ISSN 1725-2490

Euroopan unionin virallinen lehti

C 162

Suomenkielinen laitos

53. vuosikerta

22. kesäkuuta 2010

Tiedonantoja ja ilmoituksia

Ilmoitusnumero | Sisältö | Sivu

II *Tiedonannot*

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2010/C 162/01 SEUT:n 107 ja 108 artiklan mukaisen valtiontuen hyväksyminen – Tapaukset, joita komissio ei vastusta [1] 1

IV *Tiedotteet*

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2010/C 162/02 Euron kurssi 5

FI

Hinta: 3 EUR

[1] ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

(jatkuu kääntöpuolella)

V *Ilmoitukset*

HALLINNOLLISET MENETTELYT

Euroopan komissio

2010/C 162/03 Kansallisten tuomioistuinten tuomarien kouluttaminen EU:n kilpailuoikeuden alalla sekä kansallisten tuomarien välinen oikeudellinen yhteistyö 6

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2010/C 162/04 Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen 7

2010/C 162/05 Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen ja alkuperänimitysten suojasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 510/2006 6 artiklan 2 kohdassa tarkoitettu rekisteröintihakemuksen julkaiseminen 11

FI

II

(Tiedonannot)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

SEUT:n 107 ja 108 artiklan mukaisen valtiontuen hyväksyminen

Tapaukset, joita komissio ei vastusta

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2010/C 162/01)

Päätöksen tekopäivä	12.5.2010
Valtion tuen viitenumero	N 461/09
Jäsenvaltio	Yhdistynyt kuningaskunta
Alue	Cornwall and Isles of Scilly
Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	Cornwall and Isles of Scilly Next Generation Broadband
Oikeusperusta	Regional Development Agencies Act 1998
Toimenpidetyyppi	Yksittäinen tuki
Tarkoitus	Aluekehitys
Tuen muoto	Avustus
Talousarvio	Suunnitellun tuen kokonaismäärä: 154 milj. EUR
Tuen intensiteetti	40 %
Kesto	31.12.2015 saakka
Toimiala	Posti- ja teleliikenne
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	South West Regional Development Agency Sterling House, Dix's Field, Exeter Devon TQ9 6HG UNITED KINGDOM
Muita tietoja	—

Päätöksen teksti (ilman luottamuksellisia tietoja) on julkaistu todistusvoimaisella kielellä/todistusvoimaisilla kielillä seuraavalla Internet-sivulla:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_fi.htm

Päätöksen tekopäivä	15.1.2010
Valtion tuen viitenumero	N 540/09
Jäsenvaltio	Ranska
Alue	—
Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	Prolongation du cas NN 155/03 — Mise en œuvre d'un service expérimental d'autoroute ferroviaire. Aide en faveur de la société Autoroute ferroviaire alpine (AFA)
Oikeusperusta	Convention du 28 juillet 2003 relative au financement d'un service expérimental d'autoroute ferroviaire alpine entre Bourgneuf-Aiton, en France et Orbassano, en Italie
Toimenpidetyyppi	Tukiohjelma
Tarkoitus	Alakohtainen kehitys
Tuen muoto	Avustus
Talousarvio	Suunnitellut vuosikustannukset: 8 milj. EUR Suunnitellun tuen kokonaismäärä: 16 milj. EUR
Tuen intensiteetti	—
Kesto	1.1.2010–31.12.2011
Toimiala	Liikenne
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	Ministère de l'écologie, de l'énergie, du développement durable et de la mer Mission intermodalité fret Arche Sud 92055 La Défense Cedex FRANCE
Muita tietoja	—

Päätöksen teksti (ilman luottamuksellisia tietoja) on julkaistu todistusvoimaisella kielellä/todistusvoimaisilla kielillä seuraavalla Internet-sivulla:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_fi.htm

---

Päätöksen tekopäivä	15.1.2010
Valtion tuen viitenumero	N 586/09
Jäsenvaltio	Italia
Alue	—
Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	Proroga (parziale) dell'aiuto N 810/02. Piano di incentivazione per il trasporto di merci per ferrovia — Articolo 38 della legge 1º agosto 2002, n. 166

