

Euroopan unionin virallinen lehti

C 69



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

65. vuosikerta

10. helmikuuta 2022

Sisältö

II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

Euroopan komissio

2022/C 69/01	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.10154 — BME/Saint-Gobain Distribution the Netherlands) ⁽¹⁾	1
2022/C 69/02	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.10372 – SHV Energy/UGI International Holding/JV) ⁽¹⁾	2
2022/C 69/03	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.10411 – ABM / YKA / HEBEI MAURI) ⁽¹⁾	3
2022/C 69/04	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.10387 – MERIDIAM / ALLIANZ / NEUCONNECT) ⁽¹⁾	4
2022/C 69/05	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.10547 – VOITH GROUP / VOITH HYDRO) ⁽¹⁾	5
2022/C 69/06	Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen (Asia M.10569 – KKR / GIP / CYRUSONE) ⁽¹⁾	6

IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

Euroopan komissio

2022/C 69/07	Euron kurssi — 9. helmikuuta 2022	7
2022/C 69/08	Yhteenvedo Euroopan komission päätöksistä, jotka koskevat kemikaalien rekisteröinnistä, arvioinnista, lupamenettelyistä ja rajoituksista Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1907/2006 (REACH) liitteessä XIV lueteltujen aineiden markkinoille käyttöön saattamista ja/tai käyttöä koskevia lupia (Julkaistu asetuksen (EY) N:o 1907/2006 64 artiklan 9 kohdan nojalla) ⁽¹⁾	8

FI

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

2022/C 69/09	Yhteenveto Euroopan komission päätöksistä, jotka koskevat kemikaalien rekisteröinnistä, arvioinnista, lupamenettelyistä ja rajoituksista Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1907/2006 (REACH) liitteessä XIV lueteltujen aineiden markkinoille käyttöön saattamista ja/tai käyttöä koskevia lupia (Julkaistu asetuksen (EY) N:o 1907/2006 64 artiklan 9 kohdan nojalla) ⁽¹⁾	9
--------------	--	---

V Ilmoitukset

HALLINNOLLISET MENETTELYT

Euroopan komissio

2022/C 69/10	Ehdotuspyynnöt ja niihin liittyvät toimet EIC:n vuoden 2022 työohjelmassa, joka on osa tutkimuksen ja innovoinnin puiteohjelmaa ”Horisontti Eurooppa” (2021–2027)	10
--------------	---	----

TUOMIOISTUINKÄSITTELYYN LIITTYVÄT MENETTELYT

EFTAn tuomioistuin

2022/C 69/11	Tuomioistuimen Tuomio annettu 23 päivänä marraskuuta 2021 asiassa E-16/20 – Q ym. vastaan Norjan hallitus, jota edustaa maahanmuuttoasioiden valituslautakunta (<i>Utlendingsnemnda – UNE</i>) (<i>Oleskeluoikeuden säilyminen – Lapsipuoli, ETA-valtion kansalainen – Huoltajana olevan vanhemman, joka on kolmannen maan kansalainen, johdetut oikeudet – Oikeuksien väärinkäyttö – Lumeavioliitto – Asetus (EU) N:o 492/2011 – Direktiivi 2004/38/EY</i>)	11
2022/C 69/12	Tuomioistuimen tuomio annettu 10 päivänä marraskuuta 2021 asiassa E-17/20 – Zvonimir Cogelja vastaan Islannin terveysvirasto (<i>Embætti landlæknis</i>), (<i>Henkilöiden ja palvelujen vapaa liikkuvuus – Direktiivi 2005/36/EY – Muodollista pätevyyttä osoittavat asiakirjat – Asiakirjojen antaminen – Toimivaltainen viranomainen</i>)	12

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

Euroopan komissio

2022/C 69/13	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.10601 – WARBURG PINCUS / OXFORD PROPERTIES / HALE) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia ⁽¹⁾	13
--------------	---	----

MUUT SÄÄDÖKSET

Euroopan komissio

2022/C 69/14	Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla	15
2022/C 69/15	Erään viinialan nimityksen tuote-eritelmän vakio muutoksen hyväksymistä koskevan tiedonannon julkaiseminen (komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta)	20
2022/C 69/16	Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukaisen, vähäisen muutoksen hyväksymisen perusteella muutetun yhtenäisen asiakirjan julkaiseminen	28

⁽¹⁾ ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

II

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

EUROOPAN KOMISSIO

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.10154 — BME/Saint-Gobain Distribution the Netherlands)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2022/C 69/01)

Komissio päätti 9. heinäkuuta 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 32021M10154. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen
(Asia M.10372 – SHV Energy/UGI International Holding/JV)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2022/C 69/02)

Komissio päätti 21. joulukuuta 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 32021M10372. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.10411 – ABM / YKA / HEBEI MAURI)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2022/C 69/03)

Komissio päätti 18. tammikuuta 2022 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 32022M10411. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen
(Asia M.10387 – MERIDIAM / ALLIANZ / NEUCONNECT)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2022/C 69/04)

Komissio päätti 17. joulukuuta 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 32021M10387. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen
(Asia M.10547 – VOITH GROUP / VOITH HYDRO)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2022/C 69/05)

Komissio päätti 27. tammikuuta 2022 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 saatavilla vain saksaksi kielellä 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 32022M10547. EUR-Lex on Euroopan unionin oikeuden online-tietokanta.

⁽¹⁾ EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1.

Ilmoitetun keskittymän vastustamatta jättäminen**(Asia M.10569 – KKR / GIP / CYRUSONE)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2022/C 69/06)

Komissio päätti 4. helmikuuta 2022 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 32022M10569. 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⁾

9. helmikuuta 2022

(2022/C 69/07)

1 euro =

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,1435	CAD	Kanadan dollaria	1,4514
JPY	Japanin jeniä	132,04	HKD	Hongkongin dollaria	8,9106
DKK	Tanskan kruunua	7,4437	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,7107
GBP	Englannin puntaa	0,84255	SGD	Singaporen dollaria	1,5349
SEK	Ruotsin kruunua	10,4075	KRW	Etelä-Korean wonia	1 365,72
CHF	Sveitsin frangia	1,0555	ZAR	Etelä-Afrikan randia	17,5281
ISK	Islannin kruunua	142,20	CNY	Kiinan juan renminbiä	7,2759
NOK	Norjan kruunua	10,0585	HRK	Kroatian kunaa	7,5285
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	16 390,99
CZK	Tšekin korunaa	24,288	MYR	Malesian ringgitiä	4,7853
HUF	Unkarin forinttia	352,94	PHP	Filippiinien pesoa	58,603
PLN	Puolan zlotya	4,5135	RUB	Venäjän ruplaa	85,5289
RON	Romanian leuta	4,9449	THB	Thaimaan bahtia	37,404
TRY	Turkin liiraa	15,5510	BRL	Brasilian realia	6,0198
AUD	Australian dollaria	1,5933	MXN	Meksikon pesoa	23,4719
			INR	Intian rupiaa	85,5765

⁽¹⁾ Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

Yhteenvedo Euroopan komission päätöksistä, jotka koskevat kemikaalien rekisteröinnistä, arvioinnista, lupamenettelyistä ja rajoituksista Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1907/2006 (REACH) liitteessä XIV lueteltujen aineiden markkinoille käyttöön saattamista ja/tai käyttöä koskevia lupia

(Julkaistu asetuksen (EY) N:o 1907/2006 (1) 64 artiklan 9 kohdan nojalla)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2022/C 69/08)

Lupien myöntämispäätökset

Päätöksen viite (1)	Päätöksen päivämäärä	Aineen nimi	Luvanhaltijat	Luvan numero	Hyväksytyt käyttötarkoitukset	Uudelleentarkastelujakson päättymispäivä	Päätöksen perustelut
C(2022)524	3.2.2022	Bis(2-metoksietyyli)etteri (diglyymi) EY-nro 203-924-4 CAS-nro 111-96-6	Acton Technologies Limited	REACH/22/2/0	Käyttö kantajaliuottimena natriumnaftaliidietsausaineen formuloinnissa ja sillä sen jälkeen tapahtuvassa fluoripolymeeripinnan muutoskäsittelyssä siten, että samalla säilytetään tavaran rakenteellinen eheys (yrityksen sisäiset prosessit)	3. helmikuuta 2034	Riski on asetuksen (EY) N:o 1907/2006 60 artiklan 2 kohdan mukaisesti riittävän hyvin hallinnassa. Sopivia vaihtoehtoja ei ole saatavilla.
				REACH/22/2/1	Käyttö kantajaliuottimena natriumnaftaliidietsausaineella tapahtuvassa fluoripolymeeripinnan muutoskäsittelyssä siten, että samalla säilytetään tavaran rakenteellinen eheys (jatkokäyttäjän prosessit)		

(1) Päätös on saatavilla Euroopan komission verkkosivustolla osoitteessa http://ec.europa.eu/growth/sectors/chemicals/reach/about/index_fi.htm

(1) EUVL L 396, 30.12.2006, s. 1

Yhteenveto Euroopan komission päätöksistä, jotka koskevat kemikaalien rekisteröinnistä, arvioinnista, lupamenettelyistä ja rajoituksista Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EY) N:o 1907/2006 (REACH) liitteessä XIV luettujen aineiden markkinoille käyttöön saattamista ja/tai käyttöä koskevia lupia

(Julkaistu asetuksen (EY) N:o 1907/2006 (1) 64 artiklan 9 kohdan nojalla)

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2022/C 69/09)

