

Euroopa Liidu Teataja

C 299



60. aastakäik

Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

9. september 2017

Sisukord

II Teatised

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2017/C 299/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.8575 – OTPP/AIMCo/Borealis/KIA/LCY) ⁽¹⁾	1
2017/C 299/02	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.8592 – Centerbridge/EGPH/JV) ⁽¹⁾	1
2017/C 299/03	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.8596 – Colindale/Goldman Sachs/JRE) ⁽¹⁾	2
2017/C 299/04	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.8593 – CVC/PAI/Cortefiel) ⁽¹⁾	2

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2017/C 299/05	Euro vahetuskurss	3
---------------	-------------------------	---

ET

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2017/C 299/06	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.8613 – Konica Minolta / Innovation Network Corporation of Japan / Ambry Genetics) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	4
2017/C 299/07	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.8631 – IFM/PSA/Mersin) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	6

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2017/C 299/08	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine	7
---------------	--	---

Parandused

2017/C 299/09	Komisjoni teadaande (vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1008/2008 (ühenduses lennuteenuste osutamist käsitlevate ühiseeskirjade kohta) artiklile 17 — Hanketeade seoses regulaarlennuteenuste osutamisega avaliku teenindamise kohustuste alusel) parandus (ELT C 280, 24.8.2017)	18
---------------	--	----

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(juhtum M.8575 – OTTP/AIMCo/Borealis/KIA/LCY)****(EMP-s kohaldatav tekst)**

(2017/C 299/01)

8. augustil 2017 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 ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32017M8575 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(juhtum M.8592 – Centerbridge/EGPH/JV)****(EMP-s kohaldatav tekst)**

(2017/C 299/02)

4. septembril 2017 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 ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32017M8592 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(juhtum M.8596 – Colindale/Goldman Sachs/JRE)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2017/C 299/03)

5. septembril 2017 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 ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32017M8596 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(juhtum M.8593 – CVC/PAI/Cortefiel)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2017/C 299/04)

5. septembril 2017 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 ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32017M8593 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⁾**8. september 2017**

(2017/C 299/05)

1 euro =

Valuuta			Kurs		
USD	USA dollar	1,2060	CAD	Kanada dollar	1,4577
JPY	Jaapani jeen	129,50	HKD	Hongkongi dollar	9,4160
DKK	Taani kroon	7,4402	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6502
GBP	Inglise nael	0,91268	SGD	Singapuri dollar	1,6124
SEK	Rootsi kroon	9,5388	KRW	Korea vonn	1 363,52
CHF	Šveitsi frank	1,1405	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	15,5124
ISK	Islandi kroon		CNY	Hiina jüaan	7,7926
NOK	Norra kroon	9,3093	HRK	Horvaatia kuna	7,4315
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	15 874,85
CZK	Tšehhi kroon	26,099	MYR	Malaisia ringit	5,0586
HUF	Ungari forint	306,46	PHP	Filipiini peeso	61,276
PLN	Poola zlott	4,2534	RUB	Vene rubla	68,9650
RON	Rumeenia leu	4,6008	THB	Tai baat	39,919
TRY	Türgi liir	4,1191	BRL	Brasiilia reaal	3,7256
AUD	Austraalia dollar	1,4881	MXN	Mehhiko peeso	21,3382
			INR	India ruupia	76,9245

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Eelteatis koondumise kohta

(juhtum M.8613 – Konica Minolta / Innovation Network Corporation of Japan / Ambry Genetics)

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2017/C 299/06)

1. 1. septembril 2017 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Konica Minolta, Inc. („KM“, Jaapan),
- Innovation Network Corporation of Japan („INCJ“, Jaapan),
- Ambry Genetics Corp („AG“, Ameerika Ühendriigid).

KM ja INCJ omandavad AG üle ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- KM: tehnoloogiaettevõtja, kes on spetsialiseerunud pilditöötlus-, andmeanalüüsi- ja optikaseadmetele ning nanotootmisele. Selles valdkonnas arendab ja toodab KM mitmesuguseid riist- ja tarkvaratooteid, mis pakuvad ettevõtjatele vajalikke lahendusi. KM tegutseb 150 riigis, eelkõige Euroopas, Ameerika Ühendriikides, Jaapanis, Hiinas, Aasias ja mujal;
- INCJ: Jaapani valitsuse ja 26 eraettevõtja vaheline avaliku ja erasektori partnerlus. INCJ tegeleb investeerimisega, pakudes järgmise põlvkonna ettevõtetele rahandus-, tehnoloogia- ja juhtimisalast tuge. INCJ pakub keskpikaks ja pikaajaliseks perioodiks riskikapitali ühiskonnale kasu toova kasvupotentsiaaliga innovatiivsetele ettevõtetele;
- AG: Ameerika Ühendriikides asuv tervishoiuettevõtja, kes teeb geneetikavaldkonna laboriuuringuid ja seonduvaid geeniuuringuid. AG tegutseb Californias ning tema äritegevus toimub peamiselt Ameerika Ühendriikides ja Kanadas ning väga vähesel määral ka ELis.

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

Tuleb märkida, et käesoleva juhtumi puhul võib olla võimalik kasutada korda, mis on esitatud komisjoni teatistes lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ⁽²⁾.

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

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

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. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

M.8613 – Konica Minolta / Innovation Network Corporation of Japan / Ambry Genetics

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti, faksi või postiga. Kontaktandmed:

E-post: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Postiaadress:

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

Eelteatis koondumise kohta
(juhtum M.8631 – IFM/PSA/Mersin)
Võimalik lihtsustatud korras menetlemine
(EMPis kohaldatav tekst)
(2017/C 299/07)

1. 31. augustil 2017 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- IFM Investors Pty Ltd (Austraalia);
- PSA International Pte Ltd B (Singapur), mille üle on ettevõtjal Temasek Holdings (Singapur) valitsev mõju;
- Mersin Uluslararası Liman İşletmeciliği A.Ş. (Türgi).

IFM Investors Pty Ltd („IFM“) ja PSA International Pte Ltd („PSA“) omandavad ettevõtja Mersin Uluslararası Liman İşletmeciliği A.Ş. („MIP“) üle ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- IFM: Austraalias asuv üleilmne investeerija, kes tegeleb taristuvarade haldamise, noteeritud aktsiate, erakapitali ja laenuinvesteeringutega. IFM kuulub kaudselt täielikult 28-le Austraalia mittetulunduslikule pensionifondile;
- PSA: üleilmne transporditerminalide käitaja, kes tegeleb peamiselt sadamates stividoriteenuste osutamisega, kesken­dudes eelkõige konteiner-liinilaevadele pakutavatele terminaliteenustele. PSA peakontor asub Singapuris ja PSA kuu­lub täielikult Singapuri Vabariigi riiklikule investeerimisfondile Temasek Holdings;
- MIP: Mersinis (Türgi) asuva Mersini rahvusvahelise sadama operaator ja haldaja.

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

Tuleb märkida, et käesoleva juhtumi puhul võib olla võimalik kasutada korda, mis on esitatud komisjoni teatises lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ⁽²⁾.

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. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

M.8631 – IFM/PSA/Mersin

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti, faksi või postiga. Kontaktandmed:

E-post:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

Faks +32 22964301

Aadress:

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.

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 muutmistaotluse avaldamine

(2017/C 299/08)

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

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE/KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE
HEAKSKIITMISE TAOTLUS

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

„SAINT-NECTAIRE“

ELi nr: PDO-FR-02299 – 8.3.2017

KPN (X) KGT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Juustu „Saint-Nectaire“ kutseliit (Interprofession du „Saint-Nectaire“ (lühend ISN))

Aadress: 2 route des Fraux
63610 Besse-et-Saint-Anastaise
PRANTSUSMAA

Tel +33 473795257
Faks +33 473795172
E-post: contact@syndicatstnectaire.com

Rühm hõlmab juustu „Saint-Nectaire“ tootjaid, piima kogujaid, töötlejaid ja juustumeistreid ning tal on seega seaduslik õigus muutmistaotluse esitamiseks.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

- ☐ Toote nimetus
- ☒ Toote kirjeldus
- ☐ Geograafiline piirkond
- ☒ Päritolutõend
- ☒ Tootmismeetod
- ☐ Seos piirkonnaga
- ☒ Märgistus
- ☒ Muu (kontrolliasutus, riiklikud nõuded, seos piirkonnaga)

4. Muudatus(t)e liik

- ☒ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

- ☐ Sellise registreeritud KPni või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena

5. Muudatus(ed)

Punkt „Toote kirjeldus“

Eelmsel tootespetsifikaadi muutmisel asendati juustude keskmine kaal lubatud maksimaalse kaaluga (1,850 kg suure juustu ja 0,650 kg väikese juustu puhul). Selle sätte rakendamine andis võimaluse seda kriteeriumi süvendada. Selleks et võtta arvesse juustu kaalu võimalikku kõikumust ja kirjeldada toodet täpsemalt, suurendati juustu maksimaalset kaalu ning lisati minimaalne kaal. Seega on suure juustu „Saint-Nectaire“ kaal vahemikus 1,450–1,950 kg varasema „mitte üle 1,850 kg“ asemel. Väikese juustu „Saint-Nectaire“ kaal jääb vahemikku 0,500–0,700 kg varasema „mitte üle 0,650 kg“ asemel.

Maitsekomisjonidelt saadud tagasiside alusel on täpsustatud juustumassi kirjeldust. Lause „Juustumassil on pehme ja kreemjas konsistents ning see vetrub sõrmega vajutamisel“ on asendatud lausega „Kreemja ja pehme konsistentsiga juustumass, mis vetrub sõrmega vajutamisel, on elevandiluu värvusega ja selles võivad olla väikesed ühtlaselt jaotunud tühimikud“. See uus kirjeldus võimaldab toodet täpsemalt kindlaks määrata.

Juustu maitse kirjeldust on täiendatud juustu „Saint-Nectaire“ maitsebuketi terviklikkuse täpsemaks kirjeldamiseks. Vastavale lausele on lisatud sõnad „õrn“ ja „ülemäärase happelisuseta“ ning lause on muudetud kujul järgmine: „Maitse on puhas, õrn, kergelt soolane, ülemäärase happelisuseta, erinevate piimale omaste maitseüanssidega (värске piim, koor, või) ja laagerdumiskohta iseloomustava aroomiga (kelder, õled, muld või metsakõdu), sageli on juustul juures kerge pähklihõng.“

Kõik need muudatused, mis täpsustavad toote kirjeldust, on esitatud ka koonddokumendis.

Punkt „Päritolutõend“

Lisaks ettevõtjate identifitseerimisdeklaratsioonile, mis on ettevõtjate heakskiitmise eeltingimus, millega tunnistatakse, et nad suudavad täita tootespetsifikaadi nõudeid, on lisatud eeldeklaratsioon tootmise katkestamise ja tootmise taasalgustamise kohta, mis võimaldab ettevõtjatel soovi korral juustu „Saint-Nectaire“ tootmine ajutiselt peatada.

Teksti mõistmise hõlbustamiseks on täpsustatud, et tootmist ja laagerdumist hõlmavate igakuiste statistiliste andmete edastamise kohustus on ka talutootjatel, kes laagerdavad juustu põllumajanduslikus majapidamises.

Selleks et taotlejate rühmal oleks võimalik saada ülevaade ettevõtjate aastasest tegevusest, on teatavatele ettevõtjate kategooriatele (piima kogujad, töötledjad ja juustumeistrid) kehtestatud kohustus edastada taotlejate rühmale aasta n kohta enne 25. veebruari aastal n+1 statistilised andmed eelmise aasta tegevuse kohta, seda lisaks teatavatele ettevõtjatele juba sätestatud kohustustele esitada andmeid igakuiselt.

Rühmana esitatud aruannete säilitamise minimaalseks kestuseks on määratud kaks aastat pärast jooksva aasta lõppu varasema kolme aasta asemel, alguskuupäevast lõppkuupäevani; see muudatus hõlbustab arhiivide haldamist kalendriaastate kaupa.

Seoses loomade sööta hõlmavate muudatustega on täpsustatud, et piimatootja saagikoristuse ja rohusöödaostude kokkuvõtteid peavad hõlmama kõiki saagikoristusi ja rohusöödaoste, sõltumata nende päritolust, et oleks võimalik saada ülevaade kõikidest saagikoristustest ja rohusöödaostudest.

Ühtlasi selleks, et hinnata saagikoristuse kvaliteeti ja omada ülevaadet koristatud saagi loomadele andmisest, on söödaregistrite pidamist käsitlevale sättele lisatud lause „Piimalehmadele antava kääritatud sööda kohta peab piimatootja tegema enne iga aasta 1. novembrit järgmised analüüsid:

- kogu silona säilitatava sööda (sh ka kiletatud silo) pH analüüs või kuivainesisalduse analüüs;
- muu kääritatud sööda kuivainesisalduse analüüs 100 söödapalli kaupa“.

Täpsustatud on andmeid, mis registreeritakse söödavarude loetelus. Kontrollimeetmete hõlbustamiseks tuleb näidata, millised loomad saavad millist sööta, st sööta, mille omadused erinevad säilitamis-, pakendamisviisi ja päritolu poolest.

Mitmetimõistmise vältimiseks on täpsustatud, et sööda ostuarvetega seotud nõue hõlmab sööta ja täiendsööta.

Karja uuendamiseks mõeldud mullikate liikumise ja sööda kontrollimise võimaldamiseks on lisatud säte, mis hõlmab piimatootjate, kelle karja uuendamiseks mõeldud mullikad ei viibi sünnist kuni esimese poegimiseni koonddokumendi punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas, kohustust pidada registrit, milles on eeskätt esitatud iga mullika kohta piirkonnast väljumise ja piirkonda naasmise kuupäevad ning talle antud sööda liik ja päritolu.

Seoses tootespetsifikaadi punkti „Tootmismeetod“ tehtud muudatusega, on välja jäetud konkreetne nõue lüpsimasina nisakannude ja voolikute iga-aastase vahetamise tõendamise kohta, sest lüpsimasina nisakanne ja voolikuid kontrollitakse lüpsisüsteemi töötamise kontrollimise ajal (lüpsi hügieeninõuete heade tavade järgimise kontrolli käigus kontrollitakse lüpsiseadme nõuetekohast paigaldust ning selle seisukorda ja töötamist).

Jahutatud valge juustu sissetuleku ja väljamineku registritesse on lisatud andmed juustu vormist väljavõtmise kuupäeva kohta, et võimaldada täpsemalt kontrollida valge juustu vanust jahutustapi alguses.

Selleks et tagada kontrollimiseks vajalike andmete kättesaadavus, on lisatud tähtaeg, mille kestel juustukeldrit käitav ettevõtja peab säilitama laagerdumistingimuste registreerimisandmeid ja milleks on: „vähemalt kaks aastat lisaks jooksvale aastale“.

Identifitseerimistähistel esitatud ühest või mitmest tähest koosnevate koodide puhul, mis võimaldavad kindlaks määrata, millises kommunis juust on valmistatud, on välja jäetud nõue näidata ära kantoni nimetus. Võttes arvesse, et riikliku reformiga on muudetud kantonite haldusjaotust, on see nõue muutunud mittevajalikuks ja ülevõetavaks.

Muudetud on piimatalus valmistatud juustule „Saint-Nectaire“ paigaldatava kaseiinsildi värvuse määratlust: „rohekas“ on asendatud „beeži värvusega“. Rohelise kaseiinplaadi tüki paigaldamine pakendatud juustu tükkidele võib tuua kaasa juustu vastuvõtmisest keeldumise või tarbijate pretensioonid. Lisaks sellele säilib beeži värvusega kaseiinplaadil esitatud märgete loetavus laagerdumise kestel paremini või isegi paraneb.

Põllumajanduslikus majapidamises toodetud ja jahutuskambris säilitatavaid juustusid hõlmav säte on ümber sõnastatud, et tagada selle parem arusaadavus kõigi ettevõtjate jaoks: lause „jahutuskambris tuleb iga juustuteo juustud identifitseerida ja paigutada eraldi restidele“ on asendatud lausega „jahutuskambris tuleb iga juustuteo juustud identifitseerida ja paigutada eraldi“, täpsustamata, millise alusega peab olema tegemist, kuna kasutada on võimalik ka teist liiki aluseid, ilma et see mõjutaks toote omadusi.

Juustukoja kohta käiv täpsustus, mille kohaselt juustud tuleb ladustada „virnadesse“, on välja jäetud, sest juustude jälgitavust on võimalik tagada ka ilma et juustude virnadesse paigutamine oleks vajalik.

Punktis „Päritolutõend“ tehtud muudatuste eesmärk on tagada asjakohane järelevalve juustu „Saint-Nectaire“ tootjate tegevuse üle.

Punkt „Tootmismeetod“

Piima tootmine – piimakari

Seoses kohustusega, et piimalehmad peavad olema sündinud ja kasvanud koonddokumendi punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas, on jäetud välja praeguseks möödunud kuupäev 1. jaanuar 2015.

Lisatud on säte, mille kohaselt karja uuendamiseks kasutatavad mullikad peavad viibima selles piirkonnas igal aastal vähemalt poole aasta jooksul. Selle sättega lubatakse karja uuendamiseks mõeldud mullikaid pidada ja/või karjatada väljaspool geograafilist piirkonda piiratud aja jooksul, mis ei ületa poolt nende kasvatusajast. See säte võimaldab tagada piirkonnas piisava suurusega söödamaa piimalehmade jaoks, nagu ka võimalike ilmastiku- või muudest loodustingimustest põhjustatud ajutiste sööda puudujäägiga seotud probleemide asjakohasema lahendamise. See säte ei mõjuta juustu kvaliteeti, kuna niipea kui mullikat hakatakse lüpsma, kvalifitseerub ta piimalehmaks ning tema suhtes tuleb järgida tootmistingimusi, mis on kehtestatud piimalehmade sööda kohta.

Need muudatused võimaldavad ettevõtjatel oma karja kasvatamist võimalike probleemide korral paremini kohandada.

Koonddokumendi punktist 3.3 on välja jäetud kuupäev 1. jaanuar 2015 ning lisatud on karja uuendamiseks mõeldud mullikaid hõlmav säte.

Piima tootmine – söödamaa

Loomade arvu peamise söödamaa hektari kohta on vähendatud 1,4 LÜ-lt 1,3 LÜ-ni, et suurendada põllumajandusliku majapidamise söödaalast sõltumatust.

Teatavate ettevõtjate suhtes, kes on esitanud selle sätte kohta vastuväite riiklikult sätestatud vastuväidete esitamise aja jooksul ja kes vastavad määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 15 lõikes 4 sätestatud tingimustele, kohaldatakse üleminekuperioodi, mis lõpeb 31. detsembril 2021.

Piima tootmine – loomasööt

Seoses piimalehmade söödaga on muudetud sätteid, mille kohaselt koosneb piimalehmade peamine söödaratsioon eranditult koonddokumendi punktis 4 määratletud piirkonnast pärit rohust ning mille kohaselt täiendsööda osakaal piimalehma aastases söödaratsioonis ei tohi kuivaines väljendatuna olla suurem kui 30 %. Piimalehmade peamine söödaratsioon peab endiselt koosnema üksnes rohust, seejuures on täpsustatud piimalehmade aastase söödaratsiooni koostist: see peab kuivaines väljendatuna sisaldama vähemalt 70 % koonddokumendi punktis 4 määratletud piirkonnast pärinevat rohut, ülejäänud võib piimalehma kohta hõlmata aastast kuni 1 800 kg ulatuses täiendsööta (mida arvestatakse kogumassina, välja arvatud vadak, maisitõlvikud ja teramais, mida arvestatakse kuivaines väljendatuna) ning vajaduse korral kuivisöödana antavat rohut, mille kuivainesisaldus on üle 80 %, sealhulgas lutsernheina ja kuivatatud hakitud lutserni, mis pärineb väljastpoolt geograafilist piirkonda. Uus sõnastus võimaldab paremini täpsustada koonddokumendi punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas toodetud sööda suurussuhet, mis põhineb piirkonna rohusööda väärtustamisel, jättes samas võimaluse täiendada piimalehmade söödaratsiooni kuivisöödaga ja kuivatatud hakitud lutserniga, mis pärineb väljastpoolt geograafilist piirkonda. Seetõttu on lutsernhein ja kuivatatud hakitud lutsern jäetud täiendsööda nimekirjast välja. Tehniliselt on tegemist põhisöödaga. Seega on tehtud ettepanek arvestada see sööt piimalehmade peamise söödaratsiooni hulka, võimaldamaks kõikidel ettevõtjatel peamise söödaratsiooni määratlust selgemalt ja täpsemalt mõista. Lisaks sellele on kontrollimeetmete hõlbustamiseks täiendsööda lubatud maksimaalne kogus väljendatud kilogrammides ja mitte protsendimäärana koguratsiooni.

Sellela seoses on koonddokumendi sätte „piimalehmade peamine söödaratsioon peab pärinema eranditult koonddokumendi punktis 4 määratletud piirkonnast“ asendatud lausega „Piimalehmade peamine söödaratsioon koosneb eranditult rohust. Piimalehmade aastane söödakogus (peamine söödaratsioon ja täiendsööt) peab kuivaines väljendatuna hõlmama vähemalt 70 % ulatuses punktis 4 määratletud geograafilisest piirkonnast pärit rohut“. Samuti on lisatud nõue, et toorainete ja söödalisandite kasutus „on piiratud 1 800 kilogrammiga piimalehma kohta aastast, mida arvestatakse kogumassina, välja arvatud vadaku, maisitõlvikute ja teramaisi puhul, mida arvestatakse kuivaines väljendatuna“, see nõue asendab lause „Igal juhul ei tohi lisasööda osakaal piimalehma aastases söödakoguses olla suurem kui 30 % (kuivaines väljendatuna)“.

Lisaks sellele on ilmnenu, et teatavad tootjad ei ole suutelised kohandama oma majandamissüsteemi alates 1. maist 2017 kohaldatava keeluga kasutada piimalehmade söödaks kääritatud sööta, sest see kohandamine nõuab investeeringuid, mida nad ei ole suutelised tegema. Samuti võimaldab tootjale jäetav valikuvõimalus määrata kindlaks rohu säilitusmeetod talvise söödavaru moodustamisel tal paremini kohaneda ilmastikutingimustega ja väärtustada maksimaalselt piirkonna taimsete ressursside kvaliteeti. Tuleb arvestada, et piirkonna ilmastikutingimused (suur sademete hulk, päikesepaisteliste päevade piiratud arv) ja oluline kõrgus merepinnast (mägi- ja piirkond) muudavad mõnikord keeruliseks söödavaru moodustamise üksnes kuivisöödana. Sätte „Alates 1. maist 2017 on piimalehmade söödaks keelatud kasutada kääritatud sööta. Ainuke lubatud säilitatud sööt on hein, mille kuivainesisaldus peab olema üle 80 %“ on tootespetsifikaadist ning koonddokumendi punktist 3.3 välja jäetud. Lisatud on sätte, millega piiratakse kääritatult säilitatava sööda andmist piimalehmadele maksimaalselt 15 %ga aastast kuivaines väljendatuna, sellega sätestatakse kääritatud sööda väike osakaal piimalehmade aastases söödaratsioonis. Lisaks sellele on kuivisööda osakaalu piimalehmade igapäevases söödaratsioonis karjatamisperioodil suurendatud 50 %lt 60 %ni, mis on kooskõlas kääritamise teel säilitatava sööda kuni 15 % suuruse osakaaluga aastases koguratsioonis. Muudatus, mis hõlmab kuivisööda osakaalu muutmist piimalehmade igapäevases söödaratsioonis karjatamisperioodil, on lisatud ka koonddokumendi punkti 3.3.

Karjatamisperioodi minimaalset kestust on suurendatud 140 päevalt 160 päevani, see muudatus võimaldab täiendavalt väärtustada kasvava rohu kasutamist. Sätte suurema arusaadavuse huvides on täpsustatud, et täiendava rohusööda andmine on keelatud mitte „sel perioodil“ vaid „karjatamispäevade ajal“. Need muudatused hõlmavad ka koonddokumendi punkti 3.3.

Kääritatud sööda hoidmise tingimusi on sööda kvaliteedi tagamiseks täpsustatud: „Silo tuleb hoida betoon- või asfaltkattega alal, välja arvatud kilesse pakendatud silo. Muud kääritatud sööta (sh kilepakendis silo) tuleb hoida betoonkattega või enne iga aasta 1. novembrit kõvendatava pinnaga alal.“ „Silo pH peab olema väiksem kui 4,4 või peab selle kuivainesisaldus olema vähemalt 30 %. Muu kääritatud sööda kuivainesisaldus peab olema vähemalt 50 %.“

Kooskõlas osutatud muudatustega on lausest „Silokonservantidena on lubatud kasutada üksnes ensüüme ja bakteriaalseid inokulante“ jäetud välja tähtaeg „kuni 30. aprillini 2017“.

Kontrollimeetmete võimaldamiseks on täpsustatud, et mullikate peamist söödaratsiooni hõlmav säte on väljendatud aasta lõikes. Lisatud on võimalus lisada mullikate peamisesse söödaratsiooni õlgesid, et võimaldada hüvitada rohul põhineva sööda vähesust kuivadel aastatel. Lisaks sellele võib olla tehniliselt huvipakkuv õlgede lisamine mullikate põhiratsiooni, et soodustada mäletsemist ja arendada loomade seedimisvõimet. Need muudatused hõlmavad ka koonddokumendi punkti 3.3.

Säte, mille kohaselt „mullikad, kes on mõeldud kaitstud päritolunimetusega juustu „Saint-Nectaire“ tootva põllumajandusliku majapidamise piimakarja uuendamiseks, kasvavad majapidamises ja nende puhul kohaldatakse piimalehmadega samu söödatingimusi alates hiljemalt kolm kuud enne nende esimest lüpsmatulekut“ on välja jäetud, kuna see säte tekitab probleeme karja kasvatamise korraldamisel ning selle väljajätmine ei mõju negatiivselt juustu kvaliteedile. See säte on välja jäetud ka koonddokumendi punktist 3.3.

Parema arusaadavuse huvides on sättes, mis hõlmab täiendava rohusööda andmist, väljend „karjatamispeerioid“ asendatud väljendiga „karjatamispäevad“.

Nisuraba on peedipulbi ja maisi kuivjääkide kõrval lisatud sööda hulka, mida on lubatud anda kuivatatult või niisutatult koos samas põllumajanduslikus majapidamises valmistatud vadakuga, sest need ained on kasutatavad ka kuivatatult. Tegemist on tootspetsifikaadis oleva redaktsioonilise vea parandamisega.

Täiendsöödana lubatud toorainete ja söödalisandite kohta on koostatud kaks lubatud ainete loetelu. Need loetelud on ajakohastatud, et:

- parandada nende loetavust;
- hõlmata nendesse teatavate söödatootjate pakutavad või mahepõllumajanduses kasutatavad toorained, lisades sökalteralise nisu, hirsi ja sorgo; kõikide lubatud teraviljade jahu, iduosad ja kliid; nisugluteeni ning nisu- ja maisitärklise; kõrvitsa-, safloori- ja seesamiseemned ja -koogid; läätsed ja kureherne;
- lisada söödalisandite hulka mineraalsöödas kasutatavad aromaatsed ained, et muuta sööt isuäratavamaks ja loomadele lihtsamalt antavaks, ning soolestiku mikrofloorat tasakaalustavad ained, mis parandavad ökosüsteemi mäletsemisel ja aitavad välja arendada mikrofloorat;
- võtta arvesse olemasolevaid teadmisi teatavate toorainete mõju kohta juustu kvaliteedile (keeld kasutada soja-, rapsi- ja päevalilleõli, mis võivad avaldada negatiivset mõju teatud liiki juustude lõhna- ja maitseomadustele).

Seejuures on lutsernhein ja kuivatatud hakitud lutsern jäetud välja täiendsöödana lubatud toorainete ja söödalisandite nimekirjast, sest tegemist on koresöödaga, mis moodustab peamise sööda lahutamatu osa. Lisaks sellele on täpsustatud, et lubatud on kasutada naturaalsest taimeekstraktidest pärinevaid eeterlikke õlisid, sest need avaldavad positiivset mõju karja tervisele.

Koonddokumendi punkti 3.3 on lisatud lause „Piimakarja täiendsöödana kasutatavad toorained ja söödalisandid on täpsustatud lubatud ainete nimekirjas“.

Lisatud on lause „Loomasöödaks kasutatava tooraine puhul on lubatud üksnes mehaaniline ja/või kuumtöötlemine“, millega piiratakse toorainete puhul kasutatavaid töötlemismeetodeid.

Selle asemel, et lubada ainult oma põllumajanduslikus majapidamises valmistatud vadaku kasutamist kõikide piimatalu mäletsejaliste karjade puhul, piiratakse selle sätte kohaldamist üksnes piimalehmade ja mullikatega; sellega lubatakse majapidamise teiste mäletsejaliste karjade jaoks kasutada mis tahes päritolu vadakut.

Lisatud on lause „Täiendsööda, välja arvatud vedel vadak, maisitõlvikud ja teramais, kuivainesisaldus peab olema üle 85 %“; sellega tagatakse loomadele antava täiendsööda kvaliteet ja hea säilivus.

Lausesse „Segasööta võib valmistada üksnes eespool osutatud nimekirjas esitatud lubatud toorainetest“ on täiendavalt lisatud mõiste „söödalisandid“. Tegemist on kehtiva tootespetsifikaadi redaktsioonilise parandusega, sest segasööt võib lisaks toorainetele sisaldada ka söödalisandeid.

Kontrolli lihtsustamiseks on lisatud täpsustav lause „põllumajandusliku majapidamise loomade söödaks ei või kasutada aineid, mis nende märgistuse kohaselt „sisaldavad“ või „võivad sisaldada“ geneetiliselt muundatud organisme.

Täpsustatud on märke „Meie põllumajanduslikes majapidamistes antav sööt koosneb üksnes haljassöödast ja heinast“ kasutamistingimusi: seda märget võib kasutada üksnes juustu puhul, mis on valmistatud põllumajanduslikus majapidamises, kus karja põhiline söödaratsioon koosneb ainult värskest või (üle 80 % kuivainesisaldusega) kuiv-söödast, mida hoitakse hoones kõikide põllumajanduslikus majapidamises peetavate mäletsejaliste karjade jaoks“. Need sätted väljendavad tingimusi, mille täitmine on nõutav kõnealuse märke kasutamiseks ning hõlbustavad seega kontrollimist.

Lüpsmine, piima hoidmine ja kogumine

Lause „nisakannud ja voolikud tuleb välja vahetada vähemalt kord aastas“ on välja jäetud, sest erinevate kasutatavate materjalide (kummi, silikoon...) vastupidavus kulumisele ning seadmete kasutussagedus on erinev ning ei võimalda tootespetsifikaadis kindlaks määrata ühetaolist väljavahetamise tähtaega. Nisakannude ja voolikute nõuetekohast seisukorda kontrollitakse lüpsisüsteemi toimimise kontrolli käigus.

Juustu tootmine

Seoses juustukojas tootmiseks kasutatava piima standardimisega on lause „Selle [piima] puhul on lubatud rasvainesisalduse standardimine, mitte aga valgusisalduse standardimine“ ümber sõnastatud järgmiselt: „valgusisalduse standardimine on keelatud“; see võimaldab kõnealust sätet paremini mõista. Lisaks sellele, kuna piima kogumise kulude vähendamiseks levib üha laialdasemalt kogumine 48 tunni jooksul, on vajalik juustu „Saint-Nectaire“ tootmiseks sobiva piima saamiseks ja koorimiseks selle kuumtöötlemine. Seetõttu on ümber sõnastatud piima kuumtöötlemise meetodid, et võimaldada piima kuumtöötlemist koorimise käigus lisaks piima pastöriseerimisele või kuumutamisele. Lause „Piima on lubatud pastöriseerida või kuumutada ainult üks kord“ on asendatud lausega „Piima pastöriseerimise korral on lubatud seda teha vaid üks kord“. Lause „Piima kuumtöötlemisel võib see toimuda kuni 24 tunni jooksul pärast töötlemisettevõttesse saabumist“ on välja jäetud, et võimaldada töötlemisettevõtetel oma töökorraldust kohandada. Need muudatused annavad ettevõtjatele võimaluse kohandada oma tegevust vastavalt kehtestatud piirangutele.

Võttes arvesse tootjate kogemusel põhinevaid tähelepanekuid, on piima maksimaalset temperatuuri laabi lisamisel suurendatud 34 °C-ni varasema 33 °C asemel, mis parandab juustu tekstuuri eeskätt juhul, kui tootmiseks kasutava piima valgusisaldus on madal ja/või piima rasvasisaldus on kõrge.

Kehtivas tootespetsifikaadis esitatud juustu „Saint-Nectaire“ valmistamise etappe on ajakohastatud, muutes teatavaid piirväärtusi, mille puhul on arvesse võetud tootjate märkusi ning mis ei mõjuta juustu eripäraseid omadusi.

Juustu tootmine juustukojas

- Laktoosi eemaldamise toimingute kindlaksmääramine aitab säilitada juustu omadusi ja juustumeistrite oskustea-
vet. Lause „osa vadakust võib eemaldada ning lubatud on lisada vett temperatuuriga 30–33 °C“ on välja jäetud
ja asendatud lausega „Eemaldatava vadaku kogus võib olla kuni 30 % tootmiseks kasutatava piima kogusest.
Lubatud on lisada joogivett temperatuuriga 30–34 °C, mille kogus võib olla kuni 30 % tootmiseks kasutatava
piima kogusest“.
- Suurendatud on soolalahuse maksimaalset pH väärtust (varasema 5,20 asemel 5,50), mis on kohasem eeldatava
pH saavutamiseks juustu vormist väljavõtmisel.
- Seoses soolalahuse lisamise keskmise temperatuuriga on kohandatud juustu kuivatamise maksimaalset tempera-
tuuri (varasema 10 °C asemel on sätestatud temperatuur 14 °C), mis võimaldab vältida liiga suurt temperatuuri-
erinevust soola lisamise etapi lõppemise ja kuivatamisruumi temperatuuri vahel. Lisaks sellele võimaldab sel-
line temperatuur juustu pinna mikroflooral paremini välja areneda ning parandab toote lõhna- ja maitsebuketit
väljakujunemist.

Juustu tootmine talus

- Lühendatud on kalgendumise kestuse vahemikku („25–50 minutit“ asemel „25–45 minutit“), mis võimaldab saada pehme massiga juustu valmistamiseks sobiva konsistentsiga kalgendi.
- Juustu pressimise minimaalset kestust on vähendatud 8 tunnile varasema 10 tunni asemel, mis võimaldab protsessi paremini kohandada piima töötlemisel kasutatava tooraine koostise muudatustega ning muudab töö korraldamise paindlikumaks (vorme ja pressi on võimalik kasutada järgmise juustuteo jaoks); pressimisruumi temperatuur on määratud vahemikus 20–25 °C varasema 18–22 °C asemel, kuna uus temperatuurivahemik on kasutatavate termofiilsete bakterite jaoks kohasem.
- Selleks et viia teatavate juustude puhul kooskõlla ajavahemik laabi lisamise ja juustu keldrisse paigutamise vahel (vähemalt 48 tundi) ning juustude kuivatamise kestus (vähemalt 24 tundi kuni maksimaalselt kaheksa päeva) ning võttes arvesse põllumajanduslikes majapidamistes valmistatava laagerdamata juustu (nn „valge juust“) kogumistavasid, mille kohaselt juustumeistrid koguvad seda juustu iga seitsme päeva tagant, on kord nädalas toimuva tootmise puhul võimalik, et ajavahemik laabi lisamise ja juustu keldrisse paigutamise vahel on väiksem kui 48 tundi. Seetõttu on lausele „juustule laabi lisamise ja laagerduskeldrisse paigutamise vahele peab jääma vähemalt 48-tunnine ajavahemik“ lisatud järgmine lauseosa: „välja arvatud kord nädalas toimuva tootmise puhul, kus minimaalne ajavahemik juustule laabi lisamise ja juustu laagerduskeldrisse paigutamise puhul võib olla lühem kui 48 tundi seoses valge juustu kogumise töökorraldusega“.

Laagerdumine

Laagerdumiskeldri maksimaalne temperatuur võib olla 14 °C varasema 12 °C asemel, sest on ilmnunud, et kõrgem temperatuur soodustab juustu kooriku moodustumist ning aitab kaasa lõhna- ja maitseomaduste väljakujunemisele.

Jahutamine

Valge juustu määratlus

- Juustu maksimaalne vanus 10 päeva märgib juustu vormist väljavõtmise kuupäeva ja mitte juustule laabi lisamise kuupäeva, kuna vormist väljavõtmine on etapp, millal saadakse valge juust ning tegemist on ettevõtjate jaoks lihtsamini määratletava ajatähisega.
- Jahutuskambri maksimaalseks temperatuuriks on sätestatud 14 °C varasema 10 °C asemel, see temperatuur vastab juustu kuivatamise maksimaalsele temperatuurile juustukojas, mida suurendati 14 °C-ni.

Arusaadavuse suurendamiseks ja selleks, et vältida nimetuse kasutamist laagerdamata juustu puhul, on lause „jahutatud valge juustu märgisel on esitatud toote nimetus“ asendatud lausega „jahutatud valge juustu märgisel on märges „valge juust““.

Parema arusaadavuse huvides on nimetused, mille all võib turustada jahutatud valget juustu, nimelt „toorpiimast valmistatud laagerdumata talujuust“ või „toorpiimast valmistatud laagerdumata juustukoja juust“ või „kuumtöödeldud piimast valmistatud laagerdumata juustukoja juust“ või „pastöriseeritud piimast valmistatud laagerdumata juustukoja juust“, millele on lisatud viide juustu sobivuse kohta päritolunimetuse kasutamiseks, asendatud järgmise ühtse sõnastusega: „päritolunimetuse „Saint-Nectaire“ kasutamiseks sobiv valge juust“.

Punkt „Märgistus“

Lisatud on võimalus kasutada märgisel järgmisi märkeid:

- „Meie põllumajanduslikes majapidamistes antav sööt koosneb üksnes haljassöödast ja heinast“, mis võimaldab eristada juustusid, mis on valmistatud selliste majandite piimast, kus ei valmistata ega kasutata kääritatud sööta;
- „valmistatud täielikult Ferrandaise'i tõugu lehma piimast“, mis võimaldab eristada juustusid, mis on valmistatud üksnes Ferrandaise'i tõugu lehmade piimast (kohalik vähese tootlikkusega lehmatõug).

Need muudatused hõlmavad ka koonddokumendi punkti 3.6.

Lause „Märgistusel on kohustuslik kasutada Euroopa Liidu KPNi logo“ on koonddokumendi punktist 3.6 välja jäetud.

Muu

- Punktis „Kontrolliasutuse kontaktandmed“ on vastavad andmed asendatud kontrollimeetmete eest vastutava pädeva asutuse kontaktandmetega, et vältida tootespetsifikaadi muutmist kontrolliasutuse muutumise korral.
- Punktis „Riiklikud nõuded“ on punkti „Tootmismeetod“ muudatusi silmas pidades ajakohastatud tabelit, milles on loetletud peamised kontrollitavad aspektid ja nende hindamise meetodid.
- Punktis „Seos piirkonnaga“ on toote eripärade kirjeldusse lisatud tegurid, mis on lisatud toote kirjeldust hõlmavasse osasse seoses juustu „Saint-Nectaire“ maitse kirjeldamisega (õrn ja ilma liigse happelisuseta). Need muudatused on lisatud ka koonddokumendi punkti 5.

KOONDDOKUMENT

„SAINT-NECTAIRE“

ELi nr: PDO-FR-02299 – 8.3.2017

KPN (X) KGT ()

1. Nimetus(ed)

„Saint-Nectaire“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.3. Juust

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Saint-Nectaire“ on eranditult laabiga kalgendatud lehmapiimast valmistatud poolkõva, pressitud, kuumutamata, laagerdatud ja soolalisandiga juust. Pärast täielikku kuivatamist on 100 grammi juustu rasvasisaldus vähemalt 45 grammi. Kuivainesisaldus ei tohi olla alla 50 grammi 100 grammi valminud juustu kohta.

Juust on külje keskosas kergelt laieneva silindri kujuline, läbimõõduga 20–24 cm, kõrgusega 3,5–5,5 cm ja massiga 1,450–1,950 kg. Juustu vähim laagerdumisaeg on 28 päeva arvestades keldrisse viimisest.

Juustu „Saint-Nectaire“ võib valmistada ka väiksemate mõõtmetega: läbimõõduga 12–14 cm, kõrgusega 3,5–4,5 cm ja kaaluga 0,500–0,700 kg. Juustu vähim laagerdumisaeg on 21 päeva arvestatuna keldrisse viimisest.

Kreemja ja pehme konsistentsiga juustumass, mis vetrub sõrmega vajutamisel, on elevandiluu värvusega ja selles võivad olla väikesed ühtlaselt jaotunud tühimikud.

Juustul on mõlemal juustupoolel samasugune koorik, millel on pindmine hallitus. Olenevalt laagerdumisastmest võib hallitus olla valge, pruun või hall, selle vahelt võib paista kreemikas kuni oranži värvusega põhi, millel võib olla kollaseid või punaseid hallituslaike. Ühtlaselt valgeid, ühtlaselt oranže või ühtlaselt musti juuste ei tohi esineda.

Maitse on puhas, õrn, kergelt soolane, ülemäärase happelisuseta, erinevate piimale omaste maitsenüanssidega (värske piim, koor, või) ja laagerdumiskohta iseloomustava aroomiga (kelder, õled, muld või metsakõdu), sageli on juustul juures kerge pähklihõng.

Kaitstud päritolunimetusega juustu „Saint-Nectaire“ võib turustada ka pakendatud portsjonitena, millel peab kindlasti olema küljes nimetusele iseloomulik koorik.

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

Juustu „Saint-Nectaire“ valmistamiseks kasutatava piima tootmiskarja lehmad peavad olema sündinud ja kasvanud punktis 4 määratletud piirkonnas.

Mullikaid saab käsitada „kasvatatuna punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas“, kui nad viibivad selles piirkonnas igal aastal vähemalt poole aasta jooksul.

Sanitaarsetel põhjustel või tõugude Salers, Ferrandaise, Abondance, Simmental Française ja Brune puhul, keda esineb punktis 4 määratletud piirkonnas vähe, võib juhtudel, mil nõudlus seda tõugu loomade järele ületab riikliku kvaliteedi- ja päritoluinstituudi direktori loaga heakskiidetud loomade arvu, teha direktor selle meetmega seoses erandi.

Piimalehmade peamine söödaratsioon koosneb eranditult rohust.

Piimalehmade aastane söödakogus (peamine söödaratsioon ja täiendsööt) peab kuivaines väljendatuna hõlmama vähemalt 70 % ulatuses punktis 4 määratletud geograafilisest piirkonnast pärit rohtu.

Piimalehmi peab karjatama karjamaal vähemalt 160 päeva aastas. Karjatamise ajal on mis tahes täiendava rohusööda andmine keelatud.

Väljaspool karjamaal karjatamise ajavahemikku antakse rohtu kuivsöödana, mille kuivainesisaldus on üle 80 % ja mis moodustab iga päev vähemalt 60 % piimalehmade peamisest söödaratsioonist kuivaines väljendatuna.

Piimakarja täiendsöödana kasutatavad toorained ja söödalised on täpsustatud lubatud ainete nimekirjas. Nende ainete kasutus on piiratud 1 800 kilogrammiga piimalehma kohta aastas, mida arvestatakse kogumassina, välja arvatud vadaku, maisitõlvikute ja teramaisi puhul, mida arvestatakse kuivaines väljendatuna.

Kogu sööt ei pea pärinema punktis 4 määratletud geograafilisest piirkonnast, sest piirkonna kõrgus merepinnast ja ilmastikuolud ei võimalda nende tootmist piisavas koguses.

Mullikate söödaratsioon koosneb rohust, millest vähemalt 40 % on pärit punktis 4 määratletud piirkonnast, ja vajaduse korral õlgedest.

Loomade söödas on lubatud üksnes taimed, ühendtooted ja täiendsööt, mis ei ole saadud transgeensetest toodetest. Transgeensete kultuuride kasvatamine on keelatud kõikidel põllumajandusliku majapidamise aladel, kus toodetakse piima, millest valmistatakse päritolunimetusega juustu „Saint-Nectaire“. See keeld kehtib kõikide taimeliikide puhul, mida on võimalik kasutada majapidamises olevate loomade söödana, või mis võivad söödaks antavaid taimi mõjutada.

3.4. Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Piima tootmine, juustu valmistamine ja laagerdumine peavad toimuma geograafilises piirkonnas.

3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

—

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Päritolunimetuse „Saint-Nectaire“ all turustatavate juustude märgistusele peab olema kirjutatud päritolunimetus, mille tähesuurus on vähemalt kaks kolmandikku märgistusel olevatest kõige suurematest tähemärkidest.

Sõltumata kõikidele juustudele kantavatest õigusnormidega ette nähtud tähistustest on märgisel, reklaamides, arvetel või kaubadokumentidel koos kõnealuse nimetusega keelatud kasutada mis tahes muid iseloomustavaid sõnu või muud teavet, välja arvatud:

— juustutööstuse või juustukoja tähised,

— märged „Meie põllumajanduslikes majapidamistes antav sööt koosneb üksnes haljassöödast ja heinast“, „valmistatud täielikult Salersi tõugu lehma piimast“, „valmistatud täielikult Ferrandaise'i tõugu lehma piimast“, „laagerdunud looduslikus keldris“, eriline laagerdumisaeg, mis on pikem kui nõutav 28 päeva, „laagerdunud õlgedel“, „laagerdunud põllumajanduslikus majapidamises“, „laagerdunud kuuselaudadel“, „laagerdunud okaspuupuidust laudadel“. Osutatud märgete suurus ei tohi mingil juhul olla suurem kui 2/3 nimetuse „Saint-Nectaire“ tähtede suurus,

— tähistusest „valmistatud piimatalus“ või mis tahes muust juustu päritolule viitavast tähistusest.

Juustude märgistusel on täpselt märgitud, kas juust on valmistatud põllumajanduslikus majapidamises või piimatalus.

Viimati osutatud tähistuse puhul on tekstis kasutatavate kirjatähtede suurus 2/3 nimetuses „Saint-Nectaire“ kasutatud tähtedest.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Päritolunimetuse „Saint-Nectaire“ geograafiline piirkond asub Cantali ja Puy-de-Dôme'i departemangu kommuunide territooriumil.

Piima tootmine ja juustu valmistamine peab toimuma piirkonnas, kus on esindatud ka punktile 5 vastavad looduslikud ja inimtegurid.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Geograafilise piirkonna eripära

Looduslikud tegurid

Päritolunimetuse „Saint-Nectaire“ geograafiline piirkond asub Prantsusmaa keskosas Keskmassiivis.

Üle 700 m kõrgusel merepinnast on piima tootmiseks ja juustu valmistamiseks erilised tingimused.

Valdavalt läänest puhuvad tuuled toovad oluliselt niiskust vulkaanilise mäemassiivi läänenõlvadele ning vähem idapoolsetele nõlvadele. Vulkaaniline aluspõhi on väga viljakas ja rohi kasvab kõikjal, taimestik on väga lopsakas ja rikkalik: nõmm-liivatee, kollane emajuur, kolmelisulgas karujuur, harilik raudrohi, alpiinne ristik jne. Söödatoodang põhineb peamiselt püsirohumaade taimestikul, milles on rohkelt õistaimi, mis moodustavad vähemalt 90 % majapidamiste rohumaa üldpinnast.

Inimtegur

Juustu „Saint-Nectaire“ on Monts Dore'i piirkonnas valmistatud juba mitme sajandi vältel. Juustu nimi ilmub gastro-noomiavaldkonda alates 17. sajandist. Seda on tsiteeritud mitmes teoses (näiteks aastatel 1786 ja 1787), juustu tootmine arenes 19. sajandi väikeste mägitalude väikese piimakarja toodangust 20. sajandil talude oluliseks põllumajandustegevuseks ning kujunes välja tootmisalane oskusteave. Traditsiooniliselt lasid talupidajad oma juustu harva laagerduda ning üldjuhul töid nad selle piirkonna rohketele turgudele valgena. Puy-de-Dôme'i ja Cantali juustumeistrid, kes olid spetsialiseerunud juustude laagerdamisele ning kellel oli vajalik sisseseade ja oskusteave, ostsid talupidajatelt nende toodangu, et seda tarbimiskeskustes laagerduda lasta. See traditsioon on säilinud siiani, ka praegu korraldatakse valgete juustude kokkukorjamist otse nende tootmispaigalt.

Juustu „Saint-Nectaire“ tunnustamine kaitstud päritolunimetuseks tuleneb Issoire'i kohtu 1955. aastal tehtud otsusest.

Piimalehmade sööt tagab juustu „Saint-Nectaire“ tootmiseks vajaliku piimatoodangu ja selles on esindatud kõik ressursid, millest on juttu punktis „Looduslikud tegurid“. Peamine söödaratsioon koosneb tõepoolest eranditult rohust ja osa aastast peab kari veetma karjamaal. Vajadus täiendsööda järele on piiratud.

Laagerdumine on juustu „Saint-Nectaire“ valmistamisel samuti oluline etapp. Juustumeistritel on juustude valmimise jaoks välja kujunenud oluline oskusteave. Juuste pestakse mitu korda, seejärel hõõrutakse ja pööratakse mitu korda ümber, et juustu koorik saaks välja kujuneda.

Toote eripära

„Saint-Nectaire“ on lehmapiimast valmistatud pressitud, kuumutamata juust. Juust on külje keskosas kergelt laieneva silindri kujuline, läbimõõduga kuni 24 cm, kõrgusega kuni 5,5 cm, mis on tagasihoidlik suurus võrreldes muude mägiapiirkonna juustudega. Juustukoorikul olev hallitus võib olla valge, pruun või hall, selle vahelt võib paista kreemikas kuni oranži värvusega põhi, millel võib olla kollaseid või punaseid hallituslaike. Maitse on puhas, õrn, kergelt soolane, ülemäärase happelisusega, erinevate piimale omaste maitseüanssidega (värskel piim, koor, või) ja laagerdumist kajastava aroomiga (kelder, õled, muld või metsakõdu), sageli on juustul juures kerge pähklihõng.

Seos piirkonnaga

Geograafiline piirkond vastab territooriumile, kus juustu „Saint-Nectaire“ tootmise eri etapid on alati aset leidnud. Selleks et toota nõuetekohast piima ja valmistada juustu „Saint-Nectaire“, peavad esinema koos mitmed tegurid, nimelt karjamaade looduslik kõrgus merepinnast, taimestik ja inimtegur.

Piirkonna vulkaaniline aluspõhi on soodne püsi- ja karjamaade kujunemiseks, seal on looduslik ja rohukas taimestik. Läänepoolsete kaasnevate sagedaste sademete on selles kõrges piirkonnas valdav ning tagavad karjamaade pideva niisutamise, mille tõttu ongi nende taimestik nii rikkalik. Mitmekesise taimestiku seas on esindatud ka mitmed lõhnataimed (nt terpeene sisaldavad taimed), mis sobivad hästi ka lehmadele, kui nad kõnealuste rohumaade rohku söövad.

Need tegurid, millele lisandub tootmisega seotud oskusteave ning hool juustu „Saint-Nectaire“ laagerdamisel, tagavad, et juustu maitse on erinevate piimale omaste maitseüanssidega (värske piim, koor, või) ja laagerdumist kajastava aroomiga (kelder, õled, muld või metsakõdu), sageli on kõigel juures kerge pähklihõng.

Juustu „Saint-Nectaire“ valmistavate juustumeistrite hoolikas tegevus aitab määrata õigesti kindlaks juustukoorikul oleva hallituse õige arenguastme, mis varieerub helehallist kuni oranžikaspruunini.

Juustu „Saint-Nectaire“ kuju ja suurus on samuti seotud juustu valmistamise ajalooga. Taludel oli otstarbekas pidada väikesi piimakarju (mõned lehmad) ning enamik tootjaid püüdis suurendada oma talvise ning võrdlemisi vähese piimatoodangu väärtust, samas kui suvine ja rikkalikum piimatoodang kasutati ära juustu „Fourme de Cantal“ valmistamiseks.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7737d188-1884-4b45-9c2e-9d468ca2a5e8/telechargement

PARANDUSED

Komisjoni teadaande (vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1008/2008 (ühenduses lennuteenuste osutamist käsitlevate ühiseeskirjade kohta) artiklile 17 — Hanketeade seoses regulaarlennuteenuste osutamisega avaliku teenindamise kohustuste alusel) parandus

(Euroopa Liidu Teataja C 280, 24. august 2017)

(2017/C 299/09)

1. Kaanelehel ja leheküljel 2 parandatakse pealkirja järgmiselt:

„Komisjoni teadaanne vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1008/2008 (ühenduses lennuteenuste osutamist käsitlevate ühiseeskirjade kohta) artikli 17 lõikele 5 — Hanketeade seoses regulaarlennuteenuste osutamisega avaliku teenindamise kohustuste alusel“

2. Leheküljel 2 olevas tabelis

asendatakse „Hanketeate ja seotud dokumendid võib saada järgmiselt aadressilt: www.etenders.ie“

järgmisega: „Hanketeate ja seotud dokumendid võib saada järgmiselt aadressilt: www.etenders.gov.ie“.

