

Euroopan unionin virallinen lehti

C 35



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

53. vuosikerta

12. helmikuuta 2010

Ilmoitusnumero

Sisältö

Sivu

II *Tiedonannot*

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN JA LAITOSTEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2010/C 35/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia COMP/M.5599 – AMCOR/ALCAN) ⁽¹⁾	1
2010/C 35/02	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia COMP/M.5584 – Belgacom/BICS/MTN) ⁽¹⁾	1
2010/C 35/03	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia COMP/M.5764 – BNP Paribas/Dexia Epargne Pension) ⁽¹⁾	2

IV *Tiedotteet*

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN JA LAITOSTEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2010/C 35/04	Euron kurssi	3
--------------	--------------------	---

FI

Hinta:
3 EUR⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

(jatkuu kääntöpuolella)

Tilintarkastustuomioistuin

2010/C 35/05	Lausunto N:o 1/2010 ”Euroopan unionin talousarviohallinnon parantaminen: riskit ja haasteet”	4
--------------	--	---

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

2010/C 35/06	Henkilöiden liikkumista rajojen yli koskevasta yhteisön säännöstöstä (Schengenin rajasäännöstö) annettun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 562/2006 2 artiklan 15 kohdassa tarkoitettujen oleskelulupien luettelo – EUVL:ssä C 247, 13.10.2006, s. 1, EUVL:ssä C 153, 6.7.2007, s. 5, EUVL:ssä C 192, 18.8.2007, s. 11, EUVL:ssä C 271, 14.11.2007, s. 14, EUVL:ssä C 57, 1.3.2008, s. 31, EUVL:ssä C 134, 31.5.2008, s. 14, EUVL:ssä C 207, 14.8.2008, s. 12, EUVL:ssä C 331, 31.12.2008, s. 13, EUVL:ssä C 3, 8.1.2009, s. 5, EUVL:ssä C 64, 19.3.2009, s. 15, EUVL:ssä C 198, 22.8.2009, s. 9, EUVL:ssä C 239, 6.10.2009, s. 2, EUVL:ssä C 298, 8.12.2009, s. 15, ja EUVL:ssä C 308, 18.12.2009, s. 20, julkaistun luettelon päivitys	5
2010/C 35/07	Henkilöiden liikkumista rajojen yli koskevasta yhteisön säännöstöstä (Schengenin rajasäännöstö) 15 päivänä maaliskuuta 2006 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 562/2006 5 artiklan 3 kohdassa tarkoitettujen ohjeelliset rahamäärät ulkorajojen ylityksiä varten (EUVL:ssä C 247, 13.10.2006, s. 19, EUVL:ssä C 153, 6.7.2007, s. 22, EUVL:ssä C 182, 4.8.2007, s. 18, EUVL:ssä C 57, 1.3.2008, s. 38, EUVL:ssä C 134, 31.5.2008, s. 19, ja EUVL:ssä C 37, 14.2.2009, s. 8), julkaistujen määrien päivitys	7

V Lausunnot**HALLINNOLLISET MENETTELYT****Euroopan komissio**

2010/C 35/08	Yhteisen eurooppalaisen metrologian tutkimusohjelman (EMRP) työohjelmaan perustuva ehdotuspyyntö	8
--------------	--	---

II

(Tiedonannot)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN JA LAITOSTEN
TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia COMP/M.5599 – AMCOR/ALCAN)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2010/C 35/01)

Komissio päätti 14 päivänä joulukuuta 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 32009M5599. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia COMP/M.5584 – Belgacom/BICS/MTN)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2010/C 35/02)

Komissio päätti 26 päivänä lokakuuta 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 32009M5584. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen
(Asia COMP/M.5764 – BNP Paribas/Dexia Epargne Pension)
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)
(2010/C 35/03)

Komissio päätti 8 päivänä helmikuuta 2010 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 ranskan 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 32010M5764. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.
-

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN JA LAITOSTEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

11. helmikuuta 2010

(2010/C 35/04)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi
USD Yhdysvaltain dollaria	1,3718	AUD Australian dollaria	1,5446
JPY Japanin jeniä	123,03	CAD Kanadan dollaria	1,4502
DKK Tanskan kruunua	7,4452	HKD Hongkongin dollaria	10,6590
GBP Englannin puntaa	0,87750	NZD Uuden-Seelannin dollaria	1,9633
SEK Ruotsin kruunua	9,9598	SGD Singaporin dollaria	1,9377
CHF Sveitsin frangia	1,4663	KRW Etelä-Korean wonia	1 585,77
ISK Islannin kruunua		ZAR Etelä-Afrikan randia	10,5509
NOK Norjan kruunua	8,0975	CNY Kiinan juan renminbiä	9,3757
BGN Bulgarian leviä	1,9558	HRK Kroatian kunaa	7,3163
CZK Tšekin korunaa	26,008	IDR Indonesian rupiaa	12 850,95
EEK Viron kruunua	15,6466	MYR Malesian ringgitä	4,7018
HUF Unkarin forinttia	270,50	PHP Filippiinien pesoa	63,404
LTL Liettuan litiä	3,4528	RUB Venäjän ruplaa	41,3730
LVL Latvian latia	0,7094	THB Thaimaan bahtia	45,496
PLN Puolan zlotya	4,0285	BRL Brasilian realia	2,5342
RON Romanian leuta	4,1045	MXN Meksikon pesoa	17,9363
TRY Turkin liiraa	2,0758	INR Intian rupiaa	63,7900