Päätös osittaisen luvan myöntämisestä

Päätöksen viite (1)	Päätöksen päivämäärä	Aineen nimi	Luvan haltijat	Luvan numero	Hyväksytyt käyttötarkoitukset	Uudelleentarkastelujakson päättymispäivä	Päätöksen perustelut
C(2022)523	10.2.2022	Bis(2-metoksietyyli) eetteri (diglyymi) EY-nro 203-924-4 CAS-nro 111-96-6	Acton Technologies Limited	REACH/22/1/0	Käyttö kantajaliuottimena natriumnaftaliidietsausaineella tapahtuvassa fluoripolymeeripinnan muutoskäsittelyssä siten, että samalla säilytetään tavaran rakenteellinen eheys, altistumisskenaariot ES2 ja ES5 (jatkokäyttäjän prosessit) Kielletty käyttötarkoitukset	3. helmikuuta 2026	Riski on asetuksen (EY) N:o 1907/2006 60 artiklan 2 kohdan mukaisesti riittävän hyvin hallinnassa. Soveltuvia vaihtoehtoisia aineita ei ole saatavilla.
					Käyttö kantajaliuottimena natriumnaftaliidietsausaineen formuloinnissa ja sillä sen jälkeen tapahtuvassa fluoripolymeeripinnan muutoskäsittelyssä siten, että samalla säilytetään tavaran rakenteellinen eheys (yrityksen sisäiset prosessit) Käyttö kantajaliuottimena natriumnaftaliidietsausaineella tapahtuvassa fluoripolymeeripinnan muutoskäsittelyssä siten, että samalla säilytetään tavaran rakenteellinen eheys, altistumisskenaariot ES1, ES3 ja ES4 (jatkokäyttäjän prosessit)	Ei sovelleta.	Hakemuksessa ei osoitettu, että riski on asetuksen (EY) N:o 1907/2006 60 artiklan 2 kohdan mukaisesti riittävän hyvin hallinnassa. Hakemuksessa ei osoitettu, että sosioekonomiset hyödyt ylittävät aineen käytöstä ihmisten terveydelle ja ympäristölle aiheutuvan riskin asetuksen (EY) N:o 1907/2006 60 artiklan 4 kohdan mukaisesti.

(1) Päätös on saatavilla lupia käsittelevällä Euroopan komission verkkosivustolla (europa.eu)

(1) EUVL L 396, 30.12.2006, s. 1.

V

(Ilmoitukset)

HALLINNOLLISET MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ehdotuspyynnöt ja niihin liittyvät toimet EIC:n vuoden 2022 työohjelmassa, joka on osa tutkimuksen ja innovoinnin puiteohjelmaa "Horisontti Eurooppa" (2021–2027)*(2022/C 69/10)*

Tämä on ilmoitus tutkimuksen ja innovoinnin puiteohjelmaan "Horisontti Eurooppa" (2021–2027) kuuluvan EIC:n vuoden 2022 työohjelman mukaisista ehdotuspyynnöistä ja niihin liittyvistä toimista.

Komissio on hyväksynyt EIC:n vuoden 2022 työohjelman 7. helmikuuta 2022 annetulla päätöksellä C(2022) 701.

EIC pyytää vastauksia näihin ehdotuspyyntöihin. EIC:n vuoden 2022 työohjelma määräaikoineen ja toimintamäärärahoineen on saatavilla Funding & Tender opportunities -portaalin sivustolla, missä on tietoa myös ehdotuspyyntöjä ja niihin liittyviä toimia koskevista menettelytavoista sekä tietoa hakijoille ehdotusten jättämisestä:

<https://ec.europa.eu/info/funding-tenders/opportunities/portal/screen/home>

TUOMIOISTUINKÄSITTELYYN LIITTYVÄT MENETTELYT

EFTAN TUOMIOISTUIN

TUOMIOISTUIMEN TUOMIO

annettu 23 päivänä marraskuuta 2021

asiassa E-16/20

Q ym. vastaan Norjan hallitus, jota edustaa maahanmuuttoasioiden valituslautakunta (Utlendingsnemnda – UNE)

(Oleskeluoikeuden säilyminen – Lapsipuoli, ETA-valtion kansalainen – Huoltajana olevan vanhemman, joka on kolmannen maan kansalainen, johdetut oikeudet – Oikeuksien väärinkäyttö – Lumeavioliitto – Asetus (EU) N:o 492/2011 – Direktiivi 2004/38/EY)

(2022/C 69/11)

Asiassa E-16/20, Q ym. vastaan Norjan hallitus, jota edustaa maahanmuuttoasioiden valituslautakunta ((Utlendingsnemnda – UNE), Oslon käräjäoikeus (Oslo tingrett) on esittänyt valvontaviranomaisen ja tuomioistuimen perustamisesta tehdyn EFTA-valtioiden välisen sopimuksen 34 artiklan nojalla tuomioistuimelle PYYNNÖN, joka koskee Euroopan unionin kansalaisten ja heidän perheenjäsentensä oikeudesta liikkua ja oleskella vapaasti jäsenvaltioiden alueella, asetuksen (ETY) N:o 1612/68 muuttamisesta ja direktiivien 64/221/ETY, 68/360/ETY, 72/194/ETY, 73/148/ETY, 75/34/ETY, 75/35/ETY, 90/364/ETY, 90/365/ETY ja 93/96/ETY kumoamisesta 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2004/38/EY ja erityisesti sen 7 artiklan 1 kohdan b alakohdan, 12 artiklan 3 kohdan ja 35 artiklan tulkintaa. EFTAn tuomioistuin, toimien kokoonpanossa Páll Hreinsson, presidentti (esittelevä tuomari), ja tuomarit Per Christiansen ja Bernd Hammermann, on antanut 23 päivänä marraskuuta 2021 tuomion, jonka tuomiolauselma on seuraava:

1. Aikaisemmin toisessa ETA-valtiossa työskennelleen ETA-valtion kansalaisen lapsella ja tämän lapsen huoltajana olevalla vanhemmalla, joka on kolmannen maan kansalainen, on johdettu oleskeluoikeus työntekijöiden vapaasta liikkuvuudesta unionin alueella 5 päivänä huhtikuuta 2011 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 492/2011 10 artiklan perusteella. Tämä pätee riippumatta siitä, onko lapsi ETA-valtion kansalaisen ja tämän puolison yhteinen vai vain tämän puolison lapsi.
2. Jos lapsi on pelkästään ETA-valtion kansalaisen puolison, joka on kolmannen maan kansalainen, jälkeläinen ja jos lapselle on myönnetty oleskeluoikeus asetuksen (EU) N:o 492/2011 10 artiklan perusteella käyttäen viitehenkilönä ETA-valtion kansalaista, lapsi säilyttää tällaisen oleskeluoikeuden, vaikka kyseinen ETA-valtion kansalainen olisi hakenut avioeroa lapsen vanhemmasta.
3. Jos ETA-valtion viranomaiset ovat todenneet, että ETA-valtion kansalaisen ja kolmannen maan kansalaisen välinen avioliitto on lumeavioliitto, ETA-valtio voi toteuttaa tarvittavat toimenpiteet evätäkseen, lopettaakseen tai peruuttaakseen tällaisesta väärinkäytöstä johtuvat oikeudet. Tällaisten toimenpiteiden on kuitenkin oltava oikeasuhteisia ja niihin on sovellettava menettelyllisiä takeita.

TUOMIOISTUIMEN TUOMIO

annettu 10 päivänä marraskuuta 2021

asiassa E-17/20

Zvonimir Cogelja vastaan Islannin terveystoimisto (*Embætti landlæknis*),*(Henkilöiden ja palvelujen vapaa liikkuvuus – Direktiivi 2005/36/EY – Muodollista pätevyyttä osoittavat asiakirjat – Asiakirjojen antaminen – Toimivaltainen viranomainen)*

(2022/C 69/12)

Asiassa E-17/20, Zvonimir Cogelja vastaan Islannin terveystoimisto (*Embætti landlæknis*), Reykjavikin käräjäoikeus (*Héraðsdómur Reykjavíkur*) on esittänyt valvontaviranomaisen ja tuomioistuimen perustamisesta tehdyn EFTA-valtioiden välisen sopimuksen 34 artiklan nojalla tuomioistuimelle PYYNNÖN, joka koskee ammattipätevyyden tunnustamisesta 7 päivänä syyskuuta 2005 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2005/36/EY, sellaisena kuin se on mukautettuna Euroopan talousalueesta tehtyyn sopimukseen, tulkintaa ja erityisesti sen 25 artiklan yhdessä sen 3 artiklan 1 kohdan c alakohdan, 21 artiklan ja 26 artiklan kanssa, tulkintaa. EFTAn tuomioistuin, toimien kokoonpanossa Páll Hreinsson, presidentti, ja tuomarit Per Christiansen (esittelevä tuomari) ja Bernd Hammermann, on antanut 10 päivänä marraskuuta 2021 tuomion, jonka tuomiolauselma on seuraava:

Jotta ETA-valtion toimivaltainen viranomainen voi antaa muodollista pätevyyttä osoittavat asiakirjat lääketieteen erikoistumiskoulutuksesta ammattipätevyyden tunnustamisesta 7 päivänä syyskuuta 2005 annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston direktiivin 2005/36/EY 25 artiklan mukaisesti, sen on voitava arvioida ja vahvistaa, että muodollista pätevyyttä osoittavien asiakirjojen antamiselle asetetut vaatimukset täyttyvät. Tämä on mahdollista, jos ETA-valtio tarjoaa omalla alueellaan direktiivin 2005/36/EY vähimmäisvaatimukset täyttävää lääketieteen erikoistumiskoulutusta. Muussa tapauksessa kyseisellä toimivaltaisella viranomaisella on oltava käytössään järjestelmä, jolla varmistetaan, että direktiivin 2005/36/EY 25 artiklassa säädettyjen vaatimusten täyttyminen tarkistetaan; tällainen voi olla esimerkiksi opetus suunnitelma tai vastaava asiakirja, jossa kuvataan kokonaisvaltainen koulutusohjelmaa. Jos näin ei ole, kyseinen toimivaltainen viranomainen ei saa antaa tällaisia muodollista pätevyyttä osoittavia asiakirjoja direktiivin 2005/36/EY nojalla.

