

Euroopan unionin virallinen lehti

C 44



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

53. vuosikerta

20. helmikuuta 2010

Ilmoitusnumero

Sisältö

Sivu

IV *Tiedotteet*

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN JA LAITOSTEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2010/C 44/01	Euron kurssi	1
2010/C 44/02	Komission tiedonanto neuvoston direktiivin 96/67/EY 1 artiklan 4 kohdassa säädetystä menettelystä, 17 päivänä joulukuuta 2009 annetun tiedonannon peruuttamisesta ja korvaamisesta	2
2010/C 44/03	Komission ilmoitus päivämäärästä, josta alkaen sovelletaan pöytäkirjoja, joiden alkuperäsäännöissä määrätään Euroopan unionin, Albanian, Bosnia ja Hertsegovinan, Kroatian, entisen Jugoslavian tasavallan Makedonian, Montenegron, Serbian ja Turkin välisestä diagonaalisesta alkuperäkumulaatiosta	5

FI

Hinta:
3 EUR

(jatkuu kääntöpuolella)

V Lausunnot

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2010/C 44/04	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia COMP/M.5733 – Gestamp Automoción/Edscha Hinge & Control Systems) ⁽¹⁾	7
--------------	--	---

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2010/C 44/05	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	8
2010/C 44/06	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen	13
2010/C 44/07	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen	18



⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN JA LAITOSTEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

19. helmikuuta 2010

(2010/C 44/01)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi
USD Yhdysvaltain dollaria	1,3519	AUD Australian dollaria	1,5171
JPY Japanin jeniä	124,17	CAD Kanadan dollaria	1,4215
DKK Tanskan kruunua	7,4429	HKD Hongkongin dollaria	10,4999
GBP Englannin puntaa	0,87830	NZD Uuden-Seelannin dollaria	1,9477
SEK Ruotsin kruunua	9,8460	SGD Singaporin dollaria	1,9125
CHF Sveitsin frangia	1,4658	KRW Etelä-Korean wonia	1 568,07
ISK Islannin kruunua		ZAR Etelä-Afrikan randia	10,4097
NOK Norjan kruunua	8,1055	CNY Kiinan juan renminbiä	9,2375
BGN Bulgarian leviä	1,9558	HRK Kroatian kunaa	7,2900
CZK Tšekin korunaa	25,765	IDR Indonesian rupiaa	12 620,45
EEK Viron kruunua	15,6466	MYR Malesian ringgitä	4,6147
HUF Unkarin forinttia	271,30	PHP Filippiinien pesoa	62,550
LTL Liettuan litiä	3,4528	RUB Venäjän ruplaa	40,6330
LVL Latvian latia	0,7092	THB Thaimaan bahtia	44,849
PLN Puolan zlotya	4,0043	BRL Brasilian realia	2,4557
RON Romanian leuta	4,1310	MXN Meksikon pesoa	17,3990
TRY Turkin liiraa	2,0616	INR Intian rupiaa	62,6000

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

Komission tiedonanto neuvoston direktiivin 96/67/EY 1 artiklan 4 kohdassa säädetyistä menettelyistä, 17 päivänä joulukuuta 2009 ⁽¹⁾ annetun tiedonannon peruuttamisesta ja korvaamisesta

(2010/C 44/02)

Pääsystä maahuolinnan markkinoille yhteisön lentoasemilla 15 päivänä lokakuuta 1996 annetun neuvoston direktiivin 96/67/EY ⁽²⁾ 1 artiklan 4 kohdan säännösten mukaisesti komissio julkaisee tiedoksi jäsenvaltioiden toimittamien tietojen perusteella luettelon direktiivissä tarkoitetuista lentoasemista.

	Lentoasemat, joiden vuosittainen liikennemäärä vuonna 2008 oli vähintään kaksi miljoonaa matkustajaa tai 50 000 tonnia rahtia	Muut vuonna 2008 kaupallisen liikenteen käytössä olleet lentoasemat
Itävalta	Wien	Salzburg, Linz, Graz, Innsbruck, Klagenfurt
Belgia	Brussels National, Charleroi–Brussels South, Liège, Oostend–Brugge	Antwerpen, Kortrijk–Wevelgem
Bulgaria	Sofia	Varna, Bourgas, Plovdiv, Gorna Oriahvitsa.
Kypros	Larnaca	Paphos
Tšekki	Praha/Ruzyně	Brno/Tuřany, Karlovy Vary, Mnichovo Hradiště, Ostrava/Mošnov, Pardubice, Olomouc, Benešov, Broumov, Břeclav, Bubovice, Ceska Lipa, Ceske Budejovice, Dvur Kralové nad, Labem, Frydlant nad Ostravici, Havlickuv Brod, Hodkovice nad Mohelkou, Holesov, Horice, Hosin, Hranice, Chomutov, Chotebor, Chrudim, Jaromer, Jicin, Jihlava, Jindrichuv Hradec, Kladno, Kolin, Krnov, Krisanov, Kyjov, Letkov, Letňany, Mariánske Lazne, Medlanky, Mikulovice, Mlada Boleslav, Moravska Trebova, Most, Nove Nesto nad Metuji, Plasy, Podhorany, Policka, Pribram, Pribyslav, Rakovnik, Rana, Roudnice, Sazena, Skutec, Slany, Sobeslav, Stankov, Strakonice, Strunkovice, Sumperk, Tabor, Torna, Touzím, Usti nad Orlici, Velke Porici, Vlasim, Vrchlabi, Vysoké Mýto, Vyskov, Zabreh, Zbraslavice, Zamberk.
Tanska	Copenhagen Airport, Billund Airport, Aarhus Airport, Aalborg Airport, Esbjerg Airport and Bornholm Airport	Karup, Sønderborg
Viro		Tallinn, Tartu, Pärnu, Kärđla, Kuressaare, Ruhnu, Kinhu, Viljandi, Ridali, Rapla, Narva.
Suomi	Helsinki–Vantaa	Enontekiö, Helsinki–Malmi, Ivalo, Joensuu, Jyväskylä, Kajaani, Kemi–Tornio, Kittilä, Kruunupyy, Kuopio, Kuusamo, Lappenranta, Maarianhamina, Mikkeli, Oulu, Pori, Rovaniemi, Savonlinna, Seinäjoki, Tampere–Pirkkala, Turku, Vaasa, Varkaus
Ranska	Paris–CDG, Paris–Orly, Nice–Côte d'Azur, Lyon–Saint Exupéry, Marseille–Provence, Toulouse–Blagnac, Bâle–Mulhouse, Bordeaux–Mérignac, Nantes–Atlantique, Beauvais–Tille	Pointe-à-Pitre–Le Raizet, Strasbourg, Martinique Aimé Césaire (ex-Fort de France Lamentin), St. Denis Gillot, Montpellier–Méditerranée, Lille Lesquin, Ajaccio–Campo-Dell'oro, Chalons–Vatry, Biarritz–Anglet–Bayonne, Bastia Poretta, Brest–Bretagne, Pau Pyrénées, Toulon/Hyères, Clermont–Ferrand–Auvergne, Rennes St Jacques, Carcassonne, Grenoble St Geoirs, Tarbes–Lourdes–Pyrénées, Perpignan–Rivesaltes, Limoges, Cayenne Rochambeau, Figari Sud Corse, Metz Nancy Lorraine, Calvi Ste Catherine, Bergerac Roumanière, Chambéry/Aix Les Bains, Dzaoudzi Pamanzi, Nîmes/Arles Camargue, La Rochelle Ile De Re, Lorient–Lann–Bihoué, St Martin Grand Case, Dinard–Pleurtuit–St-Malo, St Barthelemy, Rodez Marcillac, Paris Le Bourget, Quimper–Cornouaille, St Pierre Pierrefonds, Caen Carpiquet, Poitiers–Biard–Futuroscope, Avignon Caumont, Tours–Val De Loire, Div. Alpes Maritime Hélistation, Deauville St Gatien, Annecy–Haute-Savoie, Le Havre Octeville, Lannion, Béziers–Agde–Vias, Rouen Vallée De Seine, St Pierre–Pointe Blanche, Maripasoula, Brive Laroche, Castres Mazamet,

⁽¹⁾ EYVL C 307, 17.12.2009, s. 3.

⁽²⁾ EYVL L 272, 25.10.1996, s. 36.

