

Euroopa Liidu Teataja

C 87



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

61. aastakäik

7. märts 2018

Sisukord

II Teatised

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2018/C 87/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.8710 – JD / Sonae MC / Balaiko / JDSH / Sport Zone) ⁽¹⁾	1
--------------	---	---

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2018/C 87/02	Euro vahetuskurss	2
--------------	-------------------------	---

V Teated

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2018/C 87/03	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.8802 – KKR / Unilever Baking Cooking and Spreads Business) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	3
--------------	---	---

ET

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

2018/C 87/04	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.8763 – KKR/Tekfor) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	5
--------------	---	---

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2018/C 87/05	Väikese muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 53 lõike 2 teise lõiguga	6
--------------	---	---

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(juhtum M.8710 – JD / Sonae MC / Balaiko / JDSH / Sport Zone)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2018/C 87/01)

17. jaanuaril 2018 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 32018M8710 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⁾

6. märts 2018

(2018/C 87/02)

1 euro =

Valuuta			Kurs		
USD	USA dollar	1,2411	CAD	Kanada dollar	1,5993
JPY	Jaapani jeen	131,84	HKD	Hongkongi dollar	9,7218
DKK	Taani kroon	7,4494	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6985
GBP	Inglise nael	0,89165	SGD	Singapuri dollar	1,6325
SEK	Rootsi kroon	10,1835	KRW	Korea vonn	1 316,92
CHF	Šveitsi frank	1,1626	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	14,5449
ISK	Islandi kroon	123,70	CNY	Hiina jüaan	7,8538
NOK	Norra kroon	9,6130	HRK	Horvaatia kuna	7,4275
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	17 030,37
CZK	Tšehhi kroon	25,380	MYR	Malaisia ringit	4,8322
HUF	Ungari forint	313,11	PHP	Filipiini peeso	64,360
PLN	Poola zlott	4,1815	RUB	Vene rubla	69,8699
RON	Rumeenia leu	4,6598	THB	Tai baat	38,871
TRY	Türgi liir	4,7013	BRL	Brasiilia reaal	3,9927
AUD	Austraalia dollar	1,5840	MXN	Mehhiko peeso	23,1660
			INR	India ruupia	80,5845

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Eelteatis koondumise kohta

(juhtum M.8802 – KKR / Unilever Baking Cooking and Spreads Business)

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2018/C 87/03)

1. 27. veebruaril 2018 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- KKR & Co. LP („KKR“, USA), kes haldab ja nõustab börsivälistesse ettevõtetesse investeerivaid ja muid investeerimisfonde.
- Unilever NV ja Unilever PLC ettevõtjad ja äriüksused, kelle tegevusvaldkond on seotud küpsetiste, toiduvalmistamise ja võietega (Unilever Baking Cooking and Spreads Business, Madalmaad).

KKR omandab äriüksuse Unilever Baking Cooking and Spreads Business üle täieliku kontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses.

Koondumine toimub väärtpaberite ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- KKR: üleilmne investeerimisühing, kes osutab avaliku ja erasektori investoritele mitmeid alternatiivseid varahaldus-teenuseid ning nõustab ühingat ennast, tema portfelli kuuluvaid äriühinguid ja kliente kapitaliturgudega seotud küsimustes;
- Unilever Baking Cooking and Spreads Business: äriüksus, kes toodab ja müüb Euroopas ja kogu maailmas taimseid toiduaineid, sealhulgas või, margariini ja muud võided, segud, kooreasendajad ja taimeõlid.

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⁾.

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.8802 – KKR / Unilever Baking Cooking and Spreads Business

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

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

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.8763 – KKR/Tekfor)
Võimalik lihtsustatud korras menetlemine
(EMPs kohaldatav tekst)
(2018/C 87/04)

1. 26. veebruaril 2018 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- KKR & Co. L.P. („KKR“, USA),
- Tekfor Global Holdings Ltd („Tekfor“, Ühendkuningriik), mida kontrollib Amtek Global Technologies Pte Ltd.

KKR omandab ettevõtja Tekfor üle täieliku kontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- KKR: üleilmne investeerimisühing, kes osutab avaliku ja erasektori investoritele alternatiivseid varahaldusteenuseid ning nõustab ühingat ennast, tema portfelli kuuluvaid äriühinguid ja kliente kapitaliturgudega seotud küsimustes.
- Tekfor: Inglismaal registreeritud piiratud vastutusega äriühing, kes toodab ja tarnib komponente ja koostusid autode jõuülekannete, mootorite, käitussüsteemide, kinnitusedetailide ja muude spetsiaalsete rakenduste jaoks.

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⁾.

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.8763 – KKR/Tekfor

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

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

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Väikese muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 53 lõike 2 teise lõiguga

(2018/C 87/05)

Euroopa Komisjon on kõnealuse väikese muudatuse taotluse heaks kiitnud kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 2 kolmanda lõiguga.

VÄIKESE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Väikese muudatuse heakskiitmine kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽²⁾ artikli 53 lõike 2 teise lõiguga**„AIL BLANC DE LOMAGNE“****ELi nr: PGI-FR-0470-AM01 – 11.8.2017****KPN () KGT (X) GTT ()****1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

Nimi: Association de défense de l'ail blanc de Lomagne
Aadress: Agropole Innovations
Bâtiment AGROTEC - BP 206
47931 Agen CEDEX 9
PRANTSUSMAA/FRANCE
Tel +33 553772271
Faks +33 553772279

Koosseis: tootjad – pakendamiskeskused

Taotlejate rühma moodustavad KGT „Ail blanc de Lomagne“ tootjad ja pakendajad, kes on koondunud ühingusse 1. juuli 1901. aasta seaduse kohaselt. Taotlejate rühm on pädev esitama tootespetsifikaadi muudatuse taotlust.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

- ☐ Toote kirjeldus
- ☐ Päritolutõend
- ☒ Tootmismeetod
- ☐ Seos piirkonnaga
- ☐ Märgistus
- ☒ Muu: [taotlejate rühm, toote kirjeldus, geograafiline piirkond, päritolutõend, seos piirkonnaga, märgistus, riiklikud nõuded, kontrolliasutused.]

4. Muudatus(te) liik

- ☐ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mis ei eelda avaldatud koonddokumendi muutmist.

⁽¹⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

⁽²⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

- ☒ Registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mis eeldab avaldatud koonddokumendi muutmist.
- ☐ Registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti (või sellega võrdväärset).
- ☐ Registreeritud GTT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 neljanda lõigu kohaselt väike.

5. Muudatus(ed)

Punkt „Tootmismeetod“

Toote saamise joonis

Toote saamise joonist muudetakse nii, et see oleks kooskõlas käesoleva taotluse raames taotletavate muudatustega. Joonis ühendatakse taime kujunemislugu kujutava tabeliga.

Sordi valik

Järgmised lõigud:

„Kohalikest „Blanc de Lomagne“ taimepopulatsioonidest 1970. aastal tehtud mass-seleksioon võimaldas luua kaks tootmispiirkonnaga hästi sobivat sorti 'Corail' ja 'Jolimont' (sügissordid). (algsordist saadud kloonid).

Arvestades, et sordid 'Corail' ja 'Jolimont' on tootmispiirkonnale iseloomulikud ja sellega hästi kohandunud (algsordist saadud kloonid), soovitatakse istutamiseks neid sorte.“

asendatakse järgmisega: „Lubatud on kohalikest „Blanc de Lomagne“ taimepopulatsioonidest tehtud mass-seleksioonist saadud tootmispiirkonnaga hästi sobivad sügissordid 'Corail' ja 'Jolimont' (algsordist saadud kloonid).“

See lõik sõnastatakse ümber parema loetavuse tagamiseks, muutmata selle sisu.