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

EUROOPAN KOMISSIO

Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä

(Asia M.10601 – WARBURG PINCUS / OXFORD PROPERTIES / HALE)

Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia

(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)

(2022/C 69/13)

1. Komissio vastaanotti 26. tammikuuta 2022 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 ⁽¹⁾ 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Warburg Pincus LLC (Warburg Pincus, Yhdysvallat)
- Oxford Properties Asia Holdings I Pte. Ltd. (Oxford Properties, Kanada)
- Hale Capital Group Pty Ltd (Hale, Australia).

Warburg Pincus ja Oxford Properties hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yrityksessä Hale.

Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Warburg Pincus: maailmanlaajuinen pääomasijoitusyhtiö, joka toimii useilla eri aloilla, kuten kuluttajasektori, energia, rahoituspalvelut, terveydenhuolto, teollisuus- ja yrityspalvelut, kiinteistöt ja teknologia
- Oxford Properties: kiinteistöomaisuuden omistaminen, kehittäminen ja hallinta. Oxford Properties kuuluu yrityksen OMERS Administration Corporation (OMERS) kiinteistötoiminnasta vastaavaan yksikköön. OMERS puolestaan hallinnoi Ontarion kunnan työntekijöiden eläkejärjestelmää (Ontario Municipal Employees Retirement System Primary Pension Plan) ja toimii eläkerahastojen edunvalvojana.
- Hale: teollisuuskiinteistösjointusten salkun kehittäminen ja hallinnointi Aasian ja Tyynenmeren alueella.

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

Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla ⁽²⁾.

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

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

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

⁽²⁾ EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

M.10601 – WARBURG PINCUS / OXFORD PROPERTIES / HALE

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

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

F. +32 22964301

Postiosoite:

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Brussels
BELGIUM

MUUT SÄÄDÖKSET

EUROOPAN KOMISSIO

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

(2022/C 69/14)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Giresun Tombul Fındığı”

EU-nro: PDO-TR-02419 – 26. huhtikuuta 2018

SAN (X) SMM ()

1. [SAN:n tai SMM:n] nimi tai nimet

”Giresun Tombul Fındığı”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Turkki

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotelaji

Luokka 1.6 Hedelmät, vihannekset ja viljat sellaisenaan tai jalostettuina

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Giresun Tombul Fındığı” on *Corylus avellana* L. -lajin hasselpähkinä. Sitä pidetään kaupan kuorellisena ja kuorittuna. Kuorittu pähkinä voi olla käsittelemätön tai paahdettu.

Istutetuista lajikkeista lajikkeen ”Giresun Tombul Fındığı” osuuden on oltava vähintään 90 prosenttia. Lajikkeita ”Sivri Fındık”, ”Kalınkara Fındık” ja ”Palaz Fındık” saa olla enintään 10 prosenttia.

Giresun Tombul Fındığı -hasselpähkinän kuori on pyöreä, melko heleä, ruskea, kärjestään hieman nukkainen ja sivuiltaan litistynyt. Pähkinänydin on pyöreä. Se ei ole kuitumainen. Siemenkuoren päällyskerros on vaalean heleä. Siemenkuori ei painu ytimeen, ja se voidaan poistaa helposti.

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

Taulukko 1.

Joitakin Giresun Tombul Fındığı -hasselpähkinän fyysisiä ominaisuuksia.

Eritelmät		Kuorimattomat	Kuoritut käsittelemättömät	Kuoritut paahdetut
Koko (leveyshalkaisija, mm)	Suuri	16–18	13–15	13–15
	Keskisuuri	14–16	11–13	11–13
	Pieni	12–14	9–11	9–11
Kosteus, %	Enintään	7	6	3
1 kg / kuivattujen hedelmien lukumäärä		–	500–700	–
Pähkinän kuoren paksuus (mm)	Vähintään – enintään	0,70–1,25	–	–
Pähkinänydinten suhde, %	Vähintään – enintään	47,5–55	–	–
Siemenkuoren kuorittavuus, %	Vähintään – enintään	–	–	90–100

Taulukko 2.

Joitakin Giresun Tombul Fındığı -hasselpähkinän kemiallisia ominaisuuksia.

Eritelmät		Kuorimattomat	Kuoritut käsittelemättömät	Kuoritut paahdetut
Hedelmän kokonaisrasvasuhde, %	Vähintään – enintään	56,0–68,0	56,0–68,0	57,0–70,0
Hedelmän kokonaisproteiinisuhde, % (kerroin, N = 6,25)	Vähintään – enintään	14,0–21,0	14,0–21,0	14,4–21,6
Öljyhappo, % (g/100 g öljyä)	Vähintään – enintään	77,0–85,0	77,0–85,0	–
E-vitamiini (mg/100 g öljyä)	Vähintään – enintään	28,0–45,0	28,0–45,0	–

Aistinvaraiset ominaisuudet:

Käsittelemättömänä ja paahdettuna Giresun Tombul Fındığı -hasselpähkinän maku, flavori ja aromi ovat suussa hyvin intensiiviset. Hasselpähkinä on helppo pureskella eikä jätä suuhun kuivaa tunnetta. Pähkinäöljy erottuu selvästi. Suuhun ei myöskään jää kitkerää makua.

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

–

3.4. *Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella*

Giresun Tombul Fındığı -hasselpähkinää viljellään laajaperäisissä perinteisissä hedelmätarhoissa rinnemailla, joskus pengerrytyillä mailla. Lajiketta viljellään monirunkoisina pensaina puutarhoissa, jotka eivät saa sijaita yli 750 metrin korkeudessa.

Kaikkien vaiheiden, kuten istutus, lannoitus, leikkaus, sadonkorjuu, kuoriminen ja kuivaaminen, on tapahduttava 4 kohdassa määritellyllä maantieteellisellä alueella.

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

–

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

Giresun Tombul Fındığı -hasselpähkinöiden pakkauksiin on kirjoitettava tai painettava helposti luettavasti ja lähtemättömästi seuraavat tiedot:

- yrityksen toiminimi ja osoite, lyhytnimi ja osoite tai rekisteröity tavaramerkki
- erän numero
- tuotteen nimi: Giresun Tombul Fındığı
- nettopaino
- seuraava logo:



- autenttisuuden takaava virallinen hologrammi.

4. Maantieteellisen alueen tarkka rajaus

Giresun Tombul Fındığı -hasselpähkinän tuotanto-, korjuu-, varastointi-, kuorimis-, lajittelu- ja kokoluokittelualue käsittää Giresunin ja Trabzonin provinseissa seuraavat alueet:

- a) Giresunin provinssissa: Piraziz, Bulancak, Dereli, Keşap, Espiye, Yağlıdere, Tirebolu, Güce, Doğankent, Görele, Çanakçı, Eynesil ja Giresun.
- b) Trabzonin provinssissa: Beşikdüzü ja Vakfikebir.

Kaikki näiden alueiden kylät kuuluvat tuotantoalueeseen.

Edellä mainittujen sijaintien maantieteelliset koordinaatit: välillä 37°50' ja 39°12' itäistä pituutta sekä 40°07' ja 41°08' pohjoista leveyttä.



Kaavio 1: Giresun Tombul Fındığı -hasselpähkinän tuotantoalue käsittää alla esitetyn osan Giresunin ja Trabzonin kunnista.

5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Giresun Tombul Findiği -hasselpähkinän tärkeimpiä ominaispiirteitä ovat erityinen maku ja aromi, korkea öljypitoisuus, pähkinän kuoren paksuus, pähkinänydinten korkea osuus ja siemenkuoren kuorittavuus. Nämä johtuvat sekä luontoon että ihmiseen liittyvistä tekijöistä.

Hasselpähkinät jaetaan Turkissa kahteen laatuluokkaan: Giresun ja Levant. Laatuluokkaan Giresun ("Premium" eli 1. luokka) määritetään ainoastaan kyseisellä maantieteellisellä alueella viljeltyt hasselpähkinät, ja ne ostetaan viljelijältä korkeampaan hintaan. Muualla Turkissa viljeltyt pähkinät määritetään laatuluokkaan Levant ("Secondary" eli 2. luokka).

Luontoon liittyvät tekijät

Giresun Tombul Findiği -hasselpähkinöiden ominaisuuksiin vaikuttavista tekijöistä tärkein on ilmasto. Luontoon liittyvät tekijät vaikuttavat pähkinän kuoren paksuuteen, korkeaan kuorintasaantoon (pähkinänydinten korkea osuus) ja siemenkuoren helppoon kuorittavuuteen paahdettaessa.

