



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

55. aastakäik

19. september 2012

<u>Teatis nr</u>	Sisukord	Lehekülg
II <i>Teatised</i>		
EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED		
Euroopa Komisjon		
2012/C 283/01	Teatatud koondumise aktsepteering (Toimik COMP/M.6670 – Bridgepoint/Orlando/Limoni) ⁽¹⁾	1
2012/C 283/02	Teatatud koondumise aktsepteering (Toimik COMP/M.6621 – CNP Assurances/BNP Paribas/Immeuble Val-de-Marne) ⁽¹⁾	1
2012/C 283/03	Teatatud koondumise aktsepteering (Toimik COMP/M.6644 – APG/PGGM/Challenger LBC Terminals) ⁽¹⁾	2
IV <i>Teave</i>		
TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT		
Euroopa Komisjon		
2012/C 283/04	Euro vahetuskurss	3

ET

Hind:
3 EUR⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

(Jätub pöördel)

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

2012/C 283/05	Teatis – Nõukogu määrus (EÜ) nr 428/2009, millega kehtestatakse ühenduse kord kahesuguse kasutusega kaupade ekspordi, edasitoimetamise, vahendamise ja transiidi kontrollimiseks: teave meetmete kohta, mida liikmesriigid on võtnud artiklite 5, 6, 8, 9, 10, 17 ja 22 alusel	4
2012/C 283/06	Tšehhi Vabariigi Keskkonnaministeeriumi teatis vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 94/22/EÜ (süsiainesinike geoloogilise luure, uurimise ja tootmise lubade andmis- ning kasutamistingimuste kohta) artikli 3 lõikele 2	5

V Teated

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2012/C 283/07	Nõukogu määruse (EÜ) nr 1/2003 artikli 27 lõike 4 kohaselt avaldatav komisjoni teatis juhtumi COMP/39.847/E-BOOKS kohta (teatavaks tehtud numbri C(2012) 6552 all) ⁽¹⁾	7
2012/C 283/08	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum COMP/M.6685 – Ingram Micro/Brightpoint) ⁽¹⁾	10

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2012/C 283/09	Põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsioonilisi eritunnuseid käsitleva nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 8 lõike 2 kohase taotluse avaldamine	11
2012/C 283/10	Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine	18



⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Teatatud koondumise aktsepteering**(Toimik COMP/M.6670 – Bridgepoint/Orlando/Limoni)**

(EMPs kohaldatav tekst)

(2012/C 283/01)

12. septembril 2012 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 numbrit, kuupäeva ja tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) dokumendinumbriga 32012M6670 all. EUR-Lex pakub *on-line* juurdepääsu Euroopa õigusele.

Teatatud koondumise aktsepteering**(Toimik COMP/M.6621 – CNP Assurances/BNP Paribas/Immeuble Val-de-Marne)**

(EMPs kohaldatav tekst)

(2012/C 283/02)

25. juulil 2012 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 prantsuse 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 numbrit, kuupäeva ja tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) dokumendinumbriga 32012M6621 all. EUR-Lex pakub *on-line* juurdepääsu Euroopa õigusele.

Teatatud koondumise aktsepteering
(Toimik COMP/M.6644 – APG/PGGM/Challenger LBC Terminals)
(EMPs kohaldatav tekst)
(2012/C 283/03)

31. augustil 2012 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-Lex veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) dokumendinumbriga 32012M6644 all. EUR-Lex pakub *on-line* juurdepääsu Euroopa õigusele.
-

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskursid⁽¹⁾

18. september 2012

(2012/C 283/04)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,3054	AUD	Austraalia dollar	1,2527
JPY	Jaapani jeen	102,64	CAD	Kanada dollar	1,2732
DKK	Taani kroon	7,4539	HKD	Hongkongi dollar	10,1199
GBP	Inglise nael	0,80350	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,5787
SEK	Rootsi kroon	8,5685	SGD	Singapuri dollar	1,6011
CHF	Šveitsi frank	1,2113	KRW	Korea won	1 460,38
ISK	Islandi kroon		ZAR	Lõuna-Aafrika rand	10,7780
NOK	Norra kroon	7,4655	CNY	Hiina jüaan	8,2496
BGN	Bulgaaria lev	1,9558	HRK	Horvaatia kuna	7,3985
CZK	Tšehhi kroon	24,815	IDR	Indoneesia ruupia	12 409,61
HUF	Ungari forint	283,82	MYR	Malaisia ringit	4,0030
LTL	Leedu litt	3,4528	PHP	Filipiini peeso	54,534
LVL	Läti latt	0,6962	RUB	Vene rubla	40,4445
PLN	Poola zlott	4,1139	THB	Tai baht	40,311
RON	Rumeenia leu	4,5069	BRL	Brasiilia reaal	2,6532
TRY	Türgi liir	2,3486	MXN	Mehhiko peeso	16,7283
			INR	India ruupia	70,5240

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekursid.

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

TEATIS

Nõukogu määrus (EÜ) nr 428/2009, millega kehtestatakse ühenduse kord kahesuguse kasutusega kaupade ekspordi, edasitoimetamise, vahendamise ja transiidi kontrollimiseks: teave meetmete kohta, mida liikmesriigid on võtnud artiklite 5, 6, 8, 9, 10, 17 ja 22 alusel

(2012/C 283/05)

Nõukogu määruse (EÜ) nr 428/2009 artiklite 5, 6, 8, 9, 10, 17 ja 22 kohaselt tuleks liikmesriikide poolt määruse rakendamiseks võetavad meetmed avaldada *Euroopa Liidu Teatajas*.

1. TEAVE, MILLE LIIKMESRIIGID ON ESITANUD VASTAVALT KÕNEALUSE MÄÄRUSE ARTIKLILE 8 (KONTROLI LAIENDAMINE LOETLEMATA KAUPADELE AVALIKU JULGEOLEKU VÕI INIMÕIGUSTEGA SEOTUD KAALUTLUSTEL)

Määruse artikli 8 lõike 4 kohaselt peab komisjon avaldama liikmesriikide võetud meetmed, millega keelatakse või kehtestatakse loanõue I lisas loetlemata kahesuguse kasutusega kaupade ekspordi suhtes avaliku julgeoleku või inimõigustega seotud kaalutlustel.

1.1. Itaalia

Itaalia teavitas komisjoni, et on kehtestanud loanõude I lisas loetlemata kahesuguse kasutusega kaupade ekspordi suhtes avaliku julgeoleku või inimõigustega seotud kaalutlustel.

Avaliku kohtvõrgu andmebaasi tsentraliseeritud seiresüsteem, internet ning teise ja kolmanda põlvkonna (2G/3G) mobiilsideteenused, sealhulgas:

- teabevoe väljastusseadmed,
- süsteemikomponentide kasutajaliidese- ja vahendussüsteemid,
- seirealuste andmevoogude töötlemise server,
- seirealuste andmevoogude töötlemise tarkvara,
- andmete kataloogimise salvestuskandjad,
- andmebaaside haldamise tööjaamad,
- andmebaaside haldamise tarkvara,
- kohtvõrgu infrastruktuur.