Säte

„Juhul kui sortide 'Corail' ja 'Jolimont' seemne kogus ei ole istutamise vajaduste täitmiseks piisav, on lubatud istutada algsordist 'Blanc de la Drôme' saadud sorte 'Messidrome' ja 'Thermidrome', millel on sortidega 'Corail' ja 'Jolimont' võrreldavad omadused.“

asendatakse järgmisega:

„Samuti on lubatud istutada algsordist 'Blanc de la Drôme' saadud sorte 'Messidrome' ja 'Thermidrome', millel on sortidega 'Corail' ja 'Jolimont' võrreldavad omadused.“

Sõnastust muudeti parema loetavuse tagamiseks, muutmata seejuures sätte sisu. Sortide kirjeldus paigutati ümber tootespetsifikaadi lisasse. Sellest tulenevalt lisati järgmine lause: „Sortide 'Corail', 'Jolimont', 'Messidrome' ja 'Thermidrome' kirjeldus on esitatud 1. lisas.“

Uute sortide vastuvõtuprotokolli täiendati, täpsustamaks sortide valiku eest vastutava ekspertide rühma toimimist: rühma üleskutsel, kohal peab olema vähemalt kolm liiget viiest, igal liikmel on üks hääle ning otsus tehakse lihthäälteenamuse alusel. Samuti täpsustatakse, et rühm edastab sortide nimekirja igal aastal Prantsuse riiklikule päritolu- ja kvaliteediinstituudile (INAO).

Need dokumendid on paigutatud ümber lisasse, et hõlbustada tootespetsifikaadi lugemist.

Lause „Nimekirja lisatakse ainult ametliku kontrolliteenistuse (Service officiel de contrôle) sertifitseeritud ning alalise tehnilise valikukomisjoni (Comité technique permanent de sélection) kataloogi kantud valge küüslaugu sordid“

asendatakse järgmise lausega: „Nimekirja lisatakse ainult alalise tehnilise valikukomisjoni (Comité technique permanent de sélection) kataloogi kantud valge küüslaugu sordid“.

Viide ametlikule kontrolliteenistusele jäetakse välja, kuna see ei ole põhjendatud ning ainus ametlik viide on alalise tehnilise valikukomisjoni kataloogi kandmine.

Seemnete valik

Sissejuhatav lõik sordi valikut käsitleva ajaloolise viitega tõstetakse osasse „Üksikasjad, millega põhjendatakse seost geograafilise piirkonnaga“. Seemnete tervisekvaliteeti käsitlev ajalooline viide jäetakse välja, kuna sellel pole otsest seost KGT omadusega.

Peamine muudatus on seotud võimalusega kasutada põllumajandustootjalt pärit seemneid. Sellest tulenevalt lisatakse järgmine lause:

„Sertifitseeritud seemned peavad moodustama vähemalt 75 % seemnete kogusest, ülejäänud 25 % võivad olla põllumajandustootjalt pärit seemned, mis on saadud KGT iga-aastasest sordinimekirja kantud sortidest.“

See võimalus lisatakse selleks, et tagada seemnete olemasolu sõltumata ilmastikutingimustest, mis mõjutavad eriti sertifitseeritud seemnete tootmist, kuna rühm on varasemalt puutunud kokku sertifitseeritud seemnete tarneprobleemidega, eeskätt sanitaarprobleemide tõttu. See muudatus ei mõjuta toote kvaliteeti, kuna piirdub ainult tootesertifikaadis lubatud sortidega.

Maatüki valik

Järgmised lõigud tühistatakse, kuna nende puhul on tegemist selgituste ja mitte siduvate sätetega:

„Suurem osa tootmispiirkonna pinnasest on keskmise sügavusega kuni väga sügav savine pinnas, mis ei takista juurdumist. Kuivades tingimustes tõmbub savi kokku, mille tagajärjel tekivad pinnasesse avaused ning see võimaldab mahutada palju vett.“

„Pinnase ettevalmistamine. Pinnas valmistatakse ette kuivades tingimustes juulist septembrini, et soodustada pinnase struktuuri väljakujunemist: savi- ja lubjarikka pinnase ettevalmistamine kuival perioodil võimaldab ennetada pinnasekooriku tekkimist, mis omakorda võimaldab saavutada õhulise pinnasestruktuuri. Pinnase ettevalmistamine hooaja alguses aitab kaasa sellise pinnasestruktuuri kujunemisele, kus ühelt poolt vahelduvad niiskumis- ja kuivamisperioodid, mille tulemusena mullakamakad murenevad, ning mis teiselt poolt võimaldab künda, et purustada järelejäänud kamakad.“

Külvikordi käsitlevat sätet lihtsustatakse, jättes välja mittesiduvad osad.

Laused „Tootja rakendab külvikordi. Küüslaugu istutamiseks valib tootja maatüki, kus ei ole viimasel kolmel hooajal küüslauku kasvatatud.“

Küüslaugu kasvutsükli kestus Lomagne'i ilmastikutingimustes soosib külvikordi: talvesort ja suvesort. Lomagne'is istutatakse küüslauk sageli pärast kõrrelisi teravilju.“

asendatakse järgmisega:

„Maatükkidel ei ole viimased kolm aastat kasvatatud lauke (külvatakse neljandal aastal).“

Täpsustatakse külvikorra lõppu – „külvatakse neljandal aastal“ –, et säte oleks selgemini loetav.

Külvamine. Jäetakse välja järgmised mittesiduvad sätted:

„külv õhurikka struktuuriga pinnasele. Lomagne'is võimaldavad selle perioodi temperatuuritingimused ja sademete hulk savi temperatuuril järk-järgult alaneda, et saavutada ligikaudne temperatuur 3 kuni 7 °C, mille tulemusel küüslaugu puhkeperiood lakkab.“

Istutamistihedus muudetakse vahemikult „8 kuni 14 istikut“ vahemikule „6 kuni 14 istikut“ jooksva meetri kohta ning see muudatus tehakse eesmärgiga viia tekst kooskõlla taimekasvatuse arenguga. Istutamistihedus sõltub tegelikult küüslauguküüntest (seemnetest) mõõdest ja kaalust ning küüslaugusibulate suurusel, mis selgitab erinevusi meetri kaupa mõõtmises. Seda võib mõõta ka kahe, kolme või nelja reana m² kohta, mis võimaldab kasutada lämmastikväetisi paremini vastavalt taime vajadustele. Seda laadi tava areng, mis on otseses seoses lämmastikväetise kasutamisega, võimaldas täpsustada põllumajandustava ning näitas, et tihedus 6 istikut jooksva meetri kohta kõige suuremate küüslauguküüntest puhul oli Blanc de Lomagne'i küüslaugu tootmiseks sobilik ega avaldanud mõju toote kvaliteedile.

Keskmine külvisügavus („keskmiselt 5–6 cm sügavusele“) jäetakse välja, kuna tegemist on keskmise ja ligikaudse sügavusega, mis võib vastavalt küüslauguküüntest suurusel ja pinnase laadile erineda ning seega pole tegemist siduva sättega.

Säte „Lubatud on ainult sertifitseeritud seemned, mille puhul on tagatud sanitaarkvaliteet.“ jäetakse välja tulenevalt muudatusest seoses võimalusega kasutada piiratud ulatuses põllumajandustootjalt pärit seemet.

