

Euroopan unionin virallinen lehti

C 216



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

63. vuosikerta

30. kesäkuuta 2020

Sisältö

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Neuvosto

2020/C 216/01	Ilmoitus henkilöille, joihin sovelletaan Venezuelan tilanteen johdosta määrättävistä rajoittavista toimenpiteistä annetuissa neuvoston päätöksessä (YUTP) 2017/2074, sellaisena kuin se on muutettuna neuvoston päätöksellä (YUTP) 2020/898, ja neuvoston asetuksessa (EU) 2017/2063, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2020/897, säädettyjä rajoittavia toimenpiteitä	1
2020/C 216/02	Ilmoitus rekisteröidyille, joihin sovelletaan Venezuelan tilanteen johdosta määrättävistä rajoittavista toimenpiteistä annetussa neuvoston päätöksessä (YUTP) 2017/2074 ja neuvoston asetuksessa (EU) 2017/2063 säädettyjä rajoittavia toimenpiteitä	3

Euroopan komissio

2020/C 216/03	Euron kurssi — 29. kesäkuuta 2020	4
2020/C 216/04	Kilpailunrajoituksia ja määräävää markkina-asemaa käsittelevän neuvoa-antavan komitean kokouksessaan 18. syyskuuta 2017 antama lausunto päätösluonnoksesta asiassa AT.39824 – Kuorma-autot Esittelijä: Irlanti	5
2020/C 216/05	Kilpailunrajoituksia ja määräävää markkina-asemaa käsittelevän neuvoa-antavan komitean kokouksessaan 25. syyskuuta 2017 antama lausunto päätösluonnoksesta asiassa AT.39824(2) – Kuorma-Autot Esittelijä: Irlanti	6
2020/C 216/06	Kuulemismenettelystä vastaavan neuvonantajan loppukertomus Kuorma-autot (Scania) (AT.39824)	7
2020/C 216/07	Tiivistelmä komission päätöksestä, annettu 27 päivänä syyskuuta 2017, Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen 101 artiklan ja ETA-sopimuksen 53 artiklan mukaisesta menettelystä (Asia AT.39824 – Kuorma-autot) (tiedoksiannettu numerolla C(2017) 6467 final)	9
2020/C 216/08	Keskittymiä käsittelevän neuvoa-antavan komitean kokouksessaan 3. joulukuuta 2018 antama lausunto alustavasta päätösluonnoksesta asiassa M.8909 – KME/MKM Esittelijä: Kypros ⁽¹⁾	11

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

2020/C 216/09	Kuulemismenettelystä vastaavan neuvonantajan loppukertomus (M.8909 – KME/MKM) ⁽¹⁾	13
2020/C 216/10	Tiivistelmä komission päätöksestä , annettu 11 päivänä joulukuuta 2018, yrityskeskittymän julistamisesta sisämarkkinoille ja ETA-sopimuksen toimintaan soveltuvaksi (Asia M.8909 – KME/MKM) (tiedoksiannettu numerolla C(2018) 8497) ⁽¹⁾ Komissio antoi 11. joulukuuta 2018 päätöksen sulautuma-asiassa yrityskeskittymien valvonnasta 20 päivänä tammikuuta 2004 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ja erityisesti sen 8 artiklan 1 kohdan nojalla. Päätöksen koko teksti, josta on poistettu luottamukselliset tiedot, on saatavilla todistusvoimaisella kielellä kilpailun pääosaston verkkosivuilla osoitteessa: http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm?clear=1&policy_area_id=2	14

V Ilmoitukset

HALLINNOLLISET MENETTELYT

Euroopan komissio

2020/C 216/11	Ehdotuspyyntö, joka koskee avustuksia yhden jäsenvaltion sisämarkkinoilla ja kolmansissa maissa toteuttamille maataloustuotteiden menekinedistämisohjelmille markkinatilanteen palauttamiseksi asetuksen (EU) N:o 1144/2014 mukaisesti	19
2020/C 216/12	Ehdotuspyyntö, joka koskee avustuksia usean jäsenvaltion sisämarkkinoilla ja kolmansissa maissa toteuttamille maataloustuotteiden menekinedistämisohjelmille markkinatilanteen palauttamiseksi asetuksen (EU) N:o 1144/2014 mukaisesti	20

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2020/C 216/13	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.9796 – Uniq / Axa (Insurance, asset management and pensions – Czechia, Poland and Slovakia)) ⁽¹⁾	21
2020/C 216/14	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.9790 – Blackstone/KP1) ⁽¹⁾	23

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2020/C 216/15	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen	24
2020/C 216/16	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen	33
2020/C 216/17	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)	42

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

NEUVOSTO

Ilmoitus henkilöille, joihin sovelletaan Venezuelan tilanteen johdosta määrättävistä rajoittavista toimenpiteistä annetuissa neuvoston päätöksessä (YUTP) 2017/2074, sellaisena kuin se on muutettuna neuvoston päätöksellä (YUTP) 2020/898, ja neuvoston asetuksessa (EU) 2017/2063, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2020/897, säädettyjä rajoittavia toimenpiteitä

(2020/C 216/01)

Seuraava ilmoitus annetaan tiedoksi henkilöille, jotka mainitaan Venezuelan tilanteen johdosta määrättävistä rajoittavista toimenpiteistä annetun neuvoston päätöksen (YUTP) 2017/2074 ⁽¹⁾, sellaisena kuin se on muutettuna neuvoston päätöksellä (YUTP) 2020/898 ⁽²⁾, liitteessä I sekä samasta aiheesta annetun neuvoston asetuksen (EU) 2017/2063 ⁽³⁾, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2020/897 ⁽⁴⁾, liitteessä IV.

Euroopan unionin neuvosto on päättänyt, että edellä mainituissa liitteissä mainitut henkilöt olisi sisällytettävä luetteloon henkilöistä ja yhteisöistä, joihin sovelletaan Venezuelan tilanteen johdosta määrättävistä rajoittavista toimenpiteistä annetuissa päätöksessä (YUTP) 2017/2074 ja asetuksessa (EU) 2017/2063 säädettyjä rajoittavia toimenpiteitä. Mainittujen henkilöiden luetteloon merkitsemisen perusteet esitetään kyseisten liitteiden asianomaisissa kohdissa.

Asianomaisia henkilöitä pyydetään kiinnittämään huomiota siihen, että he voivat hakea Venezuelan tilanteen johdosta määrättävistä rajoittavista toimenpiteistä annetun asetuksen (EU) 2017/2063 liitteessä III mainituilla verkkosivustoilla ilmoitetuilta asianomaisten jäsenvaltioiden toimivaltaisilta viranomaisilta lupaa käyttää jäädytettyjä varoja perustarpeita tai tiettyjen maksujen suorittamista varten (ks. asetuksen 9 artikla).

Asianomaiset henkilöt voivat esittää neuvostolle pyynnön, että neuvosto harkitsisi uudelleen päätöstään sisällyttää heidät edellä mainittuihin luetteloihin. Pyyntöä tueksi on liitettävä asianmukaiset asiakirjat, ja se on lähetettävä 24 päivään elokuuta 2020 mennessä seuraavaan osoitteeseen:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

sähköposti: sanctions@consilium.europa.eu

Mahdollisesti toimitetut huomautukset otetaan huomioon neuvoston säännöllisin väliajoin päätöksen (YUTP) 2017/2074 13 artiklan mukaisesti ja asetuksen (EU) 2017/2063 17 artiklan 4 kohdan mukaisesti suorittaman uudelleentarkastelun yhteydessä.

⁽¹⁾ EUVL L 295, 14.11.2017, s. 60.

⁽²⁾ EUVL L 205 I, 29.6.2020, s. 6.

⁽³⁾ EUVL L 295, 14.11.2017, s. 21.

⁽⁴⁾ EUVL L 205 I, 29.6.2020, s. 1,

Asianomaisia henkilöitä pyydetään kiinnittämään huomiota myös siihen, että neuvoston päätökseen voi hakea muutosta Euroopan unionin yleisessä tuomioistuimessa Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen 275 artiklan toisessa kohdassa ja 263 artiklan neljännessä ja kuudennessa kohdassa määrättyjen edellytysten mukaisesti.

Ilmoitus rekisteröidyille, joihin sovelletaan Venezuelan tilanteen johdosta määrättävistä rajoittavista toimenpiteistä annetussa neuvoston päätöksessä (YUTP) 2017/2074 ja neuvoston asetuksessa (EU) 2017/2063 säädettyjä rajoittavia toimenpiteitä

(2020/C 216/02)

Rekisteröityjä pyydetään kiinnittämään huomiota seuraaviin Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2018/1725 ⁽¹⁾ 16 artiklan mukaisiin tietoihin:

Tämän käsittelyn oikeusperustana ovat komission päätös (YUTP) 2017/2074 ⁽²⁾, sellaisena kuin se on muutettuna neuvoston päätöksellä (YUTP) 2020/898 ⁽³⁾, ja neuvoston asetukset (EU) 2017/2063 ⁽⁴⁾, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön neuvoston täytäntöönpanoasetuksella (EU) 2020/897 ⁽⁵⁾.

Tämän käsittelyn rekisterinpitäjänä on neuvoston pääsihteeristön RELEX-pääosaston (ulkoasiat, laajentuminen ja pelastuspalvelu) osasto RELEX.1.C, jonka yhteystiedot ovat seuraavat:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Sähköposti: sanctions@consilium.europa.eu

Neuvoston pääsihteeristön tietosuojavastaavan yhteystiedot ovat seuraavat:

Tietosuojavastaava

data.protection@consilium.europa.eu

Käsittelyn tarkoituksena on laatia ja pitää ajan tasalla luettelo henkilöistä, joihin sovelletaan päätöksen (YUTP) 2017/2074, sellaisena kuin se on muutettuna päätöksellä (YUTP) 2020/898, ja asetuksen (EU) N:o 2017/2063, sellaisena kuin se on pantu täytäntöön täytäntöönpanoasetuksella (EU) N:o 2020/897, mukaisia rajoittavia toimenpiteitä.

Rekisteröidyt ovat luonnollisia henkilöitä, jotka täyttävät päätöksessä (YUTP) 2017/2074 ja asetuksessa (EU) 2017/2063 säädetyt luetteloon merkitsemisen edellytykset.

Kerättyihin henkilötietoihin kuuluvat tiedot, joita tarvitaan kyseisen henkilön asianmukaiseen tunnistamiseen, sekä perustelut ja muut asiaan liittyvät tiedot.

Kerätyt henkilötiedot voidaan tarvittaessa jakaa Euroopan ulkosuhdehallinnon ja komission kanssa.

Rekisteröityjen oikeuksien, kuten oikeuden tutustua tietoihin sekä oikeuden pyytää oikaisua tai esittää vastaväitteitä, käyttämiseen vastataan asetuksen (EU) 2018/1725 mukaisesti, tämän kuitenkin vaikuttamatta asetuksen (EU) 2018/1725 25 artiklassa säädettyihin rajoituksiin.

Henkilötietoja säilytetään viiden vuoden ajan sen jälkeen kun rekisteröity on poistettu niiden henkilöiden luettelosta, joihin sovelletaan rajoittavia toimenpiteitä, tai kun toimenpiteen voimassaolo on lakannut, taikka oikeuskäsittelyn ajan, mikäli se oli aloitettu.

Rekisteröidyt voivat asetuksen (EU) 2018/1725 mukaisesti tehdä kantelun Euroopan tietosuojavaltuutetulle (edps@edps.europa.eu), sanotun kuitenkin rajoittamatta oikeussuojakeinoja, hallinnollisia muutoksenhakukeinoja tai muita kuin oikeudellisia oikeussuojakeinoja.

⁽¹⁾ EUVL L 295, 21.11.2018, s. 39.

⁽²⁾ EUVL L 295, 14.11.2017, s. 60.

⁽³⁾ EUVL L 205 I, 29.6.2020, s. 6.

⁽⁴⁾ EUVL L 295, 14.11.2017, s. 21.

⁽⁵⁾ EUVL L 205 I, 29.6.2020, s. 1.

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ⁽¹⁾

29. kesäkuuta 2020

(2020/C 216/03)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1284	CAD	Kanadan dollaria	1,5409
JPY	Japanin jeniä	121,07	HKD	Hongkongin dollaria	8,7456
DKK	Tanskan kruunua	7,4531	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,7533
GBP	Englannin puntaa	0,91540	SGD	Singaporen dollaria	1,5708
SEK	Ruotsin kruunua	10,4780	KRW	Etelä-Korean wonia	1 352,81
CHF	Sveitsin frangia	1,0669	ZAR	Etelä-Afrikan randia	19,4262
ISK	Islannin kruunua	155,40	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,9841
NOK	Norjan kruunua	10,9013	HRK	Kroatian kunaa	7,5690
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	16 213,08
CZK	Tšekin korunaa	26,848	MYR	Malesian ringgitä	4,8352
HUF	Unkarin forinttia	356,30	PHP	Filippiinien pesoa	56,258
PLN	Puolan zlotya	4,4664	RUB	Venäjän ruplaa	78,9169
RON	Romanian leuta	4,8440	THB	Thaimaan bahtia	34,845
TRY	Turkin liiraa	7,7351	BRL	Brasilian realia	6,1105
AUD	Australian dollaria	1,6406	MXN	Meksikon pesoa	25,9230
			INR	Intian rupiaa	85,1920

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

Kilpailunrajoituksia ja määrävää markkina-asemaa käsittelevän neuvoa-antavan komitean kokouksessaan 18. syyskuuta 2017 antama lausunto päätösluonnoksesta asiassa AT.39824 – Kuorma-autot

Esittelijä: Irlanti

(2020/C 216/04)

1. Neuvoa-antava komitea on samaa mieltä komission kanssa siitä, että päätösluonnoksessa tarkoitettussa kilpailunvastaisessa toiminnassa on kyse SEUT-sopimuksen 101 artiklassa ja ETA-sopimuksen 53 artiklassa tarkoitetuista yritysten välisistä sopimuksista ja/tai yhdenmukaistetuista menettelytavoista.
2. Neuvoa-antava komitea yhtyy päätösluonnoksessa esitettyyn komission arvioon sopimusten ja/tai yhdenmukaistettujen menettelytapojen kohteena olevasta tuotteesta ja niiden maantieteellisestä laajuudesta.
3. Neuvoa-antava komitea on samaa mieltä komission kanssa siitä, että yritys, jota päätösluonnos koskee, on osallistunut yhdessä niiden yritysten kanssa, joille on osoitettu 19. heinäkuuta 2016 annettu komission sovintopäätös asiassa AT.39824, SEUT-sopimuksen 101 artiklan ja ETA-sopimuksen 53 artiklan yhteen ja jatkuvaan rikkomiseen.
4. Neuvoa-antava komitea on komission kanssa samaa mieltä siitä, että päätösluonnoksessa kuvattujen sopimusten ja/tai yhdenmukaistettujen menettelytapojen tavoitteena on ollut SEUT-sopimuksen 101 artiklassa ja ETA-sopimuksen 53 artiklassa tarkoitettu kilpailun rajoittaminen.
5. Neuvoa-antava komitea on komission kanssa samaa mieltä siitä, että päätösluonnoksessa kuvatut sopimukset ja/tai yhdenmukaistetut menettelytavat ovat voineet vaikuttaa tuntuvasti EU:n jäsenvaltioiden väliseen kauppaan.
6. Neuvoa-antava komitea yhtyy komission arvioon päätösluonnoksessa kuvatun rikkomisen kestosta.
7. Neuvoa-antava komitea on samaa mieltä komission kanssa päätösluonnoksen kohteena olevista yrityksistä.
8. Neuvoa-antava komitea suosittelee tämän lausunnon julkaisemista *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

**Kilpailunrajoituksia ja määrävää markkina-asemaa käsittelevän neuvoa-antavan komitean
kokouksessaan 25. syyskuuta 2017 antama lausunto päätösluonnoksesta asiassa AT.39824(2) –
Kuorma-Autot**

Esittelijä: Irlanti

(2020/C 216/05)

1. Neuvoa-antava komitea on komission kanssa samaa mieltä siitä, että yrityksille, joille päätösluonnos on osoitettu, on määrättävä sakko.
2. Neuvoa-antava komitea on komission kanssa samaa mieltä siitä, että päätösluonnokseen olisi sovellettava asetuksen (EY) N:o 1/2003 23 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukaisesti määrättävien sakkojen laskennasta vuonna 2006 annettuja suuntaviivoja.
3. Neuvoa-antava komitea on komission kanssa samaa mieltä päätösluonnoksessa määrättyjen sakkojen laskennassa käytetyn myynnin arvon määrittelystä.
4. Neuvoa-antava komitea on komission kanssa samaa mieltä päätösluonnoksessa esitetyistä sakkojen perusmääristä.
5. Neuvoa-antava komitea on samaa mieltä rikkomisen keston määrittämisestä päätösluonnoksessa sakkojen laskemista varten.
6. Neuvoa-antava komitea on komission kanssa samaa mieltä siitä, ettei rikkomiseen liity raskauttavia seikkoja.
7. Neuvoa-antava komitea on komission kanssa samaa mieltä siitä, ettei rikkomiseen liity lieventäviä seikkoja.
8. Neuvoa-antava komitea on komission kanssa samaa mieltä päätösluonnoksessa esitetyistä sakkojen lopullisista määristä.
9. Neuvoa-antava komitea suosittelee tämän lausunnon julkaisemista *Euroopan unionin virallisessa lehdessä*.