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

TILINTARKASTUSTUOMIOISTUIN

LAUSUNTO N:o 1/2010

”Euroopan unionin talousarviohallinnon parantaminen: riskit ja haasteet”

(2010/C 35/05)

Euroopan tilintarkastustuomioistuin tiedottaa, että sen antama lausunto N:o 1/2010 ”Euroopan unionin talousarviohallinnon parantaminen: riskit ja haasteet” on juuri julkaistu tilintarkastustuomioistuimen internet-sivustolla <http://www.eca.europa.eu>

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

Henkilöiden liikkumista rajojen yli koskevasta yhteisön säännöstöstä (Schengenin rajasäännöstö) annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 562/2006 2 artiklan 15 kohdassa tarkoitettujen oleskelulupien luettelo – EUVL:ssä C 247, 13.10.2006, s. 1, EUVL:ssä C 153, 6.7.2007, s. 5, EUVL:ssä C 192, 18.8.2007, s. 11, EUVL:ssä C 271, 14.11.2007, s. 14, EUVL:ssä C 57, 1.3.2008, s. 31, EUVL:ssä C 134, 31.5.2008, s. 14, EUVL:ssä C 207, 14.8.2008, s. 12, EUVL:ssä C 331, 31.12.2008, s. 13, EUVL:ssä C 3, 8.1.2009, s. 5, EUVL:ssä C 64, 19.3.2009, s. 15, EUVL:ssä C 198, 22.8.2009, s. 9, EUVL:ssä C 239, 6.10.2009, s. 2, EUVL:ssä C 298, 8.12.2009, s. 15, ja EUVL:ssä C 308, 18.12.2009, s. 20, julkaistun luettelon päivitys

(2010/C 35/06)

Henkilöiden liikkumista rajojen yli koskevasta yhteisön säännöstöstä (Schengenin rajasäännöstö) 15 päivänä maaliskuuta 2006 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 562/2006 2 artiklan 15 kohdassa tarkoitettujen oleskelulupien luettelo julkaistaan jäsenvaltioiden Schengenin rajasäännöstön 34 artiklan mukaisesti komissiolle toimittamien tietojen perusteella.

Tiedot julkaistaan *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*, ja sen lisäksi ne päivitetään kuukausittain oikeus-, vapaus- ja turvallisuusasioiden pääosaston verkkosivuilla.

TŠEKKI

EUVL:ssä C 57, 1.3.2008, julkaistun luettelon korvaaminen

Oleskeluluvat:

Neuvoston asetuksen (EY) N:o 1030/2002 mukainen:

— Povolení k pobytu

(Oleskelulupa, matkustusasiakirjaan kiinnitettävä yhdenmukainen tarra – annettu 1. toukokuuta 2004 alkaen kolmansien maiden kansalaisille pysyvää tai pitkäaikaista oleskelua varten (oleskelun tarkoitus mainitaan tarrassa))

Muu:

— Průkaz o pobytu rodinného příslušníka občana Evropské unie

(EU:n kansalaisen perheenjäsenen oleskelukortti, sininen kirjanen – annettu 27. huhtikuuta 2006 alkaen väliaikaista oleskelua varten kolmansien maiden kansalaisille, jotka ovat EU:n kansalaisten perheenjäseniä)

— Průkaz o povolení k trvalému pobytu

(Pysyvä oleskelukortti, vihreä kirjanen – annettu 27. huhtikuuta 2006 alkaen kolmansien maiden kansalaisille, jotka ovat EU:n kansalaisten perheenjäseniä, sekä ETA:n ja Sveitsin kansalaisille (21. joulukuuta 2007 saakka))

— Potvrzení o přechodném pobytu na území

(Todistus väliaikaisesta oleskeluluvasta, taitettava asiakirja – annettu 27. huhtikuuta 2006 alkaen EU:n, ETA:n ja Sveitsin kansalaisille)

— Povolení k pobytu

(Oleskelulupa, matkustusasiakirjaan kiinnitettävä tarra – annettu 15. maaliskuuta 2003 ja 30. huhtikuuta 2004 välisenä aikana maassa pysyvästi oleskeleville kolmansien maiden kansalaisille)

