



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

53. aastakäik

26. november 2010

<u>Teatis nr</u>	<u>Sisukord</u>	<u>Lehekülg</u>
II <i>Teatised</i>		
EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED		
<b>Euroopa Komisjon</b>		
2010/C 321/01	ELTL artiklite 107 ja 108 raames antava riigiabi lubamine – Juhud, mille suhtes komisjonil ei ole vastuväiteid <sup>(1)</sup> .....	1
IV <i>Teave</i>		
TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT		
<b>Euroopa Komisjon</b>		
2010/C 321/02	Euro vahetuskuress .....	4

## TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

2010/C 321/03	Liikmesriikide edastatud kokkuvõtlik teave riigiabi kohta, mida antakse kooskõlas komisjoni määrusega (EÜ) nr 1857/2006, mis käsitleb EÜ asutamislepingu artiklite 87 ja 88 kohaldamist riigiabi suhtes, mida antakse põllumajandustoodete tootmisega tegelevatele väikestele ja keskmise suurusega ettevõtetele ning millega muudetakse määrust (EÜ) nr 70/2001 .....	5
---------------	--	---

## V Teated

## KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

**Euroopa Komisjon**

2010/C 321/04	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum COMP/M.6015 – Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management) – Võimalik lihtsustatud korras menetlemine <sup>(1)</sup> .....	8
2010/C 321/05	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum COMP/M.6065 – AXA Private Equity/CIR/KOS) – Võimalik lihtsustatud korras menetlemine <sup>(1)</sup> .....	10
2010/C 321/06	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum COMP/M.6040 – Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV) – Võimalik lihtsustatud korras menetlemine <sup>(1)</sup> .....	11
2010/C 321/07	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum COMP/M.5961 – Bertrand Restoration/Inbev France/Bars&Co) – Võimalik lihtsustatud korras menetlemine <sup>(1)</sup> .....	12

## MUUD AKTID

**Euroopa Komisjon**

2010/C 321/08	Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine .....	13
2010/C 321/09	Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase muutmistaotluse avaldamine .....	18



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

## II

(Teatised)

## EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

## EUROOPA KOMISJON

## ELTL artiklite 107 ja 108 raames antava riigiabi lubamine

## Juhud, mille suhtes komisjonil ei ole vastuväiteid

(EMPs kohaldatav tekst)

(2010/C 321/01)

Otsuse vastuvõtmise kuupäev	13.7.2010
Riikliku abi viitenumber	N 612/09
Liikmesriik	Saksamaa
Piirkond	Hamburg, Schleswig-Holstein
Nimetus (ja/või abisaaja nimi)	<i>Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein</i>
Õiguslik alus	<i>Landeshaushaltsordnungen der Freien und Hansestadt Hamburg und des Landes Schleswig-Holstein — Richtlinien für Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH — Gesetz zum Staatsvertrag über das Medienrecht in Hamburg und Schleswig-Holstein — Gesellschaftervertrag der Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH</i>
Meetme liik	Abiskeem
Eesmärk	Kultuuri edendamine
Abi vorm	Otsene toetus
Eelarve	Kavandatud aastased kulutused: 10,3 mln EUR
Abi osatähtsus	80 %
Kestus	Kuni 31.12.2015
Majandusharud	Meedia
Abi andva asutuse nimi ja aadress	Filmförderung Hamburg Schleswig-Holstein GmbH Friedensallee 14-16 22765 Hamburg DEUTSCHLAND
Muu teave	—

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

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

Otsuse vastuvõtmise kuupäev	24.8.2010
Riikliku abi viitenumber	N 164/10
Liikmesriik	Saksamaa
Piirkond	Sachsen
Nimetus (ja/või abisaaja nimi)	<i>Leipziger Reit- und Rennverein Scheibholz</i>
Õiguslik alus	<i>Gemeinsame Verwaltungsvorschrift des Sächsischen Staatsministeriums des Innern, des Sächsischen Staatsministeriums der Finanzen, des Sächsischen Staatsministeriums für Wirtschaft und Arbeit, des Sächsischen Staatsministeriums für Soziales, des Staatsministeriums für Kultus und des Sächsischen Staatsministeriums für Umwelt und Landwirtschaft zur Förderung von Infrastrukturmaßnahmen der Kommunen im Freistaat Sachsen; §§ 23, 44 der Haushaltsordnung des Freistaates Sachsen (SäHo)</i>
Meetme liik	Individuaalne abi
Eesmärk	Kultuuri edendamine
Abi vorm	Otsene toetus
Eelarve	Kavandatud aastased kulutused: 2,11 mln EUR
Abi osatähtsus	80 %
Kestus	kuni 31.12.2011
Majandusharud	Laevaehitus
Abi andva asutuse nimi ja aadress	Stadt Leipzig Martin-Luther-Ring 4-6 04109 Leipzig DEUTSCHLAND  SAB — Sächsische Aufbaubank Pirnaische Straße 9 01069 Dresden DEUTSCHLAND
Muu teave	—

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

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

Otsuse vastuvõtmise kuupäev	30.8.2010
Riikliku abi viitenumber	N 318/10
Liikmesriik	Läti
Piirkond	—
Nimetus (ja/või abisaaja nimi)	<i>Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu atjaunošanai un saglabāšanai</i>
Õiguslik alus	<i>Ministru kabineta 2009. gada 30. jūnija noteikumi Nr. 675 "Noteikumi par darbības programmas "Infrastruktūra un pakalpojumi" papildinājuma 3.4.3.3. aktivitāti "Atbalsts kultūras pieminekļu privātpašniekiem kultūras pieminekļu saglabāšanā un to sociālekonomiskā potenciāla efektīvā izmantošanā"</i>

Meetme liik	Abiskeem
Eesmärk	Kultuuri edendamine
Abi vorm	Otsene toetus
Eelarve	Kavandatud abi kogusumma: 3,9 mln LVL
Abi osatähtsus	50 %
Kestus	2009–2015
Majandusharud	Meelelahutus, kultuur ja sport
Abi andva asutuse nimi ja aadress	Kultūras Ministrija K. Valdemāra iela 11a Rīga, LV-1364 LATVIJA
Muu teave	—

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

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

---

## IV

(Teave)

## TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

## EUROOPA KOMISJON

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

25. november 2010

(2010/C 321/02)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,3321	AUD	Austraalia dollar	1,3595
JPY	Jaapani jeen	111,35	CAD	Kanada dollar	1,3454
DKK	Taani kroon	7,4558	HKD	Hongkongi dollar	10,3369
GBP	Inglise nael	0,84645	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,7547
SEK	Rootsi kroon	9,2705	SGD	Singapuri dollar	1,7428
CHF	Šveitsi frank	1,3326	KRW	Korea won	1 524,67
ISK	Islandi kroon		ZAR	Lõuna-Aafrika rand	9,3897
NOK	Norra kroon	8,1275	CNY	Hiina jüaan	8,8595
BGN	Bulgaaria lev	1,9558	HRK	Horvaatia kuna	7,4150
CZK	Tšehhi kroon	24,720	IDR	Indoneesia ruupia	11 944,66
EEK	Eesti kroon	15,6466	MYR	Malaisia ringit	4,1800
HUF	Ungari forint	277,35	PHP	Filipiini peeso	58,708
LTL	Leedu litt	3,4528	RUB	Vene rubla	41,6510
LVL	Läti latt	0,7093	THB	Tai baht	40,036
PLN	Poola zlott	3,9789	BRL	Brasiilia reaal	2,2902
RON	Rumeenia leu	4,2995	MXN	Mehhiko peeso	16,4481
TRY	Türgi liir	1,9660	INR	India ruupia	60,7000

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

## TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

**Liikmesriikide edastatud kokkuvõtlik teave riigiabi kohta, mida antakse kooskõlas komisjoni määrusega (EÜ) nr 1857/2006, mis käsitleb EÜ asutamislepingu artiklite 87 ja 88 kohaldamist riigiabi suhtes, mida antakse põllumajandustoodete tootmisega tegelevatele väikestele ja keskmise suurusega ettevõtetele ning millega muudetakse määrust (EÜ) nr 70/2001**

(2010/C 321/03)

**Abi nr:** XA 185/10

Abi antakse

**Liikmesriik:** Prantsusmaa

— põllumajandusettevõtjatele, kelle suurus ei ületa ühenduse õigusaktide kohaselt määratletud VKE suurust (komisjoni 6. augusti 2008. aasta määruse (EÜ) nr 800/2008 I lisa, ELT L 214, 9.8.2008);

**Piirkond:** Département de l'Isère

**Abikava nimetus või üksiktoetust saava äriühingu nimi:**  
*Aides au pastoralisme en Isère, volet investissements*

— põllumajandusettevõtjatele, kes on tegevad põllumajandustoodete esmatootmises;

**Õiguslik alus:** *Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.*

— põllumajandusettevõtjatele, kes ei ole raskustes äriühingute päästmiseks ja ümberkorraldamiseks ettenähtud riigiabi käsitlevate ühenduse suuniste (ELT C 244, 1.10.2004) tähenduses.

**Abikavaga ettenähtud aastased kulud või ettevõtjale antava üksikabi üldsumma:** 60 000 EUR

**Asjaomane sektor/asjaomased sektorid:** Karjakasvatajate ühendused, mägi karjakasvatuse ametiühendused, mägi piirkonna karjamaaomanike ühendused (Isère'is asuvad Põhja-Alpide karjakasvatuspriirkonnad)

**Abi suurim osatähtsus:**

— 50 % sellistest investeeringutest või infrastruktuuritöödest, mille eesmärk on soodustada karjakasvatust mägi piirkonnas.

— 10 % suurem määr noortele talupidajatele.

— Sihtfinantseerimine piirmääraga 20 000 EUR abisaaja kohta.

**Abi andva ametiasutuse nimi ja aadress:**

Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère  
Direction de l'aménagement des territoires  
Service agriculture et forêt  
7 rue Fantin Latour  
BP 1096  
38022 Grenoble Cedex 1  
FRANCE

**Rakendamise kuupäev:** Abikava jõustub päeval, mil vabastustootluse registreerimisnumber avaldatakse Euroopa Komisjoni põllumajanduse ja maaelu arengu peadirektoraadi veebisaidil.

