

<u>Teatis nr</u>	Sisukord	Lehekülg
	I <i>Resolutsioonid, soovitused, suunised ja arvamused</i>	
	ARVAMUSED	
	Euroopa Keskpang	
2007/C 86/01	Euroopa Keskpanga arvamus, 13. aprill 2007, seoses ettepanekuga Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse kohta, mis käsitleb ühenduse vabade töökohtade kvartalistatistikat (CON/2007/9)	1
	II <i>Teatised</i>	
	EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE JA ORGANITE TEATISED	
	Komisjon	
2007/C 86/02	Põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitset käsitleva nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine	3
2007/C 86/03	Põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitset käsitleva nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõike 2 kohase muudatustaotluse avaldamine	7
2007/C 86/04	Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine	12

IV *Teave*

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT JA ORGANITELT

Komisjon

2007/C 86/05	Euro vahetuskurss	17
--------------	-------------------------	----

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

2007/C 86/06	Sadamad, kus on lubatud kolmanda riigi kalalaevade poolt Kirde-Atlandi kalanduskonventsiooniga hõlmatud piirkonnas püütud ja külmutatud kala lossimine ning ümberlaadimine	18
--------------	--	----

2007/C 86/07	Liikmesriikide esitatud kokkuvõtlik teave riigiabi kohta, mida antakse kooskõlas komisjoni määrusega (EÜ) nr 70/2001, mis käsitleb EÜ asutamislepingu artiklite 87 ja 88 kohaldamist riigiabi suhtes, mida antakse põllumajandustoodete tootmise, töötlemise ja turustamisega tegelevatele väikestele ja keskmise suurusega ettevõtetele	20
--------------	--	----

V *Teated*

HALDUSMENETLUSED

Komisjon

2007/C 86/08	Kutse taotluste esitamiseks "Intelligent Energy — Europe" programmi raames läbiviidavatele tegevustele (Euroopa Parlamendi ja nõukogu otsus nr 1639/2006/EÜ, ELT L 310, 9.11.2006, lk 15)	21
--------------	---	----

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Komisjon

2007/C 86/09	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum nr COMP/M.4655 — Gilde/Parcom/Nedschroef) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	22
--------------	--	----



⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

I

(Resolutsioonid, soovitused, suunised ja arvamused)

ARVAMUSED

EUROOPA KESKPANK

EUROOPA KESKPANGA ARVAMUS,

13. aprill 2007,

seoses ettepanekuga Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse kohta, mis käsitleb ühenduse vabade töökohtade kvartalistatistikat

(CON/2007/9)

(2007/C 86/01)

Sissejuhatus ja õiguslik alus

12. aprillil 2007. aastal sai Euroopa Keskpank (EKP) Euroopa Liidu Nõukogu taotluse avaldada arvamust seoses ettepanekuga Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse kohta, mis käsitleb ühenduse vabade töökohtade kvartalistatistikat ⁽¹⁾ (edaspidi "ettepanek määruse kohta").

EKP arvamuse andmise pädevus põhineb Euroopa Ühenduse asutamislepingu artikli 105 lõike 4 esimesel taandel. EKP nõukogu on käesoleva arvamuse on vastu võtnud kooskõlas EKP kodukorra artikli 17.5 esimese lausega.

1. Üldised märkused

- 1.1. Määruse kohta tehtud ettepaneku eesmärgiks on sätestada ühenduses õiguslik alus vabade töökohtade kohta kvartaalsete andmete kogumiseks, edastamiseks ja hindamiseks ⁽²⁾. Andmed vabade töökohtade kohta, mis esinevad põhiliste Euroopa majandusnäitajate (PEEI) ⁽³⁾ nimekirjas, on vajalikud, et jälgida lühiajalisi muutusi vabade töökohtade osas majandustegevuste kaupa.
- 1.2. EKP toetab määruse kohta tehtud ettepanekut. Vabade töökohtade kohta võrreldavate andmete esitamine suurendab andmehulka, mida saab kasutada euroala hinnastabiilsuse riskide analüüsimiseks ja hindamiseks, mis on asjakohane eurosüsteemi rahapoliitikas. Samuti on vabade töökohtade andmed tähtsaimaks näitajaks teatavate tööturu muutujate, eelkõige tööhõive ja tööpuuduse kohta. Praegu kättesaadavad euroala koondandmed, mis põhinevad riikide statistikaasutuste poolt vabatahtlikult Euroopa Ühenduste Komisjonile (Eurostat) edastatavatel andmetel, näitavad euroala andmeridade arvutamiseks kasutatavate riikide andmeridade määratluste märkimisväärsed erinevusi.

⁽¹⁾ KOM(2007) 76 lõplik.

⁽²⁾ EKP vajadust koguda kvartaalseid andmeid vabade töökohtade kohta 45 päeva jooksul pärast vastava kvartali lõppu käsitleti 2004. aasta augustis dokumendis "Statistical requirements of the European Central Bank in the field of general economic" ning seda korrati 2004. aasta detsembris dokumendis "Review of the requirements in the field of general economic statistics".

⁽³⁾ PEEId loodi lähtuvalt tegevuskavast majandus- ja rahaliidu (Economic and Monetary Union, EMU) statistikanõuete kohta (edaspidi EMU tegevuskava), mis algatati majandus- ja rahandusministrite nõukogu (Council of Economic and Financial Ministers, ECOFIN) taotlusel komisjoni (Eurostat) poolt tihedas koostöös EKPga. EMU tegevuskava tingis rahanduskomitee aruanne EMU teabenõuete kohta, mille majandus- ja rahandusministrite nõukogu kiitis heaks 18. jaanuaril 1999. Majandus- ja rahandusministrite nõukogu sai viimase eduaruande sel teemal 2006. aasta novembris.

1.3. EKP peab ettepannud määrust tasakaalus kompromissiks kasutajate nõuete ja statistika lihtsustamise vajaduste vahel, mida on aruandluskoormuse vähendamiseks hoolikalt kaalutud ja mille suhtes esitatakse käesoleva arvamuse punktis 2 tehnilisi märkusi. EKP annab tugeva toetuse ettepannud määruse kehtestamisele ning kutsub komisjoni ja liikmesriike üles vajaliku komisjoni rakendusmääruse vastu võtma kiiresti ja esmajärjekorras.

2. Tehnilised märkused

2.1. EKP rõhutab, et ettepanek liigendada kõik majandustegevused, sealhulgas teenindussektor ühenduse statistilises klassifikaatoris (NACE) määratletud jagude tasandil, on ettepannud määruse oluline aspekt, arvestades teenuste protsentuaalse osakaalu kasvu kogu majanduses. Lisaks on kavandatud liigendus tähtis, et seletada muutusi vabade töökohtade koguhulgas. Kavandatud otstarbekusuuringute ning vähem kui kümne töötajaga üksuste hõlmamise otstarbekusuuringute tulemuslik läbiviimine ja andmete esitamine on oluline edasimineku andmete kvaliteedi edasisel suurendamisel.

2.2. Tagasiulatuvate andmete asjakohase kogumi kättesaadavus on väga oluline, kuna analüüsimisel on tähtis, et saaks hinnata ajalisi muutusi vabades töökohtades. Samas on EKP teadlik aruandekohustuslastele langevast koormast seoses nõudega esitada tagasiulatuvate andmete täielik kogum, ning seetõttu aktsepteerib ettepannud määruse artiklis 6 sätestatud piiratud andmete esitamise nõuet, kuigi võimaluse korral on oodatud pikemaajaliste hinnangute andmine.