Kuulemismenettelystä vastaavan neuvonantajan loppukertomus ⁽¹⁾**Kuorma-autot (Scania)****(AT.39824)**

(2020/C 216/06)

1. Tämä tapaus koskee SEUT-sopimuksen 101 artiklan ja ETA-sopimuksen 53 artiklan rikkomista, joka koostui keskiraskaiden ja raskaiden kuorma-autojen hintojen ja bruttohintojen korotusten koordinoinnista, ja järjestelyistä, jotka koskivat [...] uusien ympäristönormien mukaisten mallien käyttöönoton ajankohtaa ja kustannusten siirtämistä eteenpäin.
2. Kyseessä on hybridikartellitapaus. Komissio antoi jo 19. heinäkuuta 2016 niille viidelle yritykselle osoitetun päätöksen, jotka valitsivat kartelliasioiden sovintomenettelyn, jäljempänä 'sovintopäätös' ⁽²⁾. Tämä päätösluonnos on osoitettu Scania AB:lle, Scania CV AB:lle ja Scania Deutschland GmbH:lle, jäljempänä yhdessä 'Scania', jotka osallistuivat sovintoon tähtääviin keskusteluihin, mutta jotka eivät lopulta esittäneet sovintoehdotuksia.
3. Komissio antoi marraskuussa 2014 väitetiedoksiannon, joka toimitettiin Scanialle. Scanialle myönnettiin oikeus tutustua asiakirja-aineistoon seuraavien kuukausien aikana. En saanut Scanielta tähän tutustumisoikeuteen liittyviä valituksia tai pyyntöjä.
4. Scania pyysi 26. heinäkuuta 2016 pian sovintopäätöksen antamisen jälkeen, että kilpailun pääosasto toimittaisi sille luettelon asiakirja-aineistoon alkuperäisen tutustumisoikeuden myöntämisen jälkeen lisätyistä asiakirjoista mahdollisten syyttömyyteen viittaavien todisteiden havaitsemista varten. Saatuaan luettelon aineistoon 20. marraskuuta 2014 ja 10. elokuuta 2016 välisenä aikana lisätyistä asiakirjoista Scania pyysi saada tutustua useisiin luettelossa mainittuihin asiakirjoihin. Kilpailun pääosasto antoi sille oikeuden tutustua (komission tiloissa) joihinkin näistä asiakirjoista eli niihin asiakirjoihin, jotka sisälsivät menettelyä koskevia tietoja sovintomenettelystä, ja sakoista vapauttamista tai niiden lieventämistä koskeviin asiakirjoihin. Scania ei kuitenkaan saanut oikeutta tutustua muihin asiakirjoihin eli kirjeenvvaihtoon kolmansien osapuolten kanssa ja väitetiedoksiantoon annettuihin vastauksiin kahdelta yritykseltä, joille sovintopäätös oli osoitettu. Scania toi tämän epäämisen jälkeen asian tietooni. Tarkasteltuani asiakirjoja hylkäsin Scanian pyynnön saada tutustua kolmansien osapuolten kanssa käytyyn kirjeenvvaihtoon (ne olivat lähinnä sellaisten osapuolten pyyntöjä, jotka olivat mahdollisesti nostamassa vahingonkorvauksia koskevia jatkokanteita liittyen asiakirjojen saamiseen yleisön tutustuttavaksi asetuksen 1049/2001 ⁽³⁾ nojalla). Annoin kuitenkin oikeuden tutustua neljään katkelmaan muiden osapuolten vastauksissa väitetiedoksiantoon, sillä nämä katkelmat saattoivat sisältää Scanian syyttömyyteen viittaavia todisteita (kyseisissä katkelmissa toinen osapuoli oikaisi tai täydensi lieventämiseen liittyvää yrityslausuntoaan tai lisäsi työntekijän kuulustelusta saatuja uusia todisteita).
5. Scania vastasi väitetiedoksiantoon kirjallisesti 23. syyskuuta 2016 ja pyysi saada tulla kuulluksi myös suullisesti. Suullinen kuuleminen järjestettiin 18. lokakuuta 2016.
6. Komissio lähetti Scania AB:lle asiaseikkoja koskevan kirjeen 7. huhtikuuta 2017. Scania AB toimitti vastauksensa asiaseikkoja koskevaan kirjeeseen 12. toukokuuta 2017. Komissio lähetti 23. kesäkuuta 2017 saman asiaseikkoja koskevan kirjeen Scanialle ja antoi sille kymmenen työpäivää aikaa toimittaa huomautuksia Scania AB:n 12. toukokuuta 2017:tamat huomautukset vastasivat myös Scania CV AB:n ja Scania Deutschland GmbH:n näkemyksiä.
7. Scania on esittänyt vastauksissaan väitetiedoksiantoon, ettei komissio voi antaa enää 19. heinäkuuta 2016 annetun sovintopäätöksen jälkeen päätöstä, jossa Scanian todetaan rikkoneen sääntöjä, loukkaamatta syyttömyysolettaman periaatetta ja Scanian oikeuksia puolustautua. En voi yhtyä tähän näkemykseen. Sovintopäätökseen ei sisälly Scaniaan liittyvää rikkomisen toteamista, ja Scania on pystynyt käyttämään puolustautumisoikeuttaan täysimääräisesti kirjallisissa vastauksissa väitetiedoksiantoon ja asiaseikkoja koskevaan kirjeeseen sekä suullisissa kuulemisissa.

⁽¹⁾ Kuulemismenettelystä vastaavan neuvonantajan tehtävästä ja toimivaltuuksista tietyissä kilpailuasioita koskevissa menettelyissä 13 päivänä lokakuuta 2011 annetun Euroopan komission puheenjohtajan päätöksen 2011/695/EU 16 ja 17 artiklan mukaisesti (EUVL L 275, 20.10.2011, s. 29).

⁽²⁾ Ks. komission päätös C(2016) 4673, annettu 19 päivänä heinäkuuta 2016, julkaistu lyhennelmänä EUVL:ssä C 108, 6.4.2017, s. 6, ja kuulemismenettelystä vastaavan neuvonantajan loppukertomus (EUVL C 108, 6.4.2017, s. 4).

⁽³⁾ Euroopan parlamentin ja neuvoston asetusta (EY) N:o 1049/2001, annettu 30 päivänä toukokuuta 2001, Euroopan parlamentin, neuvoston ja komission asiakirjojen saamisesta yleisön tutustuttavaksi (EYVL L 145, 31.5.2001, s. 43).

8. Olen tutkinut päätöksen 2011/695/EU 16 artiklan mukaisesti, käsitelläänkö päätösluonnoksessa ainoastaan sellaisia väitteitä, joista Scaniale on annettu mahdollisuus esittää näkemyksensä. Katson, että asia on näin.
9. Katson kaiken kaikkiaan, että Scanian menettelylliset oikeudet ovat tosiasiallisesti toteutuneet tässä asiassa.

Bryssel 26. syyskuuta 2017.

Wouter WILS

Tiivistelmä komission päätöksestä,
annettu 27 päivänä syyskuuta 2017,
Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen 101 artiklan ja ETA-sopimuksen 53 artiklan
mukaisesta menettelystä
(Asia AT.39824 – Kuorma-autot)
(tiedoksiannettu numerolla C(2017) 6467 final)
(Ainoastaan englanninkielinen teksti on todistusvoimainen)

(2020/C 216/07)

Komissio antoi 27 päivänä syyskuuta 2017 päätöksen Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen 101 artiklan ja ETA-sopimuksen 53 artiklan mukaisesta menettelystä. Komissio julkaisee osapuolten nimet ja päätöksen olennaisen sisällön sekä mahdollisesti määrättävät seuraamukset neuvoston asetuksen (EY) N:o 1/2003 ⁽¹⁾ 30 artiklan säännösten mukaisesti. Se ottaa huomioon yritysten oikeutetut edut sen suhteen, ettei niiden liikesalaisuuksia paljasteta.

1. JOHDANTO

- (1) Päätös koskee Euroopan unionin toiminnasta tehdyn sopimuksen 101 artiklan ja ETA-sopimuksen 53 artiklan yhtenäistä ja jatkuvaa rikkomista.
- (2) Päätös on osoitettu seuraaville yrityksille: Scania AB (publ), Scania CV AB (publ) ja Scania Deutschland GmbH (yhdessä "Scania" tai "yritykset, joille päätös on osoitettu").

2. ASIAN KUVAUS

2.1 Menettely

- (3) Erään kuorma-autojen valmistajan, joka ei kuulu päätöksen kohteena oleviin yrityksiin, esitettyä 20. syyskuuta 2010 sakoista vapauttamista koskevan hakemuksen komissio teki useiden kuorma-autonvalmistajien tiloissa tarkastuksia 18.–21. tammikuuta 2011.
- (4) Komissio aloitti 20. marraskuuta 2014 Scaniaa ja muita kuorma-autonvalmistajia, jäljempänä 'osapuolet', vastaan asetuksen (EY) N:o 1/2003 11 artiklan 6 kohdan mukaisen menettelyn. Komissio antoi väitetiedoksiannon ja toimitti sen osapuolille tiedoksi.
- (5) Väitetiedoksiannon antamisen jälkeen osapuolet lähestyivät komissiota epävirallisesti ja pyysivät, että asiaa jatkettaisiin sovintomenettelyssä. Komissio päätti aloittaa sovintomenettelyn sen jälkeen kun kaikki osapuolet olivat vahvistaneet halukkuutensa osallistua sovintoon tähtääviin keskusteluihin. Tämän jälkeen osapuolet Scaniaa lukuun ottamatta, jäljempänä 'sovintomenettelyn osapuolet', jättivät komissiolle virallisen pyynnön aloittaa asetuksen (EY) N:o 773/2004 ⁽²⁾ 10 a artiklan 2 kohdan mukainen sovintomenettely. Komissio antoi 19. heinäkuuta 2016 sovintomenettelyn osapuolille asetuksen (EY) N:o 1/2003 7 artiklan ja 23 artiklan 2 kohdan mukaisen päätöksen, jossa se katsoi osapuolet vastuullisiksi kyseessä olevasta toiminnasta.
- (6) Koska Scania päätti olla toimittamatta sovintoehdotusta, komissio jatkoi Scanian toiminnan tutkintaa tavanomaisessa menettelyssä.
- (7) Kilpailunrajoituksia ja määräävää markkina-asemaa käsittelevä neuvoa-antava komitea antoi asiasta myönteisen lausunnon 25. syyskuuta 2017, ja komissio antoi Scaniaa koskevan päätöksen 27. syyskuuta 2017.

2.2 Yritykset, joille päätös on osoitettu, ja rikkomisen kesto

- (8) Yritykset, joille päätös on osoitettu, ovat osallistuneet kilpailunvastaiseen yhteistyöhön ja/tai ovat siitä vastuussa. Ne ovat rikkoneet näin perussopimuksen 101 artiklaa seuraavassa esitettyjen ajanjaksojen aikana.

⁽¹⁾ EYVL L 1, 4.1.2003, s. 1. Asetus sellaisena kuin se on muutettuna asetuksella (EY) N:o 411/2004 (EUVL L 68, 6.3.2004, s. 1).

⁽²⁾ Komission asetus (EY) N:o 773/2004, annettu 7 päivänä huhtikuuta 2004, EY:n perustamissopimuksen 81 ja 82 artiklan mukaisten komission menettelyjen kulusta (EUVL L 123, 27.4.2004, s. 18).

Yritys	Kesto
Scania AB (publ) Scania CV AB (publ) Scania Deutschland GmbH ⁽³⁾	17. tammikuuta 1997–18. tammikuuta 2011

2.3 Yhteenveto rikkomisesta

- (9) Rikkomisen kohteena ovat 6–16 tonnia painavat (keskiraskaat) kuorma-autot ja yli 16 tonnia painavat (raskaat) perävaunuttomat kuorma-autot ja vetoautot, joista jäljempänä käytetään yhdessä nimitystä 'kuorma-auto' ⁽⁴⁾. Asia ei koske myynnin jälkeistä tai muuta palvelua, takuita kuorma-autoille, eikä käytettyjen kuorma-autojen tai muiden tavaroiden tai palvelujen myyntiä.
- (10) Rikkomus koostui salaisista yhteistoimintajärjestelyistä, jotka koskivat hinnoittelua ja bruttohintojen korotuksia kuorma-automarkkinoilla ETA-alueella sekä keskiraskaiden ja raskaiden kuorma-autojen Euro 3–6 -standardien edellyttämien päästövähennystekniikoiden käyttöönoton ajankohtaa ja kustannusten siirtämistä eteenpäin. Yritysten, joille päätös on osoitettu, johto oli suoraan mukana hintaa, hinnankorotuksia ja uusien päästöstandardien käyttöönottoa koskeissa keskusteluissa vuoteen 2004 asti. Viimeistään elokuusta 2002 keskusteluja käytiin saksalaisten tytäryritysten kautta, jotka raportoivat eriasteisesti kukin omalle päätoimipaikalleen. Niitä käytiin sekä monen- että kahdenvälisesti.
- (11) Salaisiin yhteistoimintajärjestelyihin sisältyi sopimuksia ja/tai yhdenmukaistettuja menettelytapoja, jotka koskivat hintoja ja bruttohintojen korotuksia bruttohintojen mukauttamiseksi ETA-alueella sekä Euro 3–6 -standardien edellyttämien päästövähennystekniikoiden käyttöönoton ajankohtaa ja kustannusten siirtämistä eteenpäin.
- (12) Rikkomus kattoi koko ETA-alueen ja kesti 17. päivästä tammikuuta 1997 18. päivään tammikuuta 2011.

2.4 Korjaustoimenpiteet

- (13) Päätöksessä sovelletaan sakkojen laskentaa koskevia suuntaviivoja vuodelta 2006 ⁽⁵⁾.

2.4.1 Sakon perusmäärä

- (14) Sakkojen määrää määrittäessään komissio otti huomioon Scanian raskaiden kuorma-autojen (sellaisina kuin ne on määriteltä ⁽⁹⁾ kohdassa) myynnin ETA-alueella viimeisenä vuonna ennen rikkomisen loppumista, sen, että hintojen koordinointi on yksi vakavimmista kilpailunrajoituksista, rikkomisen keston, osapuolten suuren markkinaosuuden raskaiden ja keskiraskaiden kuorma-autojen markkinoista Euroopassa, sen, että rikkominen kattoi koko ETA-alueen, sekä lisämäärän, jolla yrityksiä estetään harjoittamasta hintojen koordinointia tulevaisuudessa.

2.4.2 Perusmäärään tehtävät mukautukset

- (15) Komissio katsoo, että asiaan ei liity raskauttavia eikä lieventäviä seikkoja.

3. PÄÄTELMÄT

- (16) Asetuksen (EY) N:o 1/2003 23 artiklan 2 kohdan nojalla määrättiin seuraavat sakot:

880 523 000 euroa

Scania AB (publ) ja Scania CV AB (publ) yhteisvastuullisesti; tästä määrästä

Scania Deutschland GmbH on yhteisvastuussa 440 003 282 euron määrän osalta.

⁽³⁾ Scania Deutschland GmbH on osallistunut kilpailunvastaiseen yhteistyöhön ja on siitä vastuussa vain ajanjakson 20. tammikuuta 2004–18. tammikuuta 2011 osalta.

⁽⁴⁾ Sotilaskäyttöön tarkoitettuja kuorma-autoja lukuun ottamatta.

⁽⁵⁾ Suuntaviivat asetuksen (EY) N:o 1/2003 23 artiklan 2 kohdan a alakohdan mukaisesti määrättävien sakkojen laskennasta (EUVL C 210, 1.9.2006, s. 2).

Keskittymiä käsittelevän neuvoa-antavan komitean kokouksessaan 3. joulukuuta 2018 antama lausunto alustavasta päätösluonnoksesta asiassa M.8909 – KME/MKM

Esittelijä: Kypros

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2020/C 216/08)

Liiketoimi

1. Neuvoa-antava komitea (7 jäsenvaltiota) on komission kanssa samaa mieltä siitä, että ilmoitettu liiketoimi muodostaa neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004, jäljempänä 'sulautuma-asetus', 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun keskittymän.

