Euroopan unionin
virallinen lehti

C 14

64. vuosikerta

Suomenkielinen laitos — Tiedonantoja ja ilmoituksia — 13. tammikuuta 2021

Sisältö

II *Tiedonannot*

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2021/C 14/01 Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.10068 — Brookfield/Mansa/Polenergia) ([1]) 1

IV *Tiedotteet*

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2021/C 14/02 Euron kurssi — 12. tammikuuta 2021 2

V *Ilmoitukset*

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2021/C 14/03 Tislattujen alkoholijuomien määritelmistä, kuvauksesta, esittelystä, merkinnöistä ja maantieteellisten merkintöjen suojaamisesta sekä neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1576/89 kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 110/2008 17 artiklan 6 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen 3

FI

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

II

(Tiedonannot)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen

(Asia M.10068 — Brookfield/Mansa/Polenergia)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2021/C 14/01)

Komissio päätti 5. tammikuuta 2021 olla vastustamatta edellä mainittua keskittymää ja todeta sen sisämarkkinoille soveltuvaksi. Päätös perustuu neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ([1]) 6 artiklan 1 kohdan b alakohtaan. Päätöksen koko teksti on saatavissa ainoastaan englanniksi, ja se julkistetaan sen jälkeen kun siitä on poistettu mahdolliset liikesalaisuudet. Päätös on saatavilla

— komission kilpailun pääosaston verkkosivuilla (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/); sivuilla on monenlaisia hakukeinoja sulautumapäätösten löytämiseksi, muun muassa yritys-, asianumero-, päivämäärä- ja alakohtaiset hakemistot,

— sähköisessä muodossa EUR-Lex-sivustolta (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=fi) asiakirjanumerolla 32021M10068. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

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

IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi ([1])

12. tammikuuta 2021

(2021/C 14/02)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,2161	CAD	Kanadan dollaria	1,5510
JPY	Japanin jeniä	126,74	HKD	Hongkongin dollaria	9,4314
DKK	Tanskan kruunua	7,4385	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,6940
GBP	Englannin puntaa	0,89440	SGD	Singaporen dollaria	1,6146
SEK	Ruotsin kruunua	10,0878	KRW	Etelä-Korean wonia	1 336,38
CHF	Sveitsin frangia	1,0812	ZAR	Etelä-Afrikan randia	18,7269
ISK	Islannin kruunua	156,20	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,8576
NOK	Norjan kruunua	10,3765	HRK	Kroatian kunaa	7,5805
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	17 201,73
CZK	Tšekin korunaa	26,190	MYR	Malesian ringgitiä	4,9343
HUF	Unkarin forinttia	359,66	PHP	Filippiinien pesoa	58,434
PLN	Puolan zlotya	4,5248	RUB	Venäjän ruplaa	90,0537
RON	Romanian leuta	4,8713	THB	Thaimaan bahtia	36,641
TRY	Turkin liiraa	9,1050	BRL	Brasilian realia	6,6592
AUD	Australian dollaria	1,5742	MXN	Meksikon pesoa	24,3010
			INR	Intian rupiaa	89,0915

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

V

(Ilmoitukset)

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

Tislattujen alkoholijuomien määritelmistä, kuvauksesta, esittelystä, merkinnöistä ja maantieteellisten merkintöjen suojaamisesta sekä neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1576/89 kumoamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 110/2008 17 artiklan 6 kohdassa tarkoitettu hakemuksen julkaiseminen

(2021/C 14/03)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa hakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) 2019/787 ([1]) 27 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

TEKNISEN ASIAKIRJAN TÄRKEIMMÄT TIEDOT

”NAGYKUNSÁGI SZILVAPÁLINKA”

Tiedostonumero: PGI-HU-02232 – 14.10.2016

1. **Rekisteröitävä maantieteellinen merkintä**

”Nagykunsági szilvapálinka”

2. **Tislatun alkoholijuoman luokka**

Hedelmistä tislattu väkevä alkoholijuoma (asetuksen (EY) N:o 110/2008 liitteessä II oleva luokka 9).

3. **Tislatun alkoholijuoman kuvaus**

3.1 *Fysikaaliset, kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet*

Kemialliset ja fysikaaliset ominaisuudet:

”Nagykunsági szilvapálinkan” alkoholipitoisuus on vähintään 40 tilavuusprosenttia, suurin sallittu metanolipitoisuus on 1 200 g/hl:ssa alkoholia, jonka tilavuusprosentti on 100, ja haihtuvien aineiden pitoisuus vähintään 200 g/hl:ssa alkoholia, jonka tilavuusprosentti on 100.

