

# Euroopan unionin virallinen lehti

# C 346



Suomenkielinen laitos

## Tiedonantoja ja ilmoituksia

65. vuosikerta

9. syyskuuta 2022

Sisältö

### II Tiedonannot

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDONANNOT

#### **Euroopan komissio**

2022/C 346/01	Komission säädösten peruuttaminen .....	1
---------------	---	---

### IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

#### **Euroopan komissio**

2022/C 346/02	Euron kurssi — 8. syyskuuta 2022 .....	2
---------------	--	---

### V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

#### **Euroopan komissio**

2022/C 346/03	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.10658 – NORSK HYDRO / ALUMETAL) <sup>(1)</sup> .....	3
2022/C 346/04	Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä (Asia M.10702 – KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE) <sup>(1)</sup> .....	5

# FI

<sup>(1)</sup> ETA:n kannalta merkityksellinen teksti.

## MUUT SÄÄDÖKSET

### **Euroopan komissio**

2022/C 346/05	Nimen rekisteröintihakemuksen julkaiseminen maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdan nojalla .....	7
2022/C 346/06	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatu järjestelmästä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen .....	12

## II

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

## EUROOPAN KOMISSIO

**Komission säädösten peruuttaminen**

(2022/C 346/01)

**Luettelo säädöksistä, jotka poistetaan aktiivisesta säännöstöstä****Komission päätökset**

Komission päätös 93/454/ETY, Euratom, tehty 22 päivänä heinäkuuta 1993, tuotantoon ja tuontiin liittyvien verojen määritelmästä markkinahintaisen bruttokansantuotteen muodostamisen yhdenmukaistamisesta annetun neuvoston direktiivin 89/130/ETY, Euratom 1 artiklan soveltamiseksi

(EYVL L 213, 24.8.1993, s. 18)

Komission päätös 93/475/ETY, Euratom, tehty 22 päivänä heinäkuuta 1993, tuotannon ja tuonnin tukipalkkioiden määritelmästä markkinahintaisen bruttokansantuotteen muodostamisen yhdenmukaistamisesta annetun neuvoston direktiivin 89/130/ETY, Euratom 1 artiklan soveltamiseksi

(EYVL L 224, 3.9.1993, s. 27)

Komission päätös 93/570/ETY, Euratom, tehty 4 päivänä lokakuuta 1993, muiden tuotantoon liittyvien verojen ja välituotekäytön välisestä erosta markkinahintaisen bruttokansantuotteen muodostamisen yhdenmukaistamisesta annetun neuvoston direktiivin 89/130/ETY, Euratom 1 artiklan soveltamiseksi

(EYVL L 276, 9.11.1993, s. 13)

Komission päätös 97/157/EY, Euratom, tehty 12 päivänä helmikuuta 1997, yhteissijoitusyritysten tulojen kohtelusta markkinahintaisen bruttokansantulon muodostamisen yhdenmukaistamisesta annetun neuvoston direktiivin 89/130/ETY, Euratom täytäntöön panemiseksi

(EYVL L 60, 1.3.1997, s. 63)

Komission päätös 97/178/EY, Euratom, tehty 10 päivänä helmikuuta 1997, menettelytapojen määrittelemisestä siirryttäessä Euroopan koottujen tilien järjestelmästä (EKT:n toinen painos) Euroopan kansantalouden tilinpidon ja aluetilinpidon järjestelmään (EKT 1995)

(EYVL L 75, 15.3.1997, s. 44)

Komission päätös 97/619/EY, Euratom, tehty 3 päivänä syyskuuta 1997, jäsenvaltioiden BKTL-arvioiden muutoksista markkinahintaisen bruttokansantulon muodostamisen yhdenmukaistamisesta annetun neuvoston direktiivin 89/130/ETY, Euratom täytäntöön panemiseksi

(EYVL L 252, 16.9.1997, s. 33)

Komission päätös 98/501/EY, Euratom, tehty 24 päivänä heinäkuuta 1998, markkinahintaisen bruttokansantulon muodostamisen yhdenmukaistamisesta annetun neuvoston direktiivin 89/130/ETY, Euratom 1 artiklan soveltamiseksi toteutetussa liiallisia alijäämiä koskevasta menettelystä tehtyyn pöytäkirjaan liittyvässä työssä tunnistetuista tietyistä erityisistä taloustoimista

(EYVL L 225, 12.8.1998, s. 29)

---

## IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Euron kurssi <sup>(1)</sup>****8. syyskuuta 2022**

(2022/C 346/02)

**1 euro =**

	Rahayksikkö	Kurssi		Rahayksikkö	Kurssi
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,0009	CAD	Kanadan dollaria	1,3134
JPY	Japanin jeniä	143,65	HKD	Hongkongin dollaria	7,8568
DKK	Tanskan kruunua	7,4365	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,6491
GBP	Englannin puntaa	0,86656	SGD	Singaporen dollaria	1,4054
SEK	Ruotsin kruunua	10,7075	KRW	Etelä-Korean wonia	1 381,70
CHF	Sveitsin frangia	0,9739	ZAR	Etelä-Afrikan randia	17,3797
ISK	Islannin kruunua	140,30	CNY	Kiinan juan renminbiä	6,9564
NOK	Norjan kruunua	10,0615	HRK	Kroatian kunaa	7,5150
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	14 891,86
CZK	Tšekin korunaa	24,543	MYR	Malesian ringgitiä	4,5051
HUF	Unkarin forinttia	395,48	PHP	Filippiinien pesoa	57,031
PLN	Puolan zlotya	4,7155	RUB	Venäjän ruplaa	
RON	Romanian leuta	4,8756	THB	Thaimaan bahtia	36,418
TRY	Turkin liiraa	18,2546	BRL	Brasilian realia	5,2042
AUD	Australian dollaria	1,4824	MXN	Meksikon pesoa	20,0130
			INR	Intian rupiaa	79,7375

<sup>(1)</sup> Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.



## V

(Ilmoitukset)

## KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

## EUROOPAN KOMISSIO

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä****(Asia M.10658 – NORSK HYDRO / ALUMETAL)****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2022/C 346/03)

1. Komissio vastaanotti 1. syyskuuta 2022 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Norsk Hydro ASA (Hydro, Norja)
- Alumetal S.A. (Alumetal, Puola).

Hydro hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitettun yksinomaisen määräysvallan yrityksessä Alumetal.

Keskittymä toteutetaan julkisella ostotarjouksella.