— Průkaz o povolení k pobytu pro cizince

(Oleskelulupa, vihreä kirjanen – annettu vuoden 1996 ja 1. toukokuuta 2004 välisenä aikana maassa pysyvästi oleskeleville kolmansien maiden kansalaisille sekä 1. toukokuuta 2004 ja 27. huhtikuuta 2006 välisenä aikana EU:n kansalaisten perheenjäsenille sekä ETA:n ja Sveitsin kansalaisille ja heidän perheenjäsenilleen pysyvää tai tilapäistä oleskelua varten)

— Průkaz o povolení k pobytu pro cizince

(Oleskelulupa, vihreä kirjanen – annettu ETA:n ja Sveitsin kansalaisille päivästä, jona Tšekki liittyi Schengen-alueeseen)

Poznámka: V případě držitelů povolení k pobytu ve formě knížky je relevantní kategorie pobytu indikována v cestovním dokumentu formou otisku razítka:

(Huom. Jos oleskelulupa on kirjanen, matkustusasiakirjoihin on lisättävä leima, josta käy ilmi oleskelun tyyppi.)

— Přechodný pobyt od ... do .../Väliaikainen oleskelu, ... ja ... välisenä aikana

— Trvalý pobyt v ČR od .../Pysyvä oleskelu, ... alkaen

— Rodinný příslušník občana Evropské unie/EU:n kansalaisen perheenjäsen

— Průkaz povolení k pobytu azylanta

(Oleskelulupa henkilöille, joille on myönnetty turvapaikka, harmaa kirjanen – annettu henkilöille, joille on myönnetty turvapaikka)

— Průkaz oprávnění k pobytu osoby požívající doplňkové ochrany

(Oleskelulupa henkilöille, joille on myönnetty toissijainen suojelu, keltainen kirjanen – annettu henkilöille, joille on myönnetty toissijainen suojelu)

Muut asiakirjat:

— Cestovní doklad Úmluva z 28. července 1951

(28. heinäkuuta 1951 tehdyn yleissopimuksen mukainen matkustusasiakirja – annettu 1. tammikuuta 1995 alkaen (1. syyskuuta 2006 alkaen biometrisenä passina))

— Cizinecký pas

(Muukalaispassi – jos se annetaan valtiottomalle henkilölle (merkitty sisäsivuille virallisella leimalla ja ilmaisulla "Úmluva z 28. září 1954/Convention of 28 September 1954" – annettu 17. lokakuuta 2004 alkaen) (1. syyskuuta 2006 alkaen biometrisenä passina))

— Seznam cestujících na školní výlet v rámci Evropské unie

(Luettelo koulun järjestämälle matkalle Euroopan unionissa osallistuvista henkilöistä, paperiasiakirja – annettu 1. huhtikuuta 2006 alkaen)

SVEITSI

EUVL:ssä C 331, 31.12.2008, julkaistun luettelon muuttaminen

Korvataan I osan a alakohdan ensimmäinen luetelmakohta seuraavasti:

— kansallinen D-kategorian viisumi, jossa merkintä "Vaut comme titre de séjour" (käy oleskeluluvasta)

Henkilöiden liikkumista rajojen yli koskevasta yhteisön säännöstöstä (Schengenin rajasäännöstö) 15 päivänä maaliskuuta 2006 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 562/2006 5 artiklan 3 kohdassa tarkoitetut ohjeelliset rahamäärät ulkorajojen ylityksiä varten (EUVL:ssä C 247, 13.10.2006, s. 19, EUVL:ssä C 153, 6.7.2007, s. 22, EUVL:ssä C 182, 4.8.2007, s. 18, EUVL:ssä C 57, 1.3.2008, s. 38, EUVL:ssä C 134, 31.5.2008, s. 19, ja EUVL:ssä C 37, 14.2.2009, s. 8), julkaistujen määrien päivitys

(2010/C 35/07)

Henkilöiden liikkumista rajojen yli koskevasta yhteisön säännöstöstä (Schengenin rajasäännöstö) 15 päivänä maaliskuuta 2006 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 562/2006 5 artiklan 3 kohdassa tarkoitetut ohjeelliset rahamäärät ulkorajojen ylityksiä varten julkaistaan jäsenvaltioiden Schengenin rajasäännöstön 34 artiklan mukaisesti komissiolle toimittamien tietojen perusteella.

Tiedot julkaistaan EUVL:ssä, ja sen lisäksi ne päivitetään kuukausittain oikeus-, vapaus- ja turvallisuusasioiden pääosaston verkkosivuilla.

ESPANJA

EUVL:ssä C 37, 14.2.2009, julkaistujen tietojen korvaaminen

Espanjaan saapuvilta ulkomaalaisilta edellytettäviä varoja koskevassa, 10. toukokuuta 2007 annetussa pääministerin kanslian asetuksessa (PRE/1282/2007) säädetään varoista, jotka ulkomaalaisen on voitava todistaa olevan käytettävissään päästäkseen Espanjaan.