Ilmasto

Alueella vallitsee kostea subtrooppinen ilmasto: kesät ovat lämpimiä ja kosteita, talvet puolestaan viileitä ja kosteita. Vuotuinen keskilämpötila on Giresunin provinssissa 14,1°C. Tammi-huhtikuussa keskilämpötila on 7,1–11,3°C ja kesä-elokuussa 20,1–23,2°C. Nämä lämpötilat ovat hasselpähkinäpuiden kukinnan ja Giresun Tombul Findiği -hasselpähkinän kehittymisen ja kypsymisen kannalta optimaalisia. Giresunin alueella keskimääräinen vuotuinen tuulenopeus on 4,3 km/h. Tuuli ja lämpötila ovat erityisen tärkeitä pölytyksen ja hedelmöityksen aikana, ja niillä on suora vaikutus pähkinänmuodostukseen ja hedelmän kehittymiseen. Giresunissa on sadepäiviä keskimäärin 160,6. Keskisadanta on 1 401 mm vuodessa. Auringonpaistetunteja on päivässä 2,6–3,4 kesä-elokuussa. Tämä sademäärä ja päivittäinen auringonpaisteen määrä riittävät, jotta pähkinät saavuttavat asianmukaisen vähimmäispainon, rasvasuhteen ja rasvahappokoostumuksen. Auringonpaistetunnit varmistavat korkean öljyhappopitoisuuden, E-vitamiinipitoisuuden ja aromit.

Kosteus

Ilman suhteellinen kosteus on 76–76,3 prosenttia hedelmien kehittymisen ja kypsymisen aikaan. Tämä suhteellinen kosteus vaikuttaa myös hasselpähkinän laatuun hedelmän biokemiallisen rakenteen (rasva, proteiini, flaviini) kehityksessä. Tällaisen ilmankosteuden ansiosta Giresun Tombul Findiği -hasselpähkinän kuoresta tulee ohuempi, ja kuori on siksi helppo poistaa.

Maaperä

Giresunin alueen maaperä täyttää hasselpähkinän viljelyn vähimmäisedellytykset. Hasselpähkinäpensaat kasvavat parhaiten syvässä, hedelmällisessä ja vettä hyvin läpäisevässä maassa, jonka pH on 6,0–7,5. Sopiva maalaji on esimerkiksi hiekkainen savi. Maaperän ominaisuudet vaikuttavat Giresun Tombul Findiği -hasselpähkinän ydinten kokoon ja pähkinän kuoren paksuuteen.

Inhimilliset tekijät

Hasselpähkinöitä on viljelty Giresunin ja Trabzonin provinseissa jo hyvin kauan aikaa. Viljelijät ovat jo pitkään valinneet ja kasvullisesti lisänneet genotyyppejä. "Giresun Tombul Findiği" on paikallinen lajike, joka on syntynyt luonnollisen valinnan ansiosta. Tämän lajikkeen osuus on ollut 90 prosenttia kasvatetuista lajikkeista sen ominaisuuksien, kuten maun, sadon, pähkinän ohuen kuoren sekä siemenkuoren helpon poistettavuuden vuoksi. Muita lajikkeita istutetaan ainoastaan pölytystä varten.

Korjuu

Tuottajat pystyvät määrittämään korjuuajan asianmukaisesti tarkkailemalla suojuslehtien kellastumista, pähkinän kuoren muuttumista ruskeaksi (punertavaksi) (¾ pähkinän kuoresta), lajikkeille ominaisen aromin ja maun kehittymistä sekä terttujen putoamista maahan. Toinen sadonkorjuuperuste on se, että hasselpähkinöiden kosteuspiitoisuuden on oltava alle 30 prosenttia. Asianmukainen tuleentuminen on erittäin tärkeää kemiallisten ominaisuuksien, kuten rasva- ja proteiiniarvojen, sekä fysikaalisten ominaisuuksien, kuten pähkinän kuoren värin, saannon ja kuorittavuuden, kehittymisen kannalta.

Sadonkorjuu tapahtuu ravistelemalla oksia ja poimimalla pähkinät maasta tai poimimalla pähkinät käsin. Pähkinät korjataan kuorineen ja asetetaan pelloille kuivumaan, kunnes niiden vesipitoisuus on 12 prosenttia. Tämän jälkeen pähkinät erotetaan kuorista koneellisesti ja kuivaamista jatketaan, kunnes pähkinänydinten vesipitoisuus laskee alle 6 prosentin. Giresun Tombul Findığı -hasselpähkinän viljelijät ovat noudattaneet tällaisia korjuumenetelmiä satojen vuosien ajan ja käyttävät uusia teknologioita (esimerkiksi kuorien erottamiseksi) vain, jos ne eivät vaikuta hedelmän ominaisuuksiin.

Eritelmän julkaisutiedot

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

–

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

(2022/C 69/15)

Tämä tiedonanto julkaistaan komission delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 delegoidun asetuksen (EU) 2019/33 17 artiklan 2 ja 3 kohta) Tämä tiedonanto julkaistaan (*).

YHTENÄISEN ASIAKIRJAN VAKIOMUUTOSTA KOSKEVA TIEDONANTO

”Manchuela”

PDO-ES-A0046-AM03

Tiedonannon päivämäärä: 18. marraskuuta 2021

HYVÄKSYTYN MUUTOKSEN KUVAUS JA PERUSTELUT

1. Jäännössokerin analyttisissä parametreissä käytetyn terminologian mukauttaminen voimassa olevaan lainsäädäntöön

Kuvaus:

Analyttinen parametri ”jäännössokeri” korvataan parametrilla ”kokonaissokeripitoisuus glukoosina ja fruktoosina” 17 päivänä lokakuuta 2018 annetun komission täytäntöönpanoasetuksen (EU) 2019/34 20 artiklassa kokonaissokeripitoisuudesta glukoosina ja fruktoosina säädetyn mukaisesti.

Muutetaan tuote-eritelmän 2.1.1 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutoksen tyyppi: vakiomuutos

Muutoksella mukautetaan sellaisia fysikaalis-kemiallisia ominaisuuksia koskevaa terminologiaa, jotka eivät aiheuta muutosta lopputuotteeseen, vaan tuote säilyttää luonnollisten ja ihmisen toiminnasta aiheutuvien tekijöiden vuorovaikutuksesta johtuvat ominaisuutensa ja profiilin, joita käsitellään yhteyden kuvauksessa. Muutos ei siksi kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädetystä muutostyypeistä.

Perustelu:

Muutetaan terminologia edellä mainitun lainsäädännön mukaiseksi.

2. Punaviiniä koskevan kohdan lisääminen

Kuvaus:

Lisätään uusi punaviinityyppi ja poistetaan kohdasta ”Yli vuoden ikäiset punaviinit, Crianzas, Reservas ja Gran Reserva” ilmaisu ”Yli vuoden ikäiset”, jolloin kohdan otsikoksi jää ”Punaviinit, Crianzas, Reservas ja Gran Reserva”. Muutos tehdään, koska jo nyt tuotetaan viiniä, jolla on nuoria punaviinejä koskevassa kohdassa määritellyt analyttiset ominaisuudet mutta jotka muut aistinvaraiset ominaisuudet poikkeavat nuorten punaviinien sekä Crianzas-, Reservas- ja Gran Reserva -punaviinien aistinvaraisista ominaisuuksista. Tämän vuoksi eritelmään lisätään erityisesti tälle punaviinityypille ominaiset aistinvaraiset ominaisuudet.

Muutetaan tuote-eritelmän 2.1.2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Muutoksen tyyppi: vakiomuutos

Muutos ei aiheuta muutosta lopputuotteeseen, vaan tuote säilyttää luonnollisten ja ihmisen toiminnasta aiheutuvien tekijöiden vuorovaikutuksesta johtuvat ominaisuutensa ja profiilin, joita käsitellään yhteyden kuvauksessa. Muutos ei siksi kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädetystä muutostyypeistä.

(*) EUVL L 9, 11.1.2019, s. 2.

Perustelu:

Viinimarkkinoiden kysynnän vuoksi nykyään tuotetaan viinejä, joilla on tiettyjä ominaisuuksia ja joita ei toistaiseksi ole mainittu tuote-eritelmässä. Tätä viinityyppiä on kehitelty useiden vuosien ajan, ja Manchuelan alkuperänimityksen sisäinen maistelukomitea katsoo, että viinillä on Manchuelan alkuperänimityksellä suojattujen viinien kuvauksen mukaiset ominaisuudet ja profiili.

3. Analyyttisten parametrien tarkastelu

Kuvaus:

Alennetaan punaviinien väriä koskevaa raja-arvoa. Suojatun alkuperänimityksen ”Manchuela” tuotantoalueella viljellään erilaisia rypälajikkeita. Garnacha Tintorera -lajikkeesta saadaan luonnostaan viinejä, joilla on erittäin voimakas väri-intensiteetti, ja Monastrell- ja Garnacha Tinta -lajikkeista saadaan pehmeämpiä viinejä, joiden väri-intensiteetti on keskivoimakas.

Muutetaan tuote-eritelmän 2 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutoksen tyyppi: vakioimuutos.

Muutos ei aiheuta muutosta lopputuotteeseen, vaan tuote säilyttää luonnon ja inhimillisten tekijöiden välisestä vuorovaikutuksesta aiheutuvat ominaisuutensa ja profiilin, joita käsitellään yhteyden kuvauksessa. Muutos ei siksi kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädettyistä muutostyypeistä.

Perustelu:

Viime vuosikymmenen aikana markkinoilla on yleisesti ollut kysyntää hedelmäisemmille yhdestä lajikkeesta valmistetuille viineille, jotka miellyttävät uudempaa viinikulttuuriin perehtyvää kuluttajasukupolvea.

Jokaisessa viininvalmistamossa viininvalmistajilla on oltava tarvittavat välineet sellaisten viinien valmistukseen, joille on kysyntää kansallisilla ja kansainvälisillä markkinoilla, tuotantoalueen ja lajikkeiden ominaispiirteet säilyttäen.

Punaviinien väri-intensiteetin vähimmäistason aleneminen ei heikennä viinien laatua. Päinvastoin se lisää alueen eri rypälajikkeiden tarjoamia mahdollisuuksia tuottaa hienompia, moniulotteisempia ja houkuttelevampia viinejä.

