



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

55. aastakäik
6. oktoober 2012

<u>Teatis nr</u>	Sisukord	Lehekül
	IV Teave	
TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT		
Nõukogu		
2012/C 302/01	Nõukogu otsus, 4. oktoober 2012, töötajate vaba liikumise nõuandekomitee liikmete ja asendusliikmete nimetamise kohta	1
Euroopa Komisjon		
2012/C 302/02	Euro vahetuskurs	6
2012/C 302/03	Komisjoni suunis – Kliiniliste uuringute tulemustega seotud teabe esitamist ja avalikustamist käsitlev suunis määruse (EÜ) nr 726/2004 artikli 57 lõike 2 ja määruse (EÜ) nr 1901/2006 artikli 41 lõike 2 rakendamise kohta	7
TEAVE LIIKMESRIIKIDELT		
2012/C 302/04	Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta	11
2012/C 302/05	Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta	11
2012/C 302/06	Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta	12

<u>Teatis nr</u>	Sisukord (jätkub)	Lehekülg
2012/C 302/07	Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta	12
2012/C 302/08	Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta	13
2012/C 302/09	Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta	13
2012/C 302/10	Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta	14
2012/C 302/11	Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta	14

V *Teated*

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2012/C 302/12	Otsus lõpetada ametlik uurimismenetlus, sest liikmesriik on oma teatise tagasi võtnud – Riigiabi – Itaalia (Euroopa Liidu toimimise lepingu artiklid 107–109) – ELi toimimise lepingu artikli 108 lõike 2 kohane komisjoni teade – teatise tagasivõtmine – Riigiabi SA.28642 (C 17/10 (ex N 315/09)) – Firmin Srl ⁽¹⁾	15
---------------	--	----

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2012/C 302/13	Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase muutmistaotluse avaldamine	16
2012/C 302/14	Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase muutmistaotluse avaldamine	24
2012/C 302/15	Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine	31



⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

NÕUKOGU

NÕUKOGU OTSUS,

4. oktoober 2012,

töötajate vaba liikumise nõuandekomitee liikmete ja asendusliikmete nimetamise kohta

(2012/C 302/01)

EUROOPA LIIDU NÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 5. aprilli 2011. aasta määrust (EL) nr 492/2011 töötajate liikumisvabaduse kohta liidu piires, ⁽¹⁾ eriti selle artikleid 23 ja 24,

võttes arvesse kandidaatide nimekirju, mille liikmesriikide valitsused on nõukogule esitanud,

ning arvestades järgmist:

- (1) Nõukogu nimetas oma 21. oktoobri 2010. aasta otsusega, ⁽²⁾ ametisse töötajate vaba liikumise nõuandekomitee („komitee”) liikmed ja asendusliikmed ajavahemikuks 25. septembrist 2010 kuni 24. septembrini 2012.
- (2) Liikmed jäävad ametisse kuni uute liikmete nimetamiseni või kuni nende volituste pikendamiseni.
- (3) Komitee liikmed ja asendusliikmed tuleks ametisse nimetada kaheks aastaks,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA OTSUSE:

Artikkel 1

Käesolevaga nimetatakse ajavahemikuks 25. septembrist 2012 kuni 24. septembrini 2014 töötajate vaba liikumise nõuandekomitee liikmeteks ja asendusliikmeteks järgmised isikud:

I. VALITSUSTE ESINDAJAD

Riik	Liikmed	Asendusliikmed
Belgia	Annelies LAGAE Anne ZIMMERMAN	Jacques OUZIEL
Bulgaaria	Hristo SIMEONOV Tatiana GUEORGUEVA	Dimitrina KOSTADINOVA
Tšehhi Vabariik	Roman SEIDL Ladislava STEINICHOVÁ	Andrea PLAČKOVÁ

⁽¹⁾ ELT L 141, 27.5.2011, lk 1.⁽²⁾ ELT C 294, 29.10.2010, lk 1.

