

# Euroopan unionin virallinen lehti

# C 330



Suomenkielinen laitos

## Tiedonantoja ja ilmoituksia

59. vuosikerta

8. syyskuuta 2016

Sisältö

### II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

#### **Euroopan komissio**

2016/C 330/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.8163 – AC/EYSA/JV) <sup>(1)</sup> .....	1
2016/C 330/02	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.8127 – Volvo Car Corporation / Volverk / Volvofinans Bank) <sup>(1)</sup> .....	1

### IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

#### **Euroopan komissio**

2016/C 330/03	Euron kurssi .....	2
---------------	--------------------	---

#### **Tilintarkastustuomioistuin**

2016/C 330/04	Erityiskertomus nro 20/2016 – ”Hallinnollisten valmiuksien vahvistaminen Montenegrossa: edistystä on tapahtunut mutta parempia tuloksia tarvitaan monilla avainaloilla” .....	3
---------------	---	---

# FI

<sup>(1)</sup> ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

**Euroopan komissio**

2016/C 330/05	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.8099 – Nissan/Mitsubishi) <sup>(1)</sup> .....	4
2016/C 330/06	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.8131 – Tele2 Sverige / TDC Sverige) <sup>(1)</sup> .....	5

MUUT SÄÄDÖKSET

**Euroopan komissio**

2016/C 330/07	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen .....	6
---------------	--	---

---

<sup>(1)</sup> ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

## II

*(Tiedonannot)*EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

## EUROOPAN KOMISSIO

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen****(Asia M.8163 – AC/EYSA/JV)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2016/C 330/01)

Komissio päätti 1. syyskuuta 2016 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004<sup>(1)</sup> 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, 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/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32016M8163. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

**Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen****(Asia M.8127 – Volvo Car Corporation / Volverk / Volvofinans Bank)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2016/C 330/02)

Komissio päätti 29. heinäkuuta 2016 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004<sup>(1)</sup> 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, 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/homepage.html?locale=fi>) asiakirjanumerolla 32016M8127. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

## IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

## EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi <sup>(1)</sup>

7. syyskuuta 2016

(2016/C 330/03)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi		
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1237	CAD	Kanadan dollaria	1,4444
JPY	Japanin jeniä	114,23	HKD	Hongkongin dollaria	8,7145
DKK	Tanskan kruunua	7,4441	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,5054
GBP	Englannin punttaa	0,83968	SGD	Singaporen dollaria	1,5125
SEK	Ruotsin kruunua	9,5063	KRW	Etelä-Korean wonia	1 224,94
CHF	Sveitsin frangia	1,0891	ZAR	Etelä-Afrikan randia	15,7627
ISK	Islannin kruunua		CNY	Kiinan juan renminbiä	7,4876
NOK	Norjan kruunua	9,1943	HRK	Kroatian kunaa	7,4865
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	14 675,52
CZK	Tšekin korunaa	27,021	MYR	Malesian ringgitiä	4,5594
HUF	Unkarin forinttia	308,65	PHP	Filippiinien pesoa	52,477
PLN	Puolan zlotya	4,3186	RUB	Venäjän ruplaa	72,4813
RON	Romanian leuta	4,4525	THB	Thaimaan bahtia	38,914
TRY	Turkin liiraa	3,2939	BRL	Brasilian realia	3,5944
AUD	Australian dollaria	1,4637	MXN	Meksikon pesoa	20,6223
			INR	Intian rupiaa	74,5655

<sup>(1)</sup> Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

# TILINTARKASTUSTUOMIOISTUIN

## Erityiskertomus nro 20/2016

**”Hallinnollisten valmiuksien vahvistaminen Montenegrossa: edistystä on tapahtunut mutta parempia tuloksia tarvitaan monilla avainaloilla”**

(2016/C 330/04)

Euroopan tilintarkastustuomioistuin tiedottaa, että erityiskertomus nro 20/2016 ”Hallinnollisten valmiuksien vahvistaminen Montenegrossa: edistystä on tapahtunut mutta parempia tuloksia tarvitaan monilla avainaloilla” on juuri julkaistu.