- a) Maahantulijan on todistettava, että hänellä on käytettävissään Espanjassa oleskelunsa ajan varat, jotka vastaavat 10:tä prosenttia kansallisesta bruttominimipalkasta (eli 63,30 EUR vuonna 2010), tai vastaava määrä ulkomaanvaluuttaa kerrottuna suunnitellun Espanjassa oleskelun päivien lukumäärällä sekä maahantulijan huollettavana olevien mukana matkustavien henkilöiden lukumäärällä. Kyseisen määrän on oltava joka tapauksessa vähintään 90 prosenttia senhetkisestä kansallisesta bruttominimipalkasta (eli 570,00 EUR vuonna 2010) tai vastaava määrä ulkomaanvaluuttaa henkilöä kohti, riippumatta aiotusta oleskelun kestosta.
- b) Lähtömaahan paluuta varten tai kolmansien maiden kautta kulkua varten maahantulijan on esitettävä siihen kulkuvälineeseen, jota aikoo käyttää, vahvistetulle päivälle ja omalle nimelleen kirjoitettu/kirjoitetut matkalippu/-liput, joka/jotka ei/-vät ole siirrettävissä toiselle.

Ulkomaalaisen on todistettava kyseisten varojen käytettävissä olo joko esittämällä kyseinen määrä käteistä rahaa tai esittämällä vahvistettu sekki, matkasekki, pankki- tai luottokortti, joiden lisäksi on esitettävä tuore tiliote tai ajan tasalla oleva pankkikirja (pankin kirjettä tai internet-tiliotetta ei hyväksytä) tai jokin muu tosite, jolla maahantulija voi luotettavasti todistaa kyseisellä kortilla tai tilillä käytettävissä olevan määrän.

V

(Lausunnot)

HALLINNOLLISET MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

**Yhteisen eurooppalaisen metrologian tutkimusohjelman (EMRP) työohjelmaan perustuva
ehdotuspyyntö**

(2010/C 35/08)

Komissio ilmoittaa tutkimusaihepiirejä koskevan ehdotuspyynnön käynnistämisestä sekä sen jälkeen julkais-
tavasta ehdotuspyynnöstä, joka koskee yhteisen eurooppalaisen metrologian tutkimusohjelman työohjel-
maan perustuvia tutkimusaiheisiin liittyviä hankkeita ja niihin liittyviä tutkija-apurahoja.

Ehdotuspyyntöä koskevat tiedot: EMRP Call 2010 seuraavilla tutkimusaloilla:

- Teollisuusmetrologia
- Ympäristömetrologia.

Ohjeellinen talousarvio tutkimusalaa kohti on 41,28 miljoonaa euroa.

Viimeinen jättöpäivä mahdollisia tutkimusaihepiirejä koskeville ehdotuksille on 28 päivänä maaliskuuta
2010 ja hankkeita ja niihin liittyviä tutkija-apurahoja koskeville ehdotuksille 11 päivänä lokakuuta 2010.

Lisätietoja ja ehdotuspyyntöä koskeva dokumentaatio on saataville seuraavassa verkko-osoitteessa:

<http://www.emrponline.eu>

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

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

(2010/C 35/09)

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.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006**”HALBERSTÄDTER WÜRSTCHEN”****EY-N:o DE-PGI-0005-0615-02.07.2007****SMM (X) SAN ()****1. Nimi:**

Halberstädter Würstchen

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Saksa

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:**3.1 Tuotelaji:**

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

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Halberstädter Würstchen on pehmeään (lampaan) luonnonsuoleen tehty ohut pitkäkökö haudutettu makkara, joka tarjotaan myyntiin yksinomaan kestromakkarana.

Tunnusomaisia ominaisuuksia ovat tummaksi savustettu pinta ja tyypillinen voimakas savun maku, jossa tuntuu pyökin aromi. Nämä ominaisuudet kehittyvät monivaiheisen, hitaasti alhaalta hehkuvassa savustusuunissa tapahtuvan savustamisen myötä, jonka aikana ilman kosteus ja savun sakeus vaihtelevat ja lämpötila nousee hetkittäin enimmillään 110 celsiusasteeseen. Valvomalla tarkkaan hehkulämmöstä syntyvän savun lämpötilaa saadaan aikaan väriin ja aromiin vaikuttavia aineita, jotka ovat ratkaisevan tärkeitä Halberstädter Würstchen -makkaran maulle ja tummalle värille.

— Koko (paksuus):	20–24 mm
— Pituus:	12–18 cm
— Paino:	50–90 g
— Makkaran koostumus:	
— Sianliha:	n. 45 %
— Naudanliha:	n. 15 %
— Sianihra:	n. 15 %

— Luonnollinen lampaansuoli:	n. 1,5 %
— Vesi:	n. 18 %
— Nitriittisuola:	n. 2 %
— Mausteet (erityisesti valkopippuri ja muskotinkukka):	n. 1,5 %
— Lisäaineet:	n. 2 %
— Rasvapitoisuus:	20 % (± 5 %)
— Lihaproteiini (ilman sidekudosproteiinia):	väh. 7,5 %.