**Veebileht:**

[http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=969&path=51%2FWEB\\_CHEMIN\\_969\\_1284372519.pdf](http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=969&path=51%2FWEB_CHEMIN_969_1284372519.pdf)

**Abikava või üksiktoetuse kestus:** Kuni 31. detsembrini 2013.

**Abi eesmärk:**

Kõnealust abikava kohaldatakse vastavalt komisjoni 15. detsembri 2006. aasta määruse (EÜ) nr 1857/2006 artiklile 4.

**Muu teave:** Väljapakutud abi võimaldab jätkata abikava XA 299/08 eelarvega, mis on paremini kohandatud Isère'i departemangu põllumajandusettevõtjate vajadustele.

Karjakasvatuse looduspärandi soodustamiseks võidakse rahastada loomade kogunemiskohtade, automaatväravate, raudlattedest ülekäigukohtade ja tarade ehitust ning joogirennide ja eralduslahtrite rajamist (spetsiaalselt mägitingimuste jaoks).

**Abi nr:** XA 186/10

Ulatuslikuma karjakasvatuse toetamine soodustab bioloogilist mitmekesisust ja loodusala mitmeetstarbelist kasutamist.

**Liikmesriik:** Prantsusmaa

**Piirkond:** Département de l'Isère

**Abikava nimetus või üksiktoetust saava äriühingu nimi:** *Aides au pastoralisme en Isère, volet aménagement des espaces pastoraux*

**Õiguslik alus:** *Articles L 1511-1 et suivants et articles L 3231-1 et suivants du code général des collectivités territoriales.*

**Abikavaga ettenähtud aastased kulud või ettevõtjale antava üksikabi üldsumma:** 180 000 EUR

**Abi suurim osatähtsus:**

— 75 % mägi- ja karjakasvatuse parandi säilitamisega seotud investeeringutest ja töödest.

— Sihtfinantseerimine piirmääraga 20 000 EUR abisaaja kohta.

**Rakendamise kuupäev:** Abikava jõustub päeval, mil vabastustaotluse registreerimisnumber avaldatakse Euroopa Komisjoni põllumajanduse ja maaelu arengu peadirektoraadi veebisaidil.

**Abikava või üksiktoetuse kestus:** Kuni 31. detsembrini 2013.

**Abi eesmärk:**

Kõnealust abikava kohaldatakse vastavalt komisjoni 15. detsembri 2006. aasta määruse (EÜ) nr 1857/2006 artiklile 5.

Eesmärk on edendada departemangu looduspärandit ja mägi- ja karjakasvatust (mägi- ja muid karjamaid), toetades karjamaade planeerimist ja taastamist ning karjakasvatusega seotud traditsiooniliste infrastruktuuride loomasööda tootmise potentsiaali säilitamist.

Võidakse rahastada eelkõige onnide, mägimajakete ja traditsiooniliste varjualuste rajamist.

Ulatuslikuma karjakasvatuse toetamine soodustab bioloogilist mitmekesisust ja loodusala mitmetarbelist kasutamist, suurendamata farmi tootlikkust.

Abi antakse

— põllumajandusettevõtjatele, kelle suurus ei ületa ühenduse õigusaktide kohaselt määratletud VKE suurust (komisjoni 6. augusti 2008. aasta määruse (EÜ) nr 800/2008 I lisa, ELT L 214, 9.8.2008);

— põllumajandusettevõtjatele, kes on tegevad põllumajandustoodete esmatootmises;

— põllumajandusettevõtjatele, kes ei ole raskustes äriühingute päästmiseks ja ümberkorraldamiseks ette nähtud riigiabi käsitlevate ühenduse suuniste (ELT C 244, 1.10.2004) tähenduses.

**Asjaomane sektor/asjaomased sektorid:** Karjakasvatajate ühendused, mägi- ja karjakasvatuse ametiühendused, mägi- ja karjakasvatuse ühendused (Isère'is asuvad Põhja-Alpide karjakasvatusepiirkonnad)

**Abi andva ametiasutuse nimi ja aadress:**

Monsieur le Président du Conseil général de l'Isère  
Direction de l'aménagement des territoires  
Service agriculture et forêt  
7 rue Fantin Latour  
BP 1096  
38022 Grenoble Cedex 1  
FRANCE

**Veebileht:**

[http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=968&path=53%2FWEB\\_CHEMIN\\_968\\_1284372500.pdf](http://www.isere.fr/include/viewFile.php?idtf=968&path=53%2FWEB_CHEMIN_968_1284372500.pdf)

**Muu teave:** Väljapakutud abi võimaldab jätkata abikava XA 300/08 eelarvega, mis on paremini kohandatud Isère'i departemangu põllumajandusettevõtjate vajadustele.

**Abi nr:** XA 188/10

**Liikmesriik:** Prantsusmaa

**Piirkond:** Région Rhône-Alpes

**Abikava nimetus või üksiktoetust saava äriühingu nimi:** *Aide à l'agriculture biologique en région Rhône-Alpes: accompagnement individualisé à la conversion*

**Õiguslik alus:**

*Articles L 1511-1 et suivants, article L 4211-1 du code général des collectivités territoriales*

*Délibération du Conseil régional Rhône-Alpes PRADR*

**Abikavaga ettenähtud aastased kulud või ettevõtjale antava üksikabi üldsumma:** 200 000 EUR

**Abi suurim osatähtsus:**

50 %

Kuni 50 % kuludest, piirmääraga 2 700 EUR ettevõtja kohta.

**Rakendamise kuupäev:** Pärast seda, kui komisjonilt on saadud kättesaamisteatis, millel on märgitud meetme number, ning kui meetme kokkuvõte on avaldatud komisjoni veebilehel.

**Abikava või üksiktoetuse kestus:** Kuni 31. detsembrini 2013

**Abi eesmärk:**

Määruse (EÜ) nr 1857/2006 artikli 15 kohaselt on abi eesmärk anda põllumajandusettevõtjatele tehnilist abi nende tegevuse mahepõllumajanduseks ümberkorraldamise kava raames.



Tehniline abi hõlmab ühest küljest hindamist, kas põllumajandustegevuse mahepõllumajanduseks täielik või osaline ümberkorraldamine on tehniliselt teostatav ja majanduslikult elujõuline, ning teisest küljest põllumajandusettevõtjale ümberkorraldamist käsitlevate nõuannete koostamist.

Individuaalne lähenemine ümberkorraldamisele peaks võimaldama ümberkorraldamisest võimalikult suurt kasu saada, kohandades ümberkorraldamist võimalikult otstarbekalt ja lähtuvalt põllumajandusettevõtte oludest.

Põllumajandusettevõtjatele pakutavat abi on ette nähtud anda kahes etapis:

- 1. etapp enne ümberkorraldamist: olukorra hindamine ja ümberkorraldamiskava;
- 2. etapp esimesel või teisel ümberkorraldamisaastal: vastavalt põllumajandusettevõtja taotlusele.

Komisjoni määruse (EÜ) nr 1857/2006 artikli 15 lõikude 3 ja 4 kohaselt ei tohi abi hõlmata rahalisi otsemakseid tootjatele ning kõigil abikõlblikel tootjatel peab olema võimalus saada tootjarühmade antavat abi ilma sellise rühma liikmeks olemata.

Abi antakse

- põllumajandusettevõtjatele, kelle suurus ei ületa ühenduse õigusaktide kohaselt määratletud VKE suurust (6. augusti

2008. aasta komisjoni määruse (EÜ) nr 800/2008 I lisa, ELT L 214, 9.8.2008);

- põllumajandusettevõtjatele, kes on tegevad põllumajandustoodete esmatootmises;
- põllumajandusettevõtjatele, kes ei ole raskustes olevate äriühingute päästmiseks ja ümberkorraldamiseks antavat riigiabi käsitleva ühenduse juhendi kohaselt raskustes olevad äriühingud (ELT C 244, 1.10.2004).

**Asjaomane sektor/asjaomased sektorid:** Rhône-Alpesi piirkonna kõikide alade põllumajandusettevõtjad

**Abi andva ametiasutuse nimi ja aadress:**

Monsieur le Président du Conseil régional Rhône-Alpes  
Direction de l'agriculture et du développement rural  
Service Agriculture  
78 route de Paris  
69751 Charbonnières les Bains Cedex  
FRANCE

**Veebileht:**

[http://www.rhonealpes.fr/TPL\\_CODE/TPL\\_AIDE/PAR\\_TPL\\_IDENTIFIANT/109/18-les-aides-de-la-region.htm](http://www.rhonealpes.fr/TPL_CODE/TPL_AIDE/PAR_TPL_IDENTIFIANT/109/18-les-aides-de-la-region.htm)

**Muu teave:** —

## V

(Teated)

## KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

## EUROOPA KOMISJON

## Eelteatis koondumise kohta

**(Juhtum COMP/M.6015 – Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management)**

## Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2010/C 321/04)

1. 17. novembril 2010 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtja Banco Santander SA (edaspidi „Santander”, Hispaania) omandab täieliku kontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses panga Zachodni WBK SA (edaspidi „BZWBK”, Poola) üle 10. septembril 2010 väljakuulutatud avalikul pakkumisel ning ettevõtja BZWBK AIB Asset Management SA (edaspidi „BZWBK Asset Management”, Poola) üle aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

— Santander: rahvusvaheline pangandus- ja finantskontsern, kelle tegutsemisvaldkonda kuulub jaapan- pangandus, varahaldus, korporatiiv- ja investeerimispanngandus, fondid ja kindlustus;

— BZWBK: pank, kes pakub kodumajapidamistele, VKEdele ja suurtele äriühingutele kõiki panga-, vahendus-, kindlustus-, liisingu- ja faktooringuteenuseid ning investeerimisfondidega seotud teenuseid Poolas;

— BZWBK Asset Management: BZWBK-i tütarettevõtja, kes pakub varade halduse teenust Poolas.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda EÜ ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud. Vastavalt komisjoni teatisele lihtsustatud korra kohta teatavate ettevõtjate koondumiste käsitlemiseks kooskõlas EÜ ühinemismäärusega <sup>(2)</sup> tuleks märkida, et käesolevat juhtumit on võimalik käsitleda teatise 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 („EÜ ühinemismäärus”).

<sup>(2)</sup> ELT C 56, 5.3.2005, lk 32 („lihtsustatud korda käsitlev teatis”).

