

Euroopan unionin virallinen lehti

C 356



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

62. vuosikerta

21. lokakuuta 2019

Sisältö

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2019/C 356/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.9453 – Phillips 66 / Fortress Investment Group / United Pacific) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2019/C 356/02	Euron kurssi — 18. lokakuuta 2019	2
2019/C 356/03	Eurokolikoiden uusi kansallinen puoli	3
2019/C 356/04	Eurokolikoiden uusi kansallinen puoli	4
2019/C 356/05	Eurokolikoiden uusi kansallinen puoli	5
2019/C 356/06	Eurokolikoiden uusi kansallinen puoli	6

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2019/C 356/07	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.9409 – Aurubis / Metallo Group Holding) ⁽¹⁾	7
2019/C 356/08	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.9449 – VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)) ⁽¹⁾	9

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2019/C 356/09	Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla	10
---------------	--	----

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

II

(Tiedonannot)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.9453 – Phillips 66 / Fortress Investment Group / United Pacific)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2019/C 356/01)

Komissio päätti 11. lokakuuta 2019 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 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 32019M9453. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾**18. lokakuuta 2019**

(2019/C 356/02)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1144	CAD	Kanadan dollaria	1,4639
JPY	Japanin jeniä	120,97	HKD	Hongkongin dollaria	8,7396
DKK	Tanskan kruunua	7,4702	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,7488
GBP	Englannin puntaa	0,86435	SGD	Singaporen dollaria	1,5214
SEK	Ruotsin kruunua	10,7742	KRW	Etelä-Korean wonia	1 314,33
CHF	Sveitsin frangia	1,0996	ZAR	Etelä-Afrikan randia	16,4566
ISK	Islannin kruunua	139,10	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,8941
NOK	Norjan kruunua	10,2198	HRK	Kroatian kunaa	7,4418
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	15 773,15
CZK	Tšekin korunaa	25,659	MYR	Malesian ringgitä	4,6654
HUF	Unkarin forinttia	330,62	PHP	Filippiinien pesoa	57,070
PLN	Puolan zlotya	4,2843	RUB	Venäjän ruplaa	71,3066
RON	Romanian leuta	4,7565	THB	Thaimaan bahtia	33,761
TRY	Turkin liiraa	6,4447	BRL	Brasilian realia	4,6363
AUD	Australian dollaria	1,6278	MXN	Meksikon pesoa	21,3875
			INR	Intian rupiaa	79,2735

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

Eurokolikoiden uusi kansallinen puoli

(2019/C 356/03)



Portugalin liikkeeseen laskeman kahden euron arvoisen uuden erikoisrahan kansallinen puoli

Liikkeeseen tarkoitettut eurokolikot ovat laillisia maksuvälineitä koko euroalueella. Komissio julkaisee kaikkien uusien eurokolikoiden ulkoasut tiedoksi kolikoita työssään käsitteleville henkilöille sekä suurelle yleisölle ⁽¹⁾. Erikoisrahoja voivat 10. helmikuuta 2009 annettujen neuvoston päätelmien ⁽²⁾ mukaan laskea liikkeeseen euroalueen jäsenvaltiot sekä maat, jotka saavat Euroopan unionin kanssa valuuttasuhteista tekemänsä sopimuksen mukaan laskea liikkeeseen eurokolikoita. Tähän oikeuteen sovelletaan tiettyjä edellytyksiä, joista yksi on, että liikkeeseen lasketun kolikon on oltava yksikköarvoltaan 2 euroa. Erikoisrahoilla on tavanomaisten 2 euron kolikoiden tekniset ominaisuudet, mutta niissä on kansallisella puolella erityinen kuva-aihe, jolla on suuri kansallinen tai eurooppalainen symboliarvo.

Liikkeeseenlaskun toteuttava maa: Portugali

Aihe: 600 vuotta siitä, kun portugalilaiset merenkulkijat Bartolomeu Perestrelo ja Tristão Vaz löysivät Madeiran saariston.

Kuvaus ulkoasusta: Portugalin ensimmäinen aluelöytö oli historiallinen tapahtuma, joka vahvisti Portugalin asemaa merivaltana ja käynnisti Portugalin löytöretkien aikakauden (1418–1522).

Kolikon kuva-aiheena on Madeiran saaristo ja Porto Santon saari. Kuvaa reunustavat puoliympyrän muodossa tekstit "600 anos do Descobrimento da Madeira e de Porto Santo" ja "Portugal 2019".