4. Aistinvaraisten ominaisuuksien uudelleenmäärittely

Kuvaus:

Muutetaan aistinvaraisten ominaisuuksien kuvausten sanamuotoa.

Muutetaan tuote-eritelmän 2.2 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 4 kohtaa.

Muutoksen tyyppi: vakioimuutos

Tämä muutos koskee aistinvaraisten ominaisuuksien kuvauksen mukauttamista aistinvaraisen arvioinnin helpottamiseksi. Se ei aiheuta muutosta tuotteeseen, vaan tuote säilyttää luonnon ja inhimillisten tekijöiden välisestä vuorovaikutuksesta aiheutuvat ominaisuutensa ja profiilin, joita käsitellään yhteyden kuvauksessa. Siksi se ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädettyistä muutostyypeistä.

Perustelu:

Koska tuote-eritelmän tarkistamiseen sovelletaan standardia UNE-EN-ISO 17065, suojattujen viinien aistinvaraista kuvausta on tarpeen muuttaa siten, että viinien ominaisuudet voidaan yhdistää aistinvaraisiin asiansanoihin arviointipaneelissa, joka täyttää standardissa UNE-EN-ISO 17025 vahvistetut vaatimukset.

5. Aistinvaraisten ominaisuuksien määrittely uuden punaviinityypin lisäämiseksi

Kuvaus:

Uuden viinityypin lisäämisen vuoksi kyseisen viinin aistinvaraiset ominaisuudet on määriteltävä.

Muutetaan tuote-eritelmän 2. 2 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutoksen tyyppi: vakio muutos

Muutos ei aiheuta muutosta lopputuotteeseen, vaan tuote säilyttää luonnon ja ihmisten tekijöiden välisestä vuorovaikutuksesta aiheutuvat ominaisuutensa ja profiilin, joita käsitellään yhteyden kuvauksessa. Muutos ei siksi kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädettyistä muutostyypeistä.

Perustelu:

Kuvaus suojattuun alkuperänimitykseen lisätystä uudesta viinityypistä.

6. Valko- ja punaviineihin sovellettavien viininvalmistusmenetelmien muutos

Kuvaus:

Muutetaan tuote-eritelmän 3 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 5 kohtaa.

Kohta 3.1. Valkoviinit: poistetaan eritelmä, joka edellyttää viinin valmistamista ruostumattomasta teräksestä tehdyissä säiliöissä. Manchuelassa käytetään muuntotyypisiä säiliöitä ja viinien laatu vastaa terässäiliöissä tuotetun viinin laatua.

Kohta 3.4. Nuoret punaviinit: poistetaan ilmaisu ”ilman kuoria”, koska on todettu, että kuoret eivät heikennä näiden viinien laatua.

Kohta 3.5. Lisätään seuraavat punaviineihin sovellettavat viininvalmistusmenetelmät: viinityyppien muutoksen ja uuden punaviinityypin lisäämisen takia täsmennetään kyseisiin viineihin sovellettavia viininvalmistusmenetelmiä.

Lisätään 3.13 kohtaan ”jääviiniin” sovellettavat viininvalmistusmenetelmät. Jääviini voi olla eritelmän piiriin kuluva valko-, rose- ja punaviiniä eri muodoissaan (nuorta, tammitynnyrissä kypsytettyä, crianza-viiniä, tynnyrissä käydettyä jne.), ja se voidaan valmistaa mistä tahansa Manchuelan alkuperänimityksen eritelmässä sallitusta lajikkeesta.

Muutoksen tyyppi: vakio muutos

Muutos ei aiheuta muutosta lopputuotteeseen, vaan tuote säilyttää luonnon ja ihmisten tekijöiden välisestä vuorovaikutuksesta aiheutuvat ominaisuutensa ja profiilin, joita käsitellään yhteyden kuvauksessa. Muutos ei siksi kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädettyistä muutostyypeistä.

Perustelu:

Manchuelassa on jo usean vuoden ajan kehitelty jääviinejä. Manchuelan alkuperänimityksen sisäinen maistelukomitea on todennut, että kyseinen viinityppi soveltuu sisällytettäväksi tuote-eritelmämme kattamiin viineihin, koska se on korkealaatuista ja ilmentää erinomaisesti lajiketta, josta kyseiset viinit on tuotettu.

7. Lajikkeiden Tardana eli Planta Nova, Moscatel de Alejandría, Garnacha blanca ja Touriga Nacional lisääminen

Kuvaus:

Lisätään eritelämään seuraavat rypälelajikkeet: Tardana eli Planta Nova, Moscatel de Alejandría, Garnacha blanca ja Touriga Nacional.

Muutetaan tuote-eritelmän 6 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan, koska lajikkeet otetaan käyttöön toissijaisina.

Muutoksen tyyppi: vakio muutos

Muutos ei aiheuta muutosta lopputuotteeseen, vaan tuote säilyttää luonnon ja ihmisten tekijöiden välisestä vuorovaikutuksesta aiheutuvat ominaisuutensa ja profiilin, joita käsitellään yhteyden kuvauksessa. Muutos ei siksi kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädettyistä muutostyypeistä.

Perustelu:

Edellä mainittuja lajikkeita on viljelty Manchuelassa jo useita vuosia. Esimerkiksi Tardana-, Moscatel de Alexandria-, Garnacha blanca- ja Touriga Nacional -lajikkeista valmistettujen viinien on todettu olevan korkealaatuisia. Manchuelan alkuperänimityksen sisäinen maistelukomitea on seurannut näiden viinien kehittymistä ja laatua jo vuosien ajan. Niiden on todettu olevan eritelmässä määriteltyjen laatuvaatimusten mukaisia, ja näin ollen näiden lajikkeiden käyttö voidaan sallia Manchuelan alkuperänimityksellä suojattujen viinien valmistuksessa.

8. **Lainsäädäntöviittauksen ja hyväksytyjen sertifiointielinten päivittäminen**

Kuvaus:

Korvataan 8 kohdan ensimmäisessä, toisessa ja kolmannessa alakohdassa sekä 9.2 kohdan kolmannessa ja yhdeksännessä alakohdassa viittaus kumottuihin asetuksiin viittauksella voimassa oleviin asetuksiin.

Muutetaan tuote-eritelmän 8 kohtaa ja 9.2 kohtaa. Muutos ei vaikuta yhtenäiseen asiakirjaan.

Muutoksen tyyppi: vakiomuutos.

Tässä muutoksessa on kyse päivityksestä. Siksi se ei kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädetyistä muutostyypeistä.

Perustelu:

Viittaukset asetuksiin saatetaan ajan tasalle.

9. **Merkintöjä koskevien säännösten muuttaminen lisäämällä maininta ”jääviini” ja poistamalla kaksi perinteistä merkintää.**

Kuvaus:

Lisätään maininta ”jääviini”, jota voidaan käyttää eritelmän 3.13 kohdan mukaisesti tuotetusta viinistä. Viinin analyyttiset parametrit ovat samat kuin eri viinityypeille määritellyt parametrit, koska jääviini voi olla eritelmän piiriin kuuluvaa valko-, rosee- ja punaviiniä eri muodoissaan (nuorta, tammitynnyrissä kypsytettyä, crianza-viiniä, tynnyrissä käytettyä jne.). Poistetaan perinteiset merkinnät ”Superior” ja ”Rancio”.

Muutetaan tuote-eritelmän 8 kohtaa ja yhtenäisen asiakirjan 9 kohtaa.

Muutoksen tyyppi: vakiomuutos.

Muutos ei aiheuta muutosta lopputuotteeseen, vaan tuote säilyttää luonnon ja ihmisten tekijöiden välisestä vuorovaikutuksesta aiheutuvat ominaisuutensa ja profiilin, joita käsitellään yhteyden kuvauksessa. Muutos ei siksi kuulu mihinkään asetuksen (EU) 2019/33 14 artiklan 1 kohdassa säädetyistä muutostyypeistä.

Perustelu:

Vahvistetaan mainintaa ”jääviini” koskevat käyttöedellytykset ja poistetaan ilmaisut, joita ei käytetä.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

1. **Nimi**

Manchuela

2. **Maantieteellisen merkinnän tyyppi:**

SAN – Suojattu alkuperänimitys

3. **Rypäletuotteiden luokat**

1. Viini

5. Laatuohuviini

4. Viini(e)n kuvaus

1. Valkoviinit, tynnyrissä käytetyt valkoviinit ja roseeviinit, kuivat

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Valkoviinit ovat väriltään keltaisia, eivät kuitenkaan meripihkan sävyisiä, puhtaita ja kirkkaita, ja niiden primaariaromit ovat runsaita.

Tynnyrissä käytetyt viinit ovat puhtaita, niiden primaariaromit ovat keskivoimakkaita ja tasapainossa tynnyrin luomien aromien kanssa. Jälkimaku muistuttaa primääriaromeja ja tynnyrin luomia aromeja.

Roseeviiniin väriskaalaan sisältyvät vaaleanpunaisen kaikki sävyt. Viinit ovat puhtaita eikä niissä ole sameutta. Primääriaromit. Tasapainoisia, havaittavissa voi olla myös hapokkuutta ja/tai karvautta

* Kokonaisalkoholipitoisuus pysyy asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistetuissa rajoissa.