Komisjon peab märkused kätte saama hiljemalt kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301), elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber COMP/M.6015 – Banco Santander/Bank Zachodni WBK/BZWBK AIB Asset Management):

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

---

**Eelteatis koondumise kohta**  
**(Juhtum COMP/M.6065 – AXA Private Equity/CIR/KOS)**

**Võimalik lihtsustatud korras menetlemine**

(EMPs kohaldatav tekst)

(2010/C 321/05)

1. 17. novembril 2010 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtjad AXA Investment Managers Private Equity Europe SA („AXA Private Equity”, Prantsusmaa) ja Compagnie Industriale Riunite („CIR”, Itaalia) omandavad ühis-kontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ettevõtja KOS SpA („KOS”, Itaalia) üle aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- AXA Private Equity: kuulub AXA kindlustus- ja pangakontserni. Osutab varahaldusteenuseid;
- CIR: energeetika, meedia, tervishoid, autoosad ja finantsteenused;
- KOS: tervishoiuteenuste osutamine Itaalias.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda EÜ ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud. Vastavalt komisjoni teatisele lihtsustatud korra kohta teatavate ettevõtjate koondumiste käsitlemiseks kooskõlas EÜ ühinemismäärusega <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), elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber COMP/M.6065 – AXA Private Equity/CIR/KOS):

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 („EÜ ühinemismäärus”).

<sup>(2)</sup> ELT C 56, 5.3.2005, lk 32 („lihtsustatud korda käsitlev teatis”).

**Elteatis koondumise kohta**  
**(Juhtum COMP/M.6040 – Europcar/Daimler/car2go Hamburg JV)**  
**Võimalik lihtsustatud korras menetlemine**  
**(EMPs kohaldatav tekst)**  
**(2010/C 321/06)**

1. 15. novembril 2010 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames Saksamaa ettevõtjad Europcar Autovermietung GmbH („Europcar”, mis kuulub Prantsusmaa ettevõtjale Eurazeo SA) ja car2go GmbH („car2go”, Saksamaa, mille üle Saksamaa mootorsõidukeid tootval kontsernil Daimler on valitsev mõju) omandavad ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses Saksamaa ettevõtja car2go Hamburg GmbH („car2go Hamburg”) üle ühissettevõtjana käsitatava uue ettevõtja aktsiate või osade ostu teel.
2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:
  - Europcar: üleilmselt tegutsev autorendi teenuseid pakkuv ettevõtja;
  - car2go: lühiajaline autorent;
  - car2go Hamburg: lühiajaline autorent.
3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda EÜ ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud. Vastavalt komisjoni teatisele lihtsustatud korra kohta teatavate ettevõtjate koondumiste käsitlemiseks kooskõlas EÜ ühinemismäärusega <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), elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber COMP/M.6040 – Europcar/Daimler/car2go Hamburg 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 („EÜ ühinemismäärus”).

<sup>(2)</sup> ELT C 56, 5.3.2005, lk 32 („lihtsustatud korda käsitlev teatis”).

**Eelteatis koondumise kohta**  
**(Juhtum COMP/M.5961 – Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co)**

**Võimalik lihtsustatud korras menetlemine**

(EMPs kohaldatav tekst)

(2010/C 321/07)

1. 19. novembril 2010 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtja Groupe Bertrand Restauration (edaspidi „Bertrand Restauration”, Prantsusmaa), mille üle kontsernil Bertrand (edaspidi „Groupe Bertrand”, Prantsusmaa) ja kontsernil LVMH (edaspidi „LVMH”, Prantsusmaa) on valitsev mõju, ning ettevõtja AB Inbev France (edaspidi „Inbev France”, Prantsusmaa), mille üle ettevõtjal Anheuser-Busch Inbev (edaspidi „Groupe Inbev”, Belgia) on valitsev mõju, omandavad ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ettevõtja Bars&Co üle ühissettevõtjana käsitatava uue ettevõtja Bars&Co Développement Franchises (edaspidi „BCDF”, Prantsusmaa) aktsiate või osade ostu teel.
2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:
  - Bertrand Restauration: spetsialiseerunud toitlustusettevõtja (võileivamüügipunktid, kohvikud, kiirtoitlustus);
  - Groupe Bertrand: lisaks ettevõtja Bertrand Restauration tegevusele pakub ta pagaritooteid ning müüb jooke ettevõtjatele majutus- ja toitlustussektoris;
  - LVMH: üks suuremaid luksustoodetele (veinid, kangem alkohol, moekaubad, nahkalanteriitooded, parfüümid, ehted) spetsialiseerunud prantsuse kontserne;
  - kontsern Anheuser-Busch Inbev: toodab ja turustab õlut ning alkoholivabasisid jooke;
  - Bars&CO: vastutab praegu Prantsusmaa territooriumil ettevõtja Inbev France alluvuses järgmiste kontserni Anheuser-Busch Inbev frantsiisiketti kuuluvate baaride ja toitlustuskohtade kaubamärkide eest: „Au Bureau”, „Belgian Beer Café”, „Brussel’s Café”, „Café Leffe” ja „Irish Corner”;
  - BCDF: äsja loodud ettevõtte, kelle ülesanne on arendada frantsiislepingu alusel Bars&Co kaudu baaride ja toitlustusasutuste tegevust.
3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda EÜ ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud. Vastavalt komisjoni teatisele lihtsustatud korra kohta teatavate ettevõtjate koondumiste käsitlemiseks kooskõlas EÜ ühinemismäärusega <sup>(2)</sup> tuleks märkida, et käesolevat juhtumit on võimalik käsitleda teatistes 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), elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber COMP/M.5961 – Bertrand Restauration/Inbev France/Bars&Co):

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 („EÜ ühinemismäärus”).

<sup>(2)</sup> ELT C 56, 5.3.2005, lk 32 („lihtsustatud korda käsitlev teatis”).

## MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

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

(2010/C 321/08)

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

## KOONDDOKUMENT

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**„QUESO CASÍN”**

**EÜ nr: EL-PDO-0005-0718-04.09.2008**

**KG T ( ) KPN ( X )**

**1. Nimetus:**

„Queso Casín”

**2. Liikmesriik või kolmas riik:**

Hispaania

**3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:**

**3.1. Toote liik:**

Klass 1.3. Juust

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

Kõva või poolkõva valminud rasvane juust, mis on toodetud lehma pastöriseerimata täispiimast ensümaatilise koagulatsiooni ja selle tulemusel tekkinud massi sõtkumise abil.

Kaitstud juustusordi tootmiseks kasutatav piim pärineb Asturiana de la Montaña (või Casina), Asturiana de los Valles ja Frisonne'i tõugu või nende ristandite hulka kuuluvatelt tervetelt lehmadel.

Valminud juustu omadused on järgmised:

füüsikalised ja keemilised omadused:

minimaalne kuivainesisaldus: 57 %;

<sup>(1)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

minimaalne rasvasisaldus kuivaines: 45 %;

minimaalne valgusisaldus kuivaines: 35 %;

füüsikalised ja organoleptilised omadused:

liik ja esitlusviis: kõva kuni poolkõva, laagerdunud või poollaagerdunud;

kuju: silinderja ketta kujuline toode, mille ühel küljel on lilletaolised või geomeetrilised märgid, sümbolid või valmistaja nimi; toote läbimõõt on 10–20 cm ja kõrgus 4–7 cm;

kaal: 250 grammi kuni 1 kilo;

koorik: sile, õrn ja üliõhuke, sest pärast korduvat sõtkumist saadakse nii seest kui ka väljast ühtlaselt ja ühel ajal valminud juust. Juustu välispind ja sisu moodustavad kompaktsed ja homogeenne, puhta, kuiva ja pisut õlise massi. Toote värvus on kreemikas-tumekollane, valkja varjundiga. Juustu ülemisele küljele on madalreljeefis pressitud tootja isiklik pitsere;

sisemus: tihke, mure, poolkõva kuni kõva, kollaka värvusega, ilma aukudeta, kuid võib olla väikesi pragusid. Lõigates kergesti murenev. Jätab suhu kreemja maitse. Ühtlane ja kergesti vormitav konsistents;

lõhn: tugev ja mõjus;

maitse: sõltub valmistamismeetodist ja eelkõige sellest, mitu korda käib juust läbi sõtkumismasina (*máquina de rabilar*). Rohkem sõtkutud juustul on kirbe, vürtsine ja tugev maitse, mis on harjumatu suulaele raske taluda ja mida iseloomustab talumajapidamise ja liisunud või terav lõhn. Vähemtõeldud juustul on sama maitse, aga see on pehmem. Igal juhul on tegemist tugeva, rikkaliku, püsiva ja vürtsise maiguga, mis jätab kergelt mõrkja ja tugeva järelmaitse;

mikrobioloogilised omadused:

kohandatakse kehtivate eeskirjade nõuetega.

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

Lehmapiim, piimhappebakterid, kaltsiumkloriid, laap ja sool.

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

Sööt, mida antakse karjale, mille piim on juustu „Queso Casín” tooraineiks, pärineb piirkonna loodusvaradest. Loomad on karjamaal peaaegu kogu aasta, neile antakse lisaks heina ja värsket sööta, mis on saadud samast põllumajandusettevõttest, ning karjamaade kasutamisel kehtib rotatsioonisüsteem. Tegemist on peamiselt traditsioonilise väikesearvulise karjaga, mis on seotud territooriumiga ja mis aetakse karjamaale peaaegu kogu aasta vältel.

Loomasööt pärineb seega piiratud alalt. Kui kliimatingimuste tagajärjel jääb põllumajandusettevõtte enda sööta väheks, võib toidunormi erandkorras täiendada väikeste koguste mujalt pärit tera- ja kaunviljadega.

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

—

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

Pakend: kvaliteedi säilitamiseks pakendatakse toode enne juustuvabrikust või valmimiskohast väljasaatmist, sest üliõhukese kooriku tõttu võib toode kergesti rikneda ning selle välimus kannatada saada.

Eespool nimetatud põhjustel peaks toodet müüma tervete ketastena, mis tuleb enne väljasaatmist pakendada.

Pakendina võib kasutada paberit, pappi, puitu, plastikut või muid materjale, mille asjaomane reguleeriv asutus on heaks kiitnud.



### 3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Märgistust viiakse korrapäraselt kooskõlla toiduainete märgistamise, esitluse ja reklaami valdkonnas kehtiva üldiste eeskirjadega. Tootel „Queso Casín” on lisaks valmistaja märgisele eriline nummerdatud lisamärgis, mis tagab toote nõuetelevastavuse.