Riik	Liikmed	Asendusliikmed
Taani	Stig Hansen NØRGAARD Vibe WESTH	Simone HEINECKE
Saksamaa	Vera BADE Johannes RASCHKA	Henning GRUB
Eesti	Jana JÄRVIK Liis REITER	Kristi SUUR
Iirimaa	Mary Joan KEHOE Anthony MORRISSEY	Aedin DOYLE
Kreeka	Athina DIAKOUMAKOU Georgios NERANTZIS	Panagiota STAMATIOU
Hispaania	Paloma MARTÍNEZ GAMO Miguel Ángel AZNAR NIETO	Juan Pablo PARRA GUTIÉRREZ
Prantsusmaa	Nadia MAROT Albert MARTINO	Laurent FRIBOULET
Itaalia		
Küpros	Demetris MICHAELIDES Constantinos KARMELOS	Andreas CHRISTOU
Läti	Linda PAUGA Liga EMULE-KONONE	Ilze ZVĪDRIŅA
Leedu	Rasa MALAIŠKIENĒ Agnė KUNIGONYTĖ	Vytautas JURŠĖNAS
Luksemburg	Tom GOEDERS Laurent PEUSCH	Anne-Catherine THILL
Ungari	Rita ANTÓN Judit KATONA	Orsolya KISGYÖRGY
Malta	Mariella GRECH Nicola CINI	George CAMILLERI
Madalmaad	Conny W. OLDE OLTHOF Martin G. BLOMSMA	Cristel VAN TILBURG
Austria	Heinz KUTROWATZ Helmut GERL	Barbara BOHACZEK
Poola	Magdalena SWEKLEJ Marcin WIATRÓW	Agnieszka ZDAK
Portugal	Octávio OLIVEIRA Paulo GOMES	Helena SANTOS
Rumeenia	Auraş MARINESCU Oana BARBUT	Bogdan-Tiberius PAŞCA
Sloveenia	Sonja MALEC Radivoj RADAČ	Mateja GOLJA
Slovakkia	Agnesa SKUPNÍKOVÁ	Jaroslav KOVÁČ
Soome	Katri NISKANEN Olli SORAINEN	Mirkka MYKKÄNEN
Rootsi	Ricky IFWARSSON Madeleine ÖHBERG	Torbjörn WALLIN
Ühendkuningriik	Fiona KILPATRICK Deborah MORRISON	Jonathan PIGGINS

II. AMETIÜHINGUTE ESINDAJAD

Riik	Liikmed	Asendusliikmed
Belgia	Jean-François MACOURS Koen MEESTERS	Yvienne VAN HOLSBEECK
Bulgaaria	Atanaska TODOROVA Daniel YANEV	Antonia ZLATEVA
Tšehhi Vabariik	Jaroslava BAUEROVÁ Pavel JANÍČKO	Vít SAMEK
Taani	Anette BERENTZEN Torben Dam JENSEN	Käthe Munk RYOM
Saksamaa	Alexandra KRAMER Raja NEJEDLO	Christian MOOS
Eesti	Urmas LIPSO Liina CARR	Aija MAASIKAS
Iirimaa	Esther LYNCH John DOUGLAS	
Kreeka	Georgios PERENTIS Metaxia STEKOULEA	Konstantinos MYTILINO
Hispaania	Ana María CORRAL JUAN Concepción ROJO	Pilar ROC ALFARO
Prantsusmaa	Francine BLANCHE Corinne MARES	Ommar BENFAÏD
Itaalia		
Küpros	Nicos GREGORIOU Nicos EPISTITHIOU	Diomides DIOMIDOUS
Läti	Ruta PORNIECE Māris SIMULIS	Jānis KAJAKS
Leedu	Janina ŠVEDIENĖ Janina MATUIZIENĖ	Jovita MEŠKAUSKIENĖ
Luksemburg	Eduardo DIAS Vincent JACQUET	Jean-Claude REDING
Ungari	Judit CZUGLERNÉ IVÁNYI Andrea AGÓCS	László KOZÁK
Malta	Antoinette AQUILINA Andrew MIZZI	John BENCINI
Madalmaad	Caroline RIETBERGEN Martijn HORDIJK	H. de GEUS
Austria	Johannes PEYRL Oliver RÖPKE	Franz FRIEHS
Poola	Jakub KUS Halina PEPLIŃSKA	Bogdan OLSZEWSKI
Portugal	Catarina Maria BRANCO FERREIRA TAVARES Carlos Manuel ALVES TRINDADE	Georges CASULA
Rumeenia	Valentin MOCANU Liviu APOSTOIU	Dragos FRUMOSU