3.3 *Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):*

—

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):*

—

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

Kaikki tuotantovaiheet (valmistelu, kuivaus, savustus, haudutus, kypsytyks ja säilöntäaineiden lisäys) tapahtuvat yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

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

—

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka raja:**

Halberstadtin kaupungin alue

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen:**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys:*

Halberstädter Würstchen -makkarat tuotetaan tapahtuu Halberstadtin kaupungin yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Tuotteella on satavuotiset perinteet, ja sen hyvän maineen taustalla on Friedrich Heinen yritys seuraajineen, jotka harjoittivat tuotantotoimintaa yksinomaan Halberstadtin kaupungin alueella.

Yksilöidyllä maantieteellisellä alueella käytetty erityinen savustusmenetelmä hitaasti alhaalta hehkuvasa savustusuunissa on ehdoton edellytys jo yli sadan vuoden ajan perinteisesti tuotetun Halberstädter Würstchen -makkarat ominaisuuksien kehittymiselle.

Savustusuuni on rakennettu muuratusta tulenkestävästä kivistä, mikä on ratkaisevaa uunin lämpöteknisten ominaisuuksien kannalta. Toinen tärkeä ominaisuus on se, että uunin sisäseinä kerää savun haitalliset ainesosat, jolloin ne eivät pääse vaikuttamaan savustettaviin makkaroihin. Makkaroiden pintaan ja sisukseen kehittyy ainoastaan makua antavia aineita.

Lämminsavustus tapahtuu keskimäärin 60–75 celsiusasteen lämpötilassa 40–50 minuutin ajan. Savustusuunin lämpötilaa säädellään siten, että se voidaan nostaa hetkittäin yli 110 celsiusasteeseen, jolloin myös ilman kosteuspitoisuus laskee lämpötilan muutosten mukaan. Savu muodostuu ja siirtyy makkarat pintaan samassa tilassa puuaineksen hajotessa.

Savumuodostukseen käytetään pyökkilastujen ja sahajauhon sekoitusta suhteessa 70:30 painoprosenttia kosteuden ollessa 52 prosenttia. Tämä on edellytys sille, että savustusprosessi tapahtuu sellaisessa lämpötilassa, joka mahdollistaa kaikkien savun olennaisten ainesosien riittävän muodostumisen ja niiden tarttumisen suolesta tehdyn kuoren pintaan. Valvomalla tarkkaan hehkulämmöstä syntyvän savun lämpötilaa saadaan aikaan väriin ja aromiin vaikuttavia aineita, jotka ovat ratkaisevan tärkeitä Halberstädter Würstchen -makkarat mauulle ja tummalle värille.

Itse savustus tapahtuu useammassa vaiheessa, joille on ominaista erilainen kesto aika ja savun lämpötila, ja lämpötila-alueet ja korkeimmat savustuslämpötilat ovat 75–80, 85–90, 95–100 sekä yli 110 celsiusastetta.

Eri lämpötilat ja lämpötila-alojen haluttu kesto savustusprosessin aikana perustuvat savustajan käsityötaitoon. Eri lämpötilat ja lämpötila-alueet saadaan aikaan savustusuunin arinalla säädeltävän kytemisen avulla. Tässäkin korostuu savustajan käsityötaito, koska hänen tehtävänä on valvoa sekä itse savustusprosessia että savun muodostumislämpötilojen kehittymistä säatelemällä kytevää puuainesta siten, että toivottu lämpötila-alue saavutetaan. Näiden toimenpiteiden vuoksi on perusteltua käyttää hitaasti alhaalta hehkuvaa savustusuunia, joka on kyseisen tuotteen huolellisen savustusprosessin ensisijainen edellytys. Savustusprosessi perustuu myös käsin tapahtuvaan lämpötilan säätelyyn savustuksen aikana, koska ilman kosteus ja savun sakeus vaihtelevat silloin jatkuvasti aleten, mikä on tärkeää kyseisen tuotteen syntymiselle.

5.2 Tuotteen erityisyys:

Halberstädter Würstchen erottuu selkeästi muista vastaavista tuotteista tunnusomaisen voimakkaan savun makunsa ja tumman värinsä ansiosta.

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

Edellä 5.2 kohdassa kuvaillut erityisominaisuudet johtuvat perinteisestä savustusmenetelmästä 5.1 kohdassa kuvaillussa savustusuunissa.

Tällainen savu on ainutlaatuisia, ja siihen perustuva savustusprosessi eroaa selkeästi muista nykyaikaisissa savustamoissa käytettävistä menetelmistä.