Kertomus on luettavissa ja ladattavissa Euroopan tilintarkastustuomioistuimen internetsivustolla (<http://eca.europa.eu>) tai EU-Bookshop-sivustolla (<https://bookshop.europa.eu>).

---

## V

(Ilmoitukset)

## KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

## EUROOPAN KOMISSIO

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä****(Asia M.8099 – Nissan/Mitsubishi)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2016/C 330/05)

1. Komissio vastaanotti 31. elokuuta 2016 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla ranskalaisen yrityksen Renault määräysvallassa oleva japanilainen yritys Nissan Motor Co., Ltd (Nissan) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun määräysvallan japanilaisessa yrityksessä Mitsubishi Motors Corporation (MMC) ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
  - Nissan on japanilainen monikansallinen osakeyhtiö, jonka päätoimipaikka sijaitsee Nishi-kussa Yokohamassa Japanissa ja joka valmistaa ja myy autoja. Nissan on sidossuhteessa ranskalaiseen monikansalliseen autonvalmistajaan Renaultiin, jonka päätoimipaikka sijaitsee Boulogne-Billancourtissa Ranskassa.
  - MMC on japanilainen monikansallinen osakeyhtiö, jonka päätoimipaikka sijaitsee Minato-kussa Tokiossa Japanissa ja joka valmistaa ja myy autoja.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.
4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä M.8099 – Nissan/Mitsubishi seuraavaan osoitteeseen:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**  
**(Asia M.8131 – Tele2 Sverige / TDC Sverige)**  
**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2016/C 330/06)

1. Komissio vastaanotti 2. syyskuuta 2016 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004<sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla ruotsalaisen yrityksen Kinnevik määräysvallassa oleva ruotsalainen yritys Tele2 Sverige AB (Tele 2) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun määräysvallan ruotsalaisessa yrityksessä TDC Sverige AB (TDC Sverige) ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
  - Tele2 on ruotsalainen teleoperaattori, joka tarjoaa matkaviestinverkon palveluja (puhe- ja datapalvelut), kiinteän internetverkon ja kiinteän puhelinverkon palveluja, dataviestintäpalveluja, pbx-vaihteita ja niihin liittyviä palveluja kotitalouksille, yrityksille ja julkisen sektorin asiakkaille.
  - Kinnevik on ruotsalainen investointiyritys, jolla on omapääomaosuuksia televiestinnän, sähköisen kaupankäynnin, viihdeteollisuuden ja rahoituspalvelujen aloilla.
  - TDC Sverige on ruotsalainen teleoperaattori, joka tarjoaa matkaviestinverkon palveluja (puhe- ja datapalvelut), kiinteän internetverkon ja kiinteän puhelinverkon palveluja, dataviestintäpalveluja, pbx-vaihteita ja niihin liittyviä palveluja, tietotekniikkapalveluja, datakeskusratkaisuja ja konsulttipalveluja yrityksille.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin.
4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä M.8131 – Tele2 Sverige / TDC Sverige seuraavaan osoitteeseen:

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
1049 Bruxelles/Brussel  
BELGIQUE/BELGIË

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen**

(2016/C 330/07)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 <sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”BRILLAT-SAVARIN”

EU-nro: PGI-FR-02102 – 23.12.2015

SAN ( ) SMM ( X )

1. **Nimi**

”Brillat-Savarin”

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

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

Luokka 1.3. Juustot

3.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta*

”Brillat-Savarin” on pehmeä juusto, joka on valmistettu juoksetetusta lehmän maidosta ja kermasta. Juusto voidaan saattaa markkinoille aikaisintaan kolme päivää juoksettamisen jälkeen.

Pienikokoisen kypsytetyn ”Brillat-Savarin”-juuston ikä on vähintään viisi päivää ja suurikokoisen vähintään kahdeksan päivää juoksetuksesta.