Loanõue kehtib eksporditoimingute kohta Süüria Telekommunikatsiooniametisse (Syrian Telecommunications Establishment, STE) Süürias.

Tšehhi Vabariigi Keskkonnaministeeriumi teatis vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 94/22/EÜ (süsivesinike geoloogilise luure, uurimise ja tootmise lubade andmis- ning kasutamistingimuste kohta) artikli 3 lõikele 2

(2012/C 283/06)

Tšehhi Vabariigi Keskkonnaministeerium soovib teatada, et on saanud taotluse süsivesinike geoloogilise luure ja uurimise ala loomiseks Tšehhi Vabariigi kaguosas (Hradec Králové – Pardubice), nagu on piiritletud lisas oleval kaardil.

Vastavalt pealkirjas osutatud direktiivile, maavarade kaitset ja kaevandamist käsitleva seaduse nr 44/1988 (kaevandamiseseadus, muudetud) artiklile 11 ja Tšehhi Rahvusnõukogu seaduse nr 62/1988 (geoloogiliste tööde kohta, muudetud) artiklile 4d kutsub keskkonnaministeerium üles kaevandamisluba omavaid füüsilisi või juriidilisi isikuid (hankeüksused) esitama avaldusi võistupakkumisele, et luua Tšehhi Vabariigi kaguosas (Hradec Králové – Pardubice) süsivesinike geoloogilise luure ja uurimise ala.

Otsuse tegemise pädevaks asutuseks on Tšehhi Vabariigi Keskkonnaministeerium. Kõnealuse direktiivi artikli 5 lõigetes 1 ja 2 ning artikli 6 lõikes 2 osutatud kriteeriumid, tingimused ja nõuded on täielikult sätestatud Tšehhi Vabariigi õigusaktides Tšehhi Vabariigi Rahvusnõukogu seadusega nr 62/1988 geoloogiliste tööde kohta (muudetud).

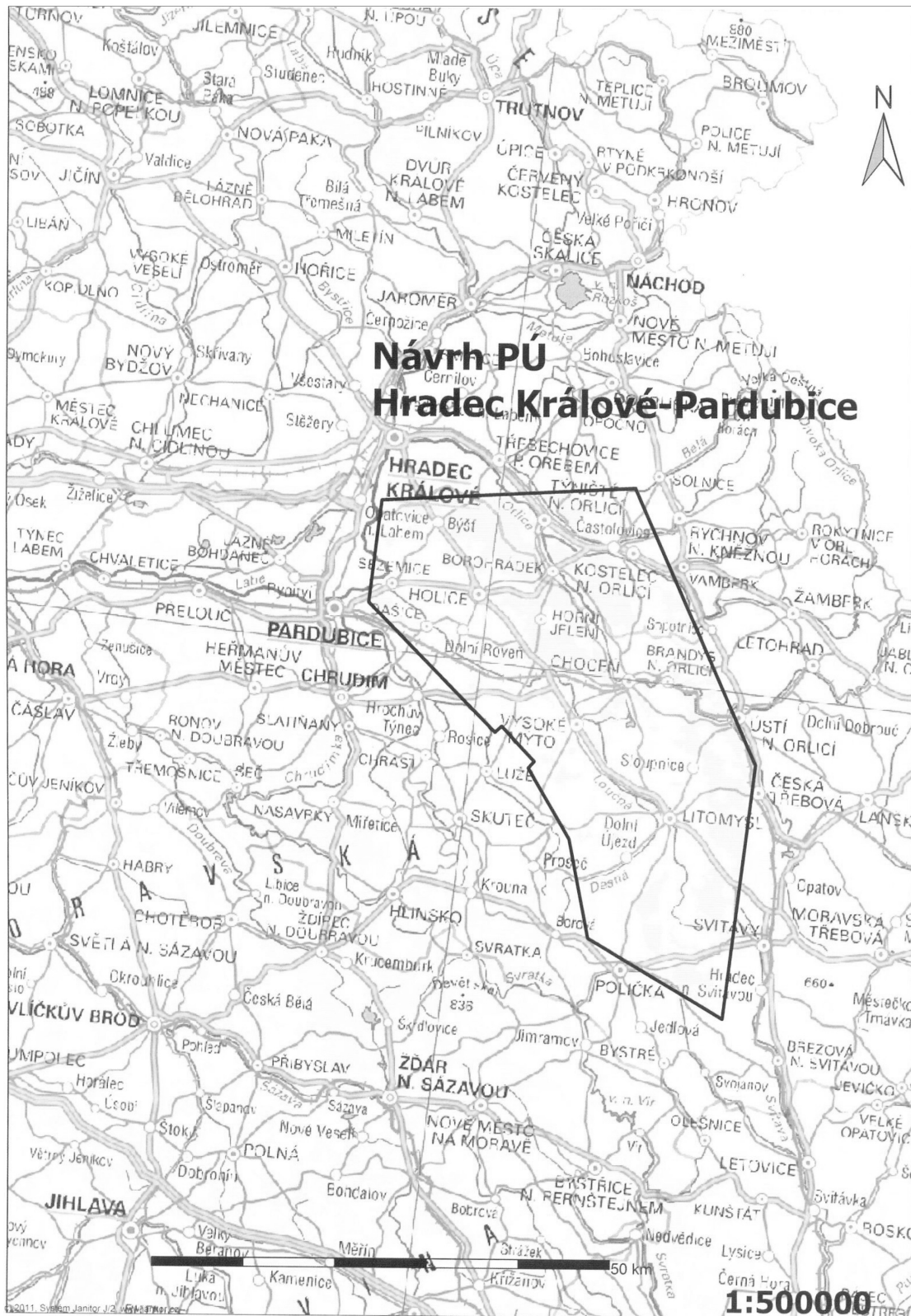
Taotlusi võib esitada 13 nädala jooksul pärast käesoleva teatise avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas* ja need tuleb saata järgmisel aadressil:

RNDr. Martin Holý
ředitel odboru geologie
Ministerstvo životního prostředí
Vršovická 65
100 10 Praha 10
ČESKÁ REPUBLIKA

Pärast kõnealuse ajavahemiku lõppu saadud taotlusi ei võeta arvesse. Otsus taotluste kohta tehakse hiljemalt 12 kuud pärast kõnealuse ajavahemiku lõppu.

Täiendavat teavet annab Jaroslav Česnek telefonil +420 267122652.

LISA



V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 1/2003 artikli 27 lõike 4 kohaselt avaldatav komisjoni teatis juhtumi COMP/39.847/E-BOOKS kohta*(teatavaks tehtud numbri C(2012) 6552 all)***(EMPs kohaldatav tekst)***(2012/C 283/07)*

1. SISSEJUHATUS

1. Nõukogu 16. detsembri 2002. aasta määruse (EÜ) nr 1/2003⁽¹⁾ artiklis 9 on sätestatud, et kui komisjon kavatseb vastu võtta rikkumise lõpetamist nõudva otsuse ja asjaomased ettevõtjad teevad ettepaneku kohustuste võtmiseks seoses komisjoni esialgses hinnangus tõstatatud küsimuste lahendamiseks, võib komisjon muuta need kohustused asjaomastele ettevõtjatele siduvaks. Sellise otsuse võib vastu võtta kindlaksmääratud ajavahemikuks ja selles tehakse järeldus, et komisjoni meetmete võtmiseks ei ole enam alust. Sama määruse artikli 27 lõike 4 kohaselt avaldab komisjon juhtumist ja võetud kohustuste peamisest sisust lühikokkuvõtte. Komisjoni määratud tähtaja jooksul võivad huvitatud isikud esitada oma märkusi.

2. JUHTUMI KOKKUVÕTE

2. 13. augustil 2012 võttis komisjon vastu määruse (EÜ) nr 1/2003 artikli 9 lõike 1 kohase esialgse hinnangu ettevõtjate Hachette Livre SA (edaspidi „Hachette“), HarperCollins Publishers Limited, HarperCollins Publishers, L.L.C. (edaspidi „Harper Collins“), Georg von Holtzbrinck GmbH & Co. KG ja Verlagsgruppe Georg von Holtzbrinck GmbH (edaspidi „Holtzbrinck/Macmillan“), Simon & Schuster, Inc., Simon & Schuster (UK) Ltd, Simon & Schuster Digital Sales, Inc. (edaspidi „Simon & Schuster“) ning Apple, Inc. (edaspidi „Apple“) käitumise kohta seoses e-raamatute müügiga tarbijaile⁽²⁾.
3. Komisjon jõudis esialgsel hindamisel esialgsele seisukohale, et lülitades e-raamatute müümisel üheskoos hulгимүүгimudelilt ümber samadele ülemaailmsetele põhisätetele toetuvale agendimudelile, osalesid neli kirjastajat ja Apple kooskõlastatud tegevuses, mille eesmärk oli tõsta e-raamatute jaehindu EMPs või takistada e-raamatute odavamate hindade määramist EMPs, rikkudes sellega Euroopa Liidu toimimise lepingu artiklit 101 ja EMP lepingu artiklit 53.
4. Oma ülemaailmse strateegia rakendamiseks EMPs (sh Ühendkuningriigis, Prantsusmaal ja Saksamaal, kuid piirdumata nende riikidega) sõlmisid kõik neli kirjastajat Apple'iga agendilepingud, mis sisaldasid samu põhisätteid (k.a nn enamsoodustusrežiimi hinnaklausel, maksimaalse jaehinna astmikud ja agenditasandi komisjonitasu) e-raamatute müügiks EMP tarbijaile. Samad põhisätted Apple'iga sõlmitud

⁽¹⁾ EÜT L 1, 4.1.2003, lk 1. Alates 1. detsembrist 2009 on EÜ asutamislepingu artiklist 81 saanud Euroopa Liidu toimimise lepingu artikkel 101 ja EÜ asutamislepingu artiklist 82 Euroopa Liidu toimimise lepingu artikkel 102. Kõnealused artiklipaarid on sisult identsed. Käesolevas teatises tuleks viiteid Euroopa Liidu toimimise lepingu artiklitele 101 ja 102 käsitada vajaduse korral viidetena EÜ asutamislepingu artiklitele 81 ja 82.

⁽²⁾ 1. detsembril 2011 algatas komisjon menetluse ka kontserni Penguin emaettevõtja Pearson plc (edaspidi „Pearson“) suhtes, mis jääb juhtumi COMP/39.847/E-BOOKS suhtes algatatud menetluse osaks. Komisjon uurib senini Pearsoni käitumist ja selle kokkusobivust Euroopa Liidu toimimise lepingu artikliga 101 ja EMP lepingu artikliga 53.

agendilepingutes, sh eelkõige enamsoodustusrežiimi hinnaklausel, tähendasid seda, et kirjastajad pidid selleks, et vältida iBookstore'is e-raamatute müügist saadava sissetuleku ja marginaali vähenemist, sundima muid suuremaid e-raamatute jaemüüjaid, kes pakuvad EMP tarbijaile e-raamatuid, võtma samuti kasutusele agendimudeli.

5. Esialgses hinnangus ei ole püütud vaadelda nelja kirjastaja ja Apple'i agendilepingute kokkusobivust Euroopa Liidu toimimise lepingu artikliga 101 ja EMP lepingu artikliga 53.

3. VÕETAVATE KOHUSTUSTE PEAMINE SISU

6. Neli kirjastajat ja Apple ei nõustu komisjoni esialgse hinnanguga. Sellest hoolimata pakkusid nad välja määruse (EÜ) nr 1/2003 artikli 9 kohaste kohustuste võtmise komisjoni tõstatatud konkurentsiprobleemi lahendamiseks. Nimetatud kohustused ei piira siseriiklike seaduste kohaldamist, mis lubavad kirjastajail või kohustavad neid määrama e-raamatute jaehinnad oma äranägemisel (edasimüügihindade kujundamise seadused).
7. Nelja kirjastaja ja Apple'i pakutud kohustuste põhisisu oli järgmine.
8. Kõik neli kirjastajat ja Apple lõpetavad e-raamatute EMPs müümise agendilepingud, mille iga kirjastaja on Apple'iga sõlminud. Apple teavitab lisaks veel üht suurt rahvusvahelist e-raamatute kirjastajat, et see kirjastaja võib oma agendilepingu viivitamatult lõpetada, ⁽³⁾ ja juhul, kui kõnealune kirjastaja ei teata Apple'ile oma soovist leping lõpetada, lõpetab Apple selle lepingu kooskõlas selles sätestatud tingimustega.
9. Lisaks pakuvad neli kirjastajat muudele jaemüüjatele peale Apple'i võimalust lõpetada kõik e-raamatute müügi kohta sõlmitud agendilepingud, mis i) piiravad jaemüüja võimalust jaehinda määrata, muuta või vähendada või pakkuda hinnaalandust või soodushindu, või ii) sisaldavad enamsoodustusrežiimi hinnaklauslit, nagu on kindlaks määratud nelja kirjastaja kohustustes. Juhul kui jaemüüja otsustab mitte kasutada võimalust selline leping lõpetada, lõpetavad neli kirjastajat selle kooskõlas selles sätestatud tingimustega.
10. Neli kirjastajat ei piira kahe aasta jooksul jaemüüjate võimalust jaehinda määrata, muuta või vähendada ega pakkuda hinnaalandust või soodushindu. Kuid mis puutub agendilepingutesse, siis ei tohiks ühegi jaemüüja pakutavate allahindluste või soodushindade koguväärtus ületada kogu komisjonitasu kogusummat, mida kirjastaja maksab kõnealusele jaemüüjale 12 kuu jooksul seoses e-raamatute müügi tarbijaile.
11. Lisaks sellele viie aasta jooksul: i) ei sõlmi neli kirjastajat e-raamatute müügiks EMPs ühtegi lepingut, mis sisaldab enamsoodustusrežiimi hinnaklauslit, nagu see on kindlaks määratud nelja kirjastaja kohustustes, ning ii) Apple ei sõlmi e-raamatute müügiks EMPs ühtegi lepingut, mis sisaldab enamsoodustusrežiimi hinnaklauslit, nagu see on kindlaks määratud Apple'i kohustustes.
12. Apple teavitab iga kirjastajat, kellega ta on sõlminud e-raamatute agendilepingu, et ta ei kohalda viie aasta jooksul ühegi sellise lepingu puhul enamsoodustusrežiimi hinnaklauslit.
13. Kohustused on täielikult avaldatud inglise keeles konkurentsi peadirektoraadi veebisaidil:

http://ec.europa.eu/competition/index_en.html

4. KUTSE MÄRKUSTE ESITAMISEKS

14. Komisjon kavatseb turu-uuringutest lähtudes võtta vastu määruse (EÜ) nr 1/2003 artikli 9 lõike 1 kohase otsuse, millega kuulutatakse eespool kokkuvõtvalt esitatud ja konkurentsi peadirektoraadi veebisaidil avaldatud kohustused siduvaks. Juhul kui kohustusi muudetakse märkimisväärselt, tehakse uus turu-uuring.
15. Komisjon kutsub vastavalt määruse (EÜ) nr 1/2003 artikli 27 lõikele 4 huvitatud kolmandaid isikuid esitama märkusi kavandatud kohustuste kohta.

⁽³⁾ Vt joonealust märkust 2.

16. Märkuste esitamise tähtaeg lõpeb üks kuu pärast käesoleva teatise avaldamist. Huvitatud isikutel palutakse esitada ka mittekonfidentsiaalne versioon oma märkustest, milles igasugune teave, mida nad peavad ärisaladuseks, ja muu konfidentsiaalne teave on kustutatud ning vajaduse korral asendatud vastavalt kas mittekonfidentsiaalse kokkuvõtte või sõnaga „ärisaladus“ või „konfidentsiaalne“.
17. Vastuseid ja märkusi tuleks soovitatavalt põhjendada ning neis tuleks esitada asjaomased faktid. Kui tuvastate seoses kavandatud kohustuste mis tahes osaga probleemi, siis kutsub komisjon teid üles pakkuma välja ka võimalikku lahendust.
18. Märkused võib komisjonile saata kas e-posti (COMP-GREFFE-ANTITRUST@ec.europa.eu), faksi (+32 22950128) või posti teel järgmisel aadressil (lisada viitenumber COMP/39.847/E-BOOKS):

European Commission
Directorate-General for Competition
Antitrust Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Elteatis koondumise kohta
(Juhtum COMP/M.6685 – Ingram Micro/Brightpoint)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2012/C 283/08)

1. 7. septembril 2012 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames Ameerika Ühendriikide ettevõtja Ingram Micro Inc. („Ingram Micro“) omandab täieliku kontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses Ameerika Ühendriikide ettevõtja Brightpoint Inc („Brightpoint“) üle aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- Ingram Micro: IT- ja muude elektroonikatoodete turustamine ja nendega seotud logistikateenused;
- Brightpoint: mobiilsidetoodete (peamiselt klassikaliste mobiiltelefonide (feature phones) ja nutitefonide) turustamine ja nendega seotud logistikateenused.

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.

4. Komisjon kutsub 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.6685 – Ingram Micro/Brightpoint):

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

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

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Põllumajandustoodete ja toidu garanteeritud traditsioonilisi eritunnuseid käsitleva nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 8 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2012/C 283/09)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 509/2006 ⁽¹⁾ artiklile 9. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

GTE REGISTREERIMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 509/2006**„PRAŽSKÁ ŠUNKA”****EÜ nr: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010****1. Taotlejate rühma nimi ja aadress:**

Nimi: Český svaz zpracovatelů masa
Aadress: Libušská 319
142 00 Praha 4 – Písnice
ČESKÁ REPUBLIKA
Tel +420 244092404
Faks +420 244092405
E-post: reditel@cszm.cz

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Tšehhi Vabariik

3. Spetsifikaat:**3.1. Registreeritav(ad) nimetus(ed) (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikkel 2):**

„Празка шунка” (BG), „Jamón de Praga” (ES), „Pražská šunka” (CS), „Prag Skinke” (DA), „Prager Schinken” (DE), „Praha sink” (ET), „Χοιρομέρι Πράγας” (EL), „Prague Ham” (EN), „Jambon de Prague” (FR), „Prosciutto di Praga” (IT), „Prāgas šķiņķis” (LV), „Prahos kumpis” (LT), „Prágai minősegi sonka” (HU), „Perzut ta’ Praga” (MT), „Praagse Ham” (NL), „Szynka Praska” (PL), „Fiambre de Praga” (PT), „Jambon de Praga” (RO), „Pražská šunka” (SK), „Praška šunka” (SL), „Prahalainen kinkku” (FI), „Prag skinka” (SV)

3.2. Nimetus:

- on iseenesest eripärane
 väljendab põllumajandustoote või toidu eripära

Traditsioonilise nimetusega „Pražská šunka” ei väljendata toote eripära ega seost toote lähtekohast või põllumajanduslikust päritolust tingitud eripäraga, vaid see on iseenesest eripärane, kuna rahvusvaheliselt seostatakse seda tunnustatud lihatootega, millel on iseloomulik kuju ja maitse ning mida juba pikka aega on valmistatud järgmiste variantidena:

(¹) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

- kondiga „Pražská šunka”,
- kondita „Pražská šunka”,
- konservitud „Pražská šunka”.

3.3. Kas taotletakse nimetuse reserveerimist määruse (EÜ) nr 509/2006 artikli 13 lõike 2 alusel:

- Registreerimine koos nimetuse reserveerimisega
- Registreerimine nimetuse reserveerimiseta

3.4. Toote liik:

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.5. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1. esitatud nimetus (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 1):

„Pražská šunka” on otsetarbimiseks ettenähtud traditsiooniline lihatoode.

Kondiga „Pražská šunka” füüsikalised omadused

- toote kogumass on kuni 10 kg;
- säilitatakse sea jäseme algne kuju, mis on lõigatud Praha moodi (koodiga, kuid jalata tervest kondiga tagasingist eemaldatakse kubeme- ja ristluuosa, sh sabaosa ning v.a vaagnaluu; pekiosa ümardatakse seljatüki otsast alates).

Kondiga „Pražská šunka” keemilised omadused

- puhta lihasvalgu sisaldus: vähemalt 16 % massist. Toote pekist ja nahast koosnevat kattekihti ei homogeniseerita analüüsitavasse proovi;
- soolasisaldus: kuni 2,5 % massist;
- rasvasisaldus: kuni 20 % massist. Pärast konditustamist määratakse kindlaks kogu toote rasvasisaldus. Toote kattekiht homogeniseeritakse analüüsitavasse proovi.

Kondiga „Pražská šunka” organoleptilised omadused

- välimus ja värvus: nahaga kaetud külg on kuldkollast värvi. Pealispinna muud osad ei ole kaetud nahaga, küll aga heledat värvi rasvakihiga; singilihas on liharoosat värvi;
- läbilõike välimus ja värvus: viilutamisel on singilihas liharoosat värvi;
- maitse ja lõhn: keedetud ja suitsutatud singile eriomane maitse ja lõhn, asjakohaselt soolane maitse;
- koostis: kõva ja tihke. Toote õhukesi viile on kerge hammustada.

Kondita „Pražská šunka” füüsikalised omadused

- toode on iseloomuliku ovaalse või silinderja kujuga;
- seajala viimistletud sise- ja hõbetükist ning searasva soolatud viiludest toodetud kõrge kvaliteediga sink või seajala viimistletud sisetükist ja seajala hõbetükist toodetud, rasva ja nahaga kaetud sink.

Kondita „Pražská šunka” keemilised omadused

- puhta lihasvalgu sisaldus: vähemalt 16 % massist. Toote dekoratiivkattekihti ei homogeniseerita analüüsitavasse proovi;
- soolasisaldus: kuni 2,5 % massist;
- rasvasisaldus: kuni 15 % massist. Toote dekoratiivkattekiht homogeniseeritakse analüüsitavasse proovi.

Kondita „Pražská šunka” organoleptilised omadused

- välimus ja värvus: rasva ja nahaga kaetud külg on kuld kollast värvi. Kui nahata pealispind on kaetud üksnes rasvaga, siis on rasv heledat värvi;
- läbilõike välimus ja värvus: viilutamisel on singilihas liharoosat värvi;
- maitse ja lõhn: keedetud ja suitsutatud singile eriomane maitse ja lõhn, asjakohaselt soolane maitse;
- koostis: kõva ja tihke. Toote õhukesi viile on kerge hammustada.

Konservitud „Pražská šunka” füüsikalised omadused

- toode on iseloomuliku lameda ovaalse kujuga ja selle mõõtmed on samad kui pakendil, millega tagatakse pakendis sisalduva lõpptoote mass ligikaudu 0,454 kg;
- pakendamisel moodustab liha vähemalt 87 % toorainete massist.

Konservitud „Pražská šunka” keemilised omadused

- puhta lihasvalgu sisaldus: vähemalt 16 % massist. Toote leemetarrendi kattekihti ei homogeniseerita analüüsitavasse proovi;
- soolasisaldus: kuni 2,5 % massist;
- rasvasisaldus: kuni 4 % massist. Toote leemetarrendi kattekiht homogeniseeritakse analüüsitavasse proovi;
- leemetarrendisisaldus: kuni 35 % massist.

Konservitud „Pražská šunka” organoleptilised omadused

- välimus ja värvus: toode on hermeetiliselt suletavas pakendis, millega säilitatakse kaubanduslik steriilsus. Pakendimaterjali ja toote vahel on leemetarrendi sile kiht, mis on kuld kollast värvi;
- läbilõike välimus ja värvus: sink on liharoosat värvi. Lubatud on üksikud väikesed leemetarrendiga täidetud augud;
- maitse ja lõhn: keedetud singile eriomane maitse ja lõhn, asjakohaselt soolane maitse;
- koostis: kõva ja tihke.

3.6. Põllumajandustoote või toidu tootmismeetodi kirjeldus, mida tähistab punktis 3.1 esitatud nimetus (komisjoni määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 2):**Kondiga „Pražská šunka”**

Kondiga „Pražská šunka” tootmiseks kasutatakse sea tervet jalga (sinki), mis on ette valmistatud punkti 3.5 kohaselt, ja soolvett, mille koostisosad on loetletud allpool.

Lõpptoote (100 kg) valmistamiseks kasutatakse järgmist:

— seajalad 100 kg;

— soolvesi (20 kg):

vesi 16,2 kg,

dekstroos 1,2 kg,

nitrititega rikastatud soolamissegu 2 kg,

stabilisaatorid (E 450, E 451) 0,5 kg,

antioksidant (E 301) 0,1 kg.

Sinke piserdatakse soolveega, mille koostis on kindlaks määratud. Seejärel jäetakse singid 48 tunniks 3 %-lisse soolvette või sinki võib ka soolveega hõõruda. Siis järgneb sinkide keetmine, mille kestel peab temperatuur toote igas osas olema 10 minuti jooksul vähemalt 70 °C. Pärast keetmist suitsutatakse toote pealispinda, seejärel toode jahutatakse ja ladustatakse.

Kondita „Pražská šunka”

Kondita „Pražská šunka” tootmiseks kasutatakse seajala (sink) sise- ja hõbetükki, mis on ette valmistatud punkti 3.5 kohaselt, ja soolvett, mille koostisosad on loetletud allpool.

Ovaalne või silinderjas pakend on tehtud materjalist, mis talub pastöriseerimist.

Lõpptoote (100 kg) valmistamiseks kasutatakse järgmist:

— seajala sise- ja hõbetükk (sh pekk ja/või nahk) 107 kg;

— soolvesi (20 kg):

vesi 15,6 kg,

dekstroos 1,2 kg,

nitrititega rikastatud segu 2,5 kg,

stabilisaatorid (E 450, E 451) 0,5 kg,

antioksidant (E 301) 0,2 kg;

— pakend (vaakumkotid).

Seajala terve või jämedalt peenendatud sise- ja hõbetükk hõõrutakse soolveega sisse. Soolvesi hõõrutakse soolatud seapekiviiludesse eraldi sel juhul, kui neid tükke kasutatakse toote dekoratiivkatte valmistamisel. Pärast lihaskoe sel viisil soolveega niisutamist asetatakse see ettenähtud kujuga vormi, mis on vooderdatud soolvette kastetud seapekiviiludega. Kui kasutatakse peki ja nahaga seajala sise- ja hõbetükki, asetatakse need pärast soolvees leotamist ettenähtud kujuga vormi, nahk allapoole. Seejärel vormides toode pastöriseeritakse, mille kestel peab temperatuur toote igas osas olema 10 minuti jooksul vähemalt 70 °C. Pärast keetmist eemaldatakse toode vormist, seda suitsutatakse, jahutatakse, seejärel pakendatakse see vaakumkottidesse ning ladustatakse.

Konservitud „Pražská šunka”

Konservitud „Pražská šunka” tootmiseks kasutatakse seajala viimistletud küljeosi (sink), želatiini (pulbristatud) ja allpool loetletud koostisosadest valmistatud soolvett. Lame, ovaalne pakend on tehtud materjalist, mis talub steriliseerimist.

Lõpptoote (100 kg) valmistamiseks kasutatakse järgmist:

- viimistletud seajalg 90 kg,
- pulbristatud želatiin 4,4 kg,
- soolvesi (12,54 kg):
 - vesi 10 kg,
 - suhkur 0,24 kg,
 - nitrititega rikastatud segu 2,3 kg;
- pakendid 220 tükki.

Terved või jämedalt peenendatud seajala küljetükid hõõrutakse soolveega sisse. Pärast lihaskoe sel viisil soolveega töötlemist pannakse see vaakumpakendisse, mille põhjas on piisav kogus pulbristatud želatiini. Vaakumpakendatud toode jäetakse 5 °C temperatuuri juures 12 tunniks seisma. Seejärel toimub toote steriliseerimine, mille kestel peab temperatuur toote igas osas olema 10 minuti jooksul vähemalt 121 °C. Pärast keetmist toode jahutatakse ja kuivladustatakse tingimustes, mille puhul temperatuur on 0–25 °C ja suhteline niiskus kuni 85 %. Toote säilimisaeg on kolm aastat.

3.7. Põllumajandustoote või toidu eripära (komisjoni määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 3):

Kondiga „Pražská šunka”

Kondiga „Pražská šunka” erineb muudest kondiga sinkidest eelkõige põhitoorainete valimis- ja töötlemisviisi poolest. Kondiga „Pražská šunka” teine iseloomulik tunnus on seajala ja soolvee suhe tootmisprotsessi jooksul, millega on võimalik saavutada selline puhas lihasvalgu sisaldus lõpptootes, mis vastab singi kõige kõrgemale kvaliteedikategooriale. Lisaks sellele hõlmab kondiga „Pražská šunka” tootmisprotsess keetmisele järgnevat suitsutamist, mis eristab seda toodet paljudest traditsioonilistest kuivatatud, kondiga sinkidest.

Kondita „Pražská šunka”

Kondita „Pražská šunka” erineb selle kategooria muudest lihatoodetest eelkõige selle tootmismeetodi poolest, kuna seda kõrge kvaliteediga sinki toodetakse seajala viimistletud küljetükkidest ja seda suitsutatakse pärast keetmist. Teine iseloomulik tunnus on dekoratiivkattekiht, mis koosneb õhukesest seapekikihist või peki- ja nahakihist. Lõpptootele on iseloomulik ovaalne või silinderjas kuju.

Konservitud „Pražská šunka”

Konservitud „Pražská šunka” erineb selle kategooria muudest lihatoodetest eelkõige kasutatud toorainete poolest, kuna seda kõrge kvaliteediga sinki toodetakse seajala viimistletud küljetükkidest. Toote teine iseloomulik tunnus on leemetarrendi õhuke kiht singi ja pakendi vahel. Konservitud „Pražská šunka” sinki eristab muudest konservitud lihatoodetest selle pakendi tüüpiliselt lame ovaalne kuju.

3.8. Põllumajandustoote või toidu traditsioonilisus (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikli 3 lõige 4):

Kondiga „Pražská šunka”

Nimetust „Pražská šunka” on kasutatud alates 1860-ndatest aastatest, et tähistada üht tuntuimat Tšehhi Vabariigist, eelkõige Prahast pärit toiduainet. Ajaloolistest allikatest nähtub, et toodet „Pražská šunka” seostatakse selle esmatootja František Zvěřina nimega. Praha tuntud suitsutatud lihatoodete tootja Josef

Jeřábek võttis „Pražská šunka” singi tootmise üle František Zvěřínalt. „Pražská šunka” singi tootjad olid ka teised Praha suitsutatud lihatoodete tootjad Dlouhý, Malý, Cibulka jt. Praha eeskujul algas „Pražská šunka” singi tootmine ka muudes suuremates keskustes ja linnades. „Pražská šunka” sinki tootis Brnos suitsutatud lihatoodete tootja Jebavý, Hradec Královés tootja Hutla, Pardubices tootja Sochor ning 19. sajandi lõpuks veel paljud teised suitsutatud lihatoodete tootjad. Piltlikult öeldes oli Zvěřína toodetud „Pražská šunka” sink kõigi muude sinkide eellane.

„Pražská šunka” singi tööstuslikku tootmist alustas Antonín Chmel, kes 1879. aastal asutas ettevõtte Prahast U Zvonárky tänaval. Tema põhitoode oli „Pražská šunka” sink, kuid ta tootis ka arvukalt muid suitsutatud lihatooteid, mis kogusid kiiresti tuntust Prahast ja muudes linnades, eriti kuurortlinnades, seejärel kaugemal ning lõpuks paljudes Euroopa riikides. Majanduslikult kõige edukam toode oli „Pražská šunka” sink, mida peagi viidi ka ülemeremaade turgudele. Pärast teist maailmasõda natsionaliseeriti ettevõtte ja sellega ühendati Praha paljud muud tootmisüksused. Sellel ajal hakati seajala lihaskoest tootma pool- või täielikult konservitud „Pražská šunka” sinki. 1977. aastal viidi U Zvonárky tänavale käitis, selle töötajad ja tagavarad üle uude lihakombinaati *Masokombinát Praha jih – Písnice*. „Pražská šunka” singi soolamise uue tehnoloogia kohaselt oli vaja sinki soolveega pihustada kas järgneva hõõrumisega või ilma selleta. Pärast 1989. aasta privatiseerimisperioodi Písnice lihakombinaat suleti, kuid kondiga „Pražská šunka” singi tootmine jätkus Tšehhi Vabariigi paljudes teistes tootmisettevõtetes.

„Pražská šunka” singi tootmise alus on algusest peale olnud toormaterjali valik ja soolamismeetod. Toormaterjalidena kasutati kergekaaluliste sigade jalgu (singid) ja seepärast võivad need ka praeguse retsepti järgi kaaluda kuni 10 kg. Põlvest põlve edasi antud tootmisemeetodi teine eristatav tunnus on seajalgade lõikamine Praha moodi. Jahutatud seajalgu soolati sel viisil, et hõõruti liha pealispinda, eelkõige nahka, vähese suhkrusisaldusega nitriteid sisaldava soolamisseguga. Seajalad pandi õhukese soolakihiga kaetud soolamistünni nahk allpool. Keedetud ja jahutatud vähese suhkrusisaldusega, nitrititega rikastatud soolamisseguga valati sinkidele, mille peale asetati raskused. Seejärel keerati sinke nii, et nende alumine külg jäi pealepoole ja pealmine külg allapoole. Seejärel pandi singitükid uuesti vajutuse alla. Pärast organoleptiliste omaduste kvaliteedi kontrolli leotati singitükke mitu tundi leiges vees ja seejärel jäeti kuivama. Sellele järgnes lõpptöötlus – nimelt vaagnaluu eraldamine, naha pealispinna kaapimine ja tagakoodi sidumine sel viisil, et selle kuju keetmisel säiliks. Alati pandi singid rippuma köetud suitsutushoonesse. Suitsutamine toimus kahes etapis: esmalt kuivati sinke heleda leegiga põleva tule kohal ning seejärel sai liha maitse ja värvi niisutatud lehtpuidu saepuru põletamisel. Tavaliselt suitsutati sinke aeglaselt 8–12 tunni jooksul. Seejärel kupatati sinke keevas vees ja siis keedeti. Lõpuks jahutati sinke külmas vees leotades.

Kondita „Pražská šunka” ja konservitud „Pražská šunka”

Pärast teist maailmasõda algas kondiga „Pražská šunka” alternatiivsete variantide väljatootamine. Need variandid olid seajala lihaskoest toodetud pastöriseeritud või steriliseeritud, kondita „Pražská šunka” singid, mis tol ajal pandi konservikarpi. Seda liiki „Pražská šunka” sinkide tootmise tehnoloogia hõlmas järgmisi etappe: värske jahutatud seajalgade (sinkide) konditustamine, seajalgade üksikute osade töötlemine ja värvi järgi sortimine ning toorainete mehaaniline ja vahelduv tükeldamine, mille käigus lisatakse keedusoola ning vajalik kogus naatriumnitritit ja naatriumnitraati, polüfosfaati, suhkrut ning ka naatriumaskorbaati, kõik osaliselt lahustatud teatavas soolveekoguses. Toote vaakumpakendamisel pandi pakendi sisse väike liistak želatiini. Sellele järgnes pastöriseerimine või steriliseerimine ning siis jahutamine. Poolkonservitud „Pražská šunka” sink kaalus tavaliselt 8, 10 või 12 naela. Seda liiki sink oli tavaliselt nurgelises konservikarbis. „Pražská šunka” ühenaelane sink oli tavaliselt ovaalses konservikarbis. Konservitud singi kaubanduslik edu oli tingitud lõpptootes sisalduvast leemetarrendi suurest kogusest.

Alates 1973. aastast koondus pastöriseeritud ja steriliseeritud „Pražská šunka” singi tootmine peamiselt Brno, Kostelec, Studená, Vamberk ja Planá nad Lužnicí lihatööstusettevõtetesse. Pärast 1989. aastal laienes seda liiki „Pražská šunka” singi tootmine Tšehhi Vabariigi muudesse tootmisettevõtetesse ning konservikarbid asendati valdavalt plastpakenditega, mis kondita „Pražská šunka” singi puhul võimaldas pakendisse lisada seapeki või seapeki ja -naha õhukese dekoratiivkihi.

3.9. Eripära kontrollimise miinimumnõuded ja kord (määruse (EÜ) nr 1216/2007 artikkel 4):

- Vastavus spetsifikaadile seajala ettevalmistamise ja toote pealispinna värvuse kohta – kondiga „Pražská šunka” singi puhul. Vastavus spetsifikaadile toote kuju kohta – kondita ja konservitud „Pražská šunka” singi puhul. Kontrollimine toimub lõpptoote vaatlusega.
- Vastavus spetsifikaadile toote välimuse ja läbilõike värvuse kohta. Kontrollimine toimub lõpptoote vaatlusega.
- Vastavus spetsifikaadile toote maitse, lõhna, konsistentsi ja mahlakuse kohta. Kontrollimine toimub lõpptoote organoleptilise analüüsiga.
- Vastavus spetsifikaadile toote füüsikalise-keemiliste näitajate kohta. Lõpptoote kontrollimine toimub tunnustatud laboratoorsete meetoditega. Kui kontrollitakse konservitud „Pražská šunka” singi proove, siis on vajalik tagada, et toote temperatuur püsib vahemikus 4–7 °C.

Toote spetsifikaadile vastavust kontrolliv ametiasutus või sertifitseerimisasutus teostab iga tootja ettevõttes kontrole vähemalt korra aastas.

4. Spetsifikaadile vastavust kontrollivad ametiasutused või sertifitseerimisasutused:

4.1. Nimi ja aadress:

Spetsifikaadile vastavust kontrollivad ametiasutused või sertifitseerimisasutused Tšehhi Vabariigis:

Nimi: Státní zemědělská a potravinářská inspekce

Aadress: Květná 15
603 00 Brno
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel +420 543540111

E-post: sekret.oklc@szpi.gov.cz

riigiasutus eraettevõte

Nimi: Státní veterinární správa České republiky

Aadress: Slezská 7
120 00 Praha 2
ČESKÁ REPUBLIKA

Tel +420 227010137

E-post: hygi@svscr.cz

riigiasutus eraettevõte

4.2. Ametiasutuse või sertifitseerimisasutuse konkreetsed ülesanded:

Punktis 4.1. osutatud kontrolliasutused vastutavad spetsifikaadi kontrollimise eest tervikuna.

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

(2012/C 283/10)

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

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„BAMBERGER HÖRNLA”/„BAMBERGER HÖRNLE”/„BAMBERGER HÖRNCHEN”

EÜ nr: DE-PGI-0005-0802-17.03.2010

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus:

„Bamberger Hörnla”/„Bamberger Hörnle”/„Bamberger Hörnchen”

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Saksamaa

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus:

3.1. Toote liik:

Klass 1.6 Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

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

Kartul (*Solanum tuberosum* L.) kuulub koos tomati, paprika ja baklažaaniga maavitsaliste sugukonda (*Solanaceae*).

Kartulisort „Bamberger Hörnla” kuulub nn vanade maasortide hulka. Selle sordi puhul ei ole tegemist aretatud sordiga. „Bamberger Hörnla” kaitsega on hõlmatud söögikartulid.

Madalakasvulise kartulitaimi pealsed on haprad ja õrnad ning õied valget värvi. Kartul vajab kasvamiseks toitainerikast, võimalikult kerget mulda, sest taim ei suuda taluda kogunenud niiskust. Mugulaid koristatakse septembris/oktoobris.

Selle kartulisordi mugulad on väikesed, sõrmekujulised ja veidi sarve moodi kõverdunud, mõne mugula puhul esineb ka kergeid vastaskõverusi või veidralt väändunud vorme. Sordi „Bamberger Hörnla” piklikku kuju iseloomustav pikkuse-laiuse suhe on tavaliselt 2–3,5.

Kartulikoor on sile, tuhmjalt-siidiselt läikiv, veidi punaka varjundiga heledat ookerkollast värvi, mis lähtub kartulimugula iduaukudest, milles värvus on kõige tugevam. Vahetult pärast koristamist kõige selgemini nähtav punakas varjund tuhmub aja jooksul.

„Bamberger Hörnla” kartul on tugeva pähklise maitsega. Saksamaa Taimesordiameti (*Bundessortenamt*) toidukartulite keetmis- ja söögikontrolli käsitlevate suuniste kohaselt on see sort keetmistüübilt mittelagunev, viljaliha on kollane, jahusus tavaliselt alla 4 (st mittejahune) ja konsistents (rammusus) tavaliselt üle 6 (st rammus, tihke konsistents). Värske kartulimassi tärklisesisaldus on keskmiselt rohkem kui 13 %.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):

—

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

—

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

„Bamberger Hörnla” kartuli kasvatamine peab toimuma Frangimaa kolmes omavalitsusüksuses: Ülem-, Kesk- ja Alam-Frangimaaal. Ka seemnekartul peab olema pärit määratletud piirkonnast.

Saksamaa Taimesordiamet on „Bamberger Hörnla” sorti tunnustanud säilitussordina vastavalt 21. juuli 2009. aasta määrusele, milles käsitletakse säilitussortide tunnustamist ning säilitussortide seemnete turustamist (säilitussortide määrus) (BGB1. I, lk 2107).

Vastavalt kõnealuse riikliku määruse artikli 4 lõike 2 esimese lõigu punktile 4 tohib säilitussortide seemneid (konkreetsel juhul seemnekartulid) turustada üksnes sel juhul, kui seemned on toodetud ühes päritolupiirkonnas, mis on hõlmatud asjaomase sordi tunnustamisega. Seepärast peavad seemnekartulid olema pärit Ülem-, Kesk- ja Alam-Frangimaa omavalitsusüksusest.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

—

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

—

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus:**

Geograafiline piirkond hõlmab Frangimaa kolme omavalitsusüksust: Ülem-, Kesk- ja Alam-Frangimaaal.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga:**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära:*

Juba sajandeid on aiandus ja köögiviljakasvatuse Frangimaa toiduainete tootmises olnud olulisem kui kuskil mujal (eelkõige Bambergi linna aiapidamine kujunes 14. sajandist kuni 19. sajandi keskpaigani omasoodu arenedes linna majanduselu alustalaks sellisel viisil, mida ei esine üheski teises linnas). Frangimaa traditsioonilises kokakunstmis hinnatakse köögivilju tänapäevalgi sama kõrgelt.

Frangimaa kartulikasvatusel on eriti pikaajaline traditsioon. Saksamaal pandi kartul esmakordselt põllule maha 1694. aastal just Frangimaaal. Frangimaa kohalikus kokakunstmis hinnatakse „Bamberger Hörnla” kartulit juba ammu kui head salatikartulit.

„Bamberger Hörnla” kartuli nimetus on juba rohkem kui sajandi jooksul kinnistunud Frangimaa elanike teadvuses. Suuliste pärimuste ja kirjandusviidete alusel on tõendatud, et Frangimaaal kasvatati 19. sajandi lõpus Prantsusmaalt pärit kartuleid. Lisaks sellele leidub tõendeid, et juba 18. sajandil viidi Bambergi vürstpiiskopi iluaias kasvanud kartuli „Bamberger Hörnla” eellased oma kasvukohast Bambergi ülem-aedniku koduaeda ja põldudele.

Kartuli pikliku, sarve moodi kuju (pikkuse-laiuse suhe 2–3,5) ja väga vahelduva suuruse tõttu ei saa koristamisel kasutada tavapäraseid kartulivõtumasinaid. Kartuleid võetakse käsitsi või selleks kohandatud masinatega. Viimased ei ole nii tõhusad kui tavalised kartulivõtumasinad, kuna masina konveierilindi piide väiksema vahe tõttu korjatakse üles ka rohkem mullatükke, mis pärast on jälle vaja käsitsi välja sortida.

Võrreldes muude kartulikasvatusaladega on tervele Frangimaa kasvatuspiirkonnale iseloomulik kuiv ja suviti soojem (kontinentaalne) kliima. Aasta keskmine sademete hulk on ligikaudu 630 mm, keskmine temperatuur 8,6–8,8 °C ning päike paistab aastas keskmiselt 1 550–1 700 tundi.

5.2. Toote eripära:

„Bamberger Hörnla” kartulisorti iseloomustab tema ainulaadne kuju. Nii nagu juba nimest võib järeldada, on need kartulimugulad väikesed, sõrmekujulised ja veidi sarve moodi kõverdunud.

Tuleb rõhutada, et kuigi „Bamberger Hörnla” sordi kartuleid tuleb suure tärkliisisalduse tõttu (keskmiselt 13 %) tegelikult liigitada „peamiselt mittelagunevate” hulka, on need keetmiskatsete järgi aga „mittelagunevad”. Seega on „Bamberger Hörnla” sordi mugulatel see eripära, et neil on ühekorraga mittelagunevad (rammus konsistents) keeduomadused ning tugev pähkline maitse.

Muude sõrmekujuliste kartulitega võrreldes muudavad „Bamberger Hörnla” kartuli ainulaadseks mugulate pähkline maitse, rammus tihke konsistents ning kuju, suurus ja maitseomadused.

Rammusa ja tihke konsistentsi tõttu oli ja on see kartul traditsiooniline salatikartul. Sellega seoses nähtub ka arvukatest pressiteadetest asjaolu, et „Bamberger Hörnla” kartulil on tarbijate hulgas hea maine.

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:

Võrreldes muude kartulik kasvatusaladega on Frangimaa kasvatuspiirkonnale iseloomulik kuiv ja suviti soojem (kontinentaalne) kliima. Sellest tulenevalt on määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatavate „Bamberger Hörnla” mugulate tärkliisisaldus suurem kui see oleks muudes piirkondades kasvatatuna. Värske kartulimassi suure tärkliisisalduse tõttu (keskmiselt rohkem kui 13 %) on „Bamberger Hörnla” kartulid tüüpilise tugeva pähklike maitsega, mis keetmisel mittelagunevate kartulite puhul on ainulaadne.

Geograafilise piirkonna erilistest kliimatilistest tingimustest põhjustatud eripärase maitse tõttu on „Bamberger Hörnla” kartulid kõrgelt hinnatud tarbijate ja eriti gurmaanide hulgas. 2008. aastal valis Saksamaa kartuliekspertide komisjon „Bamberger Hörnla” mugula aasta kartuliks. Frangimaaal sajandeid kestnud „Bamberger Hörnla” kartuli kasvatamise traditsiooni tõttu on see kartul muutunud Frangimaa kokakunsti oluliseks ja lahutamatuks osaks. See nähtub ka asjaolust, et „Bamberger Hörnla” kartul on lisatud Baieri traditsiooniliste eriroogade andmepanka (<http://www.spezialitaetenland-bayern.de/>), mille sisu eest vastutab Baieri liidumaa toiduvaldkonna, põllumajanduse ja metsanduse ministeerium.

Kuna „Bamberger Hörnla” kartuli koristamist ei saa täielikult mehhaniseerida, siis ei saa selle kasvatamine majanduslikus mõttes konkureerida enamiku muude sortidega. Lisaks sellele on „Bamberger Hörnla” kartulitel tihti mügarad, mis võivad sortimisel ja pakendamisel murduda, raskendades seega toiduainete hulgi- ja jaemüüjate kaudu turustamist. Sageli tuleb „Bamberger Hörnla” kartuleid välja praakida selle tõttu, et nende koorel on rohelised laigud. Nimetatud asjaolude tõttu on „Bamberger Hörnla” kartuli kasvatamine piiratud just Frangimaa piirkonnaga, kus on olemas nii oskusteave, et neid puudusi vähendada, ning kus „Bamberger Hörnla” kartul traditsioonilise Frangimaa kokakunsti alus- talana on saavutanud suure tuntuse ja kõrge hinnangu tarbijate hulgas.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

Markenblatt Vol. 9, 5. märts 2010, osa 7c, lk 3573

<https://register.dpma.de/DPMAREgister/geo/detail.pdfdownload/12301>

Tellimishinnad aastal 2012 (ilma käibemaksuta, sisaldavad tavalise saatmise kulusid)

<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria väljaanne ainult paberandjal	ELi 22 ametlikus keeles	1 200 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria paberandjal + DVD-l aastane väljaanne	ELi 22 ametlikus keeles	1 310 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L-seeria väljaanne ainult paberandjal	ELi 22 ametlikus keeles	840 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria igakuiselt ja kumulatiivselt DVD-l	ELi 22 ametlikus keeles	100 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> lisa (S-seeria – avalikud hanked ja pakkumismenetlused) kord nädalas DVD-l	mitmekeelne: ELi 23 ametlikus keeles	200 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 DVD-l.

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

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

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>