Unionin laajuinen ulottuvuus

2. Neuvoa-antava komitea (7 jäsenvaltiota) on komission kanssa samaa mieltä siitä, että ilmoitettu liiketoimi on sulautuma-asetuksen 1 artiklan 3 kohdassa tarkoitettu unionin laajuinen keskittymä.

Tuotemarkkinat

3. Neuvoa-antava komitea (7 jäsenvaltiota) on samaa mieltä komission päätösluonnoksessa esittämistä liiketoimen arvioinnin kannalta merkityksellisten tuotemarkkinoiden määritelmistä, erityisesti seuraavien markkinoiden määritelmistä:
 - a. esivalssatun nauhan toimitus
 - b. valssattujen tuotteiden toimitus
 - c. kuparisten vesijohtoputkien toimitus.

Maantieteelliset markkinat

4. Neuvoa-antava komitea (7 jäsenvaltiota) yhtyy komission päätösluonnoksessa esittämään merkityksellisten maantieteellisten markkinoiden määritelmään, erityisesti seuraavien seikkojen osalta:
 - a. Esivalssatun nauhan merkitykselliset markkinat ovat ETA:n laajuiset.
 - b. Valssattujen tuotteiden merkitykselliset markkinat ovat ETA:n laajuiset.
 - c. Kuparisten vesijohtoputkien täsmälliset maantieteelliset toimitusmarkkinat voisivat olla kansalliset tai ETA:n laajuiset, mutta määritelmä voidaan jättää avoimeksi.

Kilpailuvaikutusten arviointi

Horisontaaliset koordinoimattomat vaikutukset

5. Neuvoa-antava komitea (7 jäsenvaltiota) yhtyy komission arvioon horisontaalisista koordinoimattomista vaikutuksista eli siitä, että liiketoimi ei olennaisesti estä tehokasta kilpailua seuraavilla markkinoilla:
 - a. valssatun kuparin markkinat ETA-alueella
 - b. kuparisten vesijohtoputkien markkinat koko ETA-alueella tai missä tahansa ETA-maassa.

Vertikaaliset koordinoimattomat vaikutukset

6. Neuvoa-antava komitea (7 jäsenvaltiota) yhtyy komission arvioon, jonka mukaan ilmoitettu liiketoimi ei estä olennaisesti tehokasta kilpailua esivalssatun nauhan ja valssatun kuparin välisten vertikaalisten vaikutusten johdosta.

Soveltuvuus sisämarkkinoille

7. Neuvoa-antava komitea (7 jäsenvaltiota) on komission kanssa samaa mieltä siitä, että ilmoitettu keskittymä olisi julistettava sisämarkkinoille ja ETA-sopimuksen toimintaan soveltuvaksi sulautuma-asetuksen 2 artiklan 2 kohdan ja 8 artiklan 1 kohdan sekä ETA-sopimuksen 57 artiklan mukaisesti.
-

Kuulemismenettelystä vastaavan neuvonantajan loppukertomus ⁽¹⁾**(M.8909 – KME/MKM)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2020/C 216/09)

1. Komissio vastaanotti 4. kesäkuuta 2018 ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jäljempänä ”keskittymä”, jonka mukaan KME AG, jäljempänä ”KME”, hankkii neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽²⁾, jäljempänä ”sulautuma-asetus”, 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yksinomaisten määräysvallan yrityksessä MKM Mansfelder Kupfer and Messing GmbH, jäljempänä ”MKM”, ostamalla osakkeita. KME:stä ja MKM:stä käytetään jäljempänä nimitystä ”osapuolet”.
2. Komissio antoi 23. heinäkuuta 2018 sulautuma-asetuksen 6 artiklan 1 kohdan c alakohdassa, jäljempänä ”6 artiklan 1 kohdan c alakohdan mukainen päätös”, tarkoitetun päätöksen menettelyn aloittamisesta. Kyseisessä päätöksessä komissio esitti vakavia epäilyjä keskittymän soveltuvuudesta sisämarkkinoille ja yhteensopivuudesta Euroopan talousalueesta tehdyn sopimuksen kanssa. Osapuolet esittivät 23. elokuuta 2018 kirjallisia huomautuksia 6 artiklan 1 kohdan c alakohdan mukaisesta päätöksestä.
3. Perusteellisen markkinatutkimuksen tulokset eivät vahvistaneet aiemmassa vaiheessa esitettyjä vakavia epäilyjä, ja päätösluonnoksessa todetaan, että keskittymä soveltuu sisämarkkinoille ja on yhteensopiva Euroopan talousalueesta tehdyn sopimuksen kanssa. Komissio antanut komission asetuksen (EY) N:o 802/2004 ⁽³⁾ 13 artiklan 2 kohdan mukaista väitetiedoksiantoa, eikä asiassa järjestetty saman asetuksen 14 artiklan mukaista suullista kuulemistä.
4. Viisi kolmatta osapuolta, joiden etua asia koskee, hyväksyttiin osallistumaan asian käsittelyyn.
5. Katson kaiken kaikkiaan, että menettelylliset oikeudet ovat tosiasiallisesti toteutuneet asian käsittelyssä.

Bryssel 4. joulukuuta 2018.

Joos STRAGIER

⁽¹⁾ Laadittu kuulemismenettelystä vastaavan neuvonantajan tehtävästä ja toimivaltuuksista tietyissä kilpailuasioita koskeissa menettelyissä 13 päivänä lokakuuta 2011 annetun Euroopan komission puheenjohtajan päätöksen 2011/695/EU (EUVL L 275, 20.10.2011, s. 29), jäljempänä ”päätös 2011/695/EU”, 16 ja 17 artiklan mukaisesti.

⁽²⁾ Neuvoston asetus (EY) N:o 139/2004, annettu 20 päivänä tammikuuta 2004, yrityskeskittymien valvonnasta (EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1).

⁽³⁾ Komission asetus (EY) N:o 802/2004, annettu 7 päivänä huhtikuuta 2004, yrityskeskittymien valvonnasta annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 täytäntöönpanosta (EUVL L 133, 30.4.2004, s. 1; oikaisu EUVL L 172, 6.5.2004, s. 9).

TIIVISTELMÄ KOMISSION PÄÄTÖKSESTÄ**, annettu 11 päivänä joulukuuta 2018,****yrityskeskittymän julistamisesta sisämarkkinoille ja ETA-sopimuksen toimintaan soveltuva****(Asia M.8909 – KME/MKM)**

(tiedoksiannettu numerolla C(2018) 8497)

(ainoastaan englanninkielinen teksti on todistusvoimainen)**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2020/C 216/10)

Komissio antoi 11. joulukuuta 2018 päätöksen sulautuma-asiassa yrityskeskittymien valvonnasta 20 päivänä tammikuuta 2004 annetun neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ ja erityisesti sen 8 artiklan 1 kohdan nojalla. Päätöksen koko teksti, josta on poistettu luottamukselliset tiedot, on saatavilla todistusvoimaisella kielellä kilpailun pääosaston verkkosivuilla osoitteessa: http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm?clear=1&policy_area_id=2

- (1) Komissio vastaanotti 4. kesäkuuta 2018 asetuksen (EY) N:o 139/2004, jäljempänä 'sulautuma-asetus', 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla KME AG (KME, Saksa) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettua määräysvallan yrityksessä MKM Mansfelder Kupfer and Messing GmbH (MKM, Saksa) ostamalla osakkeita, jäljempänä 'liiketoimi'. KME:stä ja MKM:stä käytetään jäljempänä nimitystä 'osapuolet'. Liiketoimen tuloksena syntyvä yritys on jäljempänä 'sulautuman tuloksena syntyvä yritys'.

I. OSAPUOLET JA LIIKETOIMI

- (2) KME on eurooppalainen teollisuusyhtiö, jonka kotipaikka on Saksassa ja joka valmistaa ja markkinoi kupari- ja kupariseostuotteita, mukaan lukien putket. KME:llä on useita tuotantopaikkoja Saksassa, Italiassa, Ranskassa, Espanjassa, Yhdysvalloissa ja Kiinassa. KME on Intek Group SpA -nimisen julkisen osakeyhtiön, joka on perustettu Italian lakien mukaan ja jonka päätoimipaikka on Milanossa Italiassa, kokonaisuudessaan omistama tytäryhtiö.
- (3) MKM on Saksan lakien mukaan perustettu yhtiö, joka valmistaa kuparista ja kupariseoksista välituotteita ja puolivalmisteita. MKM valmistaa muun muassa kuparilankaa, esivalssattua nauhaa, valssattuja tuotteita ja putkia. MKM:llä on yksi tuotantolaitos Saksassa. MKM on maailmanlaajuisesti edustettuna 24 maassa toimivien liikeyritysten kautta. MKM:n ainoa osakkeenomistaja on saksalainen rajavastuuyhtiö Copper 1909 BidCo GmbH, jonka omistaa välillisesti saksalainen kommandiittiyhtiö Copper KG, jonka ainoa vastuunalainen yhtiömies on puolestaan saksalainen rajavastuuyhtiö Copper GP.
- (4) Liiketoimi toteutetaan myynti-, osto- ja siirtosopimuksella, jolla KME hankkii Copper GP:n koko osakepääoman ja Copper KG:n kaikki yhtiöosuudet ja saa siten välillisen määräysvallan MKM:ssä. Osapuolet sopivat liiketoimen ehdoista 28. maaliskuuta 2018.

II. EU:N LAAJUINEN ULOTTUVUUS

- (5) Osapuolten yhteenlaskettu maailmanlaajuinen liikevaihto on yli 2 500 miljoonaa euroa ⁽²⁾, ja kummallekin osapuolelle erikseen kertynyt ETA:n laajuinen liikevaihto on yli 100 miljoonaa euroa. KME:n ja MKM:n yhteenlaskettu liikevaihto Saksassa, Ranskassa ja Italiassa on yli 100 miljoonaa euroa, ja KME:lle ja MKM:lle erikseen kertynyt liikevaihto on yli 25 miljoonaa euroa. Kummankaan osapuolen omasta unionin alueelta kertyneestä kokonaisliikevaihdosta ei ole kertynyt yli kahta kolmasosaa yhdestä ja samasta jäsenvaltiosta. Näin ollen toimenpiteellä on EU:n laajuinen ulottuvuus.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1–22.

⁽²⁾ Liikevaihto on laskettu sulautuma-asetuksen 5 artiklan ja toimivaltakysymyksistä annetun komission konsolidoidun tiedonannon (EUVL C 95, 16.4.2008, s. 1) mukaisesti.

III. MENETTELY

- (6) Markkinatutkimuksensa perusteella komissio esitti 23. heinäkuuta 2018 vakavia epäilyjä liiketoimen soveltuvuudesta sisämarkkinoille ja päätti aloittaa menettelyn sulautuma-asetuksen 6 artiklan 1 kohdan c alakohdan nojalla.
- (7) Osapuolet pyysivät 8. elokuuta 2018 lakisääteisen määräajan pidentämistä kymmenellä työpäivällä sulautuma-asetuksen 10 artiklan 3 kohdan toisen alakohdan ensimmäisen virkkeen nojalla.

IV. ARVIOINTI

- (8) Liiketoimi koskee kuparista ja kupariseoksista valssattujen puolivalmisteiden, jäljempänä 'valssatut tuotteet', ja pursottamalla valmistettujen kuparisten vesijohtoputkien tuotantoa ETA:ssa. Merkitykselliset tuotemarkkinat ja maantieteelliset markkinat määritellään jäljempänä.

1. Merkityksellisten markkinoiden määritelmät

1.1 Esivalssattu nauha

- (9) Esivalssattu nauha on kuparista tai kupariseoksesta valmistettu ohut säie, joka on keskeinen tuotantopanos valssattujen tuotteiden valmistuksessa. Komissio katsoo, että esivalssattujen nauhojen markkinat ovat valssattujen tuotteiden markkinoista erilliset, koska kysyntäpuolella korvattavuutta ei ole ja tarjontapuolella esivalssattujen nauhojen ja valssattujen tuotteiden korvattavuus on vähäistä. Komissio katsoo, että esivalssattujen nauhojen markkinat ovat ETA:n laajuiset.

1.2 Valssatut tuotteet

- (10) Komissio katsoo, että merkitykselliset markkinat ovat yleisesti valssattujen tuotteiden markkinat, jotka ovat hyvin eriytyneet. Komission näkemyksen mukaan valssattujen tuotteiden markkinat koostuvat useista markkinasegmenteistä, joita määrittävät erilaiset valmistusparametrit, tuotteiden tekniset ominaisuudet ja valssatuille tuotteille eri loppusovelluksia varten asetetut erilaiset vaatimukset. Komissio katsoo myös, että valssattujen tuotteiden markkinoiden sisällä on yhtäältä perustuotteisiin keskittyviä markkinasegmenttejä ja toisaalta korkean jalostusarvon markkinasegmenttejä. Komissio havaitsi, että tietotaidon taso, laitteiden kehittyneisyys, kilpailun intensiivisyys ja markkinoiden dynamiikka eroavat perustuotteiden ja korkean jalostusarvon markkinasegmenttien välillä. Komissio katsoo aiempien päätöstensä mukaisesti ja markkinatutkimuksen tulosten perusteella, että valssattujen tuotteiden maantieteelliset markkinat ovat ETA:n laajuiset.

1.3 Kupariset vesijohtoputket

- (11) Komission näkemyksen mukaan kupariset vesijohtoputket muodostavat erilliset tuotemarkkinat, ja se katsoo aiempien päätöstensä mukaisesti, etteivät ne käsitä muista materiaaleista valmistettuja vesijohtoputkia, kuten muoviputkia ja monikerroksisia putkia. Kupariputkien maantieteelliset markkinat voitaisiin määritellä kansallisiksi tai ETA:n laajuisiksi, ja määrittely voidaan viime kädessä jättää avoimeksi.

2. Kilpailuvaikutusten arviointi

2.1 Samalla toimialalla tapahtuvat peräkkäiset liiketoimet ja etusijäsäännön soveltaminen

- (12) Liiketoimea koskevan ilmoituksen jälkeen Wieland Werke AG ("Wieland") ilmoitti komissiolle 13. kesäkuuta 2018 aikomuksestaan hankkia sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettulla tavalla Aurubiksen Flat Rolled Products -liiketoiminta ja Aurubiksen 50 prosentin osuus Schwermetallista, joka on Wielandin ja Aurubiksen 50 prosentin osuuksin omistama yhteisyritys. Viimeksi ilmoitettu liiketoimi (Wieland/ARP/Schwermetall) vaikuttaa osittain samoihin markkinoihin kuin käsiteltävänä olevan tapauksen liiketoimi: kuparista ja kupariseoksista valmistetut esivalssatut nauhat ja valssatut tuotteet.

- (13) Jos tutkitaan rinnakkain keskittymiä, jotka vaikuttavat samoihin merkityksellisiin markkinoihin, komission vakiintuneen käytännön mukaan ensin ilmoitettu liiketoimi arvioidaan sen omista lähtökohdista käsin ja ilmoitushetkellä vallinneen markkinarakenteen perusteella. Nyt käsiteltävässä tapauksessa komissio arvioi liiketoimea markkinarakenteessa, jossa Wielandia ja Aurubista kohdellaan kahtena erillisenä yrityksenä.