Tuotteen sisältämän makkaramassan stabiiliuden ohella suhteellisen ilmankosteuden alentaminen enintään 25 prosenttiin vaikuttaa siihen, että savustettavat makkarat kestävät vahingoittumatta erittäin korkeita lämpötiloja.

Kostean vaiheen aikana tapahtuu erityisesti savun ainesosien imeytyminen, kun taas kuivan ja kuumen vaiheen aikana savun yhdisteet reagoivat ennen muuta toisiinsa sekä luonnonsuolen ainesosien ja sen sisältämän makkaramassan kanssa.

Perinteiset tyypilliset mausteet ja erityinen jalostusmenetelmä antavat tuotteelle selkeästi erottuvan maun ja ulkonäön. Vanhojen valmistusohjeiden ja mausteseosten ohella Halberstädter Würstchen -makkarat selkeästi erottuva maku perustuu perinteiseen jalostusmenetelmään, jonka olennaisin edellytys on savustajan käsityöhön perustuva kyky säädellä savustuslämpötilaa. Näin syntyvät tuotteen tyypillinen maku ja ulkoisuuden erityinen väri.

Halberstädter Würstchen -makkarat erityisen ulkomuodon taustalla on Halberstadtin yli satavuotinen makkaravalmistustraditio.

Paikallinen lihamestari Friedrich Heine valmisti ensimmäiset Halberstädter Würstchen -makkarat 23. marraskuuta 1883, ja vuotta myöhemmin hän perusti tehtaan Halberstadtin. Vuonna 1896 Heine sai tuotteilleen julkista tunnustusta eräässä gastronomianäyttelyssä, ja samana vuonna näitä makkaraita säilöttiin ensi kertaa tölkeihin, jotka esiteltiin kansainvälisenä uutuuksena Wiesbadenin gastronomiamessuilla. Vuonna 1913 Friedrich Heine perusti Halberstadtin uuden yrityksen, joka oli tuolloin Euroopan uudenlaisin ja suurin makkaratehdas.

Jo 1900-luvun alussa lähes kaikissa asemaravintoloissa oli tarjolla Halberstädter Würstchen -makkaraa, ja sitä tarjottiin säilöttynä myös Saksan rautateiden Mitropa-ravintolavaunuissa. Vielä tänäänkin Halberstadtin perinteisissä yrityksissä tuotetaan päivittäin useita tonneja Halberstädter Würstchen -makkaraa.

Eritelmän julkaisutiedot:

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

Tuotantoeritelmä ja Saksan patentti- ja tavaramerkkiviraston hyväksymispäätös julkaistiin 22. elokuuta 2007 Saksan virallisen lehden (*Markenblatt*) niteen 25 osassa 7b.

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

(2010/C 35/10)

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.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"SUSKA SECHLOŃSKA"

EY-N:o PL-PGI-005-600-23.04.2007

SMM (X) SAN ()

1. Nimi:

"Suska sechlońska"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Puola

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotetyyppi:

Luokka 1.6: Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Nimitys "suska sechlońska" tulee paikallisesta murteesta, jossa "suska" tarkoittaa kuivattua hedelmää eli tässä tapauksessa kuivattua ja savustettua luumua. Lisämääre "sechlońska" puolestaan tulee paikannimestä Sechna; Laskowan kunnassa sijaitsee tämänniminen kylä, jossa luumujen kuivaaminen on vanha perinne.

"Suska sechlońska" tarkoittaa kuivattuja ja savustettuja luumuja. Luumuissa voi olla kivi tallella tai ne on voitu poistaa.

Luumujen koko on lajikkeesta riippuen 1,5–4,5 cm, niin että kiloon menee 44–99 luumua. Luumut ovat muodoltaan lajikkeesta riippuen litteän pyöreitä tai pitkänomaisia. Hedelmäliha on kimmoisaa ja kiinteää. Kuori on ryppyinen ja tahmea ja väriltään tummansininen tai jopa musta. Maku on makeahko, ja jälkimaussa tuntuu savun aromi. Myyntivalmiin tuotteen vesipitoisuus on 24–42 prosenttia.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

"Suska sechlońska" -luumujen valmistukseen käytetään seuraavien luumupuun (*Prunus domestica* L. ssp *domestica*) eri lajikkeiden ja sen johdannaisten hedelmiä: Promis, Tolar, Nektawit, Valjevka ja Stanley. Näiden lajikkeiden hedelmillä on kuivaamista ja savustamista varten tarvittavat ominaisuudet, joihin kuuluvat muun muassa korkea sokeripitoisuus ja suhteellisen alhainen vesipitoisuus.

Hedelmien on oltava terveitä eikä niissä saa olla merkkejä pilaantumisesta, mekaanisista vaurioista tai hyönteisten, punkkien tai muiden tuholaisten aiheuttamista vahingoista. Hedelmissä ei saa olla myöskään mitään muita vaurioita tai epäpuhtauksia eikä mitään muita erikseen mainitsemattomia organismeja, jotka tekisivät niistä syötäväksi kelpaamattomia.