Kolikon ulkokehää koristavat Euroopan unionin lipun 12 tähteä.

Liikkeeseen laskettavien kolikoiden arvioitu määrä: 500 000

Liikkeeseenlaskun päivämäärä: Vuoden 2019 jälkipuolisko.

⁽¹⁾ Ks. EYVL C 373, 28.12.2001, s. 1, jossa esitellään kaikkien vuonna 2002 liikkeeseen laskettujen kolikoiden kansalliset puolet.

⁽²⁾ Ks. talous- ja rahoitusasioiden neuvoston 10. helmikuuta 2009 antamat päätelmät ja komission 19. joulukuuta 2008 antama suositus liikkeeseen tarkoitettujen eurokolikoiden kansallisia puolia ja liikkeeseenlaskua koskeviksi yhteisiksi suuntaviivoiksi (EUVL L 9, 14.1.2009, s. 52).

Eurokolikoiden uusi kansallinen puoli

(2019/C 356/04)



Portugalin liikkeeseen laskeman kahden euron arvoisen uuden erikoisrahan kansallinen puoli

Liikkeeseen tarkoitettut eurokolikot ovat laillisia maksuvälineitä koko euroalueella. Komissio julkaisee kaikkien uusien eurokolikoiden ulkoasut tiedoksi kolikoita työssään käsitteleville henkilöille sekä suurelle yleisölle ⁽¹⁾. Erikoisrahoja voivat 10. helmikuuta 2009 annettujen neuvoston päätelmien ⁽²⁾ mukaan laskea liikkeeseen euroalueen jäsenvaltiot sekä maat, jotka saavat Euroopan unionin kanssa valuuttasuhteista tekemänsä sopimuksen mukaan laskea liikkeeseen eurokolikoita. Tähän oikeuteen sovelletaan tiettyjä edellytyksiä, joista yksi on, että liikkeeseen lasketun kolikon on oltava yksikköarvoltaan 2 euroa. Erikoisrahoilla on tavanomaisten 2 euron kolikoiden tekniset ominaisuudet, mutta niissä on kansallisella puolella erityinen kuva-aihe, jolla on suuri kansallinen tai eurooppalainen symboliarvo.

Liikkeeseenlaskun toteuttava maa: Portugali

Aihe: 500 vuotta Fernão de Magalhãesin toteuttamasta ja johtamasta ensimmäisestä maailmanympäripurjehduksesta

Kuvaus ulkoasusta: Itä-Intiaan suuntautunut Espanjan löytöretki vuosina 1519–1522 johti ensimmäiseen maailmanympäripurjehdukseen.

Kolikossa on Fernão De Magalhãesin kasvokuva. Kuvan oikealla puolella on kahdessa rivissä tekstiä puoliympyrän muodossa: sisäreunalla on teksti "CIRCUM NAVEGAÇÃO" (ympäripurjehdus) ja ulkoreunalla teksti "1519 FERNÃO DE MAGALHÃES". Kuvan vasemmalla puolella on perätysten liikkeeseenlaskuvuosi "2019" ja liikkeeseen laskevan maan nimi "PORTUGAL".

Kolikon ulkokehää koristavat Euroopan unionin lipun 12 tähteä.

Liikkeeseen laskettavien kolikoiden arvioitu määrä: 750 000

Liikkeeseenlaskun päivämäärä: Vuoden 2019 jälkipuolisko

⁽¹⁾ Ks. EYVL C 373, 28.12.2001, s. 1, jossa esitellään kaikkien vuonna 2002 liikkeeseen laskettujen kolikoiden kansalliset puolet.

⁽²⁾ Ks. talous- ja rahoitusasioiden neuvoston 10. helmikuuta 2009 antamat päätelmät ja komission 19. joulukuuta 2008 antama suositus liikkeeseen tarkoitettujen eurokolikoiden kansallisia puolia ja liikkeeseenlaskua koskeviksi yhteisiksi suuntaviivoiksi (EUVL L 9, 14.1.2009, s. 52).