	Lentoasemat, joiden vuosittainen liikennemäärä vuonna 2008 oli vähintään kaksi miljoonaa matkustajaa tai 50 000 tonnia rahtia	Muut vuonna 2008 kaupallisen liikenteen käytössä olleet lentoasemat
		Aurillac Tronquières, Cannes Mandelieu, Dijon Bourgogne, Saint Nazaire Montoir, Port Grimaud, Le-Mans–Arnage, Lyon Bron, St Etienne Bouthéon, Cherbourg–Maupertus, Saint-Tropez/La Mole, Agen La Garenne, Angers/Marce, Le Puy-En-Velay–Loudes, Le-Touquet–Côte-D'opale, Ouessant, Miquelon, Saul, Courchevel, Colmar Houssen, Le Castellet, St Brieuc Armor, Chateauroux Deols, Dole Tavaux, Auxerre Branches, Nancy Essey, Angoulême, Valenciennes–Denain, Pontoise, Montbéliard Courcelle, Marie Galante, Troyes Barberey, Valence–Chabeuil, Charleville Mézières, Gap Tallard, Bourges, Orléans St Denis L'hôtel, Epinal Mirecourt, Cannes Quai du Large Hélistation, Amiens Glisy, Nevers–Fourchambault, Saint-Yan, Les Saintes/Terre De Haut, Laval Entrammes, Vannes Meucon, Vichy Charmeil, Morlaix Ploujean, Roanne Renaison, La Roche Sur Yon, Calais Dunkerque, Albi Le Sequestre, Moulins/Montbeugny, Châlon Champforgeuil, Cholet-Le-Pontreau, Ile-D'Yeu–Grand-Phare, Montluçon Guéret, Albert Bray, Beauvoir Côte de Lumière/Hélistation, Besançon–La-Vèze, Grenoble Le Versoud, Mâcon Charnay, St Georges de l'Oyapok (Guyane Française), Camopi, Cahors Lalbenque, Périgueux–Bassilac, Saumur–Saint-Florent, Saint-François, Ance-nis, Basse–Terre–Baillif, Belle Ile, Aubenas Ardèche Méridionale, Desirade–Grande Anse, Isola 2000/Hélistation, Blois Le Breuil, Rochefort–Saint-Agnant, La Baule Escoublac
Saksa	Berlin–Tegel, Schönefeld, Bremen, Dortmund, Düsseldorf, Frankfurt–Main, Hahn, Hamburg, Hannover–Langenhagen, Köln–Bonn, München, Stuttgart, Leipzig–Halle, Nürnberg,	Dresden, Münster–Osnabrück, Paderborn–Lippstadt, Karlsruhe–Baden-Baden, Weeze, Augsburg, Altenburg–Nobitz, Ber-lin–Tempelhof, Borkum, Braunschweig, Erfurt, Frankfurt–Hahn, Friedrichshafen, Heringsdorf, Hof–Plauen, Kassel–Calden, Kiel–Holtenau, Lübeck–Blankensee, Mannheim City, Memmingen, Mönchengladbach, Saarbrücken–Ennsheim, Rostock–Laage, Schwerin–Parchim, Siegerland, Westerland–Sylt, Zweibrücken
Kreikka	Athens, Iraklio, Thessaloniki, Rodos, Corfu–Kerkyra, Kos, Chania	Zante, Alexandroupoulis, Aktio, Araxos, Kalamata, Kalymnos, Kastoria, Kavala, Kozani, Aghialos, Astypalaia, Chios, Ioannina, Ikaria, Karpathos, Kasos, Kastelorizo, Kefalonia, Kithira, Leros, Limnos, Mykonos, Milos, Mytilene, Naxos, Paros, Samos, Santorini, Syros, Sitia, Skiathos, Skyros
Unkari	Budapest Ferihegy	Győr–Pér Repülőtér, Pécs–Pogány Repülőtér, Fly Balaton Repülőtér Sármellék, Airport Debrecen
Irlanti	Dublin, Shannon, Cork	Donegal Airport, Ireland West Airport Knock, Kerry Airport, Galway Airport, Sligo Airport and Waterford Airport
Italia	Roma–Fiumicino, Milano–Malpensa, Milano–Linate, Venezia Tessera, Bergamo, Catania Fontanarossa, Napoli Capodichino, Roma–Ciampino, Palermo, Bologna, Pisa San Giustio, Ve-rona, Torino, Cagliari, Bari Palese	Firenze, Olbia Costa Smeralda, Treviso, Lamezia Terme, Alghero Fertilia, Genova Sestri, Albenga (*), Ancona Falconara (*), Aosta (*), Bolzano (*), Brescia (*), Brindisi (*), Crotone (*), Cuneo Levaldigi (*), Foggia Gino Lisa (*), Forli (*), Grosseto (*), Lampedusa (*), Marina di Campo (*), Pantelleria (*), Parma (*), Perugia Sant'Egidio (*), Pescara (*), Rimini (*), Reggio Calabria (*), Taranto Grottaglie (*), Tortoli (*), Trapani Birgi (*), Trieste Ronchi dei Legionari (*)
Latvia	Riga International	Liepaja, Ventspils
Liettua	Vilnius	Palanga International Airport, Kaunas Airport, Siauliai Airport
Luxemburg	Luxembourg	—
Malta	Luqa–Malta	—
Alankomaat	Amsterdam–Schiphol, Maastricht–Aachen	Eindhoven, Groningen, Rotterdam
Puola	Warszawa–Okecie, Kraków–Balice, Katowice–Pyrzowice,	Gdańsk im. Lecha Wałęsy, Wrocław–Strachowice, Poznań–Lavica, Łódź–Lubliniec, Szczecin–Goleniów, Bydgoszcz, Rzes-zow–Jasionka, Zielona Góra–Babimost, Szczytno–Szymany, Mielec
Portugali	Lisboa, Faro, Porto, Madeira	Ponta Delgada, Porto Santo, Horta, Santa Maria, Graciosa, Pico, São Jorge, Flores, Corvo, Bragança, Vila Real, Cascale, Lajes

	Lentoasemat, joiden vuosittainen liikennemäärä vuonna 2008 oli vähintään kaksi miljoonaa matkustajaa tai 50 000 tonnia rahtia	Muut vuonna 2008 kaupallisen liikenteen käytössä olleet lentoasemat
Romania	Aeroportul International Henri Coanda–Bucuresti	Aeroportul International Bucuresti Baneasa–Aurel Vlaicu, Aeroportul International Timisoara–Traian Vuia, Aeroportul International Mihail Kogalniceanu–Constanta, Aeroportul Arad, Aeroportul Bacau, Aeroportul Baia Mare, Aeroportul Cluj-Napoca, Aeroportul Craiova, Aeroportul Iasi, Aeroportul Oradea, Aeroportul Satu Mare, Aeroportul Sibiu, Aeroportul Stefan cel Mare–Suceava, Aeroportul Targu Mures–Transilvania, Aeroportul Tulcea
Slovakia	Bratislava	Košice, Nitra, Piešťany, Poprad–Tatry, Prievidza, Sliač, Žilina
Slovenia		Airport Jože Pučnik Ljubljana, Airport Edvard Rusjan Maribor, Airport Portorož.
Espanja	Alicante, Barcelona, Bilbao, Fuerteventura, Girona, Gran Canaria, Ibiza, Lanzarote, Madrid, Málaga, Menorca, Palma de Mallorca, Sevilla, Tenerife Norte, Tenerife Sur, Valencia	Almeria, Asturias, Coruña (A), Granada, Jerez, Murcia/San Javier, La Palma, Reus, Santiago de Compostela, Vigo, Vitoria, Albacete, Badajoz, Burgos, Ceuta/Helipuerto, Córdoba, Madrid/Cuatro Vientos, Madrid/Torrejón, Gomera (La), Hierro (El), Huesca–Pirineos, León, Logroño, Melilla, Pamplona, Salamanca, San Sebastián, Santander, Valladolid, Zaragoza
Ruotsi	Göteborg–Landvetter, Stockholm–Arlanda, Stockholm/Skavsta	Stockholm/Bromma, Malmö–Sturup, Arvidsjaur, Arvika, Borlänge, Eskilstuna, Falköping, Gällivare/Vassare, Gävle, Göteborg/Säve, Hagfors, Halmstad, Helsingborg/Hammen, Hemavan Tärnaby, Hultsfred–Vimmerby, Jokkmokk, Jönköping, Kalmar, Karlsborg, Karlskoga, Karlstad, Kiruna, Kiruna/Luosajärvi, Kramfors–Sollefteå, Kristianstad, Lidköping, Linköping/Malmen, Linköping/Saab, Ljungbyhed, Luleå/Kallax, Lycksele, Mora/Siljan, Norrköping/Kungsängen, Oskarshamn, Pajala–Ylläs, Ronneby, Skellefteå, Skövde, Stockholm/Västerås, Storuman, Strömstad/Nälinge, Sundsvall–Härnösand, Sveg, Sâtenäs, Söderhamn, Torsby/Fryklunda, Trollhättan–Vänesborg, Umeå, Uppsala, Vidsel, Vilhelmina, Visby, Växjö/Kronoberg, Åre–Östersund, Ängelholm, Örebro, Örnsköldsvik
Yhdistynyt kuningaskunta	Heathrow, Gatwick, Stansted, Manchester, Luton, Birmingham, Edinburgh, Glasgow, Bristol, East Midlands International, Liverpool Belfast International, Newcastle, Aberdeen, London City, Leeds Bradford Prestwick, Belfast City	Cardiff Wales, Southampton, Bournemouth, Kent International, Barra, Benbecula, Blackpool, Cambridge, Campbeltown, City of Derry, Coventry, Doncaster Sheffield, Dundee, Durham Tees Valley, Exeter, Gloucestershire, Humberside, Inverness, Islay, Isles of Scilly, Kirkwall, Lands End, Lerwick, Lydd, Newquay, Norwich, Penzance Heliport, Plymouth, Scatsa, Shoreham, Southend, Stornoway, Sumburgh, Tiree Wick

(*) Tiedot ovat peräisin Eurostatista, koska jäsenvaltiot eivät ole toimittaneet tietoja. Luettelosta saattaa puuttua lentoasemia, joiden matkustajamäärä on alle 15 000.