Riik	Liikmed	Asendusliikmed
Sloveenia	Goran LUKIČ Jakob POČIVAVŠEK	Nadja GÖTZ
Slovakkia	Vlasta SZABOVÁ Beata ĎURANOVÁ	
Soome	Eve KYNTÄJÄ Ralf SUND	Jenni KARJALAINEN
Rootsi	Sofie REHNSTRÖM Eva OSCARSSON	Mats ESSEMYR
Ühendkuningriik	Sean BAMFORD Mohammed TAJ	Wilf SULLIVAN

III. TÖÖANDJATE ORGANISATSIOONIDE ESINDAJAD

Riik	Liikmed	Asendusliikmed
Belgia	Michèle CLAUD Hilde THYS	Monica DE JONGHE
Bulgaaria	Ivan ZAHARIEV Martin STOYANOV	Daniela SIMIDCHIEVA
Tšehhi Vabariik	Vladimíra DRBALOVÁ Marie ZVOLSKÁ	Jitka HLAVÁČKOVÁ
Taani	Henning GADE Flemming DREESEN	Karen ROIY
Saksamaa	Alexander WILHELM Christina LANG	Anne ROBRA
Eesti	Marek SEPP Mare HIIESALU	Tarmo KRIIS
Iirimaa	Tony DONOHOE Kara MCGANN	
Kreeka	Rena BARDANI Nikos DIMAS	Evangelia ARANITOU
Hispaania	Santiago SOLER PÉREZ Javier IBARS ALVARO	Luis MÉNDEZ LÓPEZ
Prantsusmaa	Catherine HAQUENNE Natacha MARQUET	Pascale DESSEN
Itaalia		
Küpros	Lena PANAYIOTOU Emilios MICHAEL	Michael ANTONIOU
Läti	Anita LĪCE Ilona KIUKUCĀNE	
Leedu	Justinas USONIS Aidas VAIČIULIS	Dovilė BAČKYTĖ
Luksemburg	Marc KIEFFER François ENGELS	Dany HAUSTGEN
Ungari	Terézia BOROSNÉ BARTHA István KOMORÓCZKI	Adrienn BÁLINT

Riik	Liikmed	Asendusliikmed
Malta	Lawrence MIZZI Michael GALEA	John HUBER
Madalmaad	Rob SLAGMOLEN A.P.M.G. SCHOENMAECKERS	G.A.M. Gerard VAN DER GRIND
Austria	Margit KREUZHUBER Andreas GRUBER	Ulrike KLEIN
Poola	Wioletta ŻUKOWSKA Przemysław OSUCH	Andrzej STĘPNIKOWSKI
Portugal	Cristina NAGY MORAIS Adília LISBOA	Marcelino PENA COSTA
Rumeenia	Roxana PRODAN Daniel Sorin MOLDOVEANU	Dan ANGHELESCU
Sloveenia	Maja SKORUPAN Igor ANTAUER	Tatjana ČERIN
Slovakkia	Peter LÍŠKA Peter MOLNÁR	Martin HOŠTÁK
Soome	Riitta WÄRN Mikko RÄSÄNEN	Vesa RANTAHALVARI
Rootsi	Karin EKENGER Örjan LUTZ	Patrik KARLSSON
Ühendkuningriik	Sinead LAWRENCE Jim BLIGH	

Artikkel 2

Veel määramata liikmed nimetab nõukogu ametisse hilisemal kuupäeval.

Artikkel 3

Käesolev otsus jõustub selle vastuvõtmise kuupäeval.