Eurokolikoiden uusi kansallinen puoli

(2019/C 356/05)

**San Marinon tasavallan liikkeeseen laskeman uuden 2 euron arvoisen erikoisrahan kansallinen puoli**

Eurokolikot ovat laillisia maksuvälineitä koko euroalueella. Komissio julkaisee kaikkien uusien eurokolikoiden ulkoasut tiedoksi kolikoita työssään käsitteleville henkilöille sekä suurelle yleisölle ⁽¹⁾. Erikoisrahoja voivat 10. helmikuuta 2009 annettujen neuvoston päätelmien ⁽²⁾ mukaan laskea liikkeeseen euroalueen jäsenvaltiot sekä maat, jotka saavat Euroopan unionin kanssa valuuttasuhteista tekemänsä sopimuksen mukaan laskea liikkeeseen eurokolikoita. Tähän oikeuteen sovelletaan tiettyjä edellytyksiä, joista yksi on, että liikkeeseen lasketun kolikon on oltava yksikköarvoltaan 2 euroa. Erikoisrahoilla on tavanomaisten kahden euron kolikoiden tekniset ominaisuudet, mutta niissä on kansallisella puolella erityinen kuva-aihe, jolla on suuri kansallinen tai eurooppalainen symboliarvo.

Liikkeeseenlaskun toteuttava maa: San Marinon tasavalta

Aihe: Filippo Lippi – 550 vuotta kuolemasta

Kuvaus ulkoasusta: Kolikon keskellä on Madonna ja lapsi, yksityiskohta Filippo Lippin maalauksesta ”Madonna, Jeesus-lapsi ja kaksi enkeliä”. Kuvan yläosassa on teksti ”SAN MARINO” ja ”FILIPPO LIPPI” ja sen vasemmalla puolella vuosi ”1469” sekä Rooman rahapajan tunnus ”R”. Kuvan alaosassa vasemmalla ovat taiteilija Maria Angela Cassolin nimikirjaimet ”M.A.C.” ja alhaalla keskellä vuosiluku ”2019”.

Kolikon ulkokehää koristavat Euroopan unionin lipun 12 tähteä.

Liikkeeseen laskettavien kolikoiden määrä: 60 500

Liikkeeseenlaskun ajankohta: Syyskuu 2019

⁽¹⁾ Ks. EYVL C 373, 28.12.2001, s. 1, jossa esitellään kaikkien vuonna 2002 liikkeeseen laskettujen kolikoiden kansalliset puolet.

⁽²⁾ Ks. talous- ja rahoitusasioiden neuvoston 10. helmikuuta 2009 antamat päätelmät ja komission 19. joulukuuta 2008 antama suositus liikkeeseen tarkoitettujen eurokolikoiden kansallisia puolia ja liikkeeseenlaskua koskeviksi yhteisiksi suuntaviivoiksi (EUVL L 9, 14.1.2009, s. 52).

Eurokolikoiden uusi kansallinen puoli

(2019/C 356/06)

***Vatikaanivaltion liikkeeseen laskeman uuden 2 euron arvoisen erikoisrahan kansallinen puoli***

Liikkeeseen tarkoitetut eurokolikot ovat laillisia maksuvälineitä koko euroalueella. Komissio julkaisee kaikkien uusien eurokolikoiden ulkoasut tiedoksi kolikoita työssään käsitteleville henkilöille sekä suurelle yleisölle ⁽¹⁾. Erikoisrahoja voivat 10. helmikuuta 2009 annettujen neuvoston päätelmien ⁽²⁾ mukaan laskea liikkeeseen euroalueen jäsenvaltiot sekä maat, jotka saavat Euroopan unionin kanssa valuuttasuhteista tekemänsä sopimuksen mukaan laskea liikkeeseen eurokolikoita. Tähän oikeuteen sovelletaan tiettyjä edellytyksiä, joista yksi on, että liikkeeseen lasketun kolikon on oltava yksikköarvoltaan 2 euroa. Erikoisrahoilla on tavanomaisten 2 euron kolikoiden tekniset ominaisuudet, mutta niissä on kansallisella puolella erityinen kuva-aihe, jolla on suuri kansallinen tai eurooppalainen symboliarvo.

Liikkeeseenlaskun toteuttava maa: Vatikaanivaltio**Aihe:** Sikstuksen kappeli – restauroinnin valmistuminen 1994–2019

Kuvaus ulkoasusta: Kolikossa on yksityiskohta Sikstuksen kappelin freskosta Viimeinen tuomio. Kuvan vasemmalla puolella on puoliympyrän muodossa liikkeeseen laskevan maan tunnus "CITTÀ DEL VATICANO". Oikealla puolella puoliympyrän muodossa ovat tekstit "CAPPELLA SISTINA – FINE DEI RESTAURI" ja "1994–2019". Oikealla puolella on myös rahapajan tunnus "R". Kuvan alapuolella on taiteilijan nimi "D. LONGO".