2.3. Usaldusväärsete euroala agregaatide jaoks vajalike andmete kvaliteedi tõstmisel on üldise kvaliteedi hindamise võtmeaspektiks euroala agregaatideks arvutamiseks kasutatavate riikide panuste suurem võrreldavus. Seetõttu võiks ettepannud määruse artiklis 7 sätestatud rakenduskorra alusel määratletavate kvaliteedikriteeriumidega seoses sätestada ka riikide panuste mittevõrreldavate aspektide mõju perioodilise hindamise.

Frankfurt Maini ääres, 13. aprill 2007

EKP asepresident
Lucas D. PAPADEMOS

II

(Teatiseid)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE JA ORGANITE TEATISED

KOMISJON

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

(2007/C 86/02)

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

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) NR 510/2006**“GARBANZO DE FUENTESAÚCO”****EÜ NR: ES/PGI/005/0264/19.11.2002****KPN () KGT (X)**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teabe andmise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. *Liikmesriigi vastutav asutus:*

Nimetus: Subdirección General de Calidad y Promoción Agroalimentaria — Dirección General de Industria Agroalimentaria y Alimentación — Secretaría General de Agricultura y Alimentación — Ministerio de Agricultura, Pesca y Alimentación de España

Aadress: Paseo Infanta Isabel, n° 1
E-28071 Madrid

Telefon: (34) 913 47 53 94

Faks: (34) 913 47 54 10

E-post: sgcaproagro@mapya.es

2. *Rühm:*

Nimetus:: Asociación Garbanzo de Fuentesauco

Aadress: Camino Valparaíso s/n
E-49400 Fuentesauco (Zamora)

Telefon: (34) 980 60 09 13

Faks: (34) 980 60 11 36

E-post: —

Koosseis: Tootjad/töötledajad (X) Muud ()

(¹) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

3. Toote tüüp:

Klass 1.6 — Kikerhernes (töötlemata või töödeldud kujul puu-, köögi- ja teraviljad)

4. Spetsifikaat:

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimetus: “Garbanzo de Fuentesauco”

4.2. Kirjeldus: Kikerherne *Cicer arietinum* L seemned (sort “Macrocarpum”, Fuentesauco ökotüüp), mida turustatakse pakendatult kuivatatud kaunviljana.

Kikerhernel on ümar esiletungiv ots, värvus on kreemikas või kollase, valge ja pruuni tuhm segu ning kest on keskmiselt kortsuline ja plekkideta.

Saja töödeldud kikerherne kaal kõigub 40 ja 50 grammi vahel.

Destilleeritud vee absorptsioon 25 °C juures on kümne tunni jooksul üle 100 %.

Pärast keetmist on kikerherneste valguline sisu õline ja väheteraline ning kest pehme. Vähemalt 85 %-l kikerhernestest jääb hernetera terveks ja kest selle külge.

Maitse on alati meeldiv.

4.3. Geograafiline piirkond: Kikerhernest viljeldakse ainult järgmistes Zamora provintsi omavalitustes: Argujillo, La Bóveda de Toro, Cañizal, Castrillo de la Guareña, El Cubo de Tierra del Vino, Cuelgamures, Fuentelapeña, Fuentesauco, Fuentespreadas, Gema, Guarrate, El Maderal, El Pego, El Piñero, San Miguel de la Ribera, Santa Clara de Avedillo, Sanzoles, Vadillo de la Guareña, Vallesa, Villabuena del Puente, Villaescusa ja Villamor de los Escuderos.

Kõnealuse põllumajandusliku tootmispiirkonna pindala on 687 km².

4.4. Päritolutoend: Toote päritolu tõendatakse kontrollimeetmete ja tõendite väljastamise abil.

Asjaolud, mida tuleb arvesse võtta:

- kikerherned pärinevad üksnes registreeritud maatükkidelt, mis asuvad põllumajanduslikus tootmispiirkonnas, kus kasutatakse punktis 4.5 kirjeldatud viljelusviise;
- kikerherned töödeldakse regulatiivkomitees eelnevalt registreeritud ladudes ja pakendamisetevõtetes;
- kikerherneste saatmisel ühelt töötlejalt teisele peab tootega olema kaasas regulatiivkomitee väljastatud saatekiri;
- regulatiivkomitee viib läbi korrapäraseid maatükkide, ladude ja pakendusettevõtete ülevaatusel põhinevaid kontrole ja hindamisi, mille eesmärk on kontrollida toote saamismeetodi järgimist, võtab proove, teeb katseid ning vaatab läbi dokumente;
- turule viiakse koos päritolu kinnitusega, mida tõendab regulatiivkomitee märgistus, vaid need kikerherned, mis pärinevad kõik tootmisprotsessi kontrollid läbinud pakendamisetevõtetest;
- regulatiivkomitee poolt pakendamisetevõtetele antavate etikettide ja lisaetikettide arv sõltub põllumajandustootja või hulgimüüja poolt pakendamisetevõttele müüdüd toote hulgast ning pakendite suurusest, milles kikerhernest turustatakse.

4.5. Tootmismeetod: Kikerherned kasvatatakse regulatiivkomitees registreeritud maatükkidel. Kõnesolevate maatükkidel on paks pinnasekiht, mida vesi kergesti läbib. Pinnas on kobeda või kobeda liivase tekstuuriga, happelise või kergelt leeliselise pH-tasemega, madala või keskmise kaltsiumitasemega, madala süsiniku-lämmastiku suhtega ning väga väikese või olematu soolasisaldusega. Kikerhernest kasvatatakse viljavaheldusmeetodil, nii et kahel järjestikusel viljelusperioodil kikerherne külvi ei korrata. Kikerherne viljelusperioodil ei kasutata orgaanilist väetist. Saak kogutakse siis, kui põllukultuuri peased ja umbrohi on täielikult kuivanud. Kikerherned säilitatakse kuivas ja otsesest päikesevalgusest eemal. Pidevalt jälgitakse, et eri omadustega kikerherned omavahel ei seguneks.

Registreeritud pakendamistehastes kikerhersed puhastatakse, eemaldatakse võõrkehed, selekteeritakse, mõõdetakse ja pakendatakse.

Kuivatatud kikerhersed turustatakse pakendatult koos regulatiivkomitee lisaetiketiga enne järgmise aasta septembrikuud.

4.6. Seos: Mõned ajaloolised viited Fuentesauco kikerhernele:

- Fuentesauco omavalitsuse korraldused aastast 1569;
- Fuente de Saúco krahv kostitas kikerhernestega Francisco de Quevedo y Villegas't;
- Fuentesauco kikerhernest autasustati 1857. aasta Madridi põllumajandusnäitusel ning sellele anti aukiri Sevilla üldnäitusel XX sajandi alguses.

Mõned kirjandusviited Fuentesauco kikerhernele:

- Marqués de la Ensenada vararegister, 1752;
- Madozi statistikasõnaraamat, 1845;
- "Episodios Nacionales", Benito Pérez Galdós;
- "Judíos, moros y cristianos", Camilo José Cela.

Looduslikud tegurid

Fuentesauco kikerherne omadused sõltuvad nii selle tootmispiirkonna pinnasest ja ilmastikust kui ka kasvatatavast ökotüübist.

Tootmispiirkonnas on talved pikad ja külmad ning tihti esineb härmatist, mis toimib kikerherneid ohustavaid haigusi ohjeldava loodusliku kontrollivahendina. Kasvuperioodi ja herneterade küpsemise ajal esineb vähe sademeid, mistõttu kasutab taim pinnases asuvaid veevarusid.

Tootmispiirkonnas on paks pinnasekiht ja vesi läbib seda kergesti. Pinnas on happelise või kergelt leeliselise pH-tasemega, madala või keskmise kaltsiumitasemega, madala süsiniku-lämmastiku suhtega ning väga väikese või olematu soolasisaldusega. Kõnesolevate pinnasetingimuste, eriti madala kaltsiumitase tõttu on kikerhernestel õhuke kest ning hea veeimavus.