Ensimmäisen markkinoille saattamisen vaiheessa ”Brillat-Savarin”-juustolla on seuraavat ominaisuudet:

- Kuiva-aineen kokonaispitoisuus on vähintään 40 prosenttia.
- Kuiva-aineen rasvapitoisuus on vähintään 72 prosenttia.
- Suolapitoisuus on alle kaksi prosenttia.
- Pienikokoisten juustojen halkaisija on 60–100 mm, paksuus 30–60 mm ja paino 100–250 g.
- Suurikokoisten juustojen halkaisija on 110–140 mm, paksuus 40–70 mm ja paino vähintään 500 g.

”Brillat-Savarin” myydään kokonaisuutena tai paloitetuna. Juusto paloitettaan ottamalla huomioon juuston muoto, eli se tehdään leikkaamalla juusto lieriön akselin kautta viipaleiksi tai osuuksiksi yhdellä tai useammalla tasolla.

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.



”Brillat-Savarin”-juustolla on seuraavat aistinvaraiset ominaisuudet:

- säännöllinen lieriö, jonka pohja on suora tai lievästi kovera ja reunat tasaisia
- hallitseva kerman tai tuoreen voion aromi
- maku hieman hapan (maidon maku) ja hieman suolainen
- suussa sulava koostumus
- hienojakoinen ja tasalaatuinen juustomassa.

Kun ”Brillat-Savarin”-juustosta käytetään laatusanaa ”kypsytetty” (*affiné*), juustolla on väriltään norsunluunvalkoinen kuori, jonka pinnassa oleva mikrokasvusto on pääosin *Penicilium candidum*- ja/tai *Geotrichum*-kasvustoa. Kuoresta erittyy herkkusienityypisiä ja metsän aluskasvillisuuteen viittaavia aromeja sekä hedelmän ja pähkinän aromeja.

### 3.3 Rehu (vain eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (vain jalostetut tuotteet)

”Brillat-Savarin”-juuston valmistukseen käytetään lehmän täysmaitoa, joka on kerätty kahden päivän kuluessa aikaisimmasta lypsykerrasta. Juusto valmistetaan kahden päivän kuluessa siitä, kun maito on otettu vastaan juustolassa. Maitoa ei pakasteta.

Juustoon käytettävä kerma saadaan yksinomaan lehmän maidosta kuorimalla lehmän täysmaitoa. Kerman homogenisointi ja pakastaminen ovat kiellettyjä.

Kerman laatu varmistetaan noudattamalla seuraavia kriteerejä:

- Kerma kuoritaan kahden päivän kuluessa maidon keräämisestä.
- Kerman Dornic-aste, joka mitataan kuorimisen yhteydessä tai kun kerma otetaan vastaan juustolassa, on enintään 14.
- Kerman lämpötila on enintään 8 °C, kun se otetaan vastaan juustolassa ja säilytyksen aikana.

### 3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Juustojen valmistus ja kypsyttäminen tehdään yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

### 3.5 Nimetyin tuotteen viipaloimista, raastamista, pakkaamista jne. koskevat erityiset säännöt

—

### 3.6 Nimetyin tuotteen merkintöjä koskevat erityiset säännöt

Merkintöjä koskevilla säädöksissä vaadittujen pakollisten merkintöjen lisäksi jokaisen juuston pakkausmerkinnöissä on oltava seuraavat tiedot:

- nimi ”Brillat-Savarin”
- suojattuun maantieteelliseen merkintään liittyvällä maantieteellisellä alueella tuotteen valmistukseen osallistuvan viimeisen toimijan nimi ja osoite.

Kun ”Brillat-Savarin”-juustoon liitetään laatusana ”kypsytetty” (*affiné*), se merkitään samaan näkökenttään kuin tuotteen nimi ”Brillat-Savarin” kirjaimilla, joiden koko on vähintään puolet nimessä ”Brillat-Savarin” käytetystä kirjainkoosta mutta pienempi kuin nimessä käytetty kirjainkoko.