2.2 *Koordinoimattomien horisontaalisten vaikutusten arviointi valssattujen tuotteiden markkinoilla*

- (14) Komissio totesi, että liiketoimi johtaisi maltillisen yhteenlasketun markkinaosuuden syntymiseen valssattujen tuotteiden markkinoilla volyymin ([20–30] prosenttia) ja arvon ([20–30] prosenttia) mukaan tarkasteltuna. Lisäksi komissio totesi, että vuosina 2015–2017 KME:n myynti oli laskussa ja markkinaosuus pienentymässä, mikä myös heijastui KME:n heikkoon taloudelliseen tulokseen. Ottaen huomioon tämän seikan ja valssattujen tuotteiden kysynnän kasvun komissio katsoo, että KME:n merkitys kilpailun kannalta valssattujen tuotteiden markkinoilla on ollut laskeva eikä MKM:n kasvu voinut kompensoida sitä.
- (15) Tapauksen tosiseikoista käy ilmi, että KME:llä on laaja valssattujen tuotteiden valikoima, joka palvelee perustuotteiden ja korkean jalostusarvon segmenttejä, kun taas MKM keskittyy perustuotteiden markkinasegmentteihin enimmäkseen puhtaita valssattuja kuparituotteita valmistamalla. Näin ollen komissio täydentää valssattujen tuotteiden markkinoiden kokonaistilannetta koskevaa analyysinsä arviolla perustuotteiden segmenteistä, joilla osapuolilla on päällekkäistä toimintaa eli kattokuparin (DHP) ja elektrolyyttikuparin (ETP) alalla.
- (16) Komissio on havainnut, että perustuotteiden markkinasegmenteillä, joilla osapuolten kilpailu on tiivistä, on ylitarjontaa ja useita kilpailijoita.
- (17) Komission näkemyksen mukaan liiketoimen toteuttamisen jälkeen kilpailijat ovat tilanteessa, jossa niillä on mahdollisuus torjua sulautuman tuloksena syntyvän yrityksen tekemät mahdolliset hinnankorotukset seuraavista syistä:
- (18) Ensinnäkin komissio katsoo, että liiketoimen toteutuksen jälkeen sulautuman tuloksena syntyvä yritys saa edelleen vastaansa kovaa kilpailua useilta kilpailijoilta, joista suurin osa toimii puhtaasta kuparista ja messingistä valssattujen perustuotteiden segmenteillä. Lisäksi siinä tapauksessa, että hintoja korotetaan liiketoimen jälkeen, korkean jalostusarvon markkinasegmenttiin nykyisin keskittyvät kilpailijat voisivat nopeasti palata palvelemaan perustuotteiden segmenttejä, koska niillä olisi tarvittavat valmiudet ja kannustimet tuotteiden tarjoamiseksi näillä segmenteillä.
- (19) Toiseksi komissio katsoo, että toimialan käytettävissä oleva valmistuskapasiteetti ja teknologia, jotka mahdollistavat helpon siirtymän eri materiaalien tuotannon välillä erityisesti perustuotteissa, aiheuttavat merkittävää kilpailupainetta osapuolten mahdollisuuksiin korottaa hintoja liiketoimen jälkeen.
- (20) Kolmanneksi komissio havaitsi, että tuonti Turkista ja Serbiasta, vaikka se onkin suhteellisen pienimuotoista, koskee pääasiassa markkinoiden perustuotteiden osaa ja aiheuttaa kilpailupainetta osapuolten kaltaisille ETA:han sijoittautuneille vakiintuneille toimijoille.
- (21) Neljänneksi komissio katsoo, että asiakkailla on liiketoimen jälkeen mahdollisuus hyödyntää useiden hankintalähteiden strategiaa, mikä hillitsee sulautuman tuloksena syntyvän yrityksen kannustimia hintojen nostamiseen. Markkinatutkimukseen vastanneiden toimijoiden enemmistö ilmoitti hankkivansa valssattuja tuotteita osapuolten lisäksi myös muilta ETA:han ja ETA:n ulkopuolelle sijoittautuneilta toimittajilta. Osapuolten asiakkaat ilmoittivat, että niillä on vähintään kolme ja enintään kymmenen hyväksyttyä valssattujen tuotteiden toimittajaa. Lisäksi markkinatutkimuksen tulokset vahvistivat, että perustuotteiden markkinoilla hyväksymismenettelyt, mikäli ne ylipäättään ovat tarpeen, eivät aiheuta asiakkaille toimittajien vaihtamiseen liittyviä merkittäviä esteitä, jos hinnat nousevat liiketoimen jälkeen.
- (22) Komissio toteaa myös, että vaikka enemmistö markkinatutkimukseen vastanneista osapuolten asiakkaista ilmaisi huolensa mahdollisista hinnankorotuksista liiketoimen jälkeen, näiden asiakkaiden näkemyksiin vaikutti myös toinen julkisesti ilmoitettu sulautuma (Wieland/ARP/Schwermetall). Kun otetaan huomioon, että vastaajat ovat todennäköisesti ajatelleet tilannetta, jossa käytettävissä olevien toimittajien lukumäärä on kahden sulautuman johdosta edelleen pienentynyt, komissio katsoo, että nyt käsiteltävässä asiassa markkinatutkimuksen tulokset olivat todennäköisesti kielteisemmät kuin pelkkä liiketoimi huomioon ottaen olisi perusteltua.

- (23) Komissio on myös analysoinut asiakkaiden huolta siitä, että tiettyjä radiotaajuuskaapeleita varten käytettäviä kuparinauhoja tarjoaisi vain hyvin harva toimittaja. Komissio totesi, että kyseisen tuotteen segmentti on varsin kapea ja että syy toimittajien vähyydelle voi olla liiketaloudellisen intressin puuttuminen rajallisen kysynnän vuoksi. Kaikesta huolimatta komissio katsoo, että hintojen mahdollinen korotus liiketoimen jälkeen kannustaisi muita kilpailijoita tälle segmentille, jolla hyväksymismenettelylle on yleensä asiakkaiden tuki.
- (24) Edellä esitetyn perusteella komissio katsoo, ettei liiketoimesta aiheutuisi koordinoimattomien horisontaalisten vaikutusten seurauksena olennaisia esteitä kilpailulle valssattujen tuotteiden markkinoilla, mukaan lukien perustuotteiden segmentit, joilla osapuolten toiminta suurimmaksi osaksi on päällekkäistä. Erityisesti on todettava, etteivät päällekkäisyydet kattokuparin (DHP) ja elektrolyyttikuparin (ETP) segmenteillä johtaisi tästä poikkeavaan tulokseen.

2.3 Koordinoimattomien vertikaalisten vaikutusten arviointi valssattujen kuparituotteiden markkinoilla

- (25) Komissio on myös arvioinut liiketoimesta aiheutuvaa vertikaalista suhdetta, sillä liiketoimi yhdistää MKM:n (KME ei ole tältä osin aktiivinen) toimitusketjun alkupään toiminnot esivalssattujen nauhojen myyntimarkkinoilla ja osapuolten toimitusketjun loppupään toiminnot valssattujen tuotteiden markkinoilla.
- (26) Komissio havaitsi, ettei liiketoimesta aiheutuisi koordinoimattomien vertikaalisten vaikutusten seurauksena olennaisia esteitä kilpailulle valssattujen tuotteiden markkinoilla. Komissio katsoi, ettei tilanteessa ole tuotantopanosten markkinoilta sulkemisen riskiä, sillä liiketoimen jälkeen sulautuman tuloksena syntyvällä yrityksellä ei olisi mahdollisuutta sulkea pois kilpailijoita, koska siltä puuttuu markkinavoima ketjun alkupäässä ja koska käytettävissä on muita vaihtoehtoisia toimittajia. Ei ole myöskään havaittu näyttöä siitä, että MKM olisi aiemmin yrittänyt markkinoilta sulkemista.
- (27) Jos tarkasteltaisiin MKM:n asemaa puhtaan kuparin ja pronssin segmenteillä, päätelmä ei poikkeaisi siitä, mitä on todettu markkinoiden osalta yleisesti. Vaikka MKM:n osuus esivalssattujen nauhojen myynnistä näillä segmenteillä olisi korkeampi, komissio katsoo, että markkinoilla on uskottavia vaihtoehtoisia toimittajia, jotka jo toimivat näillä segmenteillä.
- (28) Komissio havaitsi myös, että sulautuman tuloksena syntyvän yrityksen kannustimet jatkaa esivalssattujen nauhojen myyntiä myyntimarkkinoille eivät todennäköisesti muuttuisi liiketoimen jälkeen, koska sulautuman tuloksena syntyvällä yrityksellä on suuri käytettävissä oleva kapasiteetti, joka ylittää sen nykyiset kokonaistarpeet ja mahdolliset laajentumissuunnitelmat valssattujen tuotteiden markkinoilla. Sulautuman tuloksena syntyvällä yrityksellä olisi näin ollen kannustin hyödyntää maksimaalisesti esivalssattujen nauhojen tuotantolinjaansa kustannusten vähentämiseksi.
- (29) Komissio katsoo lisäksi, ettei sulautuman tuloksena syntyvän yrityksen mahdollisella markkinoilta sulkemisen strategialla olisi merkittävää vaikutusta kilpailuun valssattujen tuotteiden markkinoilla, koska esivalssattuja nauhoja hankkivat MKM:n asiakkaat eivät ole riippuvaisia MKM:stä kilpaillakseen valssattujen tuotteiden markkinoilla. Lisäksi sulautuman tuloksena syntyvä yritys ei pystyisi korottamaan myöskään muiden kilpailijoiden kustannuksia valssattujen tuotteiden toimitusketjun loppupään markkinoilla, koska ne ovat vertikaalisesti integroituneita (esimerkiksi Wieland, Aurubis, EGM ja Sofia Med) tai koska ne hankkivat esivalssattua nauhaa muilta toimittajilta.

2.4 Koordinoimattomien horisontaalisten vaikutusten arviointi kuparisten vesijohtoputkien markkinoilla

- (30) Komissio katsoo, ettei liiketoimi koordinoimattomien horisontaalisten vaikutustensa vuoksi merkittävästi haittaisi tehokasta kilpailua kuparisten vesijohtoputkien markkinoilla ETA:ssa eikä niillä kansallisilla markkinoilla, joilla osapuolten toiminta on päällekkäistä (Itävalta, Belgia, Saksa, Ranska, Czechia, Tanska, Unkari ja Alankomaat). Tämä johtuu erityisesti seuraavista syistä:
- a) Huolimatta siitä, että markkinaosuus on suuri eräissä ETA:n jäsenvaltioissa, ETA:n tasolla ja kaikilla kansallisilla markkinoilla on useita uskottavia kilpailijoita, joiden näyttäisi olevan mahdollista luoda kilpailupainetta sulautuman tuloksena syntyvälle yritykselle. Muista materiaaleista kuten alumiinista, muovista ja PEX-materiaalista valmistettujen vesijohtoputkien alalla toimivat kilpailijat aiheuttavat lisäksi epäsuoraa painetta sulautuman tuloksena syntyvälle yritykselle.

- b) Kilpailijoilla on kuparisten vesijohtoputkien alalla merkittävää käytettävissä olevaa kapasiteettia (joka ylittää sulautuman tuloksena syntyvän yrityksen myyntivolyymin), jonka ansiosta niillä on mahdollisuus lisätä toimituksia mahdollisten liiketoimen jälkeisten hinnankorotusten torjumiseksi. Kilpailijoilla on myös kannustin toimitusten lisäämiseen, koska saadun näytön perusteella voidaan päätellä, että ne voisivat lisätä käytettävissä olevaa kapasiteettia ilman merkittäviä kustannuksia.
- c) Kansallisille markkinoille pääsyn tai niille laajentamisen esteet eivät ole erityisen merkittäviä (tarvittava kansallinen sertifiointi on helposti hankittavissa, kansallinen edustus voidaan järjestää itsenäisten edustajien välityksellä pienin kustannuksin ja myös suora myynti ilman kansallista edustusta on mahdollista). Mikäli siis hinnat nousisivat liiketoimen jälkeen, vapaata kapasiteettiaan hyödyntävät kilpailijat voisivat lisätä toimituksia kansallisille markkinoille, joilla ne jo toimivat, tai aloittaa toiminnan kansallisilla markkinoilla, joilla ne eivät vielä toimi.
- (31) Edellä esitettyjen syiden lisäksi komissio toteaa, että KME:llä, jolla on [20–30] prosentin osuus volyymista ETA:n tasolla, on viime vuosina ollut vaikeuksia toimituksissa kuparisten vesijohtoputkien markkinoilla. Markkinaosuutta koskevat tiedot ja KME:n sisäiset asiakirjat osoittavat, että vuosina 2015–2017 myynti väheni sen kilpailijoiden hyväksi erityisesti Itävallassa, Ranskassa ja Tanskassa.
- (32) Komissio toteaa myös, että MKM on pieni kilpailija, jonka kattaa vain [5–10] prosenttia kysynnästä ETA:n tasolla. Lisäksi MKM myy ainoastaan muita kuin Sanco-putkia, kun KME puolestaan myy Sanco-putkia ja muita putkia (Sanco tulee sanoista "Sans Corrosion" ja on laatuomerkki). Näin ollen päällekkäisyyttä esiintyy ainoastaan muissa kuin Sanco-putkissa, joiden määrä on yleisesti noin puolet kysynnästä.
- (33) Valtaosa asiakkaista ei ilmaissut huolta liiketoimen vaikutuksesta millään asianomaisilla kansallisilla markkinoilla Saksaa lukuun ottamatta. Noin puolet markkinatutkimukseen vastanneista saksalaisista asiakkaista ilmoitti olevansa huolissaan siitä, että liiketoimi poistaisi yhden saksalaisen vaihtoehdon KME:lle ja johtaisi tuotantokapasiteetin keskittymiseen. Komissio on arvioinut näitä huolenaiheita ottaen huomioon seuraavat markkinoiden ominaispiirteet: kilpailijoiden käytettävissä oleva ylimääräinen kapasiteetti; italialaisten ja puolalaisten tuottajien viimeaikainen markkinoille tulo; vähäiset toiminnan laajentamisen esteet; osapuolet kilpailevat vain alle puolet kokonaiskysynnästä muodostavalla alalla (vain muissa kuin Sanco-putkissa). Näin ollen komissio katsoo, että liiketoimesta ei aiheutuisi kilpailun olennaista estymistä Saksan vesijohtoputkien markkinoilla.
- 2.5 Koordinoitujen horisontaalisten vaikutusten arviointi kuparisten vesijohtoputkien markkinoilla*
- (34) Komissio pitää myös epätodennäköisenä, että yhteensovittaminen vesijohtoputkien markkinoilla lisääntyisi kilpailijoiden määrän vähentyessä liiketoimen jälkeen maissa, joissa osapuolten toiminta on päällekkäistä, sillä kyseisillä markkinoilla on vaihtoehtoisia toimittajia, joilla on paljon käytettävissä olevaa kapasiteettia, ja niille pääsy on suhteellisen esteetön. Komissio ei ole havainnut mekanismeja, joiden kautta salainen yhteensovittaminen helpottuisi tai vakiintuisi vesijohtoputkien markkinoilla liiketoimen jälkeen.

V. PÄÄTELMÄT

- (35) Komissio toteaa edellä esitetyistä syistä, ettei ehdotettu keskittymä merkittävästi haittaisi tehokasta kilpailua sisämarkkinoilla tai niiden merkittävällä osalla. Näin ollen komissio julistaa yrityskeskittymän sisämarkkinoille ja ETA-sopimuksen toimintaan soveltuvaksi sulautuma-asetuksen 2 artiklan 2 kohdan ja 8 artiklan 1 kohdan sekä ETA-sopimuksen 57 artiklan mukaisesti.
-

V

(Ilmoitukset)

HALLINNOLLISET MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ehdotuspyyntö, joka koskee avustuksia yhden jäsenvaltion sisämarkkinoilla ja kolmansissa maissa toteuttamille maataloustuotteiden menekinedistämisohjelmille markkinatilanteen palauttamiseksi asetuksen (EU) N:o 1144/2014 mukaisesti

(2020/C 216/11)

Tämä on ilmoitus ehdotuspyynnöstä, joka koskee vuoden 2020 työohjelmassa julkaistuja yhden jäsenvaltion toteuttamia maataloustuotteiden menekinedistämisohjelmia alan markkinatilanteen palauttamiseksi.

Valittuja ehdotuksia varten yhteensä käytettävissä oleva ohjeellinen kokonaisbudjetti on **5 miljoonaa euroa**.

Ehdotukset on jätettävä viimeistään **27. elokuuta 2020**.

Ehdotuspyynnön koko teksti on Funding & Tenders -portaalissa ([https:// ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/home](https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/home)). Siellä esitetään myös ohjeita hakemusten jättämiseen. Portaalissa olevia tietoja päivitetään tarvittaessa.

Ehdotuspyyntö, joka koskee avustuksia usean jäsenvaltion sisämarkkinoilla ja kolmansissa maissa toteuttamille maataloustuotteiden menekinedistämisohjelmille markkinatilanteen palauttamiseksi asetuksen (EU) N:o 1144/2014 mukaisesti

(2020/C 216/12)

Tämä on ilmoitus ehdotuspyynnöstä, joka koskee vuoden 2020 työohjelmassa julkaistuja usean jäsenvaltion toteuttamia maataloustuotteiden menekinedistämisohjelmia alan markkinatilanteen palauttamiseksi.

Valittuja ehdotuksia varten yhteensä käytettävissä oleva ohjeellinen kokonaisbudjetti on **5 miljoonaa euroa**.

Ehdotukset on jätettävä viimeistään **27. elokuuta 2020**.

Ehdotuspyynnön koko teksti on Funding & Tenders -portaaliissa ([https:// ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/home](https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/home)). Siellä esitetään myös ohjeita hakemusten jättämiseen. Portaalissa olevia tietoja päivitetään tarvittaessa.

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.9796 – Uniq / Axa (Insurance, asset management and pensions – Czechia, Poland and Slovakia))

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2020/C 216/13)

1. Komissio vastaanotti 23. kesäkuuta 2020 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Uniq Österreich Versicherungen AG (Uniq, Itävalta), joka on yritysten Raiffeisen Bank International AG (RBI, Itävalta) ja Uniq Versicherungsverein Privatstiftung (Uniq PS, Itävalta) yhteisessä määräysvallassa
- Axa SA (Axa, Ranska).