Luxembourg, 4. oktoober 2012

Nõukogu nimel
eesistuja
S. CHARALAMBOUS

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss (¹)

5. oktoober 2012

(2012/C 302/02)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,3002	AUD	Austraalia dollar	1,2682
JPY	Jaapani jeen	102,02	CAD	Kanada dollar	1,2750
DKK	Taani kroon	7,4556	HKD	Hongkongi dollar	10,0805
GBP	Inglise nael	0,80325	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,5775
SEK	Rootsi kroon	8,5728	SGD	Singapuri dollar	1,5951
CHF	Šveitsi frank	1,2112	KRW	Korea vonn	1 444,13
ISK	Islandi kroon		ZAR	Lõuna-Aafrika rand	11,1983
NOK	Norra kroon	7,3935	CNY	Hiina jüaan	8,2226
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	HRK	Horvaatia kuna	7,4810
CZK	Tšehhi kroon	24,915	IDR	Indoneesia ruupia	12 467,96
HUF	Ungari forint	282,75	MYR	Malaisia ringit	3,9691
LTL	Leedu litt	3,4528	PHP	Filipiini peeso	53,831
LVL	Läti latt	0,6961	RUB	Vene rubla	40,2520
PLN	Poola zlott	4,0735	THB	Tai baat	39,721
RON	Rumeenia leu	4,5782	BRL	Brasiilia reaal	2,6258
TRY	Türgi liir	2,3375	MXN	Mehhiko peeso	16,5844
			INR	India ruupia	67,4220

(¹) Allikas: EKP avaldatud viitekurs.

Komisjoni suunis – Kliiniliste uuringute tulemustega seotud teabe esitamist ja avalikustamist käsitlev suunis määruse (EÜ) nr 726/2004 artikli 57 lõike 2 ja määruse (EÜ) nr 1901/2006 artikli 41 lõike 2 rakendamise kohta

(2012/C 302/03)

1. TAUST

Käesolevas suunises sätestatakse määruse (EÜ) nr 726/2004 (milles sätestatakse ühenduse kord inim- ja veterinaarravimite lubade andmise ja järelevalve kohta ning millega asutatakse Euroopa ravimiamet) ⁽¹⁾ artikli 57 lõike 2 kolmanda lõigu ja määruse (EÜ) nr 1901/2006 (pediaatrias kasutatavate ravimite kohta) ⁽²⁾ artikli 41 lõike 2 rakendamise üksikasjad.

Suunises käsitletakse kliiniliste uuringute tulemustega seotud teabe esitamist ja avalikustamist, seega ELi nende õigusaktide rakendamist, mille eesmärk on muuta kliiniliste uuringute tulemused avalikult kättesaadavaks. Kõnealune eesmärk on sätestatud komisjoni ettepanekus võtta vastu Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus inimtervishoius kasutatavate ravimite kliiniliste uuringute kohta, millega tunnustatakse kehtetuks direktiiv 2001/20/EÜ ⁽³⁾. Käesolevas suunises antakse ka juhtnõude selle kohta, kuidas toimida mittevastavuste ja faktiliste ebatäpsuste korral.

Käesolev suunis on täienduseks komisjoni järgmistele juhenddokumentidele:

- suunis 2010/C82/01, milles käsitletakse inimtervishoius kasutatavate ravimite kliiniliste uuringute jaoks pädevale asutusele esitatavat loataotlust, olulistest muudatustest teatamist ja kliinilise uuringu lõputeatist (edaspidi „üksikasjalikud suunised CT-1”), ⁽⁴⁾ eriti selle punkt 4.3;
- suunis 2008/C168/02 direktiivi 2001/20/EÜ artikliga 11 ettenähtud kliiniliste uuringute andmebaasi andmeväljade kohta, mis tuleb lisada määruse (EÜ) nr 726/2004 artikliga 57 ettenähtud ravimite andmebaasi, ⁽⁵⁾ eriti selle punktid 3–5; ning
- määruse (EÜ) nr 1901/2006 artikli 41 kohane suunis 2009/C28/01 pediatrilisi kliinilisi uuringuid käsitleva teabe kohta, mis tuleb sisestada ELi kliiniliste uuringute andmebaasi (EudraCT), ning teabe kohta, mille Euroopa Ravimiamet (EMA) peab avalikustama, ⁽⁶⁾ eriti selle punktid 3.2–3.4 ja punkt 5.