* Kokonaisrikkidioksidipitoisuus pysyy asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistetuissa rajoissa.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10,5
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	10
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

2. Valkoviinit, tynnyrissä käytetyt valkoviinit ja roseeviinit, puolikuivat, puolimakeat ja makeat.

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Ulkonäöltään ja tuoksultaan nämä viinit muistuttavat saman lajikkeen kuivia viinejä. Suutuntuma on tasapainoinen, havaittavissa voi olla myös hapokkuutta ja/tai karvautta (ei liian kevyttä eikä liian voimakasta).

* Kokonaisalkoholipitoisuus pysyy asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistetuissa rajoissa.

* Kokonaisrikkidioksidipitoisuus pysyy asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistetuissa rajoissa.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	9
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	10
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

3. Punaviinit: Nuoret, tynnyrissä käytetyt, tammitynnyrissä kypsytetyt, hiilidioksidin avulla maseroidut ja punaviinit, kuivat.

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Punaviinit ovat voimakkaita, niiden väriskaalaan sisältyvät punaisen eri sävyt, muun muassa violetin-, oranssin-, ruskean- ja granaatinpunaiset sävyt. Viineissä on puhtaita primääri- ja/tai kasviperäisiä aromeja, niiden suutuntuma on runsas, pitkäkestoinen ja täyteläinen.

Tynnyreissä käytetyt viinit ovat puhtaita, ja niiden keskivoimakkaita (hedelmäisiä ja/tai kukkaisia) primääriaromeja tasapainottavat tynnyrin luomat aromit. Jälkimaku muistuttaa primääriaromeja ja tynnyrin luomia aromeja.

* Kokonaisalkoholipitoisuus pysyy asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistetuissa rajoissa.

* Kokonaisrikkidioksidipitoisuus pysyy asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistetuissa rajoissa.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	13,3
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

4. Punaviinit "Crianza", "Reserva" ja "Gran reserva"

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Kypsytetyt viinit ovat väriltään punaisia, niissä voi esiintyä puhtaita häivähdyksiä ruskean tai okran sävyistä. Primääri- ja tertiääriaromit ovat puhtaita ja niissä voi olla hillomaisia aromeja. Suutuntuma on puhdas, tasapainoinen, keskivahvasti tai vahvasti tanniininen. Jälkimaku on pysyvä ja harmoninen.

* Kokonaisalkoholipitoisuus pysyy asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistetuissa rajoissa.

* Rikkidioksidipitoisuus enintään: 160 mg/l, jos sokeripitoisuus on ≥ 5 g/l

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	12
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	20
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	140

5. Valkoinen ja rosee laatukuohuviini

LYHYT KIRJALLINEN KUVAUS

Viinit ovat puhtaita ja kirkkaita valko- tai roseeviinejä, joissa on pieniä ja pitkään säilyviä kuplia. Viineissä on havaittavissa primaari- ja/tai sekundaariaromeja ja mahdollisesta tynnyrisäilytyksestä johtuvia aromeja. Niiden suutuntuma on tasapainoinen, melko pysyvä, jälkimaussa on primääri- ja/tai sekundääriaromeja.

* Kokonaisalkoholipitoisuus pysyy asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistetuissa rajoissa.

* Kokonaisrikkidioksidipitoisuus pysyy asiaa koskevassa EU:n lainsäädännössä vahvistetuissa rajoissa.

YLEISET ANALYYTTISET OMINAISUUDET

Kokonaisalkoholipitoisuus enintään (til-%)	
Todellinen alkoholipitoisuus vähintään (til-%)	10,5
Vähimmäishappopitoisuus	4,5 g/l viinihappona ilmaistuna
Haihtuvien happojen pitoisuus enintään (milliekvivalenttia/litra)	11,66
Kokonaisrikkidioksidipitoisuus enintään (mg/l)	

5. Viininvalmistusmenetelmät

5.1. Erityiset viininvalmistusmenetelmät

Erityinen viininvalmistusmenetelmä

Valkoviinit: rypäleen puristemehu kylmämaseroidaan ja sen annetaan laskeutua. Käytetään alle 18 °C:n valvotussa lämpötilassa säiliöissä tai tammitynnyreissä kokonaan tai osittain (vähintään 75 %).

Roseeviinit: maseroidaan 4–12 tunnin ajan alle 24 °C:n lämpötilassa. Rypäleen puristemehun annetaan laskeutua ja käydä hitaasti vähintään viiden päivän ajan alle 18 °C:n valvotussa lämpötilassa.

Nuoret punaviinit: rypäleen puristemehun annetaan maseroitua kuorineen vähintään 48 tuntia valvotussa alle 28 °C:n lämpötilassa. Juoksuttamisen ja puristamisen jälkeen käymisen annetaan jatkua alle 25 °C:n valvotussa lämpötilassa.

Jääviini: Rypäleet on korjattava, kun viiniköynnöksen lämpötila on enintään –5 °C (köynnös on jäässä). Rypäleet puristetaan jäätyneinä eikä niitä irroteta tertuista etukäteen.

Kypsytytys tapahtuu tynnyreissä.

5.2. Enimmäistuotokset

1. Goblet-leikatut valkoiset lajikkeet

7 860 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

2. Goblet-leikatut valkoiset lajikkeet

55 hehtolittraa hehtaaria kohden

3. Goblet-leikatut punaiset lajikkeet

6 430 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden

4. Goblet-leikatut punaiset lajikkeet

45 hehtolittraa hehtaaria kohden

5. Valkoiset lajikkeet (espalier-leikatut)
11 430 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden
6. Espalier-leikatut valkoiset lajikkeet
80 hehtolitraa hehtaaria kohden
7. Espalier-leikatut punaiset lajikkeet
10 000 kilogrammaa rypäleitä hehtaaria kohden
8. Espalier-leikatut punaiset lajikkeet
70 hehtolitraa hehtaaria kohden

6. **Rajattu maantieteellinen alue**

Maantieteellinen alue kattaa Cuencan maakunnan kaakkoisosassa ja Albaceten maakunnan koillisosassa, Júcar- ja Cabriel-jokien välissä sijaitsevan alueen.

7. **Pääasialliset viininvalmistuksessa käytettävät rypälelajikkeet**

BOBAL

CABERNET SAUVIGNON

GARNACHA TINTA

MACABEO – VIURA

TEMPRANILLO – CENCIBEL

VERDEJO

8. **Yhteyden/yhteyksien kuvaus**

Tuotantoalue sijaitsee kahden jokilaakson välissä. Alueen maaperä on savimaata, joka on muodostunut molempien jokien kalkkipitoisten sedimenttien päälle. Korkeat lämpötilat, lähes olemattomat sateet touko-syyskuun välillä sekä runsas auringonpaiste luovat ihanteelliset olosuhteet kotoperäiselle Bobal-lajikkeelle. Lajikkeesta valmistetaan voimakkaan aromikkaita viinejä, joissa on hedelmäisiä ja kukkaisia vivahteita. Niiden hapokkuus on erinomainen ja väri hyvin voimakas. Viinien voimakas väri säilyy muuttumattomana, mikä erottaa ne muista viineistä ilman pitkää maserointia saavutettujen korkean polyfenolipitoisuuden, matalan pH-arvon ja korkean TPI:n (polyfenolin kokonaismäärää kuvaava indeksi (Total Polyphenols Index, TPI)) lisäksi.

9. **Olellaiset lisäedellytykset (pakkaaminen, merkinnät, muut vaatimukset)**

Oikeudellinen kehys:

Kansallinen lainsäädäntö

Lisäedellytyksen tyyppi:

Merkintöjä koskevat lisämääräykset

Edellytyksen kuvaus:

Alkuperänimityksellä "Manchuela" suojattujen laatukuohuviinien merkinnöissä voidaan käyttää mainintoja "Premium" ja "Reserva".

Kun viini on valmistettu 3.13 kohdan mukaisesti, siitä voidaan käyttää mainintaa "jääviini". Tämän viinityypin analyyttiset parametrit ovat samat kuin eri viinityypeille määritellyt parametrit, koska jääviini voi olla eritelmän piiriin kuuluvaa valko-, rosee- ja punaviiniä eri muodoissaan (nuorta, tammitynnyrissä kypsytettyä, crianza-viiniä, tynnyrissä käytettyä jne.).

Linkki eritelämään

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejos_new/pliegos/Pliego_de_condiciones_manchuela_20210421_mp.pdf

Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan toisen alakohdan mukaisen, vähäisen muutoksen hyväksymisen perusteella muutetun yhtenäisen asiakirjan julkaiseminen

(2022/C 69/16)

Euroopan komissio on hyväksynyt tämän vähäisen muutoksen komission delegoidun asetuksen (EU) N:o 664/2014 (1) 6 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

Tämän vähäisen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus julkaistaan komission eAmbrosia-tietokannassa.

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

”Jamón de Teruel” / ”Paleta de Teruel”

EU-nro: PDO-ES-0078-AM03 – 15. helmikuuta 2021

SAN (X) SMM ()

1. Nimi

”Jamón de Teruel” / ”Paleta de Teruel”

2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Espanja

3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

3.1. Tuotetyyppi

Luokka 1.2 Lihavalmisteet (kuumennetut, suolatut, savustetut jne.)

3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimitystä tuotteesta

Kuivatut kinkut ja lavat ovat lihavalmisteita, jotka on valmistettu sian taka- tai eturaajoista suolaamalla, pesemällä, jälkikäsittelemällä, kuivaamalla ja raakakypsyttämällä sekä jatkokypsyttämällä.

Morfologiset ominaisuudet

Kinkuilla ja lavoilla on seuraavat morfologiset ominaisuudet:

- a) muodoltaan pitkänomaisia, reunoilta aina lihaksen alkamiskohtaan muotoiltuja ja pyöreitä, sorkka on säilytetty. Kamara voidaan säilyttää kokonaan tai sitten se muotoillaan V-viillolla, jonka kärki sijoittuu kinkun tai lavan akselille;
- b) painoltaan vähintään 7 kg (kinkut) ja 4,5 kg (lavat) määrätyn vähimmäiskypsytyksajan päätyttyä.