## 4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

”Brillat-Savarin”-juuston maantieteellinen alue käsittää seuraavat hallinnolliset yksiköt:

- *Auben departementti*:

Kantoni osittain: Aix-en-Othe, lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Aix-en-Othe, Bercenay-en-Othe, Bérulle, Bucey-en-Othe, Chenegy, Estissac, Fontvannes, Maraye-en-Othe, Messon, Neuville-sur-Vanne, Nogent-en-Othe, Paisy-Cosdon, Palis, Planty, Prugny, Rigny-le-Ferron, Saint-Benoist-sur-Vanne, Saint-Mards-en-Othe, Vauchassis, Villemaur-sur-Vanne, Villemoiron-en-Othe ja Vulaines

- *Côte-d’Orin departementti*:

Kantonit kokonaisuudessaan: Arnay-le-Duc, Beaune, Brazey-en-Plaine, Ladoix-Serrigny, Nuits-Saint-Georges ja Semur-en-Auxois

Kantonit osittain:

Longvic, lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Bretenière, Longvic, Ouges ja Perrigny-lès-Dijon

Montbard, lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Étais, Fontaines-les-Sèches, Nesle-et-Massoult, Planay, Verdonnet ja La Villeneuve-les-Converts

Talant, lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Fleurey-sur-Ouche, Lantenay, Pasques, Plombières-lès-Dijon, Talant ja Velars-sur-Ouche.

— *Saône-et-Loire departementti:*

Kantoni kokonaisuudessaan: Le Creusot 2

Kantonit osittain:

Autun 1, lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Anost, Autun, Barnay, La Celle-en-Morvan, Chissey-en-Morvan, Cordesse, Curgy, Cussy-en-Morvan, Dracy-Saint-Loup, Igornay, Lucenay-l'Évêque, Monthelon, La Petite-Verrière, Reclesne, Roussillon-en-Morvan, Saint-Forgeot, Sommant ja Tavernay

Autun 2, lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Antully, Autun, Auxy, La Boulaye, Brion, Broye, La Chapelle-sous-Uchon, Charbonnat, La Comelle, Dettey, Étang-sur-Arroux, La Grande-Verrière, Laizy, Mesvre, Saint-Didier-sur-Arroux, Saint-Eugène, Saint-Léger-sous-Beuvray, Saint-Nizier-sur-Arroux, Saint-Prix, Saint-Symphorien-de-Marmagne, LaTagnière, Thil-sur-Arroux ja Uchon

Blanzay, lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Collonge-en-Charollais, Écuisses, Genouilly, Gourdon, Joncy, Marigny, Mary, Montchanin, Mont-Saint-Vincent, Le Puley, Saint-Eusèbe, Saint-Julien-sur-Dheune, Saint-Laurent-d'Andenay, Saint-Martin-la-Patrouille ja Saint-Micaud

Chagny, lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Charrecey, Morey ja Saint-Bérain-sur-Dheune

Gergy, lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Bey, Damerey, Saint-Didier-en-Bresse, Saint-Maurice-en-Rivière ja Sassenay

Le Creusot 1, lukuun ottamatta Le Creusot'n kuntaa

Montceau-les-Mines lukuun ottamatta Montceau-les-Minesin kuntaa

— *Seine-et-Marnen departementti:*

Kantoni kokonaisuudessaan: Provins

Kantonit osittain:

Coulommiers, lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Aulnoy, Beauheil, Bellot, Boissy-le-Châtel, Boitron, La Celle-en-Morin, Chailly-en-Brie, Chauffry, Coulommiers, Doue, Giremoutiers, Hondevilliers, Maisoncelles-en-Brie, Mauperthuis, Montdauphin, Montenils, Mouroux, Orly-sur-Morin, Rebais, Sablonnières, Saint-Augustin, Saint-Cyr-sur-Morin, Saint-Demis-lès-Rebais, Saint-Germain-sur-Doue, Saint-Léger, Saint-Ouen-sur-Morin, Saints, La Trétoire, Verdelot ja Villeneuve-sur-Bellot

Fontenay-Trésigny, lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Coubert, Évry-Grégy-sur-Yerre, Faremoutiers, Grisy-Suisnes, Guérard, Limoges-Fourches, Lissy, Pommeuse, Soignolles-en-Brie ja Solers

Nangis, lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Andrezel, Argentières, Aubepierre-Ozouer-le-Repos, Beauvoir, Blandy, Bois-le-Roi, Bombon, Bréau, Champdeuil, Champeaux, La Chapelle-Gauthier, Chartrettes, Le Châtelet-en-Brie, Châtillon-la-Borde, Clos-Fontaine, Courtomer, Crisenoy, Échouboulains, Les Écrennes, Féricy, Fontaine-le-Port, Foutenailles, Fouju, Grandpuits-Bailly-Carrois, Guignes, Machault, Moisenay, Mormant, Pamfou, Quiers, Saint-Méry, Saint-Ouen-en-Brie, Sivry-Courtry, Valence-en-Brie, Verneuil-l'Étang ja Yèbles

Ozoir-la-Ferrière, lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Chevry-Cossigny, Férolles-Attilly, Ferrières-en-Brie, Lésigny, Ozoir-la-Ferrière, Pontcarré ja Servon

Serris, lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Bailly-Romainvilliers, Bouleurs, Boutigny, Chessy, Condé-Sainte-Libiaire, Couilly-Pont-aux-Dames, Coulommes, Coupvray, Coutevroult, Crécy-la-Chapelle, Esbly, La Haute-Maison, Magny-le-Hongre, Montry, Quincy-Voisins, Saint-Fiacre, Saint-Germain-sur-Morin, Sancy, Serris, Vaucourtois, Villemareuil, Villiers-sur-Morin ja Voulangis

— *Yonnen departementti:*

Kantonit kokonaisuudessaan: Avallon, Briennon-sur-Armançon, Chablis, Migennes, Pont-sur-Yonne, Saint-Florentin, Sens 1, Sens 2, Thorigny-sur-Oreuse ja Villeneuve-sur-Yonne

Kantonit osittain:

Auxerre 2, lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Appoigny, Auxerre, Branches, Charbuy, Monéteau ja Perrigny

Gâtinais-en-Bourgogne, lukuun ottamatta seuraavia kuntia: La Belliole, Brannay, Chéroy, Courtoin, Dollot, Domats, Fouchères, Jouy, Montacher-Villegardin, Saint-Valérien, Savigny-sur-Clairis, Vallery, Vernoy, Villebougis, Villeneuve-la-Dondagre ja Villeroy

Joux-la-Ville, lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Accolay, Arcy-sur-Cure, Asnières-sous-Bois, Asquins, Bazarnes, Bessy-sur-Cure, Blannay, Bois-d'Arcy, Brosses, Chamoux, Châtel-Censoir, Coulanges-sur-Yonne, Crain, Cravant, Domercy-sur-Cure, Festigny, Foissy-lès-Vézelay, Fontenay-près-Vézelay, Fontenay-sous-Fouronnes, Givry, Lichères-sur-Yonne, Lucy-sur-Cure, Lucy-sur-Yonne, Mailly-la-Ville, Mailly-le-Château, Merry-sur-Yonne, Montillot, Pierre-Perthuis, Prégilbert, Sacy, Sainte-Pallaye, Saint-Moré, Saint-Père, Sery, Tharoiseau, Trucy-sur-Yonne, Vermenton, Vézelay ja Voutenay-sur-Cure

Tonnerrois, lukuun ottamatta seuraavia kuntia: Arthonnay, Baon, Cruzy-le-Châtel, Gigny, Gland, Mélisey, Pimelles, Quincerot, Rugny, Saint-Martin-sur-Armançon, Sennevoy-le-Bas, Sennevoy-le-Haut, Tanlay, Thorey, Trichey ja Villon

## 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Maantieteellisellä alueella, joka ulottuu Saône-et-Loiren departementin pohjoisosasta Seine-et-Marnen departementin pohjoisosaan, on viimeisten 50 vuoden aikana tuotettu runsasrasvaisia juustoja, jotka on valmistettu juoksetetusta maidosta maitohappotyyppisen hapatteen avulla ja joissa on mahdollisesti mikrokasvustoa kasvava kuori.