Oikeusperusta	Convention du 28 juillet 2003 relative au financement d'un service expérimental d'autoroute ferrovaire alpine entre Bourgneuf-Aiton, en France et Orbassano, en Italie
Toimenpidetyyppi	Tukiohjelma
Tarkoitus	Alakohtainen kehitys
Tuen muoto	Avustus
Talousarvio	Suunnitellut vuosikustannukset: 8 milj. EUR Suunnitellun tuen kokonaismäärä: 16 milj. EUR
Tuen intensiteetti	—
Kesto	1.1.2010–31.12.2011
Toimiala	Liikenne
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	—
Muita tietoja	—

Päätöksen teksti (ilman luottamuksellisia tietoja) on julkaistu todistusvoimaisella kielellä/todistusvoimaisilla kielillä seuraavalla Internet-sivulla:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_fi.htm

---

Päätöksen tekopäivä	12.5.2010
Valtion tuen viitenumero	NN 18/10
Jäsenvaltio	Ruotsi
Alue	—
Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	Restructuring aid to Carnegie Investment Bank
Oikeusperusta	Avtal av den 10 november 2008 mellan Riksgäldskontoret och Carnegie Bank; Lag 2008:814 om statligt stöd till finansinstitut
Toimenpidetyyppi	Yksittäinen tuki
Tarkoitus	Vakavien taloushäiriöiden korjaaminen
Tuen muoto	Muut pääomatuen muodot, Takaus
Talousarvio	Suunnitellun tuen kokonaismäärä: 3 335 milj. SEK
Tuen intensiteetti	—
Kesto	25.4.2009–20.4.2012
Toimiala	Rahoituksen välitys

Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	Riksgäldskontoret SE-103 74 Stockholm SVERIGE
Muita tietoja	—

Päätöksen teksti (ilman luottamuksellisia tietoja) on julkaistu todistusvoimaisella kielellä/todistusvoimaisilla kielillä seuraavalla Internet-sivulla:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_fi.htm

---

Päätöksen tekopäivä	30.3.2010
Valtion tuen viitenumero	N 76/10
Jäsenvaltio	Yhdistynyt kuningaskunta
Alue	Northern Ireland
Nimike (ja/tai tuensaajayrityksen nimi)	The Renewables Obligation — Northern Ireland (small-scale generation)
Oikeusperusta	Energy (Northern Ireland) Order 2003, Renewables Obligation Order (Northern Ireland) 2009
Toimenpidetyyppi	Tukiohjelma
Tarkoitus	Ympäristönsuojelu
Tuen muoto	Liiketoimet, joita ei ole tehty markkinaehdoin
Talousarvio	Suunnitellut vuosikustannukset: 2,1 milj. GBP
Tuen intensiteetti	—
Kesto	31.3.2020 saakka
Toimiala	Energia
Tuen myöntävän viranomaisen nimi ja osoite	Department of Enterprise, Trade and Investment for Northern Ireland Netherleigh Massey Avenue Belfast Northern Ireland BT4 2JP UNITED KINGDOM
Muita tietoja	—

Päätöksen teksti (ilman luottamuksellisia tietoja) on julkaistu todistusvoimaisella kielellä/todistusvoimaisilla kielillä seuraavalla Internet-sivulla:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_fi.htm

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi [1]

21. kesäkuuta 2010

(2010/C 162/02)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,2391	AUD	Australian dollaria	1,4032
JPY	Japanin jeniä	113,10	CAD	Kanadan dollaria	1,2601
DKK	Tanskan kruunua	7,4402	HKD	Hongkongin dollaria	9,6296
GBP	Englannin puntaa	0,83410	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,7349
SEK	Ruotsin kruunua	9,5178	SGD	Singaporin dollaria	1,7044
CHF	Sveitsin frangia	1,3738	KRW	Etelä-Korean wonia	1 454,28
ISK	Islannin kruunua		ZAR	Etelä-Afrikan randia	9,2406
NOK	Norjan kruunua	7,8575	CNY	Kiinan juan renminbiä	8,4229
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	HRK	Kroatian kunaa	7,2010
CZK	Tšekin korunaa	25,760	IDR	Indonesian rupiaa	11 163,58
EEK	Viron kruunua	15,6466	MYR	Malesian ringgitiä	3,9484
HUF	Unkarin forinttia	278,03	PHP	Filippiinien pesoa	56,350
LTL	Liettuan litiä	3,4528	RUB	Venäjän ruplaa	38,1375
LVL	Latvian latia	0,7083	THB	Thaimaan bahtia	40,011
PLN	Puolan zlotya	4,0380	BRL	Brasilian realia	2,1772
RON	Romanian leuta	4,2315	MXN	Meksikon pesoa	15,4500
TRY	Turkin liiraa	1,9233	INR	Intian rupiaa	56,6900