Kolikon ulkokehää koristavat Euroopan unionin lipun 12 tähteä.

Liikkeeseen laskettavien kolikoiden määrä: 91 000**Liikkeeseenlaskun päivämäärä:** 1. lokakuuta 2019.

⁽¹⁾ Ks. EYVL C 373, 28.12.2001, s. 1, jossa esitellään kaikkien vuonna 2002 liikkeeseen laskettujen kolikoiden kansalliset puolet.

⁽²⁾ Ks. talous- ja rahoitusasioiden neuvoston 10. helmikuuta 2009 antamat päätelmät ja komission 19. joulukuuta 2008 antama suositus liikkeeseen tarkoitettujen eurokolikoiden kansallisia puolia ja liikkeeseenlaskua koskeviksi yhteisiksi suuntaviivoiksi (EUVL L 9, 14.1.2009, s. 52).

V

(Ilmoitukset)

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakkoilmoitus yrityskeskittymästä
(Asia M.9409 – Aurubis / Metallo Group Holding)
(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2019/C 356/07)

1. Komissio vastaanotti 14. lokakuuta 2019 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Aurubis AG ("Aurubis", Saksa)
- Metallo Group Holding NV ("Metallo", Belgia).

Aurubis AG hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yksinomaisen määräysvallan yrityksessä Metallo Group Holding NV.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Samasta keskittymästä ilmoitettiin komissiolle jo 30. elokuuta 2019, mutta ilmoitus peruttiin 25. syyskuuta 2019.

3. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Aurubis: toimittaa muita kuin rautametalleja. Aurubis käsittelee erityisesti kuparirikasteita ja kupariromua: se tuottaa kuparikatodeja ja kuparin jalostusprosessin sivutuotteita ja toimittaa kupariprofiileja ja kuparista ja kupariseoksista tehtyjä puolivalmisteita, kuten levyvalmisteita, tankoja, putkia ja lankoja.
- Metallo: toimii muiden kuin rautametallien kierrätyksen, jalostuksen ja kaupan alalla. Metallo jalostaa erityisesti kupariromua ja tuottaa kuparikatodeja ja jalostusprosessin sivutuotteita.

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

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

Huomautusten on oltava komissiolle 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.9409 – Aurubis / Metallo Group Holding

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

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

Sähköposti: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faksi: +32 22964 01

Postiosoite:

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

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**(Asia M.9449 – VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business))****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2019/C 356/08)

1. Komissio vastaanotti 14. lokakuuta 2019 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen sen käsiteltäväksi asetuksen 4 artiklan 5 kohdan nojalla siirretystä ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Varta Aktiengesellschaft ("VAG", Saksa),
- Varta Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business ("Varta Business"), joka on osa yritystä Energizer Holdings, Inc. ("Energizer", Yhdysvallat).

VAG hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yksinomaisen määräysvallan yrityksessä Varta Business.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- VAG: akkujen valmistus ja tukkumyynti autoteollisuudelle, valmistusteollisuudelle ja kuluttajamarkkinoille EU:ssa ja muualla maailmassa,
- Varta Business: osa yritystä Energizer, johon kuuluu Spectrumin aiempi Varta-liiketoiminta (kuluttajille myytävät paristot, laturit, kannettavat varavirtalaitteet ja valot) Euroopassa, Lähi-idässä ja Afrikassa.

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 kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksenjulkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.9449 – VAG/Varta (Consumer Battery, Chargers and Portable Power and Lighting Business)

Huomautukset voidaan lähettää komissiolle sähköpostitse, faksilla tai postitse. Yhteystiedot:

Sähköposti: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faksi: +32 22964301

Postiosoite:

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

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

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

**Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden
laaturjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50
artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla**

(2019/C 356/09)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 (1) 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla kolmen kuukauden kuluessa tästä julkaisemisesta.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”MOZZARELLA DI GIOIA DEL COLLE”

EU-nro: PDO-IT-02384 – 29.12.2017

SAN (X)SMM ()**1. Nimi tai nimet**

”Mozzarella di Gioia del Colle”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Italia

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

Luokka 1.3. Juustot

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Mozzarella di Gioia del Colle” on tuore, pasta filata -menetelmällä vain täysrasvaisesta lehmänmaidosta valmistettu juusto, jonka valmistuksessa käytetään heraa (hapattaminen). Ominaisuudet:

- a) Seuraava kemiallinen koostumus (arvot tuoreelle juustolle): laktoosia $\leq 0,6$ %, maitohappoa $\geq 0,20$ %, kosteuspitoisuus 58–65 %, rasvapitoisuus 15–21 % raakapainosta.
- b) Hieman hapantunutta maitoa muistuttava maku, jossa miellyttävä käymisen tai happaman heran jälkimaku (voimakkaampi hiljattain valmistetussa juustossa) ja happaman maidon tuoksu, johon yhdistyy toisinaan hienoinen voion tuoksu.
- c) Juusto ei sisällä säilöntäaineita, lisäaineita eikä valmistuksen apuaineita.