Aistinvaraiset ominaisuudet:

”Nagykunsági szilvapálinka”: Väriltään kirkasta. Pálinkalla on puhdas, hienovaraisen aromaattinen luumuinen tuoksu, jossa on hienoista mausteisuutta kukkaisten vivahteiden lisäksi. Luumun vivahteiden lisäksi sille on luonteenomaista mausteinen maku, jossa on aavistus happamuutta ja hienoisia häivähdyksiä marsipaanista ja hillosta.

”Nagykunsági szilvapálinka”, ”érlelt” (kypsytetty): Väri kirkas, vaihtelee syvän oljenkeltaisesta kullankeltaiseen. Aromi on voimakkaan luumuinen, hedelmäinen ja mausteinen. Mausteisuutta aiheuttavat häivähdykset vaniljaa, neilikkaa ja kanelia. Voimakkaiden luumun ja hedelmien vivahteiden lisäksi maussa on selvästi aistittavissa makeita mausteita. Silkkimäistä, pyöreää rakennetta täydentävät marsipaanin ja hillon häivähdykset.

([1]) EUVL L 130, 17.5.2019, s. 1.

”Nagykunsági szilvapálinka”, ”gyümölcságyon érlelt” tai ”ágyas” (kypsytetty hedelmäpedillä): Väri kirkas, vaihtelee syvän oljenkeltaisesta kullankeltaiseen. Aromi on voimakkaan luumuinen, hedelmäinen ja mausteinen. Hieman savuinen aromi, ja makuvivahteita hallitsevat hedelmäpedille tyypillinen hillon ja marsipaanin pehmeä, täyteläinen ja silkkimäinen rakenne.

3.2 *Erityisominaisuudet (verrattuna saman luokan tislattuihin alkoholijuomiin)*

”Nagykunsági szilvapálinka” valmistetaan luumuhedelmistä, joita viljellään kohdassa 4 lueteltujen paikkojen hallinnollisten rajojen sisäpuolella, ja se on myös mäskätty, tislattu ja kypsytetty samalla alueella. ”Nagykunsági szilvapálinka” koostuu vähintään 40-prosenttisesti Vörös- ja/tai Besztercei-luumujen ja niiden kloonien tisleistä, mikä antaa sille sen hedelmän korkeasta sokeripitoisuudesta johtuvat marsipaanin ja hillon makuvivahteet. Besztercei- ja Vörös-luumut ovat valtion hyväksymiä lajikkeita, jotka sisältyvät kansalliseen lajikeluetteloon.

4 **Maantieteellinen alue**

”Nagykunsági szilvapálinka” voidaan valmistaa luumuista, jotka ovat peräisin seuraavilta Tiszajoen itäpuolella sijaitsevilta Jász-Nagykun-Szolnokin läänin kuntien hallintoalueilta, joilla myös tislaamot sijaitsevat:

Tiszafüred, Tiszaszőlős, Tiszaigar, Tiszaderzs, Tisszaörs, Abádszalók, Tiszaszentimre, Nagyiván, Tiszabura, Tomajmonostora, Kunmadaras, Tiszaroff, Tiszagyenda, Kunhegyes, Berekfürdő, Tiszabő, Karcag, Fegyvernek, Kenderes, Kisújszállás, Tiszapüspöki, Örményes, Szolnok, Szajol, Törökszentmiklós, Túrkeve, Tiszatenyő, Kuncsorba, Rákóczifalva, Rákócziújfalu, Kengyel, Kétpó, Martfű, Mezőhék, Mezőtúr, Cibakháza, Tiszaföldvár, Mesterszállás, Nagyrév, Öcsöd, Tiszainoka, Tiszakürt, Cserkeszőlő, Kunszentmárton, Tiszasas, Csépa ja Szelevény.

5. **Tislatun alkoholijuoman valmistusmenetelmä**

”Nagykunsági szilvapálinka” mäskätään, käytetään, tislataan, varastoidaan, kypsytetään ja asetetaan hedelmäpedille ainoastaan määritetyllä alueella sijaitsevissa tislaamoissa, ja vain tällä alueella viljellyistä hedelmistä.