3.4 *Rehut (ainoastaan silloin, kun on kyseessä eläinperäinen tuote):*

—

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

Kuivaamojen on sijoitettava ja koko luumujen kuivaamis- ja savustusprosessin on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Raaka-aine ja tuotannossa käytettävä puu voivat olla peräisin myös alueen ulkopuolelta. Pihkaista puuta ei kuitenkaan saa käyttää. Kaikki luumujen kuivaamiseen ja savustamiseen liittyvät työvaiheet toteutetaan Sechnan alueelle tyypillisissä kuivaamoissa.

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

—

3.7 *Merkintöjä koskevat erityissäännöt:*

—

4. **Maantieteellisen alueen tarkka raja:**

"Suska sechłońska" -luumujen tuotantoalue käsittää 239,55 km² laajan alueen Małopolskien voivodikunnassa Laskowan, Iwkowan, Łososina Dolnan ja Żegocinan kuntien alueella. Nimitys "suska sechłońska" juontuu Laskowan kunnassa sijaitsevan Sechnan kylän nimestä, ja sitä käytetään "suska sechłońska" -luumujen koko maantieteellisellä tuotantoalueella.

5. **Yhteys maantieteelliseen alkuperään:**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys:*

Edellä 4 kohdassa määritelty maantieteellinen alue sijaitsee yli 300 metrin korkeudella merenpinnasta. Sen pinnanmuodostukselle ovat tyypillisiä suuret korkeuserot: rinteiden jyrkkyys on enimmäkseen 5–25°.

Erottamaton osa maisemaa ovat paikallisten asukkaiden suunnittelemat ja rakentamat kuivaamot, joiden rakenne mukautuu alueen maastoon. Edellä mainittujen neljän kunnan alueella on peräti 677 tällaista kuivaamoja. Tämä on kiistaton osoitus tuotteen kiinteistä siteistä kyseiseen alueeseen. Kuivaamojen lukumäärä on yksi niistä piirteistä, joiden perusteella kyseinen alue voidaan erottaa naapurialueista.

Kuivaamossa on tiilipohja, jonka keskellä on tulisija, ja katettu kuivatuskammio, jossa on puukalikoista muodostuva ritilä. Kammio on kooltaan keskimäärin noin 2 m leveä ja noin 3,5 m pitkä. Sen keskellä on puinen väliseinä, joka jakaa sen kahteen osaan. Alhaalla on ritilä, joka muodostuu tasaiselle alustalle vieretysten asetelluista puukalikoista, joiden leveys on 4 cm, paksuus 3 cm ja pituus noin 1 m. Kalikoissa ei saa olla oksankohtia. Kalikat on aseteltu noin 180 cm tulisijan yläpuolelle niin, että savu ja kuuma ilma pääsevät kiertämään kammiossa vapaasti. Kuivaamossa on puuovi, jonka kautta luumut työnnetään sisään ja joka estää lämpöä haihtumasta ja suojaa luumuja epäsuotuisessa säässä. Jokaisessa kuivaamokammiossa on oma tulisija. Rakennusta suojaa harjakatto. Useimmiten kuivaamoissa on kaksi tai kolme erillistä kammiota, mutta niitä voi olla vain yksi tai toisaalta niitä saattaa olla viisikin.

Kuivaamon lämpötila on "suska sechłońska" -luumuja valmistettaessa 45–60 °C.

Luumut ladotaan kuivaamista ja savustamista varten 30–50 cm:n kerroksiksi. Kuivumassa olevat luumut käännetään kerran päivässä erityisellä lapiolla. Kuivuminen kestää 4–6 vuorokautta luumukerroksen paksuudesta riippuen. Tämä kuivatus- ja savustusmenetelmä perustuu paikallisten tuottajien osamiseen. Sitä käytetään ainoastaan "suska sechłońska" -luumujen valmistamiseen yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

5.2 Tuote-eritelmä:

"Suska sechłońska" -luumut sekä kuivataan että savustetaan. "Suska sechłońska" -luumut savustetaan ja kuivataan kuivaamoissa kuumassa savussa, mikä erottaa ne muista, vain kuumassa ilmassa kuivatuihin luumuista. Savustamisen yhteydessä luumu paitsi menettää osan hedelmälihassa olevasta vedestä myös imee itseensä savua, jolla on antiseptisiä ominaisuuksia. Vesipitoisuuden väheneminen ja toisaalta savun antiseptiset ominaisuudet estävät mädäntäjäbakteerien toimintaa ja parantavat siten savustetun tuotteen säilyvyyttä. Savu antaa myös luumuille ainutlaatuisen värin, aromin ja maun.

