Euroopan unionin
virallinen lehti

C 110

63. vuosikerta

Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

2. huhtikuuta 2020

Sisältö

II *Tiedonannot*

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2020/C 110/01 Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.9709 – Eni / CDP Equity / GreenIT) ([1]) 1

2020/C 110/02 Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.9742 – Sinopec Group / Joint Stock Company Novatek / Gazprombank / SINOVA Natural Gas Company) ([1]) 2

IV *Tiedotteet*

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2020/C 110/03 Euroopan keskuspankin perusrahoitusoperaation korko: 0,00 % 1. huhtikuuta 2020 — Euron kurssi 3

2020/C 110/04 Komission päätös, annettu 1 päivänä huhtikuuta 2020, luonnonmukaista tuotantoa koskevaa teknistä neuvontaa antavan ryhmän jäsenten nimittämisestä ja varallaololuettelon laatimisesta annetun päätöksen 2017/C 287/03 muuttamisesta 4

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

2020/C 110/05 Likvidaatiomenettely Päätös CBL Insurance Europe Designated Activity Company -yritystä (CBL) koskevan likvidaatiomenettelyn aloittamisesta *(Ilmoituksen julkaiseminen vakuutus- ja jälleenvakuutustoiminnan aloittamisesta ja harjoittamisesta (Solvenssi II) annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2009/138/EY 280 artiklan nojalla)* 6

FI

([1]) ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

EUROOPAN TALOUSALUEESEEN LIITTYVÄT TIEDOTTEET

EFTAn valvontaviranomainen

2020/C 110/06 EFTAn valvontaviranomainen EFTAn valvontaviranomaisen tiedonanto EFTA-valtioissa 1. tammikuuta 2020 alkaen voimassa olevista valtiontuen takaisinperintäkoroista sekä viite- ja diskonttokoroista *(Julkaistu valvontaviranomaisen valtiontukisuuntaviivojen VII osassa ja 14 päivänä heinäkuuta 2004 tehdyn valvontaviranomaisen päätöksen N:o 195/04/KOL 10 artiklassa vahvistettujen viite- ja diskonttokorkoja koskevien sääntöjen mukaisesti)* 7

V *Ilmoitukset*

TUOMIOISTUINKÄSITTELYYN LIITTYVÄT MENETTELYT

EFTAn tuomioistuin

2020/C 110/07 Hallinnollisia asioita käsittelevän valituslautakunnan 18. joulukuuta 2019 esittämä pyyntö saada EFTAn tuomioistuimelta neuvoa-antava lausunto asiassa Adpublisher AG v. J (Asia E-11/19) 8

2020/C 110/08 Liechtensteinin ruhtinaskunnan muutoksenhakutuomioistuimen 3. joulukuuta 2019 esittämä pyyntö saada EFTAn tuomioistuimelta neuvoa-antava lausunto asiassa Bergbahn Aktiengesellschaft Kitzbühel vastaan Meleda Anstalt (Asia E-10/19) 9

2020/C 110/09 Hallinnollisia asioita käsittelevän valituslautakunnan 18. joulukuuta 2019 esittämä pyyntö saada EFTAn tuomioistuimelta neuvoa-antava lausunto asiassa Adpublisher AG v. K (Asia E-12/19) 10

2020/C 110/10 Julkisia hankintoja käsittelevän valituslautakunnan 18. joulukuuta 2019 päivätty pyyntö saada EFTAn tuomioistuimelta neuvoa-antava lausunto asiassa Hraðbraut ehf. vastaan mennta- og menningarmálaráðuneytið, Verzlunarskóli Íslands ses., Tækniskólinn ehf. ja Menntaskóli Borgarfjarðar ehf. (Asia E-13/19) 11

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2020/C 110/11 Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettu nimityksen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen 12

II

(Tiedonannot)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen

(Asia M.9709 – Eni / CDP Equity / GreenIT)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2020/C 110/01)

Komissio päätti 13. helmikuuta 2020 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 italiaksi, 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 32020M9709. EUR-Lex on Euroopan yhteisön oikeuden online-tietokanta.

([1]) EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen

(Asia M.9742 – Sinopec Group / Joint Stock Company Novatek / Gazprombank / SINOVA Natural Gas Company)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2020/C 110/02)

Komissio päätti 30. maaliskuuta 2020 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 32020M9742. 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

Euroopan keskuspankin perusrahoitusoperaation korko ([1])**:**

0,00 % 1. huhtikuuta 2020

Euron kurssi ([2])

1. huhtikuuta 2020

(2020/C 110/03)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,0936	CAD	Kanadan dollaria	1,5601
JPY	Japanin jeniä	117,55	HKD	Hongkongin dollaria	8,4781
DKK	Tanskan kruunua	7,4642	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,8547
GBP	Englannin puntaa	0,88460	SGD	Singaporen dollaria	1,5689
SEK	Ruotsin kruunua	10,9368	KRW	Etelä-Korean wonia	1 346,48
CHF	Sveitsin frangia	1,0564	ZAR	Etelä-Afrikan randia	19,6619
ISK	Islannin kruunua	156,10	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,7653
NOK	Norjan kruunua	11,2685	HRK	Kroatian kunaa	7,6285
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	18 239,61
CZK	Tšekin korunaa	27,369	MYR	Malesian ringgitiä	4,7654
HUF	Unkarin forinttia	369,36	PHP	Filippiinien pesoa	55,709
PLN	Puolan zlotya	4,5815	RUB	Venäjän ruplaa	86,4750
RON	Romanian leuta	4,8340	THB	Thaimaan bahtia	36,111
TRY	Turkin liiraa	7,2925	BRL	Brasilian realia	5,7349
AUD	Australian dollaria	1,8053	MXN	Meksikon pesoa	26,4097
			INR	Intian rupiaa	83,6004

([1]) Korko, jota sovellettiin viimeiseen ennen ilmoitettua päivää suoritettuun rahoitusoperaatioon. Jos sovellettu korko on vaihtuva huutokauppakorko, korko on marginaalinen korko.

([2]) *Lähde*: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

KOMISSION PÄÄTÖS,

annettu 1 päivänä huhtikuuta 2020,

luonnonmukaista tuotantoa koskevaa teknistä neuvontaa antavan ryhmän jäsenten nimittämisestä ja varallaololuettelon laatimisesta annetun päätöksen 2017/C 287/03 muuttamisesta

(2020/C 110/04)

EUROOPAN KOMISSIO, joka

ottaa huomioon Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen,

ottaa huomioon luonnonmukaista tuotantoa koskevaa teknistä neuvontaa antavan asiantuntijaryhmän perustamisesta 3 päivänä kesäkuuta 2009 tehdyn komission päätöksen 2009/427/EY ([1]) ja erityisesti sen 4 artiklan 2 kohdan,

sekä katsoo seuraavaa:

(1) Komissio perusti päätöksellä 2009/427/EY luonnonmukaista tuotantoa koskevaa teknistä neuvontaa antavan asiantuntijaryhmän, jäljempänä 'ryhmä'.

(2) Komission päätöksellä 2017/C 287/03 ([2]) vahvistettiin luettelo asiantuntijoista, jotka nimitettiin varallaololuetteloon päätöksen 2009/427/EY 4 artiklan 2 kohdan nojalla ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 834/2007 ([3]) soveltamisalan mukaisesti.