Uniq hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun määräysvallan osiin yrityksestä Axa.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Uniqan toimialana ovat henki-, vahinko- ja jälleenvakuutukset sekä niihin liittyvät palvelut.
- RBI on yritys- ja investointipankki, jolla on tytäryhtiöt Slovakiassa ja Tšekissä.
- Uniq PS on yksityinen säätiö, jonka yksinomaisina edunsaajina ovat Uniqan vakuutuksenottajat.
- Yrityskeskittymän kohteena ovat Axan vakuutus-, omaisuudenhoito- ja eläkeliiiketoiminnot Tšekissä, Puolassa ja Slovakiassa.

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 ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.9796 – Uniq / Axa (Insurance, Asset Management and Pensions – Czech Republic, Poland and Slovakia)

⁽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 22964301

Postiosoite:

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

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**(Asia M.9790 – Blackstone/KP1)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2020/C 216/14)

1. Komissio vastaanotti 19. kesäkuuta 2020 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Blackstone Group Inc. (Blackstone, Yhdysvallat)
- KP1 Services S.A.S. (KP1, Ranska), joka on tällä hetkellä yrityksen Doughty Hanson Private Equity Partners määräysvallassa.

Blackstone hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yksinomaisen määräysvallan yrityksessä KP1.

Keskittymä toteutetaan ostamalla arvopapereita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Blackstone: maailmanlaajuisesti toimiva varainhoitoyhtiö, jonka päätoimipaikka on Yhdysvalloissa ja jolla on toimipaikkoja Euroopassa ja Aasiassa
- KP1: asuin-, liike- ja teollisuuskäyttöön tarkoitettujen rakennusmateriaalien kehittäminen, suunnittelu, valmistus ja myynti Ranskassa.

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 ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautuksissa on aina käytettävä seuraavaa viitettä:

M.9790 – Blackstone/KP1

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

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2020/C 216/15)

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

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

”TRÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

EU-nro: TSG-PL-0033-AM02 – 11.1.2019

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

Ryhmän nimi: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Osoite: ul. Świętokrzyska 20
00-002 Warszawa
POLSKA/POLAND

Puhelin: + 48 222434176

Sähköpostiosoite: office@zppraw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa on Puolan suurin viinialaa edustava järjestö. Sen jäseniä ovat muun muassa käymisen avulla valmistettujen tuotteiden tuottajat, mukaan lukien simantuottajat. Se on riippumaton elin, jonka Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczegoon jäsenet perustivat ja joka haki tämän nimen rekisteröimistä APT:ksi.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Puola

3. Eritelmän kohta, jota muutokset koskevat

- ☐ Tuotteen nimi
- ☒ Tuotteen kuvaus
- ☒ Tuotantomenetelmä
- ☒ Muu. Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät

(¹) EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

4. Muutoksen/muutosten tyyppi

- ☒ Rekisteröidyn APT:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan neljännen alakohdan mukaisesti.

5. Muutokset

Kohdan 3.2 virke

”Nimi ‘trójniak’ on johdettu puolan lukusanasta ‘3’ (‘trzy’). Se viittaa siman perinteiseen koostumukseen ja valmistusmenetelmään, jonka mukaan vierteessä on yksi osa hunajaa ja kaksi osaa vettä.”

on korvattu seuraavasti:

”Sana ‘trójniak’ on johdettu puolan lukusanasta ‘3’ (‘trzy’). Se viittaa siman perinteiseen koostumukseen ja valmistusmenetelmään, jonka mukaan simassa on yksi osa hunajaa ja kaksi osaa vettä.”

Näin ollen on korjattu tieto, jonka mukaan sana *”trójniak”* liittyy veden ja hunajan osuuksiin vierteessä. Uusi sanamuoto ilmaisee, että olennaista on veden ja hunajan suhde simassa. Tämä on muodollinen muutos, jolla ei ole vaikutusta tuotteen erityisluonteeseen. Muutos on tarpeen, koska vuodesta 1948 lähtien voimassa olleiden kansallisten säännösten mukaan vain simasta, joka on valmistettu yhdestä osasta luonnonhunajaa ja kahdesta osasta vettä, voidaan käyttää nimitystä *”trójniak”*. Hunajaa ei lisätä tuotantoprosessin aikana ainoastaan vierteen valmistusvaiheessa, minkä vuoksi on otettava huomioon hunajan ja veden ja/tai mehun suhde valmiissa simassa.

Tuotteen kuvaus

Virke

””Trójniak staropolski tradycyjny” makua voidaan täydentää lisäämällä siihen erilaisia mausteita.”

on korvattu seuraavasti:

””Trójniak staropolski tradycyjny” makua voidaan täydentää lisäämällä siihen erilaisia mausteita, humalaa ja hedelmämehuja.”

Muutos on muodollinen. Alkuperäisessä tuote-eritelmässä sallitaan hedelmämehujen lisääminen, kun valmistetaan *”trójniak staropolski tradycyjny”*. Siksi on otettava huomioon näiden mehujen vaikutus tuotteen makuun. Humala ehdotetaan sisällytettäväksi *”Raaka-aineet”*-osioon. Siksi olisi otettava huomioon myös humalan vaikutus *”trójniak staropolski tradycyjny”* makuun.

Lisätään seuraava virke:

”Trójniak staropolski tradycyjny -simaa on kahta eri tyyppiä: keitetystä vierteestä valmistettu ja kylmästä vierteestä valmistettu riippuen siitä, mitä menetelmää vierteen valmistukseen on käytetty.”

Trójniak staropolski tradycyjny -simaa on kahta eri tyyppiä: keitetystä vierteestä valmistettu ja kylmästä vierteestä valmistettu. Alkuperäisessä tuote-eritelmässä mainitaan vain keitetystä vierteestä valmistettu simatyyppi. Ehdotetun muutoksen tarkoituksena on sisällyttää kylmästä vierteestä valmistettu simatyyppi tuote-eritelmaan. Tämän muutoksen perustelut löytyvät historiallisista lähteistä. Kirjallisten lähteiden tiedot 1800-luvulta (esim. teoksissa *Najdokładniejszy sposób sylenia różnych gatunków miodów*, Józef Ambrożewicz, 1891, ja *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski, 1892) osoitetaan, että juomia valmistettiin simasta kahdella menetelmällä: keittämällä tai ilman kuumennusta. Lisäksi teoksessa *Mała encyklopedia rolnicza* (1964) simat on myös jaoteltu keitetystä vierteestä tai kylmästä vierteestä valmistettuihin.

Siman valmistaminen kylmästä vierteestä on useiden satojen vuosien takainen perinne mutta vaikea prosessi, koska siinä vierrettä ei kuumenneta. Menetelmä hylättiin, koska oli suuri riski sille, että vierre kontaminoituisi erityisesti käymisen ja stabiloinnin aikana. Menetelmän käyttöä on kuitenkin elvytetty viime vuosina, ja siksi se on otettava huomioon tuote-eritelmässä niin, että kylmästä vierteestä valmistettu sima se on samassa asemassa kuin keitetystä vierteestä valmistettava sima.

Kahden simatyyppin valmistusmenetelmien ero johtuu yksinomaan vierteen erilaisista valmistusmenetelmistä. Kylmien vierteiden käyttöön ei liity korkeita lämpötiloja, kun taas valmistettaessa simaa keitetystä vierteestä vierre keitetään. Muut valmistusprosessin vaiheet ovat kummassakin tyyppissä samat.

Tuotantomenetelmä

"Raaka-aineet"-osion luetelmakohta

"yrteistä ja juurista saatavia mausteita: neilikoita, kanelia, muskottipähkinää tai inkivääriä"

on korvattu seuraavasti:

"yrteistä ja juurista saatavia mausteita tai humalaa".

Ehdotetun muutoksen tarkoituksena on laajentaa yrteistä ja juurista saatavien mausteiden valikoimaa (alkuperäisessä eritelmässä määriteltyjen neljän lisäksi) ja mahdollistaa humalan lisääminen. Tämä on historiallisesti perusteltua, koska humala ja monet yrteistä ja juurista saatavat mausteet on mainittu alakohtaisissa julkaisuissa 1800-luvulta lähtien. Vuonna 1948 annetuissa kansallisissa säännöksissä sallittiin useiden eri aineisten lisääminen ehdotetun muutoksen mukaisesti.

Seuraava luetelmakohta on lisätty: "viini- tai sitruunahappo".

Viini- tai sitruunahapon käyttö olisi mainittava teknisistä syistä. Niiden käyttö on historiallisesti perusteltua, koska se sallittiin jo vuonna 1948 annetuissa kansallisissa säännöksissä.

Osion "Valmistusmenetelmä" kohdan "1. vaihe" virke

"Keitetään 95–105 °C:n lämpötilassa hunajavierrettä, jossa on yksi osa hunajaa ja kaksi osaa vettä (tai vettä ja hedelmämehua) ja johon on mahdollisesti lisätty yrtti- tai muita mausteita."

on korvattu seuraavasti:

"Vierteen valmistus:

Valmistettaessa simaa kylmästä vierteestä hunaja liuotetaan kädenlämpöiseen veteen, jonka lämpötila on 20–30 °C.

Valmistettaessa simaa keitetystä vierteestä hunajavierrettä keitetään 95–105 °C:n lämpötilassa.

Vierteessä on yksi osa hunajaa ja kaksi osaa vettä (tai vettä ja hedelmämehua) lopputuotteessa ja siihen on mahdollisesti lisätty yrtti- tai muita mausteita tai humalaa."

Ehdotetussa muutoksessa otetaan huomioon erot siinä, miten vierre valmistetaan keitetystä vierteestä ja kylmästä vierteestä valmistettavaa simaa varten. Viimeksi mainitussa vierre valmistetaan liuottamalla hunaja kädenlämpöiseen veteen.

Sanamuoto, jossa viitataan hunajan ja veden suhteen merkitykseen vierteessä, on poistettu kohdan 3.2 muutosten mukaisesti.

Eritelmään on nyt sisällytetty mahdollisuus lisätä humalaa sekä yrtti- tai muita mausteita (vrt. viimeinen virke). Muutos on tehty sallittujen raaka-aineiden luetteloon tehdyn lisäyksen vuoksi.

Virke

"Huolehtimalla tarkoin siitä, että vettä ja hunajaa on oikeassa suhteessa ja että höyrykannella varustettuun vierrekattilaan muodostuu vaadittu uutosto, voidaan estää sokereiden karamellisoituminen."

on korvattu seuraavasti:

"Kun valmistetaan simaa keitetystä vierteestä, huolehtimalla tarkoin siitä, että vettä ja hunajaa on oikeassa suhteessa ja että höyrykannella varustettuun vierrekattilaan muodostuu vaadittu uutosto, voidaan estää sokereiden karamellisoituminen."

Tiedot on lisätty sen selventämiseksi, että kyse on keitetystä vierteestä. Höyrykannella varustettua vierrekattilaa ei tarvita siman valmistukseen kylmästä vierteestä, koska sokeri ei karamellisoidu, kun sima valmistetaan alhaisessa lämpötilassa.

Osion "Valmistusmenetelmä" kohdan "2. vaihe" lause

"Jäähdytetään vierre 20–22 °C:seen, joka on hiivan lisääntymisen kannalta ihanteellinen lämpötila."

on korvattu seuraavasti:

"Valmistettaessa simaa keitetystä vierteestä jäähdytetään vierre 20–22 °C:seen, joka on hiivan lisääntymisen kannalta ihanteellinen lämpötila."

Tämän muutoksen tarkoituksena on selventää, että valmistettaessa simaa keitetystä vierteestä vierre jäähdytetään. Tämä ei ole tarpeen valmistettaessa simaa kylmästä vierteestä, koska vierre valmistetaan alhaisessa lämpötilassa.

Osion "Valmistusmenetelmä" kohdan "5. vaihe" sanamuoto

"Odciaż odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego." (Käynyt vierre erotetaan hiivasakasta.)

on puolankieliseltä osaltaan korjattu seuraavasti:

"Obciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego."

Sana *odciąg* on korvattu kyseistä prosessia koskevalla oikealla sanalla *obciąg* (erottaminen). Osion "Valmistusmenetelmä" kohdan "7. vaihe" sanamuotoa on muutettu niin, että se sisältää humalan ja viini- tai sitruunahapon sallittujen raaka-aineiden luetteloon tehtyjen lisäysten mukaisesti.

Luetelmakohta

"yrtti- ym. mausteiden lisääminen"

on korvattu seuraavasti:

"yrtti- ym. mausteiden tai humalan lisääminen".

Seuraava luetelmakohta on lisätty:

"viini- tai sitruunahapon lisääminen".

Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät

Osion "Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne" virke

"Trójniak staropolski tradycyjnyn' erityisluonne perustuu erityisesti hunajavierteen ainesosien keskinäisten suhteiden tarkkaan määrittelyyn ja noudattamiseen: vierteessä on yksi osa hunajaa ja kaksi osaa vettä."

on korvattu seuraavasti:

"Trójniak staropolski tradycyjnyn' erityisluonne perustuu erityisesti siman ainesosien keskinäisten suhteiden tarkkaan määrittelyyn ja noudattamiseen: simassa on yksi osa hunajaa ja kaksi osaa vettä."

Uusi sanamuoto ilmaisee, että olennaista on veden ja hunajan suhde vierteen sijaan simassa eli lopputuotteessa. Tämä vastaa kohtaan 3.2 tehtyjä muutoksia.

Osion "Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne" kohdan "Fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet" luetelmakohta

"– pelkistäviä sokereita invertoinnin jälkeen: yli 65–120 g/l,"

on korvattu seuraavasti:

"– pelkistäviä sokereita invertoinnin jälkeen: 65–120 mg/l,"

Tämä on muodollinen korjaus. Muutoksen jälkeen (kun tarpeettomat sanat on poistettu) arvot vastaavat eritelmän mukaisia "trójniak staropolski tradycyjnyn" luonteenomaisia fysikaalis-kemiallisia indikaattoreita.

Tuotteiden perinteisen luonteen määräävien osatekijöiden kuvaukseen on lisätty lainaukset, jotka vahvistavat keitetystä vierteestä valmistetun siman ja kylmästä vierteestä valmistetun siman kahden eri valmistusmenetelmän perinteisen luonteen.

Myös nimeen liittyviä korjauksia on tehty: sana *trójniak* on korvattu tuotteen nimellä "trójniak staropolski tradycyjnyn", silloin kun se on tarkoituksenmukaista.

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

"TRÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY"

EU-nro: TSG-PL-0033-AM02 – 11.1.2019

Puola

1. Nimi (nimet)

"Trójniak staropolski tradycyjny"

2. Tuotelaji

Luokka 1.8 Muut liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.)

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.

Puolassa on valmistettu simaa yli tuhat vuotta, minkä vahvistavat lukuisat historialliset lähteet. Ensimmäiset kirjalliset tiedot ovat peräisin 900-luvulta, ja 1600–1700-luvun julkaisuissa on tietoa erilaisista simatyypeistä. Vuosisatoja vanha tuotantotekniikka on muuttunut vain vähän. "Trójniak staropolski tradycyjny" on yksi neljästä simatyypistä. Se valmistetaan perinteisten reseptien mukaisesti noudattaen tarkasti määritettyä hunajan ja veden suhdetta.

3.2 Onko nimi seuraavien vaatimusten mukainen:

- ☒ Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.
- ☒ Se osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

Sana "trójniak" on johdettu puolan lukusanasta "3" ("trzy"). Se viittaa siman perinteiseen koostumukseen ja valmistusmenetelmään, jonka mukaan simassa on yksi osa hunajaa ja kaksi osaa vettä. Nimi ilmentää siten tuotteen erityisluonnetta. Koska "trójniak" tarkoittaa ainoastaan tietyn tyyppistä simaa, voidaan myös katsoa, että nimi on itsessään erityinen.

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)

"Trójniak staropolski tradycyjny" on hunajavierteestä käyttämällä valmistettu kirkas juoma, jolle on ominaista hunajainen aromi ja käytetyn raaka-aineen maku.

"Trójniak staropolski tradycyjny" makua voidaan täydentää lisäämällä siihen erilaisia mausteita, humalaa ja hedelmämehuja. "Trójniak staropolski tradycyjny" väri vaihtelee kullanvärisestä tumman meripihkan sävyyn sen mukaan, minkä tyyppistä hunajaa valmistuksessa on käytetty.

Trójniak staropolski tradycyjny -simaa on kahta eri tyyppiä: keitetystä vierteestä valmistettu ja kylmästä vierteestä valmistettu.