Komission ilmoitus päivämäärästä, josta alkaen sovelletaan pöytäkirjoja, joiden alkuperäsäännöissä määrätään Euroopan unionin, Albanian, Bosnia ja Hertsegovinan, Kroatian, entisen Jugoslavian tasavallan Makedonian, Montenegron, Serbian⁽¹⁾ ja Turkin välisestä diagonaalisesta alkuperäkumulaatiosta

Alkuperää koskevan diagonaalisen kumulaation soveltamiseksi Euroopan unionin, Albanian, Bosnia ja Hertsegovinan, Kroatian, entisen Jugoslavian tasavallan Makedonian, Montenegron, Serbian ja Turkin välillä Euroopan unioni ja asianomaiset maat ilmoittavat toisilleen Euroopan komission välityksellä muiden maiden kanssa voimassa olevista alkuperäsäännöistä.

Liitteenä olevassa taulukossa luetellaan asianomaisten maiden ilmoituksiin perustuvat alkuperäsääntöjä koskevat pöytäkirjat, joihin sisältyy diagonaalinen kumulaatio, ja ilmoitetaan päivämäärä, josta alkaen kyseistä kumulaatiota sovelletaan. Tämä taulukko korvaa aiemman taulukon (EUVL C 323, 31.12.2009, s. 26).

On syytä muistaa, että kumulaatiota voidaan soveltaa vain, jos maat, jossa viimeinen valmistustoimi on suoritettu, ja lopulliset määrämaat ovat tehneet samat alkuperäsäännöt sisältävät vapaakauppasopimukset kaikkien sellaisten maiden kanssa, jotka osallistuvat alkuperäaseman saamiseen, eli kaikkien sellaisten maiden kanssa, joista tuotteeseen käytetyt ainekset ovat peräisin. Aineksia, jotka ovat peräisin maasta, joka ei ole tehnyt sopimusta sellaisten maiden kanssa, joissa viimeinen valmistustoimi on suoritettu, ja lopullisten määrämaiden kanssa, on pidettävä ei-alkuperäaineina.

Muistutettakoon myös, että Turkista peräisin olevat ainekset, jotka kuuluvat EU:n ja Turkin tulliliiton piiriin, voidaan käyttää alkuperäaineina diagonaalisen kumulaation soveltamiseksi Euroopan unionin ja niiden vakautus- ja assosiaatioprosessiin osallistuvien maiden välillä, joiden kanssa unionilla on voimassa oleva alkuperäpöytäkirja.

Taulukossa lueteltujen maiden 2-kirjaimiset maatunnukset (ISO-Alpha-2-koodit) ovat seuraavat:

— Albania	AL
— Bosnia ja Hertsegovina	BA
— Kroatia	HR
— Entinen Jugoslavian tasavalta Makedonia	MK (*)
— Montenegro	ME
— Serbia	RS
— Turkki	TR

(1) Albania, Bosnia ja Hertsegovina, Kroatia, entinen Jugoslavian tasavalta Makedonia, Montenegro ja Serbia ovat vakautus- ja assosiaatioprosessiin osallistuvia maita.

(*) ISO-koodi 3166. Väliaikainen koodi, joka ei vaikuta maan lopulliseen, Yhdistyneissä Kansakunnissa meneillään olevien neuvottelujen päätteeksi annettavaan nimeen.

Päivämäärät, joista alkaen sovelletaan pöytäkirjoja, joiden alkuperäsäännöissä määrätään Euroopan unionin, Albanian, Bosnia ja Hertsegovinan, Kroatian, entisen Jugoslavian tasavallan Makedonian, Montenegron, Serbian ja Turkin välisestä diagonaalisesta alkuperäkumulaatiosta

	EU	AL	BA	HR	MK	ME	RS	TR
EU		1.1.2007	1.7.2008		1.1.2007	1.1.2008	8.12.2009	(¹)
AL	1.1.2007		22.11.2007	22.8.2007	26.7.2007	26.7.2007	24.10.2007	
BA	1.7.2008	22.11.2007		22.11.2007	22.11.2007	22.11.2007	22.11.2007	
HR		22.8.2007	22.11.2007		22.8.2007	22.8.2007	24.10.2007	
MK	1.1.2007	26.7.2007	22.11.2007	22.8.2007		26.7.2007	24.10.2007	1.7.2009
ME	1.1.2008	26.7.2007	22.11.2007	22.8.2007	26.7.2007		24.10.2007	1.3.2010
RS	8.12.2009	24.10.2007	22.11.2007	24.10.2007	24.10.2007	24.10.2007		
TR	(¹)				1.7.2009	1.3.2010		

(¹) EU:n ja Turkin tulliliiton piiriin kuuluvien tavaroiden osalta soveltamispäivä on 27.7.2006.

V

(Lausunnot)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia COMP/M.5733 – Gestamp Automoción/Edscha Hinge & Control Systems)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2010/C 44/04)

1. Komissio vastaanotti 12 päivänä helmikuuta 2010 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla espanjalaiseen yhtymään Corporación Gestamp, S.L. kuuluva espanjalainen yritys Gestamp Automoción, S.L. (Gestamp) hankkii EY:n sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua määräysvallan osiin saksalaisen yrityksen Edscha AG (Edscha) autojen saranoihin ja hallintajärjestelmiin liittyvästä liiketoiminnasta ostamalla omaisuutta ja osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Gestamp: metalliosien kuten hallintajärjestelmien toimittaminen autoteollisuudelle ja teräspalvelut,
- Edscha: saranoiden ja hallintajärjestelmien toimittaminen autoteollisuudelle.

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

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

Huomautusten on oltava komissiolle 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä COMP/M.5733 – Gestamp Automoción/Edscha Hinge & Control Systems seuraavaan osoitteeseen:

Euroopan komissio
Kilpailun PO (DG COMP)
Merger Registry
J-70
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

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 rekisteröintihakemuksen julkaiseminen

(2010/C 44/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla ⁽¹⁾. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

TIIVISTELMÄ

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”SZEGEDI FÚSZERPAPRIKA-ŐRLEMÉNY” TAI ”SZEGEDI PAPRIKA”

EY-N:o HU-PDO-0005-0395-21.10.2004

SAN (X) SMM ()

Tässä yhteenvedossa esitetään tuote-eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. Jäsenvaltion vastaava osasto:

Nimi: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium – Élelmiszerlánc-elemzési Főosztály
(Maataloudesta ja maaseudun kehittämisestä vastaava ministeriö – Elintarvikeketjun analysoinnista vastaava pääosasto)
Osoite: Budapest
Kossuth Lajos tér 11.
1055
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tfn +36 13014419
Fax +36 13014808
Sähköposti: zobore@fvm.hu

2. Ryhmittymä:

Nimi: Szegedi Fűszerpaprika Konzorcium
Osoite: Szeged-Szőreg
Szerb u. 173.
6771
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tfn +36 62558390
Fax +36 62405120
Sähköposti: szokol@rubinpaprika.hu
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) Muu ()

3. Tuotelaji:

Luokka 1.8 – mausteet

4. Eritelmä:

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

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

4.1 Nimi:

"Szegedi fűszerpaprika-őrlemény" tai "Szegedi paprika"

4.2 Kuvaus:

"Szegedi fűszerpaprika-őrlemény" tai "Szegedi paprika" valmistetaan Szegedinseudulla valtion hyväksymien lajikkeiden siemenistä viljellystä, kuivatusta maustepaprikasta (*Capsicum annuum* L. var. *Longum* DC.) jauhamalla.