Pálinkan pääasialliset tuotantovaiheet ovat seuraavat:

1. Hedelmien valinta ja hyväksyntä
2. Mäskäys ja käyminen
3. Tislaus
4. Varastointi, kypsytys
5. Pálinkan valmistus ja käsittely

5.1 *Hedelmien valinta ja hyväksyntä*

Hedelmän pääasialliset fyysiset ominaisuudet ovat sen pieni, soikea muoto, tummansininen tai punertava, sinertävän vihreä kuori, keltainen tai kullankeltainen kivetön hedelmäliha ja mehukas, tasapainoinen hapanimelä maku. Pálinka valmistetaan sopivan kypsistä (kypsistä tai ylikypsistä, kuiva-ainepitoisuus vähintään 15 prosenttia) hyvälaatuisista tai erittäin hyvälaatuisista hedelmistä. Hedelmän keskimääräisen sokeripitoisuuden on oltava 15–16 prosenttia. Hedelmien määrällinen hyväksyntä tapahtuu painon mukaan. Hyväksyntämenettelyssä hedelmien laatu arvioidaan pistokokein. Aistinvarainen arviointi (esim. kypsyys, puhtaus, home, mätä, vaurio tai ruhje) ja kuiva-ainepitoisuuden arviointi muodostavat perustan laadunvalvonnalle ja hyväksynnälle (sokeripitoisuuden ja pH-arvon mittaus). Hedelmien mukana on oltava niiden alkuperän todistavat asiakirjat. Perusvaatimuksena on, että hedelmässä ei ole pilaantumista aiheuttavia vikoja eikä vieraita aineita.

5.2 *Mäskäys ja käyminen*

Luumusta poistetaan kivi kivenpoistajalla. Mäski pumpataan käymistankkeihin mäskipumpulla. Ihanteellinen pH-arvo on 2,8–3,5.

Ihanteellinen aromi ja alkoholipitoisuus saavutetaan, kun lämpötilaa seurataan ja se pidetään vakiotasolla (18–22 °C). Käymisen ihanteellinen kesto on 10–14 päivää riippuen käytettyjen hedelmien laadusta.

Käynyt mäski on tislattava mahdollisimman pian tai perusolosuhteet asianmukaiselle varastoinnille on varmistettava siihen asti, kunnes tislaus voidaan aloittaa.

5.3 *Tislaus*

”Nagykunsági szilvapálinkaa” voidaan valmistaa tislauslaitteilla, jotka sopivat kaksinkertaiseen jakotislausprosessiin. Se puolestaan perustuu menetelmiin, joissa käytetään kuparista tislauspannua (tislaus, jalostus) tai muuta teknistä ratkaisua, joka varmistaa vaaditun aistinvaraisen laadun.

5.4 *Varastointi, kypsytys*

5.4.1 Varastointi

”Nagykunsági szilvapálinkaa” on varastoitava niin pitkään, että siitä tulee tasapainoista.

5.4.2 Kypsyttäminen

5.4.2.1 ”Nagykunsági szilvapálinka”, ”érlelt” (kypsytetty):

Kypsytys tapahtuu huolellisesti valmistelluissa ja puhdistetuissa puutynnyreissä, millä varmistetaan pálinkan tasapainoinen maku ja aromi. Jos ulkolämpötila on yli 25 °C, varastointitilan ilmaa on kostutettava vesisuihkulla vähintään kerran viikossa.

”Nagykunsági szilvapálinkaa” kypsytetään vähintään kolme kuukautta enintään 1 000 litran puutynnyreissä tai vähintään vuosi yli 1 000 litran puutynnyreissä.

5.4.2.2. ”Nagykunsági szilvapálinka”, ”gyümölcságyon érlelt” tai ”ágyas” [kypsytetty hedelmäpedillä]:

Kun ”Nagykunsági szilvapálinka” on ”gyümölcságyon érlelt” tai ”ágyas” (kypsytetty hedelmäpedillä), lisätään kypsytyksen ajaksi 100:aa pálinkalitraa kohti vähintään 10 kg kypsiä hedelmiä tai vähintään 5 kg kuivattuja hedelmiä, jotka ovat samaa lajia kuin pálinka ja peräisin kohdassa 4 määritellyltä maantieteelliseltä alueelta. Kypsytysprosessi, jossa lisätään edellä mainitulla maantieteellisellä alueella viljeltyjä hedelmiä, kestää vähintään kolme kuukautta. Kypsytysprosessi on dokumentoitava niin, että se voidaan todentaa paikan päällä.

5.5 *Pálinkan valmistus ja käsittely*

Pullotettuja tuotteita koskevien hyvin tiukkojen vaatimusten (± 0,3 % tilavuusprosenttia tai ± 1,5 % tilavuusprosenttia pálinkassa, joka on kypsytetty hedelmäpedillä) mukaan varastoidun ja kypsytetyn tisleen alkoholipitoisuus on mukautettava kulutukseen soveltuvalle tasolle lisäämällä siihen juomavettä. Vesi voi olla tislattua, se voi olla vettä, josta on poistettu suola tai puhdistettu mineraalit, tai se voi olla pehmennettyä vettä.