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

V

(Ilmoitukset)

HALLINNOLLISET MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Kansallisten tuomioistuinten tuomarien kouluttaminen EU:n kilpailuoikeuden alalla sekä kansallisten tuomarien välinen oikeudellinen yhteistyö

(2010/C 162/03)

Uusi ehdotuspyyntö koskien kansallisten tuomioistuinten tuomarien kouluttaminen EU: n kilpailuoikeuden alalla sekä kansallisten tuomarien välinen oikeudellinen yhteistyö on julkaistu osoitteessa

http://ec.europa.eu/competition/calls/index.html

Hakemusten viimeinen määräpäivä: 30 päivänä syyskuuta 2010

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 muutoshakemuksen julkaiseminen

(2010/C 162/04)

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

MUUTOSHAKEMUS

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

9 artiklassa tarkoitettu muutoshakemus

"PECORINO SARDO"

EY-N:o: IT-PDO-0117-0018-21.12.2000

SMM ( ) SAN (X)

1. **Eritelmän kohdat, joita muutos koskee:**

— ☐ Tuotteen nimi

— ☐ Tuotteen kuvaus

— ☐ Maantieteellinen alue

— ☒ Alkuperätodisteet

— ☒ Tuotantomenetelmä

— ☐ Yhteys maantieteelliseen alkuperään

— ☒ Päällysmerkinnät

— ☐ Kansalliset vaatimukset

— ☐ Muuta (täsmennettävä)

2. **Muutoksen (muutosten) tyyppi:**

— ☐ Yhtenäisen asiakirjan tai yhteenvedon muutos

— ☒ Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n eritelmän muutos, kun yhtenäistä asiakirjaa tai yhteenvetoa ei ole julkaistu

— ☐ Eritelmän muutos, joka ei edellytä julkaistun yhtenäisen asiakirjan muutosta (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 3 kohta)

([1]) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

— ☐ Eritelmän väliaikainen muutos, joka johtuu viranomaisten asettamista pakollisista terveys- tai kasvinsuojelutoimista (asetuksen (EY) N:o 510/2006 9 artiklan 4 kohta)

3. **Muutos (Muutokset):**

3.1 *Alkuperätodisteet:*

Jäljitettävyyden ja valvonnan varmistamiseksi juustotahkoihin tehdään leimamerkintä, kun ne poistetaan tuotantoalueen varastoista. "Pecorino Sardo" -juustotahkoihin kiinnitetään lähtemättömällä elintarvikemusteella leimamerkki. Se koostuu kyseisen nimityksen alkukirjaimista PS, jonka jäljessä ovat ilmaisu "DOP" (=SAN) ja tuotantoyrityksen tunnus kahdella rivillä, joiden välissä on kapea, pohjastaan hieman kaareva juustoviipaletta kuvaava kartio. Tuotteen ominaisuuksien ja eri valmistusvaiheiden vuoksi leimamerkki saattaa hävitä näkyvistä. Jäljitettävyys on tällöin taattava pakkausmerkinnöin.

3.2 *Tuotantomenetelmä:*

Täsmennetään, että "Pecorino Sardo" -juuston tuotantoon tarkoitettu lampaan täysmaito voidaan myös lämpökäsitellä tai pastöroida.

Lämpökäsittely oli muutamissa meijereissä käytössä jo ennen suojatun alkuperänimityksen hyväksymistä. Sillä on tarkoitus varmistaa tuotteen terveellisyys, poistaa patogeenisiä ja juustoutumista estäviä mikrobeja, hallinnoida kypsytysprosessia tuotteelle tyypillisten mikro-organismien avulla ja parantaa juuston aistinvaraista ja probioottista laatua sekä ravintoarvoa.

Täsmennetään, että inokuloinnissa käytetyt maitohappobakteerit voivat koostua myös muista kuin *Streptococcus Thermophilus* -lajin bakteereista, kunhan ne ovat lähtöisin tuotantoalueelta. *Streptococcus Thermophilus* -lajia onkin pidettävä yhtenä muttei suinkaan ainoana maidon luonnolliseen bakteerikasvustoon kuuluvana mikrobilajina.