Küüslaugu aretamist käsitlev lause „Kuna Lomagne'i talved on pehmed, ei hävi istikud külmade tagajärjel ning seega on istutamistihedust võimalik hoida. Need pehmed talvised tingimused on väga soodsad sellise küüslaugu aretamiseks, mille kasvutemperatuur on 0 °C.“ jäetakse välja, kuna tegemist on lausega, mis selgitab toote ja selle päritolupiirkonna vahelist seost, mida mainitakse korduvalt punktis „seos geograafilise piirkonnaga“.

Taimekaitsevahendite kasutamine

Tulenevalt muudatusest, mis käsitleb põllumajandustootjalt pärit seemnete lisamist, jäetakse välja järgmine lõik: „Sertifitseeritud seemnete kasutamine on ennetav meede, mis takistab nii ümarusside kui ka viiruste ja teatavate seente arengut.“

Lause „Teisalt võimaldab seemnete puhtimine enne istutamist piirata mädaniku teket küüslauguküüntel (*Penicillium*) ning küüslaugutaimel (*Sclerotinium*).“ jäetakse välja, kuna see on üksnes informatiivne.

Jäetakse välja järgmised laused taimekaitsevahendeid käsitlevate nõuannete ja heade põllumajandustavade kohta: „Igasuguse taimekaitsevahendite kasutamisega peab kaasnema maatüki vaatlus ja/või kontrollpeenra vaatlus spetsialisti poolt ja/või tehnilise päeviku pidamine.“

Kontrollpeenrad asuvad tootmisalal ning nendel viiakse regulaarselt ja perioodiliselt läbi parasiitide ja haiguste tekke ning sademete näitajatega seotud vaatlusi.“

Need laused käsitlevad küüslaugu peamiste haiguste ja parasiitide näidustusi, olles informatiivsed ja soovituslikud ja seega mittesiduvad, mistõttu nende väljajätmine võimaldab parandada tootespetsifikaadi loetavust. Jäetakse välja ka järgmine umbrohutõrjet käsitlev lõik:

„Umbrohutõrje

Keemilist umbrohutõrjet tehakse külvi lõpus, küüslaugu korjamise perioodil.

Teise keemilise umbrohutõrje võib umbrohu tekkimise korral teha, kui taimel on „3–5 lehte“.

Kui taimel on enam kui „3–5 lehte“, võib kevadise umbrohu tekkimisel kasutada spetsiaalset tõrjet tingimusel, et järgitakse kasutatud herbitsiidide kasutusvahemikke.“

Kohustuslikku külvijärgset umbrohutõrjet käsitlev lause jäetakse välja, kuna rühm ei soovi seada keemilise tõrje kohustust, jättes selle sätte üle otsustamise tootjatele. Ülejäänud lõik jäetakse välja, kuna tegemist on tehnilise nõuandega. See muudatus parandab tootespetsifikaadi loetavust.

Lause „Küüslaugu puhul on lubatud kasutada idanemisvastast tõrjet, mis takistab idanemisprotsessi ning võimaldab seeläbi säilitada küüslauguküünte sisemist kvaliteeti.“

asendatakse järgmisega: „Lubatud on kasutada idanemisvastast tõrjet.“

See muudatus võimaldab sätet selgitada, muutmata selle sisu, kuna välja jäetud osad on informatiivsed ja soovituslikud. Muudatus parandab tootespetsifikaadi loetavust.

Jäetakse välja järgmine toimeainete vahelduvust käsitlev lõik:

„Toimeainete vahelduvuse soodustamiseks lähtub tootja põllukultuurideklaratsioonis kirjeldatud varem kasutatud taimekaitsevahenditest ning põllukultuuri suhtes tunnustatud toodete nimekirjast. Toimeainete vahelduvus võimaldab piirata jääkide taset sibulates ning minimeerida kahjuriresistentsuse tekkimise ohtu.“

Need mittesiduvad osad jäetakse välja, kuna tegemist on informatiivse ja soovitusliku tekstiga. Muudatus parandab tootespetsifikaadi loetavust.

Pritsimisseadmete diagnostikat ning taimekaitsevahendite ladustamist käsitlevad sätted jäetakse välja, kuna nende puhul on tegemist üldiste eeskirjadega:

„Pritsimisseadmete diagnostika

Diagnostikat tehakse iga kahe aasta tagant, et kontrollida seadmete nõuetekohast toimimist ning teha vajalikud seadistused.

Taimekaitsevahendite ladustamine

Taimekaitsevahendeid hoitakse lukustatavas ruumis või eraldi kapis.“

Väetamine

Järgmine lõik jäetakse välja, kuna tegemist on üldise eeskirjaga setete laotamise kohta: „Setete laialilaotamise osas tuleb tootjal järgida kehtivaid eeskirju. Kui küüslauku kasvatatakse pärast setete laialilaotamist, analüüsib tootja sibulaid, et kontrollida, kas nende raskmetallide jääksisaldus vastab eeskirjades kehtestatud piirmääradele.“

Täpsustatakse lämmastik- ning kaalium-/fosforväetiste kogustega seonduvat: väetiste kasutamise lubatud määrade järele lisatakse „hektari kohta aastas“.

Järgmised laused: „Lämmastikväetist tohib kasutada kuni 150 ühiku ulatuses, jaotades seda 30 kuni 60 ühiku kaupa laotatava koguse kohta.

Kaaliumi- ja fosforikogused ei tohi olla üle 200 ühiku fosfori puhul ning üle 250 ühiku kaaliumi puhul.“

asendatakse järgmisega: „Lämmastikväetist tohib kasutada kuni 150 ühiku ulatuses hektari kohta aastas, jaotades seda 30 kuni 60 ühiku kaupa laotatava koguse kohta.

Kaaliumi- ja fosforikogused ei tohi olla üle 200 ühiku hektari kohta aastas fosfori puhul ning üle 250 ühiku hektari kohta aastas kaaliumi puhul.“

Need täiendused võimaldavad anda konkreetseid määrad piirväärtustele tuginedes, mis omakorda lihtsustab nende sätete kontrollimist.

Lämmastikväetise kasutamise tähtaeg „(ligikaudu aprilli keskel)“, mis vastab füsioloogilisele arengujärgule „8–10 lehte“, jäetakse välja.

See jäetakse välja põhjusel, et tegemist on teabega, mis võib olla juhuslik ning sõltub iga-aastastest ilmastikutingimustest. Viide taime füsioloogilisele arengujärgule on sobilikum ning jäetakse alles.

Kastmine

Kastmist käsitlev säte sõnastatakse ümber.

Säte „Kuna küüslauk on talvine kultuur, mis istutatakse hästi vett hoidvasse savi- ja lubjarikkasse pinnasesse, on kastmine vajalik ainult väga kuival ajal sibulate arenguks olulistel perioodidel: alates arengujärgust 3–5 lehte (aktiivne kasvufaas) ning küüslauguküünte väljakujunemise ajal (mais).“

asendatakse järgmisega: „Kastmine on lubatud.“ See muudatus võimaldab selgelt kinnitada, et kastmine on lubatud. Nagu kehtivas tootespetsifikaaadis, jäetakse kastmise üle otsustamine tootjatele, kes võtavad arvesse sibulate väljaarene-
nemise perioodidel esineda võivat kuivust. Küüslaugutootjad on huvitatud sellest, et kastmine toimuks vastavalt taime tegelikele vajadustele, et säilitada selle kvaliteeti ning vältida sibulate lõhkemist.

Saagikoristuse kriteeriumid

Tavapärased saagikoristusvahemikud, mis olid esitatud soovituslikena (tavaliselt 15. ja 30. juuni vahel), jäetakse välja.

Saagikoristusejärgne tõrje

Lause, millega keelatakse saagikoristusejärgne tõrje, sõnastatakse ümber selle sisu muutmata: „Saagikoristusejärgne tõrje ei ole lubatud“ asendatakse järgmisega: „Pärast saagikoristust ei ole tõrje lubatud.“

Kuivatamine

Muudetakse lõigu esimest lauset „Küüslaugu turustamisele eelnev kuivatamine võimaldab säilitada toote sisemist kvaliteeti selle turustamisperioodi vältel.“

ja asendatakse see järgmisega: „Küüslaugu kuivatamine võimaldab säilitada toote sisemist kvaliteeti selle turustamisperioodi vältel.“

Kuna kuivatamine pole tegelikult viimane etapp enne küüslaugu turustamist, jäeti „turustamisele eelnev“ loetavuse ja täpsuse huvides välja.

Lisatakse lause „Küüslauk kuivatatakse loomulikult teel või kasutades sundventilatsiooni“, et lubatud kuivatusviisid oleksid kiirelt loetavad. Neid kahte kuivatusviisi kirjeldatakse tootespetsifikaadi järgmistes lõikudes.

Järgmine lõik jäetakse välja:

„Lisaks traditsioonilisele lati külge riputades kuivatamisele on Lomagne'i küüslaugu tootjad töötanud välja sundventilatsiooni kasutava kuivatusmeetodi. See meetod, mida kasutatakse eelkõige varreta küüslaugu kuivatamiseks, näitab tootjate valmisolekut uute turuoludega kohaneda. Kui varasemalt turustati küüslauku vanikutes ja palmikutes, on turu areng üksikpakendite suunas loonud vajaduse minna tootmises üle varreta küüslaugu korjamisele. Kuna lati küljes kuivatamine ei ole pealseteta küüslaugu jaoks enam sobilik, on tootjad teinud tööd, et võtta kasutusele teine meetod: sundventilatsiooni abil kuivatamine.“

Selles lõigus esitatud ajaloolised elemendid, mis käsitlevad küüslauguturu ja tootmistavade arengut, on paigutatud punkti „Geograafilise keskkonnaga seost põhjendavad elemendid“, mis kirjeldusega rohkem sobib.

Tehnilised andmed jäetakse alles ja lisatakse järgmisse lausesse.

Seega, lause „Ventilatsioon hõlmab välisõhu suunamist lahtiselt asetatud küüslaukudele“

asendatakse järgmisega: „Sundventilatsiooni kasutatakse peamiselt varreta küüslaugu kuivatamiseks; see hõlmab välisõhu suunamist lahtiselt asetatud küüslaukudele“.

Joonised küüslaugu kuivatamiseks paigutamise ning kuivamiskõvera (kaalukadu/päeva) kohta jäetakse välja, kuna tegemist pole tootespetsifikaadi mõistmise seisukohast oluliste, vaid mittesiduvate osadega, mis on informatiivsed ja soovituslikud. Samuti jäetakse välja viited nendele andmetele.

Küüslaugu kaalukao mõõtmise kontrolliprotokoll jäetakse välja, kuna tegemist on enesekontrollimeetodiga, mis on soovituslik ning võib seega muutuda.

Seega jäetakse välja järgmine lõik:

„Kuivatamise protsessi seisu jälgitakse küüslaugu kaalukadu kontrollides. Kontroll viiakse läbi 10 kg kontrollkottide abil, mis asetatakse kuivatusalale. Nende kottide regulaarne kaalumine võimaldab jälgida küüslaugu kaalukadu. Võrdlus kuivamise tüüpkõveraga (allpool esitatud kõver) võimaldab ventilatsioonitingimusi kohandada:

- kui kaalukadu on liiga kiire, vähendatakse ventilatsiooni kiirust;
- kui kaalukadu on liiga aeglane, tõstetakse ventilatsiooni kiirust ning puhutavat õhku võidakse kunstliku seadme abil soojendada.“

Säte, mis käsitleb kütuse kasutamise keeldu, sõnastatakse ümber ning informatiivsed elemendid jäetakse välja.

Lause „Puhutava õhu soojendamiseks on keelatud kasutada kütust, kuna see tekitab mürgiseid osakesi.“

asendatakse järgmisega: „Puhutava õhu soojendamiseks on keelatud kasutada kütust.“

Puhastamine

Lause „Pärast puhastamist ning enne ladustamist, pakendamist ja turustamist tuleb küüslauk talus või vastuvõutuspunktis heaks kiita“ jäetakse välja.

Selle muudatuse eesmärk on jätta tootespetsifikaadist välja mittesiduvad sätted, mis ei ole tootespetsifikaadi mõistmise seisukohast olulised, ning parandada seeläbi dokumendi loetavust.

Selles lauses loetletud etappe kirjeldatakse üksikasjalikult tootespetsifikaadi järgmistes lõikudes.

Säilitamine

Pakutakse välja uus sõnastus, säilitades seejuures olemasolevad sätted. Seega ei mõjuta see muudatus toote kvaliteeti.

Lause „Küüslaukude puhul, mida turustatakse alates detsembrist, võiks näha ette külmas ladustamise (vahemikus –1 ja –4 °C). Kui seda teha enne 15. septembrit, võimaldab selline ladustamine aeglustada idanemisprotsessi ja hoida küüslaugu iseloomulikku kvaliteeti.“

asendatakse järgmisega: „Kui turustamine toimub saagikoristuse aasta detsembris, tuleb küüslauk hiljemalt saagikoristusele järgnevals 15. septembriks ladustada külmas (vahemikus –1 ja –4 °C).“

Sorteerimine ja heakskiitmine

Punktid „Sorteerimine“ ja „Heakskiitmine“ pannakse kokku üheks.

Viited tootespetsifikaadist välja jäänud lisadele või dokumentidele jäetakse välja.

Mõiste „KGT-kõlbulik“ asendatakse parema loetavuse huvides sõnadega „KGT kriteeriumitega kooskõlas olev“ või sõnadega „KGT kriteeriumitele vastav“. Peale selle lisatakse täpsustusi, osutades, et sorteerimine tähendab küüslaukude „esimest“ eraldamist, ning lisades, et illustreerivat fotot „levitab rühm“.

Need lisandused aitavad kaasa tootespetsifikaadi mõistetavusele.

Seega asendatakse lõik

„Sorteerimine seisneb „KGT-kõlbulike“ küüslaukude eraldamises nendest, mis seda pole. Toiming põhineb kahel kriteeriumil: visuaalne vaatlus ja suurus.

Heakskiitja kontrollib iga sibula puhul, kas see vastab „Ail blanc de Lomagne“ küüslaugule iseloomulikele omadustele.

Visuaalne vaatlus

Küüslaugud, mis ei vasta „KGT-kõlbulike“ küüslaukude kirjeldusele, kõrvaldatakse käsitsi (vt tabelit A, lk 5). Visuaalsete kriteeriumide hindamiseks (välisilmet mõjutavad puudused) saab heakskiitja kasutada võrdlusfotosid (vt lisa 2).“

järgmisega:

„Sorteerimine seisneb KGT kriteeriumitega kooskõlas olevate küüslaukude esimeses eraldamises nendest, mis seda pole. Toiming põhineb kahel kriteeriumil: visuaalne vaatlus ja mõõt.

Heakskiitja kontrollib iga sibula puhul, kas see vastab „Ail blanc de Lomagne“ küüslaugule iseloomulikele omadustele.

Visuaalne vaatlus

KGT kriteeriumitele mittevastavad küüslaugud kõrvaldatakse käsitsi. Visuaalsete kriteeriumide hindamiseks (välisilmet mõjutavad puudused) on heakskiitjal võimalik kasutada võrdlusfotosid, mida levitab rühm.“

Need lisandused aitavad kaasa tootespetsifikaadi mõistetavusele ning parandavad sõnastust.

Osa „7.7. Heakskiitmine“ sissejuhatav lõik, mis käsitleb heakskiitmise etapi piirkonnas toimumise eesmärgi, jäetakse välja. Selle muudatuse eesmärk on jätta tootespetsifikaadist välja mittesiduvad sätted, millel on informatiivne iseloom ning mis ei too tootespetsifikaadi uusi lisandusi. Seega parandab muudatus tootespetsifikaadi loetavust.

Valimi võtmist käsitlevat lõiku muudetakse, ehkki sisu jääb samaks, ning informatiivsed ja viitavad elemendid jäetakse välja.

Seega asendatakse lõik „Heakskiitmine toimub kõigile tootjatele ühise menetluse kohaselt. Volitatud ametnik kiidab partii võetud valimi alusel heaks, tuginedes tootespetsifikaadis esitatud kriteeriumitele (vt *ail blanc de Lomagne*’i omadusi tootespetsifikaadi leheküljel 5):“

järgmisega: „Heakskiitmisel kohaldatakse kõikide tootjate suhtes ühist menetlust.“

Järgmine lõik jäetakse välja:

„Heakskiidu tulemus registreeritakse eraldi vormil (vormi näidis on esitatud lisas 5). Iga „KGT“ partii märgistatakse eraldi, et vältida ladustamise ajal segiajamist kriteeriumidele mittevastavate partiidega.“

Need elemendid jäetakse välja, kuna need kordavad jälgitavusega seonduvat (registreerimisvorm ja küüslaukude märgistamine), mida kirjeldatakse lõigus „Elemendid, mis tõendavad, et põllumajandustoodete pärineb piiritletud piirkonnast“.

Traditsioonilised esitlusviisid

Järgmine lõik jäetakse välja:

„KGT Ail blanc de Lomagne'ina heakskiitmiseks tuleb traditsioonilised esitlusviisid teha tootespetsifikaadis määratletud omadustele vastavate küüslaugumugulatega (tabel A, lk 5; näidisfotod on esitatud 2. lisas) ning need peavad olema ühtse värvi ja suurusega.“

Heakskiidu tulemus registreeritakse eraldi vormil (vormi näidis on esitatud 5. lisas). Iga „KGT“ partii märgistatakse eraldi, et vältida ladustamise ajal segiajamist kriteeriumidele mittevastavate partiidega.“

Need elemendid jäetakse välja, kuna tegemist on tootespetsifikaadi teistes osades esitatu kordamisega. Jälgitavusega seonduvat (registreerimisvorm ja küüslaukude märgistamine) kirjeldatakse juba lõigus „Elemendid, mis tõendavad, et põllumajandustoodete pärineb piiritletud piirkonnast“. Küüslaugu heakskiitmise seonduvat käsitletakse üksikasjalikult muudetud tootespetsifikaadi osas 5.14 „Sorteerimine ja heakskiitmine“. Muudatus parandab tootespetsifikaadi loetavust.

Heakskiidujärgsed etapid

Järgmine lause jäetakse välja: „Geograafilise tähise säilitamiseks tuleb KGT heakskiiduga „Ail blanc de Lomagne“ küüslauku kontrollida kõigis heakskiidule järgnevates etappides.“ See mittesiduv säte jäetakse välja, kuna osutab headele tavadele ning tegemist on soovitusliku teabega. Muudatus parandab tootespetsifikaadi loetavust.

Pakendamine

Järgmised laused jäetakse välja: „Sibulate liigne käitlemine võib nende väliskesti kahjustada. Samuti võivad temperatuuri või niiskustaseme kõikumised kahjustada toote säilitamist“.

Need mittesiduvad sätted jäetakse välja, kuna tegemist on soovitusliku teabega. Muudatus parandab tootespetsifikaadi loetavust.

Punkt „Muu“

Tootespetsifikaadi kohandamine:

Mitut selle osa pealkirja muudeti ning ühtlustati, et viia need kooskõlla kehtivate eeskirjadega.

Tehti vormilisi muudatusi ning soovituslikud, informatiivsed või üldiseid eeskirju käsitlevad sätted tõsteti ümber tootespetsifikaadi järgmistesse osadesse:

Taotlejate rühm

Taotlejate rühma andmeid ajakohastati. Nende ülesandeid käsitlev teave jäeti välja, kuna tegemist on üldiste eeskirjadega. Ettevõtjate nimede loetelu jäeti välja, kuna see võib muutuda.

Toote kirjeldus

Tootespetsifikaadist jäeti välja selgitavad või informatiivsed laused.

Seega jäeti välja järgmised lõigud:

„Esimesed vävliühendite sisalduse katsed, mida teostab Tours'i ülikooli innovatsiooni ja tehnosiirde piirkondlik keskus, näitavad, et vävliühendite sisaldus on küüslaugu „Ail blanc de Lomagne“ puhul erinev. Küüslaugu „Ail blanc de Lomagne“ turustusperiood jääb tavaliselt 15. juuli ja 15. detsembri vahele, pärast nende kuivatamist ja puhastamist.“

„Küüslauk „Ail blanc de Lomagne“ vastab määrusega (EÜ) nr 2288/97 nõutavatele minimaalsetele omadustele (EMÜ määruse peamised punktid on esitatud 1. lisas). Seda turustatakse Ekstra ja I kategoorias ning I kategooria puhul kehtivad KGT „Ail blanc de Lomagne“ eripiirangud (vt tabelit A järgmisel leheküljel).“

Lubatud turustamisviisid „kotis või alustel või võrgu kujul müügiühikuna“ jäetakse välja, kuna neid mainitakse muudetud tootespetsifikaadi punktis 5.17 „Pakendamine“.

Vastavalt muudetud tootespetsifikaadi punktis 5.15 „Traditsioonilised esitusviisid“ määratletud traditsiooniliste esitusviiside tüüpidele lisatakse traditsioonilised esitusviisid „vanikute ja palmikutena“.

KGT-ga küüslauku „Ail blanc de Lomagne“ ning tavalist küüslauku võrdlev tabel jäetakse välja. Selle punkti teksti jäetakse ainult KGT-le iseloomulikud omadused.

Lõikes „Lubatud kõrvalekalded“ nimetatakse kolm lubatud välisilme defekti, mis kehtivas tootespetsifikaadis on välja toodud eespool välja jäetud tabelis („Kesta väiksem kahjustus“ ning „Küüne puudumine kesta kahjustuseta“) ning I kategooriat käsitlevas varasemas määruses (EÜ) nr 2288/97, millele käesolevas tootespetsifikaadis viidatakse („Paranenud kahjustus“). See lõik kordab täpselt nimetatud tabelis esitatud 10 % lubatud kõrvalekallet.

Geograafiline piirkond

Kommuunide esitamine kantoni kaupa asendatakse kommuunide loeteluga departemangu kaupa.

Geograafilise piirkonna kaart asendatakse lihtsustatud kaardiga. Ettevõtjate jaotumine territooriumil jäetakse välja, kuna see võib muutuda. Väikeste põllumajanduspiirkondade kaart jäetakse välja, kuna see ei sisalda tootespetsifikaadi mõistmise seisukohast olulisi elemente.

Andmed tootmise ajaloo kohta ning geograafilise piirkonna looduslikud iseärasused jäetakse lõigust välja. Need esitatakse punktis „Üksikasjad, millega põhjendatakse seost geograafilise piirkonnaga“.

Elementid, mis tõendavad, et põllumajandustoode pärineb piiritletud piirkonnast

Säte „Ettevõtjate identifitseerimine: kõik ettevõtjad, kes soovivad osaliselt või täielikult osaleda küüslaugu „Ail blanc de Lomagne“ tootmises, peavad end õiguste saamiseks registreerima rühma liikmeteks.“ lisatakse, kuna tegemist on riiklikest eeskirjadest tuleneva kohustusega.

Lõiku elementide kohta, mis tõendavad, et põllumajandustoode pärineb piiritletud piirkonnast, muudetakse, koondades tootjaid ja vastuvõtupunkte käsitlevad erinevad etapid ühte tabelisse.

Turustamisetappi kujutav tabel jäetakse välja, kuna sellega seotud ettevõtjaid tootespetsifikaadis ei käsitleta.

Seos piirkonnaga

Tootespetsifikaadi osa, mis käsitleb üksikasju, millega põhjendatakse seost geograafilise piirkonnaga, kohandatakse, et see kajastaks paremini piirkonna ja toote eripärasid ning põhjuslikku seost. Selle osa sisu siiski ei muudeta ning selles käsitletakse elemente, mis esinevad ka kehtiva tootespetsifikaadi teistes osades, nagu „Geograafilise piirkonna määratlus“ ja „Tootmismeetod“. Illustreerivad pildid, kogumikud, ajaleheartiklid ja joonised jäetakse välja, kuna tegemist ei ole tootespetsifikaadi mõistmise seisukohast oluliste elementidega.

Märgistus

Viiide KGT Euroopa logole jäetakse välja, kuna tegemist on üldiste eeskirjadega.

Riiklikud nõuded

Pidades silmas riiklike õigusaktide ja eeskirjade arengut, lisati tabel peamiste kontrollitavate punktide ja nende hindamisviiside kohta.

Kontrolliasutused

Rakendades riiklikul tasandil kehtivaid soovitusi, mille eesmärk on ühtlustada tootespetsifikaatide redaktsioone, jäeti sertifitseerimisasutuse nimi ja kontaktandmed välja. Punktis esitatakse Prantsusmaa pädevate kontrolliasutuste kontaktandmed: riiklik päritolu- ja kvaliteediinstituut (INAO) ning konkurentsi, tarbimise ja pettustevastase võitluse peadirektoraat (DGCCRF). Sertifitseerimisasutuse nimi ja kontaktandmed on kättesaadavad INAO veebilehelt ning Euroopa Komisjoni andmebaasist.

Sõnastiku ja kõikide lisade väljajätmine

Sõnastik jäetakse välja, kuna erinevaid lühendeid selgitatakse teksti kehas.

Kehtiva tootespetsifikaadi lisad jäetakse välja, kuna tegemist ei ole tootespetsifikaadi mõistmise seisukohast määravate illustatsioonidega.

Muudetud tootespetsifikaat hõlmab siiski kahte lisa: 1. lisa, milles on esitatud sortide kirjeldused, ning 2. lisa uute sortide vastuvõtuprotokolli kohta.

Kokkuvõtvalt hõlmab muutmistaotlus peamiselt vormilisi muudatusi. See seisneb soovitusliku, üldistest eeskirjadest tuleneva või KGT ajalugu puudutava teabe väljajätmises. Muudatused viiakse sisse eesmärgiga lihtsustada tootespetsifikaadi loetavust ning parandada selle mõistetavust. Need hõlmavad mittesiduvaid elemente ega mõjuta toote kvaliteeti.

Geograafilise piirkonnaga seost käsitlevat osa kohandati, et toodet paremini iseloomustada, kuid põhimõttelisi muudatusi ei tehtud.

Istutamise tihedust käsitlevat sätet kohandati vastavalt taimekasvatustavade arengule ning see ei mõjuta toodet.

Peamine muudatus seisneb võimaluses kasutada kuni 25 % ulatuses põllumajandustootjalt pärit seemneid, mis erineb varasemast kohustusest kasutada 100 % ulatuses sertifitseeritud seemneid. See võimalus piirdub ainult tootespetsifikaadis lubatud sortidega ega avalda toote kvaliteedile mõju.

Kooskõlas artikliga 53 ei puuduta tehtavad muudatused toote peamisi omadusi, ei mõjuta seost geograafilise piirkonnaga, ei too kaasa muudatusi toote nimetuses, ei mõjuta piiritletud piirkonda ega hõlma täiendavaid piiranguid seoses toote või selle tooraine turustamisega.

Kõike arvesse võttes on tehtavate muudatuste näol tegemist väikeste muudatustega määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 tähenduses.

6. **Ajakohastatud tootespetsifikaat (üksnes KPNI ja KGT puhul)**

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-975bae1b-de70-4aeb-a1ac-0fd8765dd9fe

KOONDDOKUMENT

„AIL BLANC DE LOMAGNE“

ELi nr: PGI-FR-0470-AM01 – 11.8.2017

KPN () KGT (X)

1. **Nimetus(ed)**

„Ail blanc de Lomagne“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ning töödeldud kujul

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Ail blanc de Lomagne“ on valged kuni elevandiluukarva, kohati lillaka varjundiga küüslaugusibulad, mis koosnevad mitmest küünest (8–12 vastavalt sibula suurusel). Sellele sibulale on iseloomulik korrapärane ja ümar kuju.

Küüslaugule „Ail blanc de Lomagne“ on iseloomulik suur, vähemalt 45 mm läbimõõduga sibul, millel on beežikast kuni kreemika värvusega, kohati lillade viirudega korrapärase kujuga küüned. Selle sibulad on terviklikud ning küüned asetsevad tihedalt koos.

Igat küüslauguküünt katab ühekihiline kest. Küüntest koosnev sibul on kaetud mitme õhukese kestakihi.

Juured lõigatakse küüslaugusibula põhja juurest.

Küüslauku „Ail blanc de Lomagne“ tarbitakse toorelt, hakitult või purustatult ning sellel on väga tugev iseloomulik maitse ja lõhn, mis tuleneb selle väävlühendite sisaldusest.

Koorega röstitult või küpsetatult muutub see pehmeks ning selle lõhn kaotab oma intensiivsuse.

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

—

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kasvatamine, kuivatamine, puhastamine ning traditsiooniliste esitlusviiside valmistamine peavad toimuma geograafilises piirkonnas.

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

Küüslauku „Ail blanc de Lomagne“ võib turustada traditsioonilistel esitlusviisidel, nagu palmikud, pandid, vanikud või korvid.

Küüslauku „Ail blanc de Lomagne“ pakendatakse alustel, kottides või müügiühikutena. Ümberpakendamine ei ole lubatud, et piirata järjestikust käitlemist, mis võib küüslauku kahjustada.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Märgistusele kantakse partii tunnusnumber.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafiline piirkond hõlmab Gers'i ja Tarn-et-Garonne'i departemangude järgmisi kommuune:

Gers'i departemang:

— Kantonid: Gimone-Arrats, L'Isle-Jourdin, Fleurance-Lomagne, Lectoure-Lomagne, Baïse-Armagnac

— Kommuunid: Ansan, Aubiet, Augnac, Beaumont, Bezolles, Blanquefort, Bonas, Cassaigne, Castillon-Savès, Crastes, L'Isle-Arné, Jegun, Juilles, Larressingle, Lavardens, Lussan, Mansencôme, Marsan, Mérens, Mirepoix, Montaut-les-Créneaux, Montiron, Mouchan, Nougroulet, Peyrusse-Massas, Preignan, Puycaquier, Roquefort, Roquelaure, Rozès, Saint-Caprais, Saint-Paul-de-Baïse, Sainte-Christie, Tourrenquets.

Tarn-et-Garonne'i departemang:

— Kommuunid: Auterive, Balignac, Beaumont-de-Lomagne, Beaupuy, Belbèze-en-Lomagne, Bouillac, Bourret, Le Causé, Comberouger, Cordes-Tolosannes, Coutures, Cumont, Dunes, Escazeaux, Esparsac, Fajolles, Fadoas, Gariès, Gensac, Gimat, Glatens, Goas, Gramont, Labourgade, Lachapelle, Lafitte, Lamothe-Cumont, Larrazet, Lavit, Mansonville, Marignac, Marsac, Maubec, Maumusson, Montain, Montgaillard, Poupas, Puygaillard-de-Lomagne, Saint-Arroumex, Saint-Cirice, Saint-Jean-du-Bouzet, Saint-Loup, Saint-Sardos, Sérignac, Sistels, Vigueron.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Geograafilise piirkonna eripära

Lomagne on kirde-Gascogne'i looduslik piirkond, mis kuulub Midi-Pyrénées' halduspiirkonna 61 põllumajanduspiirkonna hulka. „Ail blanc de Lomagne'i“ tootmispiirkond paikneb Gers'i ja Tarn-et-Garonne'i departemangude vahel. Geoloogilises mõttes piirneb ala:

- põhjast ja idast Garonne'i vanade jõeterrasside süsteemiga,
- Condomois't läänest Armagnaci jõeliivamoodustiste ning Landes'i liivadega,
- lõunast Põhja-Gers'i kõige kõrgemate ja ebatasasemate liivakivinõlvadega.

Suurem osa geograafilisest piirkonnast paikneb Miotseeni liivakivimoodustistel, mandrijõgede ja -järvede moodustistel, mida iseloomustavad väga erinevad kivimikihid. Need esinevad vaheliti savi- või mergelikihtidena ning eba- korrapäraste liiva-, liivakivi- või lubjakivikihtidena koos lubjakiviseljakutega, mis lääne poole liikudes esinevad üha tihedamini ja üha paksematena.

See piirkond koosneb paljude orgude ja mitmesuguste nõvadega pikitud nõlvadest. Kallakud on sõltuvalt nende asendist ebasümmeetrilised, lõuna- ja läänesuunalised nõlvad on kõrgemad kui põhja- ja idasuunalised nõlvad; see ebasümmeetria kasvab lääne suunas liikudes.

Pinnas on mitmekülgne. Lõunas ja läänes on need üsna õhukesed, asetsevad otse liivakivipaljanditel; nende pinnaste olemus on otseselt seotud allasetsevate liivakivikihtidega. Seevastu külmadel kallakutel on pinnased kujunenud välja liivakivi vaheldumisest tekkinud moodustistena: need on sügavamad, eriti kallakute jalamil, ning sageli savise tekstuuriga; Liigniiskusega seotud nähtused on seal tugevamad, eeskätt kallakute ristumiskohtades. Savise-liivase ja liiv-savise tekstuuriga pruunid lubjased pinnased esinevad kogu geograafilises piirkonnas. Tänu suurele kaltsiumisisaldusele on neil hea struktuur. Seetõttu imbub vesi hoolimata savisest pinnast hästi ning liigniiskust esineb vähe.

Lomagne'i piirkonna ilmastik erineb naaberpiirkondadest selle poolest, et see on suhteliselt kuiv. Esineb kaks vihmariikast perioodi, üks detsembris ja jaanuaris (sajab 70–80 mm kuus), teine mais, kus sademed jäävad 75 mm ja 90 mm vahele. Talv on suhteliselt lühike ja pehme.

Lomagne'i piirkonnale avaldavad peamiselt mõju kahed tuuled:

- Atlandilt tulevad läänetuuled, mis toovad vihma ja niiskust; need esinevad peamiselt sügisel ja talvel ning võimaldavad pinnaste ja kihtide veesisaldusel taastuda.
- kagust tulev soe ja kuiv Autani tuul, mis esineb eelkõige kevadel ja suvel.

Pikkade traditsioonidega Lomagne'i küüslauku kasvatati algul eeskätt peresiseseks ja kohalikuks tarbimiseks. Abt Galaberti „Gariès' küla tavade“ kohta tehtud analüüsi kohaselt (Bulletin du comité des travaux historiques, 1896, lk 567, artikkel 14) viidatakse 6. septembril 1265 pirnide, küüslaugu, sibula, kapsa ning ubade kasvatamisega seotud maksule.

19. sajandi lõpus mainitakse mõnedes allikates Lomagne'i küüslauguga seotud majandushuvisid: „Küüslauk, mida põhjast pärit gurmaanid vähe hindavad, on meie põllumajanduses hinnaline taim. Beaumonti kanton hindab oma küüslaugust saadava tulu väärtuseks vähemalt 300 franki. Kohapeal läbi viidud uurimuse kohaselt võib see taim hõlpsasti teenida hektari kohta 700 franki puhastulu“ (M. Rossel, „Küüslaugu kasvatamise memuaarid“ („Mémoire sur la culture de l'ail“), mille Montauban'i teaduse, põllumajanduse ja kirjanduse ühing pärjas 1864. aastal auhinna). Seega müüvad põllumehed oma toodangut mõnedel traditsioonilistel turgudel. Alates 1936. aastast toimub küüslauguturg kiriku tänaval ning Hospice'i tänaval Beaumont-de-Lomagne'is. Seoses kuivatatud küüslaugu müügi- ga, mis moodustab neljandiku Prantsusmaa toodangust, on Beaumont-de-Lomagne'i turg alates 1970. aastate algusest oluliselt kasvanud.

Küüslaugukasvatuse laienes ka 20. sajandil, kasvades 80 hektarilt 1902. aastal 2 810 hektarini 1980. aastal (iga-aastane põllumajandusstatistika, Tarn-et-Garonne'i põllumajandusteenistuse direktoraadi loenduspäev).

1958. aastast koondusid küüslaugutootjad ametiühingusse, et toota kvaliteetset küüslauku ning valida küüslauk välja selle kaubanduslikku väärtust hindavate kriteeriumite alusel. 1965. aastal loodi esimene müügiühistu „COOP AIL“. Samal aastal registreerisid tehniliste põllumajandusuuringute keskus CETA ning küüslaugutootjate ametiühing ametlikult märgi „Ail de Beaumont-de-Lomagne“. Aastal 1970 võimaldas „Blanc de Lomagne“i kohalikest taimepopulatsioonidest tehtud mass-selektsioon luua kaks valge küüslaugu sorti 'Corail' ja 'Jolimont'. 1980. aasta septembris korraldatakse Beaumont-de-Lomagne'is rahvusvahelised kvaliteetküüslaugu päevad.