”Mozzarella di Gioia del Colle” -juuston pinta on sileä tai hienosyinen. Juuston pinta on kiiltävä, ei limainen tai liuskeinen. ”Mozzarella di Gioia del Colle” on väriltään valkoinen juusto, jossa saattaa olla hienoinen oljenvärisen sävy vuodenaikasta riippuen. Kun juustoa leikataan, sen koostumuksen pitäisi olla joustava ja leikkauspinnan vailla virheitä. Leikatusta juustosta pitäisi tihkua pieni määrä valkoista heraa.

”Mozzarella di Gioia del Colle” -juustoa valmistetaan kolmessa eri muodossa: pyöreä, solmu ja letitetty. Muodosta ja koosta riippuen annospaino vaihtelee 50 grammasta 1 000 grammaan. Juustoa pidetään kaupan säilöntänesteeseen (vettä, johon on mahdollisesti lisätty suolaa ja joka on tehty hieman happamaksi) upotettuna.

(1) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

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

Tämän juuston valmistuksessa käytetään vain täysrasvaista lehmän raakamaitoa, joka on kerätty kahdella erillisellä lypsykerralla. Maito voidaan termisoida tai pastöroida.

Juusto valmistetaan perinteisen valmistustavan mukaisesti käyttämällä heraa (hapattaminen).

"Mozzarella di Gioia del Colle" -juuston valmistuksessa käytettävä maito on peräisin Bruna-, Frisona-, Pezzata Rossa- tai Jersey-roduista ja niiden risteytyksistä koostuvasta karjasta, ja vähintään 60 % lypsylehmille syötettävästä kuiva-aineesta on ruohoa ja/tai heinää niityiltä, joiden kasvillisuus on monipuolinen.

Lehmien rehuvalioon voi sisältyä myös vilja- (maissi, ohra, vehnä, kaura) ja palkokasvipohjaisia (soija, härkäpapu, herne) väkirehuja, jauhoja tai hiutaleita, joita voidaan myös antaa täydennysrehuna. Johanneksenleipää ja viljojen jatkojalostuksen sivutuotteita – vehnäleseitä ja vehnärehujauhoa, durumvehnärehujauhoa – voidaan myös käyttää, edellyttäen että niiden osuus kuiva-aineesta ei ole yli 40 prosenttia. Lehmien rehuvalioon voidaan myös lisätä vitamiini- ja kivennäisainekomplekseja.

Jotta "Mozzarella di Gioia del Colle" -juuston laatuominaisuudet, jotka yhteys paikalliseen alueeseen sille antaa, eivät vaarannu, ainakin 60 prosenttia lehmien ruokinnassa käytettävistä tuotteista on oltava peräisin 4 kohdassa kuvatulta alueelta. Tämä prosenttiosuusvaatimus täytetään käyttämällä yksilöidyllä alueella sijaitsevien niittyjen ruohoa ja/tai heinää. Kyse on siitä rehun osuudesta, joka liittyy sulavaan kuituun ja joka määritellään yleisesti "nurmirehuksi" (ruoho ja/tai heinä, laidun jne.), ja sillä on suuri vaikutus maidon kemiallisiin ja aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