Määritellään miedon ja kypsän "Pecorino Sardon" varastointiedellytykset, jotta tuotteen laatuominaisuuksien säilyminen voidaan taata kuluttajalle. Kypsytyksen lopuksi tuote voidaan varastoida, kunhan varastointi tapahtuu kypsytystä alhaisemmassa lämpötilassa. Lisäksi on sallittua valella juuston pinta öljyllä, käyttää homeenestoaineita ja/tai muovisuojuksia. Varastointilämpötiloja ja juuston pintakäsittelyjä sovelletaan tuotteen valmistuksen jälkeen. Ne eivät siis muuta tuotteen aistinvaraisia ominaisuuksia vaan pitävät ne ennallaan varastoinnin ajan. Tämän lisäksi kielletään kummankin tuotetyypin jäädyttäminen tai pakastaminen ja sallitaan tyhjiöpakkausten ja elintarvikemuovista valmistettujen pakkausten käyttö.

3.3 *Merkinnät:*

Määritellään merkintöjä koskevat erityisvaatimukset.

SAN-merkinnän saaneiden "Pecorino Sardo" -juustojen pakkausmerkinnän ulkorenkaassa on oltava kyseisen nimityksen tunnus. Ulkorenkaan leveys on 2–3 cm. Renkaan sisäpuolella on oltava kuvattuna 12–24 kertaa kyseistä SAN-tuotetta koskeva merkki.

Merkin pituuden on oltava 85 prosenttia renkaan leveydestä. Samassa kulmassa toisiinsa nähden olevat merkit on aseteltava täysin symmetrisesti siten, että viipaleen kärki osoittaa ulospäin.

Renkaassa ei saa merkin ja tunnuksen lisäksi olla mitään muita merkintöjä tai tekstejä.

SAN-merkinnän saaneen "Pecorino Sardo" -juuston tunnistaminen varmennetaan tarralla, johon on merkitty juuston yksiselitteisen tunnistamisen mahdollistava aakkosnumeerinen koodi.

Juuston pakkausmerkintöjen yksityiskohtainen määrittely vastaa tuottajien esittämää vaatimusta tuotteen yhdenmukaisesta tunnistamisesta siten, että alkuperänimityksen tunnus on mahdollisimman näkyvä ja helposti tunnistettava, samalla kun aakkosnumeerinen koodi mahdollistaa tuotteen täsmällisen jäljitettävyyden, helpottaa valvontatoimenpiteitä ja tarjoaa kuluttajalle takeet.

Täsmennetään ”Pecorino Sardon” pakkaamista koskevat vaatimukset. Tuotantoalueella suoritetun kypsytyksen jälkeen ”Pecorino Sardo” voidaan pakata myös Sardinian alueen ulkopuolella kokonaisina juustoina tai paloina, myös tyhjiö- tai suojakaasupakkaukseen.

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

”PECORINO SARDO”

EY-N:o: IT-PDO-0117-0018-21.12.2000

SAN (X) SMM ( )

Tässä yhteenvedossa on esitetty eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. **Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:**

Nimi: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali
Osoite: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA

Tfn +39 0646655104
Fax +39 0646655306
Sähköposti: saco7@politicheagricole.gov.it

2. **Ryhmittymä:**

Nimi: Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo
Osoite: Via S. Alenixedda 2
09128 Cagliari CA
ITALIA

Tfn +39 070372885
Fax +39 070372885
Sähköposti: info@pecorinosardo.it
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) Muu ( )

3. **Tuotelaji:**

Luokka 1.3 – Juustot

4. **Eritelmä:**

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

4.1 *Nimi:*

”Pecorino Sardo”

4.2 *Kuvaus:*

SAN-nimityksen saanut Pecorino Sardo on lampaan täysmaidosta valmistettu puolikypsä juusto, jota on olemassa kahta eri lajia: ”dolce” eli mieto, jota kypsytetään lyhyen aikaa (20–60 päivää) ja ”maturo” eli kypsä, jota kypsytetään vähintään kaksi kuukautta. Juusto on lieriön muotoinen, sileäpintainen, ja sen pohja on suora tai lähes suora. Juuston koostumus on tiivis ja kimmoisa.

4.3 *Maantieteellinen alue:*

SAN-nimityksellä varustetun ”Pecorino Sardo” -juuston tuotantoalue käsittää koko Sardinian autonomisen alueen.

