

<u>Teatis nr</u>	Sisukord	Lehekülg
	I <i>Teave</i>	
	<b>Komisjon</b>	
2006/C 234/01	Euro vahetuskurss .....	1
2006/C 234/02	Põllumajandustoodete ja toidu päritolunimetuste ja geograafiliste tähiste kaitset käsitleva nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine .....	2
2006/C 234/03	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum nr COMP/M.4385 — HSBC/Lamda/Olympia Village) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine <sup>(1)</sup> .....	8
2006/C 234/04	Komisjoni teatis seoses nõukogu määruse (EÜ) nr 320/2006 (millega luuakse ajutine kava suhkrutööstuse ümberkorraldamiseks ühenduses) rakendamisega 2006/2007. turustusaastaks antava ümberkorraldusabi rahaliste vahendite hinnangulise kättesaadavuse kohta .....	9

## I

(Teave)

## KOMISJON

Euro vahetuskurss (<sup>1</sup>)

28. september 2006

(2006/C 234/01)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,2713	SIT	Sloveenia talaar	239,59
JPY	Jaapani jeen	149,57	SKK	Slovakkia kroon	37,380
DKK	Taani kroon	7,4600	TRY	Türgi liir	1,9128
GBP	Inglise nael	0,67715	AUD	Austraalia dollar	1,6959
SEK	Rootsi kroon	9,2623	CAD	Kanada dollar	1,4132
CHF	Šveitsi frank	1,5838	HKD	Hong Kongi dollar	9,9027
ISK	Islandi kroon	88,75	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,9377
NOK	Norra kroon	8,2230	SGD	Singapuri dollar	2,0177
BGN	Bulgaaria lev	1,9558	KRW	Korea won	1 201,06
CYP	Küprose nael	0,5767	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	9,7305
CZK	Tšehhi kroon	28,428	CNY	Hiina jüaan	10,0388
EEK	Eesti kroon	15,6466	HRK	Horvaatia kuna	7,3750
HUF	Ungari forint	273,34	IDR	Indoneesia ruupia	11 727,74
LTL	Leedu litt	3,4528	MYR	Malaisia ringit	4,687
LVL	Läti latt	0,6960	PHP	Filipiini peeso	63,807
MTL	Malta liir	0,4293	RUB	Vene rubla	34,0150
PLN	Poola zlott	3,9785	THB	Tai baht	47,722
RON	Rumeenia leu	3,5401			

(<sup>1</sup>) Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

**Põllumajandustoodete ja toidu päritolunimetuste ja geograafiliste tähiste kaitset käsitleva nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine**

(2006/C 234/02)

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

KOKKUVÕTE

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**Registreerimistaotlus vastavalt artiklile 5 ja artikli 17 lõikele 2**

**“BANON”**

**EÜ nr: FR/PDO/005/0290/7.5.2003**

**KPN (X) KGT ( )**

Käesolev kokkuvõte on koostatud üksnes teavitamiseks. Üksikasjaliku teabe saamiseks palutakse huvitatud isikutel tutvuda tehospetsifikaadi täieliku variandiga, mille võib saada 1. jaos osutatud riigi ametiasutustest või Euroopa Komisjonist. <sup>(1)</sup>

1. *Liikmesriigi pädev asutus*

Nimetus: Institut National des Appellations d'Origine

Aadress: 51, rue d'Anjou  
F-75008 Paris

Tel: (33-1) 53 89 80 00

Faks: (33-1) 42 25 57 97

E-post: info@inao.gouv.fr

2. *Taotlejarühm:*

Nimetus: Syndicat Interprofessionnel de Défense et de Promotion du Banon

Aadress: MRE — Route de la Durance  
F-04100 Manosque

Tel: (33-4) 92 87 47 55

Faks: (33-4) 92 72 73 13

E-post: frecapvincent@wanadoo.fr

Koosseis: producteurs/transformateurs ( X ) autres ( )

3. *Toote liik*

Klass 1.3 — Juustud

<sup>(1)</sup> Euroopa Komisjon, põllumajanduse ja maaelu arengu peadirektoraat, põllumajandustoodete kvaliteedipoliitika osakond, B-1049 Brüssel.

4. Tehnospetsifikaat (artikli 4 lõikes 2 sätestatud nõuete kokkuvõte)

4.1. Toote nimetus: "Banon"

- 4.2. Toote kirjeldus: Banoni juust on rasvasest toorkitsepiimast valmistatud pehme juust. See saadakse kiire kalgendamise abil (laabiga kalgendamine). Laagerdud juust on mähitud pruunidesse kastanilehtedesse (see tähendab lehtedega täielikult kaetud), mis seotakse kokku raffiapaelaga, mis moodustab 6 kuni 12 kiirt.