Neid komisjoni suuniseid on täpsustatud kahes rakendamise tehnilises suunises, mis avaldati Euroopa Liidu ravimieeskirjades *EudraLex* nimetuste all „List of fields to be made public from

EudraCT for Paediatric Clinical Trials in accordance with Article 41 of Regulation (EC) No 1901/2006” ja „List of fields contained in the “EudraCT” clinical trials database to be made public, in accordance with Article 57(2) of Regulation (EC) No 726/2004” ⁽⁷⁾.

2. KOHALDAMISALA

Käesolevas suunises käsitletakse direktiivi 2001/20/EÜ artikli 2 punktis a määratletud kliiniliste uuringute registreerimist ja avalikustamist, mis vastavad vähemalt ühele järgmistest kriteeriumidest:

- kliinilise uuringu suhtes kohaldatakse või kohaldata direktiivi 2001/20/EÜ, mis jõustus hiljemalt 1. mail 2004 (juba läbi viidud kliiniliste uuringute tulemustega seotud teabe esitamise kohta, vt punkt 4.6.1). See tähendab, et vähemalt üks kliinilise uuringu teostamiskoht asub Euroopa Liidus (EL) või Euroopa Majanduspiirkonna lepingu osalisriigis;
- kliiniline uuring moodustab osa pediatrilise uuringu programmist (sealhulgas ka need uuringud, mille teostamiskoht asub väljaspool Euroopa Liitu) ⁽⁸⁾;
- kliinilise uuringu suhtes kohaldatakse määruse (EÜ) nr 1901/2006 artiklit 45;
- kliinilise uuringu suhtes kohaldatakse määruse (EÜ) nr 1901/2006 artiklit 46.

3. TULEMUSTEGA SEOTUD TEABE SISU

Suunise punktis 2 osutatud kõigi kliiniliste uuringute kohta esitatakse tulemustega seotud teave vastavalt käesolevale suunisele.

Tulemustega seotud teabe sisu on sätestatud suunises 2009/C28/01. Seal esitatud nõudeid kohaldatakse nii pediatriliste kui ka muude kliiniliste uuringute suhtes.

Tehnilised suunised andmeväljade formaadi kohta (edaspidi „täielikud andmed”) on avaldatud eraldi dokumendina Euroopa

⁽¹⁾ ELT L 136, 30.4.2004, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 378, 27.12.2006, lk 1.

⁽³⁾ KOM(2012) 369 (lõplik), 17.7.2012.

⁽⁴⁾ ELT C 82, 30.3.2010, lk 1.

⁽⁵⁾ ELT C 168, 3.7.2008, lk 3.

⁽⁶⁾ ELT C 28, 4.2.2009, lk 1.

⁽⁷⁾ http://ec.europa.eu/health/documents/eudralex/vol-10/index_et.htm

⁽⁸⁾ Määruse (EÜ) nr 1901/2006 artikli 41 lõige 1.

Liidu ravimieskirjades *EudraLex* ning see täiendab kaht rakendamise tehnilist suunist – „List of fields to be made public from EudraCT for Paediatric Clinical Trials in accordance with Article 41 of Regulation (EC) No 1901/2006” ja „List of fields contained in the ‘EudraCT’ clinical trials database to be made public, in accordance with Article 57(2) of Regulation (EC) No 726/2004”⁽⁹⁾.

Kõnealusel üksikasjalikus tehnilises suunises võetakse andmeväljade puhul arvesse rahvusvahelisi ühtlustamispüüdlusi. Andmeväljade sisu on identne Ameerika Ühendriikide andmebaasiga *clinicaltrials.gov*, välja arvatud mõned vähesed erandid, et võtta arvesse ELi pediaatriliste uuringute programmi iseärasusi, rahvusvaheliste andmebaaside arengut või rahvusvahelisi ühtlustamispüüdlusi.