4.4 *Alkuperätodisteet:*

Kaikkia tuotantovaiheita valvotaan rekisteröimällä tulevat ja lähtevät määrät. Tällä tavoin sekä merkitsemällä valvontaviranomaisen asianmukaisesti ylläpitämiin luetteloihin maidontuottajat ja juuston valmistuksesta, kypsytyksestä, pakkaamisesta ja paloittelemisesta vastaavat toimijat sekä ilmoittamalla valvontaelimelle tuotetut määrät varmistetaan tuotteen jäljitettävyys. Valvontaelin valvoo kaikkien rekistereihin merkittyjen luonnollisten ja oikeushenkilöiden toimintaa.

4.5 *Tuotantomenetelmä:*

"Pecorino Sardon" juustomassa on valmistettava mahdollisesti lämpökäsitellystä tai pastöroidusta lampaan täysmaidosta, johon voidaan lisätä alkuperäalueelta lähtöisin olevia maitohappobakteereita, jotka voivat taksonomisesti kuulua myös *Streptococcus termophilus* -lajiin. Kun maitoon on lisätty vasikan mahalaukusta saatua luonnollista juoksutetta, juustomassa rikotaan siten, että tulokseksi saadaan miedon juuston tapauksessa hasselpähkinän ja kypsän juuston tapauksessa maissinjyvän suuruisia rakeita. Tätä puolikypsytystä seuraa puristus, suolaus ja kypsytys. Kypsytykseen voi kuulua myös luonnollisin menetelmin toteutettava savustus. Mietoa juustoa kypsytetään 20–60 päivää, kun taas kypsän juuston kypsytys kestää vähintään kaksi kuukautta.

4.6 *Yhteys maantieteelliseen alueeseen:*

Luonnontekijöistä on mainittava lampaiden kasvatukseen soveltuvat Sardinian alueen erityispiirteet: lampaat laiduntavat luonnonlaitumilla, joilla kasvaa runsaasti luonnonyrttejä, jotka puolestaan antavat juuston valmistukseen tarkoitetulle maidolle erityisiä ominaisuuksia. Ihmiseen liittyvien tekijöiden osalta on korostettava paikallisen laiduntamisperinteen sosioekonomista merkitystä Sardinian väestölle. Se on usein ainoa tulonlähde alueilla, joilla ei ole muita kunnollisia taloudellisen kehityksen vaihtoehtoja.

4.7 *Valvontaelin:*

Nimi: OCPA Organismo di controllo dei formaggi Pecorino Romano Dop, Pecorino Sardo Dop, Fiore Sardo Dop
Osoite: Zona Industriale Macomer c/o Consorzio latte
08015 Macomer NU
ITALIA

Tfn +39 0785742196
Fax +39 0785742197
Sähköposti: ocpa.cert@tiscali.it

4.8 *Merkinnät:*

SAN-nimityksellä varustettuun kulutukseen saatettavaan "Pecorino Sardo" -juustoon kiinnitetään alkuperänimityksen ilmaiseva merkki.

Nimityksen myyntitunnus

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 162/05)

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

YHTEENVETO

NEUVOSTON ASETUS (EY) N:o 510/2006

"OIE D'ANJOU"

EY-N:o: FR-PGI-0005-0477-20.06.2005

SAN ( ) SMM (X)

Tässä yhteenvedossa esitetään eritelmän pääkohdat tiedotustarkoituksessa.

1. **Jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen:**

Nimi: INAO
Osoite: 51 rue d'Anjou
75008 Paris
FRANCE

P. +33 0153898000
F. +33 0153898060
Sähköposti: info@inao.gouv.fr

2. **Ryhmittymä:**

Nimi: Fermiers du Val de Loire
Osoite: Boulevard Pasteur
B.P. 262
44158 Ancenis Cedex
FRANCE

P. +33 0240988252
F. +33 0240831500
Sähköposti: vpitondregoire@terrena.fr
Kokoonpano: Tuottaja/jalostaja (X) Muu ( )

3. **Tuotelaji:**

Luokka 1.1: Tuore liha (ja muut eläimenosat)

4. **Eritelmä:**

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

4.1 *Nimi:*

"Oie d'Anjou"

4.2 *Kuvaus:*

Oie d'Anjou on paistettuna nautittu hanhi, jota perinteisesti syödään joulun ja uudenvuoden aikaan.

Se erottuu muista tuotteista miellyttävän voimakkaan rintalihasten tuoksunsa, samalla kertaa pehmeän ja kiinteän rakenteensa ja miellyttävän makunsa ansiosta.

([1]) EUVL L 93, 31.3.2006, s. 12.