Pärast 15-päevast laagerdumist (sellest vähemalt 10 päeva lehtedesse mässituna) on Banoni juust ühtlase, kreemja, sametise ja elastse koostisega. Selle koorik lehtede all on kreemikas-kollane. Juustu läbimõõt koos lehtedega on 75 kuni 85 mm ja kõrgus 20 kuni 30 mm. Banoni juustu netokaal ilma lehtedeta ja pärast laagerdusaega on 90 kuni 110 grammi.

Juust sisaldab vähemalt 40 grammi kuivaineid 100 grammi juustu kohta ja pärast täielikku kuivatamist 40 grammi rasvaineid 100 grammi kohta.

- 4.3. Geograafiline piirkond: Piima toodetakse, juustu töödeldakse ja laagerdatakse geograafilises piirkonnas, mis asub järgmiste haldusüksuste territooriumil:

Departemang Alpes-de-Haute-Provence (04):

- Kanton BANON: Banon, L'Hospitalet, Montsalier, Redortiers, Revest-des-Brousses, Revest-du-Bion, La-Rochegiron, Saumane, Simiane-la-Rotonde
- Kanton DIGNE: Digne-les-Bains
- Kanton DIGNE EST kanton: Marcoux
- Kanton DIGNE Ouest: Aiglun, Barras, Le-Castellard-Melan, Le-Chaffaut-St-Jurson, Champtercier, Hautes-Duyes, Mallemoisson, Mirabeau, Thoard
- Kanton FORCALQUIER: Dauphin, Forcalquier, Limans, Mane, Niozelles, Pierrerie, Saint-Maime, Saint-Michel-l'Observatoire, Sigonce; Osaliselt geograafilisele alale kuuluv haldusüksus: Villeneuve
- Kanton LA-JAVIE: Archail, Beaujeu, Le-Brusquet, Draix, La-Javie
- Kanton MANOSQUE: osaliselt geograafilisele alale kuuluv haldusüksus: Manosque
- Kanton MANOSQUE Nord: Saint-Martin-les-Eaux; Osaliselt geograafilisele alale kuuluv haldusüksus: Volx
- Kanton MANOSQUE Sud: Montfuron, Pierrevet
- Kanton LES-MEES: Le-Castellet, Entrevennes, Malijai, Puimichel; Osaliselt geograafilisele alale kuuluvad haldusüksused: Les-Mees, Oraison
- Kanton MEZEL: Beynes, Bras-d'Asse, Chateauredon, Estoublon, Mezel, Saint-Jeannet, Saint-Julien-d'Asse
- Kanton LA-MOTTE-DU-CAIRE: Chateaufort, Clamensane, La-Motte-du-Caire, Nibles, Valernes
- Kanton MOUSTIERS-SAINTE-MARIE: Moustiers-Sainte-Marie, St-Jurs
- Kanton NOYERS-SUR-JABRON: Bevens, Chateauneuf-Miravail, Curel, Noyers-sur-Jabron Les-Omergues, Saint-Vincent-sur-Jabron, Valbelle
- Kanton PEYRUIS: osaliselt geograafilisele alale kuuluvad haldusüksused La-Brillanne, Ganagobie, Lurs, Peyruis
- Kanton REILLANNE: Aubenas-les-Alpes, Cereste, Montjustin, Oppedette, Reillanne, Sainte-Croix-A-Lauze, Vacheres, Villemus
- Kanton RIEZ: Allemagne-en-Provence, Esparron-de-Verdon, Montagnac-Montpezat, Puimoisson, Quinson, Riez, Roumoules, Sainte-Croix-de-Verdon, Saint-Laurent-du-Verdon

- Kanton SAINT-ETIENNE-LES-ORGUES: Cruis, Fontienne, Lardiers, Mallefougasse-Augés, Montlaur, Ongles, Revest-Saint-Martin, Saint-Etienne-Les-Orgues
- Kanton SISTERON: Entrepierres, Sisteron
- Kanton VALENSOLE Nord: Saint-Martin-les-Eaux; osaliselt geograafilisele alale kuuluvad haldusüksused: Valensole, Greoux-les-Bains
- Kanton VOLONNE: Aubignosc, Chateauneuf-Val-Saint-Donat, L'Escalé, Peipin, Salignac, Sourribes, Volonne; Osaliselt geograafilisele alale kuuluvad haldusüksused: Château-Arnoux-Saint-Auban, Montfort

Departemang Hautes-Alpes (05):

- Kanton LARAGNE-MONTEGLIN: Eyguians, Larnagne-Monteglin
- Kanton ORPIERRE: Etoile-Saint-Cyrice, Lagrand, Nossage-et-Benevent, Orpierre, Sainte-Colombe, Saleon, Trescleoux
- Kanton RIBIERS: Barret-Le-Bas, Chateauneuf-de-Chabre, Eourres, Saint-Pierre-Avez, Salerans
- Kanton ROSANS: Bruis, Chanousse, Montjay, Moydans, Ribeyret, Rosans, Saint-Andre-de-Rosans, Sainte-Marie, Sorbiers
- Kanton SERRES: Le-Bersac, L'Epine, Mereuil, Montclus, Montmorin, Montrond, La-Piarre, Saint-Genis, Serres, Sigottier

Departemang Vaucluse (84):

- Kanton APT: Auribeau, Castellet, Gignac, Lagarde-d'Apt, Saignon, Saint-Martin-de-Castillon, Viens
- Kanton BONNIEUX: Buoux, Sivergues
- Kanton SAULT: Aurel, Monieux, Saint-Christol, Saint-Trinit, Sault

Departemang Drôme (26):

- Kanton BUIS-LES-BARONNIES: Rioms, La-Rochette-du-Buis, Saint-Auban-sur-l'Ouvèze
- Kanton SEDERON: Aulan, Ballons, Barret-de-Lioure, Eygalayes, Ferrassieres, Izon-la-Bruisse, Laborel, Lachau, Mevouillon, Montauban-sur-l'Ouveze, Montbrun-les-Bains, Montfroc, Montguers, Reilhanette, Sederon, Vers-sur-Meouge, Villebois-les-Pins, Villefranche-le-Château

4.4. Päritolutõend: Kõik piimatootjad, kõik meiereid ja kõik valmimiskeldrid täidavad riikliku päritolunimetuste instituudi INAO registreeritud sobivusdeklaratsiooni, mille abil viimane saab kõik asjaomased ettevõtjad kindlaks teha. Ettevõtjad peavad INAO jaoks pidama registreid ning säilitama kõik piima ja juustude päritolu, kvaliteedi ja tootmistingimuste kontrollimiseks vajalikud dokumendid. Toote jälgitavuse tagamiseks tuleb juust märgistada vastava sildiga.

Toote päritolunimetuse omaduste kontrollimisel teostatav analüütiline ja organoleptiline test peavad tagama toodete vastavuse päritolunimetuse kvaliteedile ja tunnustele.

- 4.5. Tootmismeetod: Banoni juustu valmistamiseks kasutatav piim peab pärinema kitsedelt, mille tõuks on *Communes Provençales*, *Roves*, *Alpines* või nende tõugude ristamisel saadud kitsedelt. Lisaks ei tohi karja keskmine aastane toodang kitse kohta olla üle 850 kg.

Kitsede sööt tuleneb peamiselt karjamaadelt ja looduslikelt rohumaadelt. Niipea kui ilmastikutingimused ja taimestik seda võimaldavad, lastakse kitsed karjamaadele ja/või rohumaadele. Kitsed peavad karjamaadel olema vähemalt 210 päeva aasta jooksul ning nad peavad saama karjamaasööta vähemalt 4 kuud aasta jooksul.

Kitsekarja söödamaa suurus ettevõttes peab olema vähemalt 1 ha karjamaad 8 kitse kohta ning 1 ha looduslikku rohumaad kahe kitse kohta. Sisetingimustes või ilma väljapääsuvõimaluseta kasvatamine on keelatud.

Künadesse pandava sööda (kuivsööt ja söödalisa) kogus on piiratud aasta kohta ja päeva kohta, samuti on piiratud sööda ostmine väljaspoolt geograafilist piirkonda.

Piima peab põllumajandusettevõttest koguma iga päev ja enne kogumist peab seda hoiustama temperatuuril 8 °C.

Kasutatav piim peab olema nii toor- kui täispiim, mille valgu- ja rasvasisaldust ei ole muudetud.

Igasugune piima töötlemine füüsiliselt või keemiliselt on keelatud, välja arvatud piima filtreerimine makroskoopilise võõrolluse eemaldamiseks, jahutamine temperatuuril üle 0 °C säilitamiseks ning piima soojendamine kuni 35 °C enne laabiga kalgendamist.

Piimale ei tohi lisada ega sealt eemalda midagi, välja arvatud laap, piimhappebakterid, laagerduskultuurid või sool (naatriumkloriid).

Piima laabiga kalgendamine toimub temperatuuril 29 °C kuni 35 °C. Põllumajandusettevõtetes toodetava juustu puhul peab laabiga kalgendamine toimuma 18 tunni jooksul pärast lüpsi. Meiereides tuleb seda teha 4 tunni jooksul pärast piima kogumist.

Kalgendumine toimub maksimaalselt kaks tundi pärast laabiga kalgendamist. Kalgend asetatakse vormidesse käsitsi. Esimese 12 tunni jooksul keeratakse juust ümber vähemalt kaks korda. Kuivatamisel peab temperatuur olema vähemalt 20 °C. Juust eemaldatakse vormidest 24 kuni 48 tundi pärast vormidesse panekut. Seejärel juust soolatakse.

Juustu laagerdumine toimub kahes osas: esimeses etapis laagerdub juust 5 kuni 10 päeva temperatuuril vähemalt 8 °C, seejärel mähitakse juust kastanilehtedesse ning jäetakse laagerduma vähemalt 10 päevaks temperatuuril 8 kuni 14 °C. Niiskustase peab olema üle 80 %.

Juustu võib enne kastanilehtedesse mähkimist kasta veinist või viinamarjade pressimisjääkidest valmistatud viinasse.

Selline kahe-etapiline laagerdumine, mis kestab pärast laabiga kalgendamist vähemalt 15 päeva, võimaldab arendada juustu aromaatsid omadusi.

Kalgendi või juustu paigast liigutamine on keelatud.

- 4.6. Seos piirkonnaga: Banoni juustu nimetus tuleneb departemangu Alpes-de-Haute-Provence haldusüksuse Banon nimest.

Banoni juustu toodetakse piirkonnas, kus maapind on väheviljakas ja taimestik on napp ning spetsiifiline (võsamaa), mis tuleneb aluspinnast ja Provance'i keskmise kõrgusega mäestikuala kliimast, mis on kuiv, päikseline, talvel sageli üpris jahe. Kõva pinnas on kitsedele meelispaigaks ning sealt saavad nad suurema osa oma toidust.

Selline eriline keskkond on loonud karjatamisvõimaluse ja võimaldanud seda arendada. Kuna maa põllumajanduslik potentsiaal on väga väike, on inimesed püüdnud võimalikult palju ära kasutada kehvi looduslikke tingimusi.

Seetõttu oli igal perekonnal lisaks seale ja kanalale ka mõned lambad ("vaese mehe lehm"), mis oli kasulik värsket piima saamiseks ja juustu valmistamiseks. Alguses valmistati juustu isiklikuks tarbimiseks, hiljem hakati ülejäänud juustu müüma kohalikel turgudel, eelkõige Banonis, mis oli oluliste teede ristumispaik ning laatade ja turgude asukoht. Banoni juust sai kiiresti tuntuks, nagu annavad tunnistust arvukad 19. sajandist pärit kirjutised.

Pärast II maailmasõda spetsialiseeruti kitsekasvatusele ning tooteid kasutati lisaks pere toitmisele ka müügiks.

Banoni juustul on kaks ainulaadset omadust: see on juust, mis saadakse kiirel laabiga kalgendamisel ning see mähitakse pruunidesse kastanilehtedesse.

Banoni juustu on alati toodetud laabiga kalgendamise meetodil. Sellist tootmistehnoloogiat on kõnealusel piirkonnas kasutatud alati ja seda et kalgend on valmistatud laabiga, kinnitavad suured augud sõelades. Banoni juust on üks haruldastest kitsejuustudest, mille puhul kasutatakse jätkuvalt kõnealust tehnikat.

See tehnika on vajalik piirkonna ilmastikutingimuste tõttu (kõrge temperatuur ja kuiv kliima takistavad piima jahutamist ja madalal temperatuuril hoidmist, et piimhappebakterid saaksid toimida). See nõuab piima kiiret kalgendamist suure koguse laabi abil, et vältida piima hapuksminemist.

Lehtedesse mähkimine on samuti kõnelause juustuga seostuv traditsioonile meetod. See aitab juustu säilitada (õhu isoleerimine) ja laagerduda (organoleptiliste omaduste arenemine). Kasutatakse kastanilehti, kuna need on tugevad ja sisaldavad tanniini.