Tootemärgisel peab olema ka tekst „Denominación de Origen Protegida „Queso Casín” ” ning logo. See logo, mis on kõikidel kõnealust toodet turustavatel ettevõtjatel ühine, võib olla neljas värvitoonis:



### 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Konkreetne geograafiline piirkond, kus piima toodetakse ning juustu „Queso Casín” valmistatakse, laagerdatakse, ja pakendatakse, paikneb Astuuria lõunaosas, täpsemalt selle kesk- ja idaosa keskel. Piirkond jaguneb Caso, Sobrescobio ja Piloña haldusüksusteks.

### 5. Seos geograafilise piirkonnaga:

#### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Geograafiline piirkond asub Astuuria idaosa mägede keskel. Seda iseloomustab maastik, mis koosneb kitsastest orgudest, mida lahutavad kaljused mäeharjad. Territooriumi mägisuse tõttu domineerivad piirkonnas järsud kallakud. Keskmise kõrgusega alad asuvad madala ja tasase keskse ala ümber, mis kuulub kõnealust piirkonda idast läände läbivasse rannikueelsesesse madalikku ning on süngiks Piloñale, mis on koos Alto Nalóniga selle territooriumi kaks kõige olulisemat jõge.

Kui kõrgmäestik välja arvata, on sellel territooriumil parasvöötme mereline kliima, kus valitsevad vihmad, mis on küll kerged, kuid kestavad aasta läbi, ning kus temperatuur varieerub mõõdukalt.

Asjaolu, et orge ja jõevalglaid ümbritsevad mäed, tekitab väga palju püsivat udu. Kõikidel nendel põhjustel on kogu aasta jooksul vähe päikesevalgust.

Taimestikku iseloomustavad arvukad heina- ja karjamaad, kuid ka suured metsad ja võsastunud alad ning kaljupaljandid kõige järsematel nõlvadel.

Kõige huvitavamad taimeliigid heina- ja karjamaadel kuuluvad kõrreliste ja kaunviljaliste perekonda.

Niisugused on tingimused, kus kasutatakse juustu „Queso Casín” valmistamise meetodit, mis võimaldab saada usaldusväärse ja kestva säilitusviisi piirkonnas, kus mõõdukas temperatuur ning vihmaste ja pilviste ilmade suur hulk tekitab suure õhuniiskuse, mis muudab piima kalgendamisel saadud massi kuivatamise keeruliseks.

Nii sündiski juustumassi sõtkumine kui traditsiooniline ja eksklusiivne meetod, mille käigus liidetakse kalgendunud piima väikesed kogused kokku üheks tükiks. Selle toimingu kordamine võimaldas saada kuivema ja kompaktsema massi, mis andis suurema säilivusajaga toote. Lisaks sai tänu sõtkumisele soola lisada ühtlaselt ja jagada ühtlaselt mikroorganisme, mis tekivad käärimisel ja tagavad sobiva valmimisastme, mis annab tootele erilised organoleptilised omadused.

Seda tehti käsitsi kuni spetsiaalselt selleks otstarbeks mõeldud masina kasutuselevõtmiseni. Tegemist on sõtkumismasinaga (*mesa de rabilar* ehk *máquina de rabilar*), mis näib olevat välja arendatud traditsioonilises pagaritööstuses kasutatava abivahendi (*bregadora* ehk *bregadera*) põhjal ja mida kogukond kasutas nn sõtkumispäevadel (*los días d'amasar*), et oma väheseid rahalisi vahendeid säästlikult kasutada ja hõlbustada tootmisetappe, mis olid niigi töömahukad.

Nende ülesannete täitmisel tekkis vajadus eristada eri tootjatelt pärinevaid poolvalmis juustumasse (*gorollus*) ja juuste. Selleks märgistati iga tükk erinevalt, et omanikku oleks võimalik kiiresti kindlaks teha. Juustumassi puhul kasutati köögiriista nimega *ochavau* – silinderjat värtnakujulist puust instrumendi, mille otsad olid varustatud lihtsate sümbolitega ja millega *gorollu'd* märgistati iga kord pärast sõtkumist. Valmis juustu puhul kasutati *marcu't* ehk *cuñu't*, mis on samuti puust, aga suurem ning varustatud mitmesuguste keerukate sümbolitega, mida kasutati nii kaunistamiseks kui ka tootja identitseerimiseks. Praegu on *marcu'd* tavaliselt varustatud tootja nimetähtede kombinatsiooniga.

Seda valmistamismeetodit ja eelkõige juustumassi sõtkumist kasutatakse (tõenäoliselt selle keerukuse tõttu) ka praegu vaid selle juustusordi valmistamiseks. See meetod säilis eelkõige tänu naiste tööle, kes valmistasid juustu perele toiduks, ja ühe tootja ettevõtlikkusele, kes esitleb ja turustab juustu laatadel ning traditsiooniliste toodete turgudel nii Astuurias kui ka Hispaanias. Tähtis roll on ka piirkonna maaelu arengu rühmade koostööl.

## 5.2. Toote eripära:

Juust „Queso Casín” paistab silma erilise välisilmega, mille annab talle tootjate nimetähti kandev reljeefne kujutis, mis on loodud *marcu* abil iga ketta peale nii, et see katab juustu pealmise külje täielikult.

Lõpuks annavad sellele juustule tema erilise veel ebakorrapärane silinderja ketta kuju, õrn ja õhuke koorik, mis moodustab sisuga ühtse massi, selle sõtkutud sisu, tugev ja püsiv maitse ning lõhn, mis on seda tugevam, mida rohkem juustumass sõtkumismasinast läbi on käinud, ning juustu koostis, mis teeb tootest „Queso Casín” Hispaania ja isegi kogu maailma ühe kõige suurema valgu- ja kõige väiksema niiskusesisaldusega juustu.

See juust erineb täielikult kõikidest teistest juustusortidest, sealhulgas naaberkommuunides väljatootatud sordid. Siin mängib olulist rolli Caso ja Ponga haldusüksuste vaheline mäeahelikest moodustunud piir, mis lahutab ka kahe tüüpilise Astuuria juustusordi, „Queso Casíni” ja „Los Beyos” tootmispiirkondi.

Toote „Queso Casín” ajalooline uurimine näitab, kui oluline see juust on.

Enric Canut väidab oma raamatus „En el país de los 100 quesos” (Barcelona, 2000), et „Casíni juust võib oma valmistusviisi ja lihtsate vahendite kasutamise tõttu olla üks Hispaania vanimaid juustusorte”.

Kirjalikud tõendid selle juustu olemasolu kohta kõnealuses piirkonnas pärinevad XIV sajandist. „1328. aastal, kui abtissiks oli donna Gontrodo, renditi San Salvador de Sobrecastello renditalu välja kuueks aastaks, ja rendihind oli 70 *maravedis*, mis tuli ära maksta iga aasta 1. septembriks, ja kaksteist sõtkutud juustu, mis tuli üle anda iga aasta mardipäeval.”

Ka 1341. aastal kirjutati: „ja kaksteist sõtkutud juustu ...”.

Seda juustu on mainitud Jovellanose teostes (XVIII sajand), Madozi geograafilises sõnaraamatus, mis kirjastati XIX sajandi algul, ja Dionisio Martín Ayuso teoses „Curso de Agricultura Elemental”, mis avaldati XIX sajandi lõpul.

O. Bellmuti ja Fermin Canella „Astrias” (Gijón, 1900) on seda juustu nimetatud üheks Astuuria ja Caso kõige nimekamaks juustusordiks. Samuti on seda mainitud F. Requejo ja M. Tortosa teoses „Los Elementos de Agricultura y Técnica Agrícola e Industrial” (Madrid, 1903).

Eduardo Méndez Riestra raamatus „Comer en Asturias” (Madrid, 1980) on Casíni nimetatud Astuurias toodetavate juustude seas, samuti Carlos Mero González teoses „Guía Práctica de los quesos de España” (Madrid, 1983) ja Simone Ortega raamatus „Tabla de quesos españoles” (Madrid, 1983).

Keemik ja kirjanik J. A. Fidalgo Sánchez kinnitab oma raamatus „El Gran Libro de la Cocina Asturiana” (Gijón, 1986), et Casíni juust on Astuuria kesk- ja lõunaosa kõige iseloomulikum juust.

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:

Piima ülejääkidest hakati juustu valmistama peamiselt mägise reljeefi tõttu, sest ühendusteed olid raskesti läbitavad ja neid oli vähe ning ainus piima kasutamise võimalus oli teha sellest võid või juustu.

Mitmed looduslikud tegurid tingisid selle, et juustu hakati valmistama niisugusel erilisel viisil. Reljeefi tõttu valitsesid maastikku madalad heinamaad ja mägikarjamaad ning erakordselt mitmekesine taimestik, mis mõjutab otseselt piimakarja toitumist ja võimaldab kasutada traditsioonilisi vahendeid.

Lisaks tagavad kliima, kergete ja aasta jooksul ühtlaselt jaotunud sademete suur hulk ning vähene päikesepaiste ja mõõdukad temperatuurid ideaalsed tingimused sööda säilimiseks ja loomade karjatamiseks karjamaal.

Kogu piim, mida toote „Queso Casín” valmistamiseks kasutatakse, pärineb lehmadel, kes söövad korrapäraselt kogu aasta vältel piirkonna heina- ja mägikarjamaadel.

Valmistamismeetodi töötasid välja esimesed loomakasvatajatest juustutootjad, kes kohandusid piirkonna keskkonnatingimustega, et pikendada kergesti rikneva toote säilivusaega, tänu millele sündis ainulaadne juustusort, mille omadused tulenevad või on kokkuvõttes kindlaks määratud mitmesuguste looduslike tegurite ja erilise valmistusviisiga.

**Viide spetsifikaadi avaldamisele:**

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

[http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF\\_TEMAS/Agricultura/pliego\\_condiciones\\_dop\\_queso\\_casin.pdf](http://www.asturias.es/Asturias/descargas/PDF_TEMAS/Agricultura/pliego_condiciones_dop_queso_casin.pdf)

---

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

(2010/C 321/09)

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

MUUTMISTAOTLUS

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9**

**„PIMIENTO ASADO DEL BIERZO”**

**EÜ nr: ES-PGI-0105-0262-30-06-2009**

**KGT ( X ) KPN ( )**

**1. Spetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab:**

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Riiklikud nõuded
- Muu (täpsustada)

**2. Muudatus(t)e liik:**

- Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmine
- Registreeritud KPNi või KGT muutmine, mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti ega kokkuvõtet
- Spetsifikaadi muutmine, mis ei tingi avaldatud koonddokumendi muutmist (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 3)
- Spetsifikaadi ajutine muutmine, mis tuleneb riiklike ametiasutuste nõutud kohustuslikest sanitaar- või fütosanitaarmeetmetest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

**3. Muudatus(ed):**

**3.1. Geograafiline piirkond:**

Esialgses spetsifikaadis ja avaldatud kokkuvõttes oli märgitud, et paprika viljade põllumajandusliku tootmise ja nende töötlemise või küpsetamise geograafiline piirkond langeb kokku ja see hõlmab Bierzo piirkonna 17 kommuuni. Ettepanekus sisalduv muudatus seisneb selles, et geograafilisi piiranguid ei kohaldata töötlemispiirkonna suhtes, nii et paprika viljade küpsetamine võiks toimuda ükskõik millises piirkonnas. Selle põhjuseks on asjaolu, et puuduvad geograafilise keskkonnaga seotud mõjud, mis kanduvad küpsetamise käigus tootele üle.

<sup>(1)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

## 3.2. Märgistus:

Lisatud on täiendavad täpsustused, mis hõlmavad geograafilise tähise kasutamist töödeldud toodete puhul, võimaldades nende kontrollimist.

## KOONDDOKUMENT

## NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

## „PIMIENTO ASADO DEL BIERZO”

EÜ nr: ES-PGI-0105-0262-30-06-2009

KGT ( X ) KPN ( )

## 1. Nimetus:

„Pimiento Asado del Bierzo”

## 2. Liikmesriik või kolmas riik:

Hispaania

## 3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:

## 3.1. Toote liik:

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

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

Kaitstav toode on paprikataime (*Capsicum annuum L.*) Bierzo ökotüübi vili, mis on ette nähtud inimtoiduks ning mida turustatakse küpsetatud kujul ja konservituna.

Bierzo ökotüübi paprikad, millel on lähtesordiga samased geneetilised tunnused, on kohandunud Bierzo piirkonna tingimustega ning neid iseloomustavad keskkonnaga seotud morfoloogilised ja füsioloogilised eripärad, mis annavad „Pimiento del Bierzo” nimelisele tootele tüüpilised tunnused.

## 1. Värskel paprikakaunal peavad olema järgmised füüsilised ja morfoloogilised omadused:

- vilja pind: siledad, väheste lõhedega ja vähe eenduvad vaheseinad, ilma õiearmideta viljad; tasane ja läikiv pealiskiht ilma karedate või pehmete kohtadeta, viljade värvus ulatub kahvatupunasest tumepunaseni. Roheliste laikudega vilju ei kasutata;
- lehehõlmade arv: 3–4
- kuju: piklik kolmnurkne vili, pikkus üle 10 cm, laius üle 6 cm;
- vilja tipp: tõmp;
- koor: tihke viljaliha, mida saab seda kahjustamata käega muljuda; viljaliha keskmine paksus on alla 8 mm;
- ühe vilja kaal: üle 160 g.

## 2. Värske paprikakauna minimaalsed kvaliteediomadused peavad olema järgmised:

- terved, hästi arenenud, säilinud varreotsaga, puhtad ja kuivad viljad, mis on nähtava võõrolluse ja ebaloomuliku lõhnata;
- sanitaar- või kliimatingimustest põhjustatud pinnadefektide korral ei või nende suurus ületada 1 cm<sup>2</sup> ühe paprikakauna kohta;
- paprikakaun peab säilitama oma kuju ja konsistentsi, ebaloomuliku kujuga või deformeerunud vilju ei kasutata.

3. Värskel paprikakaunal peavad olema järgmised füüsikalis-keemilised ja organoleptilised omadused:

- värvus: kahvatupunasest kuni tumepunaseni;
- lõhn: tavaline küpsetatud paprika ja suitsu lõhn;
- maitse: kergelt mõrkjas põhimaitse keskmise tugevusega kuni nõrga ja vähem terava suitsuse järelmaitsega;
- vilja pind: kergelt kobrutav;
- kõrbenud pinnaosad: vähem kui 1,5 cm<sup>2</sup> 100 grammi paprika kohta;
- seemnete olemasolu: kuni 10 seemet 100 grammi paprika kohta;
- küpsetamisel tekkiv mahl: vedelapoolne mahl;
- tekstuur: õrn või pehme, konsistents keskmine kuni nõrk;
- ühetaolisus: pakendis olevad viljad peavad olema sama värvuse, kuju, suuruse ja konsistentsiga;
- süsivesikute sisaldus: alla 5 %, mis jätab tootele kergelt mõrkja maitse;
- kiudainesisaldus: alla 3 %, mistõttu toode on iseloomuliku madala kõvadusastmega.

Konservides turustatavad küpsetatud paprikad võivad olla terved või tükeldatud. Kui paprikakaunu turustatakse tervelt, peavad need kuuluma kaubanduskategooriasse Extra või I, tükeldatud paprikate puhul kaubanduskategooriasse I, nagu see on sätestatud paprikakonservide suhtes kohaldatavates taimekonserve hõlmavates kehtivates eeskirjades.

3.3. *Tooraine (töödeldud toodete puhul):*

—

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

—

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

Paprika viljade tootmine peab toimuma kindlaksmääratud geograafilises piirkonnas, mis paikneb Bierzo keskosas.

Kasvatuskoht peab olema tiheda pinnasega, mille pH-tase jääb vahemikku 5,0 kuni 7,0 ja millel kasvatatakse üksnes paprika Bierzo ökotüüpi. Kastmisviisidest on lubatud kasutada üksnes ridades või lokaalset kastmist, et vältida taimevarre kokkupuudet veega. Saak koristatakse käsitsi ja etapiviisi mitme saagikoristuskorra vältel. Iga saagikoristuskorra käigus valitakse välja viljad, mis vastavad toote spetsifikaadis esitatud nõuetele.

„El Bierzo” ökotüüpi kuuluvate paprikate tootmine kõnealusel piirkonnas on põhiteguriks, mis annab lõpptootele eripäraseid kvaliteediomadused isegi juhul, kui viljade küpsetamine ei toimu kindlaksmääratud piirkonnas.

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

—

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta:*

Ametiasutuse Consejo Regulador heakskiidetud töötlemis- ja pakendamisettevõtted on kohustatud kasutama märgiseid, millel on tähis „Indicación Geográfica Protegida Pimiento Asado del Bierzo” ja ametiasutuse Consejo Regulador logo.

Kõikidel kaitstud tähise all turustatavate küpsetatud paprikate pakenditel peab olema ametiasutuse Consejo Regulador antud numbriline kood, mille paneb pakendile heakskiidetud pakendamisettevõtte.

#### 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Põllumajandusliku tootmise jaoks kindlaksmääratud geograafiline piirkond asub Bierzo piirkonna keskosas, Leóni provintsi kirdeosas, kuuludes Castilla-Leóni autonoomsesse piirkonda ja hõlmates järgmisi kommuune:

Arganza, Bembibre, Borrenes, Cabañas Raras, Cacabelos, Camponaraya, Carracedelo, Carucedo, Castropodame, Congosto, Cubillos del Sil, Molinaseca, Ponferrada, Priaranza, Sobrado, Villadecanes-Toral de los Vados ja Villafranca del Bierzo.

Paprikate küpsetamise piirkonna kohta ei ole kehtestatud mingeid geograafilisi piiranguid.

#### 5. Seos geograafilise piirkonnaga:

##### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Kindlaksmääratud geograafiline piirkond paikneb tektoonilises nõos, mida ümbritseb mitmest *sierra*'st ja mäest koosnev mäestikubarjäär, millest ainukeseks hõlpsaks läbipääsuteeks on Sili jõe org. Paprikat kasvatavate kommuunide keskmiseks kõrguseks merepinnast on ligikaudu 550 meetrit.

Paprika kasvatamiseks kasutatavatel aladel peab olema tihe pinnas. Mullakiht on sügav, elastne, vett läbilaskev ja küllaltki hästi õhustatud. Mullastik sisaldab suhteliselt vähe orgaanilisi aineid, kaltsiumi, fosforit, magneesiumi ja naatriumi, süsiniku/lämmastiku suhtarv jääb vahemikku 8–10. Mulla pH on kergelt happeline, jäädes vahemikku 5,5–7,0.

Bierzo piirkonda iseloomustab vahemereline kliima (nn vahemerelisuse indeks 5,28). Tegemist on paprika kasvatamiseks hästi sobiva piirkonnaga, kuivõrd päikesepaisteliste tundide arv on suur, aasta keskmine õhutemperatuur on 12,5 °C ja aasta keskmine sademete hulk 800 mm.

Pikaajaline külmaperiood jääb keskmiselt vahemikku 11. novembrist kuni 4. aprillini, mis võimaldab üldjuhul istutada paprikataimed maikuu alguses ja koristada saak augusti keskpaiga ja novembri alguse vahel.

Päikesepaisteliste tundide arv, päikesekiirguse kogus ja temperatuur avaldavad vahetut mõju taime fotosünteesi teel moodustatavate süsivesikute madalale tasemele (alla 5 %), mis annab paprika viljale üheks toote organoleptiliseks eripäraks oleva kergelt mõrkja maitse.

Fotosünteesist sõltub ka viljade kiudainesisaldus, eeskätt tselluloosisisaldus, mis jääb samuti madalaks (alla 3 %), andes viljadele iseloomuliku pehmuse, mis on toote organoleptiliste tunnuste seast kergesti äratuntav.

##### 5.2. Toote eripära:

Toote eripära on tihedalt seotud tootmise geograafilise piirkonnaga, mis annab Bierzo ökotüüpi kuuluva paprika viljadele väikese süsivesikute ja kiudainesisalduse. Selle tulemusena viljad on õrnad ja küpsetatud paprika kergelt mõrkja maitsega.

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

Taime fotosünteesi teel moodustatavate süsivesikute vähesus on otseselt seotud päikesepaisteliste tundide, päikesekiirguse koguse ja temperatuuri mõjuga.

Ka taime fotosünteesist tingitud kiudainesisaldus, eeskätt tselluloosisisaldus on suhteliselt väike.

Paprikakasvatuse, nende küpsetamise ja pakendamise traditsioonil põhinevast toote mainest annavad tunnistust mitmed ajaloolised ja kirjanduslikud allikad.

Viljade traditsiooniline küpsetusviis puu- või gaasitulega grillis või ahjus ei mõjuta toote kvaliteediomadusi. Selline küpsetusmeetod jätab paprikad mahlaseks ja annab iseloomuliku suitsuse järelmaitse, mida ei mõjuta vähese õli, soola ja sidrunimahla või sidrunhappe lisamine.

Viljade küpsetamiseks ettevalmistamine, puhastamine ja koorimine toimub käsitsi, kasutamata seejuures mingeid keemilisi ühendeid ega isegi veega pesemist. Seetõttu võib konservitud viljade puhul esineda vähesel hulgal seemneid ja kõrbenud pinnatükke, mis annavad tunnistust käsitsi töötlemisest.

Võttes arvesse asjaolu, et viljade küpsetamine võib toimuda samades tingimustes mis tahes piirkonnas, otsustati mitte piiritleda toote töötlemise geograafilist piirkonda.

**Viide spetsifikaadi avaldamisele:**

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

[http://www.itacyl.es/opencms\\_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria\\_downloads/calidad/pliegos\\_IGP/IGP\\_Pimiento\\_Asado\\_Bierzo.pdf](http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/calidad/pliegos_IGP/IGP_Pimiento_Asado_Bierzo.pdf)

---



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

(2010/C 321/10)

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

MUUTMISTAOTLUS

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9**

**„BRESAOLA DELLA VALTELLINA”**

**EÜ nr: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009**

**KGT ( X ) KPN ( )**

**1. Spetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab:**

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Riiklikud nõuded
- Muu (toorained)

**2. Muudatus(t)e liik:**

- Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmise
- Registreeritud KPNI või KGT muutmise, mille kohta ei ole avaldatud koonddokumendi ega kokkuvõtet
- Spetsifikaadi muutmise, mis ei tingi avaldatud koonddokumendi muutmist (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 3)
- Spetsifikaadi ajutine muutmise, mis tuleneb riiklike ametiasutuste nõutud kohustuslikest sanitaar- või fütosanitaarmeetmetest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

**3. Muudatus(ed):**

**3.1. Toote kirjeldus:**

Muudatuse eesmärk on eristada lihatoote „Bresaola della Valtellina” erinevate tüüpide keemiliste ja füüsikalise-keemiliste põhiomaduste väärtusi.

Tehakse ettepanek muuta niiskuse ja valgusisalduse ettenähtud väärtusi olenevalt kasutatud anatoomilise tükeldamise ning pakenditüübi eripärasest. Suurim suhteline niiskusesisaldus *punta d'anca* lõikest toodetud pakendamata *bresaola* singil on kuni 63 %; *punta d'anca* lõikest toodetud vaakumpakendis *bresaola*1 kuni 62 %; *magatello* lõikest toodetud ning vaakumpakendis *bresaola*1 kuni 60 %; viilutatud ning vaakumisse või kaitsekeskkonda pakendatud *bresaola*1 kuni 60 % ning teistel lõigetel ja/või pakenditel kuni 65 %.

<sup>(1)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

Pärast niiskuse suhteliste piirväärtuste muutmist on minimaalne valgusisaldus viilutatud tootel 33 % ning teistel pakenditüüpidel 30 %.

Üldiselt parendab niiskusesisalduse vähendamine koonddokumendi punktis 3.2 osutatud tooteomadusi ning pikendab toote säilitusaega. Lõpptoote analüüside alusel ilmnes, et *punta d'anca* ja *magatello* niiskusesisalduse konkreetsete analüütiliste väärtuste definitsioon võimaldab lõpptoote konsistentsi parendada, muutes selle tugevamaks ning elastsemaks. Võrku pakendatud tootel „Bresaola della Valtellina” on loomulik kalduvus veetustuda, mistõttu selle niiskusesisaldus võib olla vaakumpakendiga kaitstud toote omast suurem. Sel viisil on võimalik säilitada koonddokumendi punktis 3.2 kirjeldatud tooteomadusi. Viilutatud toote niiskusesisaldus peab aga olema väiksem kui vaakumisse või võrku pakendatud tootel, et vältida lõpptoode mõjutada võivat kondenseerumist. Pärast niiskusesisalduse vähendamist suurendati võrdeliselt valgusisaldust, ilma et see muutus ohustaks lõpptoote organoleptilisi omadusi.

Minimaalkaalu soovitakse vähendada 2,5 kilogrammilt 2 kilogrammile ainult neil „Bresaola della Valtellina” tükkidel, mis on toodetud *punta d'anca* lõigetest ning mis pakendatakse viiludena vaakumisse või kaitsekeskkonda. See muudatus on vajalik viilutatud toote optimaalse pakendamise tagamiseks, kuivõrd kõnealune toiming nõuab pigem väikesemõõdulisi ning ühtse, kas silindrilise või nelinurkse kujuga tükke.

### 3.2. Tootmismeetod:

Segu koostisosade nimekirjast soovitakse eemaldada laktoos, kuna ühenduse õigusaktides on see allergeeniks liigitatud. Selle koostisosa kaotamine ei too kaasa mingeid muudatusi „Bresaola della Valtellina” omadustes.

Tuleb täpsustada, et „naatrium- ja/või kaaliumnitriti” „suurimat piirmäära 195 miljondiku piires” tuleks tõlgendada kui tootes „sisalduvat või sellesse tootmise käigus igal juhul imendunud koguse piirmäära”, ilma et see piiraks kehtivates õigusnormides sätestatud valmistoodangus sisalduvaid jääke. Seda on vaja täpsustada, et vältida segadust, mida praegune tekst võib tekitada, ning selgitada, et osutatud 195 miljondiku piirmäär viitab soolvee jaoks valmistatud segule.

Soovitakse lisada liha küpsemispunktide uus temperatuurivahemik, mille kohaselt oleks keskmine temperatuur osutatud 15 °C asemel 12 °C kuni 18 °C.

Tehnoloogilisest seisukohast võimaldab küpsemispunktide temperatuurivahemiku suurendamine vastata paremini toote küpsemise tegelikele keskkonnatingimustele, et tagada selle aeglane ja järk-järguline valmimine ning säilitada lõpptoote iseloomulikud omadused.

Soovitakse vähendada üksnes pakendamata ja ilma vaakumita turustatava toote küpsemise miinimumperioodi kolmele nädalale, kuna „Bresaola della Valtellina” puudub loomulik kaitse nagu kamar või rasv; selle ladustamine mujal kui küpsemispaikades võib tuua seega kaasa toote liigse kõvastumise ja sellele iseloomuliku värvuse muutumise. Märgitakse, et lahtiselt (vaakumita) turustatava *bresaola* küpsemisperioodi vähendamine kolmele nädalale võimaldab selliseid muutusi märkimisväärselt vähendada.

### 3.3. Märgistamine:

Soovitakse muuta toote märgistamiskorda, et tagada toiduainete märgistamist käsitlevate kehtivate õigusaktide järgimine.

### 3.4. Muu – toorained:

Looma tapavanuse alampiiri tuleks muuta: tapavanus, mis oli kaks kuni neli aastat, oleks 18 kuud kuni neli aastat. Hiljutised teadusuuringud on näidanud, et tapavanuse alandamine ei muuda „Bresaola della Valtellina” tooraine iseloomulikke omadusi; samuti on tõestatud, et tapavanuse muutmise ei muuda lõpptoote iseloomulikke omadusi, mida kirjeldatakse koonddokumendi punktides 3.2 ja 5.2.

## KOONDDOKUMENT

## NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

## „BRESAOLA DELLA VALTELLINA”

EÜ nr: IT-PGI-0217-1525-05.03.2009

KGT ( X ) KPN ( )

## 1. Nimetus:

„Bresaola della Valtellina”

## 2. Liikmesriik või kolmas riik:

Itaalia

## 3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:

## 3.1. Toote liik:

Klass 1.2. Lihatooted

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

Kaitstud geograafiline tähis „Bresaola della Valtellina” hõlmab veiselihast valmistatud soolatud naturaalselt laagerdunud toodet, mida tarbitakse toorelt. See on sama kujuga kui selleks kasutatud lihased. Kaubanduslikel põhjustel võib toodet silindrikujuliseks töödelda. Teatud põhjustel võib tükke pressida, et anda neile tellise kuju. Kaitstud geograafilise tähisega toode „Bresaola della Valtellina” tuleb toppida naturaalsesse või kunstsoolde, kuivatada ja lasta valmida sellistes keskkonnatingimustes, mis võivad aeglase ja niiskuse järkjärgulise vähenemise käigus kutsuda esile loomuliku käärimis- ja fermenteerumisprotsessi, mis aja jooksul kujundab tootele iseloomulikud organoleptilised omadused ja tagab toote soolsuse tavalistes ümbritseva keskkonna tingimustes. Kui rääkida organoleptilistest omadustest, siis konsistents on tihe ja elastne; lõike välimus on kompaktne ja sellel puuduvad praod; tailiha värvus on ühtlaselt punane vaevunähtavalt tumedama äärega ja pekk on valge; lõhn on nõrk ja kergelt aromaadne; maitse on meeldiv, vürtsikas, mitte kunagi hapu. Kaubanduslikud omadused: a) *fesa* lõikest valmistatud *bresaola*: mitte vähem kui 3,5 kg; b) *punta d'anca* lõikest valmistatud *bresaola*: b) 1) turustatakse tervelt või tükkidena: mitte vähem kui 2,5 kg; b) 2) pakendatakse viiludena vaakumisse või kaitsekeskkonda: mitte vähem kui 2 kg; c) *sottofesa* lõikest valmistatud *bresaola*: mitte vähem kui 1,8 kg; d) *magatello* lõikest valmistatud *bresaola*: mitte vähem kui 1 kg; e) *sottosso* lõikest valmistatud *bresaola*: mitte vähem kui 0,8 kg.

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

„Bresaola della Valtellina” on vähemalt 18-kuuse ja kõige rohkem nelja-aastase veise lihast valmistatud toode, mis saadakse üksnes allpool loetletud reielihase massist: *fesa* (viil): reielihase posteromediaalne osa, mis hõlmab õrnlihast, lähendajalihast ja poolkililihast; *punta d'anca*: viilu osa ilma lähendajalihaset; *sottofesa*: reielihase posterolateraalne osa ehk täpsemalt reie kakspealihast; *magatello*: reielihase posterolateraalne osa ehk täpsemalt poolkõõluslihas; *sottosso* (rasvane viil): reie esiosa, mis koosneb reie sirglihasest ning külgmisest, keskmisest ja vahepealsest pakslihasest.

## 3.4. Sööt (üksnes loomset päritolu toodete puhul):

—

## 3.5. Tootmise etapid, mis peavad toimuma määratud geograafilises piirkonnas:

Kaitstud geograafilise tähisega toode „Bresaola della Valtellina” tootmisetapid, mis peavad toimuma määratletud tootmispiirkonnas on järgmised: jaotustükkide korrastamine, kuivsoolamine, kuivatamine, soolde toppimine, küpsemine, viiludeks ja osadeks tükeldamine ning pakendamine.

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

Toodet „Bresaola della Valtellina” võib pakendada vaakumisse või kaitsekeskkonda tervelt, tükkidena, osadena või viiludena. Pakendamise, viilutamise ja osadeks jagamise toimingud peavad toimuma

punktis 4 osutatud tootmispiirkonnas, et temperatuuri või väliskeskonna niiskuse muutused ei saaks toote transportimisel selle terviklikkust ega kvalitatiivseid lõppomadusi muuta.

### 3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

„Bresaola della Valtellina” märgistus peab sisaldama järgmist teavet: tähist „Bresaola della Valtellina”, mida ei tohi tõlkida ja mis tuleb kirjutada märgisele loetavate, kustutatute, mis tahes muust kirjest selgelt eristatavate tähtedega, millele järgneb vahetult samas moodsus trükitähtedega märgis „IGP” ja kaitstud geograafilise tähise sümbol, mis peavad olema kirjas selle riigi keeles, kus toode on turustatud, ja EÜ poolt lubatud kujul.

### 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

„Bresaola della Valtellina” traditsiooniline tootmispiirkond piirdub Sondrio provintsi territooriumiga. Nimi „Valtellina” on tuletatud provintsi peamise oru nimest.

### 5. Seos geograafilise piirkonnaga:

#### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Kaitstud geograafilise tähisega toote „Bresaola della Valtellina” tootmispiirkond koosneb Alpi orgudest, mis ulatuvad Reetia Alpidest kuni Orobic eel-Alpideni, kus temperatuur on võrdlemisi madal ja seda ka suvel, õhuniiskus väike, kliima Como järve lähedusest tingitud temperatuurivahemike tõttu tuuline ja õhk kuiv. Nimetatud kliima- ja keskkonnategurite koosmõju loob sobivad tingimused toote aeglaseks ja järkjärguliseks küpsemiseks. Kliima eripärale lisanduvad algupära ja kohaliku elanikkonna tehnilised oskused, mida on traditsioone austades täiustatud ja põlvest põlve edasi antud ning mis on kaitstud geograafilise tähisega „Bresaola della Valtellina” tootmiseks hädavajalikud.

#### 5.2. Toote eripära:

Kaitstud geograafilise tähisega tootel „Bresaola della Valtellina” on tarbimise hetkel kindlad keemilised ja füüsikalised-keemilised omadused: valgud: viilutatud ja vaakum- ning kaitsekeskkonnas pakendatud *bresaola*1 vähemalt 33 %, muude pakendamisviiside korral vähemalt 30 %; niiskusesisaldus: suurim niiskusesisaldus *punta d'anca* lõigetest toodetud pakendamata *bresaola*1 on kuni 63 %; *punta d'anca* lõigetest toodetud vaakumpakendis *bresaola*1 kuni 62 %; *magatello* lõigetest toodetud ning vaakumpakendis *bresaola*1 kuni 60 %; viilutatud ning vaakumisse või kaitsekeskkonda pakendatud *bresaola*1 kuni 60 % ning teistel lõigetel ja/või pakenditel kuni 65 %; rasvasisaldus: kõige rohkem 7 %; tuhasisaldus: vähemalt 4 %; naatriumkloriidi sisaldus: kõige rohkem 5 %.

#### 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:

Kaitstud geograafilise tähisega toote „Bresaola della Valtellina” puhul olenevad nõutud omadused keskkonna- ja looduslikest tingimustest ning inimteguritest. Reetia Alpidest kuni Orobic eel-Alpideni ulatavale Valtellina orule iseloomulikud kliimatingimused võimaldavad tänu vähesele soolaioonide sisaldusele õhus valmistada veise reielihasest toote, mille õrn maitse ja pehmus muudavad toote eriti maitsvaks. Kaitstud geograafilise tähisega toote „Bresaola della Valtellina” nimetus ja maine on pärit toote geograafilisest sünnikohast. Minevikus oli liha säilitamine soolamise ja kuivatamise tehnoloogia abil väga levinud. Toiduainetööstuse arenedes jäi kuivatatud ja soolatud liha kasutamine muude aina mitmekesisustavate säilitamismeetodite varju. Kirjalikud allikad aastast 1400 tõendavad, et Valtellinas soolati ja kuivatati veise reietükke. Toote nimi on arvatavasti pärit Valtellina murde väljendist: „*salaa come brisa*”. Siit pärineb nimi „*brisaola*”, mis seejärel itaaliapäraselt „*bresaolaks*” muutus. Itaalia keele sõnaraamatus (Nuovissimo Palazzi, 1974. aasta väljaanne) esitatakse sõna „*bresaola*” definitsioon: „soolatud ja kuivatatud veiseliha, mis on iseloomulik Valtellinale”. Algupära ja kohaliku elanikkonna tehnilised oskused, mida on traditsioone austades täiustatud ja põlvest põlve edasi antud, on ka tänapäeval ümbritsevast keskkonnast ja inimlikest teguritest vormitud iseloomulike omadustega toote valmistamiseks hädavajalikud.

**Viited spetsifikaadi avaldamisele:**

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 5 lõige 7)

Taotluse esitanud asutus on algatanud riikliku vastuväidete esitamise menetluse seoses kaitstud geograafilise tähisega „Bresaola della Valtellina”.

Spetsifikaadi tekst on kättesaadav 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 veebisaidil (<http://www.politicheagricole.it>), klõpsates linki „*Prodotti di Qualità*” („Kvaliteettooted”; ekraanil vasakul) ning seejärel linki „*Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]*” („ELi läbivaatuseks esitatud spetsifikaadid (määrus (EÜ) nr 510/2006)”).

---

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

(2010/C 321/11)

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

KOONDDOKUMENT

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**„LIQUIRIZIA DI CALABRIA”**

**EÜ nr: IT-PDO-0005-0644-24.9.2007**

**KGT ( ) KPN ( X )**

**1. Nimetus:**

„Liquirizia di Calabria”

**2. Liikmesriik või kolmas riik:**

Itaalia

**3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:**

**3.1. Toote liik:**

Klass 1.8. Asutamislepingu I lisas loetletud muud tooted (vürtsid jne)

Klass 2.4. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

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

Kaitstud päritolunimetuse „Liquirizia di Calabria” kasutamise ainuõigus on seotud värskel või kuivatatud lagritsa-magusjuure ja selle ekstraktiga. Lagritsa-magusjuure näol on tegemist liblikõieliste sugukonda kuuluva loodusliku või kultuurtaime *Glycyrrhiza glabra* sordiga „typica”, mille kohta Calabrias kasutatakse nimetust „Cordara”.

Turustamisel on kaitstud päritolunimetusega tootel „Liquirizia di Calabria” järgmised omadused.

Värskel juur:

- värvus õlgkollane;
- maitse magus, aromaadne, intensiivne ja püsiv;
- veesisaldus 48–52 %;
- glütsüürsiinhappesisaldus 0,60–1,40 %.

Kuivatatud juur:

- värvus õlgkollasest ookerkollaseni;
- maitse magus ja puuviljamaitse, kergelt kootava toimega;
- veesisaldus 6–12 %;
- glütsüürsiinhappesisaldus 1,2–2,4 %.

<sup>(1)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

Juureekstrakt:

- värvus hallikaspruunist mustani;
- maitse magus-kibe, aromaadne, intensiivne ja püsiv;
- veesisaldus 9–15 %;
- glütsürrisiinhappesisaldus 3–6 %.

3.3. *Tooraine (töödeldud toodete puhul):*

—

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

—

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

Kõik tootmisetapid alates külvamisest kuni koristamiseni ning kuivatamine ja töötlemine peavad toimuma punktis 4 määratletud piirkonnas.

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

Toodet „Liquirizia di Calabria” turustatakse papist, klaasist, metallist, keraamilisest materjalist, polüpropüleenist või polüetüleenist pakendis või mis tahes materjalist pakendis, mida on kehtivate eeskirjade kohaselt lubatud kasutada toiduainete pakendamiseks. Pakitud toote kaal võib ulatuda 5 grammist kuni 25 kilogrammini. Pakend peab olema pitseeritult suletud nii, et pakendi avamisel pitser puruneb.

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta:*

Märgisel peab olema kaitstud päritolunimetuse logo, kontrolliasutuse antud kontrollnumber ja toote pakendamise kuupäev. Kaitstud päritolunimetuse „Liquirizia di Calabria” logol on kujutatud stiliseeritud võrdkülgset täisnurkset rombi. Trükitud logo väikseim suurus nii vertikaal- kui ka horisontaalsuunas on 0,5 cm. Kaitstud päritolunimetuse logo võib olla trükitud mis tahes värvuses.



4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus:**

Toote „Liquirizia di Calabria” tootmispiirkond hõlmab toote spetsifikaadis loetletud, merepinnast kuni 650 meetri kõrgusel asuvaid kommuune, kus leidub looduslikult kasvava või kultuurtaimena kasvavata *Glycyrrhiza glabra* sorti „typica”, mille kohta Calabrias kasutatakse nimetust „Cordara”. Piirkonda piirab põhja poolt Pollino mäemassiiv, mis laskub aeglaselt kirde suunas kuni Rocca Imperialeni, mis on eralduspiiriks Basilicate maakonnaga. Tootmispiirkond hõlmab Crati jõe orus asuvaid maa-alasid lõunast põhja suunas voolava ja pärast Sybarise tasandiku läbimist Joonia merre suubuva jõe mõlemal kaldal. Türeeni mere poolset jõekaldal paiknevatest aladest kuuluvad kõnealusesse piirkonda alad, mis jäävad põhjast lõuna suunas Falconara Albanese ja Nicotera kommuuni vahele. Joonia mere poolset jõekaldal hõlmab tootmispiirkond põhja poolt vaadates alasid, mis jäävad Crotone provintsi suure tasandiku ja Calabria otsatipu vahele.

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga:

### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Lagritsa-magusjuure tootmise ajalooliseks piirkonnaks oli Calabria rannikupiirkond ja eeskätt Sybarise tasandikul asuvaid Villa Piana, Cerchiara di Calabria, Cassano-Sibari, Corigliano Calabro ja Rossano kommuune hõlmav ala, kus tootmist soodustab ränirikas, kivine ja neutraalse pHga tasandikupinnas. Ka kliimatingimused on Sybarise tasandikul, kuhu tänapäevalgi on koondunud suurem osa lagritsa-magusjuure tootmisest, soodsad kõnealuse taime kasvuks. Eeskätt avaldavad mõju mägede lähedus ning tuulte puudumine Pollino ja Sila mäemassiivide tekitatud loodusliku tõkke tõttu. Lagritsa-magusjuure taimed kasvavad looduslikult või kultiveeritud kujul rannikuäärsetel aladel, nende leviala ulatub üle Türeeeni mere poolsete tasandike (Lamezia, Falerna, Nocera Tirenese jne) ja Joonia mere poolse külje (Crotone, Isola Capo Rizzuto, Chiaravalle, Badolato, Roccella Jonica jne) kuni mägedeni sisemaal, tungides Calabria suuremate jõgede orgude kaudu kuni sisemaa mäemassiivideni, mis tänu oma eripärastele pinnavormidele saavad ära kasutada mere soodsat mõju. See tähendab, et samade omadustega lagritsa-magusjuur võib kasvada ka rannikust mitme kilomeetri kaugusel. Selgelt vahemereline kliima, mida iseloomustavad pikad soojad suved ja pehmed talved, soodustab *Glycyrrhiza glabra* sordi „typica” („Cordara”) ühtlast levikut kogu kõnealuses piirkonnas.

### 5.2. Toote eripära:

KPN toode „Liquirizia di Calabria” erineb teistest samalaadsetest toodetest selgelt füüsikalise-keemiliste omaduste poolest, seejuures sekundaarsete metaboliitide olemasolu tõttu, mille hulka kuulub ka toimeaine glütsürrisiin, mis on toote kaubanduslike ja farmatseutiliste omaduste aluseks. Tegemist on saponiiniga, mille sisaldus Calabria lagritsa-magusjuures on keskmiselt väiksem kui teistes liikides ja sortides. See asjaolu on ka kõnealuse sordi kaubandusliku edu põhjuseks. Hiljutised uuringud on veelgi selgemalt esile toonud erinevused Calabria lagritsa-magusjuure ja kõrvalasuvatest piirkondadest pärineva lagritsa-magusjuure vahel, eeskätt seoses glütsürrisiinhappesisaldusega, mis Calabria magusjuure puhul on tunduvalt väiksem, aga ka näiteks seoses väiksema suhkrusisaldusega.

Ühes lenduvate osakeste kohta tehtud uuringus tuuakse välja selge erinevus Calabriast ja teistest Itaalia piirkondadest või välisriikidest pärineva lagritsa-magusjuure keemilise koostise vahel. Ja lõpuks näitas võrdlus teistest riikidest pärineva lagritsa-magusjuurega Calabria lagritsa-magusjuure erilist keemilist koostist seoses fenoolühendite kvalitatiivsete ja kvantitatiivsete omadustega.

Selliseid ühendeid nagu likviritigeniin ja isolikviritigeniin on kõnealuses taimes väga vähesel hulgal, erinevalt ühendist likohalkoon A, mille kogus on suhteliselt suur ja mis samas teistest sortidest võetud proovides puudub täiesti või esineb üksnes koos ühendiga likohalkoon B.

### 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:

Reljeefist tulenevate geograafiliste tingimuste tõttu on Calabria näol tegemist täiesti kordumatu eripärase piirkonnaga, mis on muu Itaaliaga võrreldes ainulaadne.

Itaalia nn saapa nina moodustavat Calabriat käsitatakse pika ja kitsa poolsaarena, mille rannajoone pikkus on ligikaudu 800 km. Mõningate tegurite poolest on see piirkond võrreldav Pugliaga, samas on see siiski täiesti teistsugune. Kõrged Apenniini mäeahelikud jaotavad Calabria pikisuunaliselt kaheks osaks, mis on Itaalia piirkondade puhul täiesti eripärane.

Calabria geograafiline asend ja eripärane reljeef loovad ülejäänud poolsaarega võrreldes ainulaadsed ja väga iseloomulikud bioloogilised, mullastikulised ja kliimaatilised eritingimused – mitmetes teadusuuringutes väljatoodud aastased keskmised temperatuurid, temperatuurikõikumised, niiskus, sademete jagunemine aasta lõikes, tuuled, päikesevalgus, päikesekiirgus ja sellest tulenevalt ka pinnase temperatuur. Sajandite vältel on soodne keskkond avaldanud kõnealusele liigile tugevat kohastumissurvet, olles seega selektiivseks mõjuriks, ja soodustanud taime „Liquirizia di Calabria” spetsiifilisele kemotüübile vastava keemilise koostise, toiteväärtusega seotud omaduste ja maitseomaduste väljakujunemist.



Kõnealune lagritsa-magusjuure liik on Calabria üheks eristavaks tunnuseks, mis on mitmete dokumentide põhjal juba XVII sajandist tuntud. Näiteks võib tuua 1903. aastast pärineva kuulsa „Tratato di terapeutica e farmacologia” („Traktaat arstiteadusest ja farmakoloogiast”) I köite, kus on märgitud, et „... taimeliik, millest see pärineb, on Euroopa edelaosas kasvav liblikõieliste sugukonda kuuluv *Glycyrrhiza glabra* ... Mõnikord on taimejuure kohta kasutatud ka nimetust Liquirizia di Calabria, et eristada seda Venemaalt pärinevast heledamast lagritsa-magusjuurest, mille liiginimetuseks on *Glycyrrhiza glandulifera* või *echinata* ja mis kasvab Euroopa kaguosas.”

Lisaks sellele on kuulsa Encyclopaedia Britannica neljateistkümnendas väljaandes (1928) mainitud järgmist: „... The preparation of the juice is a widely extended industry along the Mediterranean coast: but the quality best appreciated in Great Britain is Made in Calabria ...” (Magusjuuremahl valmistamine on Vahemere rannikul laialdaselt levinud tegevus, Suurbritannias kõige kõrgemalt hinnatud kvaliteediga mahl on Valmistatud Calabrias...)

Encyclopaedia Britannicas toodud seisukohta kinnitab ka Ameerika Ühendriikide riigidepartemangu raport pealkirjaga *The licorice plant* (1985).

Nimetus „Liquirizia di Calabria” tähistab kompleksset toodet, mis on looduse ja sajandite vältel edasi kandunud inimtegevuse koostöö tulemuse ning mida kehastab õnnestunult Calabria piirkonna traditsiooni (XVIII sajandi lõpust pärinev Saint-Noni maal „Calabria elanike elu-olu” (*Stato delle persone in Calabria. I concari*, Vincenzo Padula, 1864), Sama ilmneb SVIMEZi dokumendist „Calabria ravimtaimed: 1951. aasta põhimõtted ja perspektiivid” (*SVIMEZ Piante officinali in Calabria: presupposti e prospettive del 1951*), teoses „Hernes ja magusjuur Consenza maapiirkondades XVIII sajandil: Augusto Placanica tööstus- ja käsitöövõtted” (*Pece e liquirizia nei casali cosentini del Settecento: forma d'industrie e forze di lavoro di Augusto Placanica*, 1980), Gennaro Maticena artiklis „Magusjuuretöökodad (conci) ja magusjuuremahl tootmine Calabrias” (*I „Conci” e la produzione del succo di liquerizia in Calabria*), mis ilmus 1986. aastal ajakirjas Kondiitritööstus, Vittorio Marzi et al. uurimuses „Magusjuuretöökodad ja magusjuure tootmine Cosenza provintsis XVIII–XX sajandini” (*La dolce industria. Conci e liquirizia in provincia di Cosenza dal XVIII al XX secolo*, 1991) ning mitmetes teistes 1700. ja 2000. aasta vahel ilmunud tekstides.

Alates XVIII sajandi teisest poolest on magusjuurt kasvatatud Joonia mere rannikul, eeskätt piirkonna põhjapoolsemas osas Lucaniaga piirnevatel aladel ning eriti suurel määral suurel Sybarise tasandikul alates Crotonest kuni Reggio Calabrian. Magusjuurt kasvatati olulisel määral ka Crati jõe orus, mis kulgeb alates Cosenzast Sybarise tasandikul, ning suurteil Türeeni mere poole jäävatel rannikualadel.

#### **Viide spetsifikaadi avaldamisele:**

Valitsus on algatanud riikliku vastuväite esitamise menetluse, avaldades Itaalia Vabariigi 4. augusti 2007. aasta Ametlikus Teatajas nr 180 ettepaneku kaitstud päritolunimetuse „Liquirizia di Calabria” tunnustamiseks. Spetsifikaadi terviktekstiga saab tutvuda internetilehel:

[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

ministeeriumi kodulehel (<http://www.politicheagricole.it>), kus tuleb valida rubriik „Prodotti di Qualità” (ekraani vasakul poolel) ja seejärel „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE [regolamento (CE) n. 510/2006]”



2010/C 321/10	Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase muutmistaotluse avaldamine .....	23
2010/C 321/11	Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine .....	28



## Tellimishinnad aastal 2010 (ilma käibemaksuta, sisaldavad tavalise saatmise kulusid)

<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	1 100 eurot aastas
<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	770 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria igakuiselt ja kumulatiivselt CD-ROMil	ELi 22 ametlikus keeles	400 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> lisa (S-seeria – avalikud hanked ja pakkumismenetlused) CD-ROMil, kaks väljaannet nädalas	mitmekeelne: ELi 23 ametlikus keeles	300 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> C-seeria – värbamiskonkursid	konkursside keeled	50 eurot aastas

*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*.

CD-ROM asendatakse 2010. aasta jooksul DVDga.

## Müük ja tellimused

Erinevate tasuliste perioodikaväljaannete tellimusi, k.a *Euroopa Liidu Teataja* tellimust, saab vormistada meie edasimüüjate kaudu. 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>



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus  
2985 Luxembourg  
LUXEMBURG

ET