Aistinvaraiset ominaisuudet

Ulkopinnassa voi esiintyä tyypillistä homesienikasvustoa tai se voi olla puhdas ja öljyllä tai voilla sivelty. Leikkauspinnan ominaisuudet ovat seuraavat:

- a) väri: punainen, kiiltävä, rasva on imeytynyt osittain lihasmassaan;
- b) liha: hienostunut, kevyen suolainen maku;
- c) rasva: pehmeän notkeaa, kiiltävää, väriltään kellertävän valkoista, aromaattista ja maultaan miellyttävää.

(1) EUVL L 179, 19.6.2014, s. 17.

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

Rehut

SAN-tunnuksella suojattujen sikojen ruokintaan käytettävien rehuseosten valmistajien on oltava sijoittautuneita Teruelin maakunnan tai siihen rajoittuvien maakuntien eli Zaragozan, Guadalajaran, Cuencan, Valencian, Castellónin ja Tarragonan alueelle.

Eläinten ruokinta sikatiloilla perustuu pääosin viljaan. Rehuannoksen sisältämien raaka-aineiden prosentuaaliset osuudet on määritelty, ja annoksen koostumuksesta vähintään 50 prosenttia on oltava mahdollisuuksien mukaan tuotantoalueelta peräisin olevaa viljaa.

Valvontaelin arvioi tuotantotietojen perusteella rehun valmistusprosessissa käytettävien raaka-aineiden alkuperän ja toteaa niiden saatavuuden.

Raaka-aineet

Alkuperänimityksellä suojattujen kinkkujen ja lapojen tuotantoon käytettävä sikakarja on peräisin seuraavien rotujen risteytyksistä:

Emälinja: Landrace, Large White tai niiden väliset risteytykset; isälinja: Duroc.

Sikojen, joista voidaan valmistaa suojatulla alkuperänimityksellä varustettuja kinkkuja tai lapoja, on oltava Teruelin maakunnassa sijaitsevilla tiloilla syntyneitä ja kasvatettuja, ja ne on myös teurastettava ja paloiteltava samalla alueella sijaitsevissa laitoksissa.

Siitoseläimiä ei saa käyttää suojatulla alkuperänimityksellä varustettujen kinkkujen tai lapojen tuotantoon.

Urospuoliset eläimet on kuohittava ennen lihotusvaihetta, eivätkä naaraspuoliset eläimet saa olla kiimassa teurastus-hetkellä.

SAN-tunnuksella suojattujen kuivattujen kinkkujen ja lapojen valmistukseen voidaan toimittaa ainoastaan sellaisista sianruhoista saatuja paloja, joiden lämminpaino on vähintään 86 kg ja selän nahanalaisen rasvan paksuus mitattuna alalantiosta kinkun pään korkeudelta on yli 16 mm ja alle 45 mm.

3.4. Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Tuotantoalueella tapahtuvat tuotantovaiheet:

- Eläinten tuotanto
- Teurastus ja ruhojen paloittelu

Jalostusalueella tapahtuvat tuotantovaiheet:

- Suolaus
- Pesu
- Asettuminen suolauksen jälkeen
- Kuivaus ja raakakypsytytys
- Jälkikypsytytys

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

Sääntelyneuvosto sallii, syrjimättömyyden periaatetta noudattaen, kuivatun kinkun ja lavan kaupan pitämisen pakattuna ja luottomaksi leikattuna, paloina tai viipaleina rekisteriin merkittyjen ja maantieteelliselle alueelle sijoittautuneiden kuivaajien tai pakkaajien toimesta edellyttäen, että nämä noudattavat eritelmän vaatimuksia ja täyttävät tarkastuksia ja varmentamista koskevat vaatimukset.

Tuotteen jalostuksen ja pakkaamisen rajaaminen maantieteelliselle tuotantoalueelle on perusteltua puhtaasti teknisistä syistä; näin voidaan varmistaa tuotteen laadun säilyminen, koska laatu saattaisi vaihdella varastointi- ja käsittelyolosuhteiden muuttuessa.

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

Jokaisen rekisteröidyn yrityksen käyttämässä etiketissä on oltava maininta "Denominación de Origen Protegida Jamón de Teruel" ("Suojattu alkuperänimitys Jamón de Teruel"), kun kyseessä on kinkku, tai "Denominación de Origen Protegida Paleta de Teruel" (Suojattu alkuperänimitys Paleta de Teruel ") kun kyseessä on lapa.

Kulutukseen tarkoitetut kokonaiset kinkut ja lavat on varustettava tekstillä ”TERUEL”, 8-sakaraisella tähdellä, joka tehdään polttoleimaamalla, ja numeroidulla etiketillä (sinetti), johon merkitään nimityksen tunnus.

Etiketit kiinnitetään alan yrityksissä siten, että niitä ei voida käyttää uudelleen.

Luuttomiksi tai paloiksi leikattujen taikka viipaloitujen kuivattujen kinkkujen tai lapojen pakkauksissa on käytettävä numeroitua vastaetikettiä, jossa on tapauksen mukaan teksti ”Jamón” (kinkku) tai ”Paleta” (lapa) sekä nimityksen tunnus.

Yritykset voivat pyynnöstä sisällyttää tämän numeroidun vastaetiketin tiedot myyntietikettiinsä.

Näitä suojatun alkuperänimityksen ja tekstin ”TERUEL” oikeaan käyttöön liittyviä toimenpiteitä on sovellettava syrjimättömällä tavalla. Etiketit (sinetit) ja vastaetiketit on toimitettava automaattisesti kaikille tuotteille, jotka osoittautuvat eritelmän mukaisiksi, varmentamisesta vastaavan sääntelyelimen ilmoittamien tietojen perusteella; näin varmistetaan kaikkien toimijoiden syrjimätön kohtelu.

Seuraavia valinnaisia ilmaisuja voidaan käyttää vapaaehtoisesti tämän alkuperänimityksen suojaaman tuotteen kokonaisten palojen, luuttomien palojen tai viipaleiden etiketeissä, mikäli tuote täyttää vaatimukset:

Kinkkujen osalta:

— ”Más de 18 meses”, jos vähimmäistuotantoaika on 79 viikkoa ja paino on luokitteluhetkellä vähintään 8 kg.

— ”Más de 22 meses”, jos vähimmäistuotantoaika on 96 viikkoa ja paino on luokitteluhetkellä vähintään 9 kg.

Lapojen osalta:

— ”Más de 10 meses”, jos vähimmäistuotantoaika on 44 viikkoa ja paino on luokitteluhetkellä vähintään 5 kg.

— ”Más de 11 meses”, jos vähimmäistuotantoaika on 48 viikkoa ja paino on luokitteluhetkellä vähintään 5,5 kg.

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Tuotantoalue on Teruelin maakunta.

Kuivattujen kinkkujen ja lapojen tuotantoalueen muodostavat ne Teruelin maakunnan kuntien alueet, jotka sijaitsevat keskimäärin vähintään 800 metrin korkeudella, mutta kuivaustilojen on aina sijaittava vähintään 800 metrin korkeudella merenpinnasta. Keskimääräinen korkeus mitataan käyttäen numeerista maastomallia (DTM) tai vastaavanlaista menetelmää, ja kuivaustilojen absoluuttinen korkeus mitataan Aragónin aluetietojärjestelmällä (Sistema de Información Territorial de Aragón – SITAR) tai korvaavalla vastaavanlaisella järjestelmällä; molemmissa tapauksissa sallittu poikkeama on 6 prosenttia.

5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

5.1. *Maantieteellisen alueen erityisyys*

Jamón de Teruelin / Paleta de Teruelin erinomainen laatu johtuu pääasiassa olosuhteista ennen eläinten teurastusta, teurastuksen aikana ja sen jälkeen, mutta on tehtävä ero sen maantieteellisen alueen, jolla siat kasvatetaan, teurastetaan ja ruhot paloitellaan eli tuotantoalueen, ja kinkkujen ja lapojen maantieteellisen valmistusalueen eli jalostusalueen välillä.

Luonnolliset tekijät

Kuivattujen kinkkujen ja lapojen jalostusalueella vallitsee tyypillinen Välimeren vaikutukselle altis mannerilmasto pitkine kylmine talvineen ja sisämaan karun ylängön ankarine pakkasineen. Ilmasto on kuiva ja aurinkoinen. Vuoden sademäärä on noin 400 mm, ja sadepäiviä on noin 70.

Vuoden keskilämpötila on 12 °C; absoluuttinen enimmäiskeskilämpötila on 37 °C ja vähimmäislämpötila –10 °C. Kesän ja talven keskilämpötilojen välinen vaihtelu on 19 °C, ja alueella ei esiinny hallaa touko- ja lokakuun välisenä aikana. Tällaiset olosuhteet ovat edistäneet lihajalostusteollisuuden syntymistä alueelle.

Kinkut ja lavat kypsyvät jalostusalueelle tyypillisissä erinomaisissa ilmasto-olosuhteissa. Ilmasto on kuiva ja kylmä, mikä on ihanteellinen tekijä arvossa pidettyjen kinkkujen ja lapojen tuotannon kannalta.