Paljude põlvkondade vältel on põllumajandustootjad valinud välja kõige kvaliteetsemad kikerherneid, mille tulemusena ongi loodud Fuentesauco ökotüüp, mis on kõnealuses piirkonnas suurepäraselt kohenenud.

Inimtegurid

Põllumajandustootjad seavad oma viljelusmeetodite sihiks toota konkreetsete organoleptiliste omadustega kikerherneid. Vältitakse eri omadustega kikerherneste segunemist, saavutades sel viisil kikerherneste ühetaolisuse.

4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida (IGP) "Garbanzo de Fuentesauco"

Aadress: Paseo del Cementerio s/n
Convento Monjas
E-49400 Fuentesauco (Zamora)

Telefon: (34) 923 22 83 45

Faks: (34) 923 22 83 45

E-post: info@legumbresdecalidad.com

Regulatiivkomitee tegutseb kooskõlas standardi EN-45011 (1998. aasta väljaanne) nõuetega.

- 4.8. Märgistus: "Garbanzo de Fuentesaúco" pakendite kirjadele, siltidele ja etikettidele peab olema märgitud tekst "Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesaúco" ("Kaitstud geograafilise tähise-ga Fuentesaúco kikerhernes") ning regulatiivkomitee logo. Lisaks kõnealusele pakendamisettevõtte kirjale, sildile või etiketile peab pakendil olema ka regulatiivkomitee väljastatud toodet tuvastav lisaeti-kett.

Lisaetiketid kannavad tähtnumberkoodi, mis tagab toote jälgitavuse, ning need peavad olema kinnitatud pakendil regulatiivkomitee kvaliteedikäsiraamatus kindlaks määratud kohta viisil, mis välistab nende taaskasutamise.

Tooteid, mille valmistamisel on kasutatud toorainena *Garbanzo de Fuentesaúco* kaitstud geograafilise tähi-sega kikerhernest, võib turustada ka pärast tootmis- ja töötlemisprotsessi läbimist pakendites, millel osutatakse kõnealusele tootele kui "Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Garbanzo de Fuentesaúco" ("Toodetud kaitstud geograafilise tähise-ga Fuentesaúco kikerhernest"), ning ilma ühenduse logota, kui:

- vastava tõendiga *Garbanzo de Fuentesaúco* kaitstud geograafilise tähise-ga kikerherned on toote ainus kõnealusesse tooteliiki kuuluv tooraine;
- asjaomased tootjad või töötlejad on saanud loa regulatiivkomiteelt, kes kannab nad kontrollimiseks vastavasse registrisse ning hoolitseb selle eest, et kaitstud nimetust kasutataks õigesti.

Kui tootes ei kasutata üksnes *Garbanzo de Fuentesaúco* kaitstud geograafilise tähise-ga kikerherneid, siis võib kaitstud nimetuse kasutamist mainida vaid seda sisaldava või selle töötlemise või tootmise tulemu-sena valminud toote koostisosade loetelus.

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

(2007/C 86/03)

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

MUUDATUSTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) NR 510/2006

Muudatustaotlus vastavalt artiklile 9 ja artikli 17 lõikele 2

“PROSCIUTTO DI PARMA”

EÜ NR IT/PDO/117/0067/09.06.1998

KPN (X) KGT ()

Taotletav(ad) muudatus(ed)

Pealkiri (pealkirjad) tehospetsifikaadis:

- Nimi
- Kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistamine
- Riiklikud nõuded

Muudatus(ed)

Tootmismeetod

“Prosciutto di Parma” minimaalne tarbimisele eelnev vinnutamisaeg ühtlustatakse kõigi suuruste puhul 12 kuule.

Riiklikud nõuded

Kustutatud on kõik viited nõukogu määruse (EMÜ) nr 2081/92 ⁽²⁾ vastuvõtmise kuupäevast varasematele õigusaktidele ja menetlustele, mis on ühenduse olemasolevate õigusnormide seisukohalt õigusvastased.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

⁽²⁾ EÜTL 193, 31.7.1993, lk 5.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) NR 510/2006

“PROSCIUTTO DI PARMA”

EÜ NR IT/PDO/117/0067/09.06.1998

KPN (X) KGT ()

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teabe andmise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. Liikmesriigi vastutav asutus:

Nimi: Ministero Politiche Agricole e Forestali
Aadress: Via XX Settembre, 20
I-00187 Roma
Tel: (39) 06 481 99 68
Faks: (39) 06 42 01 31 26
E-post: QTC3@politicheagricole.it

2. Rühm:

Nimi: Consorzio del Prosciutto di Parma
Aadress: Via Marco dell'Arpa, 8/b
I-43100 Parma
Tel: (39) 0521 24 39 87
Faks: (39) 0521 24 39 83
E-post: —
Liikmed: tootjad/töötajad (X) muud ()

3. Toote tüüp:

Klass 1.2. Lihatoode

4. Spetsifikaat:

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimetus: “Prosciutto di Parma”

4.2. Kirjeldus:

- Laagerdatud toorsink.
- Märgistatud kamarale tehtud põletusmärgiga.
- Väliskuju ümar: distaalse osata (jalata), väliste vigadeta, mis võiksid rikkuda toote välimust, ning katmata lihaspinda on alates reieluuepeast (pähkeltükk) kõige rohkem kuus sentimeetrit (lühike trimmimine).
- Kaal: tavaliselt kaheksa kuni kümme kilogrammi, aga mitte alla seitsme.
- Lõikepinna värvus: ühtlane, roosast punaseni, mille vahel on rasvkoed lumivalged viirud.
- Lõhn ja maitse: õrna ja maheda, vähesoolase maitse ning iseloomuliku lõhnaga.
- Toode vastab kindlatele analüütilistele niiskus-, soolasisalduse- ja proteolüütilistele parameetritele.
- Pärast põletusmärgi tegemist võib Prosciutto di Parma't turustada kas tervelt, ilma kondita ning eri kuju ja kaaluga tükkidena pakendatult või viilutatult ja asjakohaselt pakendatult.

- 4.3. Geograafiline piirkond: Prosciutto di Parma't töödeldakse Parma provintsis asuval piiritletud alal, mis hõlmab Parma provintsi (Emilia-Romagna maakond, Itaalia) Via Emiliast lõuna pool asuvat territooriumi, mis jääb Via Emiliast vähemalt viie kilomeetri kaugusele ega asu kõrgemal kui 900 meetrit. Kõnealune ala on ida poolt piiratud Enza jõega ja lääne poolt Stirone jõega.

Tooraine on pärit töötlemispiirkonnaga võrreldes laiemalt geograafiliselt alalt, mis hõlmab järgmiste maakondade haldusterritooriume: Emilia-Romagna, Veneto, Lombardia, Piemonte, Molise, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo ja Lazio (Itaalia).

- 4.4. Päritolutõend: Tooraine saamiseks on olemas erinõuded nii tõugudele, loomade söötmissüsteemidele kui ka kasvatustingimustele. Kõnealuste nõuete täitmine tagatakse erilise kontrollisüsteemiga, millele eelnevalt tunnustatud ja kvalifitseeritud loomakasvatajad, tapamajad ja tootjad peavad alluma, läbides kontrollimenetluse ning tegutsedes identifitseerimis-, tunnustamis- ja sertifitseerimissüsteemi alusel.

Tunnustatud loomakasvatajad panevad kõikide sigade tagumistele kintsudele kolmekümne päeva jooksul pärast nende sündimist kustumatu templi, millel on esitatud sea identifitseerimiskood. Loomakasvataja on kohustatud väljastama kõigi tapale minevate sigade kohta tõendi, mis tõendab, et nende kasvatusetapi kohta käivad nõuded on täidetud.

Värsketele Prosciutto di Parma valmistamiseks ettenähtud reietükkidele tuleb tapamajas panna kustumatu tempel, mis kontrolliasutuse juhtnõuete järgi põletatakse nahale nii, et see oleks selgesti nähtav. Tapamajas pannakse värsketele reietükkidele, mis on saadud sinna koos eelmises lõigus kirjeldatud tõendiga saadud sigadelt, kustumatu tempel, kui õigusnormide täitmine on kindlaks tehtud. Templil on tapmiskohaks oleva tapamaja identifitseerimiskood. Tapamaja on kohustatud lisama iga värsket reietüki juurde, millele ta on lõõnud käesolevas punktis kirjeldatud templi, loomakasvataja eelmise lõigu kohaselt väljastatud vormikohase tõendi eksemplari või koopia.

Prosciutto di Parma kaitstud tootmiseks võib saata üksnes värsked, tunnustatud tapamajast pärit reietükke, millele on löödud kustumatu tempel ja lisatud nõutavad dokumendid. Iga kord, kui tunnustatud ettevõttesse saabuval Prosciutto di Parma valmistamiseks ettenähtud värsked reietükid, kontrollib kontrolliasutuse ametnik, kas eespool kirjeldatud templid ja dokumendid on olemas.

Värskete reietükkide soolamisel tuleb neile panna metallpitser, mis tõendab töötlemise alguse kuupäeva. Pitseri paigaldamise eest vastutab tootja ning seda tuleb teha enne soolamist, nii et pitser jääks alaliselt nähtavaks. Pitseril on valmistamise alguse kuu ja aasta.

Laagerdamise lõpul viibivad kontrolliasutuse töötajad tootele märgi põletamise juures (põletusmärk kujutab stiliseeritud viietipulist krooni, mille keskele ellipsi sisse on kirjutatud kohanimi PARMA) ja nad peavad olema eelnevalt veendunud, et singid vastavad nõuetele. Märgi juurde kuulub ka tähtnumbriline märk, mis tähistab tootmisettevõtet.

Lõpptootel on niisiis järgmised märgid: tätoveering, mis tähistab loomakasvatusettevõtet, kust siga pärines; kustumatu tempel, mis tähistab tapamaja, kus valmistati värsket reietükk; töötlemise algust tähistav metallpitser, mis on paigaldatud tootmisettevõttes; sama ettevõtte tootele laagerdamise lõpus põletatud märk, mille järgi saab kindlaks teha ettevõtte, kus sinki töödeldi.

- 4.5. Tootmismeetod: Tehnospetsifikaat sätestab muu hulgas tooraine kohta, et Prosciutto di Parma't saab valmistada ainult vähemalt üheksakuustest, 160 kg raskustest (lubatud kõikumine 10 %) ja analüütiliselt välja töötatud dieedi järgi toidetud sigadest, kes kuuluvad järgmisesse tõugu: vastavalt Itaalia tõuraamatule (Libro Genealogico Italiano) parandatud traditsiooniliste standardtõugude Large White ja Landrace puhtatõulised sead või hübriidid; vastavalt Itaalia tõuraamatule parandatud Duroci hübriidid; muudest tõugudest sead, ristandid ja hübriidid, kui need vastavad selektsiooni- ja ristamismudelitele, mille eesmärgid ei ole vastuolus Itaalia tõuraamatu ettekirjutustega lihasea tootmise kohta.

Prosciutto di Parma tootmiseks kasutataval toorainel (värsked reietükid) peavad olema järgmised omadused:

- rasva koostis: hinnatakse joodiarvu ja/või linoalhappesisalduse määramise teel; seda määratakse nii reietüki nahaaluse rasvkoe (panniculus adiposus) seesmisel kui ka välimisel kihil. Ühegi proovi joodiarv ei tohi olla suurem kui 70 ning linoalhappesisaldus suurem kui 15 %;

- rasvakiht: värske trimmitud reietüki välisküljel asuva rasva paksus, mida mõõdetakse reieluupea suhtes vertikaalselt, peaks 7–9 kilogrammi kaaluga Prosciutto di Parma tootmiseks kasutataval värskel reietükil olema umbes 20 millimeetrit ja üle üheksa kilogrammi kaaluga Prosciutto di Parma tootmiseks kasutataval värskel reietükil umbes 30 millimeetrit.

Rasvakihi paksus ei tohi kõnealuse kahe kategooria värskete reietükkide puhul olla siiski mingil juhul väiksem kui vastavalt 15 millimeetrit ja 20 millimeetrit, kamar kaasa arvatud. Igal juhul peab reietükki ümbritsema selline rasvakiht, mis takistaks kamara lahtitulekut selle all asuva lihaskoe küljest.

Värsked trimmitud reietükid peaksid eelistatavalt kaaluma 12–14 kilogrammi, kuid mitte mingil juhul alla kümne kilogrammi.

Värsked reietükke ei tohi säilitamiseks peale jahutamise mingil viisil töödelda, kaasa arvatud külmutada; jahutamine tähendab, et reietükke tuleb ladustamise ja transportimise ajal säilitada -1 °C kuni $+4\text{ °C}$ juures; kasutada ei tohi reietükke, mis on saadud vähem kui 24 tundi ja rohkem kui 120 tundi tagasi tapetud sigade küljest.

Värske tapamajast tulnud reietükk peab läbima kindlad töötlemisetapid, mille käigus lisatakse reietükile üksnes meresoola, ning töötlemine kestab vähemalt 12 kuud; etapid on järgmised: eraldamine, jahutamine, trimmimine, soolamine, seismine, pesemine ja kuivatamine, eellaagerdamine, puhastamine, rasvatamine, laagerdamine, viilutamine ja pakendamine.

Singitootmisettevõtted ning viilutamise- ja pakendamistöökojad peavad asuma punktis 4.3 piiritletud geograafilises piirkonnas, seega peavad kõik tooraine töötlemise etapid toimuma kõnealuses piirkonnas. Kõik seakasvatuseettevõtted, mille sigadelt saadakse Prosciutto di Parma valmistamiseks ettenähtud reietükid, kõnealuste reietükkide valmistamise looga tapamajad ning tükeldestöökojad, mis võivad olla kaitstud tootmisahela lülideks, peavad asuma tooraine päritolupiirkonnas, mida on kirjeldatud punktis 4.3.

Pärast põletusmärgi paigaldamist võib Prosciutto di Parma't turustada tervelt, ilma kondita ning eri kuju ja kaaluga tükkidena pakendatult või viilutatult ja asjakohaselt pakendatult. Viimasena osutatud juhul tohib nii viilutada kui ka pakendada üksnes tüüpilises tootmispiirkonnas ning punktis 4.8 kirjeldatud eeskirjade kohaselt peab pakendile olema kustumatult ja eemaldamatult paigaldatud kaitstud päritolunimetuse tunnusmärk; kõnealune säte on vajalik, et tagada Prosciutto di Parma'le tüüpilised kvaliteediomadused ja toote täielik jälgitavus.

- 4.6. Seos: Prosciutto di Parma erilised omadused ning kõrgete kvaliteedi-, hügieeni- ja toiduohutusstandardite järgimine sõltuvad kõik olulisel määral keskkonnatingimustest ning loodus- ja inimteguritest. Tooraine ja päritolunimetusega sink (prosciutto) on omavahel tihedalt seotud ning mõlemad on omakorda seotud selle geograafilise ala tootmisalase, majandusliku ja ühiskondliku arenguga, mis määrab nende kordumatud eriomadused, sest tooraine kõnealused omadused on väga iseloomulikud just sellele eespool piiritletud geograafilisele makropiirkonnale. Vaadates Põhja ja Kesk-Itaalia ajalukku alates etruskide ajajärgust kuni tänapäevani, eristuvad täiskasvanult tapetavate lihasigade kasvatamise arengu käigus seakasvatuse eri etapid. Kõnealune protsess algas omamaiste ja piirkonnale omaste tõugudega, arenes edasi koos keskkonna-, ühiskonna- ja majandustingimustega (eriti tänu teraviljakasvatuse ja piima töötlemisele, mis iseloomustavad toitlustussüsteeme) ning saavutas järk-järgult päritolunimetusega toote — singina — oma loomuliku ja ühese tootmiseesmärgi.

Kõnealuses piiritletud geograafilises makropiirkonnas asuvad üksikud väiksema ulatusega alad, mis on tänu ainulaadsetele ja kordumatutele tingimustele ning inimeste erilisele pühendumusele ja võimetele kujunenud päritolunimetusega singi tootmispiirkonnaks.

Üks eespool kirjeldatud väiksema ulatusega ala on Prosciutto di Parma tootmispiirkond, Parma provintsi väike osa, mida kirjeldatakse tehnospetsifikaadi lõikes C. Kõnealust mikroala iseloomustavad tema asukohaga seotud ainulaadsed ökoloogilised, kliima- ja keskkonnatingimused ja tuul, mis tuleb Versilia rannikult, maheneb Val di Magra oliivi- ja männisalude vahel, muutub Apenniiniide kurudes kuivemaks ning saabub kastanite aroomiga lõhnastatuna kohale, et Prosciutto di Parma't kuivatada ja anda sellele erakordselt mahe maitse.

Tänu ainulaadsetele ja kordumatutele keskkonnatingimustele ning sealsete inimeste pühendumusele ja oskustele on kõnealuses piirkonnas sündinud suurepärase kvaliteediomadustega toode, Prosciutto di Parma.

4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: Istituto Parma Qualità
Aadress: via Roma, 82/b-c
Langhirano (Parma) (Italia)
Tel: (39) 0521 86 40 77
Faks: (39) 0521 86 46 45
E-post: ipqsegretaria@libero.it

- 4.8. Märgistus: Esmane Prosciutto di Parma tunnusmärk, mis eristab seda turul isegi siis, kui seda ei ole etiketiga märgistatud, on "hertsogikroon" (stiliseeritud viietipulist krooni kujutav põletusmärk, millele on lisatud kohanimi "Parma"), millel on seega nii Prosciutto di Parma eraldusmärgise kui ka kvaliteedimärgi väärtus ja kaks funktsiooni: esiteks eristada toodet muudest toorsinkidest, tagades selle autentsuse, teiseks tagada, et toode on läbinud kõik ettenähtud tootmisfaasid ning et kõik kõnealused faasid on asjaomaste isikute poolt kindlaks tehtud.

Tegelikult on päritolunimetuse kasutamine õiguspärane ja seaduslik üksnes siis, kui põletusmärk on olemas: ilma "hertsogikroonita" ei tohi kõnesolevat nimetust kanda ei toote etiketile, pakendile ega müügidokumentidesse, samuti ei tohi seda kasutada äritehingus (ükskõik kas toodet müüakse tervelt, viilutatult ja müügi pakendis või tükikaupa).

Prosciutto di Parma etiketi eristavate elementidena on etiketil kohustuslik esitada järgmised andmed:

- terve, kondiga Prosciutto di Parma puhul:
 - "prosciutto di Parma", millele järgneb "denominazione di origine protetta";
 - tootmisettevõtte asukoht;
- ilma kondita tervelt või tükeldatult pakendatud Prosciutto di Parma puhul:
 - "prosciutto di Parma", millele järgneb "denominazione di origine protetta";
 - tootmisettevõtte asukoht;
 - tootmise kuupäev, kui pitsar ei ole enam nähtav;
- viilutatud ja müügi pakendis Prosciutto di Parma puhul:
 - kõigil pakenditel on ühine tunnus, mis katab 25 % pakendi ülaosa pinnast ning mis kujutab endast ülemisse vasakusse nurka paigutatud mustal taustal kolmnurka, millel on "hertsogikroon" märk ning tekst:
 - prosciutto di Parma denominazione di origine protetta ai sensi della legge 13 Febbraio 1990, n° 26 e del Reg. (CE) n. 1107/96;
 - confezionato sotto il controllo dell'Organismo autorizzato (pakendatud volitatud asutuse järelevalve al);
 - pakendamistöökoja asukoht;
 - tootmise kuupäev (pitseril esitatud laagerdamise alguskuupäev).

Keelatud on kasutada omadusi kirjeldavaid sõnu, nagu "classico" (klassikaline), "autentico" (ehtne), "extra" (eriline), "super" (super) ja muid müüginimetusele lisatud tunnuseid, nimetusi ja täiendeid (välja arvatud "disossato" (kondita) ja "affettato" (viilutatud)), samuti muid andmeid, mida ei ole tootmise tehnoetsifikaadis konkreetselt ette nähtud.

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

(2007/C 86/04)

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

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

“SZEGEDI SZALÁMI” ehk “SZEGEDI TÉLISZALÁMI”

EÜ NR: HU/PDO/005/0392/21.10.2004

KPN (X) KGT ()

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teabe andmise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. *Liikmesriigi vastutav asutus:*

Nimi: Földművelésügyi és Vidékfejlesztési Minisztérium — Élelmiszerlánc-biztonsági, Állat- és Nővényegészségügyi Főosztály
Aadress: Kossuth Lajos tér 11.
H-1055 Budapest
Tel: (36-1) 301-4486 ou (36-1) 301-4419
Faks: (36-1) 301-4808
E-post: ZoborE@fvm.hu

2. *Rühm:*

Nimi: Pick Szeged Szalámigyár és Húsüzem ZRt. (kooskõlas määruse 2037/93/EMÜ artikliga 1 taotleb registreerimist juriidiline isik, mitte tootjate rühm)
Aadress: Szabadkai út 18.
H-6726 Szeged
Tel: (36-62) 567-000
Faks: (36-62) 567-313
E-post: varrone@pick.hu
Kooseis: tootjad/tõõtlejad (X) Muud ()

3. *Toote tüüp:*

Klass 1.2. rühm — Lihatooted

4. *Spetsifikaat:*

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimetus: “Szegedi szalámi” ehk “Szegedi téliszalámi”

4.2. Kirjeldus: Szegedi szalámi ehk Szegedi téliszalámi on lihavalmistis, mis koosneb 2–4 mm suurusteks tükikesteks peenestatud, soolatud ja maitseainetega (valge pipar, piment, paprikapulber) maitsestatud sealihast ja seapekist, mis on ühtlaselt kokku segatud ning millega on täidetud looduslik sool või veeauru läbilaskev tehissool. Valmistise pind on pärast pöögisuitsuga suitsutamist ja kuivküpemist hallikasvalge väärishallituse kihiga kaetud.

⁽¹⁾ ELTL 93, 31.3.2006, lk 12.

Salaamivorst on piklik, ühtlase paksusega, silindrilise kujuga, ülesriputamise otsast kitsenev, teisest otsast ümarduv. Vorstilati pikkus vastab täidise mõõtudele: 54 cm "normál", 36 cm "midi", 19 cm "turista" ja 16 cm "mini". Koorik on jätkudeta ühtlane, valge-hallikasvalge väärishallitusega ühtlaselt kaetud, veidi kortsuline, iseloomuliku lõhnaga. Koorik on tihedalt ümber täidise. Täidis on tihe, vetruv, hästi koospüsiv, hästi viilutatav, lõikamisvalmis, ei ole liiga kõva. Lõikepinnal on näha ühtlaselt jaotunud 2–4 mm läbimõõduga pruunikaspunaseid sealih- ja valgeid pekitükikesi. Kasutatud maitsetaimede, suitsu, küpsenud liha, lõhna- ja aroomiainete, mis kujunevad välja pika — 90-päevase — küpsmise vältel toimuvate keemiliste, mikrobioloogiliste, füüsikaliste ja biokeemiliste protsesside käigus, ning küpsmise ajal arenenud väärishallituse terviklik maitsemõju ja harmoonia annavad salaamiviiludele mõnusalt suitsuse, maitseainete lõhnaga erilise maitse.

4.3. Geograafiline piirkond: Szegedi szalámi ehk Szegedi téliszalámi valmistamine toimub Szegedi linna halduspiirkonnas.

Valmistamiseks võib kasutada Bács-Kiskuni, Csongrádi, Békési, Hajdú-Bihari, Baranya maakonnas kasvatatud ja neis tapetud salaamisigade poolrumpasid.

Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 2 lõikes 3 sätestatud nõuete täitmist tõendavad andmed:

- Kõnealustest Alföldi ja Lõuna-Ungari maakondadest kujunes keskmisest (1 903 tundi aastas) rikkalikuma päikesepaiste (1 968 tundi aastas), pika sügise ja mõõdukalt külma talve mõjul oluline viljakasvatavatest maapidajate ja väiketalunike piirkond, kus jätkub traditsioonidel tuginev sigade nuumamine teraviljasöödaga ja täiendava kõrvalsöödaga.
- Salaami tootmiseks võib kasutada üksnes vanemaid kui üheaastasi, vähemalt 150 kg kaaluvaid kohitsetud kulte või aretusest eemaldatud emiseid, kes on sündinud ja kasvanud eespool nimetatud maakondades.
- Maapidajate ja väiketalunike aretatavate ja peetavate sigade söötmise reeglid: piimapõrsas valitakse välja kõige varem 6 nädala vanuselt, sellest alates kuni 40 kg kaalu saavutamiseni antakse talle esmast sööta — valgurikast soja ja päevalillega rikastatud teraviljasööta. 40 kg kaalust alates täiendab nuumaperioodi peamist teraviljasööta (nisu, mais, oder) majapidamises sõltuvalt aastaajast kasvav mahlakas sööt (roheline lutsern, söödakõrvits, söödapeet, kartul). Teraviljasööda koostise suhe muutub: alguses on 30–40 % otra-nisu ja 70–60 % maisi, nuumamise lõpuks 10 % otra-nisu ja 90 % maisi.
- Nõuded söötmise kohta on esitatud söötmise kvaliteedidokumendis. Järelevalve käigus kontrollivad ülesostjad isiklikult majapidamistes kvaliteedidokumendi nõuetest kinnipidamist. Loomaarstid kontrollivad elusloomadega seotud kvaliteedinõuete ning loomade pidamise ja söötmise tingimuste täitmist loomapidaja peetud dokumentatsiooni abil ja teevad visiidi kohta selle põhjal enne loomade tapmiseks üleandmist protokoll. Protokoll kajastab elusloomadele esitatavate kvaliteedinõuete ning loomade pidamise, söötmise ja loomatervishoiu tingimuste täitmist.

4.4. Päritolutõend: Geograafilisest piirkonnast pärinemist ja selle jälgitavust tõendab ja tagab alljärgnev:

- Pick Szeged ZRt poolt ostetud elussead on tuvastavad vasakus kõrvas paikneva lubatud ENARi kõrvamärgi abil (ENAR — ühtne registreerimis- ja tuvastamissüsteem, mille number antakse igale seale). ENAR-numbri järgi on võimalik tuvastada looma päritolukohta ja tema pidamise geograafilist piirkonda. ENAR on seotud loomapidajate registreerimissüsteemiga (TIR), mis tagab loomade liikumise jälgitavuse loomapidamiskohast kuni tapamajani (tapmiseni).
- ENARi nõuete täitmise üle teostab järelevalvet pädev ametlik ENARi koordinaator ning tapamajas ENARi eest vastutav isik.

- ENARi kõrvamärk on sigadega kaasas kuni tapamajani, kus loomaarsti läbivaatuse ajal antakse neile eraldi sõranumber. Poolrümbe sõranumber on tagasiviidav elus sea ENARi kõrvamärgi numbrini. Seega on sõranumbri põhjal võimalik tuvastada loomapidamiskohta.
- Loomade kasvatuspiirkondades paiknevatest tapamajadest salaamitehasesse viidavate poolrumpade sõranumber ja üleandmise (tapmise) kuupäev on teada, nii on teada ka see, millises loomapidamiskohas kasvatatud sigadelt on pärit Szegedi szalámi ehk Szegedi téliszalámi valmistamiseks kasutatud lihatooraine.
- Tuvastamise jätkumine on tagatud eraldi toimuva konditustamise ja soole täitmise ajal antava partii-numbriga (pastanumber). Partiid märgistava pastanumbri abil on võimalik tuvastada iga salaamilati päritolu, mis tõestab, et tootmine on toimunud Szegedi halduspiirkonnas.

4.5. Tootmismeetod: Toote valmistamiseks kasutatakse mangalitsa tõugu sigade ja kornvalli, berkširi, ungari suure valge lihasea, ungari lapaj, djuroki, hämpširi ja pieträáni tõugu sigade ristandite ilma peata ja jalgadeta poolrumpadest eranditult käsitsi tükeldamise järel saadud õlga, reit, külge ja selga ning ilma näärmeteta kõva kõhu- ja põsepekki.

Liha- ja pekitükid, mis on 0 °C juures kuivatatud ning seejärel -4...-6 °C külmutatud, segatakse ja peenestatakse masina abil 2–4 mm suurusteks tükikesteks. Peenestamise ja segamise juures toimub ka maitsestamine ja nitritsoola lisamine. Nii saadud salaamipastaga, mille suurim veesisaldus võib olla 50–52 %, täidetakse sool automaatselt ja vaakumi all, vorstilati otsad suletakse, seotakse kinni, vorstilatid pannakse raamile. Salaami täitmisel kasutatakse looduslikku soolt või veeauru läbilaskvat tehissoolt, mille läbimõõt on vähemalt 65 mm.

Pärast täitmist toimub suitsutamine. Suitsutatakse maksimaalselt 12 °C juures pöögihalgude suitsuga 12–14 päeva.

Järgmine samm on küpsemine koos hallituse moodustumise ja kuivamisega, mille käigus salaamilatid pannakse küpsemis-kuivatusruumi, kus leiduv loomulik mikrofloora kinnitub salaami pinnale. Hallituskilhi kujunemiseks tekitatakse sellised temperatuuri- ja niiskustingimused (16–17 °C, üle 86 % suhtelist õhuniiskust), mis aitavad hallitusel kasvada ja salaami pinnal ühtlaselt levida. Küpsemine ja kuivamine nõuab suurt hoolt, sest kuna Szegedi szalámi ehk Szegedi téliszalámi nimega toote pH-tase on kõrge, enam kui 5,6, saab teda vaid aeglaselt kuivatada. Küpsemise ja kuivamise ajal on õhu suhteline niiskus 90 ja 60 % vahel ning õhuringlust reguleeritakse nii, et õhuringluse võimsus (suhtelise õhuniiskuse ja absoluutse õhuniiskuse vahe) ei ületaks 4–5 %. Selle jaoks on vajalik väliskeskkonnas liikuva õhu (välisõhu) ja konditsioneeritud õhu liikumise kombinatsioon.

Küpsemine ja kuivamine on 2–3 kuu pikkune protsess, seega võtab salaami täielik valmimine vorsti täitmisest kuni lõikamisvalmis saamiseni aega vähemalt 90 päeva.

Päritolukohas eelpakendatud toodet turustatakse tervete lattidena või viilutatuna. Vorstilatte mõõtmetega 54 cm "normál", 36 cm "midi", 19 cm "turista" ja 16 cm "mini" turustatakse tinaplommidega varustatult ja tsellofaani pakitult, viilutatud tooteid turustatakse alusel vaakumkilesse või säilitusgaasi keskkonda pakendatult.

Viilutamine ja pakendamine on lubatud üksnes tootmise geograafilises piirkonnas, kuna ainult nii on võimalik tagada jälgitavust ja kontrolli, mis kindlustavad toote pärinemise piiratud geograafilisest piirkonnast ja välistavad muutused toote maitse- ja mikrobioloogilistes omadustes.

4.6. Seos: Szegedi szalámi ehk Szegedi téliszalámi tootmine on juba enam kui 130 aastat jätkunud Szegedis, kus tänapäevani tegutsev ainutootja kasutab muutumatuid kohalikke tootmismeetodeid ja kus lähedalasuvast Tisza jõest mõjutatud mikrokliima tagab omaduste poolest teistest samalaadsetest toodetest erineva salaami tootmise.

Szegedi lähedal asuva Alföldi ja Lõuna-Ungari maakondade (Baranya, Bács-Kiskun, Békés, Csongrád, Hajdú-Bihar) looduslikud omadused ja ilmastikuolud loovad salaamisigade pidamiseks suurepäraseid kasvatustingimused. Samuti on riigi lõunaosas keskmisest (1 903 tundi aastas) rikkalikumalt päikese- paistet (1 968 tundi aastas), soe ja kuiv suvi, millele järgneb pikalt kestev sügis, ning talv on samuti üksnes mõõdukalt külm. Selliste soodsate ilmastikuolude tõttu riigi viljaaida nime all tuntud piirkonnast kujunes oluline viljakasvatajatest maapidajate ja väiketalunike piirkond, kus jätkub traditsioonidel tuginev sigade nuumamine teraviljasöödaga ja täiendava kõrvalsöödaga.

Szegedi linn paikneb Tsiza jõe kallastel, Lõuna-Alföldi piirkonnas. Tänu kõrgemale suhtelisele õhuniis- kusele, mis tekib lähedalasuva Tisza jõe, st laialt veepinnalt pidevalt eralduva veeauru tõttu, kujunes välja iseloomulik "kodune hallitus", mis põhiliselt määrab Szegedi szalámi ehk Szegedi téliszalámi iseloomulikud omadused.

"Koduse hallituse" algupärase koostise säilitamiseks ja kasvamiseks on vältimatult vajalik suure veepinna tõttu tekkiv niiske välisõhk, mis samas annab ka toodete küpsemiseks vajalikud ilmastikutingimused. Salaami tootmisel ei kasutata hallituse loomiseks ühtegi starterkultuuri, vaid hallituskiht tekib üksnes tänu "kodusele hallitusele", mis on väljakujunemisest peale tänapäevani elujõuliselt säilitanud oma koos- tise, mille edasikestmise kindlustavad õhus levivad hallituseosed.

Enamik hallitusseeni, kuid mitte kõik, on liigist *Penicillium*, ja nende arv on suurem kui 10, kuid valmistootel leidub samuti vähemalt 10 erinevat hallitusliiki, mis tagavad hallikasvalge hallituskihi. "Koduse hallituse" säilimine muutumatuna tagab selle, et iga uue salaamipartii pinnale kasvab laos küpsemise käigus samasugune hallitusseente floora, mis annab Szegedi szalámi ehk Szegedi téliszalámi nimega tootele iseloomuliku lõhna, maitse ja väljanägemise. Hallituskihi väljakujunemisel on oluline roll kuivamise edasises käigus, kuna ta takistab kiiret kuivamist, ühtlane vee eraldumine hoiab pinnal olevat hallitust elusana, ja pinna läbipaistmatus hoiab ära kiire rääsumise.

Tuleb eraldi rõhutada, et enam kui 130 aastat sama tehnoloogia ja koostisega toodetud Szegedi szalámi ehk Szegedi téliszalámi hallituskihti tekitav hallitus koosneb sellistest hallitusseentest, mille eluvõime- lussust ei kahjusta suitsutatud pind, seega kinnituvad nad hästi vorstilattide pinnale ja kasvavad seal, mida aga ei ole võimalik saavutada hallituse starterkultuuridega nende suitsutundlikkuse tõttu.

Márk Pick asutas 1869. aastal Szegedis tehase ja arendas ning laiendas seda järk-järgult. 1883. aastal eraldus salaami tootmine ettevõtte muust äritegevusest. Laialdasemat salaamitootmist alustas Márk Pick 1885. aastal Itaaliast toodud töölistega. 20. sajandi esimesel aastakümne sai salaami Márk Picki asutatud ettevõtte peamiseks tooteks. Pärast asutaja surma sattus ettevõtte lese ja tema vanema venna Mihály Weiszi omandusse. Vanim poeg Jenő Pick hakkas äritegevuses osalema 1906. aastal. Ettevõtte elus algas sellega uus ajajärk. Jenő Pick uuendas märkimisväärselt tehnoloogilist sisseaset ja alates 1934. aastast jätkas salaamitootmist üksinda ärinime Pick Márk all.

4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: Csongrád megyei Állategészségügyi és Élelmiszer-ellenőrző Állomás

Aadress: Vasas Szent Péter u. 9.
H-6724 Szeged

Tel: (36-62) 551-850

Faksi: (36-62) 426-183

E-post: szigetis@OAI.hu

4.8. Märgistus: Toote nimetus:

— "SZEGEDI SZALÁMI" ehk

— "SZEGEDI TÉLISZALÁMI".

Sõnaühendit võib kasutada ka vastupidises järjekorras ja sõnu üksteisest eraldades. Eksporditavatel toodetel võib "SZALÁMI" ehk "TÉLISZALÁMI" nimetuse asemel kasutada sõna "SALAMI".

Kaitse märgistus: Kaitstud päritolunimetus.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT JA
ORGANITELT

KOMISJON

Euro vahetuskurss (¹)

19. aprill 2007

(2007/C 86/05)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss	
USD	USA dollar	1,3601	RON Rumeenia leu	3,3370
JPY	Jaapani jeen	160,13	SKK Slovakkia kroon	33,566
DKK	Taani kroon	7,4527	TRY Türgi liir	1,8460
GBP	Inglise nael	0,67930	AUD Austraalia dollar	1,6336
SEK	Rootsi kroon	9,2195	CAD Kanada dollar	1,5312
CHF	Šveitsi frank	1,6343	HKD Hong Kongi dollar	10,6268
ISK	Islandi kroon	88,41	NZD Uus-Meremaa dollar	1,8367
NOK	Norra kroon	8,1075	SGD Singapuri dollar	2,0554
BGN	Bulgaaria lev	1,9558	KRW Korea won	1 263,87
CYP	Küprose nael	0,5813	ZAR Lõuna-Aafrika rand	9,6564
CZK	Tšehhi kroon	28,020	CNY Hiina jüaan	10,4952
EEK	Eesti kroon	15,6466	HRK Horvaatia kuna	7,4106
HUF	Ungari forint	247,02	IDR Indoneesia rupia	12 380,31
LTL	Leedu litt	3,4528	MYR Malaisia ringit	4,6617
LVL	Läti latt	0,7042	PHP Filipiini peeso	64,666
MTL	Malta liir	0,4293	RUB Vene rubla	35,0180
PLN	Poola zlott	3,8097	THB Tai baht	44,200

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

SADAMAD, KUS ON LUBATUD KOLMANDA RIIGI KALALAEVADE POOLT KIRDE-ATLANDI KALANDUSKONVENTSIOONIGA HÖLMATUD PIIRKONNAS PÜÜTUD JA KÜLMUTATUD KALA LOSSIMINE NING ÜMBERLAADIMINE

(2007/C 86/06)

Loetelu ⁽¹⁾ avaldamise aluseks on nõukogu 21. detsembri 2006. aasta määruse (EÜ) nr 41/2007 (millega määratakse 2007. aastaks kindlaks teatavate kalavarude ja kalavarurühmade püügivõimalused ning tingimused, mida kohaldatakse ühenduse vetes ning ühenduse kalalaevade suhtes püügipiirangutega vetes) ⁽²⁾ artikkel 50.