Oie d'Anjou tarjotaan myyntiin kokonaisena ruhona, joko paistovalmiina, jolloin tuotteen paino on vähintään 2,5 kg, tai suolistettuna, jolloin paino on vähintään 2,8 kg.

Ruho on pyöreä, kupu vahvasti kehittynyt ja leveä, koska fileet sijaitsevat hankaluun korkeudella. Se on täysin kynitty ja vailla höyhentuppia. Nahan on oltava joustava, kosketettaessa sopivasti (mutta ei liian) rasvainen ja väriltään keltainen.

Hyvälle rasvaisuusluokalle ovat tunnusomaisia fileiden ja vatsan nahanalaiset rasvakerrostumat, jotka ovat ohuempia selässä ja joita ei esiinny lainkaan reisissä; lisäksi siiven alla on kiinteä rasvanokare.

4.3 *Maantieteellinen alue:*

Anjoun hanhet syntyvät ja ne kasvatetaan ja teurastetaan maantieteellisellä alueella, joka muodostuu seuraavista osista:

Maine et Loiren departementti: koko alue;

Indre et Loiren departementti: seuraavat kunnat Château la Vallièren kantonissa: Château la Vallière, Rille, Hommes, Savigné sur Lathan, Channay sur Lathan, Coucelles de Touraine, Souvigné, Couesmes, Brèches, Villers au Bouin, Braye sur Maulne, Marcilly sur Maulne, Luble, St Laurent de Lin; seuraavat kunnat Bourgueil'n kantonissa: Benais, Bourgueil, St Nicolas de Bourgueil, Restignes, Continvoir, Gizeux; osa Langeais'n kantonista: Avrillé les Ponceaux'n kunta;

Loire-Atlantiquen departementti: seuraavat kantonit: Ligné, Ancenis, Varades, Riaillé, St Mars la Jaille, Moisdon la Rivière, St Julien de Vouvantes; osa Chateaubriantin kantonista: Chateaubriantin ja Soudanin kunnat;

Mayennen departementti: seuraavat kantonit: St Aignan Sur Roë, Craon, Château Gontier, Château Gontier est, Château Gontier ouest, Bierné, Grez en Bouère;

Sarthen departementti: seuraavat kantonit: Sablé sur Sarthe, La Flèche, Malicorne sur Sarthe, Pontvallin, Le Lude, Mayet; osa Suze sur Sarthen kantonista: Parigné le Pôlinin kunta; seuraavat kunnat Ecommoyn kantonissa: Ecommoy, Saint Biez en Belin, Saint Ouen en Belin; seuraavat kunnat Château du Loirin kantonissa: Château du Loir, Beaumont Pied de Bœuf, Dissay sous Courcillon, Flée, Luceau, Montabon, Nogent sur Loir, St Pierre de Chevillé, Thoiré sur Dinan, Vouvray sur Loir; seuraavat kunnat Chartre sur le Loirin kantonissa: La Chartre sur le Loir, Beaumont sur Dême, Chahaignes, Lhomme, Marçon;

Deux-Sèvresin departementti: seuraavat kantonit: Mauléon, Argenton l'Église, Argenton Château, Thouars, Thouars 1, Thouars 2, Airvault, St Varent, Bressuire.

4.4 *Alkuperätodisteet:*

Kaikki toimenpiteet, joiden avulla voidaan osoittaa, että Oie d'Anjou on peräisin maantieteelliseltä SMM-alueelta, on kuvattu eritelmässä, jossa mainitaan kaikki keinot jäljitettävyyden toteamiseksi tuotantoketjun kaikissa vaiheissa. Ne perustuvat seuraaviin tekijöihin:

— maantieteelliseen alueeseen ja kuljetusaikoihin liittyvien edellytysten täyttyminen kaikkien toimijoiden osalta,

— kaikkien teurastettavien erien koodinumerot ja teurastusasiakirjat, joiden perustella voidaan tunnistaa tuotantotila ja sen sijainti,

— hanhenpoikasten alkuperätodistukset ja lähetysluettelot, joiden perusteella voidaan tunnistaa kyseisten siitoseläinten tuotantotila ja -rakennus,

— tilan ylläpitämistä jäljitettävyystiedoista voidaan todeta rehun toimitus- ja valmistuspäivät.

Näiden tietojen avulla voidaan erityisesti jäljittää koko tuotantoprosessin kulku, selvittää kuluttajien mahdollisesti esittämien valitusten taustalla olevat syyt ja toteuttaa tarvittaessa asianmukaiset korjaavat toimenpiteet.

