

Euroopa Liidu Teataja

C 239



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

55. aastakäik

9. august 2012

<u>Teatis nr</u>	<u>Sisukord</u>	<u>Lehekül</u>
	IV <i>Teave</i>	
	TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT	
	Euroopa Komisjon	
2012/C 239/01	Euro vahetuskurss	1
	V <i>Teated</i>	
	ÜHISE KAUBANDUSPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED	
	Euroopa Komisjon	
2012/C 239/02	Teade Indiast pärit teatavate roostevabast terasest varraste ja lattide impordi suhtes kehtestatud tasa- kaalustusmeetmete osalise vahepealse läbivaatamise algatamise kohta	2

ET

Hind:
3 EUR

(Jätkub pöördel)

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2012/C 239/03	Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine	5
2012/C 239/04	Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine	9
2012/C 239/05	Nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 (põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta) artikli 8 lõike 2 kohase registreerimistaotluse avaldamine	13

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss (¹)

8. august 2012

(2012/C 239/01)

1 euro =

Valuuta			Kurs		
USD	USA dollar	1,2336	AUD	Austraalia dollar	1,1704
JPY	Jaapani jeen	96,68	CAD	Kanada dollar	1,2309
DKK	Taani kroon	7,4438	HKD	Hongkongi dollar	9,5679
GBP	Inglise nael	0,78880	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,5177
SEK	Rootsi kroon	8,2770	SGD	Singapuri dollar	1,5375
CHF	Šveitsi frank	1,2012	KRW	Korea won	1 396,30
ISK	Islandi kroon		ZAR	Lõuna-Aafrika rand	10,1532
NOK	Norra kroon	7,3040	CNY	Hiina jüaan	7,8473
BGN	Bulgaaria lev	1,9558	HRK	Horvaatia kuna	7,4970
CZK	Tšehhi kroon	25,173	IDR	Indoneesia ruupia	11 685,79
HUF	Ungari forint	277,93	MYR	Malaisia ringit	3,8272
LTL	Leedu litt	3,4528	PHP	Filipiini peeso	51,507
LVL	Läti latt	0,6963	RUB	Vene rubla	39,2460
PLN	Poola zlott	4,0905	THB	Tai baht	38,883
RON	Rumeenia leu	4,5499	BRL	Brasiilia reaal	2,5103
TRY	Türgi liir	2,2094	MXN	Mehhiko peeso	16,3722
			INR	India ruupia	68,3600

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

ÜHISE KAUBANDUSPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Teade Indiast pärit teatavate roostevabast terasest varraste ja lattide impordi suhtes kehtestatud tasakaalustusmeetmete osalise vahepealse läbivaatamise algatamise kohta

(2012/C 239/02)

Euroopa Komisjonile (edaspidi „komisjon”) on esitatud osalise vahepealse läbivaatamise taotlus vastavalt nõukogu 11. juuni 2009. aasta määruse (EÜ) nr 597/2009 (kaitse kohta subsidieeritud impordi eest riikidest, mis ei ole Euroopa Ühenduse liikmed, edaspidi „algmäärus”) (⁽¹⁾) artiklile 19.

1. Lábivaatamistaotlus

Taotluse esitas India (edaspidi „asjaomane riik”) eksportiv tootja Viraj Profiles Vpl. Ltd (edaspidi „taotluse esitaja”).

Lábivaatamine piirdub taotluse esitajaga seotud subsidieerimise uurimisega.

2. Vaatlusalune toode

Vaatlusalune toode on roostevabast terasest vardad ja latid, külmvormitud või -viimistletud, edasi töötlemata, v.a ümmarguse ristlõikega, vähemalt 80 mm läbimõelduga vardad ja latid, mis praegu kuulub CN-koodide 7222 20 21, 7222 20 29, 7222 20 31, 7222 20 39, 7222 20 81 ja 7222 20 89 alla (edaspidi „vaatlusalune toode”).

3. Kehtiv meede

Praegu kohaldatav meede on nõukogu rakendusmäärusega (EL) nr 405/2011 (⁽²⁾) kehtestatud lõplik tasakaalustav tollimaks.

4. Lábivaatamise põhjused

Artikli 19 kohane taotlus põhineb taotluse esitaja esitatud esmapilgul usutatavatel tõenditel selle kohta, et asjaolud, mille alusel

kehtiv meede kehtestati, on taotluse esitaja puhul ja subsidiumi seisukohast muutunud, ning et kõnealused muutused on püsivad.

Taotluse esitaja väidab, et viimasest uurimisperioodist saadik on olukord muutunud ning muutused on püsivad, sest on seotud India valitsuse tehtud muudatustega vaatlusaluse toote tootmiseks kasutatava kahe kõige olulisema põhitooraine – roostevaba terase jäätmete ja ferronikli – suhtes kohaldatavates väärtuselistes tollitariifides.

Taotluse esitaja esitas esmapilgul usutavaid tõendeid selle kohta, et meetme jätkuv kohaldamine praegusel tasemel ei ole tasakaalustatava subsidiumi korvamiseks enam vajalik. Taotluse esitaja on esitanud piisavalt tõendeid selle kohta, et tema subsidium on vähenenud selgelt alla tollimaksumäära, mida hetkel tema suhtes kohaldatakse. Subsidiumi üldise taseme vähenemine on tingitud peamiselt asjaolust, et ekspordisuunitlusega üksuste kava (EOUS) raames antavad hüvitised on märgatavalt vähenenud.

Seega ei ole meetme kohaldamine praegusel tasemel, mis põhineb varem kindlaks tehtud subsidiumi määral, enam eelnevalt kindlaks tehtud subsidiumi korvamiseks vajalik.

5. Menetlus

Olles konsulteerinud nõuandekomiteega ja kindlaks teinud, et on olemas piisav tõendusmaterjal osalise vahepealse läbivaatamise algatamiseks, algatab komisjon käesolevaga läbivaatamise kooskõlas algmääruse artikliga 19.

Uurimise käigus hinnatakse taotluse esitaja suhtes kehtivate meetmete jätkamise, lõpetamise või muutmise vajadust, võttes arvesse taotluse esitaja muutunud subsidiumi määra, mille on põhjustanud India valitsuse tehtud muudatused roostevaba

(⁽¹⁾) ELT L 188, 18.7.2009, lk 93.

(⁽²⁾) ELT L 108, 28.4.2011, lk 3.

terase jätmete ja ferronikli suhtes kohaldatavates väärtuselistes tollitariifides, ning ekspordisuunitlusega üksuste kava (EOUS) raames antavate hüvitiste märgatavat vähenemist.

5.1. Eksportiva tootja uurimine

Uurimise seisukohast vajalike andmete saamiseks saadab komisjon küsimustiku taotluse esitajale kui eksportivale tootjale ja asjaomase ekspordiriigi ametiasutustele. Kõnealune teave ja seda kinnitavad tõendid peavad komisjonile laekuma 37 päeva jooksul pärast käesoleva teate avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*, kui ei ole sätestatud teisiti.

5.2. Muud kirjalikud esildised

Vastavalt käesolevale teatele palutakse kõigil huvitatud isikutel teha teatavaks oma seisukohad, esitada teave ja seda kinnitavad tõendid. Kõnealune teave ja seda kinnitavad tõendid peavad komisjonile laekuma 37 päeva jooksul alates käesoleva teate avaldamisest *Euroopa Liidu Teatajas*, kui ei ole sätestatud teisiti.

5.3. Ärakuulamisvõimalus komisjoni uurimistalituses

Kõik huvitatud isikud võivad taotleda komisjoni uurimistalitusest ärakuulamist. Ärakuulamistaotlus peab olema kirjalik ning selles peab olema esitatud taotluse põhjus. Läbivaatamise uurimise algetapiga seotud küsimustes tuleb ärakuulamistaotlused esitada 15 päeva jooksul pärast käesoleva teate avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*. Hiljem tuleb ärakuulamistaotlus esitada tähtaja jooksul, mille komisjon määrab kirjavahetuses huvitatud isikutega.

5.4. Kirjalike esildiste, täidetud küsimustike ja kirjade saatmise juhised

Kõik kirjalikud esildised, sealhulgas käesolevas teates nõutud teave, täidetud küsimustikud ja kirjavahetus, mida huvitatud isikud käsitlevad konfidentsiaalsena, peavad olema märgistatud sõnaga „Limited” (piiratud) ⁽¹⁾.

Konfidentsiaalset teavet edastavad huvitatud isikud on algmääruse 29 lõike 2 kohaselt kohustatud esitama sellise teabe mittekonfidentsiaalse kokkuvõtte, millel on märges „For inspection by interested parties” (tutvumiseks huvitatud isikutele). Need kokkuvõtted peavad olema piisavalt üksikasjalikud, et konfidentsiaalselt esitatud teabe sisust oleks võimalik vajalikul määral aru saada. Kui konfidentsiaalset teavet edastav huvitatud isik ei esita

nõutava kvaliteediga teabe nõutavas vormis mittekonfidentsiaalset kokkuvõtet, võib sellise konfidentsiaalse teabe jätta arvesse võtmata.

Huvitatud isikutel palutakse esitada kõik esildised ja taotlused elektrooniliselt (mittekonfidentsiaalsed esildised e-posti teel, konfidentsiaalsed esildised CD-R-il või DVD-l), märkida tuleb huvitatud isiku nimi, aadress, e-posti aadress, telefoni- ja faksinumbrid. Täidetud küsimustike ja täienduste juurde kuuluvad volikirjad, allkirjastatud tõendid ja nende ajakohastused tuleb siiski esitada paberil, seega kas posti teel või käsipostiga allpool esitatud aadressil. Kui huvitatud isik ei saa esitada esildisi ja taotlusi elektroonilisel kujul, tuleb tal sellest vastavalt algmääruse artikli 28 lõikele 2 viivitamatult komisjonile teatada. Lisa-teavet komisjoniga suhtlemise kohta võivad huvitatud isikud saada kaubanduse peadirektoraadi veebisaidi vastavalt veebilehelt: <http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/trade-defence>

Komisjoni postiaadress:

European Commission
Directorate-General for Trade
Directorate H
Office: N105 04/092
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Faks +32 22981767

E-post: trade-ssb-subsidy@ec.europa.eu

6. Koostöösoovimatus

Kui huvitatud isik ei võimalda juurdepääsu vajalikule teabele või ei esita vajalikku teavet ettenähtud tähtaja jooksul või takistab uurimist oluliselt, võib vastavalt algmääruse artiklile 28 nii positiivsed kui ka negatiivsed järeldused teha kättesaadavate faktide põhjal.

Kui selgub, et huvitatud isik on esitanud ebaõiget või eksitavat teavet, võidakse selline teave jätta arvesse võtmata ning toetuda kättesaadavatele andmetele.

Kui huvitatud isik ei tee koostööd või teeb seda üksnes osaliselt ning kui järeldused tehakse seetõttu kättesaadavate andmete põhjal vastavalt algmääruse artiklile 28, võib tulemus olla asjaomasele isikule ebasoodsam, kui see olnuks tema koostöö korral.

7. Ärakuulamise eest vastutav ametnik

Huvitatud isikud võivad taotleda kaubanduse peadirektoraadi ärakuulamise eest vastutava ametniku sekkumist. Ärakuulamise eest vastutav ametnik on vahendaja huvitatud isikute ja komisjoni uurimistalituste vahel. Ärakuulamise eest vastutav ametnik vaatab läbi toimikule juurdepääsu taotlusi, vaidlusi dokumentide konfidentsiaalsuse üle, tähtaegade pikendamise taotlusi ja

⁽¹⁾ Selle all mõeldakse dokumenti, mida peetakse konfidentsiaalseks dokumendiks vastavalt algmääruse artiklile 29 ja WTO subsidiumide ja tasakaalustusmeetmete lepingu artiklile 12. Seda dokumenti kaitsakse ka Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1049/2001 (EÜT L 145, 31.5.2001, lk 43) artikli 4 kohaselt.

kolmandate isikute ärakuulamistaotlusi. Ärakuulamise eest vastutav ametnik võib korraldada huvitatud isikute ärakuulamise ja olla vahendaja tagamaks, et huvitatud isikud saaksid oma kaitseõigusi täiel määral kasutada.

Taotlus saada ärakuulamise eest vastutava ametniku juures ära kuulatud tuleb esitada kirjalikult ning selles tuleb selgitada taotluse esitamise põhjusi. Läbivaatamise uurimise algetapiga seotud küsimustes tuleb ärakuulamistaotlused esitada 15 päeva jooksul pärast käesoleva teate avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*. Hiljem tuleb ärakuulamistaotlus esitada tähtaja jooksul, mille komisjon määrab kirjavahetuses huvitatud isikutega.

Ärakuulamise eest vastutav ametnik annab võimaluse ka sellisteks ärakuulamisteks, kus on esindatud isikud, kes esitavad erinevaid seisukohti ja vastuväiteid muu hulgas sellistes küsimustes nagu subsideerimine.

Lisateave ja kontaktandmed on huvitatud isikutele kättesaadavad kaubanduse peadirektoraadi ärakuulamise eest vastutava ametniku veebisaidil: http://ec.europa.eu/trade/tackling-unfair-trade/hearing-officer/index_en.htm

8. Läbivaatamisega seotud uurimise ajakava

Läbivaatamisega seotud uurimine viiakse vastavalt algmääruse artikli 22 lõikele 1 lõpule 15 kuu jooksul pärast käesoleva teate avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*.

9. Isikuandmete töötlemine

Läbivaatamisega seotud uurimise käigus kogutud isikuandmeid töödeldakse vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 45/2001 üksikisikute kaitse kohta isikuandmete töötlemisel ühenduse institutsioonides ja asutustes ning selliste andmete vaba liikumise kohta ⁽¹⁾.

⁽¹⁾ EÜT L 8, 12.1.2001, lk 1.

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2012/C 239/03)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006
„ORKNEY SCOTTISH ISLAND CHEDDAR”
EÜ nr: UK-PGI-0005-0908-03.11.2011
KGT (X) KPN ()

1. Nimetus:

„Orkney Scottish Island Cheddar”

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Ühendkuningriik

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:**3.1. Toote liik:**

Klass 1.3. Juust

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:

„Orkney Scottish Island Cheddar” on toodetud määratletud geograafilise piirkonna kohalikust piimast. Juust on maitseelt veidi terav-hapukas, samas aga üsna täidlane ning pikantse ja pähklise varjundiga. Toode on puhta, Cheddarile iseloomuliku aroomi ning kõva, kuid plastse, õrna ja tihke struktuuriga. Juustu „Orkney Scottish Island Cheddar” laagerdatakse tavaliselt 6–18 kuud ning sellest sõltuvalt on juust kas keskmiselt küps (*medium*), küps (*mature*) või väga küps (*extra mature*).

Juustu müüakse kolmes vanuseklassis:

— keskmiselt küps juust (6–12 kuud) on õrna tekstuuri ja kergelt pikantse maitsega,

— küps juust (12–15 kuud) on kõva ja õrna tekstuuri ning kergelt terava pikantse maitsega,

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

- väga küps juust (15–18 kuud) on kõva, kergelt mureda tekstuuri ja terava pikantse maitsega ning tunda on laktaadikristalle.

Juust toodetakse 20-kilogrammises kuubikujulises tükis, mis lõigatakse pärast laagerdamist vajaduse järgi eri kuju ja suurusega tükkideks. Toode võib olla valge või ereda, kogu juustu ühtlaselt läbiva värvusega. Valgest juustust erineb värviline juust selle poolest, et viimasesse on pärast pastöriseerimist lisatud taimne värvipigment.

Keemilised omadused on järgmised:

- niiskusesisaldus 33–36 %,
- rasvasisaldus 33–36 %,
- kuivaine rasvasisaldus 50–52 %,
- soolasisaldus 1,6–2,1 %,
- pH tootmise ajal 5,1–5,4.

Mikrobioloogilised piirmäärad on järgmised:

- *Listeria monocytogenes* puudub 25 grammis,
- stafülokoksed enterotoksiinid puuduvad 25 grammis,
- salmonella puudub 25 grammis.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):

Geograafilises piirkonnas asuvates põllumajandusettevõtetes toodetud pastöriseeritud piim, mis on värske, puhas, milles on lüpsijärgse piima koosisaldus ja mida ei ole võltsitud.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

Piimakarja söödaks on värske hein ja silo. Kari on kuus kuud heinamaal ja ülejäänud aasta laudas. Söödalisandina kasutatakse kohalikku otra ja naerist, kohalikust õlletehasest saadud õlleraba ning väljastpoolt geograafilist piirkonda hangitud geneetiliselt muundamata sojat (valgulisand), suhkrupeedi (energialisand) ja mineraalilisandit.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

Määratletud geograafilises piirkonnas peavad toimuma kõik tootmisetapid, sealhulgas

- piima hankimine,
- piima pastöriseerimine ja standardimine,
- koostisosade ettevalmistamine ja sisse segamine,
- soola lisamine kalgendisse ning
- juustu laagerdamine ja klassidesse jaotamine.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

Ei ole asjakohane

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Ei ole asjakohane

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Orkney saared Põhja-Šotimaal

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Orkney juustu valmistatakse Orkney saartelt pärit kohalikust piimast traditsioonilise retsepti ja meetodi kohaselt. Juustu „Orkney Scottish Island Cheddar” tootmine põhineb juustuvalmistaja meisterlikkusel ja kohaliku piima kasutusel.

Määratletud geograafiliseks piirkonnaks on üldjuhul lainjas-künklik põllumaa, millel on tänu rohkem kui 5 000 aasta pikkusele põlluharimisele sügav viljakas pealismuld. Piirkond on tuntud selle poolest, et kuulub maailmapärandi nimekirja tänu noorema kiviaja mälestistele ja sellele, et suured alad on tunnistatud tundliku keskkonnaga või erilist teaduslikku huvi pakkuvateks aladeks. Golfi hoovuse lähedusest tulenevalt on kliima mõõdukas ning muld sisaldab rohkelt joodi ja väävli. Tänu sellele ning pidevale kesksuvisele päevavalgusele põhja laiuskraadidel asumise tõttu asuvad piirkonnas rikkalikud lopsakad karjamaad, kus karjatatakse peamiselt holsteini/friisi ja äärširi piimaveiseid. Tänu neile geograafilise piirkonna ainulaadsetele tingimustele on võimalik toota kvaliteetset juustu valmistamise piima.

Juustu tootmisel jälgib juustumeister happesuse suurenemist ning kui see on õigel tasemel, nõrutab ta kalgendi ja vadaku juustukatlast välja, eraldab vadaku ja töötleb kuiva kalgendit laual. Kalgendi soolamine nõuab suurt osavust, kuna kalgend peab olema õige konsistentsi ja happesusega.

Soola lisatakse käsitsi, jälgendades nii vilja käsitsi laias kaares külvamise meetodit, mida Orkney saarte varased renditalunikud kasutasid põlvkondi tagasi. Seda tuleb teha oskuslikult, sest lisada tuleb õige kogus soola, mis peab olema kalgendis ühtlaselt jaotunud. Juustuvalmistamist jälgiva juustumeistri vilumus on väga oluline ka selleks, et tagada juustu õige konsistents ja happesus kogu protsessi jooksul. Juustumeister oskab toota õige tekstuuri ja maitsega juustu paljude aastate jooksul kogutud kogemuste varal. Selleks et pidevalt toota kvaliteetset juustu, on vaja oskusi ja kogemusi.

5.2. Toote eripära:

„Orkney Scottish Island Cheddar” erineb teistest tavapärastest Cheddari juustudest selle valmistamisel kasutatava ainulaadse kuivalt segamise meetodi poolest. See praeguseini kasutatav tootmismeetod töötati välja 1984. aastal tõelise ideede sünergia tulemusel, kui juustutootjad püüdsid leida viisi Cheddari edukaks tootmiseks lühikese ajaga ja ühtlasi tavapärastest Cheddari juustudest erinevalt. Selle meetodi abil valmib kõva tihe juust, millel on tänu standarditud piima kasutamisele kogu aasta jooksul ühesugune konsistents ja tekstuur ning täidlane mahe maitse.

Kuivalt segamise meetod on Cheddari tavapärase retsepti kohandus. Segamine toimub pärast seda, kui juustukatla sisu on tühjendatud töötluslauale, ning tähendab, et kalgendil ei lasta pärast vadaku eraldamist kokku minna. Segatakse pidevalt kuni soola lisamiseni, seejärel lastakse segul maheneda. Nõuete kohaselt tuleb sool lisada umbes 3 tundi 20 minutit pärast laabi lisamist ja piimhappesisaldus peab olema 28 %. Nii valmib tihke struktuuriga juust ning kui sool lisatakse oskuslikult ja käsitsi, seguneb see väiksemate kalgendiosakestega ja jaotub seega ühtlasemalt kui tavapärastes Cheddarites. Seejärel toimub protsess, mille nimi on *cheddaring* – kalgendimass lõigatakse tükkideks, mis asetatakse üksteise peale ja mille järjestust mitu korda muudetakse. Lõpuks mass kaetakse ja jäetakse kastiks seotud puuplaatide vahele laagerduma.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

Orkney saarte juustutootmistava sündis sadu aastaid tagasi koos väikeste renditalude pidamisega (*crofting*) – kehva sissetuleku täiendamiseks müüs renditaluniku naine kodusvalmistatud juustu ülejäägid maha. Mõnda juustu hoiti ka kaerajahukirstus pikkadel talvekuudel söömiseks.

Esimene juustukoda asutati Kirkwallis 1946. aastal, kuna piimatoodangut oli Teise maailmasõja ajal saartel viibinud 60 000 sõjaväelase toitmiseks suurendatud. Valmistati traditsioonilist silindri-, kuubi- või kerakujulist riidesse mässitud kõva juustu, kuni suurenenud piimatoodangu tõttu avati 1958. aastal uus juustukoda, kus hakati kasutama moodsamat tootmismeetodit ja Cheddari retsepti. Retsepti muudeti seejärel 1984. aastal, kui Cheddari tavapärase retsepti uuendusena võeti pärast katseperioodi kasutusele kuivalt segamise meetod.

„Orkney Scottish Island Cheddar” on saanud auhindu suurtel konkurssidel: Nantwich International Show (Gold Mild White 2009), Royal Highland Show (Gold ja Best Scottish Exhibit 2009), The Bath and West Show (1st Mild White 2007), British Cheese Awards (Gold Mild White 2006) ning Great Yorkshire Cheese And Dairy Show (1st mild White 2010).

See juust on olnud ka maineka Londoni hotelli Langham menüüs ning tuntud kokk Nick Nairn märkis 2009. aastal, et „Orkney Cheddari kvaliteedi taga on ainulaadne kliima ja kuivalt segamise meetod. Erinevast mõnest teisest Cheddarist sobib see juust tänu selle tootmise meetodile eriti hästi söögitegemiseks, kuna sulamisel eraldub vähem õli. Orkney Cheddari abil saab valmistada kreemjamaid ja maitseküllasemaid roogi.”

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7);

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/orkney-scottish-island-cheddar-pgi-120320.pdf>

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2012/C 239/04)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„SALMERINO DEL TRENTINO”

EÜ nr: IT-PGI-0005-0964-17.02.2012

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus:

„Salmerino del Trentino”

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Itaalia

3. Põllumajandustootte või toidu kirjeldus:

3.1. Toote liik:

Klass 1.7. Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:

Kaitstud geograafilise tähisega „Salmerino del Trentino” tähistatakse liiki arktika paalia (*Salvelinus alpinus* L.) kuuluvaid lõhelasi, keda on kasvatatud punktis 4 määratletud tootmispiirkonnas. Tarbimise laskmisel peavad lõhelased olema järgmiste omadustega: hallikasroheline või pruunika värvusega, seljal ja külgedel valkjad, kollakad või roosakad ilma randita laigud; selja- ja sabauim on hall, ülejäänud uimed oranžid, eesmisest äärest valge randiga. Kala kaalu ja pikkuse vaheline näitaja (*condition factor*) ei tohi kuni 400 grammi kaaluvate kalade puhul ületada näitajat 1,10 ja üle 400 grammi kuuluvate kalade puhul näitajat 1,20. Kalaliha üldine rasvasisaldus ei tohi ületada 6 %. Liha on valkjas või lõheroosa, tiheda, õrna, lahja ja kuiva tekstuuri ning kerge kalamaitse ja õrna mageveelõhnaga, muda meenutav järelmaitse puudub täielikult. Võõraste maitsete esinemine tootes peab olema piiratud ja geosmiini tase peab jääma alla 0,9 µg/kg.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):

—

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

Söödaratsioon peab vastama nõuetele, mis on kujunenud välja kohalikke ja pikaajalisi tavasid aluseks võttes. Seetõttu ei tohi kasutatavas söödas olla ka geneetiliselt muundatud organisme ning sööt peab olema kehtivate eeskirjade kohaselt sertifitseeritud.

KGTga „Salmerino del Trentino” kalalihale omase kvaliteedi tagamiseks on lubatud kasutada järgmisi tooraineid:

- 1) teraviljad, nende terad, nendest valmistatud tooted ja nende kõrvalsaadused, sealhulgas valgukontsentraadid;
- 2) õliseemned, nendest valmistatud tooted ja nende kõrvalsaadused, sealhulgas valgukontsentraadid ja õlid;
- 3) kaunviljade seemned, nendest valmistatud tooted ja nende kõrvalsaadused, sealhulgas valgukontsentraadid;

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

- 4) mugulviljade jahu, nendest valmistatud tooted ja nende kõrvalsaadused, sealhulgas valgukontsentraadid;
- 5) kalast ja/või koorikloomadest valmistatud tooted ja nende kõrvalsaadused, sealhulgas õlid;
- 6) merevetikajahu ja sellest valmistatud saadused;
- 7) mittemäletsejaliste verest valmistatud tooted.

Söödaratsiooni koostis peab olema selliste omadustega, mis kataks kalade vajadused eri kasvatusetappides. Kõik kehtivate õigusaktidega kindlaksmääratud ja loomasöödas kasutatavad lisaained on lubatud. Liha lõheroosa värvuse saamiseks kasutatakse karotenoidide rühma kuuluvat astaksantiinipigmenti ja/või muid looduslikke karotenoide.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

Kalakasvatuse eri etapid, mille alla kuuluvad kalavastse, noorkala ja täiskasvanud kala etapp, ning kalade tapmine peavad toimuma punktis 4 määratletud kasvatuspiirkonnas.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

Töödeldud toodet pakutakse müügiks pealt kiletatud polüstüreenvaagnal, pealt kiletatud polüstüreenkarbis, vaakum- või gaasipakendis. Turustamisviisist rääkides turustatakse kala värskena: tervelt, roogitult, fileena ja/või tükeldatult.

Tervelt ja/või roogitult tarbimisse antavad kalad peavad kaaluma vähemalt 170 g.

Fileena ja/või tükeldatult tarbimisse antav toode peab kaaluma vähemalt 80 g.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Igal pakendil peab loetavate, kustutamata, mis tahes muust kirjest selgelt eristatavate tähtedega olema väljend „Indicazione Geografica Protetta” (kaitstud geograafiline tähis) ja lühend „IGP”.

Viimati osutatud väljend peab olema tõlgitud selle riigi keelde, kus toodet turustatakse.

Keelatud on lisada märkeid, mis ei ole sõnaselgelt ette nähtud.

Igal pakendil või sellele kinnitataval märgisel peab olema selgesti nähtav järgmine logo. Logo võib olla esitatud ka halltoonides.



Igal üksikul pakendil või sellele kinnitataval märgisel peab olema ka KGTga tooteid tähistav ELi logo. Märgisel või lisamärgisel peab olema märgitud tootja ja/või tootepartii number või viitekood.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

KGTga toote „Salmerino del Trentino” tootmispiirkond hõlmab Trento autonoomset provintsi tervikuna ning Brescia provintsi Bagolino kommuuni. Määratletud piirkonnas asuvad Trento peamised jõed ning nende kõrvale jäävad orud koos lisajõgedega.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Territoorium on moodustunud mitmest liustiku- ja jõeerosiooni tsükli tekitatud ja üksteise peale kuhjunud kihist. Morfoloogilisest seisukohast on piirkond peamiselt mägine ning sellele on iseloomulikud geoloogilise substraati õõnestatud rohkem või vähem sügavad orud, mis kulgevad läbi kõikide valgalade. KGTga toote „Salmerino del Trentino” tootmispiirkonna kliima on Alpi piirkonnale iseloomulikult rohkete sademetega, talvekuudel sajab sageli lund ja madalad temperatuurid ei ole haruldased isegi suvel. Arktika paalia tootmiseks kasutatav vesi saadakse täies ulatuses piirkonnas olevatest liustikest ja liustikke katvast lumest.

Trento allikatest saadava vee keemiline koostis sisaldab vähem mikroelemente (magneesium, naatrium, kaalium) kui Euroopa vesi keskmiselt ning seetõttu on sinne vesi arktika paalia arenguks väga sobiv.

Jõed, mille vett Trento forellikasvatused kasutavad, on suurepärase bioloogiliste omadustega ning nende IBE (*Indice Biotico Esteso* – biotilise ulatuse näitaja) on suurem kui kaheksa, mis vastab I või II kvaliteediklassile.

5.2. Toote eripära:

Toote „Salmerino del Trentino” peamised iseloomulikud omadused on väga madal kala kaalu ja pikkuse vaheline näitaja, rasvasisaldus ja kalaliha maitseomadused. Kala „Salmerino del Trentino” liha on tiheda, õrna, lahja ja kuiva tekstuuri ning kerge kalamaitse ja õrna mageveelõhnaga, muda meenutav järelmaitse puudub täielikult.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote kvaliteedi või omaduste vahel (kaitstud päritolunimetuse puhul) või toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel (kaitstud geograafilise tähise puhul):

Toote „Salmerino del Trentino” omadused on otseselt seotud määratletud piirkonna pinnastiku- ja kliimatingimustega ning eelkõige kalakasvatustes kasutatava veega, mida saadakse piirkonnas asuvatest liustikest ja neid katvast lumest. Vett on ohtralt ning see on suure hapnikusisaldusega, heade keemiliste, füüsikaliste ja bioloogiliste omadustega ning madala keskmise temperatuuriga, mis jääb novembrist märtsini üldiselt alla 10 °C.

Jõgede ja mägijõgede vesi on külm ja toitainevaene, mistõttu kala kasvab aeglaselt. Koguselisest seisukohast seab see tootmisele piirid, kuid samas annab kõrgema kvaliteedi: liha konsistents on tihedam, maitse parem ja rasvasisaldus väiksem. Tänu Trento vee headele omadustele ei arene jõgede ja mägijõgede keskkonnas soovimatuid mikrovetikaid ja nende metaboliide, näiteks geosmiini, mida sellise kalakasvatusharuga seostatakse ja mis annab kalalihale muda järelmaitse. Kuna vett on ohtralt ja maapind kallakuline, kasutab enamik Trento forellikasvatusi kaskaadina langeva veega kalatiike, kus vesi looduslikult hapnikuga rikastub, tagades nii parimad tingimused kalade kasvuks ja arenguks.

Tänu eespool osutatud ja kliimatingimustega seotud tingimustele on siin kasvatatav arktika paalia selliste omadustega, mis eristavad teda tasandikul ja tootmispiirkonnaga piirnevatel aladel kasvatatavatest kaladest.

„Salmerino del Trentino” kasvatustavad on väga vanad ja põhinevad aastatega välja kujunenud pikkadel traditsioonidel. Tiikidel põhinev kalakasvatustraditsioon ulatub XIX sajandisse, kui 1879. aastal ehitati Torbolesse kalakasvandus, mille eesmärk oli levitada kalakasvatustavasid ja lasta kohalikesse veekogudesse lõhelaste maime. Seejärel rajati 1891. aastal Predazzos, 1902. aastal Giustinos ja 1926. aastal Tiones esimesed eraisikutele kuuluvad kalakasvandused, millele pärast II maailmasõda lisandus hulk teisi. Lisaks sellele asutati 1975. aastal Trento forellikasvatajate assotsiatsioon (*Associazione dei Trotticoltori Trentini*), mis mängis tootmispiirkonna forellikasvatuse hoogustamises olulist osa ja aitas nimetusel „Salmerino del Trentino” nii kõnekeeles kui ka kaubanduslikus keeles kanda kinnitada, millest annavad tunnistust tolleaegsed arved, märgised ja reklaamid.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

Taotluse esitanud asutus on algatanud riikliku vastuväite esitamise menetluse, avaldades kaitstud geograafilise tähise „Salmerino del Trentino” tunnustamise ettepaneku 30. detsembri 2011. aasta *Italia Vabariigi Teatajas* nr 303.

Spetsifikaadi terviktekst on kättesaadav järgmisel veebisaidil:

<http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

või

otse põllu-, toidu- ja metsamajandusministeeriumi veebisaidil (<http://www.politicheagricole.it>), klõpsates „Qualità e sicurezza” („Kvaliteet ja ohutus”; ekraanil ülal paremal) ning seejärel „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” („ELi läbivaatuseks esitatud spetsifikaadid”).

Nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 (põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsiooniliste eritunnuste kohta) artikli 8 lõike 2 kohase registreerimistaotluse avaldamine

(2012/C 239/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 ⁽¹⁾ artiklile 9. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

GTE REGISTREERIMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 509/2006

„MOULES DE BOUCHOT”

EÜ nr: FR-TSG-0007-0048-28.12.2006

1. Taotlejate rühma nimi ja aadress:

Nimi: Groupement des mytiliculteurs sur bouchots (GMB)

Aadress: 122 rue de Javel
75015 Paris
FRANCE

Tel +33 112974844

Faks —

E-post: gmb@cnc-france.com

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Prantsusmaa

3. Spetsifikaat:

3.1. Registreeritav(ad) nimetus(ed):

„Moules de bouchot”

Nimetuse „Moules de bouchot” registreerimist taotletakse vaid prantsuse keeles.

Turustamisel võib lisada Euroopa Liidu teistesse ametlikesse keeltesse tõlgitava märke, et toode „on saadud vastavalt prantsuse traditsioonidele”.

3.2. Nimetus:

☐ on iseenesest eripärane

☒ väljendab põllumajandustoote või toidu eripära

See viitab rannakarpidele, mis on kasvatatud vaiadest koosnevas kasvanduses vertikaalsetel vaiadel, mis paiknevad reas ja tulevad mõõna ajal tervenisti või osaliselt nähtavale.

3.3. Kas taotletakse nimetuse reserveerimist määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 13 lõike 2 alusel?

☒ Registreerimine koos nimetuse reserveerimisega

☐ Registreerimine ilma nimetuse reserveerimiseta

3.4. Toote liik:

Klass 1.7. Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

3.5. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1 esitatud nimetus:

Käesolev spetsifikaat hõlmab vaid tooteid, mille nimetus on „Moules de bouchot”; see viitab rannakarpidele, mis on eranditult toodetud rannavöönditel asuvates vaiadest koosnevates kasvandustes. Vastsed püütakse looduseskeskkonnast. Spetsifikaat ei hõlma kalatooteid ega muul viisil kasvatatud rannakarpe.

Garanteeritud traditsioonilise eritunnusega „Moules de bouchot” rannakarbid on värsked, terved ja elusad rannakarbid.

Rannakarpide „Moules de bouchot” tootmiseks kasvatatakse kaht liiki: *Mytilus edulis* ja *Mytilus galloprovincialis* (või kahe liigi hübriidid).

Need liigid on valitud, sest suudavad elada

— rannavööndil kasvatamise tingimustes, mida on kirjeldatud käesolevas spetsifikaadis;

— selliste meetodite kohaselt ja sellise kestusega kasvatamisel, millega saab tagada toodete eripära ja ühtlase kvaliteedi.

Seega on rannakarpide „Moules de bouchot” anatoomilised ja organoleptilised omadused ühtlasi seotud nimetatud liikide eripäraga ning nende rannakarpide erilise tootmisviisiga.

3.5.1. Anatoomilised omadused

Karbil on kaks siledat ja korrapärase kujuga poolt, mille värvus on tumepruunist tuhmi sinakas-hallini ja millel on kontsentrilised, kasvu näitavad triibud. Karpide paksus on vähemalt 12 mm.

Rannakarpe iseloomustavad kaks erilist kehaosa: jalg, mille abil edasi liikuda, ja nääre, mis toodab büssust – pindadele kinnitumiseks vajaliku valkaine niidikesi.

Rannavöönditel vaiadest koosnevas kasvanduses sagedaste mõõnade piirkonnas tootmise meetodi tulemusena on rannakarpidel

— tugevad sulgurlihased, selleks et hoida karpi kõikidel mõõnaperioodidel suletuna;

— korjamisajaks vastupidavam ja tugevam karp, sest värske õhu ja päikese käes muutub karp kõvemaks.

Vaiadest koosnevates kasvandustes toodetud rannakarpe iseloomustab nende lihasus ja kõik rannakarpide partiid on selles suhtes sarnase kvaliteediga. Lihasust mõõdetakse Lawrence'i ja Scotti indeksi kohaselt ja see on kõnealuste rannakarpide puhul vähemalt 100.

Pealegi ei sisalda rannakarbid „Moules de bouchot” võõrkehi (krabid, liivaterad) ja nende karp on puhas (ei ole vetikaid, muda ega liiva), sest kudunööride või võrgutorude vaiadele paigutamisel jäetakse maapinna ja nööri või võrgutoru alumise taseme vahele 30 cm.

3.5.2. Organoleptilised omadused

Keedetud liha värvus on kreemjast kollakasoranžini, mis tuleb rannakarpide toidust (fütoplanktoni karoteeni- ja A-vitamiinirikkus) ja füsioloogilisest seisundist (paljunemisperiood) sõltuvalt rohkem või vähem esile. Rannakarpide „Moules de bouchot” liha on pehme, õrn ega ole jahune; kasvatamisviis tagab molluski parema vastupidavuse veest väljas olemisele (kui toodet pakendatakse, transporditakse, ladustatakse ja turustatakse).

Tänu kasvatamisviisile ei ole rannakarpidel ebameeldivat maitset ega lõhna (nagu mudamaitse või -lõhn), sest nad ei puutu kokku maapinnaga.

Teatavate kriteeriumide hindamise viise turustamisvalmis rannakarbipartiide puhul kirjeldatakse täpsemalt tootmismeetodit käsitlevas punktis 3.6.

3.6. Põllumajandustoote või toidu tootmismeetodi kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1 esitatud nimetus:

Rannakarpide „Moules de bouchot” tootmisel on alljärgnevad etapid.

3.6.1. Vaiadest koosnevate kasvanduste rajamine

Rannakarpe kasvatatakse maatükkidel või maatüki osadel rannavööndites asuvas kasvatamispirkonnas. Maatükid on lainete liikumisest sõltuvad, tõusu- ja mõõnavee kõrgema ja madalama taseme vahemikus asuvad rannikupiirkonnad, mille laius vastab ranniku kallakule väga suure loodete hoovuse ajal.

Vaiade read paigutatakse järjestikuste tasanditena rannavööndi kõrgemast osast avamere suunas. Vastuvoolu laiuvad vaiatasandid kujutavad endast hoiukohta, kuhu rannakarbid pannakse seniks, kuni nad kasvavad inimtarbimiseks sobiva suuruseni.

Kõik vaiadest koosneva kasvanduse maatükid kujutavad endast vertikaalsete, üksteise suhtes paralleelselt jaotatud vaiade ridu, mis paiknevad rannikuga risti ning mille jaotus ja suurim tihedus on järgmine:

- 350 vaia kolmekordses 100 m pikkuses reas;
- 250 vaia kahekordses 100 m pikkuses reas;
- 200 vaia 100 m pikkuses üksikreas.

3.6.2. Vastsete püüdmine ja transport

Rannakarpide eri arenguastmeid nimetatakse järgmiselt:

- vastsed: kui rannakarbid on väga väikesed, on neid veel võimalik ühest kohast teise viia. Püügivahenditele (kanepi- ja/või kookoskõis) püütud vastsed võivad veel pindadele kinnituda, kasutades kas edasiroomamiseks oma jalga või lastes end veel edasi kanda;
- kudu: lõplikult püügivahendile kinnituvad vastsed enne vaiadele paigutamist;
- maim: kui liigne kudu eraldatakse, et püüda see vaiale kinnitamiseks torukujulistesse võrkudesse (seda nimetatakse prantsuse keeles „*boudinage*” (võrgutorudesse paigutamise));
- noorisend: pärast kudu või maimude lõplikku vaiadele paigutamist.

3.6.2.1. Rannakarbivastsete püüdmine püügivahenditele

Rannakarpide „Moules de bouchot” kasvatamise esmasel etapil soodustatakse rannakarbivastsete kinnitumist sobivatele looduslikele ja biolagunevatest kiududest abivahenditele (püügivahendid).

Püük toimub mereranniku sobivatel aladel, mille on registreerinud ja heaks kiitnud asjaomase liikmesriigi pädevad asutused ning mille kohta on merekatastris identifitseerimisandmed, mis võimaldavad täpselt kindlaks määrata selle asukoha. Püügitegevus toimub aladel, kus tänu mereloodetele esineb palju rannakarbi vastseid.

Püüda võib ka otse vaiadele.

3.6.2.2. Rannakarbivastsete transport püügivahenditel

Paljude kasvatuskohtade lähedal püügipiirkondi ei ole. Nöörid tuleb sellisel juhul toimetada püügipiirkondadest eri kasvatuspiirkondadesse.

Olles tugevalt kinnitunud, saab vastsetest kudu, mis areneb edasi kasvatuspiirkonnas selleks kohandatud paika seatud nööridel või otse vaial.

3.6.3. Rannakarpide kasvatamine vaiadest koosnevas kasvanduses ja korjamine

3.6.3.1. Kasvanduse täitmine

Kasvanduse täitmine tähendab kudunööride vaiade ümber mähkimist ja nende külge kinnitamist.

Selle all võidakse mõelda ka maimudega täidetud torukujuliste võrkude (pr k *boudins*) mähkimist kasvanduse vaiade ümber.

Maimud on pärit piirkonna kõrgema tasandi kudust ja eraldatud teistelt samal tootmisaastal kasvandusse toodud kudunööridelt.

Erandkorras on juhul, kui nööridel ei ole piisavalt vastseid, ja asjaomase riigi pädevate asutuste loal võimalik püüda võrgutorudesse uued maimud looduslikest hoiukohtadest, mille tootmiskohad on sanitaarjärelevalve all vastavalt asjaomases riigis kehtivatele õigusaktidele.

Igal juhul on välistatud kalahaudejaamadest või kalakasvatustest pärit tooted.

Rannakarpe kasvatatakse vaiadest koosnevates kasvandustes rannavööndites paiknevatel maatükidel või maatüki osadel. Rannakarpide „Moules de bouchot” kasvatamine tähendab, et karpe kasvatatakse vertikaalsel kuni kuue meetri kõrgusel vaial, mis on osaliselt maa sisse löödud ja mida ei saa pärast sellele kudunööride kinnitamist eemaldada. Vaiadele paigutamise kõrgus on kuni 3,5 meetrit.

Vaiale kinnitamisel jäetakse kõige madalama nööri või võrgutoru miinimumkõrguseks maapinnast 30 cm.

3.6.3.2. Kasvatamine

Etapp vaiadest koosnevatesse kasvandustesse paigutamisest kuni turuleviimisele eelneva tegevuseni kestab vähemalt kuus kuud ja võib olla kuni 24 kuu pikkune.

Vaial kasvatamine tähendab seda, et sellele paigutatakse kõige sobivam hulk isendeid. Välimises kihis olevad rannakarbid kasvavad vaiade lähedal paiknevatest isenditest kiiremini. Arenemise ajal võib rannakarpe teistele vaiadele ümber paigutada: pealmise kihi rannakarbid kogutakse kokku ja pannakse võrgutorusse, mis mähitakse uue vaia ümber. See on *boudinage* – võrgutorudesse paigutamine.

Sel viisil võib rannakarpe nende arengu ajal mitu korda uutele vaiadele kinnitada.

Nii täidetud võrgutorud kinnitatakse üldiselt rannavööndis kõige kõrgemal paiknevatele vaiadele.

3.6.3.3. Korjamine

Korjamine toimub punktis 3.6.3.2 kirjeldatud kasvatusetapi lõpus. Selle käigus eemaldatakse kasvanduste vaiadel olevad rannakarbikobarad, mida võib teha käsitsi või mehaaniliselt.

Kasvanduses vaiadelt maha kukkunud rannakarpe ei tohi korjata.

3.6.4. Puhastamine ja ladustamine

Puhastamis- ja ladustamisetapp algab pärast rannakarpide korjamist ja lõpeb pakendamisega.

3.6.4.1. Puhastamine

Rannakarpe puhastatakse juhul, kui see on vajalik karpide inimtarbimiseks sobivaiks muutmiseks vastavalt toote tootmist ja turustamist käsitlevatele riiklikele õigusaktidele.

Puhastamine järgneb korjamisele ja toimub järgmiselt:

- pannes rannakarbid alt kinniste, avadega anumate abil populatsiooni taastamise alasse maatükidel või maatüki osadel rannavööndites, kus kõnealuseid rannakarpe kasvatatakse, või
- alt kinniste, avadega anumate abil seisva veega basseinidesse, kus on merevesi ning mis on seatud sisse puhastamis- ja saاتمiskeskustes.

Kui rannakarbid pannakse nii populatsiooni taastamise alasse kui ka basseini, ei tohi nende üleviimise aeg olla kokku üle 15 päeva.

3.6.4.2. Ladustamine

See etapp võib toimuda kas samade tootjate juures kui kasvatamisetapp (kui tootja on ühtlasi kaubasaatja) või heakskiidetud saاتمiskeskuses (või pakendamiskeskuses). Ladustamine on toodete pakendamiseelse säilitamise etapp. Ladustatakse vajaduse korral pärast puhastamistappi vahetuva või seisva veega basseinides.

Ladustamise kestus on kuni 15 päeva alates karpide veest väljavõtmisest kasvanduspiirkonnas kuni pakendamiseni. Seisva veega basseinides võib rannakarpe hoida kuni kaheksa päeva.

3.6.5. Pakendamine (või nn saاتمise etapp)

Pärast võimalikku populatsiooni taastamise alasse või basseini panemist eraldatakse rannakarbid saاتمiskeskustes üksteisest ning pestakse ja sorteeritakse.

Rannakarpide kalibreerimiseks kasutatakse sõelu, mille võrede minimaalne vahe on 12 mm.

Garanteeritud traditsioonilise eritunnuse saamiseks peavad rannakarpide „Moules de bouchot” pakendatud partiid sisaldama vähemalt 12 mm paksusega rannakarpe, millest kuni 5 % paksus võib olla alla 12 mm.

Minimaalne lihasus arvutatakse Lawrence'i ja Scotti indeksi kohaselt, mida mõõdetakse järgmiselt:

$$\text{indeks} = \text{liha kuivkaal} * 1\,000 / (\text{kogukaal} - \text{karbi kaal})$$

Võib kasutada lihtsustatud indeksit ja mõõta järgmiselt:

$$\text{lihtsustatud indeks} = \text{keedetud liha kaal} / \text{kogukaal enne keetmist}$$

GTE saamiseks peab rannakarpide Lawrence'i ja Scotti indeks olema ≥ 100 .

Pakendamiseks valmis rannakarpide lihasuse määra võib konkreetse korjamiskorra puhul erandtingimustel (st ebasoodsate looduslike toitumistingimuste korral) muuta asjaomase riigi pädevate asutuste otsuse alusel pärast vastava taotluse esitamist. Siiski ei tohi vastavad väärtused mitte ühelgi juhul olla üle 10 % väiksemad minimaalsest lihasuse väärtusest 100.

Rannakarpidel peab olema ka

- nõuetekohane välisilme ja
- nad peavad olema elusad.

Rannakarbid „Moules de bouchot” pakendatakse pakenditesse, mille mahutavus on kuni 15 kg, ja neis pakendites neid ka turustatakse. Kasutada võidakse 2–15-kiloseid kotte või 0,5–7-kiloseid aluseid.

3.6.6. Müük tarbijatele

Päritolunimetusega „Moules de bouchot” rannakarpide märgistus näeb ette, et igal pakendil on

- garanteeritud traditsioonilise eritunnuse nimetus „Moules de bouchot”, mis on kirjutatud

- vähemalt sama suurte tähtedega nagu kõige suuremad tähed pakendil,
- ühesuuruste, sama kõrguse ja laiusega tähtedega,
- sama värvi tähtedega,
- ühe üksusena;
- tähis „spécialité traditionnelle garantie” (garanteeritud traditsiooniline eritunnus) ja logo „STG” (GTE) kas vahetult enne või pärast päritolunimetust ja ilma mingi vahemärketa;
- kõik muud tähised, eelkõige üldiste õigusnormide alusel kohustuslikud tähised peavad olema GTE nimetusest eraldi.

3.7. *Põllumajandustoote või toidu eripära:*

Rannakarpide „Moules de bouchot” eripära seisneb alljärgnevates omadustes, mille annavad kasvatamistingimused, kasvatamise meetodid ja kestus, mis võimaldavad tagada toodete eripära ja ühtlase kvaliteedi.

Kõva karp

Tootmine sagedaste mõõnade piirkonnas ning asjaolu, et karp on tihti värske õhu ja päikese käes, annab sellele kõvaduse. Seetõttu on rannakarpide „Moules de bouchot” karp märkimisväärselt tugev.

Tugev sulgurlihas ning liha, mis on pehme ja õrn ega ole jahune

Tootmine sagedaste mõõnade piirkonnas, tänu millele saavutatakse tugevad sulgurlihased, mille abil hoitakse karp kõikidel vee alanemisperioodidel suletuna. Liha on pehme ja õrn ega ole jahune, sest karp püsib pakendamise-, transpordi-, ladustamis- ja turustamisetapil hästi suletuna.

Keedetud liha värvus on kreemjast kollakasoranžini

Rannakarpe kasvatatakse piisavaid vahesid hoides looduslikul alal, kus on külluslikult toiduks vajalikku fütoplanktonit, tänu millele on kõnealuste karpide lihal rohkem või vähem esiletungiv värvus kreemjast kollakasoranžini. Kuni 10 % rannakarpidest on erinevat värvi.

Puhtus ning mudamaitse ja võõrkehade puudumine

Rannakarpide „Moules de bouchot” karp on puhas, need ei sisalda võõrkehi (krabid, liivaterad) ning neil pole mudalõhna ega -maitset, sest nõõride või võrgutorude vaiadele paigutamise ajal jäetakse maapinna ja nõõri või võrgutoru alumise taseme vahele 30 cm. Seega ei puutu kõnealused rannakarbid kokku maapinnaga.

Lihasus, mille indeks on vähemalt 100

Tänu vaiade ühtlasele jaotusele ja väikesele tihedusele rannavööndil ning sellele, kuidas tagatakse rannakarpide korrapärane jaotus vastavalt vaiade kõrgusele, on rannakarbid ühtlaselt rannavööndit katvatele veemassidele laiali laotatud.

Rannakarpidele on kättesaadavad eri lainetasanditel ringlevad toitained, seepärast on karbid ühesuguse lihasusega, millel on Lawrence'i ja Scotti indeksi kohane minimaalne väärtus 100.

3.8. *Põllumajandustoote või toidu traditsiooniline iseloom:*

Rannakarpide „Moules de bouchot” traditsiooniline iseloom seisneb järgmistes omadustes:

- neid rannakarpe kasvatatakse alati reas paiknevatel vertikaalselt maa sisse löödud puitvaiadel;
- üksnes merekeskkonnas leiduvad toitained tagavad rannakarpide kasvamise.

Kasvanduse juhtimine hõlmab vaiadest koosneva kasvanduse omaniku teostatavat toote põhjalikku järelevalvet ja maimude üleviimisega seotud toiminguid, mille eesmärk on tagada kõikide kasvanduse rannakarpide ühtlane kasvamise.

3.8.1 Puitvaiadel kasvatamine

Vaiadest koosnevates kasvandustes rannakarpide kasvatamise traditsioon pärineb 1235. aastast. Lugu jutustab, et iirlane Patrick Walton elas 1235. aastal l'Aiguillon'i lahes üle laevahuku – „[...] ainsa ellujääjana seadis ta end sisse Eshandes'is ja hakkas ellujäämiseks püüdma linde erilise võrgu – *allouret* – abil. See võrk oli laotatud merepinna kohale ja kinnitatud mudasse löödud suurte kinnituspulkade abil. Peagi selgus, et neile pulkadele kinnitusid rannakarbid, kelle suurus ja kvaliteet ületas metsikute rannakarbiliikide oma. Seega otsustas Walton neid molluskeid kasvatama hakata”. (Marteil, 1979)

Seda eesmärki silmas pidades lõi ta maa sisse ridadena vaiad, millele rannakarbid saaksid kinnituda ja millel edasi areneda. Ta andis vaiadele nimetuse „bouchots” – „see tuleneb keldikeelsetest sõnadest *bout* (tara) ja *choat* või *chot* (puit).” (Marteil, 1979)

Praegu kasvatatakse rannakarpe endiselt samadel põhimõtetel. Seadmed on tehnoloogia arengut arvesse võttes mõnevõrra edasi arenenud.

Sajandite vältel on rannakarplaste kasvatamisest huvitatud autorid oma kirjutistes rõhutanud, et iirlase Waltoni välja töötatud praktika on aja jooksul vähe muutunud. Nii kirjutab Coste (1855), et „praktika, mille ta [Walton] kasutusele võttis, vastab nii hästi uue tööstuse püsivatele vajadustele, et pärast pea kaheksat sajandit on see endiselt normiks elanikkonnale, kelle jaoks on sellest saanud rahvuslik pärand.”

Alates 1930. aastast kasutatakse kinnituspulkade asemel vaiu (algsetest pulkadest tugevamad ja suurema diameetriga puuteibad, millel on lühike kasutusiga).

Pärast 1950. aastat tehtud muudatused kasvandustes tulenevad esimestest rannakarplaste kasvatamist reguleerivatest dekreetidest. Riigist on saanud maa-alade omanik; ta annab nende kasutuseks loa ja teostab nende üle järelevalvet. V-kujulised vaiadest koosnevad kasvandused ei ole enam lubatud, kuna soodustavad olulisel määral maa-alade ummistumist. Vaiad jaotatakse sellest alates paralleelselt, rannikuga risti. Kasvanduste täitmise suhtes kohaldatakse seadusi; eeskirjad varieeruvad piirkonniti, sest alast sõltuvalt erinevad keskkonnatingimused, päikesevalgus, merelooded, toitaineterikkus ja muudki tegurid.

Suurema saagikuse eesmärgil tootmismeetodit küll täiustatakse, kuid loodud kasvanduste alus on endiselt ridadena paigutatud vaiad.

3.8.2 Vaiadest koosnevate kasvanduste kõrgustasandid

1855. aastal kirjeldab Coste, et vaiadest koosnevad kasvandused võivad olla kuni nelja kõrgustasandiga.

Endiselt ehitatakse rannavöönditele vaiadest toestik. Rannavööndi erinevaid tasandeid kasutades paigutatakse vaiade read järjestikuste tasanditena rannavööndi kõrgemast osast avamere suunas. Vastuvoolu laiuvad vaiatasandid kujutavad endast hoiukohta, kuhu rannakarbid pannakse seniks, kuni nad kasvavad inimtarbimiseks sobiva suuruseni.

3.8.3 Kasvatamine üksnes looduskeskkonnas

Tegemist on rangelt omaenda looduslikus keskkonnas kasvatatud karpidega. Viljastumine toimub meres loomulikult ilma inimsekkumiseta, toit koosneb vaid looduslikust ja elusast fütoplanktonist, kasvamise ajal ei kasutata merekeskkonnas mingisugust keemilist töötlust.

3.9. Eripära kontrollimise miinimumnõuded ja kord:

Kontrollitavad aspektid	Piirväärtused	Hindamismeetod	Kontrollimise miinimumsagedus
Vaiade lokaliseerimine	100 % vaiadest rannavöönditel	Visuaalne ja/või dokumentide kontroll	20 % toimingutest igal aastal

Kontrollitavad aspektid	Piirväärtused	Hindamismeetod	Kontrollimise miinimumsagedus
Vaiade tihedus	Kuni: — 350 vaia 100 m kohta (kolmekordsed read) — 250 vaia 100 m kohta (kahekordsed read) — 200 vaia 100 m kohta (üksikread)	Dokumentide kontroll	20 % toimingutest igal aastal
Maapinna või mudaga kokkupuute puudumine	100 % vaiadest	Visuaalne ja/või dokumentide kontroll	20 % toimingutest igal aastal
Kasvutsüklil kasvatatud vaiadel	100 % toodangust	Visuaalne ja/või dokumentide kontroll	20 % toimingutest igal aastal
Vaiadel kasvatamise tsükli kestus	Üle kuue kuu ja alla 24 kuu	Dokumentide kontroll	Kaks korda aastas
Keedetud liha värvus	Kreemjast kollakasoranžini Kuni 10 % eri värvi rannakarpe	Mõõtmine	Kaks korda aastas
Analüütiline uuring	Lawrence'i ja Scotti indeks on vähemalt 100 ja karbi paksus on vähemalt 12 mm, kuni 5 % rannakarpe paksusega alla 12 mm	Mõõtmine ja/või dokumentide kontroll	Kaks korda aastas Koos omakontrolliga iga kahe kuu tagant

4. **Spetsifikaadile vastavust kontrollivad ametiasutused või spetsifitseerimisasutused:**

4.1. *Nimi ja aadress:*

Nimi: CERTIS
Aadress: Immeuble Le Millepertuis
Les Landes d'Apigné
35650 Le Rheu
FRANCE

Tel +33 299608282
E-post: certis@certis.com.fr

☐ Riigiasutus ☒ Eraettevõte

4.2. *Ametiasutuse või sertifitseerimisasutuse konkreetsed ülesanded:*

Vastavalt Euroopa standardile EN 45011 krediteeritud sertifitseerimisasutus, kes kontrollib spetsifikaadile vastavust Prantsusmaal. Kindlaksmääratud kontrolliasutus vastutab spetsifikaadi kontrollimise eest tervikuna.

Tellimishinnad aastal 2012 (ilma käibemaksuta, sisaldavad tavalise saatmise kulusid)

<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	1 200 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria paberkandjal + DVD-l aastane väljaanne	ELi 22 ametlikus keeles	1 310 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	840 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria igakuiselt ja kumulatiivselt DVD-l	ELi 22 ametlikus keeles	100 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> lisa (S-seeria – avalikud hanked ja pakkumismenetlused) kord nädalas DVD-l	mitmekeelne: ELi 23 ametlikus keeles	200 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> C-seeria – värbamiskonkursid	konkursside keeled	50 eurot aastas

Euroopa Liidu Teatajat saab tellida Euroopa Liidu 22 ametlikus keeles. Teataja on jaotatud L-seeriaks (õigusaktid) ja C-seeriaks (teave ja teatised).

Iga keeleversioon tuleb tellida eraldi.

Vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 920/2005, mis avaldati ELTs L 156 18. juunil 2005 ja milles sätestatakse, et Euroopa Liidu institutsioonid ei ole ajutiselt kohustatud koostama ja avaldama kõiki õigusakte iiri keeles, müüakse ELT iirikeelseid väljaandeid eraldi.

Euroopa Liidu Teataja lisa (S-seeria – avalikud hanked ja pakkumismenetlused) tellimus sisaldab kõiki 23 keeleversiooni ühel mitmekeelsel DVD-l.

Soovi korral saab koos *Euroopa Liidu Teataja* tellimusega mitmesuguseid *Euroopa Liidu Teataja* kaasandeid. Kaasannete ilmumisest teavitatakse tellijaid teadaande vahendusel, mis avaldatakse *Euroopa Liidu Teatajas*.

Müük ja tellimused

Erinevate tasuliste perioodikaväljaannete tellimusi, k.a *Euroopa Liidu Teataja* tellimust, saab vormistada meie edasimüüjate kaudu. Edasimüüjate nimekiri on kättesaadav järgmisel veebilehel:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_et.htm

EUR-Lexi (<http://eur-lex.europa.eu>) kaudu pakutakse otsest ja tasuta juurdepääsu Euroopa Liidu õigusaktidele. Nimetatud veebilehel saab tutvuda *Euroopa Liidu Teatajaga* ning ka lepingute, õigusaktide, kohtupraktika ja ettevalmistatavate õigusaktidega.

Lisateavet Euroopa Liidu kohta saab veebilehelt <http://europa.eu>



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

ET