Liikmesriik	Määratud sadamad
Taani	Esbjerg Fredericia Hanstholm Hirtshals København Rønne Skagen Ålborg Århus
Saksamaa	Hamburg Cuxhaven Bremerhaven Sassnitz Rostock Kiel
Hispaania	Vigo Marin
Prantsusmaa	Boulogne sur Mer Brest Douarnenez Concarneau Nantes-St Nazaire La Rochelle
Iirimaa	Killybegs
Läti	Riga Liepāja Ventspils

⁽¹⁾ Nimekiri koos üksikasjalikumate andmetega on kättesaadav ka komisjoni ja NEAFCi veebilehel.

⁽²⁾ ELT L 15, 20.1.2007, lk 1.

Liikmesriik	Määratud sadamad
Leedu	Klaipeda
Madalmaad	Eemshaven Ijmuiden Harlingen Scheveningen Velsen-Noord Vlissingen
Poola	Gdańsk Świnoujście Szczecin
Portugal	Aveiro Setubal <i>Azores</i> Ponta Delgada Praia da Vitória Horta
Rootsi	Göteborg
Ühendkuningriik	Immingham Grimsby Hull Aberdeen Peterhead Fraserburgh Lerwick Scrabster Kinlochbervie Lochinver Ullapool

Liikmesriikide esitatud kokkuvõtlik teave riigiabi kohta, mida antakse kooskõlas komisjoni määrusega (EÜ) nr 70/2001, mis käsitleb EÜ asutamislepingu artiklite 87 ja 88 kohaldamist riigiabi suhtes, mida antakse põllumajandustoodete tootmise, töötlemise ja turustamisega tegelevatele väikestele ja keskmise suurusega ettevõtetele

(2007/C 86/07)

Abi number: XA 7003/07

Liikmesriik: Itaalia

Piirkond: Alto Adige — Provincia autonoma di Bolzano

Abikava nimetus: Rahaline toetus uute tööpinkide ja tootmisvahendite ostmiseks või liisimiseks

Õiguslik alus: Deliberazione della Giunta provinciale di Bolzano n. 4997 del 29.12.2006 "Modifica dei criteri per l'applicazione della legge 28 novembre 1965, n. 1329".

Abikavas ettenähtud aastased kulutused või ettevõttele antud üksiktoetuse üldsumma: 300 000 EUR

Abi ülemmäär: Intressitoetus uute tööpinkide või tootmisvahendite ostmiseks, välja arvatud asendusinvesteeringud.

Toetus ei või olla üle 50 % abikõlblikest kuludest ebasoodsates piirkondades ja üle 40 % muudes piirkondades.

Rakendamise kuupäev: 1.1.2007: igal juhul tehakse esimene makse siis, kui komisjon on saanud kokkuvõtva teabe ja teinud teatavaks identifitseerimisnumbri.

Kava või üksiktoetuse kestus: Kuni 31. detsember 2006 (s.t määruse (EÜ) nr 1/2004 kehtivuse ajal, nagu on kindlaks määratud kõnealuse määruse artikli 20 lõikes 1)

Abi eesmärk: Määruse (EÜ) nr 1/2004 artiklid 4 ja 7

Rahalise toetusega kaasnevad ka sellest tulenevad mõjud masinate ostu-müügi või rendi lepingule (ostukohustusega), tagatud eesõigus seaduse nr 1329/65 artiklis 1 osutatud masinale viie aasta jooksul alates masina väljastamisest, kui samasse lepingusse on koondatud tasumise edasilükkamise võimaldamine või rent järgmiseks 12 kuuks.

Asjaomane (asjaomased) sektor(id): Kava kohaldatakse asutamislepingu I lisas osutatud põllumajandustoodete tootmise, töötlemise ja turustamisega tegelevate väikeste ja keskmise suurusega ettevõtete suhtes.

Abi andva ametiasutuse nimi ja aadress: Giunta provinciale di Bolzano

Aadress:

Giunta provinciale di Bolzano

Palazzo 1, via Crispi 3

I-39100 Bolzano

Tel: (39) 0471 41 37 00

Faks: (39) 0471 41 37 07

E-post: Gilberto.Odorizzi@provincia.bz.it

Veebileht: <http://www.provincia.bz.it/economia.htm>

V

(Teated)

HALDUSMENETLUSED

KOMISJON

Kutse taotluste esitamiseks “Intelligent Energy — Europe” programmi raames läbiviidavatele tegevustele (Euroopa Parlamendi ja nõukogu otsus nr 1639/2006/EÜ, ELT L 310, 9.11.2006, lk 15)

(2007/C 86/08)

Intelligent Energy Agentuur avab käesolevaga “Intelligent Energy — Europe” 2007. aasta tööprogrammi taotlusvooru. Taotluste esitamise tähtaeg kõigile projektitüüpidele on 28. september 2007.

Teave konkursikutse eeskirjade kohta ja juhised projektide esitamiseks on avaldatud veebilehel:

http://ec.europa.eu/energy/intelligent/call_for_proposals/index_en.htm

Täiendavad küsimused “Intelligent Energy — Europe” programmi kohta saab esitada e-posti aadressil:

http://ec.europa.eu/energy/intelligent/contact/index_en.htm

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

KOMISJON

Eelteatis koondumise kohta
(Juhtum nr COMP/M.4655 — Gilde/Parcom/Nedschroef)**Võimalik lihtsustatud korras menetlemine****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2007/C 86/09)

1. 12. aprillil 2007 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames Madalmaade ettevõtja Gilde Buy-Out Management Holding B.V. ("Gilde") ja Madalmaade kontserni ING Group kuuluv Madalmaade ettevõtja Parcom Ventures B.V. ("Parcom") omandavad ühiskontrolli nimetatud nõukogu määruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses Madalmaade ettevõtja Koninklijke Nedschroef Holding N.V. ("Nedschroef") üle 20. aprillil 2007 avaldatava avaliku pakku-mise teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

— Gilde: erakapitali investeerimine;

— Parcom: erakapitali investeerimine;

— Nedschroef: kinnitite, masinate ja tööpinkide tootmine.

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 lihtsustatud korra kohta teatavate ettevõtjate koondumiste käsitlemiseks kooskõlas nõukogu määrusega (EÜ) nr 139/2004 ⁽²⁾ tuleks märkida, et käesolevat juhtumit on võimalik käsitleda teatise ettenähtud korra kohaselt.

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

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib komisjonile saata faksi ((32-2) 296 43 01 või 296 72 44) või postiga järgmisel aadressil (lisada viite-number COMP/M.4655 — Gilde/Parcom/Nedschroef):

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

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

⁽²⁾ ELT C 56, 5.3.2005, lk 32.