Kun otetaan huomioon maantieteelliset olot sekä maaperä- ja ilmasto-olot, maantieteellinen alue ei ole koskaan soveltunut – eikä koskaan sovellu – rehun proteiininlähteenä käytettävien viljojen, kuten maissin, tai öljykasvien, kuten soijan, viljelyyn. Koska näitä rehun lähteitä ei ole mahdollista korvata alueelta saatavalla laadukkaalla rehulla, on sallittava alueen ulkopuolelta peräisin olevan täydentävän väkirehun ja rehun käyttö. Nämä tuotteet rikkoutuvat ja hajoavat helposti lehmän pötsissä (raekoko alle 0,8 cm – joka ei saa aikaan pötsin supistuksia), joten ne antavat energiaa (lähinnä varastohiilihydraateista, kuten tärkkelyksestä) ja helposti saatavilla olevaa proteiinia pötsin mikrobiomille. Koska näiden tuotteiden tehtävä rajoittuu kuitenkin mikrobiomia tukevaan fysiologiseen toimintaan, ne eivät vaikuta mitenkään maidon tai mozzarellan ominaisuuksiin. Siten pakollinen laiduntaminen aikana, jona se on tosiasiallisesti mahdollista (150 päivänä vuodessa), ja rehuvalio, jossa on runsaasti alueella tuotettua rehua, muodostavat ne rehuvalion osatekijät, joiden avulla voidaan määrittää raaka-aineen ja lopputuotteen kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet. Nämä ovat näin ollen kaksi perustavaa tekijää, jotka yhdistävät toisiinsa raaka-aineen, lopputuotteen ja alueen.

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Kaikki tuotantoprosessin vaiheet – lehmien hoitaminen ja lypsäminen, maidon kerääminen ja käsittely sekä itse juuston valmistaminen – tapahtuvat 4 kohdassa kuvatulla maantieteellisellä alueella.

3.5. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Koska kyseessä on tuoretuote, jossa usein tapahtuu muutoksia nopeasti, "Mozzarella di Gioia del Colle" -juusto on pakattava samoissa tiloissa kuin se valmistetaan ja 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella.

"Mozzarella di Gioia del Colle" -juustoa voidaan pitää kaupan eripainoisissa pakkauksissa ja/tai yksittäisannoksina. Sitä pidetään kaupan säilöntänesteeseen (vettä, johon on mahdollisesti lisätty suolaa ja joka on tehty hieman happamaksi) upotettuna.

3.6. Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Tunnus (kuvio 1) ja valmistuspäivä on painettava pakkaukseen, jossa "Mozzarella di Gioia del Colle" -juustoa pidetään kaupan.

Kuviossa 1 esitetyn tunnuksen on oltava selvästi nähtävillä merkintöjen tai pakkauksen etupuolen yläosassa sekä sen sivuilla. Kuviossa 1 esitetyn tunnuksen on oltava nähtävillä yksittäisten annospakkausten kummallakin puolella.

Kuvio 1

Tunnus



4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Tuotantoalue käsittää seuraavat kunnat: Acquaviva delle Fonti, Alberobello, Altamura, Casamassima, Cassano delle Murge, Castellana Grotte, Conversano, Gioia del Colle, Gravina in Puglia, Locorotondo, Monopoli, Noci, Putignano, Sammichele di Bari, Santeramo in Colle ja Turi Barin maakunnassa; Castellaneta, Crispiano, Laterza, Martina Franca, Massafra ja Mottola Taranton maakunnassa sekä Materan kunnan osan, joka rajoittuu Altamuran, Santeramo in Collen ja Laterzan kuntiin sekä SS 99- ja SS 7 -valtateihin.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Maantieteellinen alue, jolla tätä juustoa valmistetaan, käsittää osia Barin ja Taranton maakunnista Murgen tasangolla, jolla on paljon maitotiloja (Frederician-rotuisten lehmien lypsytaloja). Tällä alueella, jolla tilat ja meijerit sijaitsevat melko lähekkäin (monet jopa samoissa tuotantotiloissa), paikallisena tapana on pitkään ollut valmistaa mozzarellaa lehmän maidosta: "Apuliasta peräisin olevaan erinomaiseen mozzarellaan" viitattiin jo vuonna 1885 julkaisussa *L' Italia agricola, giornale dedicato al miglioramento morale ed economico delle popolazioni rurali* ["Maatalouden Italia, maaseutuväestön moraalin ja talouden kohentamista käsittelevä aikakausjulkaisu"] (Redaelli, Milano). Maantieteeseen, maaperään ja ilmastoon liittyvien tiettyjen erityispiirteidensä lisäksi alueelle on ominaista sen ikivanha ja syvään juurtunut juustonvalmistuksen perinne, joka on kestänyt aikaa ja siirtynyt sukupolvelta toiselle. Nämä molemmat näkökohdat vaikuttavat merkittävästi maidon ja juuston ominaisuuksiin, ja ne ovat "Mozzarella di Gioia del Colle" -juuston kyseiseen alueeseen yhdistävät tärkeimmät tekijät.