Kypsytetty pálinka voidaan viilentää tai suodattaa. Tuotteen suodattamiseksi ja mahdollisten raskasmetallien poistamiseksi voidaan tarvittaessa tehdä käsittely, jossa käytetään asianmukaisia teknisiä apumateriaaleja. Sen jälkeen pálinka voidaan pullottaa.

Kun on saavutettu asianmukainen alkoholipitoisuus, pálinka voidaan kaataa pestyihin pulloihin, jotka suljetaan elintarvikepakkauksille asetetut vaatimukset täyttävillä sinetöidyillä alumiinisilla kierrekapseleilla tai -korkeilla. Pullot voivat olla lasisia tai keraamisia.

Suurin sallittu pakkauskoko on 2 litraa. Sitä suuremmat määrät voidaan pakata vain lahjaksi tarkoitettuina yksittäisinä näytteinä. Sinetöity tuote voidaan asettaa myös lahjapakkaukseen.

6. **Yhteys maantieteelliseen ympäristöön tai alkuperään**

6.1 *Yhteydet maantieteelliseen alueeseen tai alkuperään vahvistavat tiedot*

Tuotteen ”Nagykunsági szilvapálinka” ja maantieteellisen alueen välinen yhteys perustuu tuotteen laatuun ja maineeseen.

Nagykunságin lähes tasaista maisemaa rikkovat vain kunhalom-kummut sekä joet ja niiden sivujoet. Alueen äärimmäisen kuiva, lössipitoinen ja hiekkainen mutta humuspitoinen maaperä sopii hyvin hedelmien viljelyyn. Aurinko paistaa yli 2 350 tuntia vuodessa, ja vuoden keskilämpötila on 12 °C. Kesällä keskilämpötila on korkeampi kuin koko maan keskiarvo.

Yksi tyypillinen tällä alueella viljeltävä hedelmä on luumu, jota viljellään hedelmätarhoissa koko alueella ja jonka viljelyllä on vakiintuneet perinteet. Luumuja viljellään hedelmäpuutarhoissa ja viininviljelyalueilla. Jokien ja niiden sivujokien rannoilla maaperä on luumujen viljelylle riittävän kosteaa, koska pohjaveden pinta on niin korkealla.

Luumuilla käytävällä kaupalla sekä niiden viljelyllä ja käytöllä on historialliset perinteet Nagykunságin alueella, ja erityisen suosittuja ovat Besztercei- ja Vörös-luumut.

6.2 *Tislatun alkoholijuoman erityisominaisuudet, jotka johtuvat maantieteellisestä alueesta*

Paikallisesti viljellyt luumut ovat yksi perinteisen pálinkan tislaukseen alueella eniten käytetyistä raaka-aineista. ”Nagykunsági szilvapálinka” koostuu vähintään 40-prosenttisesti Vörös- ja/tai Besztercei-luumujen ja niiden kloonien tisleistä. Besztercei- ja Vörös-luumut ovat valtion hyväksymiä lajikkeita, jotka sisältyvät kansalliseen lajikeluetteloon.

Nagykunságin alueen ilmasto ja suuri määrä auringonvaloa tuottavat erityisen maukkaita ja aromaattisia luumuja, joiden sokeripitoisuus on suuri. Vähintään 40-prosenttisesti Vörös- ja/tai Besztercei-luumuista ja niiden klooneista koostuvien tisleiden suuri sokeripitoisuus antavat tuotteelle sen marsipaanin ja hillon makuvivahteet.

Vuodesta 2008 lähtien vuosittain järjestetty Nagykunság Pálinka -festivaali houkuttelee suuren määrän kävijöitä ja on auttanut kasvattamaan ”Nagykunsági szilvapálinkan” suosiota. Tuote tunnetaan ja sitä arvostetaan myös kansainvälisesti, ja sitä viedään moniin eri maihin Romaniasta Kanadaan.

”Nagykunsági szilvapálinka” esiteltiin 11. marraskuuta 2016 maatalousministeriön järjestämillä kolmansilla pálinkan maistelupäivillä virkamiehille ja lehdistölle (https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/hirek/eredetvedett-lehet-a-nagykunsagi-szilva-es-birspalinka).

Vuonna 2017 ”Nagykunsági szilvapálinka” esiteltiin kaupan alan ammattilaisille, tuottajille ja kuluttajille 78. kansallisten maatalous- ja elintarviketeollisuusmessujen (OMÉK) yhteydessä järjestetyssä konferenssissa, jonka aiheena oli ”15 vuotta alkuperäisen pálinkan suojelua”.