(3) Asetus (EY) N:o 834/2007 kumottiin Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksella (EU) 2018/848 ([4]). Asetusta (EU) 2018/848 sovelletaan muun muassa elintarvike- tai rehukäyttöön tarkoitettuihin merisuolaan ja muihin suoloihin, jotka eivät kuuluneet asetuksen (EY) N:o 834/2007 soveltamisalaan.

(4) Komissiolle siirretään asetuksen (EU) 2018/848 21 artiklan 1 kohdan nojalla valta antaa delegoituja säädöksiä, joilla asetukseen lisätään elintarvike- tai rehukäyttöön tarkoitettuja merisuolaa ja muita suoloja koskevia yksityiskohtaisia tuotantosääntöjä. Päätöksen 2009/427/EY 2 artiklan b alakohdan mukaan asiantuntijaryhmä avustaa komissiota uusien tuotantosääntöjen kehittämisessä.

(5) Komission avustamiseksi elintarvike- tai rehukäyttöön tarkoitettuja merisuolaa ja muita suoloja koskevien tuotantosääntöjen kehittämisessä olisi päätöksen 2009/427/EY 5 artiklan 2 kohdan mukaisesti perustettava alaryhmä, jolla on asiantuntemusta suolan tuotannosta. Suolantuotannon asiantuntijat olisi sisällytettävä päätöksellä 2017/C 287/03 laadittuun varallaololuetteloon.

(6) Päätöksen 2009/427/EY 4 artiklan 2 kohdan ja komission avoimuuspolitiikan mukaisesti hakumenettely asiantuntijoille julkaistiin komission asiantuntijaryhmien ja muiden vastaavanlaisten elinten rekisterissä. Hakijoiden toimittamat asiakirjat arvioitiin, ja arvioinnin perusteella neljä suolantuotannon asiantuntijaa valittiin lisättäväksi varallaololuetteloon.

(7) Valintamenettelyn loppuun saattamiseksi komission olisi lisättävä nämä asiantuntijat varallaololuetteloon,

([1]) EUVL L 139, 5.6.2009, s. 29.
([2]) Komission päätös 2017/C 287/03 luonnonmukaista tuotantoa koskevaa teknistä neuvontaa antavan ryhmän jäsenten nimittämisestä ja varallaololuettelon laatimisesta (EUVL C 287, 31.8.2017, s. 3).
([3]) Neuvoston asetus (EY) N:o 834/2007, annettu 28 päivänä kesäkuuta 2007, luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä sekä asetuksen (ETY) N:o 2092/91 kumoamisesta (EUVL L 189, 20.7.2007, s. 1).
([4]) Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EU) 2018/848, annettu 30 päivänä toukokuuta 2018, luonnonmukaisesta tuotannosta ja luonnonmukaisesti tuotettujen tuotteiden merkinnöistä ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 834/2007 kumoamisesta (EUVL L 150, 14.6.2018, s. 1).

ON PÄÄTTÄNYT SEURAAVAA:

1 artikla

Lisätään komission päätöksen 2017/C 287/03 liitteessä olevan B osan aakkoselliseen luetteloon varallaololuetteloon nimitetyistä asiantuntijoista seuraavat nimet:

ALDEGUER MORALES Lidia

GÖTZFRIED Franz

MERLIN Louis

SIEBERT Andrea

2 artikla

Tämä päätös tulee voimaan päivänä, jona se hyväksytään.

Tehty Brysselissä 1 päivänä huhtikuuta 2020.

Komission puolesta
Janusz WOJCIECHOWSKI
Komission jäsen

JÄSENVALTIOIDEN TIEDOTTEET

Likvidaatiomenettely

Päätös CBL Insurance Europe Designated Activity Company -yritystä (CBL) koskevan likvidaatiomenettelyn aloittamisesta

(Ilmoituksen julkaiseminen vakuutus- ja jälleenvakuutustoiminnan aloittamisesta ja harjoittamisesta (Solvenssi II) annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2009/138/EY 280 artiklan nojalla)

(2020/C 110/05)

Vakuutusyritys	CBL Insurance Europe Designated Activity Company 13 Fitzwilliam Street Upper Dublin 2 D02 V045 IRELAND
Päätöksen päiväys, voimaantulopäivä ja laji	Päiväys: 12. maaliskuuta 2020 Voimaantulo: 20. helmikuuta 2020 Päätöksen laji: KPMG:n Kieran Wallacen ja Cormac O'Connorin nimittäminen CBL:n yhteisiksi selvittäjiksi.
Toimivaltaiset viranomaiset	Ylemmän oikeusasteen tuomioistuin (High Court) Four Courts Inns Quay Dublin 7 IRELAND
Valvontaviranomainen	Irlannin keskuspankki (Central Bank of Ireland) New Wapping Street North Wall Quay Dublin 1 D01 F7X3 IRELAND
Nimetty hallinnonhoitaja	KPMG:n yhteiset selvittäjät Kieran Wallace ja Cormac O'Connor. KPMG 1 Stokes Place St Stephen's Green Dublin 2 IRELAND kieran.wallace@kpmg.ie cormac.oconnor@kpmg.ie
Sovellettava laki	Irlanti Yhtiölaki (Companies Act 2014) Vakuutuslait (Insurance ACTS 1909–2009) Vakuutus- ja jälleenvakuutustoimintaa koskevat Euroopan unionin asetukset 2015 [S.I. nro 485, 2015]

EUROOPAN TALOUSALUEESEEN LIITTYVÄT TIEDOTTEET

EFTAN VALVONTAVIRANOMAINEN

EFTAn valvontaviranomainen EFTAn valvontaviranomaisen tiedonanto EFTA-valtioissa 1. tammikuuta 2020 alkaen voimassa olevista valtiontuen takaisinperintäkoroista sekä viite- ja diskonttokoroista

(Julkaistu valvontaviranomaisen valtiontukisuuntaviivojen VII osassa ja 14 päivänä heinäkuuta 2004 tehdyn valvontaviranomaisen päätöksen N:o 195/04/KOL ([1]) 10 artiklassa vahvistettujen viite- ja diskonttokorkoja koskevien sääntöjen mukaisesti)

(2020/C 110/06)

Peruskorot lasketaan 17 päivänä joulukuuta 2008 tehdyllä valvontaviranomaisen päätöksellä N:o 788/08/KOL muutettujen valvontaviranomaisen valtiontukisuuntaviivojen viite- ja diskonttokorkojen laskentamenetelmää koskevan luvun mukaisesti. Viitekorko muodostetaan lisäämällä peruskorkoon asianmukainen marginaali valtiontukisuuntaviivojen mukaisesti.

Peruskorot ovat seuraavat:

	Islanti	Liechtenstein	Norja
1.1.2020–	4,26	-0,56	1,79

([1]) EUVL L 139, 25.5.2006, s. 37, ja EUVL:n ETA-täydennysosa N:o 26/2006, 25.5.2006, s. 1.