Etenkin maidon kemiallis-fysikaaliset ja ravitsemukselliset ominaisuudet kytkeytyvät alueeseen eläinten rehuvalion ja laajemman kasvatusympäristön välityksellä. On hyvin tiedossa, että maidon koostumus liittyy yleensä läheisesti eläinjalostuksen ympäristöön, jossa eläimet elävät, ja että haihtuvien yhdisteiden tyyppi on hyvin tärkeä maidon koostumuksen kannalta. Maidon aromaattiset ominaisuudet määräytyvät näiden aineiden perusteella, jotka syntyvät osittain eläimen aineenvaihdunnan ja osittain ympäristön vaikutuksesta. Ympäristöstä peräisin olevat haihtuvat yhdisteet voivat päätyä maitoon joko ruoansulatuksen (märehtimisen) tai keuhkojen (hengityksen) kautta. Maantieteellisellä alueella, jolla suojattua alkuperänimitystä "Mozzarella di Gioia del Colle" valmistetaan, maantieteelliset olot ja maaperä- ja ilmasto-olot ovat johtaneet sellaisten tiettyjen luontaisesti esiintyvien ja viljeltyjen kasvilajien valitsemiseen, jotka kestävät aron kaltaisille alueille ominaisia kuumia ja kuivia oloja. Luontaisesti esiintyvä kasvillisuus on enimmäkseen hyvin kuiviin kasvuoloihin sopeutunutta, ja siihen kuuluu aromaattisia heinäkasveja, kuten *Timus striatus*, *Ferula communis* ja *Foeniculum vulgare*. Nämä kasvit – ja hyvin kuiviin kasvuoloihin sopeutunut kasvillisuus yleisesti – sisältävät erityisen paljon polyfenoleja, terpeenejä, karbonyyliyhdisteitä ja muita haihtuvia aineita, jotka voivat vaikuttaa suoraan tai välillisesti maidon makuun. Tämä vaikutus on suora, kun aineet siirtyvät muuttumattomina, ja välillisesti, kun ne toimivat lähtöaineina muille haihtuville aineenvaihduntatuotteille, jotka vaikuttavat maidon tuoksuun. Eläinten jatkuva oleskelu tässä ympäristössä edistää haihtuvien öljyjen, joilla on aromaattisia ominaisuuksia, siirtymistä maitoon etenkin tiettyinä ajankohtina vuoden mittaan. Kokonaisuutena ottaen pakollinen laiduntaminen ja runsaasti alueella tuotettua rehua sisältävä rehuvalio takaavat maidolle sen ominaiset ravitsemukselliset ja funktionaaliset ominaisuudet, kuten rasvaprofiilin ja haihtuvien yhdisteiden pitoisuuden. Paikallisilla ympäristöoloilla ja karjankasvatusten menetelmillä on tärkeä asema maidon mikrobiston muovaamisessa. Kaikilla näillä tekijöillä yhdessä on merkittävä vaikutus "Mozzarella di Gioia del Colle" -juuston aistinvaraisiin ominaisuuksiin.