"Szegedi fűszerpaprika-őrlemény" tai "Szegedi paprika" raaka-aineena käytetään seuraavia lajikkeita: Bíbor, Bolero, Délibáb, Fesztivál, Folklor, Kárminvörös, Mihályteleki, Napfény, Remény, Rubinvörös, Sláger, Szegedi F-03 (tulinen), Szegedi 57-13 (ei-tulinen), Szegedi 178 (tulinen), Szegedi 179 (tulinen), Szegedi 20, Szegedi 80, Viktória ja Zuhatag.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Makean "Szegedi fűszerpaprika-őrlemény" tai "Szegedi paprika" aistinvaraiset ominaisuudet ovat seuraavat:

- Ulkonäkö: yhtenäinen, tasakoosteinen, jauhatuskarkeudeltaan sopiva eli ei rakeinen eikä mosaiikkimainen
- Väri: kirkkaan tulenpunaista vaaleamman punaiseen
- Aromi: intensiivinen, mausteinen, tuo mieleen paistettua vihanneksia
- Maku: tyypillisen makea, tuo mieleen kypsän ja paistetun kurpitsan sekä tuoreet puutarhavihannekset, pitkäkestoinen, pehmeä, miellyttävän mausteinen muttei tulinen eli kapsaisiinipitoisuus on enintään 100 mg/kg.

Tulista paprikajauhetta dominoi edellä lueteltujen ominaisuuksien lisäksi tulisuus. Kapsaisiinipitoisuus määrää, kuinka tulista jauhe on. Jos kapsaisiinipitoisuus on 100–200 mg/kg, jauhe on keskitulista, mutta jos pitoisuus on yli 200 mg/kg, se on tulista.

Fysikaalis-kemialliset ominaisuudet:

- Hiukkaskoko: jauhatuskarkeuden on oltava sellainen, että jauhe menee kokonaan läpi 0,5 mm:n sihdistä.
- Analyttiset ominaisuudet:

Kokonaisväripitoisuus pakkaushetkellä kuiva-aineesta laskettuna vähintään, g/kg (*)	3,9
tai ASTA-väriarvo pakkaushetkellä (*) vähintään	120
Väripitoisuuden sallittu heikkeneminen kuukausittain, enintään, ASTA-väriarvo (**)	5
Enimmäiskosteuspitoisuus prosentteina (m/m)	11,0
Hiekkapitoisuus kuiva-aineesta laskettuna prosentteina enintään (m/m)	0,5

(*) Väripitoisuus voi olla korkeampikin, jos ostaja näin toivoo. Erän tosiasiallisen väripitoisuuden on käytävä ilmi lähetykseen liitetystä laatutodistuksesta.

(**) Paprikajauheen vähimmäissäilyvyysaika on enintään 12 kuukautta.

- Paprikajauhe ei saa sisältää elintarviketeollisuuden lisäaineita. Jauheen kosteuspitoisuus vakioidaan lisäämällä juomakelpoista vettä.

4.3 Maantieteellinen alue:

Suojatun alkuperänimityksen saaneen "Szegedi fűszerpaprika-örleményn" tai "Szegedi paprikan" raaka-aineina käytetään tuotetta maustepaprikaa, joka saadaan seuraavilla paikkakunnilla sijaitsevilta Szegedin maustepaprikan viljelyalueilta: Algyő, Ambrózfalva, Apátfalva, Árpádhalom, Ásotthalom, Baks, Balástya, Bordány, Csanádpalota, Csanytelek, Csengele, Csikópuszta, Csongrád, Derekegyháza, Deszk, Dóc, Domaszék, Eperjes, Fábiánsebestyén, Felgyő, Ferencszállás, Forráskút, Földeák, Hódmezővásárhely, Királyhegyes, Kistelek, Kiszombor, Klárafalva, Köveg, Kútvolgy, Kübekháza, Magyarcsanak, Makó, Maroslele, Mártyély, Mindszent, Mórahalom, Nagyér, Nagylak, Nagymágocs, Óföldeák, Ópusztaszer, Öttömös, Pitvaros, Pusztaszer, Rákos, Röske, Rúza, Sándorfalva, Szatymaz, Szeged, Szegvár, Székkutas, Szentes, Tiszasziget, Tompahát Tömörkény, Újszentiván, Üllés, Zákányszék, Zsombó, Battonya, Békéssámson, Csanádalberti, Csanádapáca, Csorvás, Dombegyház, Gábortelep, Gádos, Gerendás, Kardoskút, Kaszaper, Kisdombegyház, Kunágota, Magyarbánhegyes, Magyardombegyház, Magyartés, Medgyesbodzás, Medgyesegyháza, Mezőhegyes, Mezőkovácsháza, Nagybánhegyes, Nagyszénás, Orosháza, Pustaföldvár Tótkomlós, Végegyháza ja Csólyospálos.

Valmistuksen ja pakkauksen on tapahduttava samalla maantieteellisellä alueella.

4.4 Alkuperätodisteet:

Tuotteiden jäljitettävyyden varmistavat viljelijöiden ja jalostajien rekisteröinti, viljely- ja jalostusasiakirjat, pakkauksiin merkitty parasta ennen -päiväys, valmistuserän numero ja yhteenliittymän (Konzorcium) myöntämä numeroitu etiketti.

Maatalousviraston aluetoimistot tarkastavat säännösten noudattamisen.

4.5 Valmistusmenetelmä:

Ensimmäiseksi muokataan tuotantoon sopiva maa, jonka jälkeen halutusta viljelytavasta riippuen joko kylvetään siemenet suoraan peltoon tai istutetaan taimet. Taimien esikasvatus tapahtuu helmikuun lopusta huhtikuun alkuun, minkä jälkeen taimet istutetaan toukokuussa käsin tai istutuskoneella. Siemenet puolestaan kylvetään peltoon huhtikuun alussa.

Jotta kasvu onnistuisi mahdollisimman hyvin, kasveja hoidetaan (kastelu, lannoitus ja kasvinsuojelu) käsin tai koneellisesti.

Sadonkorjuu tapahtuu useassa vaiheessa sitä mukaa kuin kasvit kypsyvät.

Korjattuja paprikoita jälkituleennutetaan ihanteellisessa tapauksessa kaksi viikkoa (paikassa, jossa on hyvä ilmanvaihto) viljelijän käytettävissä olevin teknisin keinoin.

Tämän jälkeen jälkituuleennutetut tuotteet valmistellaan kuivausta varten: ne valikoidaan, pestään ja paloitellaan. Näillä toimilla on huomattava vaikutus lopputuotteen laatuun.

Maustepaprika kuivataan katoksen alla riippuvissa pusseissa tai kuivaushuoneissa (hihnakuljettimen käyttö on mahdollista). Kuivauksen päätyttyä paprikan vesipitoisuus on laskenut noin 80 prosentista alle 10 prosenttiin.

Kuivattu ja paloiteltu paprika jauhetaan vaakatasossa olevien tiiviiden myllynkivien välissä. Myllynkivien läpi kulkiessaan maustepaprika lämpenee. Jauhamisen ja lämpiämisen ansiosta siemenissä oleva öljy ja paprikan kuoressa olevat rasvaliukoiset väriaineet irtoavat ja päällystävät kasvihiukkaset antaen jauheelle tasaisen värin.

Kivimyllytyksen viimeisessä vaiheessa kosteuspitoisuus vakioidaan eli paprikajauhetta sekoitetaan voimakkaasti ja siihen lisätään juomakelpoista vettä, jolloin kosteuspitoisuus kasvaa 1,5–3 prosenttia. Kosteuspitoisuuden vakiointi vaikuttaa huomattavasti paprikajauheen ulkoiseen olomuotoon. Näin varmistetaan optimaalinen ympäristö, jonka vesipitoisuus on 8–11 prosenttia ja jossa maustepaprikan bioaktiiviset ainesosat voivat suojata luontaisia väriaineita.

Myllytyksen lopuksi jauhe sihdataan sihdillä, jonka reikien halkaisija on $\leq 0,5$ mm, ja pakataan elintarviketurvallisuuksääntöjen mukaisesti.

Tuotteiden laatu määräytyy edellä kuvattujen jälkituleennuksen, kivimyllytyksen ja kosteuspitoisuuden vakioinnin perusteella. Laatu voidaan taata ainoastaan pakkaamalla tuotteet heti niin, ettei niiden vakioitu kosteuspitoisuus muutu. Näiden toimien monimutkaisuus vaatii asiantuntemusta, jota on ainoastaan asianomaisella maantieteellisellä alueella. Jotta tuotteiden alkuperä ja laatu voidaan varmistaa, "Szegedi fűszerpaprika-örleményn" tai "Szegedi paprikan" kaikkien valmistusvaiheiden eli raaka-aineiden viljelyn, jalostuksen ja pakkauksen on tapahduttava 4.3 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella.