V

(Ilmoitukset)

TUOMIOISTUINKÄSITTELYYN LIITTYVÄT MENETTELYT

EFTAN TUOMIOISTUIN

Hallinnollisia asioita käsittelevän valituslautakunnan 18. joulukuuta 2019 esittämä pyyntö saada EFTAn tuomioistuimelta neuvoa-antava lausunto asiassa Adpublisher AG v. J

(Asia E-11/19)

(2020/C 110/07)

Hallinnollisia asioita käsittelevä valituslautakunta (Beschwerdekommission für Verwaltungsangelegenheiten) on esittänyt 18. joulukuuta 2019 EFTAn tuomioistuimelle pyynnön neuvoa-antavan lausunnon saamiseksi asiassa Adpublisher AG v. J. Pyyntö saapui tuomioistuimen kirjaamoon 23. joulukuuta 2019, ja se koskee seuraavia kysymyksiä:

1. Seuraako luonnollisten henkilöiden suojelusta henkilötietojen käsittelyssä sekä näiden tietojen vapaasta liikkuvuudesta ja direktiivin 95/46/EY kumoamisesta 27. huhtikuuta 2016 annetusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksesta (EU) 2016/679 (yleinen tietosuoja-asetus) tai muusta ETA:n oikeuden säännöksestä, että yleinen kontradiktorinen menettely valituksen käsittelemiseksi voidaan toteuttaa yleisen tietosuoja-asetuksen nojalla paljastamatta valituksen tekijän nimeä ja osoitetta valitusmenettelyssä?

   Jos vastaus kysymykseen on myöntävä: Onko tässä tapauksessa tarpeen, että anonymisoinnille on ainakin ensi näkemältä osoitettu perusteltu syy, vai eikö anonymisoinnille ole tarpeen esittää syitä?

2. Onko jäsenvaltion varmistettava kansallisessa prosessioikeudessaan, että yleisen tietosuoja-asetuksen 77 artiklan mukaisessa valitusmenettelyssä kaikki muut kansalliset muutoksenhakuelimet ovat rekisteröidylle maksuttomia ja että rekisteröityä ei myöskään voida velvoittaa korvaamaan kuluja?

3. Jos kysymykseen 1 vastataan myöntävästi ja kysymykseen 2 kieltävästi eli jos yleinen kontradiktorinen menettely valituksen käsittelemiseksi voidaan toteuttaa yleisen tietosuoja-asetuksen nojalla yksilöimättä valituksen tekijän nimeä ja osoitetta valitusmenettelyssä ja jos kansallisessa prosessioikeudessa ei tarvitse varmistaa, että yleisen tietosuoja-asetuksen 77 artiklan mukaisessa valitusmenettelyssä kaikki muut kansalliset muutoksenhakuelimet ovat rekisteröidylle maksuttomia, herää kysymys siitä, miten valitusmenettelyssä tehty päätös, jossa edelleen anonyymi rekisteröity määrätään korvaamaan kulut, voidaan panna täytäntöön?

Liechtensteinin ruhtinaskunnan muutoksenhakutuomioistuimen 3. joulukuuta 2019 esittämä pyyntö saada EFTAn tuomioistuimelta neuvoa-antava lausunto asiassa Bergbahn Aktiengesellschaft Kitzbühel vastaan Meleda Anstalt

(Asia E-10/19)

(2020/C 110/08)

Liechtensteinin ruhtinaskunnan muutoksenhakutuomioistuin (Fürstliches Obergericht) on esittänyt EFTAn tuomioistuimelle 3. joulukuuta 2019 pyynnön neuvoa-antavan lausunnon saamiseksi asiassa Bergbahn Aktiengesellschaft Kitzbühel vastaan Meleda Anstalt. Pyyntö saapui tuomioistuimen kirjaamoon 5. joulukuuta 2019 ja koskee seuraavia kysymyksiä:

Miten direktiivin (EU) 2015/849 30 artiklan 1 kohtaa on tulkittava?

I.

1. Miten on tulkittava säännöstä, jonka mukaan yhteisöjen ja muiden oikeushenkilöiden on hankittava riittävät tiedot tosiasiallisista omistajistaan ja edunsaajistaan? Riittääkö pääsääntöisesti, että ilmoitusvelvolliselle ilmoitetaan, kuka tosiasiallinen omistaja ja edunsaaja on, vai onko lisäksi esitettävä todistusvoimaisina pidettävät tausta-asiakirjat (yhtiöjärjestys jne.)?

2. Jos pelkkä tietojen antaminen ei riitä, vaan pääsääntöisesti on esitettävä myös tausta-asiakirjat (yhtiöjärjestys jne.): Muuttuuko tämä tilanne jollain tavalla, jos tosiasiallinen omistaja ja edunsaaja on oikeushenkilö, jonka sääntömääräinen kotipaikka on ETA-valtiossa ja johon näin ollen sovelletaan myös direktiivin (EU) 2015/849 säännöksiä? Riittääkö pelkkä tietojen antaminen ainakin tässä tapauksessa?

3. Jos kysymykseen 2 vastataan kieltävästi: Muuttuuko tämä tilanne jollain tavalla, jos tosiasiallisen omistajan ja edunsaajan hallitus muodostuu asianajajasta, notaarista tai (yrityksen) omaisuudenhoitajasta, jolla on kansallisen lainsäädännön mukaan velvollisuus antaa ankaran rangaistuksen tai mahdollisesti ammatinharjoittamista koskevan luvan menettämisen uhalla, jos sääntöjä ei noudateta, täydelliset ja tarkat tiedot ja joka kansallisen oikeusjärjestyksen mukaan nauttii erityistä luottamusta?

4. Jos myös kysymykseen 3 vastataan kieltävästi ja näin ollen velvollisuutta esittää tausta-asiakirjat (yhtiöjärjestys jne.) sovelletaan kaikissa tapauksissa:

   a) Mikä on toimitettavien asiakirjojen vähimmäislaajuus, kun otetaan huomioon luonnollisten henkilöiden suojelusta henkilötietojen käsittelyssä sekä näiden tietojen vapaasta liikkuvuudesta ja direktiivin 95/46/EY kumoamisesta annetun asetuksen (EU) 2016/679 (yleinen tietosuoja-asetus) 5 artiklan 1 kohdan c alakohdassa määritelty tietojen minimoinnin periaate?

   b) Miten on näytettävä toteen, ettei luonnollisen henkilön kohdalla ole kyse direktiivin (EU) 2015/849 3 artiklan 6 kohdan b alakohdan v alakohdassa tarkoitetusta välillisestä omistuksesta tai 3 artiklan 6 kohdan c alakohdassa tarkoitetusta viime kädessä käytettävästä määräysvallasta (kun otetaan huomioon periaate, jonka mukaan negatiivisia seikkoja ei tarvitse näyttää toteen – ”negativa non sunt probanda”)?

II. Riippumatta I jaksossa esitettyihin kysymyksiin annetuista vastauksista:

1. Miten yhteisön, jolla on velvollisuus hankkia asianmukaiset tiedot direktiivin 2015/849 30 artiklan 1 kohdan nojalla, on toimittava, jos tosiasiallinen omistaja ja edunsaaja kieltäytyy antamasta tietoja ja/tai – I jaksossa esitettyihin kysymyksiin annetuista vastauksista riippuen – kieltäytyy esittämästä tausta-asiakirjoja tai ei toimita tarkkoja ja ajantasaisia tietoja: Onko ilmoitusvelvollinen tällöin velvollinen ryhtymään omalla vastuullaan ja kustannuksellaan oikeustoimiin tosiasiallista omistajaa ja edunsaajaa vastaan tietojen toimittamiseksi tai, jos mahdollista, panemaan vireille kansallisen lainsäädännön mukaisen vastaavan oikeustoimen, tai voiko se tyytyä tosiasiallisen omistajan ja edunsaajan sille toimittamiin tietoihin tai kieltäytymiseen tietojen luovuttamisesta? Onko tässä tapauksessa tarvittaessa sovellettava soveltuvin osin direktiivin (EU) 2015/849 3 artiklan 6 kohdan a alakohdan ii alakohtaa, jossa viitataan tilanteeseen, jossa kaikki mahdolliset keinot on käytetty, toisin sanoen, onko kaikkien mahdollisten keinojen käyttäminen ymmärrettävä siten, että se käsittää kanteen nostamisen omalla vastuulla ja omalla kustannuksella?