Kun tarkastellaan valmistusmenetelmän vaikutusta, kyseessä on perinteinen ja historiallinen menetelmä. Siinä juuston valmistuksessa voidaan käyttää vain tuoretta maitoa, johon lisätään paikallista heraa (hapattaminen). Herahapattteen lisääminen maitoon edustaa jälleen yhtä kytköstä paikalliseen alueeseen, koska se on tehty samalla tavalla jo erittäin pitkään eli käytetään edellisen päivän heraa, jonka on annettu hapantua, jolloin se sisältää runsaasti maitotuotteille ominaisia maitoentsyymejä. Nämä näkökohdat takaavat tuotteen vahvan yhteyden alueeseen, koska ne määräävät sen, että suurin osa tuotteen mikrobikomponentista on myös paikallinen. Mikrobikomponentilla on tärkeä asema aistinvaraisten ominaisuuksien kannalta, koska se vastaa tuotteen "sekundaaristen aromien" muodostumisesta. Heran (hapattamisen) paikallinen mikrobiologinen profiili taataan osittain sen maidon ominaisuuksilla, josta hera saadaan, mutta mikä vieläkin tärkeämpää, valmistusmenetelmällä ja ympäristöllä, jossa sen annetaan kehittyä. Hapattamisessa käytettävien "paikallisten mikro-organismien yhdistelmä" kuvastaa kaikkia tuotantoprosessin vaiheita ja siirtyy päivittäin maitoon ja siten lopputuotteeseen, jolloin yhteys alueeseen säilyy koko ajan. Menetelmät, joita juustontekijä käyttää käsitellessään heraa sammiossa, juustomassan kypsyttämisessä ja seoksen käsittelyssä jälkeensä, muodostavat yhdessä jälleen yhden selvän yhteyden alueeseen. Itse asiassa kaikkien valmistuksen parametrien yhdistelmä vaikuttaa mikrobiekosysteemiin, joka on jo hyvin omaleimainen, ja muovaa siten käymisen etenemistä. Juustontekijän asiantuntemus on olennaista tässä suhteessa, koska sen ansiosta mikrobit voivat kehittyä ainutlaatuisella ja jäljittelemättömällä tavalla, mikä antaa mozzarellalle sille tyypilliset aistinvaraiset ominaisuudet. Kun tarkastellaan makua, tämä käyminen saa aikaan juuston hienoisen happaman maun, jossa on miellyttävä hiivainen jälkimaku, joka on voimakkaampi juuri valmistetussa juustossa. Juustonvalmistusprosessissa syntyvä aromi yhdistyy maidosta, toisin sanoen käymisprosessista, joka saa aikaan maidon, voin ja happaman heran vivahteet, peräisin oleviin aromeihin ("sekundaariset aromit") ja raaka-aineesta sille ominaisine herkkine kasvi- ja eläinvivahteineen peräisin oleviin aromeihin ("primaariset aromit"). Tiivistetysti primaariset aromit kuvastavat oloja, joissa lehmät kasvatettiin, ja niiden kannalta tärkeässä asemassa on paikallisesta nurmirehusta (tuorerehu tai heinä) koostuva rehuvalio. Sekundaariset aromit liittyvät paikalliseen mikrobistoon.

Eläinten kasvatuksessa ja juuston valmistuksessa käytettävien menetelmien muovaamien erityispiirteiden lisäksi merkityksellisiä ovat myös ympäristöön liittyvät, historialliset ja kulttuuriset vaikutteet. Maisema (Natura 2000), paikallinen geologia (Apulian Murge-tasankoalue, jolle ovat ominaisia liitukautinen kalkkikivi, kalliopaljastumat ja savimaan vähäisyys) ja ilmasto ovat kaikki tärkeitä. Historiallisessa ja kulttuurisessa mielessä tuotteen ja alueella harjoitettavan maatalouden muodon välillä on syvään juurtunut yhteys. Tilat ovat pieniä ja keskisuuria karjatiloja, jotka ovat enimmäkseen perhetiloja ja jotka nojaavat paikallisiin käytäntöihin, joissa karja viettää pitkiä aikoja laitumella. On lisäksi runsaasti näyttöä siitä, että mozzarella on esiintynyt Gioia del Collen historiassa, kuten Istituto Luce in Gioia del Collen 28.8.1950 tuottamassa dokumenttiohjelmassa. Muu aineisto osoittaa, että 1900-luvun ensimmäisinä vuosikymmeninä "Clemente Milano -niminen viljelijä, joka kasvatti Alpine Brown -karjaa Gioia del Collen alueella, oli ensimmäinen, joka käytti karjansa maitoa mozzarellana tunnetun erityisen tuoremaidotuotteen valmistamiseen" (Gioia del Colle, oggi [Gioia del Colle, Tänäpäin], toimittanut Giovanni Bozzo, Japigia Editrice, Bari, 1970). Giovanni Carano Donvito vuonna 1922 kirjoittamassa artikkelissa mainitaan, että "– 'Mozzarella di Gioia (del Colle)' oli erittäin arvostettua ja kysyttyä ja siitä maksettiin avokätisesti Rooman ja Napolin sekä Barin, Taranton, Leccen, Foggian ja muiden pienempien kaupunkien markkinoilla" (La riforma sociale ([Sosiaalinen uudistus]), F.S. Nitti, L. Roux, L. Einaudi – Roux e Viarengo, Torino). On myös näyttöä siitä, että 1960-luvulta lähtien on järjestetty lukuisia paikallisia tapahtumia, joilla on pyritty nostamaan mozzarellan profiilia.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

Tuote-eritelmän täydellinen teksti on saatavissa seuraavalta verkkosivulta: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

tai

menemällä suoraan maa- ja metsätalousministeriön kotisivulle (www.politicheagricole.it), valitsemalla ensin "Prodotti DOP IGP" (ylhäällä oikealla), sen jälkeen "Prodotti DOP IGP STG" (näytön vasemmassa laidassa) ja lopuksi "Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE".

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



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI