

Euroopa Liidu Teataja

C 281



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

58. aastakäik

26. august 2015

Sisukord

II Teatised

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2015/C 281/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.7563 – CommScope / TE BNS) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2015/C 281/02	Euro vahetuskurss	2
2015/C 281/03	Komisjoni teatis 28 liikmesriigile kehtivate riigiabi tagastamise intressimäärade ja viite/diskontomäärade kohta kehtivusega alates 1. septembrist 2015 (Avaldatud vastavalt komisjoni 21. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 794/2004 artiklile 10 (ELT L 140, 30.4.2004, lk 1))	3

ET

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2015/C 281/04	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.7707 – Cinven/Synlab) – Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	4
2015/C 281/05	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.7730 – Acticall / Sitel) – Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	5
2015/C 281/06	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.7755 – Mahindra/MHI/MAM) – Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	6
2015/C 281/07	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.7637 – Liberty Global / BASE Belgium) ⁽¹⁾	7

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2015/C 281/08	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine	8
2015/C 281/09	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine	12

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(juhtum M.7563 – CommScope / TE BNS)****(EMP-s kohaldatav tekst)**

(2015/C 281/01)

22. juunil 2015 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri, kuupäeva ja tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lexi veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32015M7563 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss ⁽¹⁾

25. august 2015

(2015/C 281/02)

1 euro =

	Valuuta	Kurss		Valuuta	Kurss
USD	USA dollar	1,1506	CAD	Kanada dollar	1,5181
JPY	Jaapani jeen	137,84	HKD	Hongkongi dollar	8,9182
DKK	Taani kroon	7,4635	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,7596
GBP	Inglise nael	0,72900	SGD	Singapuri dollar	1,6084
SEK	Rootsi kroon	9,5653	KRW	Korea vonn	1 356,95
CHF	Šveitsi frank	1,0834	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	15,0211
ISK	Islandi kroon		CNY	Hiina jüaan	7,3786
NOK	Norra kroon	9,3885	HRK	Horvaatia kuna	7,5553
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	16 146,48
CZK	Tšehhi kroon	27,109	MYR	Malaisia ringit	4,8489
HUF	Ungari forint	312,31	PHP	Filipiini peeso	53,624
PLN	Poola zlott	4,2242	RUB	Vene rubla	79,6550
RON	Rumeenia leu	4,4328	THB	Tai baat	40,888
TRY	Türgi liir	3,3606	BRL	Brasiilia reaal	4,0621
AUD	Austraalia dollar	1,5937	MXN	Mehhiko peeso	19,5343
			INR	India ruupia	76,0504

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

Komisjoni teatis 28 liikmesriigile kehtivate riigiabi tagastamise intressimäärade ja viite/diskontomäärade kohta kehtivusega alates 1. septembrist 2015

(Avaldatud vastavalt komisjoni 21. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 794/2004 artiklile 10 (ELT L 140, 30.4.2004, lk 1))

(2015/C 281/03)

Baasmäärad on arvatud kooskõlas komisjoni teatisega viite- ja diskontomäärade kindlaksmääramise meetodi läbivaatamise kohta (ELT C 14, 19.1.2008, lk 6). Sõltuvalt viitemäära kasutusest tuleb käesolevas teatises määratletud marginaalid liita baasmääradele. Diskontomäärade puhul tähendab see seda, et baasmääradele tuleb lisada 100 baaspunkti suurune marginaal. Komisjoni 30. jaanuari 2008. aasta määrusega (EÜ) nr 271/2008, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 794/2004, nähakse ette, et kui eriootsuses ei ole sätestatud teisiti, arvutatakse ka tagasinõudmise määr baasmääradele 100 baaspunkti suuruse marginaali lisamise teel.

Muudetud määrad on märgitud rasvaselt.

Eelmine loetelu avaldati ELTs C 231, 15.7.2015, lk 5.

Alates	Kuni	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.9.2015	...	0,17	0,17	1,85	0,17	0,52	0,17	0,29	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,58	1,53	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,76	0,17	1,67	-0,17	0,17	0,17	1,02
1.8.2015	31.8.2015	0,17	0,17	1,85	0,17	0,52	0,17	0,24	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,58	1,80	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	0,17	1,76	0,17	1,67	-0,13	0,17	0,17	1,02
1.7.2015	31.7.2015	0,22	0,22	1,85	0,22	0,52	0,22	0,24	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,58	1,80	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,76	0,22	1,67	-0,07	0,22	0,22	1,02
1.6.2015	30.6.2015	0,22	0,22	2,18	0,22	0,52	0,22	0,17	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,58	2,21	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	0,22	1,76	0,22	1,67	0,00	0,22	0,22	1,02
1.5.2015	31.5.2015	0,26	0,26	2,18	0,26	0,52	0,26	0,27	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	1,58	2,21	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	0,26	2,16	0,26	2,04	0,13	0,26	0,26	1,02
1.4.2015	30.4.2015	0,34	0,34	2,18	0,34	0,52	0,34	0,42	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	1,58	2,21	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	2,16	0,34	2,04	0,23	0,34	0,34	1,02
1.3.2015	31.3.2015	0,34	0,34	2,18	0,34	0,52	0,34	0,66	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	1,58	2,21	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	2,16	0,34	2,04	0,33	0,34	0,34	1,02
1.1.2015	28.2.2015	0,34	0,34	2,18	0,34	0,52	0,34	0,66	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	1,58	2,21	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	0,34	2,16	0,34	2,63	0,46	0,34	0,34	1,02

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Elteatis koondumise kohta

(juhtum M.7707 – Cinven/Synlab)

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2015/C 281/04)

1. 17. augustil 2015 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtja Cinven Capital Management (V) General Partner Limited („Cinven”, Guernsey) omandab täieliku kontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ettevõtja Synlab Holding GmbH („Synlab”, Saksamaa) üle aktsiate või osade ostu teel.
2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:
 - Cinven on börsivälistesse ettevõtetesse investeeriv ettevõtja, kes osutab investeringute haldamisteenuseid mitmele investeerimisfondile;
 - Synlab on üleeuroopaliste laboridiagnostika teenuste osutaja inim- ja veterinaarmeditsiini ning keskkonnamõju analüüside jaoks.
3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud. Vastavalt komisjoni teatisele lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ⁽²⁾ tuleks märkida, et käesolevat juhtumit on võimalik käsitleda kõnealuses teatises sätestatud korra kohaselt.
4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301), elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber M.7707 – Cinven/Synlab):

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

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus”).

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

Eelteatis koondumise kohta
(juhtum M.7730 – Acticall / Sitel)
Võimalik lihtsustatud korras menetlemine
(EMPs kohaldatav tekst)
(2015/C 281/05)

1. 14. augustil 2015 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtja Groupe Acticall S.A. („Acticall”, Ameerika Ühendriigid) omandab täieliku kontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ettevõtja International Sitel Worldwide Corporation („Sitel”, Ameerika Ühendriigid) üle aktsiate või osade ostu teel.
2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:
 - Acticall: kliendisuhete haldamisele spetsialiseerunud integreeritud teenused, sh sissetulevate kõnede haldamine kõnekeskuste kaudu, kliendisuhete alane nõustamine, digitaalne kliendisuhete alane nõustamine ja kliendisuhete alane koolitus. Acticalli peamine aktsionär on Creadev S.A.S., börsivälisesse ettevõttesse investeeriv ettevõtte;
 - Sitel: erinevad klienditeenindusalased allhanketeenused kõnekeskuste kaudu, sh klienditeenindus, klientide leidmine ja tehniline tugi. Siteli peamine aktsionär on Onex Corporation, Kanada mitmekülgse tegevusega ettevõtja.
3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud. Vastavalt komisjoni teatisele lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ⁽²⁾ tuleks märkida, et käesolevat juhtumit on võimalik käsitleda kõnealuses teatises sätestatud korra kohaselt.
4. Komisjon kutsub asjast huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301), elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber M.7730 – Acticall / Sitel):

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

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus”).

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

Eelteatis koondumise kohta
(juhtum M.7755 – Mahindra/MHI/MAM)
Võimalik lihtsustatud korras menetlemine
(EMPs kohaldatav tekst)
(2015/C 281/06)

1. 19. augustil 2015 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtjad Mitsubishi Heavy Industries Ltd. („MHI”, Jaapan) ja Mahindra & Mahindra Limited („Mahindra”, India) omandavad ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ettevõtja Mitsubishi Agricultural Machinery Co. Ltd. („MAM”, Jaapan) üle aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- MHI: elektriseadmete ja elektroonika projekteerimine, tootmine ja müük,
- Mahindra: tarbesõidukite ja põllumajandusseadmete tootmine ja müük,
- MAM: põllumajandusseadmete tootmine ja müük.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud. Vastavalt komisjoni teatisele lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ⁽²⁾ tuleks märkida, et käesolevat juhtumit on võimalik käsitleda kõnealuses teatises sätestatud korra kohaselt.

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301), elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber M.7755 – Mahindra/MHI/MAM):

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

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus”).

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

Eelteatis koondumise kohta
(juhtum M.7637 – Liberty Global / BASE Belgium)
(EMPs kohaldatav tekst)
(2015/C 281/07)

1. 17. augustil 2015 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtja Telenet Group Holding NV („Telenet”, Belgia), mille üle ettevõtjal Liberty Global plc (Ühendkuningriik) on valitsev mõju, omandab täieliku kontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ettevõtja BASE Company NV („BASE”, Belgia) üle aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- Telenet: Belgia kaabelvõrgu operaator, kes on spetsialiseerunud klientidele interneti, telefoni ja kaabeltelevisiooni püsüühendusteenuste osutamisele kogu Flandrias ja Brüsseli eri linnaosades. Telenet käitab ka mitut tasulist telekanalit ja osutab videolaenutusteenuseid. Virtuaalse mobiilsidevõrgu operaatorina pakub Telenet mobiilsideteenuseid Belgias ning osutab professionaalse sidevaldkonna teenuseid Belgias ja Luksemburgis.
- BASE: mobiilsidevõrgu operaator, kes osutab mobiilsideteenuseid Belgias. Ettevõtja pakub ka virtuaalse mobiilsidevõrgu operaatoritele hulgimüügipõhist juurdepääsu oma võrgule Belgias.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301), elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber M.7637 – Liberty Global / BASE Belgium):

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

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus”).

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2015/C 281/08)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotluse suhtes vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artiklile 51.

KOONDDOKUMENT

„TERNERA DE ALISTE”

ELi nr: ES-PGI-0005-01134 – 29.7.2013

KPN () KGT (X)

1. Nimetus

„Ternera de Aliste”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.1. Värske liha (ja rups)

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Liha, mis on saadud noortelt lihaveistelt, kes on kohanenud geograafilise piirkonna tingimustega, keda kasvatatakse piirkonna traditsioonilise söödaga söötes ja kohalike pidamisviiside järgi, ning kes tapmise ajal on 8–12 kuu vanused.

Tootmismeetodi alusel eristatakse järgmist tüüpi loomi:

- piimasöödalised veised: sünnist saadik laudas peetud ja enne tapmist võõrutamata loomad.
- rohusöödalised veised: lehmapiima ja piirkonna rohuga söödetud ning seejärel kuni tapmiseni laudas peetud loomad.

Kaitstud geograafilise tähisega hõlmatud värsele lihale on iseloomulik ühtlaselt jaotunud, pärlvalge rasv ning veidi niiske lihaskude. Organoleptiliste omaduste poolest on see suussulav liha väga õrn ja mahlakas, peene ja hõrgu maitse ning mitte eriti tugeva lõhnaga.

Liha minimaalne laagerdumisaeg on neli päeva.

Rümp liigitatakse selle konstitutsiooni alusel järgmistesse klassidesse: E (kõrgem), U (väga hea), R (hea) ja O (rahu-dav) ning rasvasusklass on isasloomade puhul 2 (kergelt rasvane) või 3 (keskmiselt rasvane) ja emasloomade puhul 2, 3 või 4 (rasvane). Olenevalt sellest, millist tüüpi loomalt liha on saadud, varieerub selle värvus heleroosast (piimasöödaliste loomade puhul) kuni roosa ja punaseni (rohusöödaliste loomade puhul).

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Aretuseks kasutatavaid lehmvasikaid kasvatatakse väikestes, päevase karjatamisega traditsioonilistes põllumajanduslikes majapidamistes, kus kasutatakse laudas pidamise ja karjamaal karjatamise süsteemi. Kui loomade söödavarusid napib, saadakse sööta (püsi- ja karjamaade hein, juurköögiviljad ja muud kohalikud põllumajandussaadused) lisaks muude piirkodade looduslikest varudest. Laktatsiooniperioodil antakse loomadele lisa söödana samas majapidamises kasvatatud teravilja ja kaunvilja.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Lihatootmises on paralleelselt välja kujunenud kaks tootmistüüpi, mida saab eristada järgmiselt.

Liha, mis on saadud piimasöödalistelt vasikatelt, kelle põhisoöt on lehmapii, millele lisatakse oma majapidamises kasvatatud sööta, kuivsoöta ja kontsentraate kuni tapavanuse saavutamiseni ning ilma et loom oleks võõrutatud. Pärast esimest imemist pannakse vasikas laudas sobiva keskkonnaga eraldi alasse, kus ta saab sünnist saadik piima otse emasloomalt. Ühe kuu vanusele vasikale hakatakse söötma ka heina, et arendada looma vatsaseedet sel viisil, et loomasöödale saaks hakata lisama kontsentraate.

Liha, mis on saadud vasikatelt, keda on peetud karjamaal ning kelle pidamise aeg jaotub kahte etappi: esimene rohumaal ja teine laudas.

— Esimeses etapis toimub karjatamine koos emasloomaga, kellelt vasikas saab piima. Kui vasikad on saanud kolme kuu vanuseks, pannakse rohumaale kontsentraate sisaldav puistepunker, et soodustada loomade kasvu ning aidata vasikal pärast võõrutust kohaneda kontsentraatsöödaga. Rohumaal karjatamise aeg sõltub ilmastikutingimustest ja looduslike varude olemasolust, kuid minimaalne ajavahemik peab kestma viis kuud.

— Teine etapp möödub laudas, kus loomi söödetakse tapale viimiseni kuivsoöda, teraviljaõlgedega ja kontsentraatidega.

Sööt peab olema taimset päritolu ning sisaldama peamiselt teravilja (minimaalselt 60 % sööda üldkogusest) ning see ei tohi ületada 50 % aastaks ettenähtud kuivainest. Rangelt on keelatud kasutada tooteid, mis võivad häirida loomade loomulikku kasvurütmi ja arengut.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kaitstud loomade sünn, kasvatamine ja nuumamine kuni tapale viimiseni toimub määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieskirjad, millele registreeritud nimetus osutab

Toode võib olla portsjoniteks jagatud, fileedeks või tükkideks lõigatud, tingimusel et kõnealuseid toiminguid teevad järelevalve alla kuuluvad ettevõtjad.

3.6. Sellise toote märgistamise erieskirjad, millele registreeritud nimetus osutab

Nii jaotustükkidel kui ka lihaportsjoneid, -fileesid või -tükke sisaldavatel pakenditel peab olema märgis, millel on vähemalt mõiste „Indicación Geográfica Protegida” (kaitstud geograafiline tähis) ja nimetus „Ternera de Aliste” ning kaitstud geograafilise tähise logo koos Euroopa kaitstud geograafilise tähise logoga.



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Tootmispiirkond hõlmab Zamora provintsi lääneosas asuvaid piirkondi Aliste, Sayago ja Sanabria.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Geograafilise piirkonna ja toote „Ternera de Aliste” vaheline seos põhineb toote erilistel omadustel ja mainel.

Füüsikalised omadused

Aliste, Sayago ja Sanabria piirkonna valdavalt tasase reljeefiga kergelt lainelised pigatasandikud asuvad mere pinnast kõrgemal kui 600 meetrit. Paleosoilise aluspinnaga graniidil, metamorfsetel kaljudel ja kiltkivil lasuv piirkonna õhuke mullakiht on vähesel veesidumisvõime ja kõrge happesusega – seega on sealsed mullad toitainevaesed. Seepärast ei saa piirkonna pinnaselt loota suuri viljasaake, vaid tuleb keskenduda karjapidamisele.

Kliima vaheldub vastavalt kõrgusele, asukohale ja mäeahelike suunale. Keskmine sademete hulk aastas on väga erinev – peaaegu 2 000 millimeetrit Sierra Segundera mäetippudel ja vaid 600 millimeetrit piirkonna lääneosas. See mõjub positiivselt taimede kasvule ning paneb haljendama karja- ja rohumaade rohelist vaiba.

Looduslikud faktorid

Selles piirkonnas vahelduvad karjamaad võsastunud alaga. Karjamaadel kasvavad valdavalt kõrrelised (*Agrostis*, *Poa*, *Briza* ja *Bromus*) ja kaunviljalised. Zamora provintsi lääneosast rohkem kui nelja viiendikku kattev isetekkeline taimestik on peamiselt rohumaad, kus leidub pürenee tamme ja iilekstammesalusid. Lopsaka kasvuga on seal ka eerika (*Erica arborea*, *Erica australis* v. *aragonensis* ja *Calluna vulgaris*), vaigu-kiviroosik (*Cistus ladanifer*, *Cistus laurifolius*), hari-lik luudpõõsas (*Cytisus scoparius*) ja spartisum (*Spartium junceum* L.). Kuna piirkond on valdavalt inimtegevusest puutumata, on karjamaad liigirikkad ja vähesed lämmastikuga, aga kuivad ja kaledad, mille tõttu kariloomade sööt on mitmekesine.

Geograafiline piirkond on iberia hundi (*Canis lupus signatus*) looduslik elupaik, mis on praegu selle liigi populatsiooni suurima loomtihedusega loodusreservaat Euroopas. Selles piirkonnas elavad hundid on oluliselt mõjutanud vasikaliha tootmist, sest loomakasvatajad on sunnitud noori loomi kaitsma ja vältima nende võimalikku hukku, mis võiks mõjuda negatiivselt pere sissetulekule, mis saadakse peaaegu eranditult vasikaliha müügist. Seepärast peetakse lehma laudas ja ka vasikad kasvavad seal, et olla kaitstud huntide eest.

Ajaloo- ja inimfaktor

Zamora provintsi lääneosa koosneb mitmest kaugemast piirkonnast, mis on sajandeid olnud siirdeala, kus inimesed on elanud ja kohanenud keskkonnaga, et saada vähesest looduslikust ressursist kätte kõik vajalik elus püsimiseks. Karjakasvatus on olnud kõige laiemalt levinud elatise hankimise viis sealsetel väheviljakatel muldadel, kus on keeruline põldu harida. Raskete olude tõttu on karjakasvatusega tegelevad väikesed perefarmid pidanud rohumaaresse hästi ära kasutama. Kariloomi peeti nii tööloomade kui ka pere lisasissetulekuallikana, mida saadi nii toiduna (toodetud piim tarvitati söögiks) kui ka rahana (vasikaliha müügist).

Geograafilise piirkonna füüsilised omadused, looduslikud ning ajaloo- ja inimfaktorid määratlevad traditsioonilise tootmissüsteemi, mille puhul põllumajandustootjad on pidanud kasutama iga liiki karjamaid ja looduslikke ressursse, ning mistõttu on rajatud arvukalt väikesed karjakasvatusega tegelevad põllumajanduslikke majapidamisi, kus aretuslehma peetakse nii laudas kui ka karjamaal. Sellistes majapidamistes on ajalooliselt olnud pere vajadustele vastavat kahte tüüpi loomapidamist – piimasöödaliste vasikate liha toodeti sel ajal, kui oma majapidamise vajadused olid kõige väiksemad ning karjamaal kasvatatud vasikate liha sel ajal, kui lehma oli vaja tööloomana ja oma pere piima tootjana. Põllumajanduslikus majapidamises ilmneb lehmade, mullikate ja looduskeskkonna vaheline eriline tulukooslus, mille puhul kasutatakse ära loomakasvatajate oskusteave, milles kajastub hoolikas käsitööstuslik asjaajamine ning iga juhtumi puhul eriline tähelepanu igale üksikolendile ja põllumajanduslikule majapidamisele tervikuna.

Toote eripära

Erilised kasvatusmeetodid põhinevad suures osas piimasöödaliste vasikate kasvatamisel ja nende noores eas tapmisel, mistõttu on võimalik toota eripäraste omadustega liha, mida iseloomustab eelkõige selle värvus heleroosast (piimasöödaliste loomade puhul) kuni roosani (rohusöödaliste loomade puhul) ($L^*=41,2-43,1$, $a^*=12,1-12,9$, $b^*=11,5-12,4$), hõrk maitse ning kiidetud mahlakus (toiduvalmistamisel kuni 100 °C juures kadu 12,2 %) ja pehmus (3,31–3,71 kg/cm², Warner-Bratzleri lõikejõu test) ning ka pärilvalge ja tihke rasv.

Liha „Ternera de Aliste” iseloomulik värvus on tingitud loomade laudas pidamisest ja noores eas tapale viimsest, mistõttu on lihaskoe müoglobiinisaldus väike (2,8–3,2 mg grammi liha kohta) ning punased lihaskiud on vähem kui valgeid. See omakorda tingib liha heleroosa värvuse piimasöödaliste vasikate puhul ja kergelt tumeroosa värvuse rohusöödaliste vasikate puhul, sest viimati nimetatuid on elu esimese etapis peetud karjamaal ning tapale viidud vanemas eas.

Liha „Ternera de Aliste” iseloomulik pehmus on tingitud loomade noores eas tapmisest ning vasikate laudas pidamisest, mistõttu lihase värvitoon on heledam; mõlemad faktorid vähendavad kollageeni stabiilsust lihas selle kuumtöötlemisel.

Liha „Ternera de Aliste” on väga mahlakas tänu kariloomade laudas pidamisele, kõrge energiasisaldusega söödale ning loomade noores eas tapmisele, mis tähendab seda, et liha laagerdub kiiresti, mistõttu lihasvalk on väga suure veesidumisvõimega. See tähendab, et tänu liha pehmusele ja iseloomulikule rasvasusele saab seda hõlpsamalt mäluda ja sellest eraldub rohkem mahla.

Liha „Ternera de Aliste” iseloomulik mahe maitse on tingitud asjaolust, et loomad saavad lehmapiima, mis sisaldab lühikese ja keskmise ahela pikkusega rasvhappeid, millel on oluline roll liha maitse kujunemisel. Asjaolu, et loomade noore ea tõttu ei ole nende seedesüsteem tapale viimisel veel täielikult välja kujunenud, tähendab seda, et rasvhapped ei läbi ühtegi ainevahetusega seedeprotsessi ning need inkorporeeritakse otse lipiidifraktsiooni, mis mõjutab liha maitse kujunemist.

Maine

Tänu väga hoolivale tootmissüsteemile, traditsioonilisele loomasöödale ja asjaomases piirkonnas tüüpilistele karjapidamismeetoditele on saavutatud toote soovitud omadused ja kõrge maine gastronoomiavaldkonnas.

Liha „Ternera de Aliste” on tarbijate poolt hinnatud ja eelistatud oma erakordse kvaliteedi poolest. Arvukad ajaloolised dokumendid annavad tunnistust selle liha erakordsest mainest – näiteks sellised, mis on alates 1976. aastast ilmunud Zamora provintsi uudistes ja ajalehes *El correo de Zamora*, milles ülistatakse liha omadusi selliste kirjelduste ja väljenditega nagu „lihakas ja mahlane”, „hõrk”, „maailma parim liha”, „ükski liha ei ole nii hea” või „sellele lihale ei ole võrdset terves Hispaanias”.

Ajakirjanduses on toote kohta arvukalt viiteid nii kohalikes ja piirkondlikes ajalehtedes ning erialatrükistes (*Eurocarne, Cárnica 2.000, Origen, Distribución y consumo, ITEA, Mundo Ganadero*, jne) kui ka kohalikes ja riiklikes tele- ja raadiosaadetes.

Liha „Ternera de Aliste” on oma koha leidnud ka kokaraamatutes ja gastronoomiaajakirjades, nt raamat *„Secretos de los chefs: técnicas y trucos de 50 estrella Michelin”*, mille avaldas Bon Vivant (2008) ja millele kirjutas eesõna Ferrán Adriá, ning artikkel *„Bocato di Cardinale: un recorrido por diez de los mejores manjares para disfrutar: Ternera de Aliste”* väljaandes *„Crónica of Guadalajara”*.

Liha „Ternera de Aliste” maine ja tuntus on olulisel määral tingitud rikkalikust kulinaariaalasest traditsioonist, mis väljendub selles, et toode on olnud aastaid esindatud Hispaania (eelkõige Castilla y Léoni) arvukate restoranide menüüides. Ära tuleks märkida ka hiljuti Zamora provintsis toimunud üritust Parador Nacional de los Condes de Alba at Aliste, milles lihale „Ternera de Aliste” keskenduti arvukate muude toiduga seotud põhiürituste raames, mis on tuntud nimetuse all *„Muestras Gastronómicas de los Productos de España. Carnes con Origen”*.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/informacion_al_ciudadano/calidad_alimentaria/4_condiciones_DOP/index.html

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine

(2015/C 281/09)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012⁽¹⁾ artiklile 51 õiguse esitada muutmistaotluse suhtes vastuväiteid.

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE
HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlus kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga

„EICHSFELDER FELDGIEKER” / „EICHSFELDER FELDKIEKER”

ELi nr: DE-PGI-0105-01281 – 21.11.2014

KPN () KGT (X)

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Nimi: Fleischer-Innung Nordthüringen

Aadress: Lutherstraße 7, 37327 Leinefelde-Worbis

Õigustatud huvi:

Fleischer-Innung Nordthüringen on lihunike ühendus, kuhu kuulub 39 ettevõtjat, kes esindavad 90 % toote „Eichsfelder Feldg(k)ieker” tootjatest Tüüringi liidumaa alla kuuluval Eichsfeldi maakonna osal, mis moodustab suure osa asjaomase määratatud geograafilise piirkonnast.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Saksamaa

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine puudutab

- ☐ Toote nimetus
- ☒ Toote kirjeldus
- ☐ Geograafiline piirkond
- ☐ Päritolutõend
- ☒ Tootmismeetod
- ☒ Seos geograafilise piirkonnaga
- ☐ Märgistus
- ☒ Muud [kontrolliasutused]

4. Muudatus(t)e liik

- ☒ Sellise registreeritud kaitstud päritolunimetuse (KPN) või kaitstud geograafilise tähise (KGT) tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline
- ☐ Sellise registreeritud kaitstud päritolunimetuse (KPN) või kaitstud geograafilise tähise (KGT) tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline ja mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

5. Muudatus(ed):

5.1. Lihalõigud/liha

Kogu tekstis asendatakse sõna „lihalõigud” sõnaga „liha”. Sõna „lihalõigud” asendamine sõnaga „liha” ei ole sisuline muudatus. Muudatusega soovitakse vältida väärarusaama, et kasutatud liha peaks olema lõigatud teataval viisil. Nii see aga ei ole ja vorsti tootmise puhul ei oleks sellel ka mõtet.

Muude teksti osade muutmisel on muudatused esitatud koonddokumendi teksti numeratsiooni järgides:

5.2. Koonddokumendi punkti 3.2 „Toote kirjeldus ...” muudetakse nii:

Keemilisi omadusi kirjeldavas lõigus jäetakse välja rasvasisaldust käsitlevad andmed („valmistoote rasvasisaldus: ligikaudu 35 %”).

Põhjendused:

Praegu tootespetsifikatsioonis esitatud andmed toote maksimaalse rasvasisalduse kohta (35 %) ei vasta asjaomase piirkonna tootjate (Fleischer-Innung Nordthüringen) tegelikele tootmistavadele.

Lisaks on rasvasisaldust näitavate andmete täielik väljajätmine sisuliselt põhjendatud, kuna suhteline rasvasisaldus muutub kuivatamise tasemest sõltuvalt ja pikema valmimisajaga toorvorstide puhul ei ole rasvasisaldus tavaliselt kvaliteedinäitaja. See ei avalda tootele iseloomulikele objektiivsetele omadustele ega toote välimusele negatiivset mõju.

5.3. Koonddokumendi punkti 5 „Seos geograafilise piirkonnaga” muudetakse nii:

Teises lõigus „Toote eripära” asendatakse lõigus „Objektiivsed omadused” alalõik

„Vorsti „Eichsfelder Feldgieker” kõikidel tootjatel on kas oma tapamaja või nad saavad tapaloomad Heiligenstadtis asuvast piirkondlikust tapamajast, tasudes töö eest sealsetele töötajatele. Kõnealusel tapamajal on olemas erandkorras välja antud luba ning vastutava veterinaarameti poolt kinnitatud töötlemisettevõtete nimekiri.”

järgmise alalõiguga:

„Toote „Eichsfelder Feldgieker” tootmisel kasutatav liha saadakse eranditult tapamajadelt, kellel on jahutamata lihaga kauplemise luba.”

Põhjendused:

Kõrvaldatakse piirang, mis lubas kasutada üksnes Heiligenstadtis tapamajast saadud liha, samuti ei pea tapamajad enam tingimata asuma määratletud geograafilises piirkonnas. Toote „Eichsfelder Feldgieker” tootmiseks kasutatav liha tohib olla pärit mis tahes tapamajast, kellel on jahutamata lihaga kauplemise luba ja kes suudab spetsifikatsioonis ettenähtud ja tehniliste nõuete täitmiseks vajalikest tarneaegadest kinni pidada.

5.4. Kontrolliasutused:

Lisatakse kontrollimise eest vastutavad asutused Alam-Saksi ja Hesseni liidumaal:

Alam-Saksi liidumaal:

Nimi: Veterinär- und Verbraucherschutzamt für den Landkreis und die Stadt Göttingen

Aadress: Walkenmühlenweg 8, 37083 Göttingen

Telefon:

Faks:

E-post: veterinaeramt@landkreis-goettingen.de

Nimi: Landkreis Northeim, Fachbereich VII – Gesundheits- und Veterinärwesen, Verbraucherschutz

Aadress: Medenheimer Straße 6/8, 37154 Northeim

Telefon:

Faks:

E-post: veterinaeramt@landkreis-northeim.de

Hesseni liidumaal:

Nimi: Regierungspräsidium Gießen, Standort Wetzlar

Aadress: Schanzenfeldstraße 8, 35578 Wetzlar

Telefon:

Faks: 0641-303-2197

E-post:

Põhjendused:

Määratletud geograafiline piirkond on Eichsfeld, mis osaliselt kuulub Tüüringi liidumaa põhjaosa alla, kuid mis ulatub ka Alam-Saksi ja Hesseni liidumaa territooriumile.

KOONDDOKUMENT

„EICHSFELDER FELDGIEKER” / „EICHSFELDER FELDKIEKER”

ELi nr: DE-PGI-0105-01281 – 21.11.2014

KPN () KGT (X)

1. Toote nimetus / nimetused

„Eichsfelder Feldgieker” / „Eichsfelder Feldkieker”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Saksamaa

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Tüüpilise mahedalt hapuka maitsega viilutatav toorvorst.

Vorst on toodetud sealihast, millele on lisatud tavapäraseid maitseaineid (kohustuslikud on sool, jahvatatud valge või must pipar, sageli koriander) ning mis on topitud põiekujulisse kesta (vasikapõis, linane kotike või muud kunstlikust materjalist kestad).

Kasutatakse pikendatud nuumaperioodi läbinud, vähemalt 130 kg tapakaaluga sigade kõrge kvaliteediga tihket liha. Liha on saadud rümba valitud osadest (lihas, reis, selg; rasvana kasutatakse üksnes pehmet kõhu- või seljapekki). Tootmisprotsessi alguses peab sealihale olema veel tapasoe. Tapasooja liha töötlemine tähendab seda, et tapmise järel peab jahutamata liha vedu toimuma kuni kahe ja töötlemine kuni nelja tunni jooksul.

Keemilised omadused:

— kiulise valguta lihavalk: vähemalt 15 %,

— toorainekadu laagerdumisel: vähemalt 33 %.

Füüsikalised omadused:

- õhu käes kuivatatud, viilutatav;
- säästev laagerdumine kontrollitud keskkonnas, laagerdumisaeg sõltub põie kujust;
- aastakümneid kultiveeritud flooraga kliimakambrid; uutesse kliimakambritesse tuuakse floora sisse eellaagerdunud tootega;
- suurus: läbimõõt: 8–15 cm, pikkus: 15–30 cm; viilutatud toote puhul: vähemalt 65 mm läbimõõduga sooled;
- välimus: tavaliselt pirnikujuline, viilutatav, sügavpunast värvi löikepinnaga toorvorst, mille tekstuuris on ühepalju peki- ja tailihatükke.

Organoleptilised omadused:

- poolpehmele vorstisordile iseloomulikud tugeva aroomiga maitsenoodid.

3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Vorsti „Eichsfelder Feldgieker” valmistatakse lihast, mis vastab konkreetsetele kvaliteedinõuetele. Kasutatakse kõrge kvaliteediga tihket liha, mis on saadud vähemalt 130 kg tapakaaluga sigadelt. Häid nuumamistulemusi annavad suure stressitaluvusega kohalikku tõugu sigade ristandid (nt saksa maatõugu siga Deutsches Landschwein, saksa vääristatud tõugu siga Deutsches Edelschwein, osaliselt ka muude tõugude (v.a stressitalumatu pieträäni tõug) kuldid. Selle vorstitoote tootmisel kasutatakse kõiki searümbast eraldatud raietükke, sh vääristükke.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kogu tootmisprotsess alates sobiva tooraine valikust kuni vorsti laagerdumiseni peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. Registreeritud nimetusega toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad

—

3.6. Registreeritud nimetusega toote märgistamise erieeskirjad

—

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Eichsfeld on maa-ala Kesk-Saksamaal. See hõlmab mitut liidumaad. Piirkond koosneb järgmistest aladest:

- Tüüringi liidumaal: kogu Eichsfeldi maakond; Unstrut-Hainichi maakonnas haldusüksused Dünwald, Anrode, Katharinenberg, Heyerode ja Hildebrandshausen/Lengenfeld unterm Stein,
- Alam-Saksi liidumaal: Göttingeni maakonnas haldusüksused Gieboldehausen ja Duderstadt ning Radolfshauseni haldusüksuses vaid Seeburgi ja Seulingeni omavalitsusüksused; Northeimi maakonnas vaid Katlenburg-Lindau omavalitsusüksus,
- Hesseni liidumaal: Werra-Meißneri maakonnas vaid haldusüksus Neuseesen ning Witzenhauseni haldusüksusest vaid Werleshauseni omavalitsusüksus.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

Geograafilise piirkonna eripära:

Eichsfeld on Alam-Saksi liidumaa kaguosas ja Tüüringi loodeosas laiuv ajalooline maakoht, mis oma mulla- ja ilmastikutingimuste poolest erineb oluliselt muudest ümbruskonna piirkondadest (Wüstefeld, Karl: „Eichsfelder Volksleben”, Duderstadt 1919, lk 2, 2. lisa). Vorsti „Eichsfelder Feldgieker” tootmine on pika, kirjanduslikult tõendatud traditsiooniga, mis nähtub järgmistest ürikuviidetest:

1718. aastal Hilkerode linnas tehtud kontrolli käigus on kirja pandud, et „3,5 naela kaaluva felt kycker-vorsti eest maksti neliteist krossi” (Wandregister, praegu Duderstadti linnaarhiiv).

Seejärel on vorsti „Eichsfelder Feldgieker” nimetatud Bernhausi 1724. aasta dokumendis:

Duderstadti linna varahoidja väljaminekute raamatus on kirjas, et toompraostile ja Eichsfeldi asevalitsejale Duderstadti külaskäigu ajal 21.–23. oktoobril 1744 pakutud „kahe suure feld gücker-vorsti eest maksis varahoidja kaks-teist krossi”.

Duderstadti linna varahoidja 1748. aasta väljaminekute raamatus on seoses toompraosti ja Eichsfeldi asevalitseja 4. novembril 1748. aastal toimunud külaskäiguga kirja pandud: „neile anti hommikusöögiks vorste ja feltgieker’it ning lõunaks leiba”.

Reifensteini kloostris majapidamisraamatus on 1770. aastal kirjutatud: „76 naela Mainzi õukonnale saadetud”, seal on kasutatud ladinakeelset nimetust „Eichfeldicus Butulus” (Deutschlands kulinarisches Erbe, Cadolzburg 1998, lk 63).

Ajakirja „Unser Eichsfeld” 1927. ja 1937. aastakäigust selgub, et vorst „Feldgieker” oli välismaal hea mainega juba 18. sajandil. Nii anti vorsti tänukingiks Praha keisrillossis, nagu on kirja pannud seal kaptenina tegutsenud Joseph Rudolf (surnud 1816).

Ka seltskonnas, kus liikus Johann Wolfgang von Goethe, osati selle vorsti kvaliteeti hinnata. Näitleja ja ooperilaulja Karoline Jagemann, kelle vanemad olid pärit Eichsfeldist, kirjutas 4. aprillil 1793. aastal nendest vorstidest oma Weimaris elanud isale.

1844. aastal on vorsti „Feldkyker” kohta antud põhjalik ülevaade: „Feldkyker” on paksu kestaga toorvorst, mis võib oma nime olla saanud sellest, et see (siin peetakse silmas vorstisordi suurimat eksemplari) kuuetaskusse või jahipauna pistetuna sealt välja jäi ehk nõ põllule vaatas (Feld kykt). Alumiseks otsaks nimetatakse esimese kategooria vorsti „Feldkyker”, mis on tehtud nuumsea soole kõige jämedamast otsast (Die goldene Mark Duderstadt, Carl Hellrung, 1844).

Koduloo uurija Wüstefeld kirjutas 1919. aastal (lk 13): „Kuna tavaelus on Eichsfeldi elanikud kõike muud kui prassi-jad ja üliväga kiidetud vorsti „Feldgieker” (Mettwurst) ei sööda just iga päev, saavad nad endale erilistel puhkudel seda maitsvat suupoolist ikkagi lubada.”

Kõnealuse piirkonna vorstitootmise traditsioone järgitakse „Eichsfelder Feldgieker” vorsti tootmisel sellega, et toorvorstiks töödeldakse tapasoe liha. Tapasoojast lihast toodetakse Eichsfeldis traditsiooniliselt isegi värsket hakkliha. Saksamaal on see muidu keelatud, aga selles piirkonnas lubatud Saksa liha hügieeniseadusest tehtud erandi alusel. Selle õigusliku korra kehtestamisega väärtustatakse ajaloolist arengut, mille kohaselt on tapasooja sealiha töötlemine Eichfeldis sajandeid kasutatud ja tänapäevani säilinud lihatöötlemismenetlus.

Toote eripära

Objektiivsed omadused

Eichfeldis toorvorsti tootmisel traditsiooniliselt kasutatav tapasooja liha töötlemine on muutunud haruldaseks (muidu kasutatakse seda menetlust veel üksnes vorsti „Hessischen Ahlen Wurst” tootmise puhul). Vorst „Eichsfelder Feldgieker” on ainuke sedalaadi toode, mille puhul kõnealust menetlust kasutatakse (seda ei kasutata näiteks vorsti „Göttinger Feldgieker” valmistamisel). Toote erakordne kvaliteet on tingitud tapasooja liha töötlemisest.

Tapasoe liha erineb jahutatud lihast biokeemiliste protsesside poolest. Veel mõnda aega pärast tapmist on need protsessid sarnased elavas organismis toimuvatega. Need protsessid on tingitud kõrgemast pH-väärtusest ja veel tapasooja lihakeha rakkude energiarikastest ühenditest (adenosiintrifosfaat ehk ATP) ning nende ja kontraktilsete valkude müosiini ja aktiini omavahelisest interaktsioonist. Sellest koostoimest on tingitud skeletimuskulatuuri erinevad omadused – lihaste hapram konsistents ning skeletilihase kahe valgustruktuuri eraldamise võimalus. See omakorda suurendab vee- ja rasvasiduvust ning sellega on tagatud liha paremad töötlemisomadused. Vajadus kunstlike abiainetega (lisaained) järele on väike.

Toote „Eichsfelder Feldgieker” tootmisel kasutatav liha saadakse eranditult tapamajadelt, kellel on jahutamata lihaga kauplemise luba.

Säästev laagerdumine Eichsfeldi piirkonna erilistes ilmastikutingimustes, Eichsfeldi lihunike suurepärased oskused, laagerdumise aeg vastavalt vorsti suurusele ja ka konkreetsele vorstisordile iseloomulik põie kuju – need on tunnused, mille alusel võib vorsti „Eichsfelder Feldgieker” pidada traditsiooniliseks piirkondlikuks eriroaks. Toote eriline maitse on tingitud laagerdumisest aastakümneid kultiveeritud flooraga kliimakambrites (uutesse kliimakambritesse tuuakse floora sisse eellaagerdunud tootega).

Maine

Toode on erilise mainega tänu oma geograafilisele päritolule. Toote iseloomuliku välimuse ja selle geograafilise päritolu vahel on seos juba selles mõttes, et Eichsfeldis sajandeid valmistatud tootel on erilise kujuga välimus, mis annabki tootele hea maine. Ka väljaspool kõnealust piirkonda, eelkõige kogu Kesk-Saksamaal, seostatakse sellise kujuga vorsti just Eichsfeldiga.

Möödaniku kohta annavad sellest tunnistust arvukad ajaloolised ürikud. Vorst „Eichsfelder Feldgieker” on Eichsfeldi eriroa ja piirkonna sümbolina tänapäevalgi tuntud ja hinnatud väljaspool määratletud geograafilist piirkonda.

Toote mainest annavad tunnistust järgmised tõendid.

Kirjanduses:

Dieter Wagneri teoses „Unser schönes Eichsfeld” (väljaandja: Heimat- und Verkehrsverband Eichsfeld, kirjastus Mecke, 2000) mainitakse vorsti „Eichsfelder Feldgieker” lehekülgedel 160 ja 190. Seal on kirjas, et Eichsfeldi kohalike lihunike tooted, mille hulka kuulub ka vorst „Eichsfelder Feldgieker”, on „ainulaadse maitsega”. Leheküljel 190 on vorsti „Eichsfelder Feldgieker” nimetatud „Eichsfeldi vorstikuningaks”.

Autorite Sucheri ja Wurlitzeri raamatus „Thüringen” (DuMont reisitaskuraamat, 2. väljaanne, 2006) on leheküljel 40 rubriigis „Söök ja jook” kirjas:

„Peaaegu igas Tüüringi maakohas on olemas kohalik hõrgutis. Näiteks Eichsfeldi elanikud peavad väga lugu nii praevorstist kui ka sealihast tehtud vorstidest „Eichsfelder Feldgieker” ja „Eichsfelder Kälberblase” (Mettwursti tüüpi vorstid). (...)”.

Isegi kokaraamatu „Das Eichsfeld Kochbuch” (Edition Limosa 2008) alapealkiri on „Eichsfelder Feldgieker”. Seal kasutatakse seda Eichsfeldi eriroogade piirkonna sünonüümina. Alapealkiri on: „Zwischen Schmandkuchen und Feldgieker”.

Raamatus „Eichsfelder Küchengeschichten” (kirjastus Mecke, 2004, 3., täiendatud trükk) on leheküljel 21 juttu vorstist „Eichsfelder Feldgieker”, mis laagerdub kuni maikuuni ja mida saab lõikama hakata alles esimese käokukkumise aegu. Leheküljel 22 on kirjas jutustus, milles vorstil „Eichsfelder Feldgieker” on oma osa. Leheküljel 80 on kirjas, et teatavatel puhkudel söödi hapukooreleivaga ära ka viimased suured „Feldgiekeri” vorstid, kuna seatapmise aeg oli peagi käes.

Eichsfeldi kodukandi ajakirja 53. aastakäigu 2009. aasta jaanuari 1. numbri leheküljel 9 on juttu seatapust osa võtnud abilise ettekantud pikast luuletusest:

„Ja küll oli hea, et vorstitegu tema esitatud luuletuse 16. salmi juures lõpule jõudis. Pärast aasta aega kestnud laagerdumist peaks Ülem-Eichsfeldis „Feldgiekeriks” ja Alam-Eichsfeldis „Kälberblaseks” nimetatav „Eichsfeldi vorstikuningas” lõpuks kõigile suurt söögimõnu valmistama. (Järgneb Theodor Stormi tsitaat) (...) See, mis Eichsfeldi elanikele on kodune seatapp ja „Feldgieker”, on Mühlhauseni omadele piparkoogimaitseline paastuaja kook Süßkuchen. (...)”.

Üritustel, turismis:

Eichsfeldi piirkonnas viidatakse vorstile „Eichsfelder Feldgieker” kui identiteedisümbolile ning turismis kasutatakse seda nimetust hoolega reklaamivahendina. Nii näiteks on kirjas Eichsfeld Touristik e.V. veebisaidil:

„Juba ammu ajast on Eichsfeld tuntud oma heade roogade poolest. Kõige olulisem ja tuntum visiitkaart on vorst „Eichsfelder Feldgieker” või „Eichsfelder Kälberblase”. Selle vorsti silinderjas sirge vorm on „Stracke”.”

Väljaande „Thüringer Wurstblatt” ja ürituse „Röstimiskultuur 2009” programmis oli teada antud, et kl 14.30 on kavas teabetund vorsti „Eichsfelder Feldgieker” kohta.

Heiligenstadti ürituste kalendris oli 3. oktoobri 2008. aasta kohta teatatud, et toimub kõige pikema „Eichsfelder Feldgieker” vorsti lahtilõikamine.

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

Nimetuse registreerimiskõlblikkus tuleneb kõnealuse toote erilisest mainest ja ainulaadsest kvaliteedist. Toote maine põhineb asjaolul, et kõnealuse kaitstud geograafilise tähisega tooted on pärit määratletud geograafilisest piirkonnast. Selle vorsti hea maine on põhjendatav Eichsfeldi vorstitootmise sajanditepikkuse traditsiooniga. Vorstitoodete traditsiooniline, tunnuslik maitsestamine ning erimenetlus tagavad toote ainulaadse maitse. Tootel on ka eriomadused. Eichsfeldi vorsti omapära on selle valmistamine tapasoojast lihast. Tapasoojast sealihast tehakse vorsti „Eichsfelder Feldgieker” üksnes Eichsfeldis. Tapasooja liha töötlemisega tagatakse „Eichsfelder Feldgieker” vorsti ainulaadne kvaliteet. „Eichsfelder Feldgieker” on pehmem kui jahutatud lihast tehtud toorvorst. Tavaliselt tuleb vorsti kest sisu küljest kergesti lahti. Toorvorstiteo õnnestumise puhul on oluline kriteerium tapasooja liha sidumata vee (nn AW-väärtus) väiksem osa, mis sõltub aga ka muudest aspektidest ning ei ole seetõttu määratletav. Madalam AW-väärtus takistab soovimatute mikroobide arengut. Kuna tapasoojas lihas on mikroobide arenguks vajalikku sidumata vett vaid vähesel määral, on soojast lihast toodetud toorvorstil stabiilsed laagerdumise ja ladustamise omadused.

Toote omadused on oluliselt mõjutatud geograafilisest päritolust – see kehtib eriti kliimakambrites valitseva kliima ja floora kohta. Vorsti „Eichsfelder Feldgieker” on püütud toota ka muudes piirkondades. Seejuures tehti kindlaks, et sellele sordile iseloomulikku maitset ei kujunenud ning vorstid maitseid hoopis teisiti.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

<http://register.dpma.de/DPMAreister/geo/detail.pdfdownload/40809>