Seetõttu jagub Banoni juustu tootmiseks tööd terveks aastaks, ka talveks, mil kitsed piima ei anna.

Tootmistingimused on kindlaks määratud nii, et säiliks piirkonna omapära, traditsioonilised tootmistavad ning et need tuleksid tootes esile. Karja toitmisel pööratakse eelkõige rõhku heale keskkonnale, millest tulenevad juustu erilised omadused. Olulisel kohal on karjatamine.

- 4.7. Kontrolliasutus:

Nimetus: Institut National des Appellations d'Origine

Aadress: 51, rue d'Anjou  
F-75008 Paris

Tel: (33-1) 53 89 80 00

Faks: (33-1) 42 25 57 97

E-post: info@inao.gouv.fr

Nimetus: D.G.C.C.R.F.

Aadress: 59, Bd V. Auriol  
F-75703 Paris CEDEX 13

- 4.8. Märgistus: Kõik Banoni kontrollitud päritolunimetusega juustud on turustamisel varustatud eraldi märgistusega, mis sisaldab päritolunimetust.

Juustude märgistusele on kirjutatud päritolunimetus, mille tähesuurus on vähemalt võrdne kõikide teiste märgistusel esinevate tähemärkide suurusega, ja mäрге "Appellation d'origine contrôlée" (kontrollitud päritolunimetus) või "AOC".

"INAO" märgiga logo, mäрге "Appellation d'origine contrôlée" ja päritolunimetus on kõigi kontrollitud päritolunimetusega juustude märgistusel kohustuslikud.

- 4.9. Riiklikud nõuded: Kontrollitud päritolunimetust "Banon" käsitlev määrus.
-



**Eelteatis koondumise kohta**  
**(Juhtum nr COMP/M.4385 — HSBC/Lamda/Olympia Village)**  
**Võimalik lihtsustatud korras menetlemine**

(2006/C 234/03)

(EMPs kohaldatav tekst)

1. 22. septembril 2006 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames kontserni HSBC kuuluv HSBC Property Investments Luxembourg S.a.r.l. ("HSBC PIL", Luxemburg) ja Lamda Development S.A. ("Lamda", Kreeka) omandavad ühiskontrolli nimetatud nõukogu määruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ettevõtjale Lamda Olympia Village S.A. ("Olympia Village", Kreeka) kuuluva kinnisvaraarendusfirma The Mall üle aktsiate ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

— HSBC PIL: kinnisvarainvesteeringud ja -haldus;

— Lamda: kinnisvaraarendus;

— The Mall: Ateena kaubanduskeskuse käitamine.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda määruse (EÜ) nr 139/2004 reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud. Vastavalt komisjoni teatisele <sup>(2)</sup> lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste käsitlemiseks kooskõlas nõukogu määrusega (EÜ) nr 139/2004 tuleks märkida, et käesolevat juhtumit võidakse käsitleda teatises ettenähtud korra kohaselt.

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

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi ((32-2) 296 43 01 või 296 72 44) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber COMP/M.4385 — HSBC/Lamda/Olympia Village):

European Commission  
Directorate-General for Competition  
Merger Registry  
J-70  
B-1049 Bruxelles/Brussel

<sup>(1)</sup> ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

<sup>(2)</sup> ELT C 56, 5.3.2005, lk 32

**Komisjoni teatis seoses nõukogu määruse (EÜ) nr 320/2006 (millega luuakse ajutine kava suhkrutööstuse ümberkorraldamiseks ühenduses) rakendamise ja 2006/2007. turustusaastaks antava ümberkorraldusabi rahaliste vahendite hinnangulise kättesaadavuse kohta**

(2006/C 234/04)

Vastavalt komisjoni 27. juuni 2006. aasta määruse (EÜ) nr 968/2006 (millega kehtestatakse ühenduse suhkrutööstuse ümberkorraldamise ajutise kava loomist käsitleva nõukogu määruse (EÜ) nr 320/2006 üksikasjalikud rakenduseeskirjad) <sup>(1)</sup> artikli 10 lõikele 2 teatab komisjon liikmesriikidele, et ajutises ümberkorraldusfondis kättesaadavad hinnangulised rahalised vahendid on piisavad, et anda ümberkorraldusabi 2006/2007. turustusaasta kohta esitatud kõigi taotluste puhul, mida liikmesriigid käsitavad abikõlblikuna.

---

<sup>(1)</sup> ELT L 176, 30.6.2006, lk 32.