2. Jos edelliseen kysymykseen vastataan myöntävästi (eli jos kannevelvollisuus on olemassa): Onko tällöin tarvittaessa sovellettava kyseisen direktiivin 3 artiklan 6 kohdan a alakohdan ii alakohtaa soveltuvin osin siten, että velvollisuus nostaa kanne omalla vastuulla ja omalla kustannuksella on olemassa silloin, kun on perusteltuja epäilyksiä tai epävarmuutta (vaikka vain vähäisintäkin) toimitettujen tietojen suhteen?

Hallinnollisia asioita käsittelevän valituslautakunnan 18. joulukuuta 2019 esittämä pyyntö saada EFTAn tuomioistuimelta neuvoa-antava lausunto asiassa Adpublisher AG v. K

(Asia E-12/19)

(2020/C 110/09)

Hallinnollisia asioita käsittelevä valituslautakunta (Beschwerdekommission für Verwaltungsangelegenheiten) on esittänyt 18. joulukuuta 2019 EFTAn tuomioistuimelle pyynnön neuvoa-antavan lausunnon saamiseksi asiassa Adpublisher AG v. K. Pyyntö saapui tuomioistuimen kirjaamoon 23. joulukuuta 2019, ja se koskee seuraavia kysymyksiä:

1. Seuraako luonnollisten henkilöiden suojelusta henkilötietojen käsittelyssä sekä näiden tietojen vapaasta liikkuvuudesta ja direktiivin 95/46/EY kumoamisesta 27. huhtikuuta 2016 annetusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksesta (EU) 2016/679 (yleinen tietosuoja-asetus) tai muusta ETA:n oikeuden säännöksestä, että yleinen kontradiktorinen menettely valituksen käsittelemiseksi voidaan toteuttaa yleisen tietosuoja-asetuksen nojalla paljastamatta valituksen tekijän nimeä ja osoitetta valitusmenettelyssä?

   Jos vastaus kysymykseen on myöntävä: Onko tässä tapauksessa tarpeen, että anonymisoinnille on ainakin ensi näkemältä osoitettu perusteltu syy, vai eikö anonymisoinnille ole tarpeen esittää syitä?

2. Onko jäsenvaltion varmistettava kansallisessa prosessioikeudessaan, että yleisen tietosuoja-asetuksen 77 artiklan mukaisessa valitusmenettelyssä kaikki muut kansalliset muutoksenhakuelimet ovat rekisteröidylle maksuttomia ja että rekisteröityä ei myöskään voida velvoittaa korvaamaan kuluja?

3. Jos kysymykseen 1 vastataan myöntävästi ja kysymykseen 2 kieltävästi eli jos yleinen kontradiktorinen menettely valituksen käsittelemiseksi voidaan toteuttaa yleisen tietosuoja-asetuksen nojalla yksilöimättä valituksen tekijän nimeä ja osoitetta valitusmenettelyssä ja jos kansallisessa prosessioikeudessa ei tarvitse varmistaa, että yleisen tietosuoja-asetuksen 77 artiklan mukaisessa valitusmenettelyssä kaikki muut kansalliset muutoksenhakuelimet ovat rekisteröidylle maksuttomia, herää kysymys siitä, miten valitusmenettelyssä tehty päätös, jossa edelleen anonyymi rekisteröity määrätään korvaamaan kulut, voidaan panna täytäntöön?

Julkisia hankintoja käsittelevän valituslautakunnan 18. joulukuuta 2019 päivätty pyyntö saada EFTAn tuomioistuimelta neuvoa-antava lausunto asiassa Hraðbraut ehf. vastaan mennta- og menningarmálaráðuneytið, Verzlunarskóli Íslands ses., Tækniskólinn ehf. ja Menntaskóli Borgarfjarðar ehf.

(Asia E-13/19)

(2020/C 110/10)

Julkisia hankintoja käsittelevä valituslautakunta (kærunefnd útboðsmála) on esittänyt EFTAn tuomioistuimelle 18. joulukuuta 2019 pyynnön neuvoa-antavan lausunnon saamiseksi asiassa Hraðbraut ehf. vastaan mennta- og menningarmálaráðuneytið, Verzlunarskóli Íslands ses., Tækniskólinn ehf. ja Menntaskóli Borgarfjarðar ehf. Pyyntö saapui tuomioistuimen kansliaan 23. joulukuuta 2019 ja koskee seuraavia kysymyksiä:

1. Onko direktiivissä 2014/24/EU (vrt. erityisesti 2 artiklan 9 kohta) tarkoitettuna palveluhankintasopimuksena pidettävä sopimusta, jonka ministeriö tekee sellaisen yksikön kanssa, jolla on lupa toimia keskiasteen oppilaitoksena, ja jolla kyseinen yksikkö sitoutuu tarjoamaan oppilaille ja opettajille keskiasteen koulutuksen kannalta tavanomaiset palvelut ja tilat ja jossa määrätään taloudellisesta korvauksesta?

2. Onko kysymyksessä 1 kuvattujen kaltaisia palveluja pidettävä direktiivin 2014/24/EU 74 artiklassa tarkoitettuina sosiaalipalveluina tai muina erityisinä palveluina, ja jos on, pitäisikö direktiivin III osaston I luvun säännöksiä soveltaa hankintajärjestelmään?

3. Onko kysymysten 1 ja 2 ratkaisemisen kannalta merkitystä sillä, määritelläänkö kyseisistä palveluista suoritettava vastike Islannin parlamentin talousarviolainsäädännössä tai ministerin sovellettavan kansallisen lainsäädännön ja sääntöjen perusteella tekemän päätöksen mukaisesti?

4. Onko opetus-, tiede- ja kulttuuriministeri velvollinen soveltamaan direktiivin 2014/24/EU mukaista hankintamenettelyä tapauksessa, jossa on kyse keskiasteen koulujen toimintaan ja opetukseen liittyvien palvelujen hankinnasta taloudellista korvausta vastaan?

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

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

(2020/C 110/11)

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

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

”SLOVENSKA POTICA”

EU-nro: TSG-SI-02396 – 30.3.2018

Jäsenvaltio tai kolmas maa: Slovenia

1. **Rekisteröitävä nimi / rekisteröitävät nimet**

”Slovenska potica”

2. **Tuotelaji (liitteen XI mukaisesti)**

Luokka 2.24 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

3. **Rekisteröinnin perusteet**

3.1 *Onko tuote seuraavien vaatimusten mukainen*

☒ Se vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla.

☐ Se valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

Slovenska potica on hiivataikinasta valmistettu rulla, jonka täyte valmistetaan tyypillisesti saksanpähkinöistä, rakuunasta tai rusinoista. Se on perinteisesti renkaan muotoinen, koska se paistetaan perinteisessä rengasvuoassa (”potičnik”), jossa on tasainen pohja ja sileät tai uurretut sivut ja jonka keskustan läpi kulkee kartion muotoinen tyhjiö.