Lisaks sellele tehnilisele arengule seoses „Ail blanc de Lomagne“iga on alates 1960. aastate algusest korraldatud hulgaliselt üritusi: esimene kõige ilusama valge küüslaugu vaniku valimine toimus 1961. aastal, esimene küüslaugu võistluslaat koos ürituse algatanud ametiühinguga Comice Agricole ning Beaumont-de-Lomagne'i omavalitsusega Montaubani põllumajandusameti loal toimus 1963. aastal. sellest ajast saadik toimub valge küüslaugu võistlus iga aasta septembris Beaumont-de-Lomagne'i laadal.

Küüslauk „Ail blanc de Lomagne“ külvatakse sügisel ning saak koristatakse jaanipäeva paiku küpsena. Traditsioonilist õhu käes kuivatamist nimetatakse ka lati küljes kuivatamiseks, mis seisneb varrega korjatud küüslaugu riputamises piisavalt õhutatud avatud ruumi umbes 30 küüslaugusibulat sisaldavate kimpudena. See pealsetega korjatud küüslaugu puhul kasutatav meetod on mõeldud eelkõige küüslaugupalmikute valmistamiseks. „Ail blanc de Lomagne“i tootjad on välja töötanud ka sundventilatsiooni teel kuivatamise, mida kasutatakse peamiselt varreta küüslaugu kuivatamiseks. Küüslaugu puhastamine seisneb ühe või mitme kahjustatud, katkise või kahvatu väliskihi käsitsi eemaldamises. Juured lõigatakse küüslaugusibula põhja juurest.

Toote eripära

„Ail blanc de Lomagne“ saadakse peamiselt kohalikest sortidest 'Corail' ja 'Jolimont'. „Ail blanc de Lomagne“i küüslaugusibulad on valged kuni elevandiluuksarva, kohati lillaka varjundiga ning koosnevad mitmest küünest. Sellele vähemalt 45 mm läbimõõduga küüslaugusibulale on iseloomulik korrapärane ja ümar kuju ning suured ja korrapärased küüned. Igat küüslauguküünt katab ühekihiline kest. Küünest koosnev sibul on kaetud mitme õhukese kestakihi. Juured lõigatakse küüslaugusibula põhja juurest.

Küüslauku „Ail blanc de Lomagne“ võib turustada traditsiooniliste esitlusviiside kujul, nagu palmikud, pandid, vanikud või korvid.

Nimetus „Ail blanc de Lomagne“ omab kohalikel ja riiklikel turgudel mainet.

Põhjuslik seos

KGT-na registreerimist põhjendab „Ail blanc de Lomagne“i varasem ja praegune kvaliteet ja maine. Lomagne'ile omastest mullastiku- ja kliimatingimustest, erinevate kohalike sortide säilitamisest ning traditsioonilistest tavadest nähtub, miks see tootmine on säilinud 1265. aastast tänapäevani.

Lomagne'i savi- ja lubjarikkad mullad pakuvad küüslaugu kasvatamiseks eriti sobivaid füüsikalisi ja keemilisi omadusi. Muldade hea struktuur võimaldab taimel sügavalt juurduda, mis tagab hea vee- ja mineraalitoite. Liigniiskuse puudumine ning pinnase struktuurist tulenev hea õhutatus võimaldavad maapinnal kevadel kiiresti soojeneda, tagades talve lõppedes taimede kiire kasvamise. Kuivades tingimustes tõmbub savi kokku, mille tagajärjel tekivad pinnasesse avaused ning see võimaldab mahutada palju vett. Valge küüslauk on liigniiskuse suhtes väga tundlik, kuna see põhjustab mitmeid taimetervise seotud probleeme ning kahjustab valge küüslaugu kvaliteeti. Kallaku peal või tippudel asuvad maatükid aitavad tagada hea loodusliku äravoolu.

Kuna talved on pehmed, ei ole ohtu, et külmad võtaksid juured ära, ning see on soodne selliste taimede arenguks, mille kasvutemperatuur on 0 °C. Sademete jaotumine esimesel poolaastal on vastavuses küüslaugu veevajaduse suurenemisega, olles tagasihoidlik kuni märtsi lõpuni, suurenedes aprillis aktiivses kasvuetaapis ning jõudes maikuu küünte väljakujunemise ajal maksimumini. Need ilmastikutingimused on optimaalsed suurte ja korrapäraste küünega küüslaugusibula saamiseks.

Tootjate oskused seisnevad maatüki valikus (savi- ja lubjarikas pinnas, mis on oma topograafilise asukoha poolest võrdlemisi kuiv) ning sellises saagikoristusaja valikus, kus küüslauk on saavutanud sobiva küpsusastme.

„Ail blanc de Lomagne“i tootmist iseloomustab traditsiooniliste meetodite säilimine: küüslaugu lati küljes kuivatamine, käsitsi puhastamine ning esitlusviiside ettevalmistamine.

Küüslaugu kuivatamine on oluline etapp toote sisemise kvaliteedi säilitamiseks turustamisperioodi jooksul. Traditsioonilist lati küljes kuivatamist soosib soe ja kuiv Autani tuul. Kõrvuti traditsioonilise kuivatamisega, mida kasutatakse pealsetega korjatud küüslaugu puhul, on „Ail blanc de Lomagne'i“ tootjad töötanud välja toote kvaliteeti mitte mõjutava sundventilatsiooni abil kuivatamise, mida kasutatakse peamiselt varreta küüslaugu kuivatamiseks ning mis näitab ühtlasi tootjate suutlikkust uute turuoludega kohanduda. Küüslauk puhastatakse käsitsi. See põhjalikkust ja täpsust nõudev töö viitab tootjate oskusteabele saada valged kuni elevandiluukarva, kohati lillaka varjundiga küüslaugusibulad, millel puuduvad määrdunud, katkised või tuhmunud kihid.

Jäiga õievarreta kohalike sortide 'Corail' ja 'Jolimont' kasutamine võimaldab käsitsi valmistada traditsioonilisi esitlusviise (palmikud, kobarad, vanikud ja korvid), mis osutab samuti tootjate oskusteabele.

Traditsiooniliste esitlusviiside ettevalmistamine ning 1960. aastate algusest saadik toimuvad mitmesugused üritused on säilitanud küüslaugutootmise ümber piduliku ja sõbraliku õhkkonna. Küüslauku „Ail blanc de Lomagne“ esitletakse põllumajandusmessil alates 1961. aastast. Samal perioodil hakkas „Ail blanc de Lomagne'i“ maine tõusma. Larousse'i gastronoomiaentsüklopeedias ning erinevates publikatsioonides tuuakse „Ail blanc de Lomagne“ valge küüslaugu sortide hulgas välja punktis „küüslaugusortide omadused“. „See on kõikjal olev, turulettidel kaunitesse palmikutesse põimitud küüslauk, ilma milleta kaotaks Midi-Pyrénées' piirkonna köök olulise osa oma eripärast. Siin lisab kokk seda soovitades tihti „võimalusel Lautrec'i roosa küüslauk“, kui see just pole „Lomagne'i valge küüslauk.“ C. Gouvion, F. Cousteaux, D. Shaw „Terroirs et gastronomie en Midi-Pyrénées“ (Rouergue'i väljaanne). 1999. aastal osales Midi-Pyrénées' piirkonna hinnatud kokk Ofimeri (meretoodete kutsealadevaheline riiklik amet) korraldatud riiklikul võistlusel retseptiga pealkirjaga „Tursaviil Lomagne'i valge küüslauguga“. Võistlusel osalenud kokkadel tuli välja mõelda ning valmistada retsept, mis seostub nende piirkonna rikkuse ning kala iseärasustega (La Dépêche du Midi, 23. mai 1999).

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-975bae1b-de70-4aeb-a1ac-0fd8765dd9fe