Maantieteellisellä alueella on valmistettu pääasiassa maitohappobakteereilla saostettuja pehmeitä juustoja jo keskiajalta lähtien. Tuolloin tekniikka oli erityisesti sopeutettu sistersiläisluostareiden elämänrytmiin.

Maitohappohapatteeseen, pitkään juoksettumisaikaan ja heran luonnolliseen poistumiseen perustuva tekniikka siirtyi 1600- ja 1700-lukujen aikana maataloilille, joilla harjoitettiin monilajista viljelyä ja karjanhoitoa ja joilla lukuisat ja vaihtelevat maataloustyöt jättivät viljelijöille vain vähän aikaa keskittyä heille erioikeutena kuuluvaan juustonvalmistukseen. Käytäntö nostaa maidon rasvapitoisuutta lisäämällä siihen maidosta kuorittua kermaa kehittyi maantieteellisellä alueella 1800-luvulta alkaen.

Maantieteellisen alueen pohjoisosassa olevalla Brien alueella käytäntö johtui Brie-juuston valmistuksessa jäävästä ylimääräisestä kermasta (Anderson ym., *L'art de faire le beurre et les meilleurs fromages*, 1833). Maantieteellisen alueen bourgognelaisessa eteläosassa, jossa kerman tuotantoa ei ollut, koska maidon jalostuksessa käytettiin täysmaitoa, naapurialueilta saatava ylimääräinen kerma mahdollisti tämän tekniikan kehittymisen.

”Brillat-Savarin”-juustomassa on tasalaatuista. Se on koostumukseltaan erityisen suussa sulavaa ja sametinpehmeää. Lisäksi sitä luonnehtii hapahko ja selvä maidon maku ja erittäin hienojakoinen juustomassa. Hajua hallitsevat kerman tai tuoreen voion aromit.

”Brillat-Savarin”-juuston ja sen maantieteellisen alueen yhteys perustuu laatuun ja maineikkuuteen.

Laatuun liittyy tekniikka, jota on erityisen vaikea toteuttaa suuressa mittakaavassa. Kyseisellä maantieteellisellä alueella nykyisin toimivat ”Brillat-Savarin”-juustoa tuottavat juustolat ovat näihin päiviin asti pitäneet yllä tätä tekniikkaa koskevaa yhteistä tietämystä.

Juustonvalmistus vaatii erityistä taitotietoa, jossa yhdistetään taitavasti maitohappotekniikka ja rasvapitoisuuden nostaminen.

Maidon pitkällä kypsytteisellä alhaisessa lämpötilassa ennen juoksetusta pyritään luomaan tyydyttävät hapatusolosuhteet. Se antaa ”Brillat-Savarin”-juustolle sille ominaiset kerman tai tuoreen voion aromit.

Saostuminen perustuu tasapainoisesti sekä entsyymeihin että maitohappoon, minkä ansiosta juoksetetussa maidossa on erityisen vähän suoloja. Se on siten erittäin helposti pilaantuvaa ja sitä on käsiteltävä äärimmäisen varovasti, jotta se ei tärveltyisi. Rasvapitoisuuden nostamisen takia juustomassa pidättää enemmän vettä, minkä takia sen koheesio heikkenee ja se on entistäkin helpommin pilaantuvaa. Maitohappokäymisellä saostaminen antaa juustolle hapahkon ja selvän maidon maun ja erittäin hienojakoisen rakenteen. Suuren rasvapitoisuuden ansiosta juusto on koostumukseltaan suussa sulavaa ja sametinpehmeää, ja samalla ”Brillat-Savarin”-juustolle ominaiset aromit korostuvat erinomaisesti.

Kun herkät valutus- ja kuivatusoperaatiot hallitaan hyvin, taataan maistamalla havaittava maitomainen maku, suussa sulavuus ja juustomassan tasalaatuisuus. Samalla saadaan aikaan ”Brillat-Savarin”-juuston säännöllinen lieriömäinen muoto suorine pohjineen ja tasaisine reunoineen.

Lisäksi sen myötä saadaan vettä, jolla edistetään tarvittaessa kypsytyksessä tarvittavien hapatteiden kehittymistä.