Samasta yrityskeskittymästä ilmoitettiin komissiolle jo 13. toukokuuta 2022, mutta ilmoitus peruutettiin 7. kesäkuuta 2022.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- Hydro on täysin integroitunut alumiiniyhtiö, joka toimii alumiinin koko arvoketjun alalla bauksiitin, alumiinioksidin ja energian tuotannosta primaarialumiinin ja puristettujen tuotteiden valmistukseen ja alumiinin kierrätykseen. Hydro valmistaa erityisesti valuseoksia lähinnä primaarialumiinin pohjalta.
- Alumetal valmistaa pääasiassa alumiinivaluseoksia lähinnä sekundaarialumiinista. Lisäksi Alumetal valmistaa esiseoksia, joita se käyttää sisäisesti mutta myös myy ulkopuolisille asiakkaille.

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 kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

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

M.10658 – NORSK HYDRO / ALUMETAL

<sup>(1)</sup> 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

F. +32 22964301

Postiosoite:

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

---

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**  
**(Asia M.10702 – KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE)**

**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2022/C 346/04)

1. Komissio vastaanotti 31. elokuuta 2022 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä.

Ilmoitus koskee seuraavia yrityksiä:

- Speira BidCo I GmbH (Saksa), joka on yrityksen Speira (Saksa) määräysvallassa; Speira on viime kädessä yrityksen KPS Capital Partners, LP (KPS, Yhdysvallat) määräysvallassa
- Real Alloy UK Holdco Ltd. (Real Alloy UK, Englanti), joka on yrityksen Real Alloy Holding, LLC (Yhdysvallat) määräysvallassa
- Evergreen Holding GmbH (Evergreen, Saksa), joka on yrityksen Real Alloy Holding, LLC (USA) määräysvallassa.

Speira BidCo I GmbH hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yksinomaisen määräysvallan yrityksissä Real Alloy UK ja Evergreen (Real Alloy Europe). Keskittymä toteutetaan ostamalla osakkeita.

2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:

- KPS hallinnoi sijoitusrahastoja maailmanlaajuisesti sidosyhteisöjensä kautta keskittyen muun muassa useiden eri toimialojen valmistusteollisuuden yrityksiin, mukaan lukien useat alumiinituotteiden valmistajat, jotka toimivat myös ETA-alueella ja maailmanlaajuisesti.
- Speira BidCo I GmbH on Speiran yksinomaisessa määräysvallassa oleva portfolioyhtiö. Speira, joka on viime kädessä KPS:n määräysvallassa, valmistaa edistyneitä valssattuja alumiinituotteita. Ne ovat tietynlaisia puolivalmiita tasomaisia alumiinituotteita, joita voidaan käyttää useissa sovelluksissa muun muassa auto-, pakkaus-, painatus-, kone- ja rakennusteollisuudessa.
- Real Alloy Europe koostuu Real Alloy -konsernin ETA-alueen ja Yhdistyneen kuningaskunnan liiketoiminnasta. Konserni toimii alumiinituotteiden kierrätyksessä sekä valu- ja muokkauseosten tuotannossa Euroopassa ja Pohjois-Amerikassa. Evergreen harjoittaa tytäryhtiöidensä ja useiden Saksassa, Ranskassa ja Norjassa sijaitsevien laitostensa kautta alumiini- ja magnesiumromun, kuonan, suolakuonan ja niiden sivutuotteiden hankintaa, käsittelyä ja kierrätystä sekä sekundaarialumiiniseosten ja sekundaarimagnesiumin tuotantoa. Real Alloy UK harjoittaa alumiinromun, kuonan, suolakuonan ja niiden sivutuotteiden hankintaa, käsittelyä ja kierrätystä sekä sekundaarialumiiniseosten tuotantoa. Kumpaakin kohdeyritystä voidaan näin ollen kutsua kolmantena osapuolena olevaksi alumiinin ja magnesiumin kierrättäjäksi ja erityisseosten tuottajaksi.

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.10702 – KPS CAPITAL PARTNERS / REAL ALLOY EUROPE

<sup>(1)</sup> 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

F. +32 22964301

Postiosoite:

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

---

## 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 346/05)

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

YHTENÄINEN ASIAKIRJA

**”Châtaigne des Cévennes”**

**EU-nro: PDO-FR-02639 – 7.10.2020**

**SAN (X) SMM ( )**

**1. Nimi tai nimet**

”Châtaigne des Cévennes”

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Ranska

**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**

”Châtaigne des Cévennes” tarkoittaa tuoreita, kuivattuja tai jauhettuja *Castanea sativa* -lajiin kastanjoita. Tuotannossa käytetään useita perinteisiä lajikkeita ja vartettuja kastanjapuita. Näiden eri lajikkeiden kastanjoilla on yhteisiä ominaispiirteitä. Tuore kastanja on soikea, kolmiomainen tai pyöreä, ja sen väri vaihtelee vaaleasta kastanjasta tummanruskeaan. Joissakin kastanjoissa voi olla pystysuoria raitoja. Kuorittun kastanjan ytimen väri vaihtelee kermanvalkoisesta vaaleankeltaiseen, ja pinnassa on suonistoa. Sisäkuori voi tunkeutua ytimen sisään niin, että se jakautuu. Kuorittujen tuoreiden kastanjoiden (100 g) analyysi osoittaa, että kuiva-ainepitoisuus on vähintään 37 prosenttia ja hiilihydraattien kokonaispitoisuus vähintään 34 prosenttia. Tuoreet Châtaigne des Cévennes -kastanjat erotellaan lajikkeen ja koon (halkaisija vähintään 20 mm) mukaan ja lajitellaan. Terveystieteellisen laadun vuoksi kastanjat lajitellaan sen varmistamiseksi, että vaatimustenvastaisia hedelmiä on enintään 10 prosenttia. Hedelmiä, joissa on mätää, saa olla enintään kaksi prosenttia. Maku on makea ja voimakas. Hunajan, lämpimän maidon, kuivattujen hedelmien, orvokin ja bataatin aromit maistuvat intensiivisinä ja pitkään. Rakenne on kimmoisa ja tuntuu hienojakoiselta.

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

Kuivattuna pienehkö ydin säilyttää alkuperäisen muotonsa ja värinsä. Se tuoksuu kuivatuilta hedelmiltä, karamellilta ja lämpimältä leivältä. Jauhatus ja siivilöinti tuottaa hienorakenteista ja suussa sulavaa jauhoa. Jauhasta vähintään 80 prosentin on läpäistävä 250 µm:n siivilä. Kosteuspitoisuus on alle 10 prosenttia. Väri on lähes valkoinen tai norsunluunvalkoinen, hajanaisesti näkyy väriltään ruskeasta mustaan vaihtelevia hiukkasia. Jauhossa on saksanpähkinän ja hasselpähkinän aromia, johon voi sekoittua paahdetun leivän tuoksua.

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

–

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

Kaikkien Châtaine des Cévennes -kastanjoiden tuotanto- ja jalostusvaiheiden on tapahduttava asianomaisella 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*

–

4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Alueeseen kuuluvat vuoden 2019 virallisen geokoodin perusteella seuraavat 206 kuntaa:

Gardin departementti:

Alès, Alzon, Anduze, Arphy, Arre, Arrigas, Aulas, Aumessas, Avèze, Bessèges, Bez-et-Esparon, Blandas, Boisset-et-Gaujac, Bonnevaux, Branoux-les-Taillades, Bréau-Mars, Campestre-et-Luc, Cendras, Chambon, Chamborigaud, Cognac, Concoules, Corbès, Cros, Générargues, Génolhac, L'Estréchure, La Cadière-et-Cambo, La Grand-Combe, La Vernarède, Lamelouze, Lasalle, Laval-Pradel, Le Martinet, Le Vigan, Les Mages, Les Plantiers, Les Salles-du-Gardon, Malons-et-Elze, Mandagout, Mialet, Molières-Cavaillac, Molières-sur-Cèze, Monoblet, Montdardier, Peyrolles, Pommiers, Pontails-et-Bresis, Portes, Robiac-Rochessadoule, Rogues, Roquedur, Rousson, Saint-Ambroix, Saint-André-de-Majencoules, Saint-André-de-Valborgne, Saint-Bonnet-de-Salendrinque, Saint-Bresson, Saint-Félix-de-Pallières, Saint-Florent-sur-Auzonnet, Saint-Hippolyte-du-Fort, Saint-Jean-de-Valérisclé, Saint-Jean-du-Gard, Saint-Jean-du-Pin, Saint-Julien-de-La-Nef, Saint-Julien-Les-Rosiers, Saint-Laurent-Le-Minier, Saint-Martial, Saint-Martin-de-Valgalgues, Saint-Paul-La-Coste, Saint-Roman-de-Codières, Saint-Sébastien-d'Aigrefeuille, Sainte-Cécile-d'Andorge, Sainte-Croix-de-Caderle, Saumane, Sénéchas, Soudorgues, Soustelle, Sumène, Thoiras, Vabres, Val-d'Aigoual ja Vissec.

Hérault'n departementti:

Avène, Babeau-Bouldoux, Bédarieux, Berlou, Boisset, Brenas, Cabrerolles, Cambon-et-Salvergues, Camplong, Carlencas-et-Levas, Cassagnoles, Castanet-le-Haut, Caussiniojous, Ceilhes-et-Rocozeles, Colombières-sur-Orb, Combes,ourniou, Dio-et-Valquières, Faugères, Ferrals-Les-Montagnes, Ferrières-Poussarou, Fos, Fozières, Graissessac, Hérépian, Joncels, La Tour-sur-Orb, La Vacquerie-et-Saint-Martin-de-Castries, Lamalou-les-Bains, Lauroux, Lavalette, Le Bosc, Le Bousquet-d'Orb, Le Cros, Le Pujol-sur-Orb, Le Pradal, Le Puech, Le Soulié, Les Aires, Les Plans, Lodève, Lunas, Mérifons, Mons, Octon, Olargues, Olmet-et-Villecun, Pardailhan, Pégairolles-de-l'Escalette, Pézènes-les-Mines, Pujols, Prémian, Rieussec, Riols, Romiguières, Roqueredonde, Rosis, Saint-Etienne-d'Albagnan, Saint-Etienne-de-Gourgas, Saint-Etienne-Estrechoux, Saint-Geniès-de-Varansal, Saint-Gervais-sur-Mare, Saint-Guilhem-le-Désert, Saint-Jean-de-La-Blaquière, Saint-Julien, Saint-Martin-de-l'Arçon, Saint-Maurice-Navacelles, Saint-Michel, Saint-Pierre-de-la-Fage, Saint-Pons-de-Thomières, Saint-Privat, Saint-Vincent-d'Olargues, Sorbs, Soubès, Soumont, Taussac-la-Billière, Usclas-du-Bosc, Vélieux, Verreries-de-Moussans, Vieussan ja Villemagne-l'Argentière.

Lozèren departementti:

Altier, Barre-des-Cévennes, Bassurels, Bédouès-Cocurès, Cans et Cévennes, Cassagnas, Cubières, Cubières, Florac Trois Rivières, Fraissinet-de-Fourques, Gabriac, Gatuzières, Ispagnac, Le Collet-de-Dèze, Le Pompidou, Les Bondons, Meyrueis, Moissac-Vallée-Française, Molezon, Mont Lozère et Goulet, Pied-de-Borne, Pont de Montvert-Sud Mont Lozère, Pourcharesses, Prévencières, Rousses, Saint-André-Capcèze, Saint-André-de-Lancize, Saint-Etienne-Vallée-Française, Saint-Germain-de-Calberte, Saint-Hilaire-de-Lavit, Saint-Julien-des-Points, Saint-Martin-de-Boubaux, Saint-Martin-de-Lansuscle, Saint-Michel-de-Dèze, Saint-Privat-de-Vallongue, Sainte-Croix-Vallée-Française, Vebron, Ventalon en Cévennes, Vialas ja Villefort.

Aveyronin departementti: Arnac-sur-Dourdou

Tarnin departementti: Murat-sur-Vèbre.

## 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Châtaigne des Cévennes -kastanjan ja sen ympäristön välinen yhteys perustuu perinteisten ja paikallisten kastanjalajikkeiden soveltuvuuteen Välimeren ilmasto-oloihin ja Cévennesin kumpuilevaan pinnanmuodostukseen. Tuotteella onkin erityisominaisuuksia, joiden säilymisen varmistaa tuottajien taito hoitaa ja hyödyntää kastanjametsiä.

Maantieteellisen alueen erityisyys

Kastanjapuiden maantieteellinen viljelyalue perustuu homogeenisiin luonnollisiin tekijöihin, joiden turvin *Castanea sativa* -puu pystyy kasvamaan ja menestymään ympäristössään. Kastanjapuu on sopeutunut Välimeren ilmastoon, joka vallitsee Cévennesin alueellakin. Ilmastoa luonnehtivat kuumat ja kuivat kesät sekä lauhkeat talvet. Alueen länsireunalla ilmastossa on vähäisiä valtamerellisiä vaikutteita. Keskimääräinen vuotuinen sademäärä on noin 700 – 1 300 mm. Tämä vastaa kastanjapuun vedentarvetta, joka on noin 700 mm vettä vuodessa. Vedentarve lisääntyy elokuun 15. päivän jälkeen. Cévennesin kastanjametsät sijaitsevat 150–900 metriä merenpinnan yläpuolella. Cévennesin maisemia hallitsevat jyrkät rinteet lähes koko alueella. Alueella on peräkkäin yhdensuuntaisia selkeitä V-laaksoja, joiden molemmin puolin virtaa jokia (kalanruotokuviossa) pohjoisesta etelään: Altier-Chassezac, Cèze, Tarn, Gardonjoet, Hérault, Orb, Mare, Jaur ja Thoré. Emäkallio on kiteistä liusketta, gneissia, graniittia tai hiekkakiveä. Tämän ansiosta maaperän pH-arvo oli enintään 7 ja maaperä on raekooltaan tasapainoista, happitaloudeltaan hyvää ja vähäsavista. Se ei sisällä tai sisältää vain vähän (alle 4 %) aktiivista kalkkia.

Jean Galzinin tutkimus Gardin ja Lozèren alueen viljelylohkojen toponymiaasta julkaistiin vuonna 1986 Cévennesin kansallispuiston vuosikirjassa. Sen mukaan kastanjoita on viljelty alueella jo vuodesta 1000 alkaen. Keskiajalta lähtien keskiaikaiset tekstit todistavat lisääntyvästä kastanjanviljelystä.

Kastanjanviljely kehittyi ilmaston ja demografisten muutosten ja maankäytön muutosten myötä. Tuottavia maatalousalueita muodostuu, kun puita istutetaan metsäkatoalueille ja perustetaan kastelukanavia ("béals") ja kuivatuskanavia ("trincats"). Kaltevilla alueilla rakennetaan kivimuureja uomaerosion välttämiseksi ja maaperän syventämiseksi. Tämän jälkeen kastanjatarhat rakennetaan penkereisiin, joita kutsutaan paikallisesti ilmaisulla "faisses" tai "bancels".

Tällaiset ihmisten tekemät rakennelmat ovat cévennesiläistä rakennusperintöä, joka nykyäänkin sopii hyvin viljelykäytäntöihin.

Kastanjapuilla on ollut tärkeä rooli ravinnonlähteenä 1500-luvulta lähtien. "Leipäpuu" on siten edistänyt alueen väestön selviytymiskykyä vaikeina pula- ja kriisiaikoina; erityisesti voidaan mainita protestantit ja kamisardit uskonsodan aikaan. Kastanjoiden viljely väheni 1900-luvun puolivälissä maaltamuuton ja kasvintuhoojien (mustetauti, sienikoro jne.) vuoksi. Tälle alueelle parhaiten soveltuvat lajikkeet kuitenkin säilyivät ja kukoistavat edelleen cévennesiläisten kastanjanviljelijöiden asiantuntemuksen ja varttamistekniikoiden hallinnan ansiosta. On kehitetty lajikkeita, jotka soveltuvat makuominaisuuksiltaan tuoreina kulutettaviksi, säilyvät hyvin (ja ovat lisäksi helppoja kuoria) sekä soveltuvat pidettäväksi kaupan eri muodoissa. Kastanjanviljelijöiden taitotietoa on viljellä

hedelmätarhassa useita lajikkeita, minkä ansiosta satokausi on pitkä, kun osa lajikkeista kypsyy varhemmin, osa myöhemmin. Kastanjanviljelijä saa tasaisesti satoa ja kärsii vähemmän ilmastoon ja kasvien terveyteen liittyvistä riskeistä.

Syksyllä korjatut kastanjat voidaan syödä tuoreina. Perinteisesti osa kuivattiin, jotta koko vuodeksi riittäisi kastanjoita syötäväksi. Kastanjakuivaamo tunnetaan joko nimellä "clèdes" (asianomaisen maantieteellisen alueen koillisosassa) tai "sécadous" (alueen lounaisosassa).

Kuivatetuista kastanjoista jauhettiin Cévennesissä jauhoa. Tiloille oli rakennettu vesivoimalla toimivia myllyjä. Tämä kertoo kastanjajauhon perinteisestä tuotannosta asianomaisella alueella. Muinaisilta ajoilta on näyttöä kastanjoiden jauhatuksesta, sillä esimerkiksi Thomas Platter Vallerauguen lähistöltä kertoo vuonna 1596, että "cévennesiläiset jauhavat kastanjat jauhoksi, josta leivotaan hyvin makeaa leipää".

#### Tuotteen erityisyys

Nimityksen "Châtaigne des Cévennes" tuotteita on saatavilla kolmessa eri muodossa eli tuoreena, kuivattuna ja jauhona. Näin otetaan huomioon perinteiset käytännöt mutta myös kulutusmuutokset. Tuoreen kastanjan väri vaihtelee vaaleasta kastanjasta tummanruskeaan, ja joissakin kastanjoissa voi olla pystysuoria raitoja. Kuoritun kastanjan ytimen väri vaihtelee kermanvalkoisesta vaaleankeltaiseen, ja pinnassa on suonistoa. Sisäkuori voi tunkeutua ytimen sisään niin, että se jakautuu. Makea maku maistuu voimakkaana. Hunajan, lämpimän maidon, kuivattujen hedelmien, orvokin ja bataatin aromit maistuvat intensiivisinä ja pitkään. Rakenne on kimmoisa.

Cévennesissä perinteenä on ollut kuoria ja kuivata kastanjat. Ydin on pienehkö ja säilyttää alkuperäisen muotonsa ja värinsä. Se tuoksuu kuvatuilta hedelmiltä, karamellilta ja lämpimältä leivältä.

Kuivattujen kastanjoiden jauhatus tuottaa hienorakenteista ja suussa sulavaa jauhoa. Jauhon väri on lähes valkoinen tai norsunluunvalkoinen, hajanaisesti näkyy väriltään ruskeasta mustaan vaihtelevia hiukkasia. Jauhossa on saksanpähkinän ja hasselpähkinän aromia, johon voi sekoittua paahdetun leivän tuoksua.

#### Syy-yhteys

Kun lukemattomat luontoon liittyvät tekijät ja moninainen taitotieto yhdistyvät, tuloksena on lajikirjo, josta on laadittu perinteisten ja paikallisten lajien luettelo. Nämä moninaiset vaikutteet antavat perinteisille lajikkeille erityiset, niille yhteiset makuominaisuudet. Kaikki lajikkeet ovat erityisesti makeita ja rakenteeltaan kimmoisia.

Châtaigne des Cévennes -kastanjan aistinvaraisten ominaisuuksien taustalla on myös Välimeren ilmasto. Kuivien ja kuumien kesien ansiosta kastanjoihin kertyy makeita ja aromaattisia ainesosia. Cévennesissä sateet rankkenevat elokuun puolivälistä alkaen. Tämä parantaa kuoren ja sen sisällä olevien hedelmien kasvua ja hedelmän koko määrittäytty. Samalla ydin saa kosteutta sateen fysiologisen vaikutuksen ansiosta, ja hedelmäliha muuttuu kimmoisammaksi.

Syksyllä ensimmäiset hedelmät kypsyvät lämpötilaerojen vuoksi syyskuussa ja viimeiset joulukuussa lajikkeen ja paikan (korkeuden) mukaan. Cévennesiläinen maankäytön suunnittelun ja viljelykäytäntöjen tuloksena saadaan terveitä kastanjatarhoja. Kastanjat ovat hyvän kokoisia ja tyyppillisen makeita, ja niiden ravitsemuksellinen laatu on hyvin tiedossa.

Kastanjoiden säilytyksessä on käytetty erilaisia keinoja. Tämä johtuu siitä, että tuoreiden kastanjoiden "sato on niin runsas, ettei sitä mitenkään pystytä kuluttamaan heti", kuten Daniel Travier totesi toukokuussa 2004 konferenssissa "L'Arbre à pain des Cévennes ou histoire et rôle de la châtaigneraie à fruit dans les Cévennes traditionnelles" (Cévennesin leipäpuu: kastanjanviljelyn historia ja rooli perinteisessä Cévennesissä).



Kastanjoiden varastomiseksi kehitettiin erityinen rakennus: "clède", joka on olennainen osa cévennesiläistä maisemaa ja osoitus kastanjan kuivatustaidosta. Tämä cévennesiläinen perinne kuivata kastanjat "clédassa" (joksi rakennusta kutsutaan Oksitanian alueella) on perinteinen säilytysmenetelmä. Antoine Augustin Parmentier toteaa vuonna 1780 julkaistussa teoksessaan "Traité de la Châtaigne" (Kirjoitelma kastanjasta) sen olevan menetelmistä "paras". Koska kastanjoita on opittu kuivaamaan erillisissä rakennuksissa ("clède"), joissa ilmaa kuivataan kohtuullisen kuumalla ja tasalämpöisellä lämpölähteellä, paikalliset käytänteet ovat vakiintuneet ja kehittyneet niin, että kuivatut kastanjat säilyttävät makeutensa ja luontaisen kimmoisuutensa varastoinnin aikana.

Kastanjoita voi säilyttää myös jauhamalla kuivatut kastanjat. Tuloksena on hieno, makea jauho, joka kuvastaa Châtaigne des Cévennes -lajikekirjoa. Alueella oli useita myllyjä: ainakin yksi kussakin kylässä ja jopa kymmenen kussakin kunnassa, joten kastanjoita pystyttiin jauhamaan tarpeen mukaan. Vuonna 2016 viisi myllyä, joiden toiminta-alue kattaa asianomaisen maantieteellisen alueen lähes kokonaan, reagoivat jalostajien toiveeseen Châtaigne des Cévennes -kastanjoiden arvostuksen parantamisesta.

Kastanjoita käytetään myös maukkaan ruoan valmistukseen, kuten Cévennesin perinteiseen Bajanat-keittoon, jossa ne ovat suussa sulavia ja makeita. Yksi tapa tarjota kastanjoita on "affachade": kastanjoita paistetaan reiällisellä pannulla, jolloin niistä tulee pehmeitä ja makoisia eikä lainkaan kitkeriä. Kastanjajauhoa käytetään leivonnaisten, kakkujen ja leivän valmistuksessa.

Cévennesin kastanjoiden kolme kaupanpitomuotoa vastaavat siis perinteisiä ja nykyisiä käyttö- ja kulutustapoja.

Kastanjanviljely on luonnonympäristön ja monien inhimillisten tekijöiden välistä vuorovaikutusta. Cévennesin alueen fyysiset ominaisuudet ovat johtaneet siihen, että kastanjoita on viljelty alueella jo pitkään, tuotteet ovat alueelle tyypillisiä ja osaaminen on vankistunut.

### **Eritelmän julkaisutiedot**

[https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document\\_administratif-0419fb02-f0ac-49c9-8a5c-3e3350d92e60](https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-0419fb02-f0ac-49c9-8a5c-3e3350d92e60)

---

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatuajärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu tuote-eritelmän muun kuin vähäisen muutoksen hyväksymistä koskevan hakemuksen julkaiseminen**

(2022/C 346/06)

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

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN 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**

**”Hofer Rindfleischwurst”**

**EU-nro: PGI-DE-0722-AM01 – 17.6.2020**

**SAN ( ) SMM (X)**

**1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Fleischer-Innung Hof-Wunsiedel

Muutoksen hakija on sama kuin alkuperäinen hakija. Kyseessä on suojattujen tuotteiden tuottaja- ja jalostajayhdistys.

Osoite: Hohe Straße 20, 95030 Hof

Maa: Saksa

Sähköposti: Fleischer-innung-hof@t-online.de

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Saksa

**3. Tuote-eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet
- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Muu

**4. Muutosten tyyppi**

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

## 5. Muutos/muutokset

### 5.1. Tuotteen kuvaus

#### 1. Muutos

- 1) Poistetaan ensimmäisen kappaleen virkkeestä "Levitettävä makkaramassa täytetään (sellofaanista tehtyyn) tekosuoleen, jonka läpimitta on 40–55 mm." ilmaisu "(sellofaanista tehtyyn)".

Monet tuottajat käyttävät muista raaka-aineista valmistettuja tekokuoria. Tämä ei kuitenkaan heikennä Hofer Rindfleischwurst -makkaran laatua.

#### 2. Muutos

- 2) Poistetaan ensimmäisestä kappaleesta seuraava virke: "Läpimitasta riippuen yksittäinen Hofer Rindfleischwurst on enintään 50 cm pitkä ja painaa 150–800 g."

Joissakin tapauksissa tuotetaan myös pidempiä, kevyempiä tai painavampia makkaroita. Koska tämä ei vaikuta tuotteen laatuun, pituutta ja painoa koskevia rajoituksia ei tarvita.

#### 3. Muutos

- 3) Korvataan kuudennen kappaleen ilmaisussa "vesipitoisuus 50–55 %, rasvapitoisuus 25–30 %" luku "25" luvulla "20".

Useiden tuottajien Hofer Rindfleischwurst -makkaran rasvapitoisuus on reseptien mukaan aina ollut hieman alhaisempi. Pienintä sallittua rasvapitoisuutta on muutettu niin, ettei se estä makkaran perinteistä tuotantoa. Tämä ei vaikuta Hofer Rindfleischwurst -makkaran laatuun.

#### 4. Muutos

- 4) Korvataan kuudennen kappaleen ilmaisussa "sianlihan ja selkäräsran osuus enintään 30 %" ilmaisu "30 %" ilmaisulla "40 %".

Useiden tuottajien Hofer Rindfleischwurst -makkaraissa sianlihan ja selkäräsran osuus on reseptien mukaan aina ollut hieman suurempi. Suurinta sallittua osuutta on muutettu niin, ettei se estä makkaran perinteistä tuotantoa. Tämä ei vaikuta suurimpaan sallittuun rasvapitoisuuteen.

#### 5. Muutos

- 5) Poistetaan kahdeksannen kappaleen viimeinen virke "Nuorten nautojen lihaa ei käytetä Hofer Rindfleischwurst -makkaran valmistukseen."

Tuotantoprosessissa on aina käytetty nuorten teuraseläinten eli nuorten nautojen lihaa. Koska tämä ei heikennä tuotteen laatua, kyseistä rajoitusta ei tarvita.

#### 6. Muutos

- 6) Korvataan yhdeksannen kappaleen ensimmäisessä virkkeessä "Sen pääasiallinen raaka-aine on vähärasvainen R 1 -luokan naudanliha, josta on poistettu jänteet (osuus 2/3), ja S VIII -luokan sian selkäräsra (osuus 1/3)" ilmaisu "2/3" ilmaisulla "vähintään 60 %" ja ilmaisu "S VIII -luokan sian selkäräsra (osuus 1/3)" ilmaisulla "S VIII- ja S 1 -luokkien sian selkäräsra (osuus yhteensä enintään 40 %)".

Prosenttiosuuksien muutokset johtuvat 4 kohdassa tehdystä prosenttiosuuden muutoksesta, ja niiden tarkoituksena on yhdenmukaistaa ja selkeyttää koko eritelmiä. Useiden tuottajien Hofer Rindfleischwurst -makkaraissa sianlihan ja selkäräsran osuus on reseptien mukaan aina ollut hieman suurempi. Suurinta sallittua osuutta on muutettu niin, ettei se estä makkaran perinteistä tuotantoa.

## 7. Muutos

- 7) Poistetaan yhdeksännen kappaleen viimeinen virke "Selkäräsvan mukana voidaan lisätä vähäinen määrä S 1 -luokan sianlihaa, mutta käytäntö on pikemminkin harvinainen."

Osa tuottajista on perinteisesti lisännyt makkaraan sianlihaa. Koska edelliseen virkkeeseen sisällytettiin maininta sianlihan lisäämisestä (ks. muutos 6), tämä virke on tarpeeton, ja se voidaan poistaa.

## 8. Muutos

- 8) Poistetaan kymmenes kappale "Naudanliha on yleensä peräisin naaraspuolisista eläimistä, harvemmin sonneista. Lihana käytetään naudanpaistia, jonka rasvapitoisuus on noin 5 %. Jos käytetään sianlihaa, se on siankinkkua, jonka rasvapitoisuus on noin 4 %. Selkäräsvan rasvapitoisuus on noin 70 %."

Koska yksittäiset lihapalat tai eläimen sukupuoli eivät vaikuta merkittäväällä tavalla lopputuotteen laatuun, näiden seikkojen osalta ei tarvita yksityiskohtaisia vaatimuksia. Tämä koskee myös yksittäisten lihapalojen rasvapitoisuutta.

## 5.2. Alkuperätodisteet

## 1. Muutos

- 1) Poistetaan ensimmäisen kappaleen toisesta virkkeestä "Teurastamo saa jäljennöksen nautaeläinpassista ja ilmoittaa teurastuksesta nautaeläinten tietokantaan Müncheniin." ilmaisu "Müncheniin".

Tieto siitä, missä nautaeläinten tietokantaa pidetään, on merkityksetön, ja se voidaan poistaa.

## 2. Muutos

- 2) Korvataan ensimmäisen kappaleen kolmannessa virkkeessä "Hofer Rindfleischwurst -makkaran valmistuksessa käytettävien raaka-aineiden leikkaamisen, lajittelun ja jatkokäsittelyn aikana jäljitettävyyden todistetaan erien muodostamisen ja kirjallisten asiakirjojen perusteella." ilmaisu "jäljitettävyyden todistetaan erien muodostamisen ja kirjallisten asiakirjojen perusteella" ilmaisulla "jäljitettävyyden on vastattava oikeudellisia vaatimuksia".

Pienet tuottajat eivät aina pysty toimittamaan riittävän yksityiskohtaisia asiakirjoja. Oikeudellisten vaatimusten täyttäminen riittää.

## 3. Muutos

- 3) Poistetaan ensimmäisen kappaleen viimeinen virke "Jalostamo voi näin ollen ilmoittaa tarkasti, mitä raaka-aineita mistäkin eläimestä on jalostettu Hofer Rindfleischwurst -makkaraa varten, ja ilmoittaa, mistä raaka-aineet ovat peräisin."

Pienet tuottajat eivät aina pysty toimittamaan riittävän yksityiskohtaisia asiakirjoja. Oikeudellisten vaatimusten täyttäminen riittää myös tässä yhteydessä.

## 4. Muutos

- 4) Poistetaan toisen kappaleen toisesta virkkeestä "Synteettiseen kuoreen painetaan "Hofer Rindfleischwurst" ja tuottajan nimi." ilmaisu "ja tuottajan nimi".

Kaikilla tuottajilla ei ole tuottajan nimellä varustettuja painettuja kuoria esimerkiksi kustannussyistä. Maininta "Hofer Rindfleischwurst" riittää, kunhan tuottajan nimi ilmoitetaan muualla (esim. merkinnöissä).

### 5.3. Tuotantomenetelmä

#### 1. Muutos

- 1) Lisätään ensimmäisen kappaleen toisessa virkkeessä ”Raaka-aineena käytetään naudan- ja sianlihaa eläimistä, jotka ovat syntyneet ja jotka kasvatettu pääasiassa yksilöidyllä maantieteellisellä alueella ja sen ulkopuolella pääasiassa Oberfrankenin, Oberpfalzin ja Thüringenin alueilla.” ilmaisun ”kasvatettu” jälkeen ilmaisu ”mieluiten” ja poistetaan ilmaisu ”pääasiassa”. Lisäksi korvataan ilmaisu ”ja sen ulkopuolella pääasiassa” ilmaisulla ”tai” ja korvataan ilmaisu ”Oberfrankenin, Oberpfalzin ja Thüringenin alueilla” ilmaisulla ”Oberfrankenin ja Oberpfalzin alueilla tai Thüringenin tai Saksin osavaltiossa”.

Se, että naudat tai siat voivat nyt olla peräisin myös Saksista, ei laajenna maantieteellistä aluetta, sillä eritelmän aiempi sanamuoto oli avoin (”pääasiassa”).

#### 2. Muutos

- 2) Poistetaan ensimmäisen kappaleen kolmas virke ”Nämä naudat ja siat teurastetaan ainoastaan yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.”

Hofissa sijaitseva teurastamo lopetti nautojen teurastamisen, ja Helmbrechtin teurastamossa, joka sijaitsee yksilöidyllä maantieteellisellä alueella, voidaan teurastaa vain pieniä määriä nautoja. Tämä ei riitä jalostukseen tarvittavien lihamäärien tuotantoon. Tästä syystä aiempi rajoitus, jonka mukaan teurastuksen oli tapahduttava ainoastaan yksilöidyllä maantieteellisellä alueella, on poistettava. Tämä ei vaikuta Hofer Rindfleischwurst -makkaran laatuun tai tuoreuteen, sillä alueen välittömässä läheisyydessä sijaitsee paljon teurastamoja (erityisesti naapuriosavaltioissa Saksissa ja Thüringenissä).

#### 3. Muutos

- 3) Korvataan ensimmäisen kappaleen viimeinen virke ”Myös koko tuotantoprosessi toteutetaan yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.” virkkeellä ”Hofer Rindfleischwurst -makkara tuotetaan yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Tämä tarkoittaa, että koko tuotantoprosessin, teurastus mukaan luettuna, on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella sijaitsevilla tiloilla. Tuotantoprosesseilla tarkoitetaan erityisesti lihan leikkaamista, lihan luokittelua ja valmistusprosessia. Vähärasvainen liha murskataan ja siihen sekoitetaan kaikki ainesosat (lukuun ottamatta nitriittisuolaa) lihaleikkurissa ja/tai -myllyssä. Tämän jälkeen lihaan sekoitetaan nitriittisuola. Näin valmistettu levitettävä makkaramassa täytetään tekokuoriin. Hofer Rindfleischwurst -makkara viimeistellään kylmäsavustuksella, joka antaa makkaralle miellyttävän savun aromin.”

Muutos on tarpeen, sillä aiempien poistojen vuoksi ei olisi enää ollut selvää, mitkä tuotantovaiheet on toteutettava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Vaiheet on rajattu tarkasti tarkoituksella makkaran erityisten ominaisuuksien korostamiseksi. Tämän pitäisi nimenomaisesti estää tuotteen tarjoaminen myyntiin alueen ulkopuolella.

#### 4. Muutos

- 4) Poistetaan toinen kappale ”Kuten edellä mainittiin, Hofer Rindfleischwurst -makkaralle on ominaista korkea laatu ja tuoreus. Tämä edellyttää, naudat ja siat teurastetaan yksilöidyllä maantieteellisellä alueella sijaitsevilla teurastamoissa ja että tuotantoprosessi tapahtuu kyseisellä alueella.”

Ks. muutos 2.

#### 5. Muutos

- 5) Lisätään viidennessä kappaleessa virkkeeseen ”Vähärasvainen liha murskataan ja siihen sekoitetaan kaikki ainesosat (lukuun ottamatta nitriittisuolaa) lihaleikkurissa.” ilmaisun ”lihaleikkurissa” jälkeen ilmaisu ”ja/tai -myllyssä”.

Jäljempänä olevan muutoksen 6 seurauksena lisätään viittaus lihamylyyn kaikkien mahdollisten jalostusvaiheiden ottamiseksi huomioon.

## 6. Muutos

- 6) Korvataan aiempi kuudes kappale ”Näin saatu massa jauhetaan lihamyllyssä 0,6 mm:n reikälevyn läpi. Tämän jälkeen massa laitetaan jälleen leikkuriin ja siihen lisätään mausteet ja natriittisuola, joka lisää punaisuutta ja parantaa värin pysyvyyttä. Jotta massasta saadaan mahdollisimman hienoa ja raekooltaan tasaista, se pilkotaan leikkurissa suurella nopeudella ja 12 celsiusasteen loppulämpötilassa (leikkurimenetelmä) käyttäen teräviä leikkausvälineitä.” virkkeellä ”Tämän jälkeen massaan sekoitetaan natriittisuola.”

Kuvattu tuotantoprosessi on erittäin yksityiskohtainen ja turhan rajoittava, eikä se kata kaikkia erilaisia perinteisiä tuotantomenetelmiä. Tämän vuoksi osa perinteisistä tuottajista ei enää pysty toimittamaan tuotettaan pitkällä aikavälillä. Lisäksi jotkin tuotteen laatua ja ulkonäköä koskevista vaatimuksista ovat merkityksettömiä ja rajoittavat siksi tarpeettomasti tuottajien ammatin harjoittamista. Jotta tuotannosta ei tulisi tarpeettoman vaikeaa, yksityiskohtaiset kuvaukset poistetaan.

### 5.4. Yhteys maantieteelliseen alkuperään

#### Muutos

Korvataan saksankielisen alkuperäisversion 2 kohdan ”Tuotteen erityisyys” toisen kappaleen kolmannessa virkkeessä ilmaisu ”Prämienprodukt” ilmaisulla ”Premiumprodukt”. [Muutos ei vaikuta suomenkieliseen versioon.]

Muutoksella ainoastaan korjataan kirjoitusvirhe. Ilmaisun muodon oli (aina) tarkoitus olla ”Premiumprodukt”.

## YHTENÄINEN ASIAKIRJA

### ”Hofer Rindfleischwurst”

EU-nro: PGI-DE-0722-AM01 – 17.6.2020

SAN ( ) SMM (X)

#### 1. Nimi/nimet

”Hofer Rindfleischwurst”

#### 2. Jäsenvaltio tai kolmas maa

Saksa

#### 3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

##### 3.1. Tuotelaji

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

##### 3.2. Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

”Hofer Rindfleischwurst” on levitteeksi soveltuva muodoltaan pitkänomainen raakamakkara. Levitettävä makkaramassa täytetään tekosuoleen, jonka läpimitta on 40–55 mm. Makkaran väri on miellyttävällä tavalla voimakkaan lihanpunainen.

Hofer Rindfleischwurst -makkaran maku on tuotteelle ominainen, hienostuneen mausteinen ja kevyesti pippurinen. Lisäksi kylmäsavustus pyökkisavulla antaa sille miellyttävän savun aromin.

”Hofer Rindfleischwurst” on levitteeksi soveltuva hienonnettu raakamakkara, joka erottuu muista tuoreutensa ansiosta. Sen erityinen maku ja aromi säilyvät ainoastaan 2–3 päivää, minkä vuoksi sitä ei ole tarkoitettu varastoitavaksi pidempään.

Tyhjiöpakattuna ”Hofer Rindfleischwurst” säilyy hieman pidempään (vähintään 10 päivää). Tämä edellyttää kuitenkin, että tyhjiöpakattu tuote säilytetään kylmässä.

Hofer Rindfleischwurst -makkaran muita laatuominaisuuksia ovat tasaisen punainen väri, erinomainen levittyvyys ja massan tasainen rakenne.