Koska luumuja kuivataan 30–50 cm:n kerroksissa ja niitä käännellään päivittäin, kuivatuksen yhteydessä irtoava mehu leviää kuivattuihin luumuihin ja antaa niille makeahkon jälkimaun. Tällä tavoin valmistetuille "suska sechłońska" -luumuille on ominaista makeus ja jälkimaussa tuntuva selvä savun maku ja aromi sekä ulkonäkö: luumujen kuori on tahmea, tummansininen tai jopa mustaan häivähtävä.

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):

"Suska sechłońska" -luumujen yhdysside maantieteelliseen alueeseen perustuu tuotteen maineeseen, joka on syntynyt tuotteen valmistuksen pitkäaikaisten perinteiden ja paikallisten tuottajien poikkeuksellisen osaamisen myötä.

"Suska sechłońska" -luumujen laatuun vaikuttavat paikallisten tuottajien ainutlaatuinen osaaminen ja luumujen valmistuksessa käytettävät perinteiset tuotantomenetelmät. Kuivaamojen rakentaminen ja kuivausmenetelmä perustuvat paikallisten tuottajien osaamiseen ja poikkeavat selvästi maan muissa osissa ja myös lähialueilla käytettävistä menetelmistä. Kuivaamon oikeanlainen rakenne takaa, että kuuma ilma ja savu pääsevät kiertämään siellä yhtäaikaan niin, että luumut kuivuvat ja savustuvat.

"Suska sechłońska" -luumujen yhdyssiteestä maantieteelliseen alueeseen kertoo se, että jo kylän nimi "Sechna" liittyy savustamisen ja kuivaamisen perinteisiin; se juontuu "kuivaamista" tarkoittavasta vanhasta puolan sanasta *sechnie*. Tämä osoittaa, että kyseessä on ainutlaatuinen tuote, jonka valmistusmenetelmä on juurtunut syvälle 4 kohdassa yksilöidyn maantieteellisen alueen perinteisiin.

Taru kertoo, että luumujen kuivaamisen aloitti paikallinen kirkonmies, jonka toimesta luumujen savustaminen levisi seurakuntalaisten keskuuteen. Lisätietoja "suska sechłońska" -luumujen valmistuksen pitkistä perinteistä saatavilla on Jan Ligezan vuonna 1905 julkaistussa teoksessa "Ujanowice – wieś powiatu limanowskiego" (Puolan taide- ja tiedeakatemian kansatieteen komitean julkaisu nr 9). Luumujen kuivausmenetelmä on säilynyt nykypäiviin asti lähes muuttumattomana. Vanhin, jo käytöstä poistettu kuivaamo on yli satavuotias. Paikallisten tuottajien suunnittelemat erityiset kuivaamot, joita käytetään edelleen "suska sechłońska" -luumujen valmistuksessa, ovat todiste siitä, että vanha valmistusmenetelmä on säilynyt ennallaan. Kuivaamot sopivat alueen maisemaan erinomaisesti.

Kuivaaminen ja savustaminen on ollut niin suosittua, että on syntynyt useita tähän perinteeseen liittyviä lauluja ja värssyjä. Esimerkkinä mainittakoon vanha laulu:

"... Oj Sechna, Sechna ty skopciła wiosko, gdyby nie suszarnie byłabyś stolica ..."

(Oi Sechna, savun mustaama Sechna, jos ei kuivaamoja olisi, pääkaupungiksi olisit päässyt ...)

"Suska sechłońska" -luumujen maineesta kertovat myös niille eri kilpailuissa myönnetty palkinnot ja erityismaininnat: vuonna 2000 erityisaininta Puolan ruokaperinnekilpailussa (*Nasze Kulinarne Dziedzictwo*), vuonna 2004 Perła-palkinto parhaalle puolalaiselle alueelliselle elintarviketuotteelle ja vuonna 2006 I sija *Małopolski Smak* -kyselyssä.

Tuotteen maineesta, sen yhdyssiteestä kyseiseen alueeseen ja luumujen kuivaamiseen liittyvistä perinteistä kertovat myös Dobrocieszissä vuodesta 2001 järjestetyt luumujuhlat (Święto Suszonej Śliwki), joiden yhteydessä kuivattuja luumuja esitellään mitä moninaisimmissa muodoissa. Vielä yksi osoitus "suska sechłońska" -luumujen maineesta on ns. Luumutie eli paikallisten viranomaisten suunnittelema matkailureitti, jonka varrella voi tutustua luumutarhoihin ja kuivaamoihin.

Eritelmän julkaisuviite:

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

<http://www.minrol.gov.pl/DesktopDefault.aspx?TabOrgId=1620&LangId=0>

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2010/C 35/09	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen	9
2010/C 35/10	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen	13

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

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

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

Jokainen kieliversio tilataan erikseen.

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

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

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

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

Myynti ja tilaukset

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

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

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