3.2 *Onko nimi seuraavien vaatimusten mukainen*

☒ Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.

☐ Se osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

Nimitys ”potica” mainitaan ensimmäisessä sloveeninkielisessä keittokirjassa, jonka kirjoitti Slovenian ensimmäinen runoilija Valentin Vodnik vuonna 1799, viitattaessa taikinarullan erityiseen muotoon. Potican reseptejä on muun muassa Andrej Zamejicin (1850), Magdalena Knafelj Pleiweisin (1868) ja Sr Felicita Kalinšekin (1923) kirjoittamissa kirjoissa. Ensimmäisen maailmansodan jälkeen erilaisten Potica-reseptien määrä kasvoi nopeasti, ja nykyisin tunnetaan yli 105 erityyppistä Potica-leivonnaista. Erot johtuvat täytteestä, joka voi olla makea tai suolainen. Poticaa valmistetaan kaikkialla Sloveniassa ja myös maan rajojen ulkopuolella.

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

Nimitys ”potica” on peräisin nimen aiemmista sloveeninkielisistä muodoista, joita ovat esimerkiksi ”povitica”, ”povtica” ja ”potvica”. Nimi heijastaa erilaisia valmistusmenetelmiä, jotka olivat käytössä keskiajalta (jo ennen 1400-lukua) aina 1900-luvun alkuun, jolloin resepti muuttui yhtenäisemmäksi. Yhtenäistä nimeä ”potica” on käytetty laajalti 1700-luvulta lähtien. Nimitystä ”slovenska potica” käytettiin ensimmäisen kerran 1800-luvun jälkipuoliskolla.

4. **Kuvaus**

4.1 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka osoittavat tuotteen erityisluonteen (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

Slovenska potica on hiivataikinasta valmistettu rulla, joka on täytetty makealla tai suolaisella täytteellä ja muotoiltu renkaaksi. Muoto on peräisin pyöreästä paistovuoasta (”potičnik”), jonka materiaalina on savi, posliini tai metalli. Vuoassa on tasainen pohja ja sileät tai uurretut reunat, ja sen keskustan läpi kulkee kartion muotoinen tyhjiö. Slovenska potican perinteiset ja tavallisimmat täytteet ovat saksanpähkinä, saksanpähkinä-rusinaseos, rusina, rakuuna sekä rakuunan ja raejuuston sekoitus.

Slovenska potica voidaan pakastaa raakana (paistamattomana) tai paistettuna. Paistetun Slovenska potican kuoren on oltava tasainen, kiinteä ja sileä, ja väriltään leivonnaisen on oltava kullanruskea, kuten makeat leivonnaiset yleensä. Slovenska potica tuntuu kosketettaessa pehmeältä ja joustavalta. Leivonnaisen päälle voidaan ripotella tomusokeria.

Slovenska potican poikkileikkauspinnan on oltava seuraavanlainen: kuori ei irtoa erilleen muusta leivonnaisesta, täyte jakautuu tasaisesti ja sitä on samalta paksuudelta koko kerroksessa, ja kerroksia on vaadittu määrä potičnik-vuoan halkaisijasta riippuen.

4.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyn tuotteen tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tapauksen mukaan käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien laji ja ominaisuudet sekä menetelmä, jolla tuote valmistetaan (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

Slovenska potican valmistus

1. Jauhot: valkoinen vehnäjauho
2. Maito: lehmänmaito
3. Raejuusto: täysrasvainen, rakeinen tai hieno
4. Saksanpähkinänsydämet: jauhettuna
5. Vanilja: luontaisella vaniljalla maustettu sokeri, vaniljatanko, jauhe tai neste. Rusinatäytteessä on oltava vaniljatanko, joka voi olla missä tahansa muodossa (esimerkiksi jauhettuna tai rouhittuna).
6. Rakuuna: tuore, kuivattu (lehdet silputtuna) tai pakastettu
7. Rommi (38–40 til-%)
8. Munat: raaka kananmuna
9. Lehmänmaidosta valmistettu voi: raakavoi
10. Sokeri: kide- tai tomusokeri
11. Rusinat
12. Kerma
13. Hapankerma (täysrasvainen)
14. Kaneli
15. Suola
16. Hiiva

Täyte on pääsääntöisesti käytettävä heti sen valmistamisen jälkeen tai se voidaan valmistaa enintään kaksi päivää etukäteen, jolloin se on säilytettävä jääkaapissa.

Hiivataikinan ainesosat ja valmistus

Resepti taikinalle, johon käytetään yksi kilogramma valkoisia vehnäjauhoja	Resepti, joka perustuu muiden ainesosien osuuteen suhteessa jauhomäärään (%)	Sallitut poikkeamat
1 000 g valkoisia vehnäjauhoja		
30 g hiivaa	3	enintään 50 g
100 g raakavoita	10	enintään 150 g
120 g sokeria	12	vähintään 80 g
10 g suolaa	1	enintään 12 g
3 (tai 60 g) munankeltuaista	6	enintään 6 (tai 120 g) munankeltuaista
10 g vaniljasokeria	1–2	enintään 30 g
10 ml rommia	1	enintään 20 ml
enintään 5 dl maitoa	enintään 50	tarpeen mukaan (taikinan halutun koostumuksen saavuttamiseksi)

Taikinan valmistus

Taikinan valmistukseen voidaan käyttää hapanjuurta, mutta se ei ole pakollista. Taikinaa sekoitetaan ja vaivataan, kunnes se on tasaista ja sileää eikä tartu. Vaivaamisen jälkeen taikinan annetaan levätä vähintään 15 minuuttia.

Kun taikina on levännyt, se voidaan joko

a) kaulita 0,4–1,5 cm paksuiseksi suorakaiteen muotoiseksi levyksi, jonka päälle levitetään täyte ja joka kääritään lopuksi tiukalle rullalle tai

b) jättää edelleen kohoamaan, minkä jälkeen se kaulitaan 0,4–1,5 cm paksuiseksi suorakaiteen muotoiseksi levyksi, jonka päälle levitetään täyte ja joka kääritään lopuksi tiukalle rullalle.

Taikinarulla asetetaan voideltuun potičnik-vuokaan, ja taikinan läpi pistellään ylhäältä päin useita reikiä. Tämän jälkeen rullan annetaan kohota, kunnes se on noussut selvästi ja pinta on turvonnut mutta edelleen pehmeän ilmava kosketettaessa.

Kohonneeseen rullaan voidaan pistellä uudelleen reikiä juuri ennen paistamista.

Slovenska potica saksanpähkinätäytteellä

Saksanpähkinätäytteen ainesosat	Sallitut poikkeamat
1 000 g jauhettuja saksanpähkinänsydämiä	
375 g sokeria	vähintään 250 g
100 g raakavoita	enintään 125 g
3 (tai 90 g) munanvalkuaista	enintään 4 (120 g) munanvalkuaista
20 g vaniljasokeria	enintään 30 g
1–2 veitsenkärjellistä tai vähintään 3 mg kanelia	enintään 5 mg
enintään 6 dl maitoa	tarpeen mukaan (täytteen halutun koostumuksen saavuttamiseksi)

Saksanpähkinätäytteen ja Potican valmistus

1. Jauhetut saksanpähkinät upotetaan kuumaan maitoon, ja seoksen annetaan jäähtyä.

2. Maito-saksanpähkinäseokseen sekoitetaan ensin vaniljasokeri, sokeri, kaneli ja pehmennyt voi ja sen jälkeen vatkatut munanvalkuaiset. Munanvalkuaisiin voidaan lisätä sokeria vatkaamisen yhteydessä. Täytteen on oltava helppo levittää, jotta taikina ei repeydy.

3. Taikina kaulitaan pikkusormen (0,4–1,5 cm) paksuiseksi.

4. Jokaista taikinakiloa kohti on käytettävä vähintään yksi kilogramma saksanpähkinätäytettä. Halkaisijaltaan enintään 29 cm vuoassa paistettavassa Poticassa on oltava vähintään 3–4 kerrosta; suuremmassa astiassa paistettavassa Poticassa kerroksia voi olla yksi tai kaksi enemmän.

5. Täyte levitetään taikinan päälle, ja täytteen päälle voidaan ripotella jauhettuja kuivia saksanpähkinöitä.

6. Tämän jälkeen taikina kääritään tiukalle rullalle, joka asetetaan potičnik-vuokaan. Vuoka voidaan voidella ja jauhottaa ennen tätä. Rullan molempien päiden on oltava tiiviisti toisiaan vasten.

7. Potican annetaan kohota potičnik-vuoassa.

8. Ennen paistamista Potica voidaan voidella voilla, maidolla, keltuaisella tai näiden seoksella. Siihen on myös pistettävä useita reikiä, ennen kuin se pannaan uuniin. Poticaa suositellaan paistettavaksi vähintään 40 minuutin ajan 160–180 °C:ssa. Suositellusta lämpötilasta ja paistoajasta huolimatta molempia voidaan muuttaa uunityypin ja Potican koon mukaan.

9. Kun Potica on paistunut, potičnik-vuoka käännetään ylösalaisin ja leivonnaisen annetaan jäähtyä.

10. Potican päälle voidaan sirotella tomusokeria, minkä jälkeen se leikataan siivuiksi ja tarjoillaan.

Slovenska potica saksanpähkinä-rusinatäytteellä

Saksanpähkinä-rusinatäytteen ainesosat	Sallitut poikkeamat
1 000 g jauhettuja saksanpähkinänsydämiä	
200 g sokeria	vähintään 100 g
100 g raakavoita	enintään 125 g
3 (tai 90 g) munanvalkuaista	enintään 4 (120 g) munanvalkuaista
20 g vaniljasokeria	enintään 30 g
1–2 veitsenkärjellistä tai vähintään 3 mg kanelia	enintään 5 mg
enintään 6 dl maitoa	tarpeen mukaan (täytteen halutun koostumuksen saavuttamiseksi)
100 g rusinoita	enintään 250 g rusinoita
enintään 0,5 dl rommia (rusinoiden liottamiseen)	Rommi ei ole pakollinen ainesosa.

Saksanpähkinä-rusinatäytteen ja Potican valmistus

1. Jauhetut saksanpähkinät upotetaan kuumaan maitoon, ja seoksen annetaan jäähtyä.

2. Maito-saksanpähkinäseokseen sekoitetaan ensin vaniljasokeri, sokeri, kaneli ja pehmennyt voi ja sen jälkeen munanvalkuaiset, jotka on vatkattu sokerin kanssa. Täytteen on oltava helppo levittää, jotta taikina ei repeydy.

3. Taikina kaulitaan pikkusormen (0,4–1,5 cm) paksuiseksi.

4. Täyte levitetään taikinan päälle, ja täytteen päälle voidaan ripotella kuivia jauhettuja saksanpähkinöitä ja rommissa liotettuja rusinoita, joista on poistettu huonot rusinat ja jotka on huuhdeltu (rommissa liottaminen ei ole pakollista).

5. Jokaista taikinakiloa kohti on käytettävä vähintään 900 g saksanpähkinätäytettä ja 100 g kuivia rusinoita.

6. Halkaisijaltaan enintään 29 cm vuoassa paistettavassa Poticassa on oltava vähintään 3–4 kerrosta; suuremmassa astiassa paistettavassa Poticassa kerroksia voi olla yksi tai kaksi enemmän.

   Taikina kääritään tiukalle rullalle, joka asetetaan potičnik-vuokaan. Vuoka voidaan voidella ja jauhottaa ennen tätä. Rullan molempien päiden on oltava tiiviisti toisiaan vasten.

7. Potican annetaan kohota potičnik-vuoassa.

8. Ennen paistamista Potica voidaan voidella voilla, maidolla, keltuaisella tai näiden seoksella. Siihen on myös pistettävä useita reikiä, ennen kuin se pannaan uuniin. Poticaa suositellaan paistettavaksi vähintään 40 minuutin ajan 160–180 °C:ssa. Suositellusta lämpötilasta ja paistoajasta huolimatta molempia voidaan muuttaa uunityypin ja Potican koon mukaan.

9. Kun Potica on paistunut, potičnik-vuoka käännetään ylösalaisin ja leivonnaisen annetaan jäähtyä.

10. Potican päälle voidaan sirotella tomusokeria, minkä jälkeen se leikataan siivuiksi ja tarjoillaan.

Slovenska potica rusinatäytteellä

Rusinatäytteen ainesosat	Sallitut poikkeamat
3 (tai vähintään 60 g) munankeltuaista	enintään 4 (80 g) munankeltuaista
50 g sirotesokeria	enintään 100 g
1 munanvalkuainen	
30 ml kermaa	enintään 50 ml
1 kahvilusikallinen rouhittua tai jauhettua vaniljatankoa	enintään 0,6 g
500 g rusinoita	enintään 800 g
50 ml rommia	enintään 80 ml

Täytteen ja Potican valmistus

1. Rusinoista poistetaan huonot, ja niitä liotetaan rommissa.

2. Keltuaiset vatkataan vaahdoksi, ja niihin lisätään sokeri, vanilja, kerma ja vatkatut valkuaiset.

3. Taikina kaulitaan pikkusormen (0,4–1,5 cm) paksuiseksi.

4. Taikinan päälle levitetään täyte ja ripotellaan rommissa liotetut rusinat. Täytteessä on oltava vähintään 500 g kuivia rusinoita jokaista taikinakiloa kohti.

5. Halkaisijaltaan enintään 29 cm vuoassa paistettavassa Poticassa on oltava vähintään 3–4 kerrosta; suuremmassa astiassa paistettavassa Poticassa kerroksia voi olla yksi tai kaksi enemmän. Taikina kääritään tiukalle rullalle, joka asetetaan potičnik-vuokaan. Vuoka voidaan voidella ja jauhottaa ennen tätä. Rullan molempien päiden on oltava tiiviisti toisiaan vasten.

6. Potican annetaan kohota potičnik-vuoassa.

7. Ennen paistamista Potica voidaan voidella voilla, maidolla, keltuaisella tai näiden seoksella. Siihen on myös pistettävä useita reikiä, ennen kuin se pannaan uuniin. Poticaa suositellaan paistettavaksi vähintään 30 minuutin ajan 160–180 °C:ssa. Suositellusta lämpötilasta ja paistoajasta huolimatta molempia voidaan muuttaa uunityypin ja Potican koon mukaan.

8. Kun Potica on paistunut, potičnik-vuoka käännetään ylösalaisin ja leivonnaisen annetaan jäähtyä.

9. Potican päälle voidaan sirotella tomusokeria, minkä jälkeen se leikataan siivuiksi ja tarjoillaan.

Slovenska potica rakuunatäytteellä

Rakuunatäytteen ainesosat	Sallitut poikkeamat
150 g raakavoita	enintään 200 g
100 g tomusokeria	vähintään 50 g
4 (tai vähintään 80 g) munankeltuaista	vähintään 3 (60 g) munankeltuaista
75 g tuoretta tai pakastettua tai 15 g kuivattua rakuunaa	vähintään 30 g tuoretta tai pakastettua tai 8 g kuivattua rakuunaa

Täytteen ja Potican valmistus

1. Voi vaahdotetaan ja sekoitetaan sokerin ja keltuaisten kanssa.

2. Seokseen lisätään silputut rakuunanlehdet tai kuivattu rakuuna.

3. Taikina kaulitaan pikkusormen (0,4–1,5 cm) paksuiseksi. Jokaista taikinakiloa kohti on käytettävä 300–400 g voi-rakuunatäytettä.

4. Halkaisijaltaan enintään 29 cm vuoassa paistettavassa Poticassa on oltava vähintään 3–4 kerrosta; suuremmassa astiassa paistettavassa Poticassa kerroksia voi olla yksi tai kaksi enemmän. Taikina kääritään tiukalle rullalle, joka asetetaan potičnik-vuokaan. Vuoka voidaan voidella ja jauhottaa ennen tätä. Rullan molempien päiden on oltava tiiviisti toisiaan vasten.

5. Potican annetaan kohota potičnik-vuoassa.

6. Ennen paistamista Potica voidaan voidella voilla, maidolla, keltuaisella tai näiden seoksella. Siihen on myös pistettävä useita reikiä, ennen kuin se pannaan uuniin. Poticaa suositellaan paistettavaksi vähintään 30 minuutin ajan 160–180 °C:ssa. Suositellusta lämpötilasta ja paistoajasta huolimatta molempia voidaan muuttaa uunityypin ja Potican koon mukaan.

7. Kun Potica on paistunut, potičnik-vuoka käännetään ylösalaisin ja leivonnaisen annetaan jäähtyä.

8. Potican päälle voidaan sirotella tomusokeria, minkä jälkeen se leikataan siivuiksi ja tarjoillaan.

Slovenska potica rakuuna-raejuustotäytteellä

Rakuuna-raejuusto-hapankermatäytteen ainesosat	Sallitut poikkeamat
125 g raejuustoa	enintään 160 g raejuustoa
125 g hapankermaa	enintään 130 g kermaa
20 g sokeria	enintään 30 g
3 (tai 60 g) munankeltuaista	vähintään 3 (60 g) munankeltuaista
3 (tai 90 g) munanvalkuaista	vähintään 3 (90 g) munanvalkuaista
75 g tuoretta tai pakastettua tai 15 g kuivattua rakuunaa	vähintään 30 g tuoretta tai pakastettua tai 8 g kuivattua rakuunaa

Täytteen ja Potican valmistus

1. Raejuusto puristetaan siivilän läpi ja sekoitetaan keltuaisten ja silputun tai kuivatun rakuunan kanssa. Seokseen lisätään sokerin kanssa vatkatut valkuaiset.

2. Taikina kaulitaan pikkusormen (0,4–1,5 cm) paksuiseksi, ja sen päälle lisätään täyte. Jokaista taikinakiloa kohti on käytettävä 300–500 g rakuuna-raejuustotäytettä.

3. Halkaisijaltaan enintään 29 cm vuoassa paistettavassa Poticassa on oltava vähintään 3–4 kerrosta; suuremmassa astiassa paistettavassa Poticassa kerroksia voi olla yksi tai kaksi enemmän. Taikina kääritään tiukalle rullalle, joka asetetaan potičnik-vuokaan. Vuoka voidaan voidella ja jauhottaa ennen tätä. Rullan molempien päiden on oltava tiiviisti toisiaan vasten.

4. Potican annetaan kohota potičnik-vuoassa.

5. Ennen paistamista Potica voidaan voidella voilla, maidolla, keltuaisella tai näiden seoksella. Siihen on myös pistettävä useita reikiä, ennen kuin se pannaan uuniin. Poticaa suositellaan paistettavaksi vähintään 30 minuutin ajan 160–180 °C:ssa. Suositellusta lämpötilasta ja paistoajasta huolimatta molempia voidaan muuttaa uunityypin ja Potican koon mukaan.

6. Kun Potica on paistunut, potičnik-vuoka käännetään ylösalaisin ja leivonnaisen annetaan jäähtyä.

7. Potican päälle voidaan sirotella tomusokeria, minkä jälkeen se leikataan siivuiksi ja tarjoillaan.

Slovenska potica voidaan pakastaa raakana (paistamattomana) tai paistettuna.

Slovenska potican säilyvyys

Parhaan mahdollisen laadun ja maun varmistamiseksi jokaisen Slovenska potican yhteydessä on ilmoitettava viimeinen käyttöpäivä.

Vastapaistetun Slovenska potican vähimmäissäilyvyysaika on 10 päivää. Poikkeuksen muodostaa rakuunatäytteinen Slovenska potica, jonka säilyvyysaika on vähintään seitsemän päivää. Slovenska potica on säilytettävä valmistajan ohjeiden mukaisesti.

Paistettuna pakastettu Slovenska potica on käytettävä kolmen kuukauden kuluessa pakastamisesta ja kolmen päivän kuluessa sulattamisesta.

Raakana pakastetun Slovenska potican enimmäissäilyvyysaika on kuusi kuukautta pakastuspäivästä.

Slovenska potican perinteinen paistovuoka eli "POTIČNIK"

"Potičnik" voidaan valmistaa poltetusta savesta, posliinista, emaloidusta metallista, tarttumattomalla pinnoitteella päällystetystä metallista tai muusta materiaalista.

Potičnik-vuoka on pyöreä, se levenee hieman ylöspäin, ja siinä on sileät tai uurretut sivut. Jos sivut ovat uurretut, uurteet ovat pystysuorassa vuoan pohjaan nähden. Vuoan pohja on tasainen. Potičnik-vuoan keskustan läpi kulkee kartion muotoinen tyhjiö. Näin syntyy Potican tavanomaisin – ja ainoa mahdollinen – muoto: rullaksi muotoiltu pitko, jonka keskellä on leivonnaisen alapintaa kohti kapeneva reikä. Potičnik-vuoan pohjan halkaisijan on oltava vähintään 14 cm. Savesta valmistettu potičnik-vuoka voidaan sitoa metallilangalla kestävyyden parantamiseksi.

4.3 *Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

Nimitys "potica" on selkeästi sloveenin kieltä, ja se on peräisin nimityksen aiemmista sloveeninkielisistä muodoista, joita ovat esimerkiksi "povitica", "povtica" ja "potvica". Yhtenäistä nimeä "potica" on käytetty laajalti 1700-luvulta lähtien. Vanhin kirjallinen merkintä "poticasta" – sen historiallisessa muodossa "povitica" – on peräisin ensimmäisten painettujen sloveeninkielisten kirjojen kirjoittajan Primož Trubarin kahdesta teoksesta (vuosilta 1575 ja 1577).