4.5 *Tuotantomenetelmä:*

Oie d'Anjou –hanhet ovat puhdasrotuisten uros- ja naaraspuolisten Reinin valkoisten hanhien jälkeläisiä. Ainoastaan naaraspuoliset poikaset toimitetaan edelleen kasvatusta varten.

Munien kuljetusaika tilalta maantieteellisellä alueella sijaitsevaan hautomoon saa olla enintään 1 tunti 45 minuuttia.

Kerättyjä siitosmunia saa säilyttää ennen hautomista enintään 7 päivän ajan. Kuoriutuneiden poikasten kuljetusaika hautomosta kasvatustilalle saa olla enintään 1 tunti 45 minuuttia.

Hanhien kasvatus (kuoriutumisesta teurastukseen) kestää vähintään 175 päivää, mutta keskimääräinen kasvatusaika on 222 päivää.

Oie d'Anjou -hanhet siirtyvät ulkolaiduntamiseen hyvin varhaisessa vaiheessa (viimeistään neljän viikon ikäisinä).

Ulkolaiduntaminen kestää vähintään 92 päivää mutta yleensä keskimäärin 138 päivää. Kyseisenä aikana laitumella on oltava käytettävissä 1 000:ta hanhea kohden vähintään 2,5 hehtaaria luonnonnurmea ja/tai 1,25 hehtaaria kylvönurmea, välikasveja (vehnä, ruis jne.) ja joka tapauksessa vähintään 1,25 hehtaaria maissia. Lisäksi hanhille annetaan rajoittamaton määrä vehnää.

Käytettävissä olevien ulkolaidunten hoidon ja monipuolisen rehun ansiosta hanhet elävät oloissa, joissa ne eivät joudu koskaan kilpailemaan keskenään ravinnosta.

Vähintään 8 viikkoa kestävän loppuruokintavaiheen aikana hanhilla on pääsy ulkosalla eläinsuojan vieressä sijaitsevalle oljilla peitetylle jaloittelualueelle.

Hanhille jyvinä annettava vilja tuotetaan kasvatustilalla.

Oie d'Anjoun kasvatus- ja loppuruokintavaiheessa eläimille annetun kasvatustilalla tuotetun rehun ja viljan ohella tilalle voidaan ostaa eläimille kasvatusvaiheen alussa tai loppuruokintavaiheessa annettavaa rehuseosta, joka ei välttämättä ole peräisin SMM-alueelta.

Kasvatustila sijaitsee enintään 100 kilometrin etäisyydellä teurastamosta, ja kuljetusaika tilalta teurastamoon saa olla enintään 3 tuntia.

Teurastushetkellä erät koostuvat tasalaatuisista hyvin lihotetuista hanhista, toisin sanoen linnuista, joissa voidaan silmämääräisen tarkastelun ja tunnustelun perusteella todeta fileiden ja vatsan ihonalaisesta rasvakerroksesta kertova jalkojen väliin laskeutuva rasvatasku sekä siiven alla oleva erittäin kiinteä rasvanokare. Sulkapeite ja jalat ovat puhtaat.

4.6 *Yhteys maantieteelliseen alueeseen:*

4.6.1 Maantieteellisen alueen erityisyys

Maantieteellinen alue sijaitsee Loirejoen suistossa. Joen ja meren vaikutuksesta valtamerellinen ilmasto on erityisen otollinen heinän, rehun ja viljan (heinäkasvit ja maissi) tuotannolle kasvinsyöjänä tunnetun hanhen rehuksi. Alueelle on ominaista myös tiheä hydrografinen verkko.

Näiden luontotekijöiden pohjalta ihminen on onnistunut kehittämään maantieteellisellä alueella monipuolisen kasvintuotannon ja erittäin merkittävän karjatalouden (naudanliha, siipikarja). Oie d'Anjoun erityinen asema tässä ympäristössä liittyy alueella 1400-luvulta lähtien harjoitettuun hanhenkasvatukseen.

Tämän päivän kasvattajien osaaminen näkyy erityisesti poikasten kasvatuksessa heti kuoriutumisesta lähtien, monipuolisessa rehutaloudessa sekä erityisistä hoito- ja seurantatoimenpiteistä hanhien pitkän laiduntamiskauden ja loppuruokintavaiheen aikana, ja se juontaa juurensa pitkästä perinteestä hanhenkasvatuksen alalla.