4.6 Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

Ensimmäinen kirjallinen todiste maustepaprikan ja Szegedin kaupungin välisestä kytköksestä on vuodelta 1748. Aluksi maustepaprikaa viljeltiin koriste- ja lääkekäyttöön ja vasta myöhemmin siitä muodostui unkarilaisen keittiön perusmauste. Aina 1800-luvun puoliväliin saakka viljely oli kotitarveviljelyä, mutta jo vuosisadan vaihteessa valmistus oli muuttunut teolliseksi ja kaupankäynti lisääntynyt. Seudulla paprikanviljely alkoi Szegedin kaupungin alavilla tienoilla. Aasukat viljelivät paprikaa mustilla hiekkaisilla Szegedin lähistöllä sijaitsevilla Tiszan tulvamailla. Vuosisadan vaiheessa paprikaa viljeltiin Szegedin ympäristössä 2 000 aarilla, mutta 1930-luvulla jo 5 000 aarilla. Ensimmäisen maailmansodan jälkeen Szegedin paprikaa, jota oli aiemmin myyty ainoastaan apteekissa, ruvettiin myymään Itävallassa ja Saksassa. Myös vienti USA:han alkoi. Vuonna 1934 Szegedin ympäristö julistettiin Szegedin paprikan viljelyalueeksi, jonka ulkopuolella maustepaprikaa ei saanut myydä kyseisellä nimellä. Sitä ennen useimmat paprikaa viljelevät szegediläiset perheet olivat harjoittaneet toimintaansa seudulla jo kolmen tai neljän sukupolven ajan. Myllyjä oli 10–20 kappaletta.

Paprikajauhe valmistetaan Szegedin ympäristössä viljellyistä pitkänomaisista, pensaissa roikkuvista paprikalajikkeista. Lajikkeet, jotka säilyttävät nämä geneettiset ominaisuudet, ovat yli 100 vuotta harjoitetun kasvinjalostuksen ansiosta sopeutuneet erinomaisesti seudun maaperään ja ilmastoon. Ensin tuore maustepaprika jälkituleennutettiin. Paprikat valittiin ja pestiin sekä kuivattiin hellävaraisesti. Sitten paprikajauhe jauhettiin kivimyllyssä parhaan lopputuloksen saamiseksi. Jauhamisen jälkeen jauhe vietiin yhdeksi yöksi kylmäkomeroon, jossa se imi ilmankosteudesta sopivan määrän vettä. Nykyaikaista teknologiaa hyödyntävä kosteuspitoisuuden vakiointi perustuu tähän perinteiseen talonpoikaiseen jalostusvaiheeseen.

Paprikajauheen erityislaatu ei johdu yksinomaan edellä kuvailluista useamman sadan vuoden kokemuksesta ja asiantuntemuksesta ja perinteisistä jalostusmenetelmistä, vaan myös seudun maatalous- ja ilmasto-oloista. Szegedin viljelyseudulle muodostui holosenikaudella tulvien huuhtelemille alueille humuspitoisia ja vesitaloudeltaan suotuisia tulva- ja suomaita luontaisesti tulviville alueille Körösin, Marosin ja Tiszan rannoille. Tiszan rannoille kertyi lössi- ja mutakerrostumia, Marosin rannoille hiekkerrostumia ja Körösin rannoille hienoa hiekkaa. Näiden kolmen joen varsille syntyi ilma- ja vesitaloudeltaan suotuisia, suolattomia, kevään tullen nopeasti lämpeneviä ja halkeilemattomia maita, joilla kyseisiä paikallisesti jalostettuja lajikkeita pystyttiin viljelemään.

Szegedin seutu on Unkarin lämpimimpiä alueita, ja aurinko paistaa siellä vuosittain noin 2 000 tuntia (eteläisemmissä paprikanviljelymaissa noin 3 000 tuntia), joten maustepaprika ei seudun ilmasto-olojen vuoksi koskaan kypsy yhtä paljon kuin sellaisissa maissa, joissa auringonpaistetta saadaan enemmän. Sadonkorjuuhetkellä paprikoissa on vielä jäljellä makeutta. Paprikajauhe saa sille ominaisen makean maun, kun osan sokereista ja valkuaispitoisuuden välillä tapahtuu kondensaatioreaktio, sokeri karame-lisoituu kuivumisen ja jauhamisen aikana ja siemenistä vapautuu kasviöljyä.

Maustepaprikan lämmöntarve on kasvukaudella vähintään 3 000 °C. Szegedin seudulla lämpösumma on kasvukaudella noin 3 400 °C, minkä ansiosta maustepaprikoista tulee seudulla kauniin punaisia. Paprikajauheelle ominaiseen väriin vaikuttaa lisäksi jälkituleennus. Tämä kuivausta edeltävä vaihe on osa seudulla harjoitettuja perinteisiä paprikanviljelymenetelmiä. Jälkituleennus on sidoksissa seudun ilmasto-oloihin, sillä lajikkeissa geneettisesti olevat ominaisuudet ovat päässeet vasta osittain esille, kun sato suhteellisen lyhyen kasvukauden lopussa on kypsynyt punaiseksi. Jälkituleennuksella

tuotteiden laatu paranee. Kun tuotteet kuivuvat jälkituleentumisen aikana, sokeripitoisuus laskee, muttei koskaan niin paljon, että tuotteiden ominaismaku muuttuisi. Samalla punainen väri lisääntyy ja kokonaisväripitoisuus kasvaa 30–50 prosenttia. Jälkituleennetuista tuotteista valmistetun jauheen väripitoisuus on korkeampi ja vakaampi kuin jos tuoreet tuotteet kuivattaisiin heti.

Unkarin patenttivirasto rekisteröi alkuperänimityksen 27 päivänä marraskuuta 1998 (rekisterinumero: 3). Maailman henkisen omaisuuden järjestön kansainvälinen toimisto oli jo 6 päivänä toukokuuta 1969 merkinnyt nimityksen Lissabonin sopimuksen mukaisesti nimitysten kansainväliseen rekisteriin (rekisterinumero: 502).

4.7 Tarkastuslaitos:

Nimi: Mezőgazdasági Szakigazgatási Hivatal Központ, Élelmiszer- és Takarmánybiztonsági Igazgatóság (Maatalouden keskusvirasto – elintarvike- ja rehuturvallisuudesta vastaava osasto)
Osoite: Budapest
Mester u. 81.
1095
MAGYARORSZÁG/HUNGARY
Tfn +36 4563010
Fax —
Sähköposti: oevi@oai.hu

4.8 Merkinnät:

Pakkauksiin on merkittävä lainsäädännössä edellytettyjen vaatimusten lisäksi "Szegedi fűszerpaprika-őrlemény" tai "Szegedi paprika". Lisäksi EY-rekisteriin merkitsemisestä johtuen on lisättävä ilmaisu "oltalom alatt álló eredetmegjelölés" (suojattu alkuperänimitys) tai sen lyhenne sekä asianomainen yhteisön tunnus.

Yhteenliittymän jäsenet kiinnittävät kuhunkin pakkaukseen yhteenliittymän antaman, numeroidun etiketin. Tuottajien on pidettävä kirjaa numeroitujen etikettien käytöstä.

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

(2010/C 44/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitetulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"OLIVE DE NIMES"

EY-N:o FR-PDO-0005-0568-10.11.2006

SMM () SAN (X)

1. Nimi:

"Olive de Nîmes"

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Ranska

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotelaji:

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

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

"Olive de Nîmes" on vihreä ja kannaton kokonainen oliivi, joka saadaan yksinomaan Picholine-lajikkeesta. Sitä ei halkaista tai lävistetä.

Oliiveista poistetaan karvaus maseroimalla niitä emäksisessä kaliumhydroksidi- tai natriumhydroksidiliuoksessa, jonka tiheys on enintään 1 032. Kun karvaus on saatu osittain poistettua liottamalla oliiveja emäksisessä liuoksessa, ne huuhdotaan puhtaalla juomavedellä. Tämän jälkeen oliivit upotetaan merisuolalla suolattuun veteen.

Oliivit ovat koostumukseltaan lohkeavia ja mehukkaita ja niiden maussa erottuvat voin ja pähkinän aromit ja suolaisuus.

Oliivien vähimmäiskoko vastaa enintään 34:ää oliivia 100 grammassa.

Erien on oltava tasavärisiä ja -kokoisia.

3.3 Raaka-aineet:

Ei sovelleta.

3.4 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):

Ei sovelleta.

3.5 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella:

Kaikki raaka-aineen tuotantoon sekä oliivien jalostukseen ja pakkaamiseen liittyvät toimet on toteutettava tietyn maantieteellisen alueen sisällä.

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

Loppukuluttajaa varten oliivit pakataan enintään 8 kilogramman (nettopaino valutettuna) pakkauksiin.

Tuote on haurautensa vuoksi pakattava itse alueella, ja käsittelyjen on rajoituttava minimiin. Tuote ei kestä iskuja (vioittuu helposti) eikä lämpötilaeroja, joita voi esiintyä kuljetuksen aikana.

