. Jos tarvitaan kasvinsuojeluaineita, käytetään sellaisia tuotteita, joilla on vähiten ympäristövaikutuksia ja paras teho, jotka ovat vähiten myrkyllisiä ja vähiten jäämiä aiheuttavia, vaikuttavat vähiten muihin kasveihin ja aiheuttavat vähiten vastustuskykyongelmia

Sadonkorjuu:

Sato korjataan käsin, kun hedelmät ovat osittain kypsiä ja ajankohtana, jona kohdassa 4.2 mainitut fyysiset ominaisuudet ja olosuhteet ovat viljelijöiden kokemuksen mukaan sopivat niiden markkinoille saattamiseen. Satoa korjataan niin monessa vaiheessa kuin on tarpeen, ja siinä käytetään sellaisia tarvikkeita (työvälineitä, rasioita tai laatikoita jne.) ja niin paljon työvoimaa, etteivät tuotteet pilaannu.

Kuljetus ja varastointi:

Paprikat kuljetetaan kovissa astioissa vahingoittumisen estämiseksi. Lasti puretaan varovasti, jotta hedelmille aiheutuu mahdollisimman vähän pudotuksesta johtuvaa vahinkoa. Varastointitilojen on oltava asianmukaisesti ilmastoidut.

Kaupan pitäminen:

Paprikat saatetaan markkinoille 500–1 000 gramman verkkopusseissa. Käytettävien pakkausmateriaalien on oltava voimassa olevassa elintarvikelainsäädännössä hyväksyttyjä. Muitakin esillepanotapoja voidaan käyttää, jos voidaan varmistaa, että ne eivät heikennä tuotteen laatua. Myyntiaika on 1 päivästä kesäkuuta – 15 päivään lokakuuta. Myyntiaikaa voidaan muuttaa, jos sesongin sääolosuhteiden vuoksi tuotteen ominaisuudet sitä edellyttävät

4.6 *Yhteys maantieteelliseen alkuperään:*

Kyseessä oleva paprika on määritellyn maantieteellisen alueen maanviljelijöiden perinteisesti viljelemä paikallinen ekotyyppi. Koska sen tuotanto ja levitys on pysynyt vähäisenä, sen viljely ei ole juurikaan laajentunut mainitun maantieteellisen alueen ulkopuolelle.

Osoituksena paprikan maineesta ja suosiosta perustettiin vuonna 1980 tapahtuma ”Festa do Pemento”. Tämä juhla, jonka merkitys matkailutapahtumana on tunnustettu, järjestetään vuosittain elokuun ensimmäisenä viikonloppuna. Lisäksi monissa gastronomisissa oppaissa mainitaan Pemento da Arnoia –paprikan kulinaariset ominaisuudet ja sen monet valmistustavat.

Tuotteen maine johtuu monista tekijöistä, kuten tuotantoalueen laaksojen kasviaineksesta, maaperästä ja mikroilmastosta.

Kasvi:

Paikalliset viljelijät soveltavat perinteisiä käytäntöjä parhaiden kasvien viljelyyn ja valitsemiseen sekä sopeuttavat tuotantotekniikoita paikallisiin olosuhteisiin. Tuloksena on tuote, jolla on sen erityisominaisuuksien ja laadun ansiosta erinomainen maine.

Ilmasto-olosuhteet:

Arnoia-joen loppuosan laakson ilmasto sopii erityisen hyvin Arnoia-ekotyypin kasvattamiseen, minkä vuoksi kyseistä kasvia on viljelty alueella niin kauan. Siitä johtuvat osaltaan myös paprikan ainutlaatuiset ominaisuudet.

Pemento de Arnoia -paprika, kuten useimmat makeat paprikat, tarvitsee paljon valoa. Sen vuoksi se hyötyy alueen lämpötilasta sekä siitä, että tuotantoalue on lounaaseen päin. Tällä on suuri vaikutus tuotteen tiettyihin ominaisuuksiin, kuten korkeaan rasvapitoisuuteen.