Vanhin potica-resepti julkaistiin teoksessa "The Glory of the Duchy of Carniola" (1689), jonka on kirjoittanut Slovenian ensimmäinen tietosanakirjojen kirjoittaja Janez Vajkard Valvasor. Valentin Vodnikin vuonna 1799 kirjoittamassa ensimmäisessä sloveeninkielisessä keittokirjassa nimitys "potica" viittaa taikinarullan muotoilutapaan. Erilaisten potica-reseptien määrä kasvoi sitä mukaa kuin uusia keittokirjoja julkaistiin (niitä kirjoittivat muun muassa Andrej Zamejic, Magdalena Knafelj Pleiweis ja Sr Felicita Kalinšek). Potica-reseptejä on myös muutamissa vieraskielisissä keittokirjoissa, kuten Katharina Praton kirjoittamassa kirjassa "Die süddeutsche Küche" (1897) ja Marie von Rokitanskyn keittokirjassa vuodelta 1897. Niissä mainitaan erikseen, että leivonnainen on peräisin Carniolan alueelta*.

Nykyisen Slovenska potican tyypillinen muoto syntyy paistettaessa leivonnaista erityisessä kivi- tai metallivuoassa, joka tunnetaan nimellä "potičnik" tai "potičnica". Tämä muoto on peräisin yli 200 vuoden takaa.

Mikään toinen perinteinen slovenialainen ruokalaji on tuskin yhtä erottamaton osa juhla-ateriaa kuin potica: todellinen juhla vaatii aina potican, ja tämä pätee erityisesti joulun ja pääsiäisen ajan juhliin sekä perhejuhliin. Mitä täytteisiin tulee, rakuunatäytteinen potica on selkeimmin slovenialainen, kun taas hunaja on yksi vanhimmista tunnetuista täytteistä.

Slovenska potica täytetään useimmiten saksanpähkinätäytteellä, sillä saksanpähkinät olivat helposti kaikkien yhteiskuntaluokkien saatavilla, ja ne auttoivat luomaan juhlaan kuuluvaa runsauden tunnelmaa. Myös saksanpähkinä-rusinatäyte on yleinen. Kuivatut viinirypäleet tai rusinat olivat erityisen tyypillisiä niille Slovenian alueille, joilla rypäleitä viljellään perusviljelykasvina. Janez Vajkard Valvasor mainitsi jo vuonna 1689 ja Valentin Vodnik vuonna 1799, että saksanpähkinätäytteeseen voidaan lisätä rusinoita. Sama koskee myös rusinatäytettä. Rakuunatäyte on tyypillisin slovenialainen täyte, sillä kyseinen yrtti on aina liitetty makeisiin ruokiin. Käytettäessä raejuustoa poticasta tulee erityisen kostea. Aikaisemmin raejuustoa käytettiin rakuunatäytteessä korvaamaan kalliimmat ainesosat, kuten munat ja voi, joihin kaikilla ei ollut varaa. Raejuusto on ainoa ainesosa, joka voidaan yhdistää rakuunatäytteeseen.

Nykyisin Slovenska potica tunnetaan kaikkialla Sloveniassa ja myös ulkomailla asuvien slovenialaisten keskuudessa. Myös monet ulkomaiset kirjailijat pitävät poticaa alkuperäisenä slovenialaisena jälkiruokana.

Nimitystä "slovenska potica" käytettiin ensimmäisen kerran 1800-luvun jälkipuoliskolla. Sen käytöstä on useista historiallisista lähteistä peräisin olevia kirjallisia tietoja:

— "kokkimme ansaitsevat palkkansa kovalla työllä matkustamalla Hampuriin, Berliiniin ja Müncheniin opettamaan saksalaisille, miten žganci höystetään asianmukaisesti laardilla ja miten valmistetaan carniolainen* "potica" – –" (Slovenija-sanomalehti, 1849, nro 19, s. 74).

— "Hunaja- tai saksanpähkinätäytteinen "potica" ja kuivattu makkara ovat vanhoja ja alkuperäisiä carniolaisia** erikoisuuksia, jotka maistuvat myös Carniolan ulkopuolella." (Kmetijske in rokodelske novice -sanomalehti, 35/1877, nro 11, s. 83).

— "Unesco on julkaissut maailman kulttuuriperintöön liittyvän [aiheyhteys epäselvä] koulutuskäsikirjan. Slovenialainen "potica" esiintyy siinä."

— ""Potica" edustaa Sloveniassa samaa kuin omenapiiras Yhdysvalloissa." (Betsy Oppenneer, Celebration Breads, Recipes, Tales and Traditions, New York 2003, s. 117).

— "Myös monia muita kivivuokia ja -patoja tunnetaan. Kansanperinteen mukaan niitä käytetään seuraavan kolmen slovenialaisen erikoisuuden paistamiseen: prekmurska gibanica, belokranjska povitica ja "Slovenska potica"" (Delo Dom-sanomalehden lisäosassa, heinä-joulukuu 2007).

— ”Seuraavana on tietenkin vuorossa slovenialainen ”potica” ja ideoita juhla-ateriaan” (Mag-aikakauslehti, joulukuu 2007).

— ”Tietyn tyyppisillä potica-leivonnaisilla on keskeinen rooli tehtäessä Sloveniaa tunnetuksi matkailukohteena ja yleisesti. Tässä yhteydessä on syytä mainita erityisesti rakuunatäytteinen ”potica”, joka on tyypillisin slovenialainen ”potica”.” (Slovenske Novice -sanomalehti, tammi–kesäkuu 2008).

— ”Aidossa slovenialaisessa ”poticassa” on kolme tai neljä kerrosta, mikä onnistuu vain käyttämällä runsaasti täytettä.” (Slovenske Novice -sanomalehti, tammi–kesäkuu 2008).

— ”Näyttäisi siltä, että ”poticassa” yhdistyvät makeus ja monipuoliset maut ovat tulossa tutuiksi myös Yhdistyneessä kuningaskunnassa. The Daily Telegraph -lehdessä julkaistiin äskettäin slovenialaisena makeana leipänä tunnetun ”potican” resepti – –” (Nedelo-sanomalehti, 19/2013, 3. maaliskuuta, nro 9, s. 11).

— Teddy Bear Bakes a Slovenian Sweet: Potica (Tina Orter, 2014): lapsille ja vanhemmille tarkoitettu kuvakirja, jossa esitellään Slovenska potican resepti. Kirja on käännetty kahdeksalle kielelle (englanniksi, saksaksi, italiaksi, ranskaksi, espanjaksi, venäjäksi, ruotsiksi ja puolaksi).

— Nuts About Potica (The Slovenia Times, 3.4.2015).

— ””Potica”, juhlapöydän keskipiste” (Slovenian matkailujärjestön verkkosivusto).

Huomautukset * ja **: Carniola (sloveenin kielellä Kranjska) oli 1400-luvulta lähtien etnisen Slovenian alueen historiallinen keskusalue. Se oli ainoa kokonaan slovenialainen alue. Näin ollen käsitettä ”carniolainen” (sloveenin kielellä Kranjec) käytettiin ”sloveenin” synonyyminä. Vuonna 1364 Carniolasta tuli herttuakunta, ja vuosina 1846–1918 se oli Habsburgien monarkiaan kuulunut kruununmaa. Entinen Carniola tunnetaankin nykyään Sloveniana.

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

Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

FI