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Tämän vaatimuksen tavoitteena on helpottaa tuotteen ulkonäön säilymistä ja sen suojelua sekä varmistaa tuotteen jäljitettävyyden.

3.7 Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:

Elintarvikkeiden pakkausmerkintöjä ja esillepanoa koskevista sääöksistä vaadittujen pakollisten merkintöjen lisäksi valvotun alkuperänimityksen "Olive de Nîmes" saaneiden oliivien pakkausmerkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

— alkuperänimitys "Olive de Nîmes"

— maininta "appellation d'origine contrôlée" (valvottu alkuperänimitys) tai "AOC". Kun pakkausmerkinnässä on maatalon ja merkin nimi, alkuperänimitys toistetaan sanojen "appellation" ja "contrôlée" välissä riippumatta siitä, miten osoite on merkitty.

Nämä tiedot merkitään samaan kenttään ja samaan etikettiin.

Ne esitetään painopinnalla selvästi näkyvin, luettavin, pysyvin ja riittävän suurin kirjaimin, jotta ne erottuvat selvästi muista kirjainmerkinnöistä ja piirroksista.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus:

"Olive de Nîmes" -oliivien maantieteellinen tuotantoalue kattaa Gardin oliivien viljelyalueen ja Hérault'n oliivien viljelyalueen itäosan lukuun ottamatta Caussesin aluetta, Cévenolen vuorta ja Camarguen aluetta.

Alueen luonnolliset rajat ovat idässä Rhône-joki ja etelässä Camarguen alue. Pohjoisraja vastaa ilmastorajaa eli Picholine-lajikkeen viljelyalueen rajaa. Koillisessa alue seuraa Gardin departementin rajaa (ylänoalua yli 300 metrin korkeudessa). Lännessä raja kulkee Vidourlen laakson kautta ja seuraa metsien peittämien vuorenhuippujen muodostamaa linjaa Gangesista Pic St Loup'hun ja Leziin.

Tuotantoalueelle ovat ominaisia kukkulat ja mäet; korkeusero merenpinnasta on yleensä alle 350 metriä. Maaperä on pääasiassa tertiäärikautista hiekkakiveä, kalkkikiveä, liitukautista savimerkeliä, ja siitä on muotoutunut tulvien synnyttämiä rinnepenkereitä. Ilmasto on välimerellinen mistral-tuuliseen.

Tuotantoalue ulottuu 223 kunnan alueelle; 183 kuntaa sijaitsee Gardin alueella ja 40 kuntaa Hérault'n alueella.

Gardin departementti:

Aigaliers; Aigremont; Aigues-Vives; Alès; Anduze; Aramon; Argilliers; Arpaillargues-et-Aureillac; Aspères; Aubais; Aubord; Aubussargues; Aujargues; Bagard; Baron; Beauvoisin; Belvezet; Bernis; Bezouze; Blauzac; Boisset-et-Gaujac; Boissières; Boucoiran-et-Nozières; Bouillargues; Bouquet; Bourdic; Bragassargues; Brignon; Brouzet-les-Quissac; Bruguière (la); Cabrières; Cadière-et-Cambo (la); Caissargues; Calmette (la); Calvisson; Canaules-et-Argentières; Cannes-et-Clairan; Cardet; Carnas; Cassagnoles; Castelnau-Valence; Castillon-du-Gard; Caveirac; Clarensac; Codognan; Collias; Collorgues; Combas; Comps; Congénies; Conqueyrac; Corconne; Crespian; Cruviers-Lascours; Deaux; Dions; Domazan; Domessargues; Durfort-et-Saint-Martin-de-Sossenac; Estezargues; Euzet; Flaux; Foissac; Fons; Fons-sur-Lussan; Fontanès; Fontarèches; Fournes; Gailhan; Gajan; Gallargues-le-Montueux; Garons; Garrigues-Sainte-Eulalie; Générac; Jonquières-Saint-Vincent; Junas; Langlade; Lecques; Lédénan; Lédignan; Lezan; Liouc; Logrian-Florin; Lussan; Manduel; Marguerittes; Martignargues; Maruejols-Les-Gardon; Massanes; Massillargues-Atuech; Mauressargues; Méjannes-Les-Alès; Meynes; Milhaud; Mons; Montagnac; Montaren-et-Saint-Médiers; Monteils; Montfrin; Montignargues; Montmirat; Montpezat; Moulezan; Moussac; Mus; Nages-et-Solorgues; Ners; Nîmes; Orthoux-Sérignac-Quilhan; Parignargues; Poulx; Puechredon; Quissac; Redessan; Remoulins; Ribaute-les-Tavernes; Rochefort-Du-Gard; Rodilhan; Rouvière (la); Saint-Bauzely; Saint-Bénézet; Saint-Bonnet-du-Gard; Saint-Césaire-de-Gauzignan; Saint-Chartes; Saint-Christol-les-Alès; Saint-Clément; Saint-Come-et-Maruéjols; Saint-Dézéry; Saint-Dionisy; Sainte-Anastasie; Saint-Etienne-de-l'Olm; Saint-Geniès-de-Malgoires; Saint-Gervasy; Saint-Hilaire-de-Brethmas; Saint-Hilaire-d'Ozilhac;

Saint-Hippolyte-de-Caton; Saint-Hippolyte-de-Montaigu; Saint-Hippolyte-du-Fort; Saint-Jean-de-Ceyrargues; Saint-Jean-de-Crieulon; Saint-Jean-de-Serres; Saint-Just-et-Vacquieres; Saint-Laurent-la-Vernède; Saint-Mamert-du-Gard; Saint-Maurice-de-Cazeville; Saint-Maximin; Saint-Nazaire-des-Gardies; Saint-Privat-des-Vieux; Saint-Quentin-la-Poterie; Saint-Siffret; Saint-Théodorit; Saint-Victor-des-Oules; Salinelles; Sanilhac-Sagries; Sardan; Sauve; Sauzet; Savignargues; Saze; Sernhac; Serviers-et-Labaume; Seynes; Sommières; Souvignargues; Théziers; Tornac; Uchaud; Uzès; Vallabrix; Vallérargues; Vergèze; Vers-Pont-du-Gard; Vestric-et-Candiac; Vézenobres; Vic-le-Fesc; Villevieille.

Osa seuraavista kunnista: Allègre; Beaucaire; Bellegarde; Goudargues; Saint-Gilles; Vauvert; Verfeuil.

Hérault'n departementti:

Assas; Baillargues; Beaulieu; Boisseron; Buzinargues; Campagne; Castries; Claret; Fontanès; Galargues; Garrigues; Guzargues; Lauret; Lunel; Lunel-Viel; Matelles (les); Montaud; Moulès-et-Baucels; Restinclières; Saint-Bauzille-De-Montmel; Saint-Brès; Saint-Christol; Saint-Croix-de-Quintillargues; Saint-Drézéry; Saint-Geniès-Des-Mourgues; Saint-Hilaire-de-Beauvoir; Saint-Jean-de-Cornies; Saint-Jean-de-Cuculles; Saint-Mathieu-de-Trévières; Saint-Seriès; Saint-Vincent-de-Barbeyrargues; Saturargues; Saussines; Sauteyrargues; Sussargues; Vacquières; Valergues; Valflaunès; Vêrargues; Villetelle.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen:

5.1 Maantieteellisen alueen erityisyys:

Luonnonympäristö

Tuotantoalueelle ovat ominaisia kukkulat ja mäet; korkeusero merenpinnasta on yleensä alle 350 metriä. Maaperä on pääasiassa tertiäärikautista hiekkakiveä, kalkkikiveä, liitukautista savimerkeliä, ja siitä on muotoutunut tulvien synnyttämiä rinnepenkereitä. Ilmasto on välimerellinen: kesät ovat hyvin kuivat ja syksyt kovin sateiset. Alue on tuulinen (erityisesti pohjoisesta puhaltava mistraali-tuuli), ja talvet voivat olla ankaria.

Historia

Oliivilehtoja esiintyi Nîmesin alueella jo antiikin aikoina, mikä kertoo oliivienviljelyn liittyvän läheisesti alueeseen.

Oliiviöljyn valmistuksella on alueella hyvin pitkät perinteet. Syötäväksi tarkoitettuja vihreitä oliiveja on sen sijaan alettu tuottaa ja kuluttaa vasta myöhemmin 1700-luvulla. Tuotantomenetelmän kehittivät Piccolini-veljekset nykyaikaistamalla karvaiden poistamisessa käytettävän menetelmän: sekoittamalla puutuhkaa (tammesta ja oliivipuista) ja kalkkivettä Piccolini-veljekset saivat aikaan emäksisen liuoksen, jolla oliiveista saatiin poistettua karvaus. Menetelmä levisi laajalti säilöntäalan yritysten käyttöön erityisesti Nîmesissä, ja kaikkia Piccolini-menetelmällä käsiteltyjä vihreitä oliiveja alettiin kutsua nimellä Picholine.

Tämän jälkeen Picholine-nimi annettiin Plant de Collias -lajikkeesta saaduille oliivipuille. Tämä lajike on peräisin nimityksen maantieteellisellä alueella sijaitsevasta Colliasin kunnasta ja soveltuu erityisen hyvin käsiteltäväksi tuolloin käyttöön otetulla Piccolini-menetelmällä. Käsiteltyä varten oliivipuista valittiin parhaimmat kiinteät oliivit.

1800-luvun toisella puoliskolla kemistit kehittivät natriumhydroksidin, joka helpotti suurempien oliivimäärien käsittelyä karvaidenpoistamismenetelmällä ja edisti siten "teollisten" säilöntäalan yritysten perustamista.

1800-luvulla viininviljely ja muiden rasvojen maahantuonti kuitenkin sysäsivät oliivienviljelyn laskuun. Viljely väheni vähenemistään aina toiseen maailmansotaan asti. Viiden sotavuoden aikana oliiviöljyn tuotanto alkoi kuitenkin kiinnostaa uudelleen tuontiöljyjen ja muiden rasvojen puutteen vuoksi.

Vuonna 1945 Nîmesin läheisyydessä oli jo 22 säilöntäalan yritystä, jotka käsittelivät 2 000 tonnia Picholine-oliiveja, ja oliivimarkkinoiden määrä oli kasvussa.

Vuoden 1956 halla tuhosi kuitenkin suuren osan Nîmesin alueen oliivitarhoista.

Oliivien maku ja oliivipuun kasvitieteelliset ominaisuudet auttoivat Picholine-lajikkeen leviämistä alkuperäalueen ulkopuolelle. Erityisesti vuoden 1956 hallan jälkeen lajike sai kansallista mainetta ja sitä istutettiin uudelleen kaikkialle.

Gardin departementti on kuitenkin edelleen vihreiden Picholine-oliivien suurin tuottaja (23 % kansallisesta tuotannosta). Tämä johtuu epäilemättä siitä, että Picholine-lajike on kestävyytensä ansiosta sopeutunut täydellisesti tuotantoalueen ilmastoon ja maaperään. Picholine-lajikkeen puita kasvaa lähinnä Nîmesin alueella, josta se on peräisin; muita paikallislajikkeita esiintyy Piémont Cévenolissa. Colliasista ja sen naapurikylistä löytyy yli 200 vuotta vanhoja Picholine-lajikkeen puita.

5.2 Tuotteen erityisyys:

"Olive de Nîmes" -oliivit jalostetaan Picholine-lajikkeen alkuperäalueella käyttäen perinteistä menetelmää (rajoitettu maitohappokäyminen): kokonaiset oliivit maseroidaan emäksisessä kaliumhydroksidi- tai natriumhydroksidiliuoksessa, jonka tiheys on enintään 1 032.

Kun karvaus on saatu osittain poistettua liottamalla oliiveja emäksisessä liuoksessa, ne huuhdotaan puhtaalla juomavedellä.

Oliiveja liotetaan vedessä enintään 36 tunnin ajan, ja ne huuhdotaan vähintään neljä kertaa.

Tämän jälkeen oliivit upotetaan merisuolalla suolattuun veteen, jonka tiheys on enintään 1 060. On sallittua käyttää sitruuna- ja maitohappoa suolaveden pH-arvon alentamiseksi 4,7:ään.

Tämän valmistustavan ansiosta "Olive de Nîmes" -oliiveista tulee koostumukseltaan lohkeavia ja niiden maussa erottuvat voimakas ja pähkinän aromit.

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):

Gardin departementin oliivien viljelyn pitkien perinteiden ansiosta niin oliivitarhojen hoitoa kuin oliivien valmistusta koskeva taitotieto on siirtynyt eteenpäin.

Picholine-lajike kestää jonkin verran talven kylmyyttä ja lujasti kiinni olevat oliivit syksyn myrskytuulia. Lisäksi tuottajien kiinnostus lajiketta kohtaan on kasvanut, koska siitä voidaan tuottaa sekä oliiviöljyä että syötäväksi tarkoitettuja oliiveja.

Luonnonympäristön vaatimusten vuoksi viljelytekniikka on alueelle ominainen:

- oliivipuut on perinteisesti leikattu mataliksi, mikä helpottaa vihreässä kypsyysasteessa olevien oliivien korjuuta ja tekee puista vähemmän haavoittuvaisia tuulille;
- oliivipuiden viljelyyn tarkoitettujen lohkojen suunnittelu on niin ikään muokannut maisemaa: alueelle ovatkin ominaisia matalin kiviaidoin tuetut rinteet (”faïsse” tai ”banquaou”), jotka pitivät maata paikoillaan, kun rinteet olivat liian jyrkkiä.

Sato korjattiin perinteisesti syyskuusta (syötäväksi tarkoitettuihin oliivisiin) joulukuuhun (oliiviöljy), ja se vaati paljon työvoimaa.

Oliivit korjataan pääasiassa käsin kahdesta syystä: Picholine-lajike, jonka oliivit ovat lujasti kannassa kiinni, ei sovellu mekaaniseen keruuseen, joka voi vahingoittaa oliiveja.

Toiseksi perinteisten oliivitarhojen pinta-ala on pieni ja kiviaidat rajoittavat usein koneiden pääsyä tarhoihin.

Oliivit jalostetaan käyttäen perinteistä menetelmää (rajoitettu maitohappokäyminen eli prosessi keskeytetään ennen kuin liuos yltää kiveen asti).

Tämäntyyppistä käymistä käytetään alueella perinteisesti oliivien värin, niiden erityisen maun (eivät ole karvaita) ja lohkeavan koostumuksen säilyttämiseksi.

Tuotantoon on liittynyt monenlaisia epävarmuustekijöitä. Koska lajike kuitenkin soveltuu hyvin alueen maaperään, väestö on mieltynyt ainutlaatuisen tuotteen ja paikallisilla säilöntäalan yrityksillä on runsaasti taitotietoa, "Olive de Nîmes" -oliivien tuotanto on jatkunut ja oliivien arvostus on jopa lisääntynyt niin tuottajien kuin kuluttajienkin keskuudessa.

Eritelmän julkaisutiedot:

<http://www.inao.gouv.fr/repository/editeur/pdf/CDC-AOP/olive-de-nimes.pdf>

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 44/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 ⁽¹⁾ 7 artiklassa tarkoitettulla tavalla. Vastaväitteet on toimitettava komissiolle kuuden kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”龙口粉丝” (LONGKOU FEN SI)

EY-N:o: CN-PGI-0005-0623-16.07.2007

SMM (X) SAN ()

1. Nimi:

”龙口粉丝” (Longkou Fen Si)

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa:

Kiinan kansantasavalta

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus:

3.1 Tuotetyyppi:

Luokka 2.7: Pastavalmisteet

3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta:

Longkou Fen Si -lasinuudeli on mungopavuista ja herneistä valmistettu rihmamainen tärkkelystuote.

Longkou Fen Si on valkoista ja läpinäkyvää, jokainen rihma on yhtä paksu (ei kaksinkertaisia tai katkenneita kohtia), se on pehmeää ja joustavaa. Maultaan se on puhdas eikä voimakasarominen eikä siinä ole paljain silmin havaittavia epäpuhtauksia. Kaikkein tyypillisin sen ominaisuuksista on, ettei se gelatisoidu kiehumislämpötiloissa. Rihmat eivät jää kiinni toisiinsa eivätkä gelatisoidu, vaikka niitä olisi keitetty tunti, ja rikkoutuneita rihmoja on vähän tai ei ollenkaan.

Longkou Fen Sin ominaispiirteisiin kuuluvat korkea tärkkelyspitoisuus (yli 75 %) ja alle 15 %:n vesipitoisuus. Lasinuudelin rihman läpimitta on alle 0,7 mm ja niistä rikkoutuu alle 10 %, kun niitä keitetään vedessä 45 minuuttia. Tuhkapitoisuus on alle 0,5 %.

3.3 Raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet):

Longkou Fen Si valmistetaan mungopavuista ja herneistä.

Raaka-aineiden alkuperää ei ole rajoitettu, ja myös tuontitavaraa voidaan käyttää.

Mungopapujen ja herneiden kasvatuksessa ei sallita lannoitteita eikä kemikaaleja. Ensisijaisesti käytetään saman vuoden satoa. Raaka-aineita tulisi varastoida enintään yhden vuoden ajan. Muita ehtoja ovat seuraavat:

- on käytettävä hyvinkehittyneitä, rikkoutumattomia siemeniä,
- epäpuhtauksien tai vääränväristen siementen osuus saa olla enintään 1 prosentti,

⁽¹⁾ EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

ja

— kosteuspitoisuuden on oltava alle 13,5 %.