Itäminen edellyttää vähintään 13 celsiusasteen lämpötilaa. Se vallitsee kyseisellä alueella huhtikuun kolmannesta viikosta eteenpäin. Kasvun kannalta optimaalisia lämpötiloja ovat 20–25 celsiusastetta (päivällä) ja 16–18 celsiusastetta (yöllä). Tämä saavutetaan alueella heinä_syyskuussa. Kyseisinä kuukausina A Arnoiassa keskimääräiset lämpötilat ovat 20,5–23,1 celsiusastetta päivällä ja 16–17,9 celsiusastetta yöllä.

Maaperä:

Maaperän ominaisuudet tekevät alueesta erityisen sopivan paprikoiden viljelyyn. Maaperä on savista hiekkaa ja siinä on runsaasti orgaanista ainesta. Tämä edistää veden imeytymistä ja ilmanvaihtoa, mikä mahdollistaa tiheän kastelun. Kasvi on herkkä kuivumiselle, joten maaperä on pidettävä kosteana. Veden kertymistä on kuitenkin vältettävä, koska se voi vaikeuttaa kasvin hengitystä tai aiheuttaa hedelmien mädäntymistä.

4.7 *Valvontaelin:*

Nimi:	Instituto Galego da Calidade Alimentaria (INGACAL)
Osoite:	Rúa Fonte dos Concheiros, 11 Bajo 15703 Santiago de Compostela ESPAÑA
P.	+34 881997276
F.	+34 981546676
Sähköpostiosoite:	ingacal@xunta.es

INGACAL on julkinen elin, joka kuuluu Consellería del Medio Rural de la Xunta de Galician alaisuuteen.

4.8 *Merkinnät:*

Suojatulla maantieteellisellä merkinnällä ”Pemento da Arnoia” kaupan pidettävät paprikat on varustettava kunkin tuottajan/pakkaajan etiketillä sekä etiketillä, jossa on valvontaelimen hyväksymä aakkosnumeerinen koodi sekä suojatun maantieteellisen merkinnän tunnus.

Sekä kauppaetiketissä että suojatun maantieteellisen merkinnän omassa etiketissä on oltava seuraava teksti: Indicación Geográfica Protegida ”Pemento da Arnoia”.

TILAUSHINNAT 2009 (ilman ALV:a, sisältää normaalit lähetyskulut)

Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	1 000 euroa/vuosi (*)
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	100 euroa/kk (*)
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, paperipainos, vuosittainen CD-ROM	22 EU:n virallista kieltä	1 200 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L-sarja, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	700 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, L-sarja, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	70 euroa/kk
Euroopan unionin virallinen lehti, C-sarja, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	400 euroa/vuosi
Euroopan unionin virallinen lehti, C-sarja, vain paperipainos	22 EU:n virallista kieltä	40 euroa/kk
Euroopan unionin virallinen lehti, L- ja C-sarjat, kuukausittainen (kumulatiivinen) CD-ROM	22 EU:n virallista kieltä	500 euroa/vuosi
Virallisen lehden täydennysosa (S-sarja), tarjouskilpailut ja julkiset hankinnat, CD-ROM, ilmestyy kahdesti viikossa	Monikielinen: 23 EU:n virallista kieltä	360 euroa/vuosi (= 30 euroa/kk)
Euroopan unionin virallinen lehti, C-sarja – kilpailut	Kilpailua koskevilla kielillä	50 euroa/vuosi

(*) irtonumeroiden hinnat:
- enintään 32 sivua: 6 euroa
- 33–64 sivua: 12 euroa
- yli 64 sivua: hinta määritellään tapauskohtaisesti

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

Jokainen kieliversio tilataan erikseen.

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

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

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

Myynti ja tilaukset

Julkaisutoimiston toimittamat maksulliset julkaisut ovat saatavilla jälleenmyyjiltämme. Luettelo jälleenmyyjistä löytyy seuraavasta internet-osoitteesta:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_fi.htm

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

Lisätietoja Euroopan unionista löytyy osoitteesta: http://europa.eu

Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI