



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

52. aastakäik

8. august 2009

<u>Teatis nr</u>	Sisukord	Lehekülg
	II <i>Teatised</i>	
	EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE JA ORGANITE TEATISED	
	<b>Komisjon</b>	
2009/C 186/01	Komisjoni teatis vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1008/2008 (ühenduses lennuteenuste osutamist käsitlevate ühiseeskirjade kohta) artikli 16 lõikele 4 – Avaliku teenindamise kohustused regulaarlennuliinidel <sup>(1)</sup> .....	1
2009/C 186/02	Euroopa Ühenduse asutamislepingu artiklite 87 ja 88 raames antava riigiabi lubamine – Juhud, mille suhtes komisjonil ei ole vastuväiteid <sup>(1)</sup> .....	2
2009/C 186/03	Teatatud koondumise aktsepteering (Toimik COMP/M.5500 – General Motors/Delphi Steering Business) <sup>(1)</sup> .....	6

IV *Teave*

## TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT JA ORGANITELT

**Komisjon**

2009/C 186/04	Euro vahetuskurss .....	7
2009/C 186/05	Euroopa ühenduste võõrtöötajate sotsiaalkindlustuse halduskomisjon – Valuutavahetuskursid vastavalt nõukogu määrusele (EMÜ) nr 574/72.....	8

V *Teated*

## KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

**Komisjon**

2009/C 186/06	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum COMP/M.5606 – Uniqa/Veneto Banca/JV) – Võimalik lihtsustatud korras menetlemine <sup>(1)</sup> .....	10
2009/C 186/07	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum COMP/M.5582 – Gonvarri/Severstal/JV) – Võimalik lihtsustatud korras menetlemine <sup>(1)</sup> .....	12
2009/C 186/08	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum COMP/M.5540 – Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group) – Võimalik lihtsustatud korras menetlemine <sup>(1)</sup> .....	13

## MUUD AKTID

**Komisjon**

2009/C 186/09	Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase muutmistaotluse avaldamine .....	14
---------------	---	----



<sup>(1)</sup> EMPs kohaldatav tekst

## II

*(Teatised)*

## EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE JA ORGANITE TEATISED

## KOMISJON

Komisjoni teatis vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1008/2008 (ühenduses lennuteenuste osutamist käsitlevate ühiseeskirjade kohta) artikli 16 lõikele 4

**Avaliku teenindamise kohustused regulaarlennuliinidel****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2009/C 186/01)

Liikmesriik	Itaalia
Lennuliinid	Alghero–Rooma Fiumicino ja Rooma Fiumicino–Alghero, Alghero–Milano Linate ja Milano Linate–Alghero, Cagliari–Rooma Fiumicino ja Rooma Fiumicino–Cagliari, Cagliari–Milano Linate ja Milano Linate–Cagliari, Olbia–Rooma Fiumicino ja Rooma Fiumicino–Olbia, Olbia–Milano Linate ja Milano Linate–Olbia.
Avaliku teenindamise kohustuste jõustumise kuupäev	15 päeva pärast käesoleva teatise avaldamist
Aadress, millelt on võimalik saada avaliku teenindamise kohustuse teksti ning mis tahes asjakohast teavet ja/või dokumente	Ente Nazionale per l'Aviazione Civile (ENAC) Direzione centrale regolazione economica Direzione Trasporto Aereo Viale del Castro Pretorio 118 00185 Roma RM ITALIA <a href="http://www.enac.gov.it">http://www.enac.gov.it</a> e-post: <a href="mailto:osp@enac.gov.it">osp@enac.gov.it</a>

## Euroopa Ühenduse asutamislepingu artiklite 87 ja 88 raames antava riigiabi lubamine

## Juhud, mille suhtes komisjonil ei ole vastuväiteid

(EMPs kohaldatav tekst)

(2009/C 186/02)

Otsuse vastuvõtmise kuupäev	19.3.2009
Riikliku abi viitenumber	N 522/08
Liikmesriik	Poola
Piirkond	Wielkopolskie
Nimetus (ja/või abisaaja nimi)	Regionalna pomoc ad hoc dla spółki Franklin Templeton Investments Poland Sp z o.o.
Õiguslik alus	Uchwała Rady Ministrów nr 154/2008 z dnia 5 sierpnia 2008 r. w sprawie ustanowienia programu wieloletniego pod nazwą: „Wsparcie finansowe inwestycji realizowanej przez Franklin Templeton Investments Poland Sp z o.o. pod nazwą: Centrum Usług Wspólnych – Transfer Agency w Poznaniu, w latach 2008–2011”, projekt umowy ramowej o udzielenie dotacji celowej pomiędzy Ministrem Gospodarki a Franklin Templeton Investments Poland Sp z o.o.; art. 117 ustawy z dnia 30 czerwca 2005 r. o finansach publicznych (Dz.U. z 2005 r., nr 249 poz. 2104 ze zm.)
Meetme liik	Abiskeem
Eesmärk	Piirkondlik areng, Tööhõive
Abi vorm	Otsene toetus
Eelarve	Kavandatud abi kogusumma: PLN 4 962 500
Abi osatähtsus	6,26 %
Kestus	kuni 2011
Majandusharud	Teenustega seotud tegevused
Abi andva asutuse nimi ja aadress	Minister Gospodarki Plac Trzech Krzyży 3/5 00-507 Warszawa POLSKA/POLAND
Muu teave	—

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav aadressil:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/index.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm)

Otsuse vastuvõtmise kuupäev	17.6.2009
Riikliku abi viitenumber	N 582/08
Liikmesriik	Iirimaa
Piirkond	—

Nimetus (ja/või abisaaja nimi)	Health Insurance Intergenerational Solidarity Relief
Õiguslik alus	Health Insurance (Miscellaneous Provisions) Bill 2008
Meetme liik	Abiskeem
Eesmärk	Üldise majandushuvi teenused
Abi vorm	Otsene toetus, Parafiskaalne maks
Eelarve	Kavandatud aastased kulutused: 300 milj EUR; Kavandatud abi kogusumma: 1 200 milj EUR
Abi osatähtsus	—
Kestus	1.1.2009–31.12.2012
Majandusharud	Finantsvahendus
Abi andva asutuse nimi ja aadress	Department of Finance Government Buildings Upper Merrion Street Dublin 2 IRELAND
Muu teave	—

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav aadressil:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/index.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm)

Otsuse vastuvõtmise kuupäev	30.6.2009
Riikliku abi viitenumber	N 36/09
Liikmesriik	Prantsusmaa
Piirkond	—
Nimetus (ja/või abisaaja nimi)	Régime cadre temporaire d'interventions publiques en capital investissement dans les PME
Õiguslik alus	Article 20 de la Constitution du 4 octobre 1958, articles L. 2251-1, L. 2253-1, L. 3231-1, L. 3231-6 et L. 4211-1 du CGCT,
Meetme liik	Abiskeem
Eesmärk	Riskikapital
Abi vorm	Kapitalisüstid
Eelarve	Kavandatud aastased kulutused: 25 milj EUR; Kavandatud abi kogusumma: 50 milj EUR
Abi osatähtsus	—
Kestus	2009–31.12.2010
Majandusharud	Kõik sektorid

Abi andva asutuse nimi ja aadress	DIACT 8 rue de Penthièvre 75008 Paris FRANCE
Muu teave	—

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav aadressil:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/index.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm)

Otsuse vastuvõtmise kuupäev	8.5.2009
Riikliku abi viitenumber	N 249/09
Liikmesriik	Prantsusmaa
Piirkond	—
Nimetus (ja/või abisaaja nimi)	Renforcement des fonds propres de l'entité qui sera issue du rapprochement des organes centraux des groupes Caisse d'Épargne et Banque Populaire
Õiguslik alus	article 6,III de la loi 2008-1061 du 16.10.2008 de finances rectificative
Meetme liik	Individuaalne abi
Eesmärk	Tõsise häire kõrvaldamine majanduses
Abi vorm	Muud omakapitalile suunatud meetmed
Eelarve	Kavandatud aastased kulutused: —; kavandatud abi kogusumma: 2 450 milj EUR
Abi osatähtsus	—
Kestus	—
Majandusharud	Finantsvahendus
Abi andva asutuse nimi ja aadress	Ministère de l'économie, de l'industrie et de l'emploi 139 rue de Bercy 75012 Paris FRANCE
Muu teave	—

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav aadressil:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/index.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm)

Otsuse vastuvõtmise kuupäev	7.7.2009
Riikliku abi viitenumber	N 379/09

Liikmesriik	Holland
Piirkond	—
Nimetus (ja/või abisaaja nimi)	Prolongation and amendments of the Dutch credit guarantee scheme
Õiguslik alus	Rules of the 2008 Credit Guarantee Scheme of the State of the Netherlands
Meetme liik	Abiskeem
Eesmärk	Tõsise häire kõrvaldamine majanduses
Abi vorm	Tagatis
Eelarve	Kavandatud aastased kulutused: —; kavandatud abi kogusumma: 200 000 milj EUR
Abi osatähtsus	—
Kestus	30.6.2009–31.12.2009
Majandusharud	Finantsvahendus
Abi andva asutuse nimi ja aadress	Ministerie van Financiën Korte Voorhout 7 2511 CW Den Haag NEDERLAND
Muu teave	—

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav aadressil:

[http://ec.europa.eu/community\\_law/state\\_aids/index.htm](http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/index.htm)

**Teatatud koondumise aktsepteering**  
**(Toimik COMP/M.5500 – General Motors/Delphi Steering Business)**  
**(EMPs kohaldatav tekst)**  
(2009/C 186/03)

30. aprillil 2009 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine ühisturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri, kuupäeva ja tegevusalade registri kaudu;
  - elektroonilises vormis EUR-LEXi veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) dokumendinumbriga 32009M5500 all. EUR-Lex pakub on-line juurdepääsu Euroopa õigusele.
-



## IV

(Teave)

## TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT JA ORGANITELT

## KOMISJON

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

7. august 2009

(2009/C 186/04)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,4357	AUD	Austraalia dollar	1,7161
JPY	Jaapani jeen	136,89	CAD	Kanada dollar	1,5540
DKK	Taani kroon	7,4448	HKD	Hong Kongi dollar	11,1272
GBP	Inglise nael	0,85670	NZD	Uus-Meremaa dollar	2,1315
SEK	Rootsi kroon	10,3008	SGD	Singapuri dollar	2,0628
CHF	Šveitsi frank	1,5288	KRW	Korea won	1 761,67
ISK	Islandi kroon		ZAR	Lõuna-Aafrika rand	11,6875
NOK	Norra kroon	8,7515	CNY	Hiina jüaan	9,8084
BGN	Bulgaaria lev	1,9558	HRK	Horvaatia kuna	7,3350
CZK	Tšehhi kroon	25,910	IDR	Indoneesia ruupia	14 308,44
EEK	Eesti kroon	15,6466	MYR	Malaisia ringit	5,0257
HUF	Ungari forint	272,80	PHP	Filipiini peeso	68,557
LTL	Leedu litt	3,4528	RUB	Vene rubla	45,4450
LVL	Läti latt	0,7023	THB	Tai baht	48,778
PLN	Poola zlott	4,1670	BRL	Brasiilia reaal	2,6336
RON	Rumeenia leu	4,2168	MXN	Mehhiko peeso	18,7072
TRY	Türgi liir	2,1300	INR	India ruupia	68,5760

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

## EUROOPA ÜHENDUSTE VÕÕRTÖÖTAJATE SOTSIAALKINDLUSTUSE HALDUSKOMISJON

## Valuutavahetuskursid vastavalt nõukogu määrusele (EMÜ) nr 574/72

(2009/C 186/05)

Määruse (EMÜ) nr 574/72 artikli 107 lõiked 1, 2 ja 4

Võrdlusperiood: juuli 2009

Kohaldamisperiood: oktoober, november, detsember 2009

7-2009	EUR	BGN	CZK	DKK	EEK	LVL	LTL	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	25,7932	7,44576	15,6466	0,700596	3,45280	272,060	4,29649
1 BGN =	0,511300	1	13,1881	3,80702	8,00010	0,358214	1,76542	139,104	2,19679
1 CZK =	0,0387699	0,0758261	1	0,288671	0,606617	0,027162	0,133865	10,5477	0,166574
1 DKK =	0,134305	0,262673	3,46415	1	2,10141	0,0940932	0,463727	36,5389	0,577038
1 EEK =	0,0639116	0,124998	1,64849	0,475871	1	0,0447762	0,220674	17,3878	0,274596
1 LVL =	1,42736	2,79162	36,8161	10,6278	22,3333	1	4,92838	388,326	6,13262
1 LTL =	0,289620	0,566439	7,47023	2,15644	4,53157	0,202907	1	78,7939	1,24435
1 HUF =	0,00367567	0,00718887	0,0948072	0,0273681	0,0575117	0,00257516	0,0126913	1	0,0157924
1 PLN =	0,232748	0,455209	6,00333	1,73299	3,64172	0,163062	0,803633	63,3214	1
1 RON =	0,237054	0,463630	6,11439	1,76505	3,70909	0,166079	0,818500	64,4928	1,01850
1 SEK =	0,0923688	0,180655	2,38249	0,687756	1,44526	0,0647132	0,318931	25,1298	0,396862
1 GBP =	1,16155	2,27176	29,9601	8,64861	18,1743	0,813776	4,01060	316,010	4,99058
1 NOK =	0,111739	0,218540	2,88212	0,831985	1,74834	0,0782842	0,385814	30,3998	0,480087
1 ISK =	0,00557373	0,0109011	0,143764	0,0415007	0,0872099	0,00390493	0,019245	1,51639	0,0239475
1 CHF =	0,657801	1,28653	16,9668	4,89783	10,2923	0,460852	2,27125	178,961	2,82623

7-2009	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,21845	10,8262	0,860920	8,94939	179,413	1,52022
1 BGN =	2,15689	5,53541	0,440188	4,57582	91,7338	0,777287
1 CZK =	0,163549	0,419729	0,0333778	0,346967	6,95582	0,0589386
1 DKK =	0,566557	1,45400	0,115625	1,20194	24,0960	0,204172
1 EEK =	0,269608	0,691918	0,0550228	0,57197	11,4666	0,0971596
1 LVL =	6,02123	15,4528	1,22884	12,7740	256,086	2,16989
1 LTL =	1,22175	3,13547	0,249340	2,59192	51,9616	0,440285
1 HUF =	0,0155056	0,039793	0,00316445	0,0328950	0,659462	0,00558781
1 PLN =	0,981837	2,51977	0,200378	2,08296	41,7581	0,353828
1 RON =	1	2,56638	0,204084	2,12149	42,5306	0,360374
1 SEK =	0,389653	1	0,0795221	0,826645	16,5722	0,140421
1 GBP =	4,89993	12,5751	1	10,3952	208,397	1,76581
1 NOK =	0,471367	1,20971	0,0961987	1	20,0475	0,169868
1 ISK =	0,0235125	0,0603421	0,00479853	0,0498815	1	0,00847328
1 CHF =	2,77490	7,12146	0,566313	5,88692	118,018	1

1. Määrusega (EMÜ) nr 574/72 sätestatakse, et ühes valuutas denomineeritud summad konverteeritakse teise valuutasse komisjoni arvutatud kursi alusel, mis põhineb Euroopa Keskpanga avaldatud valuutade võrdluskursside ühe kuu keskmisel väärtusel lõikes 2 kindlaksmääratud võrdlusperioodi jooksul.

2. Võrdlusperioodid on:

- alates 1. aprillist kohaldatavate vahetuskursside puhul jaanuarikuu;
- alates 1. juulist kohaldatavate vahetuskursside puhul aprillikuu;
- alates 1. oktoobrist kohaldatavate vahetuskursside puhul juulikuu;
- alates 1. jaanuarist kohaldatavate vahetuskursside puhul oktoobrikuu.

Vahetuskursid avaldatakse *Euroopa Liidu Teataja* C-seeria veebruari-, mai-, augusti- ja novembrikuu teises numbris.

---

## V

(Teated)

## KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

## KOMISJON

## Elteatis koondumise kohta

(Juhtum COMP/M.5606 – Uniqa/Veneto Banca/JV)

## Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2009/C 186/06)

1. 3. augustil 2009 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004<sup>(1)</sup> artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtjad Uniqa Versicherungen AG (edaspidi „Uniqa“, Austria), mille üle praegu on ühiskontroll ettevõtjatel Raiffeisen Zentralbank Österreich (edaspidi „RZB“, Austria); Austria Versicherungsverein auf Gegenseitigkeit Privatstiftung (edaspidi „Austria Verein“, Austria) ja Collegialität Versicherung auf Gegenseitigkeit (edaspidi „CollVerein“, Austria), ning Veneto Banca Holding S.C.p.A. (edaspidi „VB“, Itaalia) omandavad ühiskontrolli nimetatud nõukogu määruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses praegu ettevõtja VB (edaspidi „JV“, Itaalia) omanduses oleva vahendusettevõtja Claris üle ühissettevõtjana käsitatava uue ettevõtja aktsiate ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- Uniqa: kindlustuskontsern, mis tegutseb kõigis kindlustuse valdkondades (elu-, kahju- ja edasikindlustus),
- RZB: finantsteenuste osutamine kohalikele ja rahvusvahelistele äriklientidele ning finantsasutustele üle kogu maailma,
- Austria Verein: erafond, mis tegutseb Austria õiguse alusel,
- CollVerein, Austria: vastastikune kindlustusselts, mis tegutseb Austria õiguse alusel,
- VB: Itaalia kontserni valdusettevõtja, mis tegutseb pangandus- ja finantsteenuste valdkonnas,
- JV: hakkab tegutsema Itaalias elukindlustuse valdkonnas.

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<sup>(2)</sup> tuleks märkida, et käesolevat juhtumit on võimalik käsitleda teatises ettenähtud korra kohaselt.

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

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

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

Komisjon peab märkused kätte saama hiljemalt kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301 või 22967244) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber COMP/M.5606 – Uniqq/Veneto Banca/JV):

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

---

**Eelteatis koondumise kohta**  
**(Juhtum COMP/M.5582 – Gonvarri/Severstal/JV)**  
**Võimalik lihtsustatud korras menetlemine**  
**(EMPs kohaldatav tekst)**  
**(2009/C 186/07)**

1. 31. juulil 2009 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtja Severstal (Venemaa) omandab ühiskontrolli nime-  
tatud nõukogu määruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ettevõtja Holding Gonvarri Russia S.L.  
(edaspidi „Gonvarri Russia“), mis kuulub kontserni Gonvarri Corporación Financiera S.L. (edaspidi  
„Gonvarri“, Hispaania) üle aktsiate ostu teel.
2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:
  - Gonvarri: terase töötlemine ja turustamine ning mootorsõidukite metallosade disain, arendamine ja  
tootmine,
  - Severstal: terase tootmine ja kaevandustegevus,
  - Gonvarri Russia: terase töötlemine ja turustamine.
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.
4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama komisjonile oma võimalikke märkusi kavan-  
datava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama hiljemalt kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avalda-  
mist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301 või 22967244) või postiga järgmisel aadressil  
(lisada viitenumber COMP/M.5582 – Gonvarri/Severstal/JV):

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

---

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

**Elteatis koondumise kohta**  
**(Juhtum COMP/M.5540 – Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group)**  
**Võimalik lihtsustatud korras menetlemine**  
**(EMPs kohaldatav tekst)**  
**(2009/C 186/08)**

1. 31. juulil 2009 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtjad Lion Capital LLP (edaspidi „Lion Capital”, Ühendkuningriik) ja Central European Distribution Corporation (edaspidi „CEDC”, Ameerika Ühendriigid) omandavad ühiskontrolli nimetatud nõukogu määruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ettevõtja CJSC Russian Alcohol Group ja tema tütarettevõtjate (edaspidi „Russian Alcohol Group”, Venemaa) üle teatavate lepinguliste vetoõiguste saamise teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- Lion Capital: Investeeringud börsivälistesse ettevõtetesse,
- CEDC: viina tootmine ja alkoholsete jookide turustamine,
- Russian Alcohol Group: viina ja valmissegatud alkoholsete jookide tootmine ja turustamine.

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 <sup>(2)</sup> tuleks märkida, et käesolevat juhtumit on võimalik käsitleda teatises ettenähtud korra kohaselt.

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

Komisjon peab märkused kätte saama hiljemalt kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301 või 22967244) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber COMP/M.5540 – Lion Capital/CEDC/Russian Alcohol Group):

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

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

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

## MUUD AKTID

## KOMISJON

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

(2009/C 186/09)

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 avaldamise kuupäevast.

## KOONDDOKUMENT

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006****„CHORIZO RIOJANO”****EÜ nr: ES-PGI-0005-0654-16.10.2007****KGT ( X ) KPN ( )****1. Nimetus:**

„Chorizo Riojano”

**2. Liikmesriik või kolmas riik:**

Hispaania

**3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:****3.1. Toote liik (II lisa alusel):**

Klass 1.2 Lihatooted

**3.2. Toote kirjeldus, mida 1. punktis esitatud nimetus tähistab:**

„Chorizo Riojano” on La Rioja autonoomses piirkonnas valmistatav lisaainetevaba sarta-tüüpi chorizo-vorst, mis kuulub Ekstra klassi ja millel on järgmised omadused.

**Morfoloogilised omadused**

Käesoleva kaitstud geograafilise tähisega chorizo-vorst on iseloomuliku, vähem või rohkem silindrilise, nõõri või hobuseraua kujuga. Vorsti läbimõõt on 30–40 mm ja kaal vähemalt 200 g. Konsistents on tihke ja kompaktne, väline külg on üldiselt kortsuline, löikepind sile ja hästi koospüsiv. Tootel ei ole ebaharilikku värvi ning selles võib selgesti eristada liha ja pekki.

**Füüsikalised ja keemilised omadused**

Niiskusesisaldus: kuni 45 %.

Kollageeni/proteiini suhe: kuni 14 %.



Rasvasisaldus kuivaines: kuni 57 %.

Nitraadisisaldus ( $\text{NaNO}_3$ ): kuni 100 ppm.

Nitritisisaldus ( $\text{NaNO}_2$ ): kuni 20 ppm.

Fosfaadisisaldus kokku ( $\text{P}_2\text{O}_5$ ): kuni 7 500 ppm

(mis vastab aine loomulikule sisaldusele lihas, ilma täiendavalt lisatud fosfaatideta).

#### Organoleptilised omadused

Tasakaalustatud, intensiivne ja püsiv aroom, milles domineerib paprika ja esineb küüslauguniänsse. Rääsunud või kibe maitse puudub. Maitse on tugev, püsiv ning tailiha ja rasv on selles tasakaalus. Vorst ei ole eriti happeline, aga võib olla vürtsikas, kui on kasutatud teravamaitselist paprikapulbrit. Tootel ei ole rääsunud ega ebaharilikku maitset. Tekstuur on tasakaalus, toode püsib hästi koos, seda on kerge mäluda ning see ei ole kuigivõrd kummine.

#### 3.3. Toorained (üksnes töödeldud toodete puhul):

Silmapaistvalt heade omadustega sealiha ja -pekk, emise või kohitsetud isaslooma tailiha, millest on eemaldatud närvid, kõhutükk või kamarata taine peekon ja mis on maitsestatud kuiva peensoolaga, 100 %liselt Ekstra klassi kuuluva paprikapulbriga ning värske kooritud küüslauguga. Kogu mass topitakse naturaalsesse seasoolde.

Lisatud pekk peab olema tihke, mistõttu ei sobi pehme ja võise konsistentsiga kõhupekk, mis muutub hakkimisel viskoosseks ning eritab vorsti küpsemise ja laagerdumise ajal rasva. Samas ei tohi lisatud peki kogus olla suur, jäädes igal juhul alla 57 % kuivaine massist. See on ühtlasi üks peamisi erinevusi „Chorizo Riojano” ja muude vorstide vahel, mille pH-s toimub järsk muutus, mis raskendab nende nõuetekohast küpsemist ja hilisemat säilitamist.

#### 3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

—

#### 3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

##### Tooraine ettevalmistamine

Vorsti „Chorizo Riojano” tootvad tööstused peavad olema võimelised rümpasid ja/või lihatükke vastu võtma nõuetekohaselt, säilitama neid asjakohastes tingimustes, et vältida liha pH langemist või värvi ja/või tekstuuri muutumist, ning kontrollima vastuvõtmisel liha puhtust selleks ettenähtud testide ja analüüside abil.

Rümpade veeranditeks tükeldamine, konditustamine ja tükkideks lõikamine peavad toimuma võimalikult kiiresti, et vältida liha liigset kuhjumist piirkonda, kus kõnealused toimingud aset leiavad.

Liha töötlemisruumi temperatuur peab olema kuni 12 °C.

##### Liha ja peki külmutamine enne tükeldamist

Jahutatud rümpade säilitusruumides on riputusüsteemid, mille abil välditakse rümpade kokkupuutumist.

##### Liha ja peki tükeldamine vastavalt tootele

„Chorizo Riojano” tootmine toimub füüsiliselt või ajalisel eraldi muudest toodetest, sealhulgas teistesse kategooriatesse kuuluvad *chorizo*-vorstid.

Töötlemisvalmis liha on küps, hapendatud ja külmutamata. Liha pH on kuni 6,3, mistõttu see laagerdub kergesti ning vorstimass kuivab ka seestpoolt.

Samuti ei tohiks liha olla niiske ja seetõttu võimaldatakse lihamahladel vajaduse korral välja voolata.

Kui liha ja pekk on valmis, tükeldatakse need väiksemateks või suuremateks tükkideks, lõikepind peab olema sile, et kahjustada võimalikult vähe koe valgulist struktuuri ja rasvarakke. See soodustab ühtlasi osakeste asjakohast liitumist ja nõuetekohast kuivamist ning tagab valmistootele iseloomuliku lõikepinna välimuse ja värvi.

Kogu töötlemisala peab olema varustatud kliimaseadmega ning suhteline niiskus, õhu ringlemine ja uuenemine peavad vastama tehnoloogia-, hügieeni- ja tervisekaitsealastele nõuetele.

#### Soola ning muude maitseainete ja vürtside lisamine

Kui liha ja pekk on tükeldatud, lisatakse kuiv peensool, värske kooritud küüslauk, 100 %liselt Ekstra klassi kuuluv paprikapulber ning vürtsika *chorizo*-vorsti puhul ka cayenne'i pipar.

#### Koostisainete segamine ja sõtkumine

Pärast tooraine hakkimist ja muude koostisainete lisamist segatakse kõik ained ja üritatakse vorstimassist eemaldada õhk, et soodustada kõikide koostisosade omavahelist sidumist ja vältida *chorizo*-vorsti lagunemist lõikamisel.

Oluline on täiendav sõtkumine vaakumruumis, et saavutada hakitud liha ideaalne struktuur.

#### Massi seismine ja jahutamine

Pärast hakkimist, segamist ja sõtkumist lastakse massil enne vorstide vormimist 12 kuni 24 tundi seista.

Selleks ette nähtud külmkambrid on muudest ruumidest eraldi ja nende temperatuur jääb vahemikku 0–6 °C.

#### Naturaalsete seasoolte täitmine

Kui mass on valmis, topitakse see naturaalsetesse seasooltesse. Otsikud peavad olema siledad ja mitte liiga pikad, et vältida kuumenemist. Samal põhjusel tuleb mass toppida soolde piisava survega, sest muidu võib vorstisse jääda tühimikke, mis tekitavad värvi muutust või hallitamist.

Naturaalsooled peavad olema täiesti puhtad ning neis ei tohi olla vähimatki muutust, vigastust ega haigustunnust, mis muudaks need inimtoidu jaoks kasutamiskõlbmatuks.

Enne täitmist sooled pestakse, et need muutuksid elastseks ja liibuksid kortse tekitamata ümber vorstimassi.

#### Sidumine

Kui vorstimass on soolde topitud, seotakse vorst kinni valge puuvillanööri. Vürtsika *chorizo*-vorsti puhul on nöör punane.

#### Laagerdumine pikema või lühema aja vältel

Laagerdumiseks riputatakse vorstid õhutatud ruumidesse, kus temperatuur on alla 16 °C ning suhteline õhuniiskus ja -vahetus soodustavad niiskuse väljumist tootest, nii et toode saavutaks iseloomuliku struktuuri, lõhna ja maitse, välja arvatud juhud, kus laagerdumine toimub looduslikes kuivatites, mille temperatuur võib tõusta kuni 20 °C.

Selleks et kontrollida laagerdumistingimusi (temperatuur, suhteline õhuniiskus ja -vahetus) ning hoida neid püsivana, võib laagerdumine toimuda spetsiaalsetes ruumides, kus kõnealuseid tingimusi saab muuta vastavalt vajadusele automaatselt.

Käärimis- või laagerdumisprotsessi ajal peab käitistes olema jälgimist võimaldav ja juurdepääsetav ruum ning seireseadmed, mille abil saab pidevalt kontrollida nii temperatuuri, niiskusetaset kui ka toote arengut.

Kuivatamine kliimaseadmega ruumides või looduslikus keskkonnas

Kui laagerdumine on lõppenud, viiakse *chorizo*-vorst järellaagerdumiseks ja kuivatamiseks riputamise- või kuivatusruumidesse, kuhu need jäävad valmimisprotsessi lõpuni. Selles lõppetapis jätkuvad vorstis mikrobioloogilised ja ensümaatilised protsessid, millega saavutatakse värvi ja lõhna stabiliseerumine. „Chorizo Riojano” laagerdumisaeg erineb vastavalt toote pikkusele ja/või läbimõõdule. Vorstid, mis on muutunud kortsuliseks, sisaldavad õhumulle või millel on muid puudusi, kõrvaldatakse.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:*

—

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta:*

Toode on tähistatud kontrolliasutuse väljastatava nummerdatud lisaetiketiga, millel on märgis „Indicación Geográfica Protegida Chorizo Riojano” ja toote logo. Lisaetikett kinnitatakse tootele valmistaja poolt nii, et seda ei ole võimalik uuesti kasutada.

Tootmisettevõtjad, kellel on õigus kaitstud geograafilise päritolunimetusega „Chorizo Riojano” toodet valmistada, peavad olema kantud vastavatesse kontrolliasutuse registritesse ning neil on peamine vastutus käesolevas spetsifikaadis esitatud nõuete täitmise eest.

Kontrolliasutuse ülesanne on kõnealust registrit pidevalt ajakohastada.

4. **Geograafilise piirkonna lühikirjeldus:**

Tootmis-, laagerdumis-, kuivatamis- ja märgistamispiirkond on La Rioja autonoomne piirkond.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga:**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära:*

Looduslikud tegurid: määratletud geograafilist piirkonda mõjutavad kolm ilmastikutegurit: tänu sellisele ilmastikutegurite koosmõjule on La Rioja osutatud toote laagerdumiseks ja looduslikuks kuivatamiseks ideaalne piirkond, kuna see võimaldab *chorizo*-vorstis asetleidvatel füüsikalistel ja keemilistel protsessidel toimuda aeglaselt ja soovitud viisil, nii et toode saavutab iseloomuliku lõikepinna, maitse ja lõhna.

Tänapäeval on ilmastikutegurid oma tähtsuse kaotanud, kuna tootmise lõppetapid toimuvad kontrollitud keskkonnas, kus ventilatsiooni, õhuniiskust ja temperatuuri saab reguleerida, võttes aga alati arvesse piirkonnas valitsevat ilmastikku, mistõttu selle roll on endiselt oluline.

Inimtegur: vorsti „Chorizo Riojano” eristab muudest vorstidest eelkõige traditsiooniline valmistusmeetod, mida on kasutatud juba ammustest aegadest peale ja mis on edukalt „Chorizo Riojano” tootmisettevõtjatele edasi antud.

5.2. *Toote eripära:*

Kaitstud geograafiline tähis „Chorizo Riojano” võidakse omistada üksnes Ekstra klassi kuuluvatele *chorizo*-vorstidele, mis on valmistatud traditsioonilise meetodi kohaselt käitistes, kus kontrollitakse tõhusalt kõiki valmistus-, laagerdus-, kuivatus- ja märgistusetappe ning ka kõigi toorainete kvaliteeti ja käsitlemist. Üksnes selliseid vorste, mis on läbinud kõik protsessi kuuluvad kontrollitapid, võib turustada kaitstud geograafilist tähist kandva märgisega.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote kvaliteedi või omaduste vahel (kaitstud päritolunimetuse puhul) või toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel (kaitstud geograafilise tähise puhul):

Ajalooline traditsioon – toote maine: traditsiooniliselt alustati La Riojas loomade tapmisega (*moragas*) siis, kui mägedes läksid ilmad külmaks. La Riojas valmistati *chorizo*-vorsti kogu aastaks ja sellest pidi jätkuma kuni järgmise sügise saagikoristuseni. Kuna *chorizo*-vorsti oli keeruline õigesti valmistada ja säilitada, olid kohalike elanike teadmised selle toote valmistamise ja laagerdamise kohta eriti olulised. Praegu leidub La Rioja piirkonnas, eelkõige mägedes, mitmeid kohti, kus traditsioonilist tehnoloogiat endiselt kasutatakse.

La Riojas hakatakse vorsti tööstuslikult tootma 19. sajandil, mil tekivad esimesed pereettevõtted, kes müüvad oma toodangut kodukülas ja selle ümbruses. Munitsipaalarhiivi (*Archivo Histórico Municipal*) andmetel pärineb esimene viide Logroños asuvale vorstivabrikule 1890. aastast. Samuti pärineb 1890. aastast kirjatükk, milles tööstur ja advokaat Julio Farias kirjeldab, kuidas ta La Rioja *chorizo*-vorste Kuubale saatis nii, et need parimates tingimustes kohale jõuaksid. Vorstid olid „plekkpurkides, mis olid laitmatult rasvaga kaetud ja vesivannil kuumutatud, et need taluksid selliseid temperatuure võimalikult väheste muutustega”. Juba sel ajal oli kõnealune ettevõtja koostanud ka reklaame („brošüüre, ringkirju ja muud reklaammaterjali”) ning oli oma toote kvaliteedis kindel: „[...] kuigi Ameerika Ühendriigid konkureerivad tugevasti toote hinna osas, on kodumaise toote kvaliteet võrratult parem, mida tõestab fakt, et isegi kõige vaesem elanikkond eelistab seda, hoolimata kõrgemast hinnast.”

Javier Herce Galarreta raamatus, kuhu on koondatud ajalehes La Gaceta del Norte 1979. aastal avaldatud artiklid, nenditakse sealihä käsitlevas VII peatükis järgmist: „Sealiha on La Riojas äärmiselt tähtis ja seda mitte ainult värskena. Singid, *chorizo*- ja verivorstid on La Riojale omase tootmise aluseks. Tooted sarnanevad vormilt teistes piirkondades toodetuga, erinedes aga maitset ja kasutusviisidelt. Nime poolest on ehk tuntuim La Rioja *chorizo*-vorst, mis erineb kõigist teiste piirkondade *chorizo*-vorstidest, kuna see on mahe, aromaadne, veidi värtsikas ja intensiivset värvi. Sealiha ja sealihatoodete tähtsus La Riojas on ilmne: kõikjal piirkonnas on asutatud liha- ja vorstitööstusi, millest osa on muutunud tõelisteks keskusteks, nagu Baños de Río Tobía või Laguna de Cameros ning viimasel ajal Albelda de Iregua. Nende tähtsus on põhimõtteliselt sama suur kui veini- või konservitööstusel. Mägedes, Rioja Altas ja Rioja Bajas on igal pool oma toiduainetööstus: vorstid, vein ja konservid. Need kolm toiduainetööstuse ilmingut esindavad kõik üht piirkonda – La Riojat”.

30ndate aastate majanduslangus ning ostjate pidev maksevõimetus viis paljude tööstusettevõtete sulgemiseni ning nendest on tänaseni säilinud üksnes kanded igas omavalitsusüksuses peetavates tööstusmaksuregistrites. Sellise majandusliku struktuurimuutuse tõttu sai Baños de Río Tobíast tööstusharu süda. Üks selle paljudest võimalikest põhjustest on see, et esimeste töösturite järeltulijad otsustasid ehitada oma tehased, kasutades ära piirkonna soodsaid ilmastikutingimusi. Miguel Ángel Villoslada seletab seda järgmiselt: „Algselt asusid tehased seal, kus kliima oli soodne, kuiv ja külm, kuid väheste kõikumistega. See on põhjus, miks Bañoses on nii palju tehaseid. Oleme 500 meetri kõrgusel, Sierra de la Demanda ja kogu Urbióni piirkonna jalamil. See ala on kaitstud Sierra de Herrera äärmiselt külma õhu eest ning siin ei esine järske temperatuurierga õhuniiskuse taseme muutusi”.

Praegugi jätkub sigade tapmine ning *chorizo*-vorsti valmistamine ja säilitamine käsitöömeetodil, kuid üksnes väikestes kogustes. *Chorizo*-vorste ja muid lihatooteid valmistavad üldiselt piirkonna lihatööstused, kes suudavad traditsioonilisi valmistusmeetodeid unustamata asjakohaste ruumide ja seadmete abil ületada keerulistest laagerdumistingimustest tulenevad probleemid.

Tänu eelmiste põlvkondade vorstitootmistraditsioonile on Baños de Río Tobíases jätkuvalt kõige arvukamalt lihatööstusi, kuna tänapäeval mängivad ilmastikutingimused üha väiksemat rolli: „siin on peaaegu kõik lihatöösturid omavahel sugulussidemetes, sest nad on samast kohast pärit”. Sellele vaatamata on Albelda de Ireguas La Rioja toodangu mahult suurim lihatööstus, mis sai alguse 1960. aastal kohalikust lihapoest. 1983. aastal avati esimesed tööstuskäitised, kus toodeti hobuserauakujulist *chorizo*-vorsti, millest sai kiiresti kogu riigi turuliider.

Sellest mainest on üritanud kasu saada ka teised autonoomsed piirkonnad, kasutades nimetust „Chorizo Riojano”, kuigi nende toodetel ei ole kõnealuse kaitstud geograafilise tähisega midagi ühist.

Traditsioonid ja toote hindamine on loonud vorstile „Chorizo Riojano” märkimisväärse maine. Toodet kasutatakse ka piirkonna kõige tuntumates roogades, nagu *patatas con chorizo* ehk *calderete*, *choricillo asado al sarmiento*, *preñaditos* jne, aga ka peaaegu kõikides köögiviljatoitudes.

Vorsti „Chorizo Riojano” mainitakse ka ülevaates Hispaania traditsioonilistest toodetest (*Inventario Español de Productos Tradicionales*) lehekülgedel 110 ja 111.

**Viide spetsifikaadi avaldamisele:**

Kaitstud geograafilise tähise „Chorizo Riojano” spetsifikaadi (avaldatud 8. augustil 2008 La Rioja ametlikus väljaandes) leiab järgmiselt aadressilt: [http://www2.larioja.org/pls/dad\\_user/G04.texto\\_integro?p\\_cdi\\_accn=115214530&p\\_texto=&anterior=R](http://www2.larioja.org/pls/dad_user/G04.texto_integro?p_cdi_accn=115214530&p_texto=&anterior=R)

---

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

(2009/C 186/10)

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 avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**„RICCIARELLI DI SIENA”**

**EÜ nr: IT-PGI-0005-0666-18.12.2007**

**KGT (X) KPN ( )**

**1. Nimetus:**

„Ricciarelli di Siena”

**2. Liikmesriik või kolmas riik:**

Itaalia

**3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:**

**3.1. Toote liik (II lisa alusel):**

Klass 2.4 Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooteid, küpsised ja muud pagaritooted

**3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:**

Tähisega „Ricciarelli di Siena” on hõlmatud ahjus küpsetatud kondiitritoode, mis on valmistatud mandlitest, suhkrust ja munavalgest koosnevast tainast. Tootel peavad vabasse ringlusse laskmisel olema järgmised omadused: kuju: ovaaljas romb; kaal: 10–30 grammi tükk; mõõtmed: pikim diagonaal 50–105 mm; lühim diagonaal 30–65 mm; paksus 10–20 mm; välimus: kaetud valge värvusega tuhksuhkrukihiga, milles võivad esinevad kuivamispraod; äär on kergelt kuldpruun; sisu välimus: beeži värvusega, kergelt pruunikas; sisu omadused: pehme, ei murene; suhteline niiskusesisaldus: vahemikus 8–11,5 %.

**3.3. Toorained (üksnes töödeldud toodete puhul):**

Nõutavad koostisained: „Ricciarelli di Siena” valmistamiseks vajaminevad koostisained on järgmised (1 kg taina kohta): magusmandlid: 35–50 %; kristallsuhkur: 35–47 %; munavalge: 6–12 %; tuhksuhkur: 5–8 %; kergituspulber (ammoonium- ja/või naatriumsool): vajaduse järgi. Lubatud on kasutada munavalgepulbrit või pastöriseeritud munavalget. Soovi korral kasutatavad koostisained: mõrumandlid: kuni 6 % tainast, osaliselt magusmandlite asendamiseks; glükoosisiirup või invertisuhkur: kuni 10 % tainast, osaliselt kristallsuhkru asendamiseks; õiemesi: lisaks muudele magusainetele, kuni 7 % taina kaalust; lõhnaained: vanillikupar või vanilliin, tsitruse essentsõli, mandliaroomi aine (eraldi või koos, vajaduse järgi); apelsinikoore sukaad: kuni 5 % tainast; riispaber: kasutatakse toote alusena; sorbiinhape: vastavalt kehtivatele normidele. Muud koostis-, lisa- värv- ja säilitusained ei ole lubatud.

**3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):**

—

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

Tootmine ja pakendamine peavad toimuma järjest ja seega kindlasti punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas, kuna see on ainuke viis toote lõhna tagamiseks. Kui toode pakendatakse vahetult pärast jahtumist, säilib punktis 3.2 osutatud suhtelise niiskuse tase, mis ei lase tekkida kahel vastandlikul nähtusel, millel võiks olla ebasoovitav mõju toote välimusele (kooriku muutumine), selle pehmusele ja lõhnale: liiga kuiva välisõhu juurdepääs võiks toote sisu kuivatada ja liiga niiske õhk võiks muuta selle nätskeks.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

„Ricciarelli di Siena” turustatakse ühe- või mitmekaupa pakituna. Pakendamine kohapeal ja sobiva pakendi kasutamine tagavad selle, et toode on värsked, pehme ja lõhnaküllane ega murene tükkideks. Ühekaupa pakendamise korral pannakse toode hermeetiliselt suletud spetsiaalsesse pakendisse. Mitmekaupa pakendamisel pannakse toode hermeetiliselt suletud läbipaistvale alusele või põhjale või alusele, milles on küpsetise mõõtmetele vastavad pesad, ja mis kaetakse läbipaistva kinnisulatitava kilega ning asetatakse papp- või metallkarpi.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Märgisel peab olema nimetus „Ricciarelli di Siena” koos tähisega „Indicazione Geografica Protetta” või selle akronüümiga IGP ning järgmised täiendavad andmed: nimi, ärinimi ning tootva ja pakendava põllumajandusettevõtja aadress. Kaitstud geograafilise tähisega peab kaasnema ka pildil kujutatud logo.

Nimetust „Ricciarelli di Siena” ei tõlgita. Logo suurust võib muuta vastavalt kasutusele.



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Toote „Ricciarelli di Siena” valmistamis- ja pakendamispäikond hõlmab kogu Siena provintsi haldusterritooriumi.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Piirkonnale iseloomulikult valmistatakse seal palju kondiitritooteid käsitööna, millest annavad tunnistust juba keskajal rajatud rohked vürtspoed, kus piirkonnale tüüpilisi tooteid pakuti, ja millel on piirkonnas sajandite jooksul olnud oluline kaal. Selles sektoris tegutsevate ettevõtete ja inimeste suur arv ning ekspordi märkimisväärne osa annavad tunnistust kondiitritööstuse olulisusest kogu piirkonna majanduse jaoks. Edu põhineb eelkõige tootmise traditsioonilisel iseloomul, mis eeldab väga heade spetsialistide olemasolu.

5.2. Toote eripära:

Toote eriomadused on sisu pehme, ühtlane ja mittemurenev konsistents ning pealispinna valge kuldpruuni varjundiga värvus. Toote „Ricciarelli di Siena” eripära tuleneb tähisele omasest traditsioonilisest tootmisviisist, mille võib kokku võtta järgmiselt:

- kergitamine ja küpsetamine ahjus;
- peeneteraline tainas;
- eriline pehmus, mis saadakse tänu taina töötlemisele ja munavalgete kasutamisele.

„Ricciarelli di Siena” erineb muudest samalaadsetest toodetest, kuna selles ei kasutata jahu ega kartu-  
litärklist, mis halvendaks toote kvaliteeti. Taina valge värvus tuleneb üksnes suhkru kasutamisest.

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

„Ricciarelli di Siena” on tuntud kui tüüpiline ja asendamatu jõulumaiustus. Kuulsatele gastronoomia-  
alastele tekstidele ja toidutradsioonidele tuginedes võib väita, et ilma maiustuseta „Ricciarelli di Siena”  
ei ole sienalastel õiged jõule. Aja jooksul on maiustust hakatud süüa ka aasta teistel kuudel. Eelkõige  
on sellele avaldanud suurt mõju piirkonna külastajad ja turistid kogu maailmast. See asjaolu on kaasa-  
toonud ka suuremahulisema ekspordi, kuid on samas muutnud nõrgemaks toote seose usupühade ja  
isiklike oluliste sündmustega. Maiustust „Ricciarelli di Siena” valmistati kloostrites või vürtspoodides,  
kus võis ainsana leida toitude maitsestamiseks ja säilitamiseks vajalikke maitseaineid leida. Traditsioonist  
annavad veel praegugi tunnistust Siena vanalinna vürtspoodide freskodega kaetud laed, millel on kuld-  
sete tähtedega kirjad *ricciarelli*, *panforti* ja muude vürtspoe valmistatud tüüpiliste kohalike maiustuste  
kiituseks. Siena kirjamees ja näitekirjanik Parige räägib ühes oma novellis kellestki sienalastest Ricciar-  
detto della Gherardescast (millest tulebki nimetus *ricciarelli*), kes toob ristisõjast tulles kaasa kombe süüa  
teatavaid araabia maiustusi, mille kuju meenutab sultani sussi ülespoole kaardus otsa. Üks esimesi  
kindlaid viiteid nimetusele „ricciarelli” on Toscana maiustuste loetelus, mis on ära toodud 1814. aastal  
Livornos avaldatud trükises „Ditirambo di S.B. in onore del Caffè e dello Zucchero”. Selles on kirje  
„della lupa i Ricciarelli” ja viide emahundile (*lupa*) kui linna sümbolile osutab selgelt Siena päritolule.

1891. aastal avaldatakse esimene väljaanne Pellegrino Artusi põhjanevast teosest „La scienza in  
cucina e l'arte di mangiar bene”, tegemist on esimese Itaalia gastronoomiatavasid kajastava toiduret-  
septide koguga. Retsept nr 629 kannab pealkirja „Ricciarelli di Siena” ja selles kirjeldatakse asjaomase  
toote valmistamist. Retseptis osutatud koostisained on samad, mis tänapäevalgi kasutusel: valge peen-  
suhkur, magus- ja mõrumandlid, munavalged, apelsinikoore aroomiaine.

**Viide spetsifikaadi avaldamisele:**

Valitsus on algatanud riikliku vastuväite esitamise menetluse, avaldades kaitstud päritolunimetuse „Ricciarelli  
di Siena” Itaalia Vabariigi Ametlikus Teatajas nr 149, 29.juuni.2005.

Spetsifikaadi terviktekstiga saab tutvuda

- veebilehel [http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search\\_Documenti\\_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg](http://www.politicheagricole.it/DocumentiPubblicazioni/Search_Documenti_Elenco.htm?txtTipoDocumento=Disciplinare%20in%20esame%20UE&txtDocArgomento=Prodotti%20di%20Qualit%E0>Prodotti%20Dop,%20Igp%20e%20Stg)

või

- otse põllumajandusministeeriumi veebilehel ([www.politicheagricole.it](http://www.politicheagricole.it)), seejärel klõpsates „Prodotti di qualità” („Kvaliteettooted”; ekraanil vasakul) ning seejärel „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE (Reg (CE) 510/2006)” („ELi läbivaatuseks esitatud spetsifikaadid [regolamento (CE) n. 510/2006]”).



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

(2009/C 186/11)

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 avaldamise kuupäevast.

KOKKUVÕTE

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**„PATATA DI BOLOGNA”**

**EÜ nr: IT-PDO-0005-0349-15.06.2004**

**KPN ( X ) KGT ( )**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teabe andmise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

**1. Liikmesriigi pädev asutus:**

Nimi: Ministero delle Politiche Agricole e Forestali  
Aadress: Via XX Settembre 20  
00187 Roma RM  
ITALIA  
Tel +39 0646655106  
Faks +39 0646655306  
E-post: sacco7@politicheagricole.it

**2. Taotlejate rühm:**

Nimi: Consorzio Patata di Bologna D.O.P.  
Aadress: Via Bassa dei Sassi 1/2  
40138 Bologna  
ITALIA  
Tel +39 051532320  
Faks +39 051532320  
E-post: cptb@libero.it  
Kooseis: Tootjad/töötledajad ( X ) muud ( )

**3. Toote liik:**

Klass 1.6 – II lisas osutatud puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul – kartul.

**4. Spetsifikaat:**

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

**4.1. Nimi:**

„Patata di Bologna”

**4.2. Kirjeldus:**

Toode kuulub sorti „Primura” ja peab olema välimuse, keemilise koostise ja organoleptiliste omaduste poolest äratuntav järgmiste tunnuste alusel:

mugulad on valdavalt korrapärase pikliku ovaalse kujuga, madalate silmadega;

koor on sile ja terve ning sellel ei ole väliseid defekte, mis võiksid kartuli omadusi rikkuda;

mugulad on ühtlase suurusega 40–75 mm;

sisu värvus varieerub valgest ölekollaseni;

hea säilivus.

Söögiks kasutatav tooteosa sisaldab keskmiselt 100 g kohta:

vesi: 70,0–85,0 %,

proteiinid: 1,8–2,2 %,

rasvad: 0,09–1,12 %,

süivesikud: 13,5–17,0 %,

kiudained: 2,2–2,7 %,

mineraalid (naatrium, kaalium, magneesium, kaltsium, mangaan, raud, koobalt, vask, tsink, nikkel, kroom, kloor, fosfor, fluor, jood, boor, seleen): 1,0–1,2 %,

vitamiinid: 0,05–0,1 %.

Tänu meeldivale välimusele taldrikul, keskmisele kuivainesisaldusele (19–20 %), sisu heale konsistentsile, omapärasele, kuid mitte liiga rõhutatud maitsele ning heale säilivusele – tänu kõigile neile omadustele, mille on andnud sobiv ja püsivate omadustega pinnas, rahuldavad Bologna kartulikasvatuse sümboliks kujunenud „Primura” sordi kartulid kõiki tarbijate soove.

#### 4.3. Geograafiline piirkond:

Bologna provints

#### 4.4. Päritolutõend:

Kaitstud päritolunimetusega „Patata di Bologna” kartulite pärinemist kindlaks määratud geograafilisest piirkonnast tõendab asjakohane kontrolliasutus selle põhjal, kas kartulitootjad on täitnud tootmistsükli erinevates etappides esitatud nõuded. Peamised meetmed, mille põhjal jälgitakse asjaomase valdkonna tooteid, on järgmised: kontrolliasutus kannab kõik kartulikasvatajad ja töötajad asjaomasesse loendis; kontrolliasutusele teatatakse igal aastal toodangu kogus.

#### 4.5. Tootmismeetod:

Spetsifikaadi järgi tuleb esmalt põld sügisel äestada, lastes talveperioodil vihmalt ja külmal lagundada jämedamaid mullakamakaid, et valmistada pinnas ette kartulipanekuks.