"Trójniak staropolski tradycyjny" fysikaalis-kemialliset ominaisuudet ovat seuraavat:

- alkoholipitoisuus: 12–15 tilavuusprosenttia,
- pelkistäviä sokereita invertoinnin jälkeen: 65–120 g/l,
- happojen kokonaismäärä omenahappona ilmaistuna: 3,5–8 g/l,

- haihtuvat hapot etikkahappona ilmaistuna enintään: 1,4 g/l,
- kokonaissokeripitoisuus (laskettu kertomalla tilavuusprosentteina ilmaistu alkoholipitoisuus 18:lla): vähintään 323 g/l,
- sokeriton uutosto: vähintään
 - 20 g/l,
 - 25 g/l, kun kyseessä on hedelmäsiima,
- tuhka: vähintään 1,3 g/l, kun kyseessä on hedelmäsiima.

"Trójniak staropolski tradycyjnyn" valmistuksessa ei saa käyttää säilytys- tai stabilointiaineita eikä keinotekoisia väri- tai makuaineita.

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)

Raaka-aineet:

- aito mehiläishunaja, jolla on seuraavat ominaisuudet:
 - vesipitoisuus: enintään 20 prosenttia (m/m),
 - pelkistäviä sokereita: enintään 70 prosenttia (m/m),
 - sakkaroosia ja meletsitoosia yhteensä: enintään 5 prosenttia (m/m),
 - happojen kokonaismäärä: 1 mol/l NaOH-liuosta per 100 g hunajaa: noin 1–5 ml,
 - 5-hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus (HMF): enintään 4,0 mg/100 g hunajaa.
- erityisesti simanvalmistuksessa käytettävää pintahiivaa, jonka ansiosta siima saavuttaa korkean alkoholipitoisuuden.
- yrteistä ja juurista saatavia mausteita tai humalaa.
- hedelmämehua tai tuoreita hedelmiä.
- viini- tai sitruunahappoa.

Valmistusmenetelmä:

1. vaihe

Vierteen valmistusmenetelmä:

Valmistettaessa simaa kylmästä vierteestä hunaja liuotetaan kädenlämpöiseen veteen, jonka lämpötila on 20–30 °C.

Valmistettaessa simaa keitetyistä vierteistä hunajavierrettä keitetään 95–105 °C:n lämpötilassa.

Vierteessä on yksi osa hunajaa ja kaksi osaa vettä (tai vettä ja hedelmämehua) ja johon on mahdollisesti lisätty yrtti- tai muita mausteita tai humalaa. Hedelmäsiimaa valmistettaessa vähintään 30 prosenttia vedestä korvataan hedelmämeulla.

Kun valmistetaan simaa keitetyistä vierteistä, huolehtimalla tarkoin siitä, että vettä ja hunajaa on oikeassa suhteessa ja että höyrykannella varustettuun vierrekattilaan muodostuu vaadittu uutosto, voidaan estää sokereiden karamelli-soituminen.

2. vaihe

Valmistettaessa simaa keitetyistä vierteistä jäähdytetään vierre 20–22 °C:seen, joka on hiivan lisääntymisen kannalta ihanteellinen lämpötila. Vierre on jäähdytettävä samana päivänä kuin se on valmistettu. Jäähdytykseen tarvittava aika riippuu jäähdytyslaitteiston tehokkuudesta. Jäähdytyksen avulla varmistetaan vierteen mikrobiologinen turvallisuus.

3. vaihe

Hiivan lisääminen – Käymistankissa olevaan hunajavierteeseen lisätään nesteeseen liuotettu hiiva.

4. vaihe

A. Voimakas käyminen: 6–10 päivää. Lämpötila pidetään 28 °C:ssa, jotta voidaan varmistaa, että käyminen etenee asianmukaisella tavalla.

B. Hidas käyminen: 3–6 viikkoa. Hitaan käymisen aikana juoma saa sille ominaiset fysikaalis-kemialliset ominaisuudet.

5. vaihe

Käynyt vierre erotetaan hiivasakasta.

Kun vierteen alkoholipitoisuus on vähintään 12 tilavuusprosenttia, se juoksutetaan toiseen astiaan niin, että sakka jää ensimmäisen astian pohjalle. Näin varmistetaan simalle ominaisten fysikaalis-kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien muodostuminen. Jos hiivasakka jätetään vierteen pohjalle hitaan käymisen jälkeen, tästä aiheutuva hiivan autolyysi (hajoaminen) heikentää siman aistinvaraisia ominaisuuksia.

6. vaihe

Kypsyttäminen ja juoksutus (dekantointi) – jälkimmäinen toimenpide toistetaan tarpeen mukaan, jotta voidaan estää ei-toivotut prosessit sakassa (hiivan autolyysi). Kypsyttämisen aikana voidaan suorittaa eräitä teknisiä turvatoimenpiteitä, kuten pastörointi ja suodatus. Tämä vaihe on tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien muodostumisen kannalta olennainen.

”Trójniak staropolski tradycyjny” kypsymisaika on vähintään 1 vuosi.

7. vaihe

Maustaminen – tässä valmistusvaiheessa lopputuote saa sille ominaiset aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet. Jotta voidaan varmistaa, että lopputuotteella on vaaditut aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet, niitä voidaan korjata seuraavin toimenpitein:

- makeuttaminen hunajaa lisäämällä,
- yrtti- ym. mausteiden tai humalan lisääminen,
- viini- tai sitruunahapon lisääminen.

Tämän vaiheen tarkoituksena on saada aikaan ”trójniak staropolski tradycyjny” luonteenomainen aromi, *bouquet*.

8. vaihe

Sima pakataan yksittäispakkauksiin 55–60 °C:n lämpötilassa. ”Trójniak staropolski tradycyjny” pakkaamiseen suositellaan käytettäväksi perinteisiä astioita, esim. koripulloja, keraamisia astioita ja tammitynnyreitä.

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

Tuotteen erityinen luonne:

”Trójniak staropolski tradycyjny” erityisluonne johtuu

- vierteen valmistusmenetelmästä (raaka-aineiden koostumus ja eri ainesosien oikea suhde),
- kypsyttämisestä,
- juoman fysikaalis-kemiallisista ja aistinvaraisista ominaisuuksista.

Vierteen valmistusmenetelmä (raaka-aineiden koostumus ja eri ainesosien oikea suhde):

”Trójniak staropolski tradycyjny” erityisluonne perustuu erityisesti siman ainesosien keskinäisten suhteiden tarkkaan määrittelyyn ja noudattamiseen: simassa on yksi osa hunajaa ja kaksi osaa vettä. Ainesosien oikea suhde sanelee kaikki myöhemmät valmistusvaiheet, joiden ansiosta ”trójniak staropolski tradycyjny” saa erityispiirteensä.

Kypsyttäminen:

Perinteisen vanhapuolalaisen reseptin mukaan tuote vaatii tietyn kypsymisajan. ”Trójniak staropolski tradycyjny” kypsymisaika on vähintään 1 vuosi.

Fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet

Noudattamalla kaikkia eritelmässä mainittuja valmistusvaiheita voidaan varmistaa, että lopputuloksena on maultaan ja aromiltaan ainutlaatuinen tuote. "Trójniak staropolski tradycyjny" poikkeuksellinen maku ja tuoksu johtuvat sokerin ja alkoholin mittasuhteista:

- pelkistäviä sokereita invertoinnin jälkeen: 65–120 g/l,
- kokonaisokeripitoisuus (laskettu kertomalla tilavuusprosentteina ilmaistu alkoholipitoisuus 18:lla): vähintään 323 g/l,
- alkoholipitoisuus: 12–15 tilavuusprosenttia.

Valmistuksessa käytettävien ainesosien tarkasti määriteltyjen suhteiden ansiosta "trójniak staropolski tradycyjny" saa sille ominaisen viskositeetin ja juoksevuuden, jotka erottavat sen muista simatyypeistä.

Perinteinen valmistusmenetelmä:

Erityyppisten simojen valmistuksella on Puolassa yli tuhatvuotiset, erittäin monipuoliset perinteet. Vuosisatojen saatossa on valmistusmenetelmien kehittymisen ja parantamisen myötä syntynyt useita erityyppisiä simajuomia. Niiden valmistuksen historia ulottuu Puolan valtion syntyhetkiin. Espanjalainen diplomaatti, kauppias ja matkailija Ibrahim Ibn Jakub mainitsee vuodelta 966 olevissa muistiinpanoissaan, että "Mieszko I:n maassa on runsaasti paitsi elintarvikkeita, lihaa ja kyntömaata myös simaa, joksi slaavien viinejä ja päihdyttäviä juomia kutsutaan" (Mieszko I oli Puolan ensimmäinen historiallinen hallitsija). Gallus Anonymus, joka kuvaa kronikassaan Puolan tapahtumia 1000- ja 1100-luvun vaihteessa, mainitsee niin ikään useaan otteeseen siman valmistuksen.

Myös Puolan kansalliseepoksessa, Adam Mickiewiczin teoksessa *Pan Tadeusz*, jossa kuvataan aateliston vaiheita vuosina 1811–1812, on paljon tietoa erityyppisistä simoista sekä niiden valmistuksesta ja käyttötavoista. Sima mainitaan usein myös Tomasz Zanin (1796–1855) runoissa ja Henryk Sienkiewiczin trilogiassa, jossa hän kuvaa tapahtumia 1600-luvun Puolassa (Tulella ja miekalla (1884), *Vedenpaisumus* (1886) ja *Herra Wolodyjowski*: I–II (1887 ja 1888)).

Puolalaisen keittotaidon perinteitä 1600–1700-luvulla käsittelevässä lähdeaineistossa esiintyy simaa koskevien yleisluontoisten mainintojen ohella jo mainintoja myös eri simatyypeistä. Valmistusmenetelmän mukaan eri simatyypeistä käytetään nimityksiä "półtorak", "dwójniak", "trójniak" ja "czwórniak". Kukin niistä viittaa tietyn tyyppiseen simaan, jonka valmistuksessa on käytetty tiettyä hunajan ja veden tai mehun sekoitusta ja jota on kypsytetty tietty aika. *Trójniak*-siman valmistusmenetelmä on ollut (vähäisin muutoksin) käytössä jo vuosisatoja.

Perinteinen koostumus:

Erityyppisten simojen perinteiset nimitykset ("półtorak", "dwójniak", "trójniak" ja "czwórniak") ovat olleet Puolassa käytössä jo vuosisatoja, ja ne ovat säilyneet kuluttajien tiedossa tähän päivään asti. Toisen maailmansodan päättymisen jälkeen ryhdyttiin valmistelemaan lainsäädäntöä, jolla perinteiset simatyypit jaetaan neljään ryhmään. Jaottelu vahvistettiin Puolan lainsäädännössä vuonna 1948 annetulla lailla viinien, rypälemehujen ja simojen valmistuksesta ja näiden tuotteiden myynnistä ("Ustawa o produkci win, moszczów winnych, miodów pitnych oraz o obrotie tymi produktami", Puolan tasavallan virallinen lehti 18.11.1948). Laissa vahvistetaan simojen valmistusta koskevat säännökset, joissa määritellään tiukasti hunajan ja veden suhde sekä valmistusmenetelmää koskevat vaatimukset. "Trójniakin" osalta veden ja hunajan suhde määritellään seuraavasti: "Nimitystä 'trójniak' voidaan käyttää ainoastaan simasta, jonka valmistuksessa on käytetty yksi tilavuusmitta luonnonhunajaa ja yksi mitta vettä."

Kaksi vierteen valmistusmenetelmää:

Perinteisten simojen valmistukseen käytettävä vierre voidaan valmistaa kahdella tavalla: keittämällä (kuumentamalla) tai jättämällä pois tämä vaihe. Näiden kahden valmistusmenetelmän välillä on tehty ero monissa kirjallisissa lähteissä, kuten seuraavissa:

- "*Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów*", Fr. Józef Ambroźewicz, Varsova, 1891. Tässä teoksessa kuvataan kahta siman valmistusmenetelmää.

"Simaa voidaan valmistaa hunajasta kahdella tavalla:

- 1) tulen avulla eli keittämällä tai kuumentamalla,

2) ilman tulta eli keittämättä.”

- ”*Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*”, Teofil Ciesielski, julkaistu Lvivissä vuonna 1892. Teoksessa luokitellaan simat sen mukaan, miten vierre valmistetaan käymistä varten:

”Hunajasta voidaan valmistaa juomaa kahdella tavalla:

- a) tulen avulla, toisin sanoen keittämällä tai kuumentamalla,
- b) kylmällä menetelmällä.”

- ”*Mała encyklopedia rolnicza*”, julkaisija Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, Varsova, vuonna 1964. Teoksen sivulla 410 kuvataan simojen jakautuminen luokkiin:

”Vierteen valmistusmenetelmän mukaan on kylmästä vierteestä valmistettuja simoja, joita valmistettaessa vierrettä ei ole kuumennettu, ja keitetystä vierteestä valmistettuja simoja, joita valmistettaessa vierre on kuumennettu (keitetty).”

Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdan mukainen muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen

(2020/C 216/16)

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

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus

”DWÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY”

EU-nro: TSG-PL-0036-AM02 – 11.1.2019

1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu

Ryhmän nimi: Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa

Osoite:: ul. Świętokrzyska 20
00-002 Warsaw
POLAND

Puhelin: + 48 222434176

Sähköpostiosoite: office@zpprw.pl

Związek Pracodawców Polska Rada Winiarstwa on Puolan suurin viinialaa edustava järjestö. Sen jäseniä ovat muun muassa käymisen avulla valmistettujen tuotteiden tuottajat, mukaan lukien simantuottajat. Se on riippumaton elin, jonka Krajowa Rada Winiarstwa i Miodosytnictwa przy Stowarzyszeniu Naukowo-Technicznym Inżynierów i Techników Przemysłu Spożywczegoon jäsenet perustivat ja joka haki tämän nimen rekisteröimistä APT:ksi.

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Puola

3. Eritelmän kohta, jota muutokset koskevat

☐ Tuotteen nimi

☒ Tuotteen kuvaus

☒ Tuotantomenetelmä

☒ Muu. Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät

4. Muutoksen/muutosten tyyppi

☒ Rekisteröidyn APT:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan neljännen alakohdan mukaisesti.

⁽¹⁾ EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

5. Muutokset

Kohdan 3.2 virke

”Sana ”dwójniak” on johdettu puolan lukusanasta ”2” (”dwa”). Se viittaa siman perinteiseen koostumukseen ja valmistusmenetelmään, jonka mukaan vierteessä on yksi osa hunajaa ja yksi osa vettä.”

on korvattu seuraavasti:

”Sana ”dwójniak” on johdettu puolan lukusanasta ”2” (”dwa”). Se viittaa siman perinteiseen koostumukseen ja valmistusmenetelmään, jonka mukaan simassa on yksi osa hunajaa ja yksi osa vettä.”

Näin ollen on korjattu tieto, jonka mukaan sana ”dwójniak” liittyy veden ja hunajan osuuksiin vierteessä. Uusi sanamuoto ilmaisee, että olennaista on veden ja hunajan suhde simassa. Tämä on muodollinen muutos, jolla ei ole vaikutusta tuotteen erityisluonteeseen. Se johtuu siitä, että vuodesta 1948 lähtien voimassa olleiden kansallisten säännösten mukaan vain simasta, joka on valmistettu yhdestä osasta luonnonhunajaa ja yhdestä osasta vettä, voidaan käyttää nimitystä ”dwójniak”. Hunajaa ei lisätä tuotantoprosessin aikana ainoastaan vierteen valmistusvaiheessa, minkä vuoksi on otettava huomioon hunajan ja veden ja/tai mehun suhde valmiissa simassa.

Tuotteen kuvaus

Virke

””Dwójniak staropolski tradycyjny” makua voidaan täydentää lisäämällä siihen erilaisia mausteita.”

on korvattu seuraavasti:

””Dwójniak staropolski tradycyjny” makua voidaan täydentää lisäämällä siihen erilaisia mausteita, humalaa ja hedelmämehuja.”

Muutos on muodollinen. Alkuperäisessä tuote-eritelmässä sallitaan hedelmämehujen lisääminen, kun valmistetaan ”dwójniak staropolski tradycyjny”. Siksi on otettava huomioon näiden mehujen vaikutus tuotteen makuun. Humala ehdotetaan sisällytettäväksi ”Raaka-aineet”-osioon. Siksi olisi otettava huomioon myös humalan vaikutus ”dwójniak staropolski tradycyjny” makuun.

Lisätään seuraava virke:

”Dwójniak staropolski tradycyjny -simaa on kahta eri tyyppiä: keitetystä vierteestä valmistettu ja kylmästä vierteestä valmistettu riippuen siitä, mitä menetelmää vierteen valmistukseen on käytetty.”

Dwójniak staropolski tradycyjny -simaa on kahta eri tyyppiä: keitetystä vierteestä valmistettu ja kylmästä vierteestä valmistettu. Alkuperäisessä tuote-eritelmässä mainitaan vain keitetystä vierteestä valmistettu simatyyppi. Ehdotetun muutoksen tarkoituksena on sisällyttää kylmästä vierteestä valmistettu simatyyppi tuote-eritelmiin. Tämän muutoksen perustelut löytyvät historiallisista lähteistä. Kirjallisten lähteiden tiedot 1800-luvulta (esim. teoksissa *Najdokładniejszy sposób sylenia różnych gatunków miodów*, Józef Ambrożewicz, 1891, ja *Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje*, Teofil Ciesielski, 1892) osoitetaan, että juomia valmistettiin hunajasta kahdella menetelmällä: keittämällä tai ilman kuumennusta. Lisäksi teoksessa *Mała encyklopedia rolnicza* (1964) simat on myös jaoteltu keitetystä vierteestä tai kylmästä vierteestä valmistettuihin.

Siman valmistaminen kylmästä vierteestä on useiden satojen vuosien takainen perinne mutta vaikea prosessi, koska siinä vierrettä ei kuumenneta. Menetelmä hylättiin, koska kontaminoitumisen riski oli suuri erityisesti käymisen ja stabiloinnin aikana. Menetelmän käyttöä on kuitenkin elvytetty viime vuosina, ja siksi se on otettava huomioon tuote-eritelmässä niin, että kylmästä vierteestä valmistettu sima se on samassa asemassa kuin keitetystä vierteestä valmistettava sima.

Kahden simatyyppin valmistusmenetelmien ero johtuu yksinomaan vierteen erilaisista valmistusmenetelmistä. Kylmien vierteiden käyttöön ei liity korkeita lämpötiloja, kun taas valmistettaessa simaa keitetystä vierteestä vierre keitetään. Muut valmistusprosessin vaiheet ovat kummassakin tyyppissä samat.

Tuotantomenetelmä

"Raaka-aineet"-osion luetelmakohta

"– yrteistä ja juurista saatavia mausteita: neilikoita, kanelia, muskottipähkinää tai inkivääriä"

on korvattu seuraavasti:

"– yrteistä ja juurista saatavia mausteita tai humalaa".

Ehdotetun muutoksen tarkoituksena on laajentaa yrteistä ja juurista saatavien mausteiden valikoimaa (alkuperäisessä eritelmässä määriteltyjen neljän lisäksi) ja mahdollistaa humalan lisääminen.

Tämä on historiallisesti perusteltua, koska humala ja monet yrteistä ja juurista saatavat mausteet on mainittu alakohtaisissa julkaisuissa 1800-luvulta lähtien. Vuonna 1948 annetuissa kansallisissa säännöksissä sallittiin useiden eri aineiden lisääminen ehdotetun muutoksen mukaisesti.

Luetelmakohta

"– maataloustuotteena saatavaa etyylialkoholia (mahdollisesti)."

on korvattu seuraavasti:

"– maataloustuotteena saatavaa etyylialkoholia tai hunajatislettä (mahdollisesti)."

Maataloustuotteena saatavan etyylialkoholin lisäksi on sallittua lisätä hunajatislettä, korkealaatuista tuotetta, jonka käytöllä on myönteinen vaikutus siman makuun.

Seuraava luetelmakohta on lisätty:

"– viini- tai sitruunahappo."

Viini- tai sitruunahapon käyttö olisi mainittava teknisistä syistä. Niiden käyttö on historiallisesti perusteltua, koska se sallittiin jo vuonna 1948 annetuissa kansallisissa säännöksissä.

Virke

"Keitetään 95–105 °C:n lämpötilassa hunajavierrettä, jossa on yksi osa hunajaa ja yksi osa vettä (tai vettä ja hedelmämehua) lopputuotteessa."

on korvattu seuraavilla virkkeillä:

"Vierteen valmistus:

Valmistettaessa simaa keitetystä vierteestä hunajavierrettä keitetään 95–105 °C:n lämpötilassa.

Valmistettaessa simaa kylmästä vierteestä hunaja liuotetaan kädenlämpöiseen veteen, jonka lämpötila on 20–30 °C. Viergeessä on yksi osa hunajaa ja yksi osa vettä (tai vettä ja hedelmämehua) lopputuotteessa."

Tämän muutoksen tarkoituksena on antaa tietoa siman valmistukseen käytettävän vierteen kahdesta valmistusmenetelmästä sen mukaan, valmistetaanko simaa keitetystä vierteestä vai kylmästä vierteestä.

Osion "Valmistusmenetelmä" kohdan "1. vaihe" virke

"Koska sokeria on liian paljon, jotta hiiva voisi toimia käymisprosessissa, valmistetaan vierre, jossa on yksi osa hunajaa ja kaksi osaa vettä ja johon voidaan lisätä yrteistä ja juurista saatavia mausteita."

on korvattu seuraavasti:

"Koska sokeria on liian paljon, jotta hiiva voisi toimia käymisprosessissa, valmistetaan vierre, jossa on yksi osa hunajaa ja kaksi osaa vettä ja johon voidaan lisätä yrteistä ja juurista saatavia mausteita tai humalaa."

Näin ollen eritelmään on sisällytetty mahdollisuus lisätä humalaa sekä yrtti- tai muita mausteita. Muutos on tehty sallittujen raaka-aineiden luetteloon tehdyn lisäyksen vuoksi.

Virke

"Huolehtimalla tarkoin siitä, että vettä ja hunajaa on oikeassa suhteessa ja että höyrykannella varustettuun vierrekattilaan muodostuu vaadittu uutosto, voidaan estää sokereiden karamellisoituminen."

on korvattu seuraavasti:

"Kun valmistetaan simaa keitetystä vierteestä, huolehtimalla tarkoin siitä, että vettä ja hunajaa on oikeassa suhteessa ja että höyrykannella varustettuun vierrekattilaan muodostuu vaadittu uutosto, voidaan estää sokereiden karamellisoituminen."

Tiedot on lisätty sen selventämiseksi, että kyse on keitetystä vierteestä. Höyrykannella varustettua vierrekattilaa ei tarvita siman valmistukseen kylmästä vierteestä, koska sokeri ei karamellisoidu, kun sima valmistetaan alhaisessa lämpötilassa.

Osion "Valmistusmenetelmä" kohdan "2. vaihe" sanamuoto

"Jäähdytetään vierre 20–22 °C:seen, joka on hiivan lisääntymisen kannalta ihanteellinen lämpötila."

on korvattu seuraavasti:

"Valmistettaessa simaa keitetystä vierteestä jäähdytetään vierre 20–22 °C:seen, joka on hiivan lisääntymisen kannalta ihanteellinen lämpötila."

Tämän muutoksen tarkoituksena on selventää, että valmistettaessa simaa keitetystä vierteestä vierre jäähdytetään. Tämä ei ole tarpeen valmistettaessa simaa kylmästä vierteestä, koska vierre valmistetaan alhaisessa lämpötilassa.

Osion "Valmistusmenetelmä" kohdan "5. vaihe" sanamuoto

"Odcąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego." (Käynyt vierre erotetaan hiivasakasta.)

on puolankieliseltä osaltaan korjattu seuraavasti:

"Obciąg odfermentowanego nastawu znad osadu drożdżowego."

Sana odcąg on korvattu kyseistä prosessia koskevalla oikealla sanalla obciąg (erottaminen).

Osion "Valmistusmenetelmä" kohdan "7. vaihe" sanamuotoa on muutettu niin, että se sisältää humalan, viini- tai sitruunahapon ja hunajatisleen sallittujen raaka-aineiden luetteloon tehtyjen lisäysten mukaisesti.

Luetelmakohta

"– yrtti- ym. mausteiden lisääminen"

on korvattu seuraavasti:

"– yrtti- ym. mausteiden tai humalan lisääminen".

Seuraava luettelukohta on lisätty:

"– viini- tai sitruunahapon lisääminen".

Luetelmakohta

"– maataloustuotteena saatavan etyylialkoholin lisääminen."

on korvattu seuraavasti:

"– maataloustuotteena saatavan etyylialkoholin ja/tai hunajatisleen lisääminen; lisätyn alkoholin määrä lasketaan muuntamalla se hunajaekvivalentiksi."

Hunajaekvivalentiksi muuntamista koskevat tiedot saadaan voimassa olevista kansallisista säännöistä. Tämä sanamuoto on järkevää lisätä, koska muunnosnäkökohta sisältyy Puolan alakohtaisiin säännöksiin ja ATP-tuotteita voidaan valmistaa hakijan maan ulkopuolella.

Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät

Osion "Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne" virke

"Dwójniak staropolski tradycyjny" erityisluonne perustuu erityisesti hunajavierteen ainesosien keskinäisten suhteiden tarkkaan määrittelyyn ja noudattamiseen: vierteessä on yksi osa hunajaa ja yksi osa vettä."

on korvattu seuraavasti:

"Dwójniak staropolski tradycyjny" erityisluonne perustuu erityisesti siman ainesosien keskinäisten suhteiden tarkkaan määrittelyyn ja noudattamiseen: simassa on yksi osa hunajaa ja yksi osa vettä."

Uusi sanamuoto ilmaisee, että olennaista on veden ja hunajan suhde vierteen sijaan simassa eli lopputuotteessa. Tämä vastaa kohtaan 3.2 tehtyjä muutoksia.

Osion "Maataloustuotteen tai elintarvikkeen erityisluonne" kohdan "Fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet" luetelmakohta

"– pelkistäviä sokereita invertoinnin jälkeen: yli 175–230 g/l,"

on korvattu seuraavasti:

"– pelkistäviä sokereita invertoinnin jälkeen: 175–230 g/l,".

Tämä on välttämätön muodollinen korjaus. Muutoksen jälkeen (kun tarpeettomat sanat on poistettu) arvot vastaavat eritelmän mukaisia "dwójniak staropolski tradycyjny" fysikaalis-kemiallisia indikaattoreita.

Tuotteiden perinteisen luonteen määrävien osatekijöiden kuvaukseen on lisätty lainaukset, jotka vahvistavat keitetystä vierteestä valmistetun siman ja kylmästä vierteestä valmistetun siman kahden eri valmistusmenetelmän perinteisen luonteen.

Myös nimeen liittyviä korjauksia on tehty: sana dwójniak on korvattu tuotteen nimellä "dwójniak staropolski tradycyjny", silloin kun se on tarkoituksenmukaista.

AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

"DWÓJNIAK STAROPOLSKI TRADYCYJNY"

EU-nro: TSG-PL-0036-AM02-11.1.2019

Puola

1. Nimi (nimet)

"Dwójniak staropolski tradycyjny"

2. Tuotelaji

Luokka 1.8 Muut liitteeseen I kuuluvat tuotteet (mausteet jne.)

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.

Puolassa on valmistettu simaa yli tuhat vuotta, minkä vahvistavat lukuisat historialliset lähteet. Ensimmäiset kirjalliset tiedot ovat peräisin 900-luvulta, ja 1600–1700-luvun julkaisuissa on tietoa erilaisista simatyypeistä. Vuosisatoja vanha tuotantotekniikka on muuttunut vain vähän. "Dwójniak staropolski tradycyjny" on yksi neljästä simatyypistä. Se valmistetaan perinteisten reseptien mukaisesti noudattaen tarkasti määritettyä hunajan ja veden suhdetta.

3.2 Onko nimi seuraavien vaatimusten mukainen:

☒ Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen tuotteeseen viitattaessa.

☒ Se osoittaa tuotteen perinteisen luonteen tai erityisluonteen.

"Sana "dwójniak" on johdettu puolan lukusanasta "2" ("dwa"). Se viittaa siman perinteiseen koostumukseen ja valmistusmenetelmään, jonka mukaan simassa on yksi osa hunajaa ja yksi osa vettä." Nimi ilmentää siten tuotteen erityisluonnetta. Koska "dwójniak" tarkoittaa ainoastaan tiettyntyyppistä simaa, voidaan myös katsoa, että nimi on itsessään erityinen.

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)

"Dwójniak staropolski tradycyjny" on hunajavierteestä käyttämällä valmistettu kirkas juoma, jolle on ominaista hunajainen aromi ja käytetyn raaka-aineen maku.

"Dwójniak staropolski tradycyjny" makua voidaan täydentää lisäämällä siihen erilaisia mausteita, humalaa ja hedelmämehuja. "Dwójniak staropolski tradycyjny" väri vaihtelee kullanvärisestä tumman meripihkan sävyyn sen mukaan, minkä tyyppistä hunajaa valmistuksessa on käytetty.

"Dwójniak staropolski tradycyjny" -simaa on kahta eri tyyppiä: keitetystä vierteestä valmistettu ja kylmästä vierteestä valmistettu.

"Dwójniak staropolski tradycyjny" fysikaalis-kemialliset ominaisuudet ovat seuraavat:

- alkoholipitoisuus: 15–18 tilavuusprosenttia,
- pelkistäviä sokereita invertoinnin jälkeen: 175–230 g/l,
- happojen kokonaismäärä omenahappona ilmaistuna: 3,5–8 g/l,
- haihtuvat hapot etikkahappona ilmaistuna enintään: 1,4 g/l,
- kokonaissokeripitoisuus (laskettu kertomalla tilavuusprosentteina ilmaistu alkoholipitoisuus 18:lla): vähintään 490 g/l,
- sokeriton uutos: vähintään:
 - 25 g/l,
 - 30 g/l, kun kyseessä on hedelmäsima,
- tuhka: vähintään 1,3 g/l, kun kyseessä on hedelmäsima.

"Dwójniak staropolski tradycyjny" valmistuksessa ei saa käyttää säilytys- tai stabilointiaineita eikä keinotekoisia väri- tai makuaineita.

- 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)

Raaka-aineet:

- aito mehiläishunaja, jolla on seuraavat ominaisuudet:
- vesipitoisuus: enintään 20 prosenttia (m/m),
- pelkistäviä sokereita: enintään 70 prosenttia (m/m),
- sakkaroosia ja meleksitoosia yhteensä: enintään 5 prosenttia (m/m),
- happojen kokonaismäärä: 1 mol/l NaOH-liuosta per 100 g hunajaa: noin 1–5 ml,
- 5-hydroksimetyylifurfuraalipitoisuus (HMF): enintään 4,0 mg/100 g hunajaa.
- erityisesti simanvalmistuksessa käytettävää pintahiivaa, jonka ansiosta sima saavuttaa korkean alkoholipitoisuuden.
- yrteistä ja juurista saatavia mausteita tai humalaa.
- hedelmämehuja tai tuoreita hedelmiä.
- maataloustuotteena saatavaa etyylialkoholia tai hunajatislettä (mahdollisesti).
- viini- tai sitruunahappoa.

Valmistusmenetelmä:

1. vaihe

Vierteen valmistusmenetelmä:

Valmistettaessa simaa kylmästä vierteestä hunaja liuotetaan kädenlämpöiseen veteen, jonka lämpötila on 20–30 °C.

Valmistettaessa simaa keitetystä vierteestä hunajavierrettä keitetään 95–105 °C:n lämpötilassa.

"Dwójniak staropolski tradycyjnyssa" on oltava yksi osa hunajaa ja yksi osa vettä (tai vettä ja hedelmämehua) lopputuotteessa. Koska sokeria on liian paljon, jotta hiiva voisi toimia käymisprosessissa, valmistetaan vierre, jossa on yksi osa hunajaa ja kaksi osaa vettä ja johon voidaan lisätä yrteistä ja juurista saatavia mausteita tai humalaa. Hedelmäsima valmistettaessa vähintään 30 prosenttia vedestä korvataan hedelmämeulla. Jotta voidaan säilyttää "dwójniak staropolski tradycyjnylle" ominainen hunajan ja veden suhde, loput hunajasta lisätään käymisen loppuvaiheessa tai kypsyttämisen aikana.

Kun valmistetaan simaa keitetystä vierteestä, huolehtimalla tarkoin siitä, että vettä ja hunajaa on oikeassa suhteessa ja että höyrykannella varustettuun vierrekattilaan muodostuu vaadittu uutis, voidaan estää sokereiden karamellisoituminen.

2. vaihe

Valmistettaessa simaa keitetystä vierteestä jäähdytetään vierre 20–22 °C:seen, joka on hiivan lisääntymisen kannalta ihanteellinen lämpötila. Vierre on jäähdytettävä samana päivänä kuin se on valmistettu. Jäähdytykseen tarvittava aika riippuu jäähdytyslaitteiston tehokkuudesta. Jäähdytyksen avulla varmistetaan vierteen mikrobiologinen turvallisuus.

3. vaihe

Hiivan lisääminen – Käymistankissa olevaan hunajavierteeseen lisätään nesteeseen liuotettu hiiva.

4. vaihe

- A. Voimakas käyminen: 6–10 päivää. Lämpötila pidetään 28 °C:ssa, jotta voidaan varmistaa, että käyminen etenee asianmukaisella tavalla.
- B. Hidas käyminen: 3–6 viikkoa. Hitaan käymisen aikana juoma saa sille ominaiset fysikaalis-kemialliset ominaisuudet.

Tässä vaiheessa voidaan lisätä loput hunajasta, jotta sitä on "dwójniakille" ominainen määrä.

5. vaihe

Käynyt vierre erotetaan hiivasakasta.

Kun vierteen alkoholipitoisuus on vähintään 12 tilavuusprosenttia, se juoksutetaan toiseen astiaan niin, että sakka jää ensimmäisen astian pohjalle. Näin varmistetaan sille ominaisten fysikaalis-kemiallisten ja aistinvaraisten ominaisuuksien muodostuminen. Jos hiivasakka jätetään vierteen pohjalle hitaan käymisen jälkeen, tästä aiheutuva hiivan autolyysi (hajoaminen) heikentää siman aistinvaraisia ominaisuuksia.

6. vaihe

Kypsyttäminen ja juoksutus (dekantointi) – jälkimmäinen toimenpide toistetaan tarpeen mukaan, jotta voidaan estää ei-toivotut prosessit sakassa (hiivan autolyysi). Kypsyttämisen aikana voidaan suorittaa eräitä teknisiä turvatoimenpiteitä, kuten pastörointi ja suodatus. Tässä vaiheessa voidaan lisätä loput hunajasta, jotta sitä on "dwójniakille" ominainen määrä (jos hunajaa ei ole lisätty jo käymisen loppuvaiheessa). Tämä vaihe on tuotteen aistinvaraisten ominaisuuksien muodostumisen kannalta olennainen.

"Dwójniak staropolski tradycyjny" kypsyntäisaika on vähintään 2 vuotta.

7. vaihe

Maustaminen – tässä valmistusvaiheessa lopputuote saa sille ominaiset aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet. Jotta voidaan varmistaa, että lopputuotteella on vaaditut aistinvaraiset ja fysikaalis-kemialliset ominaisuudet, niitä voidaan korjata seuraavin toimenpitein:

- makeuttaminen hunajaa lisäämällä,
- yrtti- ym. mausteiden tai humalan lisääminen,
- maataloustuotteena saatavan etyylialkoholin ja/tai hunajatisleen lisääminen; lisätyn alkoholin määrä lasketaan hunajaekvivalentin määrän perusteella,
- viini- tai sitruunahapon lisääminen.

Tämän vaiheen tarkoituksena on saada aikaan "dwójniak staropolski tradycyjny" luonteenomainen aromi, bouquet.

8. vaihe

Sima pakataan yksittäispakkauksiin 18–25 °C:n lämpötilassa. "Dwójniak staropolski tradycyjny" pakkaamiseen suositellaan käytettäväksi perinteisiä astioita, esim. koripulloja, keraamisia astioita ja tammitynnyreitä.

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

Tuotteen erityinen luonne:

"Dwójniak staropolski tradycyjny" erityisluonne johtuu

- vierteen valmistusmenetelmästä (raaka-aineiden koostumus ja eri ainesosien oikea suhde),
- kypsyttämisestä,
- juoman fysikaalis-kemiallisista ja aistinvaraisista ominaisuuksista.

Vierteen valmistusmenetelmä (raaka-aineiden koostumus ja eri ainesosien oikea suhde):

"Dwójniak staropolski tradycyjny" erityisluonne perustuu erityisesti siman ainesosien keskinäisten suhteiden tarkkaan määrittelyyn ja noudattamiseen: simassa on yksi osa hunajaa ja yksi osa vettä. Ainesosien oikea suhde sanelee kaikki myöhemmät valmistusvaiheet, joiden ansiosta "dwójniak staropolski tradycyjny" saa erityispiirteensä.

Kypsyttäminen:

Perinteisen vanhapuolalaisen reseptin mukaan tuote vaatii tietyn kypsymisajan. "Dwójniak staropolski tradycyjny" kypsymisaika on vähintään 2 vuotta.

Fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet

Noudattamalla kaikkia eritelmässä mainittuja valmistusvaiheita voidaan varmistaa, että lopputuloksena on maultaan ja aromiltaan ainutlaatuinen tuote. "Dwójniak staropolski tradycyjny" poikkeuksellinen maku ja tuoksu johtuvat sokerin ja alkoholin mittasuhteista:

- pelkistäviä sokereita invertoinnin jälkeen: 175–230 g/l,
- kokonaissokeripitoisuus (laskettu kertomalla tilavuusprosentteina ilmaistu alkoholipitoisuus 18:lla): vähintään 490 g/l,
- alkoholipitoisuus: 15–18 tilavuusprosenttia.

Valmistuksessa käytettävien ainesosien tarkasti määriteltyjen suhteiden ansiosta "dwójniak staropolski tradycyjny" saa sille ominaisen viskositeetin ja juoksevuuden, jotka erottavat sen muista simatyypeistä.

Perinteinen valmistusmenetelmä:

Erityyppisten simojen valmistuksella on Puolassa yli tuhatvuotiset, erittäin monipuoliset perinteet. Vuosisatojen saatossa on valmistusmenetelmien kehittymisen ja parantumisen myötä syntynyt useita erityyppisiä simajuomia. Niiden valmistuksen historia ulottuu Puolan valtion syntyhetkiin. Espanjalainen diplomaatti, kauppias ja matkailija Ibrahim Ibn Jakub mainitsee vuodelta 966 olevissa muistiinpanoissaan, että "Mieszko I:n maassa on runsaasti paitsi elintarvikkeita, lihaa ja kyntömaata myös simaa, joksi slaavien viinejä ja päihdyttäviä juomia kutsutaan" (Mieszko I oli Puolan ensimmäinen historiallinen hallitsija). Gallus Anonymus, joka kuvaa kronikassaan Puolan tapahtumia 1000- ja 1100-luvun vaihteessa, mainitsee niin ikään useaan otteeseen siman valmistuksen.

Myös Puolan kansalliseepoksessa, Adam Mickiewiczin teoksessa *Pan Tadeusz*, jossa kuvataan aateliston vaiheita vuosina 1811–1812, on paljon tietoa erityyppisistä simoista sekä niiden valmistuksesta ja käyttötavoista. Sima mainitaan usein myös Tomasz Zanin (1796–1855) runoissa ja Henryk Sienkiewiczin trilogiassa, jossa hän kuvaa tapahtumia 1600-luvun Puolassa (Tulella ja miekalla (1884), Vedenpaisumus (1886) ja Herra Wolodyjowski: I–II (1887 ja 1888)).

Puolalaisen keittotaidon perinteitä 1600–1700-luvulla käsittelevässä lähdeaineistossa esiintyy simaa koskevien yleisluontoisten mainintojen ohella jo mainintoja myös eri simatyypeistä. Valmistusmenetelmän mukaan eri simatyypeistä käytetään nimityksiä "półtorak", "dwójniak", "trójniak" ja "czwórniak". Kukin niistä viittaa tiettytyyppiseen simaan, jonka valmistuksessa on käytetty tiettyä hunajan ja veden tai mehun sekoitusta ja jota on kypsytetty tietty aika. Dwójniak-siman valmistusmenetelmä on ollut (vähäisin muutoksin) käytössä jo vuosisatoja.

Perinteinen koostumus:

Erityyppisten simojen perinteiset nimitykset ("półtorak", "dwójniak", "trójniak" ja "czwórniak") ovat olleet Puolassa käytössä jo vuosisatoja, ja ne ovat säilyneet kuluttajien tiedossa tähän päivään asti. Toisen maailmansodan päättymisen jälkeen ryhdyttiin valmisteamaan lainsäädäntöä, jolla perinteiset simatyypit jaetaan neljään ryhmään. Jaottelu vahvistettiin Puolan lainsäädännössä vuonna 1948 annetulla lailla viinien, rypälemehujen ja simojen valmistuksesta ja näiden tuotteiden myynnistä ("Ustawa o produkcji win, moszczów winnych, miodów pitnych oraz o obrocie tymi produktami", Puolan tasavallan virallinen lehti 18.11.1948). Laissa vahvistetaan simojen valmistusta koskevat säännökset, joissa määritellään tiukasti hunajan ja veden suhde sekä valmistusmenetelmää koskevat vaatimukset. "Dwójniakin" osalta veden ja hunajan suhde määritellään seuraavasti: "Nimitystä "dwójniak" voidaan käyttää ainoastaan simasta, jonka valmistuksessa on käytetty yksi tilavuusmitta luonnonhunajaa ja yksi mitta vettä."

Kaksi vierteen valmistusmenetelmää:

Perinteisten simojen valmistukseen käytettävä vierre voidaan valmistaa kahdella tavalla: keittämällä (kuumentamalla) tai jättämällä pois tämä vaihe. Näiden kahden valmistusmenetelmän välillä on tehty ero monissa kirjallisissa lähteissä, kuten seuraavissa:

- **"Najdokładniejszy sposób sycenia różnych gatunków miodów"**, Fr. Józef Ambrożewicz, Varsova, 1891. Tässä teoksessa kuvataan kahta siman valmistusmenetelmää.

"Simaa voidaan valmistaa hunajasta kahdella tavalla:

- 1) tulen avulla eli keittämällä tai kuumentamalla,
- 2) ilman tulta eli keittämättä."

- **"Miodosytnictwo – czyli nauka przerabiania miodu i owoców na napoje"**, Teofil Ciesielski, julkaistu Lvivissä vuonna 1892. Teoksessa luokitellaan simat sen mukaan, miten vierre valmistetaan käymistä varten:

"Hunajasta voidaan valmistaa juomaa kahdella tavalla:

- a) tulen avulla, toisin sanoen keittämällä tai kuumentamalla,
- b) kylmällä menetelmällä."

- **"Mała encyklopedia rolnicza"**, julkaisija Państwowe Wydawnictwa Rolnicze i Leśne, Varsova, vuonna 1964. Teoksen sivulla 410 kuvataan simojen jakautuminen luokkiin:

"Vierteen valmistusmenetelmän mukaan on **kylmästä vierteestä** valmistettuja simoja, joita valmistettaessa vierrettä ei ole kuumennettu, ja **keitetystä vierteestä** valmistettuja simoja, joita valmistettaessa vierre on kuumennettu (keitetty)."

Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakiomuutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)

(2020/C 216/17)

Tämä ilmoitus julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 ⁽¹⁾ 17 artiklan 5 kohdan mukaisesti.

VAKIOMUUTOKSEN HYVÄKSYNNÄN TIEDOKSI ANTAMINEN

”CERASUOLO DI VITTORIA”

Viitenumero: PDO-IT-A0773-AM02

Tiedonannon päivämäärä: 5.3.2020

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Viinien kuvaus

Kuvaus: Viinien Cerasuolo di Vittoria ja Cerasuolo di Vittoria Classico pienintä kokonaisalkoholipitoisuutta lasketaan 13,00:sta 12,50 tilavuusprosenttiin.

Perustelut: Kun otetaan huomioon DOCG-viinien Cerasuolo di Vittoria ja Cerasuolo di Vittoria Classico tuotantoon käytettävien rypäleiden laatu ja viiden viimeksi tapahtuneen sadonkorjuun tiedot kaikilla neljällä alueella, jotka edustavat nimityksen vaihtelevia korkeusoloja, korjattujen rypäleiden pienimmän luonnollisen kokonaisalkoholipitoisuuden kirjattu keskiarvo on aina ylittänyt 12,5 tilavuusprosenttia. Sen vuoksi kuluttajille halutaan tarjota viiniä, jonka alkoholipitoisuus johtuu yksinomaan käytettyjen rypäleiden sokereista ilman viinien ja/tai puristemehujen valmistusvaiheessa tapahtuvaa väkevöimistä. Kun luonnollinen vähimmäisalkoholipitoisuus vahvistetaan vastaamaan nautittavien viinien alkoholipitoisuutta, nimityksessä Cerasuolo di Vittoria suuntaudutaan luonnolliseen tuotantoon sekä tuotantoalueen eri osien ja lajikkeiden Nero D'Avola ja Frappato laadun ja ominaisuuksien painottamiseen. Tämä vastaa myös markkinoiden suuntauksia, joissa yhä enemmän otetaan huomioon tuotannon kestävyys ja pyritään luonnollisiin ja laadullisiin ominaisuuksiin, jotka ilmaisevat yhteyden tuotantoympäristöön.

Muutos koskee viinien kuvausta yhtenäisen asiakirjan 1.3 kohdassa ja tuote-eritelmän 6 artiklaa.

2. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

Kuvaus:

Valmistusmenetelmissä täsmennetään väkevöimiskielto.

Perustelut:

Kielto liittyy DOCG-nimityksen Cerasuolo di Vittoria ja Cerasuolo di Vittoria Classico erittäin laadukkaaseen tuotantotapaan, johon kuuluu mainittujen viinien mahdollisimman luonnollinen ilmentymä. Viimeksi kuluneiden vuosien satotietojen analyysi osoittaa, että rypäleiden korjuuhetkellä kirjattu keskimääräinen vähimmäisalkoholipitoisuus on aina suurempi kuin 12,5 tilavuusprosenttia, minkä vuoksi ei ole tarpeen käyttää väkevöimistä puristemehujen ja/tai viinien valmistusvaiheessa.

Muutos koskee yhtenäisen asiakirjan 1.5 kohtaa ja eritelmän 5 artiklaa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. Tuotteen nimi

Cerasuolo di Vittoria

2. Maantieteellisen merkinnän tyyppi

SAN – Suojattu alkuperänimitys

⁽¹⁾ EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

3. Rypäletuotteiden luokat

1. Viini

4. Viinien kuvaus

”Cerasuolo di Vittoria” ja ”Cerasuolo di Vittoria Classico”

Väri: kirsikanpunaisesta purppuranpunaiseen tai granaatinpunaiseen vivahtava

Aromi: kukkaisesta hedelmäiseen; kirsikkainen, kypsytetyissä viineissä voi olla myös kuivatun luumun, suklaan, nahan ja tupakan sävyjä.

Maku: kuiva, täyteläinen, pehmeä, harmoninen.

Kokonaisalkoholipitoisuus vähintään: 12,5 til-%;

Sokeriton uutos vähintään: 27 grammaa litraa kohden

Yleiset analyttiset ominaisuudet	
Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%):	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%):	
Vähimmäishappopitoisuus:	5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/litra)	

5. Viininvalmistusmenetelmät

a. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

Väkevöimisen kielto

Asianomainen viininvalmistusmenetelmien rajoitus

Väkevöimiskielto valmistusvaiheessa liittyy DOCG-nimityksen Cerasuolo di Vittoria ja Cerasuolo di Vittoria Classico erittäin laadukkaaseen tuotantotapaan, johon kuuluu mainittujen viinien mahdollisimman suuri luonnollinen ilmentymä. Koska jo rypäleiden alkoholipitoisuus on korkea eli vähintään 12,5 tilavuusprosenttia, on varmaa, että saatavien viinien kokonaisalkoholipitoisuus on ihanteellinen ilman ylimääräisen sokerin lisäämistä.

b. Enimmäistuotokset

”Cerasuolo di Vittoria” ja ”Cerasuolo di Vittoria Classico”

8 000 kg rypäleitä hehtaarilta

6. Rajattu maantieteellinen alue

Tuotantoalue sijaitsee Sisilian alueella Ragusan maakunnassa ja kattaa kokonaisuudessaan Vittorian, Comison, Acaten, Chiramonte Gulfin ja Santa Croce Camerinan kuntien alueet sekä osan Ragusan kunnan alueesta. Caltanissettan maakunnassa tuotantoalue käsittää osan seuraavien kuntien alueesta: Niscemi, Gela, Riesi, Butera ja Mazzarino. Catanian maakunnassa tuotantoalue käsittää osan seuraavien kuntien alueesta: Caltagirone, Licodia Eubea ja Mazzarrone.

7. Pääasialliset rypälelajikkeet

Calabrese N. – Nero d'Avola N.

Frappato N. – Frappato d'Italia

8. Yhteyden/yhteyksien kuvaus

DOCG "Cerasuolo di Vittoria"

Ensisijaisen tärkeitä ovat tuotantoalueeseen liittyvät inhimilliset tekijät, jotka ovat osana vakiintunutta perinnettä osaltaan edistäneet suojatun alkuperänimityksen "Cerasuolo di Vittoria" myöntämistä tälle viinille. Analyttiselta ja aistinvaraiselta kannalta arvioituina näillä viineillä on erittäin selkeitä ja erityisiä ominaisuuksia, joiden perusteella ne ovat hyvin yksilöllisiä ja tyypiltään sidoksissa maantieteelliseen alueeseen.

9. Olennaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)

EI OLE.

Linkki eritelämään

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/15124>

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



Euroopan unionin julkaisutoimisto
2985 Luxemburg
LUXEMBURG

FI