Kypsytyksessä vaatii erityistä huolenpitoa, kuten juustojen kääntelyä ja lajittelua sekä tilojen ilmaston ja lämpötilan säätöä. Nämä toimet on mukautettava kulloisenkin valmistuserän ominaisuuksiin. Kypsytyksellä ”Brillat-Savarin”-juustolla on norsunluunvalkoinen kuori, joka on kasvuston peitossa ja muodoltaan säännöllinen ja virheetön. Pinnalla kasvava homekasvusto saa aikaan juustolle ominaiset herkkusienien, aluskasvillisuuden, hedelmän ja pähkinän kaltaiset aromit.

”Brillat-Savarin”-juuston maine on seurausta sen kaupallisesta menestyksestä 1930-luvun alussa. Juuston on nimenmyöntänyt kansainvälisesti tunnettu juustomestari Henry Androuët, joka halusi nimellä kunnioittaa kuuluisaa tuomaria Anthelme Brillat-Savarinia, vuonna 1830 julkaistun teoksen *Physiologie du Goût* kirjoittajaa.

Maantieteellisellä alueella sijaitsevat juustolat, joissa hallitaan juoksetetusta ja kermalla rikastetusta maidosta valmistetun juuston tuotannon perinteinen taitotieto, ovat 1960-luvulta alkaen pitäneet juustojaan kaupan nimellä ”Brillat-Savarin”.

Côte-d'Orissa sijaitseva juustola on saanut kypsytetystä ”Brillat-Savarin”-juustosta kaksi kulta- ja hopeamitalia vuoden 1976 Concours Général Agricole -kilpailussa. Tapahtuma saa paikallisessa lehdistössä runsaasti huomiota.

”Brillat-Savarin”-juuston tuotannon kehitys vuodesta 1970 selittyy kuluttajien suosiolla niin Ranskassa kuin muualla maailmassa. Itse asiassa noin 30 prosenttia tuotannosta menee vientiin, erityisesti Saksaan, Belgiaan, Englantiin ja Pohjois-Amerikkaan.

”Brillat-Savarin”-juustoa myytiin aiemmin ensisijaisesti perinteisen myyntiverkoston kautta, mutta äskettäin se on asetettu kaupan myös valintamyymälöissä laajemman kuluttajakunnan tavoittamiseksi. Juustolla on hyvä maine juustontuntijoiden keskuudessa. He pitävät sitä erittäin suuressa arvossa aistinvaraisten erikoisominaisuuksien ja hienostuneisuuden takia.

Alueen huippuravintolat pitävät sitä järjestelmällisesti listoillaan, sillä ”Brillat-Savarin”-juuston kermaisuus on asiakkaiden arvostama ominaisuus. Tätä seikkaa korostavat keittiömestarit, jotka työskentelevät maineikkaissa ravintoloissa, kuten Côte-d’Orin departementissä Saulieuissa sijaitseva ”Bernard Loiseau” ja Saône-et-Loiren departementissä Chagnyssa sijaitseva ”Lameloise”.

Kuuluisa maito- ja juustokauppias Hervé Mons, jonka liike on Loiren departementissa ja joka sai vuonna 2000 Ranskan parhaalle työntekijälle myönnetyn tunnustuksen, toteaa, että ”Brillat-Savarin”-juuston aistinvaraiset ominaisuudet ovat kerrassaan mielenkiintoisia ja että asiakkaat arvostavat tätä juustoa sen sametinpehmyden, hienojakoisen rakenteen sekä tasapainoisen ja lähinnä voita muistuttavan maun vuoksi.

Myös Rodolphe Le Meunier, joka on samaten tunnettu maito- ja juustokauppias ja oli ”Ranskan paras työntekijä” vuonna 2007, sanoo, että ”Brillat-Savarin”-juustoa kysytään säännöllisesti ja että mietona ja hienostuneena juustona se vetoaa monien asiakkaiden makuhueroihin.

### **Eritelmän julkaisutiedot**

(asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCBrillat-Savarin.pdf>

---







ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)  
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



**Euroopan unionin julkaisutoimisto**  
2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

**FI**