Kasutada tohib vaid sertifitseeritud seemnekartulit, mis on kas terve või tükeldatud, samuti tuleb seemnematerjali enne idandada, et võimaldada mugulatel mullas kiiremini areneda ja muuta need vastupidavamaks. Idandamiseks hoitakse mugulaid külma eest kaitstud ja küllaldaselt valgustatud ruumis kuni paarimillimeetriste jämedate ja tugevate idude tekkimiseni.

Kehtiva külvikorruga on keelatud toote kasvatamine kahel järjestikusel aastal samal maalapil, uuesti tohib kartulit külvata pärast seda, kui kahel aastal on kasvatatud muid kultuure.

Väetist kasutatakse vastavalt taime vajadustele; eelkõige peab see andma sobivad toitained, nagu lämmastik, fosfor ja kaalium, mille abil suurendada saagi kogust ja parandada selle kvaliteeti. Saagikuse piirmäär on 60 tonni hektari kohta.

Kasvatases on oluline osa väetamisel ja umbrohutõrjel, mis toimub vastavalt Emilia Romagna maakonna spetsifikaatide sätetele.

Kartulivõtt peab toimuma taime füsioloogilise küpsuse saabumisel, kui kartuli koor näppudega hõõrumisel ei irdu, nii et on võimalik kasutada kartulikombaini, mis pakib kartulid kogumispunkti toimetamiseks sobivatesse kastidesse.

Kartuleid hoitakse konteineritesse pakituna külmhoidlas temperatuuril 4–7 °C ning valguse eest varjatuna.

Pärast koristamist võib kartuleid töödelda kehtivate õigusnormide kohaselt.

Kartuli kasvatanud põllumajandustootjad ning kartulit töödeldud ja kartuli pakendanud ettevõtted asuvad kõik Bologna provintsis, sest „Patata di Bologna” KPN-i suurepärased organoleptilised ja kaubanduslikud omadused säilivad vaid õige töötlemise korral. Kohalikel ettevõtjatel on aja jooksul tekkinud vajalikud oskused, mida nõuavad kartuli töötlemine ja transport, aga ka koristusjärgne kiire käitlemine ja külmhoidlasse ladustamine, mille abil välditakse niiskuse kadu tootest – just kohapeal omandatud oskused ja õiged töövõtted võimaldavad säilitada loomulike füsioloogiliste protsesside käigus „Patata di Bologna” KPN-i kvaliteediomadused.

#### 4.6. Seos piirkonnaga:

„Patata di Bologna” KPN-i peamised omadused, nagu lõhn, maitse ning koore ja sisu tugev värvus, tulenevad lisaks geneetilisele päritolule ka kasvukoha omadustest (pinnas, kliima, kasvatustehnika, säilitamisviis), mistõttu on side „Patata di Bologna” ja Bologna provintsi vahel ilmne.

Valdavalt uhtelist päritolu kihilised ja seetõttu hapnikurikkad mullad loovad kartulikasvatuseks soodsa keskkonna.

Tänu pinnase (mullastik ja veestik) ja kliima (vihmane sügis ja talv, mahe kevadine temperatuur juba alates veebruari lõpust ning ideaalne temperatuur (25 °C ringis) mugulate tekkimise ajal) koosmõjul tekkivale erilisele keskkonnale saavutab siinne kartul erilised füüsilised ja organoleptilised omadused, mis muudavad selle väga kvaliteetseks.

Nagu kirjutas juba Contri (1817), on Bologna provintsi mullad sobivad kartulikasvatuseks, kuna kartul eelistab „madalaid alasid, kust vesi on ära voolanud ja mida on kergitanud jõgede uhtmed”, mis tabavalt iseloomustab Bologna ümbruskonna põllumaid.

Pinnasemuutuste tulemusel on aja jooksul tekkinud tasased alad, mis koosnevad tänaseni aegajalt üle kallaste tõusvate jõgede tulvavee ja Apenniinide mägiojade uhtmetest moodustunud keskkeene lõimise-ga mullast, mis on hea sügavuse ja kuivendusega, leeliseline, rikas orgaaniliste ainete poolest ja sisaldab rohkelt peamisi toitaineid, mida kartul vajab, nagu kaaliumit, mida on eriti külluslikult, aga ka fosforit ja lämmastikku.

Kuna kartulil on narmasjuurestik (peajuurt asendab tihe narmasjuuretvõrgustik), on kirjeldatud tingimused kartulikasvatuseks väga soodsad.

Piirkonda niisutavad rohked looduslikud jõed ja mägiojad – Idice, Reno, Gaiana, Fossatone, Quaderna, Rido, Sillaro, Samoggia, Savena – aga ka kunstlikult ehitatud kanalid – Canale Emiliano-Romagnolo –, tagades mulla piisava niiskustaseme kevaditi ja suviti, mil kartulite veevajadus on kõige suurem.

Bologna tasandikku iseloomustab alates veebruari lõpust – märtsi algusest mahe kevadine temperatuur, mis aitab sel perioodil maha pandud kartulitel paremini idaneda. Taime kasvu peamises etapis (aprillist juunini) on temperatuur ligikaudu 25–28 °C, mis soodustab mugulate teket, kasvu ja korrapärast valmimist. Aastane sademete hulk soodustab taime kasvamist esimeses etapis, kui mugulad hakkavad moodustuma, aga sademed tagavad ka põhjavee taastumise ning pinnase valmisoleku seemnekartuli mahapanekuks.

Kartulit kasvatatakse Bologna ümbruses juba pikka aega ning sellele on eelkõige kaasa aidanud äärmiselt sobiv pinnas, teatavate sortide kvaliteedi- ja organoleptilised omadused ning kartulikasvatajate seas levinud töövõtted ja traditsioonid.

Selle põhjuseks, et Bologna piirkonnas kartulit kasvatatakse, võib pidada vajadust tagada elanikele piisavad toiduvarud, seda eelkõige perioodidel, kui vili, mis on ikka olnud inimeste põhitoidus, ikaldus; samuti mõisteti varakult, et kartulikasvatus tuleb kasuks provintsi majandusele, muutes selle sõltumatuks muude piirkondade viljaimpordist. Side toote ja Bologna alade vahel on tänu ennastalgavale tööle, mida on teinud kartulikasvatajad, järk-järgult tugevnenud; põllumehed on ajapikku välja töötanud omamoodi kartulikasvatuse täppismeetodid, valmistades üha tõhusamaid ja toote omadustele vastava- maid töövahendeid, võttes kasutusele uuenduslikke viise kartuli säilitamiseks ja turustamiseks, et tõsta esile selle kaubanduslikke ja kvaliteediomadusi – ning seda kõike tänu piirkonna erakordsele sobivusele kartulikasvatuseks.

Kartulikasvatus levis Bologna piirkonnas 19. sajandi alguses, eelkõige tänu agronoom Pietro Maria Bignami tegevusele, kes tutvustas seda taime talupoegadele. Esmalt kasutati seda loomasöödana, kuid kohe varsti hakati seda tarvitama ka inimtoiduks.

Erinevates uuringutes 18. sajandi lõpust ja kogu 19. sajandist tõsteti esile kartuli positiivseid ja negatiivseid külgi, kuid peamise tõuke kartuli alla pandavate maa-alade märkimisväärseks suurendamiseks andsid just eespool nimetatud Contri teos, Paavsti legaadi kardinal Opizzoni ringkiri (1817) ning hr Benni praktilised näpunäited kartuli kasvatamiseks.

Samuti tuleb nimetada 19. sajandi teises pooles avaldatud Berti-Pichat' ja Bignardi teoseid, milles kinnistati kartulikasvatus Bologna ümbruskonnas. 20. sajandil saavutas kartuli levik kõrgpunkti, olles kujunenud kogu provintsi jaoks nii lausk-, voore- kui mägismaal tähtsaks maamajandusharuks. Kartulikasvatus meelitas juurde üha uusi põllumehi ning loodi kaasaegsed ja toote tõhusaks käitlemiseks sobivad säilitus- ja turustusrajatised.

#### 4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: Check Fruit s.r.l.  
Aadress: Via Cesare Boldrini 24  
40121 Bologna  
ITALIA  
Tel —  
Faks —  
E-post: —

#### 4.8. Märgistus:

Kartulit „Patata di Bologna” turustatakse järgmistes pakendites:

- 4 kg, 5 kg, 10 kg ja 25 kg kotid, millel on vähemalt 10 cm kõrgune kleebitud või trükitud silt;
- 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg ja 2,5 kg võrgud;
- eritiüpi pakendid, nagu *vertbag*, *quickbag*, *girsac* ja kilekott, mahutavusega 0,5 kg, 1 kg, 1,5 kg, 2 kg, 2,5 kg ja 5 kg;
- ümarad ja kandilised karbid mahutavusega 0,5 kg, 0,750 kg ja 1 kg;
- pappkastid ja korvid mahutavusega 10 kg, 12,5 kg, 15 kg, 20 kg ja 25 kg.

Pakendil peab olema väljend: „Patata di Bologna”, millele järgneb lühend „D.O.P.” ja järgmine logo: stiliseeritud kartuli kujutis, mida läbivad punane ja sinine diagonaaljoon; kasutatakse järgmisi värvi-  
toone:

- kartul (kollane) – Pantone Yellow 116 C, neljavärvitrükk 0/20/100/0;
- esimene diagonaaljoon (punane) – Pantone Warm Red C, neljavärvitrükk, 0/100/100/0;
- teine diagonaaljoon (sinine) – Pantone blu 286 C, neljavärvitrükk, 100/70/0/0.

Teksti lisamisel kasutatakse kirjatüübi Avenir tavalist ja poolpaksu kirja.

Tootel kasutatava logo läbimõõt ei või olla väiksem kui 20 mm ning väljend „DOP Patata di Bologna” peab olema suuremas kirjas kui muu tekst.



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

(2009/C 186/12)

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**

**„ALUBIA DE LA BAÑEZA-LEÓN”**

**EÜ nr: ES-PGI-0005-0492-06.09.2005**

**KPN ( ) KGT ( X )**

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teavitamise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

**1. Liikmesriigi pädev asutus:**

Nimi: Subdirecc. general de calidad diferenciada y agric. ecológica, dirección general de industria y mercados alimentarios, secretaría general de medio rural, ministerio de medio ambiente y medio rural y marino  
Aadress: Paseo Infanta Isabel, 1  
28071 Madrid  
ESPAÑA  
Telefon +34 913475394  
Faks +34 913475410  
E-post: sgcaproagro@mapya.es

**2. Taotlejate rühm:**

Nimi: Promotora Pro-IGP Alubia de León  
Aadress: Plaza San Marcos, 6  
1º (Cámara Agraria)  
24002 León  
ESPAÑA  
Telefon +34 987226140  
Fax +34 987272840  
E-post: agraria@camaraleon.e.telefonica.net  
Koosseis: Tootjad/töötledajad ( X ) Muud ( )

**3. Toote liik:**

Klass 1.6: Toidukaunviljad

**4. Spetsifikaat:**

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

**4.1. Toote nimetus:**

„Alubia de La Bañeza-León”

**4.2. Kirjeldus:**

Kaitstud tooteks on hariliku aedoa (*Phaseolus vulgaris* L., alamliik *Papilionaceae*, toidukaunvili) kohalike sortide „Canela”, „Plancheta”, „Riñón Menudo” ja „Pinta” kuivatatud ja kaunast eraldatud seemned.

Nende üksteisest täiesti erinevate sortide seemnete omadused on järgmised:

Kuivatatud toote morfoloogilised omadused:

- „Canela” sordi seeme on neerukujuline ja piklik ning ühtlaselt kaneeli värvi; 100 seemet kaalub 50–62 grammi.
- „Plancheta” sordi seeme on ovaalne ja valge; 100 seemet kaalub 44–52 grammi.
- „Pinta” sordi seeme on ümmargune ja kaneeli värvi, tumepunaste laikudega; 100 seemet kaalub 51–67 grammi.
- „Riñón Menudo” sordi seeme on neerukujuline/ovaalne, värvilt valge ja triibuline; 100 seemet kaalub 41–57 grammi.

Kuivatatud toote füüsikalise-keemilised omadused:

Destilleeritud vee absorptsioon 10–15 °C juures on kümne tunni jooksul üle 100 %.

Organoleptilised omadused:

- „Canela” sort: Keedetud oad püsivad äärmiselt hästi tervena; nende kest on sile ja pehme ning sisu väga pehme ja pisut õline, madala teralisusega ja keskmiselt jahune.
- „Plancheta” sort: Keedetud oad püsivad hästi tervena; nende kest on sile ja väga pehme ning sisu väga pehme ja väga õline, madala teralisusega ja kergelt jahune.
- „Pinta” sort: Keedetud oad püsivad keskmiselt hästi tervena; nende kest on sile ja pehme ning sisu pehme ja õline, väga madala teralisusega ja keskmiselt jahune.
- „Riñón Menudo” sort: Keedetud oad püsivad keskmiselt hästi tervena; nende kest on väga sile ja keskmiselt kõva ning sisu pehme ja keskmiselt õline, väga madala teralisusega ja keskmiselt jahune.

Kuivatatud oad kuuluvad kaubanduskategooriasse „Extra”, nagu see on sätestatud 16. novembri 1983. aasta korralduses, millega kiidetakse heaks teatavate kuivatatud ubade kvaliteedinormid (*Orden de 16 de noviembre de 1983 por la que se aprueba la norma de calidad para determinadas legumbres secas*) (BOE n° 275, de 17. novembri 1983), või normides, millega nimetatud korraldus on asendatud, need on pakitud polüetüleeni, riidesse või paberisse ning neid säilitatakse tavatingimustes.

#### 4.3. Geograafiline piirkond:

Põllumajanduslik tootmispiirkond on 5 456 km<sup>2</sup> suurune ja hõlmab 98 kohalikku omavalitsust Astorga, El Páramo, Esla-Campos'e, La Bañeza, La Cabrera ja Tierras de León'i põllumajanduspiirkonnas Leóni provintsis ning nendega piirnevat 20 kohalikku omavalitsust Benavente-Los Valles'e põllumajanduspiirkonnas Zamora provintsis.

Sinna kuuluvad järgmised kohalikud omavalitsused, rühmitatuna provintsi ja põllumajanduspiirkonna järgi:

Leóni provintsi:

Astorga piirkond: Astorga, Benavides, Brazuelo, Carrizo, Hospital de Órbigo, Las Omañas, Llamas de la Ribera, Magaz de Cepeda, Mancomunidad de Quintana del Castillo y Villagatón, Quintana del Castillo, San Justo de la Vega, Santa Colomba de Somoza, Santiago Millas, Turcia, Val de San Lorenzo, Valderrey, Villagatón, Villamejil, Villaobispo, Villarejo de Órbigo ja Villares de Órbigo.

El Páramo piirkond: Ardón, Bercianos del Páramo, Bustillo del Páramo, Chozas de Abajo, La Antigua, Laguna Dalga, Laguna de Negrillos, Pobladura de Pelayo García, Pozuelo del Páramo, Roperuelos del Páramo, San Adrián del Valle, San Pedro Bercianos, Santa María del Páramo, Santa Marina del Rey, Urdiales del Páramo, Valdefuentes del Páramo, Valdevimbre, Villadangos del Páramo, Villazala ja Zotes del Páramo.

Esla-Campos'e piirkond: Algadefe, Cabreros del Río, Campo de Villavidel, Cimanos de la Vega, Corbillos de los Oteros, Cubillas de los Oteros, Fresno de la Vega, Mansilla de las Mulas, Mansilla Mayor, Onzonilla, San Millán de los Caballeros, Santas Martas, Toral de los Guzmanes, Valencia de Don Juan, Vega de Infanzones, Villademor de la Vega, Villamañán, Villamandos, Villanueva de las Manzanas, Villaornate y Castro, Villaquejida, Villasabariego ja Villaturiel.

La Bañeza piirkond: Alija del Infantado, Castrillo de la Valduerna, Castrocalbón, Cebrones del Río, Comunidad de Riego de la Vega y Villamontán de la Valduerna, Comunidad de Soto de la Vega y Villazala, Destriana, La Bañeza, Palacios de la Valduerna, Quintana del Marco, Quintana y Congosto, Regueras de Arriba, Riego de la Vega, San Cristobal de la Polantera, San Esteban de Nogales, Santa Elena de Jamuz, Santa María de la Isla, Soto de la Vega ja Villamontán de la Valduerna.

La Cabrera piirkond: Castrocontrigo ja Luyego.

Tierras de León'i maakond: Cimanos del Tejar, Gradefes, León, San Andrés del Rabanedo, Santa Colomba de Curueño, Santa María de Ordás, Santovenia de la Valduncina, Sariegos, Valdefresno, Valdepolo, Valverde de la Virgen, Vegas del Condado ja Villaquilambre.

Zamora provints

Benavente y los Valles'e piirkond: Alcubilla de Nogales, Arcos de la Polvorosa, Arrabalde, Benavente, Castrogonzalo (ainult lääne pool Esla jõge), Coomonte, Fresno de la Polvorosa, La Torre del Valle, Maire de Castroponce, Manganeses de la Polvorosa, Matilla de Arzón, Morales de Rey, Pobladura del Valle, San Cristóbal de Entreviñas, Santa Colomba de las Monjas, Santa Cristina de la Polvorosa, Santa María de la Vega, Villabrázaro, Villaferrueña ja Villanueva de Azoague (ainult lääne pool Esla jõge).

#### 4.4. Päritolutõend:

Järelevalve ja kontrolli teostamine selle üle, et ubade tootmine, ladustamine, pakkimine ja kvaliteet oleksid spetsifikaadis kehtestatuga kooskõlas, on reguleeriva asutuse (*Consejo Regulador*) ülesanne. Oad pärinevad põllumajandusmaadelt, mis asuvad kõnealuses põllumajanduspiirkonnas ja on registreeritud reguleeriva asutuse põllumajandusmaade registris. Ubasid käideldakse üksnes reguleeriva asutuse asjaomastes registrites eelnevalt registreeritud ladudes ja pakendamisettevõtjates. Asjaomases registris püsimiseks peavad põllumajandusmaad, laod ja ettevõtjad läbima registreerimiseks esmase hindamise ning reguleeriva asutuse registris püsimiseks regulaarsed järelhindamised. Toodete liikumisel registrisse kantud põllumajandustootjate, ladude ja ettevõtjate vahel pannakse tootega kaasa reguleeriva asutuse poolt eelnevalt välja antud saatekiri. Päritolutõendiga, mida tõendab reguleeriva asutuse märgistus, võib turustada üksnes ubasid, mis on läbinud täieliku kontrolli. Reguleeriva asutuse poolt pakendajatele ja töötlejatele antavate lisaetikettide arv sõltub saadud ubade kogustest ja pakendite suurusest.

#### 4.5. Tootmismeetod:

Põllumajandusmaadel: Põllumajandusmaa on kas niisutatud või niisutamata, kuid niiske. Ubade kasvatamiseks kasutatavat pinda vahetatakse kõige rohkem iga kahe aasta järel. Seemned pärinevad taimedelt, mis on resistentsed aedoa bakterioosile ja mida töödeldakse kaitseks oakärsaka vastu; mõlema nimetatud nõude täitmist kontrollib reguleeriv asutus. Külv toimub kevadel tihedusega kuni 190 000 taime hektaril. Oasaaki koristatakse augustis, septembris või oktoobris, kui uba on küpseks saanud.

Ladudes: Ladustamisega võivad tegeleda nii põllumajandustootjad kui ka muud ettevõtjad. Sealjuures välditakse eri partiidesse kuuluvate ubade segunemist, hoides neid füüsiliselt eraldi.



Laod peavad vastama kehtivatele sanitaartehnilistele nõuetele.

Pakendamistööstuses:

Oad läbivad järgmised protsessid: tooraine kvaliteedikontroll, erinevate partiide ühtlustamine, eelpuhastus, oakärsaka vastane töötlus, sõelumine ja liigitamine, defektsete ubade eemaldamine, dosaatorite abil pakendamine, lõplik kvaliteedikontroll ja märgistamine, mis hõlmab reguleeriva asutuse välja antud, identifitseerimist võimaldavate lisaetikettide kleppimist.

#### 4.6. Seos piirkonnaga:

M a i n e

Kuulsatel Medina del Campo turgudel kaubeldi juba 1570. aastal „Alubias de La Bañeza” ubadega, mida töid sinna ainult selle piirkonna põllumehed.

Ensenada maakatastri 1752. aasta sissekandes kohaselt toimus La Bañezas aasta läbi igal laupäeval turg, kus kaubeldavate kaupade hulgas olid ka oad.

Teosest „*Diccionario geográfico, estadístico e histórico de España y sus posesiones de ultramar (1846–1850)*” („Hispaania ja tema ülemerevalduste geograafia, statistika ja ajaloo sõnaraamat (1846–1850)”), mille autor on Pascual Madoz, võime lugeda, et ubasid kasvatati Leóni provintsis juba 1799. aasta rahvaloenduse andmetel: „provintsis toodetakse 2 102 faneegat (126 120 kg) ubasid, mille väärtus on 63 060 reaali.” Samuti on selles esitatud Leóni linna viieaastase perioodi (1835–1839) tarbimisandmed. Uba on kõige enam tarbitud kaunvili (0,21 faneegat/12,6 kg elaniku kohta aastas), millele järgnevad kikerhernes (0,09 faneegat/5,4 kg) ja põld-seahernes (0,03 faneegat/1,8 kg).

Teoses „*Anuario General de España de 1912*” (1912. aasta Hispaania üldine aastaraamat), mille autor on Bailly-Bailliére, mitte ainult ei mainita ubasid mitme La Bañeza kohtupiirkonna kohaliku omavalitsuse ühe peamise tootena, vaid on lisatud ka ajalehekuulutus, mis on redigeerimata kujul järgmine: „Ceferino Martín – La Bañeza – teravili, kaunvili, vill, takk, kartulid ja kuldmedaliga premeeritud sordioad”.

José Mourille López märgib oma 1928. aasta väljaandes „*La provincia de León (Guía general)*” (Leóni provintsi (üldine teejuht) La Bañeza piirkonna kohta, et „see piirkond on kuulus oma ubade poolest, mida eksporditakse suures koguses”.

Toote mainet tänapäeval tõendab muu hulgas see, et see on kantud erinevatesse ametlikesse toiduainete kvaliteedi kataloogidesse, näiteks põllumajandus-, kalandus- ja toiduaineteministeeriumi 1996. aasta Hispaania traditsiooniliste toodete kataloogi („*Inventario Español de Productos Tradicionales*”), mille koostamist rahastas Euroopa Komisjon.

Samuti on sellele tootele pühendatud kaks lehekülge Castilla-Leóni autonoomse piirkonna valitsuse 2001. aasta põllumajanduslike kvaliteettoiduainete kataloogis („*Inventario de Productos Agroalimentarios de Calidad*”).

Kui vaadata lähiminevikku, siis pühendati neile ubadele neli lehekülge ka väljaandes „*Guía de alimentos de calidad de la provincia de León*” (Leóni provintsi kvaliteettoiduainete teejuht) ehk „*León al Gusto*” (Leóni maitseelamus), mille koostamist rahastas EAGGF-i arendusrahastu.

Mis puutub müügiesendusse välismaal, siis on tootele pühendatud ka kaks lehekülge põllumajandusministeeriumi väljaandes „*Guide of the Best Fruits and vegetables*” (parimate puu- ja köögiviljade teejuht).

Internetis annab Google'i otsing umbes 300 viidet, peamiselt kulinaaria- ja turismilehekülgedel, vikipeedias jm. Kõnealuse toote ühiskondlikust tähtsusest annab tunnistust oamuuseumi olemasolu Bañezas ja La Bañeza-Leóni gastronoomilise oavennaskonna tegevus, mille presidendiks on praegu kontrollikoja esimees.

Toote mainet ja hinnatust turgudel tõendab toote ja muude, mittekaitstud ubade oluline hinnaerinevus.

#### Looduslikud tegurid

La Bañeza-Leóni ubade omadused on seotud piirkonna kliima ja mullastiku omadustega ning keskkonnaga hästi kohanenud taimse materjaliga.

Kliima: Temperatuuri- ja niiskustasemed erinevad selgelt ida poole jäävast piirkonnast ja niiskustasemed põhja ja lääne poole jäävatest piirkondadest. Oa kasvuperioodi keskmine sademete hulk on oataime õigeks arenguks sobiv, sest seda kasvatatakse niisutusega või niisutamata, kuid niiskes pinnas. Keskmine niiskustase raskendab üldiselt seenhaiguste arengut, kui kultuuriga üldiselt õigesti ümber käiakse ja seda eldkõige õigesti kastetakse.

Mullastik: Piirkonnas domineerivad sõmera ning sõmera ja liivase struktuuriga, keskmise savisisaldusega, pH-neutraalsed või happelised, orgaanilise aine poolest rikkad ja väga madala karbonaatide sisaldusega mullad. Kokkuvõttes annavad need mullad ubadele sellised omadused, et need on suure vee absorbeerimise võimega, madala tuhasisaldusega ja pärast keetmist paremate organoleptiliste omadustega, eldkõige on nende kest siledam ja sisu jahusem ja vähe teraline.

Taimne materjal: Nende oasortide harjumuspärase ja pidev kasvatamise tulemusena on toimunud selekteerimine, mida ühest küljest on mõjutanud nende kasvatuspiirkonna agrokliima, teisest küljest aga asjaolu, et põllumajandusettevõtjad valivad järgmiseks külviks alati välja parimatelt põllumajandusmaadelt pärinevad kõrge kvaliteediga ja ühesugused oad.

#### Inimtegurid

Põllumajandusettevõtjad oskavad tänu mitme põlvkonna jooksul saadud kogemustele välja valida põllumajandusmaad, mis sobivad oa kasvatamiseks kõige paremini, ja teavad, kuidas suunata oma kasvatustavasid selliselt, et tulemuseks oleksid kõrgeima võimaliku kvaliteediga oad.

#### 4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Alubia de La Bañeza-León”  
Aadress: Avenida Portugal s/n  
24750 La Bañeza (León)  
ESPAÑA  
Telefon +34 987641686  
Faks +34 987641686  
E-post: alubiadelabanezaleon@telefonica.net

Kontrolliasutus (Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Alubia de La Bañeza-León”) vastab standardi EN-45011 (1998. aasta redaktsioon) nõuetele.

#### 4.8. Märgistus:

Iga pakendus- või töötleva ettevõtjat kasutatavad kaubanduslikud märgistused või sildid peavad olema saanud reguleeriva asutuse heakskiidu. Märgistusele on kohustuslik kanda tekst: „Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León” („Kaitstud geograafilise tähisega La Bañeza-Leóni uba”) ning reguleeriva asutuse logo. Lisaetiketid, millele on märgitud tähtedest ja numbritest koosnev kood, annab välja reguleeriv asutus.

Reguleeriva asutuse logo on järgmine:



Tooteid, mille valmistamisel on kasutatud toorainena „Alubia de La Bañeza-Leóni” kaitstud geograafilise tähisega ubasid, võib turustada ka pärast tootmis- ja töötlemisprotsessi läbimist pakendites, millel osutatakse ilma ühenduse logota kõnealusele tootele sõnadega „Elaborado con Indicación Geográfica Protegida Alubia de La Bañeza-León” („Toodetud kaitstud geograafilise tähisega La Bañeza-Leóni ubadest”), kui:

- a) „Alubia de La Bañeza-Leóni” kaitstud geograafilise tähisega oad on asjaomase tooteliigi ainus tooraine;
- b) asjaomased tootjad või töötledjad on saanud loa reguleerivalt asutuselt, kes hoolitseb selle eest, et kaitstud nimetust kasutatakse õigesti. Reguleeriv asutus koostab sel eesmärgil taotlusvormi, millel esitatakse üksikasjalikult loa andmise tingimused. Loa andmine eeldab, et taotleja nõustub kontrollidega, mida reguleeriv asutus peab teostama, et teha kindlaks „Alubia de La Bañeza-Leóni” ubade jälgitavus.

Kui tootes ei kasutata üksnes „Alubia de La Bañeza-Leóni” kaitstud geograafilise tähisega ubasid, siis võib kaitstud nimetuse kasutamist mainida vaid seda sisaldava või selle töötlemise tulemusena valminud toote koostisosade loetelus.

---







<u>Teatis nr</u>	Sisukord (jätkub)	Lehekülg
2009/C 186/10	Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine .....	20
2009/C 186/11	Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine .....	23
2009/C 186/12	Põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitset käsitleva nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine .....	28



## Tellimishinnad aastal 2009 (ilma käibemaksuta, sisaldavad tavalise saatmise kulusid)

<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	1 000 eurot aastas (*)
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	100 eurot kuus (*)
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria paberkandjal + CD-ROMil aastane väljaanne	ELi 22 ametlikus keeles	1 200 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	700 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	70 eurot kuus
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	400 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	40 eurot kuus
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria igakuiselt ja kumulatiivselt CD-ROMil	ELi 22 ametlikus keeles	500 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> lisa (S-seeria – avalikud hanked ja pakkumismenetlused) CD-ROMil, kaks väljaannet nädalas	mitmekeelne: ELi 23 ametlikus keeles	360 eurot aastas (s.o 30 eurot kuus)
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> C-seeria – värbamiskonkurss	konkursi keel(ed)	50 eurot aastas

(\*) Üksiknumbri müük: kuni 32 lehekülge: 6 eurot  
33-64 lehekülge: 12 eurot  
alates 64 leheküljest: hind määratakse iga väljaande puhul eraldi

*Euroopa Liidu Teatajat* saab tellida Euroopa Liidu 22 ametlikus keeles. Teataja on jaotatud L-seeriaks (õigusaktid) ja C-seeriaks (teave ja teatised).

Iga keeleversioon tuleb tellida eraldi.

Vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 920/2005, mis avaldati ELTs L 156 18. juunil 2005 ja milles sätestatakse, et Euroopa Liidu institutsioonid ei ole ajutiselt kohustatud koostama ja avaldama kõiki õigusakte iiri keeles, müüakse ELT iirikeelseid väljaandeid eraldi.

*Euroopa Liidu Teataja* lisa (S-seeria – avalikud hanked ja pakkumismenetlused) tellimus sisaldab kõiki 23 keeleversiooni ühel mitmekeelsel CD-ROMil.

Soovi korral saab koos *Euroopa Liidu Teataja* tellimusega mitmesuguseid *Euroopa Liidu Teataja* kaasandeid. Kaasannete ilmumisest teavitatakse tellijaid teadaande vahendusel, mis avaldatakse *Euroopa Liidu Teatajas*.

## Müük ja tellimused

Väljaannete talituse avaldatud tasulisi väljaandeid saab osta meie trükiste edasimüüjatelt. Edasimüüjate nimekiri on kättesaadav järgmisel veebilehel:

[http://publications.europa.eu/others/agents/index\\_et.htm](http://publications.europa.eu/others/agents/index_et.htm)

**EUR-Lexi** (<http://eur-lex.europa.eu>) kaudu pakutakse otsest ja tasuta juurdepääsu Euroopa Liidu õigusaktidele. Nimetatud veebilehel saab tutvuda *Euroopa Liidu Teatajaga* ning ka lepingute, õigusaktide, kohtupraktika ja ettevalmistatavate õigusaktidega.

Lisateavet Euroopa Liidu kohta saab veebilehelt <http://europa.eu>