”Nagykunsági szilvapálinka” esiteltiin myös Berlin Internationale Grüne Woche- ja Bucharest Indagra -messuilla vuonna 2017.

”Nagykunsági szilvapálinkan” laadusta todistavat myös sen seuraavat eri kilpailuissa voittamat palkinnot:

— Pálinkan ja väkevien viinojen kilpailu ”Brillante” – Gyula 2018, pronssimitali

— 2017 Palócin viides alueellinen pálinkan väkevien viinojen kilpailu, pronssimitali

— Pálinkan ja väkevien viinojen kilpailu Brillante – Gyula 2017, pronssimitali

— 2013 Vasin läänin neljäs julkinen pálinkan ja väkevien viinojen kilpailu, kultamitali

— Unkarilaisten tuotteiden Grand Prix 2012

— 2012 Vasin läänin kolmas julkinen pálinkan ja väkevien viinojen kilpailu, kultamitali

— 2009 Unkarin seitsemästoista kansallinen pálinkan ja kansainvälinen väkevien viinojen kilpailu, hopeamitali

— 2008 Unkarin kuudestoista kansallinen pálinkan ja kansainvälinen väkevien viinojen kilpailu – Gyula, hopeamitali

— 2008 Unkarin kuudestoista kansallinen pálinkan ja kansainvälinen väkevien viinojen kilpailu – Gyula, voittaja

— 2000 Ensimmäiset tislauspannufestivaalit, Gyula, pronssimitali

7. **Euroopan unionin tai kansalliset ja alueelliset säännökset**

— Laki XI, 1997, tavaramerkkien ja maantieteellisten merkintöjen suojasta.

— Laki LXXIII, 2008, pálinkasta, viinirypälepálinkasta ja kansallisesta pálinkaneuvostosta.

— Hallituksen asetus N:o 158/2009, annettu 30. heinäkuuta 2009, maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden maantieteellisten merkintöjen suojaamista koskevien yksityiskohtaisten säännösten antamisesta ja tuotteiden tarkastamisesta.

— Hallituksen asetus N:o 22/2012, annettu 29. helmikuuta 2012, kansallisesta elintarvikeketjun turvallisuudesta vastaavasta virastosta.

— Euroopan parlamentin ja neuvoston asetus (EY) N:o 110/2008, annettu 15 päivänä tammikuuta 2008, tislattujen alkoholijuomien määritelmistä, kuvauksesta, esittelystä, merkinnöistä ja maantieteellisten merkintöjen suojaamisesta sekä neuvoston asetuksen (ETY) N:o 1576/89 kumoamisesta.

— Komission täytäntöönpanoasetus (EU) N:o 716/2013, annettu 25 päivänä heinäkuuta 2013, tislattujen alkoholijuomien määritelmistä, kuvauksesta, esittelystä, merkinnöistä ja maantieteellisten merkintöjen suojaamisesta annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 110/2008 soveltamissäännöistä.

8. **Hakija**

8.1 *Jäsenvaltio, kolmas maa tai oikeushenkilö/luonnollinen henkilö*

Nimi: Szicsek Pálinkafőzde Korlátolt Felelősségű Társaság (Szicsek Pálinka Distillery Ltd)

8.2 *Täydellinen osoite (katuosoite, postinumero, paikkakunta, maa)*

Osoite: Ókincsem III. keresztút 10-14, 5461 Tiszaföldvár, Unkari

9. **Täydennys maantieteelliseen merkintään**

Täydennys on ilmoitettava erillään nimestä.

Täydennys: ”Érlelt” (kypsytetty)

Nimeen ”Nagykunsági szilvapálinka” voidaan lisätä ilmaisu ”érlelt” (kypsytetty), jos se on kypsytetty kohdassa 5.4.2.1 kuvatulla tavalla.

Täydennys: ”Gyümölcságyon érlelt” tai ”Ágyas” (kypsytetty hedelmäpedillä)

Nimeen ”Nagykunsági szilvapálinka” voidaan lisätä ilmaus ”Gyümölcságyon érlelt” tai ”Ágyas” (kypsytetty hedelmäpedillä), jos se on kypsytetty kohdassa 5.4.2.2 kuvatulla tavalla.

10. **Erityiset merkintäsäännöt**

Pakkauksessa on oltava seuraavat tiedot ja merkinnät:

”földrajzi árujelző” (maantieteellinen merkintä) (erillään nimestä)

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



Euroopan unionin
julkaisutoimisto
L-2985 Luxemburg
LUXEMBURG

FI