4.6.2 Tuotteen erityisyys

Oie d'Anjoun erityislaatu perustuu ruhojen hyvään rakenteeseen ja optimaaliseen rasvaisuusluokkaan.

Oie d'Anjou erottuu muista tuotteista erityisesti seuraavien ominaisuuksien ansiosta: samanaikaisesti leveä ja pyöreä kiinteälihainen ruho, voimakkaasti kehittynyt kupu, vähintään hankaluun korkeudella sijaitsevat fileet, keltainen joustava nahka, fileiden ja vatsan nahanalaiset rasvakerrostumat, jotka ovat ohuempia selässä ja joita ei esiinny lainkaan reisissä, sekä siiven alla oleva kiinteä rasvanokare. Muita laatuun vaikuttavia ominaisuuksia ovat rintalihasten voimakas tuoksu sekä samanaikaisesti pehmeä ja kiinteä rakenne.

4.6.3 Syy-seuraussuhde

Oie d'Anjoun erityisluonne johtuu siitä, että kasvattajilla on Anjoun alueen perinteisten hanhenkasvatuskäytäntöjen saralla monipuolista asiantuntemusta ja osaamista, jossa hyödynnetään maantieteellisen alueen luontotekijöitä ja ennen muuta ilmasto-olosuhteita.

Kasvattajat pyrkivät jatkuvasti varmistamaan Anjoun hanhien moitteettoman rakenteen ja ihanteellisen rasvaisuusluokan huolehtimalla lintujen koko elinajan niiden ravintokäyttäytymisestä. Kasvinsyöjänä hanhi tarvitsee runsaasti erilaisia kasveja voidakseen kehittää ruoansulatuskanavansa toiminnan mahdollisimman tehokkaaksi ja saavuttaa siten laiduntamiskauden lopussa loppuruokintavaihetta varten ravinnonnauttimiskyvyn, joka mahdollistaa runsaan ravinnon hyödyntämisen määrätyn ajan kuluessa.

Tämän tarpeen täyttämiseksi Anjoun hanhet siirtyvät hyvin varhaisessa vaiheessa ulkolaiduntamiseen ja alkavat nopeasti nauttia alueella saatavilla olevaa tuoretta nurmirehua. Pitkä laiduntamiskausi, jonka aikana on tarjolla hanhien tarpeita vastaava määrä kasvisravintoa (laidunkierto, joka perustuu nurmilohkojen ja hanhien ravinnoksi viljellyn maissin vuorotteluun), mahdollistaa voimakkaan kuvun ja leveän ruhon kehittymisen ja siten Anjoun hanhien erinomaisen rakenteen.

Loppuruokintavaiheessa kasvattajat keskittyvät hanhien nopeaan lihottamiseen (ensisijaisesti viljan avulla) huolehtien kuitenkin samalla siitä, että lintujen lihasmassan ja rintafileiden kehittyminen jatkuu (tarjolla on edelleen myös kasvisravintoa ja ulkoilumahdollisuus). Kasvattajat seuraavat tässä vaiheessa erityisen tarkasti eläinten kehittymistä (elopainon mittaaminen, silmämääräiset tarkastukset, elävien lintujen tunnustelu, siiven alla olevan rasvanokareen arvioiminen); ruhojen kunto todetaan myös teurastuksen jälkeen.

Oie d'Anjoun ruhot luokitellaan/lajitellaan teurastuksen jälkeen; siinä vaiheessa tarkastetaan silmämääräisesti tuotteelle määritellyt erityisominaisuudet.

4.7 *Valvontaelin:*

Nimi: Qualité — France S.A.S.
Osoite: Le Guillaumet
92046 Paris la Défense Cedex
FRANCE
P. +33 0141970074
F. +33 0141970832
Sähköposti: http://www.qualite-france.com

4.8 *Merkinnät:*

Etiketissä on mainittava SMM-tuotteen "Oie d'Anjou" nimi ja yhteisön SMM-tunnus.

Kuhunkin etikettiin merkitään myös tunnistenumero, jonka avulla ryhmittymä voi varmistaa kyseisen tuotteen jäljitettävyyden mahdollisten valitusten yhteydessä.

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

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

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

Jokainen kieliversio tilataan erikseen.

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

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

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

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

Myynti ja tilaukset

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

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

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 Luxemburg
LUXEMBURG

FI