Koska Hofer Rindfleischwurst -makkaran raaka-aineena käytetään vähärasvaista naudanlihaa, tuote sisältää runsaasti muuta lihaproteiinia kuin sidekudosproteiinia. Makkarassa on oltava vähintään 10 % sidekudosproteiinitonta lihaproteiinia. Baijerin lihakauppa-alan riippumattoman toiminnan- ja laadunvalvontalautakunnan (*Neutrale Betriebs- und Qualitätsprüfung für Fleischerfachgeschäfte im bayerischen Fleischerhandwerk*, NBQP) selvityksissä Hofer Rindfleischwurst -makkaran teknisiksi ominaisuuksiksi saatiin seuraavat arvot: vesipitoisuus 50–55 %, rasvapitoisuus 20–30 % ja sianlihan ja selkärasvan osuus enintään 40 %.

Tärkeimmät lisäaineet ovat nitriittisuola ja punaista väriä lisäävä askorbiinihappo. Nitriittisuolan osuus on 2,5 %, ja askorbiinihapon (punaista väriä lisäävä) pitoisuus on 0,5 %. Pääasiallisina mausteina käytetään suolaa ja hienoksi jauhettua pippuria. Maun parantamiseksi tai eriyttämiseksi on sallittua lisätä erilaisia maustesekoituksia pieninä määrinä.

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

Raaka-aineina käytettävän lihan ja rasvan tyyppi on ensiarvoisen tärkeä Hofer Rindfleischwurst -makkaran asianmukaisen valmistuksen kannalta. Parhaana pidetään täysikasvuisten ja vanhempien teuraseläinten lihaa. Niiden etuja ovat voimakas väri ja hyvin varttunut liha. Valmistukseen käytetään naudan- ja sianlihaa.

Hofer Rindfleischwurst -makkaran pääasiallinen raaka-aine on vähärasvainen R I -luokan naudanliha, josta on poistettu jänteet (vähintään 60 %), ja S VII- ja S 1 -luokkien sian selkärasva ja sianliha (osuus yhteensä enintään 40 %).

Hofer Rindfleischwurst -makkaralle on ominaista korkea laatu ja tuoreus. Sen valmistukseen käytetään yksinomaan juuri teurastetun eläimen lihaa. Tuotantoprosessiin ei käytetä kypsytettyä, riippunutta tai jäädytettyä lihaa.

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

Hofer Rindfleischwurst -makkaran valmistus tapahtuu yksilöidyllä maantieteellisellä alueella. Tämä tarkoittaa, että koko tuotantoprosessin, teurastus mukaan luettuna, on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella sijaitsevilla tiloilla. Tuotantoprosesseilla tarkoitetaan erityisesti lihan leikkaamista, lihan luokittelua ja muuta valmistusprosessia.

### 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*

—

## 4. **Maantieteellisen alueen tarkka rajaus**

Hofin kaupungin alue ja Hofin piirikunta.

## 5. **Yhteys maantieteelliseen alueeseen**

### 1) Maantieteellisen alueen erityisyys:

Hofer Rindfleischwurst -makkaraa on valmistettu yksilöidyllä maantieteellisellä alueella yli 50 vuoden ajan.

Vuonna 1950 hofilainen lihamestari Hans Millitzer valmisti ensimmäistä kertaa naudanlihamakkaraa vähärasvaisesta naudanlihasta. Hänen avustajansa Gottfried Rädlein jatkoi perinnettä valmistamalla Hofer Rindfleischwurst -makkaraa Hofissa omissa yrityksessään vuosina 1962–1993, jolloin tuotteen maine levisi myös kauas kaupungin rajojen ulkopuolelle.

Kysyntä oli niin suurta, että Gottfried Rädlein jalosti makkaraksi viikoittain jopa 15 naudan takaneljännestä ja valmisti toisinaan jopa sunnuntaisin ja juhlapäivinä Hofer Rindfleischwurst -makkaraa oman erityisreseptinsä mukaan. Levitettävänä raakamakkarana se oli todellinen tuoretuote, minkä vuoksi sen erityinen maku ja aromi säilyivät vain 2–3 päivää. Koska ”Hofer Rindfleischwurst” on erityisen vähärasvainen ja helposti sulava, jopa lääkärit suosittelivat sitä.

Myöhempinä vuosina useat muutkin alueen lihamestarit kiinnostuivat perinteisestä Hofer Rindfleischwurst -makkarasta ja halusivat tuottaa ja tarjota sitä markkinoille. Tammikuussa 1993 Gottfried Rädleinin liike siirtyi tunnetulle hofilaiselle lihamestarille Albert Schillerille, joka valmistaa vielä nykyäänkin Hofer Rindfleischwurst -makkaraa Gottfried Rädleinin oppien mukaan. Hofin lihamestarikillan silloisen suurmestarin ansiosta Hofer Rindfleischwurst -makkarin valmistusohje sisällytettiin vuonna 1993 Saksan liittotasavallan lihavalmisteiden luetteloon numerolla 2.2120.1.

2) Tuotteen erityisyys:

Kuten edellä on kuvattu, ”Hofer Rindfleischwurst” on laadukas ja maultaan erityinen tuote, joka on hyvin arvostettu ja tunnettu alueellinen erikoisuus varsinkin Hofin kaupungissa ja Hofin piirikunnassa. Se on erittäin pidetty ja haluttu tuote paikallisen väestön keskuudessa, ja myös muualta tulevat vieraat arvostavat sitä suuresti. Tuotteen merkityksestä ja tunnettuudesta kertoo myös sen sisällyttäminen Saksan elintarvikeluetteloon.

”Hofer Rindfleischwurst” on jo palkittu useissa makkarakilpailuissa. Yksilöidyn maantieteellisen alueen lihamestarit osallistuvat Baijerin lihamestareiden yhdistyksen vuosittain järjestämään laatuarviointiin Hofer Rindfleischwurst -makkarallaan. Tähän asti tuote on aina palkittu kulta- tai hopeamitalilla. Vastaavanlaisia tuloksia on saavutettu kansallisella tasolla myös Saksan elintarvikealan yhdistyksen (DLG) järjestämässä laatuarvioinneissa. Huhtikuussa 2009 Hofissa pidetyssä viimeisimmässä Oberfrankenin elintarvikenäyttelyssä järjestettiin myös makkaratuotteiden yleinen maistelutilaisuus, ja paikalliset tiedotusvälineet kertoivat vuolaasti Hofer Rindfleischwurst -makkarin alueellisena tuotteena saavuttamasta maineesta.

3) Syy-seuraussuhde:

”Hofer Rindfleischwurst” on Hofin alueelle tyypillinen tuote. Se on lähtöisin Hofin alueelta, ja paikalliset tuottajat valmistavat sitä yli 50-vuotisten perinteiden ja erityisten reseptien ja menetelmien mukaisesti. Tuotteen arvostus ja maine ovat siksi voimakkaasti sidoksissa sen alkuperään yksilöidyllä maantieteellisellä alueella.

**Tuote-eritelmän julkaisutiedot**

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41939>

---





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



■ Euroopan unionin  
julkaisutoimisto  
L-2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

FI