Veden pitää olla määritellyn maantieteellisen alueen vesilähteistä.

3.4 *Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet):*

—

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

Mungopapujen tai herneiden liotuksen, tärkkelyksen saostuksen ja erotuksen, massan muokkauksen ja sen pusertamisen siivilän läpi sekä (aurinko- tai kuumailma)kuivauksen on tapahduttava määritellyllä maantieteellisellä alueella.

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

Kuivattu Longkou Fen Si pakataan asiakkaan toivomusten mukaan.

3.7 *Merkintöjä koskevat erityiset säännöt:*

Longkou Fen Si -tuotepakkauksessa on oltava seuraavat tiedot: tuotteen nimi, valmistajan nimi ja osoite, tavaramerkki, pakkaukseen liittyvät yksityiskohtaiset tiedot, tuotantopäivä, säilyvyysaika, ainesosat ja eränumero.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka raja:**

Alue sijaitsee Kiinassa Shandongin niemimaan pohjoisosassa, ja siihen kuuluvat seuraavat Yantain prefektuurin piirikunnat: Longkou, Zhaoyuan, Penglai, Laiyang ja Laizhou. Alueen halki virtaavat Keltainenjoki ja Jie-joki.

5. **Yhteys maantieteelliseen alkuperään:**

5.1 *Maantieteellisen alueen erityisyys:*

Alueen halki virtaavien jokien joukossa ovat Keltainenjoki ja Jie-joki, ja vedenlaatu on hyvä. Alueella vallitsee lämmin ja puolikostea mannermainen monsuuni-ilma. Vuodenaikoja on neljä, tuuli kohtalainen, lämpötilat sopivia, ilmankosteus alhainen, päivät valoisia ja mikrobiologinen ympäristö ainutlaatuinen.

5.2 *Tuotteen erityisyys:*

Longkou Fen Sin erityispiirteisiin kuuluvat suuri tärkkelyspitoisuus sekä joustavuus ja epäpuhtauksien puuttuminen. Jos Longkou Fen Si -lasinuudeleita keitetään vedessä 45 minuutin ajan, niistä rikkiuntuu alle 10 %.

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):*

Luontoon liittyvät tekijät

Vedenlaatu. Valmistuksessa on erittäin tärkeää valvoa tärkkelyksen laatua. Tärkkelyksen pääasiallinen tuotantomenetelmä on seuraavanlainen: liotetut mungopavut tai herneet murskataan ja massasta poistetaan kuorenpalaset. Tärkkelyksen kondensoimiseksi käytetään *Streptococcus lactis* -bakteeria, minkä jälkeen tärkkelys erotetaan kuivaamalla. Liotusvesi siis fermentoidaan *Streptococcus lactis* -bakteerin avulla. Veden laatu on olennaisen tärkeä bakteerien kasvun ja lisääntymisen kannalta. Mineraalipitoista vettä, joka on puhdasta, hajutonta ja mauultaan raikasta (ei pistävää), kutsutaan yleisesti pehmeäksi vedeksi. Pehmeän veden sisältämät metalli-ionit ja epäorgaaniset suolat vaikuttavat merkittävästi hyvien mikro-organismien kasvuun ja lisääntymiseen sekä niiden tuottamiin entsyymeihin. Tämä puolestaan vaikuttaa tärkkelyksen kondensoitumiseen ja retentioon sekä tärkkelyksen laatuun. Jos vesi on saastunutta tai jos sen pH-arvo on hyvin korkea tai matala tai jos siinä on liikaa kloori- tai sulfaatti-ioneja, mikrobien kasvu ja lisääntyminen estyvät. Tämä voi johtaa siihen, että mikrobit kasaantuvat eivätkä enää pysty kondensoimaan tärkkelystä. Sen vuoksi vedenlaadulla on erittäin suuri merkitys muodostuvan tärkkelyksen määrälle ja Longkou Fen Sin laadulle. Eräässä sanonnassa lasinuudeliin valmistusta verrataan hopean vedestä poimimiseen. Taitava käsityöläinen osaa tuottaa laadukkaita lasinuudeleita Longkou Fen Sin tuotantoalueella, mutta hän ei pysty samaa tekniikkaa käyttäen valmistamaan samanlaatuista nuudeleita toisilla alueilla eikä joillakin alueilla pystyisi edes erottamaan tärkkelystä. Tämä

osoittaa selvästi, miten tärkeää vedenlaatu on Longkou Fen Sin valmistuksessa. Yantain alueella on paljon vuoria, joilla sijaitsevista lähteistä alueen joet saavat vetensä. Näiden saasteettomien vesien pH-arvo on 6,9–7,4 ja kloridi- ja sulfaatti-ionien pitoisuus alhainen. Alueen vesi soveltuu menetelmään, jossa tärkkelys erotetaan mungopavuista ja herneistä liotusvettä fermentoimalla, mikä taas saa aikaan Longkou Fen Sin korkean tärkkelyspitoisuuden.

Ilmasto ja maantieteellinen ympäristö. Toinen Longkou Fen Sin laatuun ratkaisevasti vaikuttava tekijä on kuivaus. Longkou Fen Sin valmistuksessa voidaan erottaa kaksi jaksoa: kevät ja syksy. Kevätkausi kestää kevätpäiväntasauksesta kesäpäivänseisaukseen ja syyskausi kiinalaisen kalenterin mukaisesta ”valkoisen kasteen” jaksosta ”sankan lumisateen” jaksoon eli toisin sanoen yhteensä kuusi kuukautta. Parhaita ovat lasinuudelit, jotka valmistetaan ”viljasateen” jakson ja kesän alun välisenä aikana sekä syyspäiväntasauksen ja talven alun välisenä aikana. Muina aikoina kuin keväällä ja syksyllä valmistettujen lasinuudelioiden laatu on huonompi. Tämä johtuu pääasiassa siitä, että talvella lämpötila on liian alhainen, joten *Streptococcus lactis* -bakteerin on vaikea lisääntyä fermentointivaiheessa. Liian hitaasti kuivuneet tai jopa jäätyneet lasinuudelit ovat huonompilaatuisia. Kesällä taas on liian lämmintä, ja fermentointivaiheessa on vaikea kontrolloida muita bakteereita. Kuivausvaiheessa voi myös sataa liikaa, olla liian tyyntä ja auringonpaiste voi olla liian voimakas. Kaikki edellä mainitut tekijät yhdessä huonontavat lasinuudelioiden laatua. Longkou Fen Sin tuotantoalueella vallitsee *Streptococcus lactis* -bakteerin kehittymiselle suotuisa lämpötila. Tuulenvoimakkuus ja ilmankosteus ovat sopivia kuivausprosessiin.

Tekniikan kehittyessä aurinkokuivatusta jäljittelevä kuumailmaprosessi on vähitellen korvaamassa aurinkokuivauksen. Nykyisellään Longkou Fen Sin valmistuksessa käytetään molempia kuivausmenetelmiä.

Inhimilliset tekijät

Zhaoyuanin asukkaat osasivat todistetusti jo Pohjoisen Wei-dynastian aikana tuottaa tärkkelystä ja alkoivat valmistaa tavallisia nuudeleita Song-dynastian kaudella.

Mungopavuista nuudeleita valmistavia pajoja oli 1800-luvulla nykyisessä Beilizhuangin kylässä (Zhang-xing, Zhaoyuanin piirikunta), ja siellä on vanhimpia tähän päivään säilyneitä nuudelipajoja.

Vuonna 1860 perustettiin Hongkongiin Hongtain nuudelikauppa, joka osti Longkousta lähetettyjä Zhaoyuanissa valmistettuja nuudeleita. Paketeissa oli merkintä ”Longkou Fen Si”, ja tuote on siitä lähtien tunnettu nimellä Longkou Fen Si.

Vuonna 1862 Qing-hallinto perusti Yantaihin itäisen tullitoimipaikan, ja sivutoimipaikka perustettiin Longkouhun. Tämä vauhditti merkittävästi Longkou Fen Sin kuljetusta ja myyntiä. Longkoun satama avattiin ulkomaankaupalle tammikuussa 1914. Yhä useammat Zhaoyuanin asukkaat alkoivat pitää nuudelikauppoja Longkoussa, mikä edisti Longkou Fen Sin vientiä. Nykyään Longkou Fen Si -lasinuudeleilla onkin hyvä maine niin Kiinassa kuin muuallakin maailmassa.

Koska maine on niin vakiintunut, Shandongin maakunnassa toimivat ulkomaankaupparyitykset käyttävät tuotteen viennissä nimeä Longkou Fen Si.

Eritelmän julkaisutiedot:

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

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