Inhimilliset tekijät

Espanjalaisen luonnontieteilijän, oikeusoppineen ja historioitsijan Jordán de Asson teoksessa Aragonian alueen talouspolitiikasta Historia de la Economía Política de Aragón (1798) mainitaan erityisesti, että Albarracínin alueella kasvatetut siat ovat erittäin arvostettuja herkullisen lihansa vuoksi. Ne syövät mielellään *Asphoedus ramosus* -kasvin lehtiä, minkä vuoksi lehtiä kuivataan talvisaikaan annettavaksi rehuksi. Sikojen vähäisestä määrästä huolimatta niiden teuraspaino oli lihotuksen ansiosta korkea, ja sika olikin todellinen aarre Teruelin alueen maaseudun kotitalouksille. Viljelijäperheen koko vuoden ruokavalio perustui siihen.

Sika oli eläinkunnasta saatava raaka-aine, jota ruokittiin erityisrehulla ja toisinaan myös tammenterhoilla, ja Jillocan, Albarracínin, Gúdarin ja Maestrazgon ylänköjen kylmässä kuivassa ilmanalassa sen ansiosta kehittyi vankka korkealaatuisten lihatuotteiden, kinkkujen ja lapojen tuotantoperinne. Kyseisiä sikoja ei luonnollisestikaan enää ole, mutta monien käsiteollisten siankasvattajien osaaminen on säilynyt, ja kokemuksensa turvin he ovat onnistuneet siirtämään kasvattamiinsa sikoihin vanhojen alkuperäisrotujen (kelttiläisperäinen Molinesa ja Iberian niemimaalta peräisin oleva erittäin lihaisa Morellana) ominaisuudet, minkä ansiosta menneiltä ajoilta periytyvä korkealaatuisten lihan tuotanto on säilynyt.

Nimityksen olennainen erityispiirre on epäilemättä aikaisempaan kokemukseen perustuva taito kasvattaa Landrace-, Large White- ja Duroc-rotuisia sikoja, joista edellä mainittujen rotujen kanssa risteytettynä on saatu voimakkaita hybridejä. Niiden morfologiset ominaisuudet ovat suurelta osin kantavanhempien valintakriteerien ansiota.

Tätä kokemusta täydentää luonnollisesti teurastajien osaaminen ja taito valita suojatun tuotteen valmistukseen hyväksyttävät eläimet siten, että niiden ruhon paino on vähintään 86 kg ja nahanalaisen rasvan paksuus mitattuna kinkun pään kohdalta on riittävä. On myös syytä ottaa huomioon paloitteluvaiheesta vastaavien toimijoiden kyky irrottaa tai leikata kinkut tai lavat rikkomatta niitä, tehdä verenlasku ja poistaa ylimääräinen nahka. Yhtä tärkeää on palojen kuljetus kuivaustiloihin ja niiden luokittelu painon ja sisälämpötilan perusteella siten, että jalostajille voidaan toimittaa tasalaatuinen rasvapintainen ja vahingoittumaton tuote, joka voidaan jalostaa kuivatuksi kinkuksi tai lavaksi.

Suolaukseen liittyvä käytännön taito siten, että suolan annetaan olla kosketuksessa lihaan 0,65–1 päivää tuorepainokilogrammaa lapaa tai kinkkua kohti, on säilynyt, jolloin saadaan miellyttävän makuista miedon kevytsuolaista kinkkua. Myös taito hyödyntää jalostusalueen ilmastoa mahdollistaa tällaisen suolauskäytännön.

Teruelin alueen maantieteellinen monimuotoisuus on tuottanut monia vanhoja perinteisiä ruoanvalmistusohjeita. Kansatieteilijät ja gastronomit Antonio Beltrán ja José Manuel Porquet mainitsevat gastronomiaa käsittelevissä teksteissään Teruelin maakunnan tyypillisiä ruokalajeja, joiden ainesosina käytetään Jamón de Teruel -kinkkua, kuten Teruelin valkosipulikeitto, johon paloitellaan kinkkua, ja tomaateista ja kinkusta valmistettu jamón con tomate a la turolense. Ei pidä myöskään unohtaa Teruelin Vaquilla del Ángel -juhlan yhteydessä yleisesti tarjoituja regañaosleipiä, jotka valmistetaan öljyllä maustetusta lehtitaikinasta, päällystetään kinkkuviipaleilla ja punaisella paprikalla ja paistetaan uunissa tai paistinpannalla.

5.2. Tuotteen erityisyys

- Duroc on erittäin nopeakasvuinen, kestävä, lisääntymiskykyinen ja tuottoisa rotu. Sen liha on hyvin rasvapitoista, joten siitä saadaan erittäin korkealaatuista lihaa.
- Landrace on keskimääräistä kookkaampi ja pidempi rotu, minkä vuoksi se soveltuu erinomaisesti alkuperänimityksellä varustettujen kinkkujen tuotantoon. Tämän rodun erityispiirteitä ovat erinomainen ruhon lihakkuus, nopea päivittäinen painonnousu, hyvä rehun muuntosuhde ja paksu nahanalainen rasvakerros.

- Large-White on hyvin sopeutuva, kestävä, lisääntymiskykyinen ja hedelmällinen rotu, jolla on hyvä rehun muuntosuhde ja kasvunopeus. Siitä saadaan laadultaan, mehevyydeltään, rakenteeltaan, lihakuudeltaan ja väriltään erinomaista lihaa.

Duroc-rodun myönteiset ominaisuudet sekä viljaan perustuva erityisruokinta ja ruhon korkea paino todistavat menneen käsiteollisen ajan siiankasvattajien osaamisesta, ja yhdistämällä kokemus nykyaikaisiin menetelmiin on onnistuttu saamaan aikaan Jamón de Teruelin/Paleta de Teruelin kaltainen korkealaatuinen tuote.

Tärkeimmät laatuominaisuudet, jotka erottavat sen muista vastaavista tuotteista, ilmenevät jo tuoreissa kuivattaviksi valituissa paloissa. Näitä ovat

- hieman korkeampi ja hitaammin aleneva pH-arvo;
- tummempi väri;
- parempi vedenpidätyskyky;
- suurempi mehevyys;
- lihaskudoksen sisäisen rasvan korkeampi pitoisuus (%);
- tyydyttyneen rasvan alhaisempi määrä;
- lihan pehmeämpi rakenne (enemmän lihaskudoksen sisäistä rasvaa, lihan mehevyys);
- paremmat säilyvyys- ja kypsymisominaisuudet.

Jalostettu tuote on vähemmän suolainen, ja siinä tuntuu voimakkaana raakakypsytetyn lihan aromi, kuten 3.2. kohdassa mainitaan.

5.3. *Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Lihat tuotteiden jalostus edellyttää, että raaka-aineelle tehdään eräitä teknisiä säilytystoimenpiteitä, kuten erityisesti suolaus ja kuivaus. Niiden tarkoituksena on taata lopputuotteen mikrobiologinen stabiilius. Maantieteellinen sijaintikorkeus merenpinnasta, sademäärä ja jalostusalueen lämpötila sekä sukupolvelta toiselle siirtyneet menetelmät saavat aikaan näiden tuotteiden aistinvaraiset ominaisuudet, joita ovat erityisesti

- hienostunut vähäsuolainen maku, joka johtuu käytetystä suolausmenetelmästä, palojen vaaditun vähimmäisajan kestävästä kuivasuolaamisesta hyvin alhaisessa lämpötilassa halutun suolamäärän imeytymisen varmistamiseksi;
- suolauksen jälkeinen asettuminen niin ikään hyvin alhaisessa lämpötilassa;
- leikkauspinnan punainen väri ja kiilto, jotka johtuvat kuivaamisesta lauhkeassa lämpötilassa. Se tapahtuu Teruelin maakunnalle tyypillisessä yleensä viileässä ja suhteelliselta kosteudeltaan kohtuullisen kuivassa ilmanalassa, minkä ansiosta kuivuminen on tasaisen hidasta. Tämä puolestaan vaikuttaa siihen, että kypsyminen on intensiivinen prosessi, joka saa aikaan voimakkaan aromin ja maun kehittymisen ja pehmeän, helposti pureskeltavan rakenteen. Lihaskudoksen sisäinen rasva edistää hidasta kuivumisprosessia ja tehokasta kypsymistä;
- kypsyysvaiheen lopussa ja jälkikypsyysvaiheen aikana tehdyt käsittelyt kiihdyttävät entsyymien proteolyttistä ja lipolyttistä aktiivisuutta, minkä ansiosta sekä vähärasvaisen lihan että rasvakudoksen aromi, maku ja rakenne jalostuvat täyteläisiksi;
- koostumukseltaan pehmeän notkea, kiiltävä, väriltään kellertävän valkoinen, aromaattinen ja miellyttävän makuinen rasva, joka johtuu sikojen erinomaisesta genotyypistä, jonka isälinjassa yhdistyvät Duroc-rodun erityisominaisuudet, runsaasti viljaa sisältävä ravinto ja korkea teuraspaino, jolloin liha on juuri sopivan ikäistä ja sisältää riittävästi lihaskudoksen sisäistä rasvaa.

Kaikki nämä erityisominaisuudet ovat seurausta 5.1. kohdassa kuvailuista luonnollisista ja inhimillisistä tekijöistä, ja ne erottavat tuotteen muista vastaavista tuotteista.

Tuote-eritelmän julkaisutiedot

(asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

https://www.aragon.es/documents/20127/60698021/Pliego+de+Condiciones+de+la+denominaci%C3%B3n+de+origen+protegida+Jam%C3%B3n+de+Teruel_Paleta+de+Teruel+-+Consolidado.pdf/07d33dfc-1bfe-e48f-3c2e-18c4502a3578?t=1611235730833

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



■ Euroopan unionin
julkaisutoimisto
L-2985 Luxembourg
LUXEMBURG

FI