4. TULEMUSTEGA SEOTUD TEABE ESITAMISE JA TÖÖTLEMISE KORD

Rahastaja, pediaatrilise uuringu programmi käsitleva otsuse adressaat või müügiloo hoidja sisestab tulemustega seotud teabe direktiivi 2001/20/EÜ artikli 11 lõikes 1 osutatud Euroopa andmebaasi (edaspidi „EudraCT”) kooskõlas määruse (EÜ) nr 1901/2006 artikli 41 lõikega 2. Kõnealust sisestamist käsitletakse kui kokkuvõtva aruande esitamist kliinilise uuringu kohta, mis on üksikasjalike suuniste CT-1 punkti 4.3 kohaselt osa lõputeatise esitamisest riiklikele pädevatele asutustele. Kui tulemustega seotud teave on avaldatud (vt punkt 5), käsitatakse seda kui teabe esitamist eetikakomiteele vastavalt üksikasjalike suuniste CT-1 punktile 4.2.1.

4.1. Andmete esitamine

Tulemustega seotud teave edastatakse andmebaasile EudraCT sisestades andmed otse Euroopa Raviameti (edaspidi „ravimiamet”) veebileidese kaudu, laadides veebileidese kaudu üles XML-faili või edastades andmed võrguvärava kaudu. Andmed edastatakse EudraCT andmebaasile turvamooduli kaudu.

Teave esitatakse vastavalt ravimiameti koostatud ja avaldatud XML-skeemile.

Teabe esitab:

— pediaatrilise uuringu programmi käsitleva otsuse adressaat, kui kliiniline uuring on osa pediaatrilise uuringu programmist;

— müügiloo hoidja, kui kliinilise uuringu suhtes kohaldatakse määruse (EÜ) nr 1901/2006 artikleid 45 ja 46;

⁽⁹⁾ Vt joonealust märkust 7.

— kliinilise uuringu rahastaja (kõigi muude punktis 2 nimetatud kliiniliste uuringute korral).

Teabe esitamise eest vastutavale isikule luuakse turvakonto, mis võimaldab andmeid süsteemi üles laadida ja redigeerida. Isikul on juurdepääs ainult tema enda esitatud andmetele. Kõnealune juurdepääs võimaldab andmeid esitada ja redigeerida süsteemi turvamoodulis. Teabe edasist töötlemist ja avalikustamist kontrollib ravimiamet.

Teatavaid protokolliga seotud andmevälju kasutatakse uuringu kirjeldamiseks, mis lihtsustab uuringu tulemustega seotud teabe esitamist. Asjakohane protokolliga seotud teave laaditakse kõnealustele andmeväljadele automaatselt EudraCT andmebaasist, kui tulemustega seotud teave esitatakse veebileidese kaudu või laaditakse alla eeltäidetud XML vorm. Tulemustega seotud teabe esitamisel saab neid andmevälju ajakohastada veebileidese kaudu või esitades protokolliga seotud teabe ajakohastatud XML-failina.

Nendele andmeväljadele, kuhu ei saa sisestada vaba teksti, lisatakse enamasti märkuste lahter. Märkuste lahter on ette nähtud selleks, et võimaldada täiendava teabe esitamist püsivandmete sisu kohta. Kogutavate andmete struktuur on kohandatud enamiku kliiniliste uuringute tarbeks. Märkuste lahtrit võib kasutada ka siis, kui nõutud teave, mida andmeväljal kajastatakse, ei ole piisav.

4.2. Töötlemine

Süsteemi turvamoodulis toimub andmete automatiseeritud tehniline valideerimine. Probleemide ilmumisel blokeeritakse teabe edastamine. Andmete esitajale saadetakse valideermisaruanne koos juhistega probleemi lahendamiseks.

Seejärel sisestatakse andmed andmebaasi EudraCT, valitakse välja kliinilisi uuringuid käsitlev teave, mis kuulub kohaldatavate äritegevuse eeskirjade kohaselt avalikustamisele ja avalikustatakse see ELi kliiniliste uuringute registris *EudraPharm* (vt punkt 5). Need andmed ühendatakse protokolliga seotud andmetega, kui viimased on andmebaasis EudraCT olemas

Kõrvalistel isikutel puudub juurdepääs turvamoodulile. Tulemustega seotud teabe esitamisel ei kirjutata üle olemasolevat protokolliga seotud teavet, mis on salvestatud EudraCTis.

4.3. Tähtaeg

Tulemustega seotud teave esitatakse määruses (EÜ) nr 1901/2006 ja suunise punktis 1 sätestatud tähtaja jooksul, st pediaatriliste kliiniliste uuringute puhul 6 kuu jooksul⁽¹⁰⁾ ja muudel juhtudel ühe aasta jooksul pärast uuringu lõppu⁽¹¹⁾.

On soovitatav, et tulemustega seotud andmed esitataks enne kõnealuseid kuupäevi, kui selline teave on juba kättesaadav. Seda näiteks juhul, kui tulemused on juba teadusajakirjades avaldatud, või kui esmane lõppkuupäev on kavandatud enne uuringu lõppu.

Kui kliiniline uuring lõpetatakse enneaegselt, käsitatakse kõnealust kuupäeva uuringute lõppkuupäevana.

Iga kavandatud analüüsi ja uuringu kohta esitatakse vaid ühed tulemustega seotud andmed. Tulemuste mitmekordsel analüüsimisel esitatakse kõik analüüsid.

4.4. Keel

Tulemustega seotud teave on enamasti numbriline või põhineb numbrilise väärtusega mõistete lootelul ning andmete esitamisel kasutatakse eelnevalt kindlaksmääratud valikuid või termineid loendit.

Vaba teksti väljadel võimaldab süsteem kasutada mitut keelt (ELi ametlike keelte hulgest). Vastavalt WHO standardile ja selleks, et hõlbustada rahvusvahelist kasutust väljaspool ELi, tuleks teave esitada inglise keeles. Lisaks võib teave esitada mis tahes muus ELi ametlikus keeles.

4.5. Andmete uuendamine ja edaspidine esitamine

Teave esitaja saab teatavat protokolliga või tulemustega seotud teavet (nt kontaktpunktid täiendava teabe küsimiseks või registreerimise staatuse täpsustamiseks) ajakohastada selliselt, et tehnilise kontrolli tingimustele vastav ajakohastatud teave on vahetult kättesaadav üldiseks kasutamiseks.

Protokolliga või tulemustega seotud teabe iga versioon säilitatakse ja uue versiooni esitamisel varasemat versiooni ei kustutata, seega säilib ülevaade tehtud muudatustest.

4.6. Sätted juba läbi viidud kliiniliste uuringute tulemuste kohta

4.6.1. Direktiivi 2001/20/EÜ reguleerimisalasse kuuluvad kliinilised uuringud.

Tulemustega seotud teave kliinilise uuringu kohta, mis lõppes vähem kui üks aasta enne punktis 6 osutatud

programmeerimise lõpetamist, esitatakse täielikud andmed (vt punkt 4.1) ühe aasta jooksul pärast programmeerimise lõpetamist.

Tulemustega seotud teave kliinilise uuringu kohta, mis lõppes vähemalt üks aasta enne punktis 6 osutatud programmeerimise lõpetamist, võib esitada täielikud andmed (vt punkt 3) või kasutada meetodikat, mis on ette nähtud määruse (EÜ) nr 1901/2006 artikli 45 reguleerimisalasse kuuluvate kliiniliste uuringute jaoks (vt allpool). Andmed esitatakse 24 kuu jooksul pärast punktis 6 osutatud programmeerimise lõpetamist.

4.6.2. Määruses (EÜ) nr 1901/2006 osutatud kliinilised uuringud

Määruse (EÜ) nr 1901/2006 artiklis 45 osutatud kliiniliste uuringutega seotud teave esitamiseks on loodud alternatiivne menetlus. Kõnealuste kliiniliste uuringute tulemustega seotud teave avalikustamise eesmärgil võib selle teabe ravimiametile esitada kas autoriõiguste omaniku loal tehtud koopia meditsiiniajakirja artiklist (PDF-fail), suunise ICH Topic E 3 I lisa kohase kokkuvõtte (PDF-fail) või mis tahes muu asjakohase dokumendina (PDF-fail), mis sisaldab nimetatud kokkuvõtte kohast teavet. Nende juhtumite jaoks luuakse andmebaasis EudraCT andmeväljad, mis võimaldavad tuvastada asjakohaseid kliinilisi uuringuid, lihtsustavad otsingut ja võimaldavad üles laadida PDF-faile. Kõnealune tulemustega seotud teave esitatakse 24 kuu jooksul pärast punktis 6 osutatud programmeerimise lõpetamist.

Pediaatrilise uuringu programmi kuuluvate (määruse (EÜ) nr 1901/2006 artikli 41 lõige 1) uuringute puhul, müügiloa hoidja rahastatud uuringute puhul, mis hõlmavad müügiloaga kaetud ravimite kasutamist lastel (määruse (EÜ) nr 1901/2006 artikkel 46) ja uuringute puhul, mis lõppesid enne punktis 6 osutatud programmeerimise lõpetamist, esitatakse kliiniliste uuringute tulemustega seotud täielikud andmed (vt punkt 4.1.) ühe aasta jooksul pärast andmebaasi programmeerimise lõpetamist.

4.7. Mittevastavus ja faktilised ebatäpsused

Liikmesriigid kontrollivad, et nende poolt lubatud kliiniliste uuringute tulemustega seotud teave esitatakse ravimiametile.

Kui kliiniliste uuringute tulemustega seotud teavet ei ole esitatud 9 kuu jooksul pärast pediaatriliste uuringute lõppu (vt punkt 4.3) või muude uuringute puhul 15 kuu jooksul, juhitakse sellele tähelepanu. Selline teave avalikustatakse. Uuringu eeldatav kestus sisestatakse kliinilise uuringu loataotluse esitamisel. Kliinilise uuringu tegelikust lõpetamisest teatatakse kliinilise uuringu lõputeatise vormiga.

Kõik parandused avalikustatud teabes tehakse osalise teabe esitamise kaudu, seda mõnikord ka ravimiameti taotlusel.

⁽¹⁰⁾ Suunise 2009/C28/01 punkt 2.2.2.

⁽¹¹⁾ Mõiste „uuringu lõpp” kohta vt üksikasjalike suuniste CT-1 punkti 4.

Kui heale kliinilisele tavale vastavuse kontrollimisel selgub, et on tõsiseid kahtlusi tulemustega seotud andmete täpsuse ja usaldusväärsuse kohta, teavitatakse sellest viivitamata ravimiametit.

Ravimiamet võib

- kõrvaldada teabe avalikust andmebaasist;
- juhtida tähelepanu, et tulemustega seotud teave ei ole tõene, sest heast kliinilisest tavast ei ole kinni peetud või
- lisada avalikku registrisse teatise, kui see on vajalik faktilise täpsuse ja õigusnormidele vastavuse tagamiseks.

5. TULEMUSTEGA SEOTUD TEABE ESITAMINE ÜLDSUSELE

Esitatud tulemustega seotud teave avalikustatakse ELi kliiniliste uuringute registri *EudraPharm* kaudu vastavalt punktis 1 osutatud komisjoni juhenddokumentidele, see tähendab, et I faasi kliiniliste uuringute tulemustega seotud teave ei kuulu avalikustamisele ainult juhul, kui tegemist ei ole pediaatriliste uuringutega.

Tulemustega seotud teave avalikustatakse 15 tööpäeva jooksul pärast kinnitatud andmete esitamist.

Iga kliinilise uuringu tulemustega seotud teave on ühendatud vastava protokolliga seotud teabega, mis on juba süsteemis salvestatud.

Teabe järgneval esitamisel (vt punkt 4.5) kuvatakse avalikus registris esimesena vaikumisi kehtiv versioon, kuid vaadata saab ka varasemaid versioone.

Teave on loetav veebilehel ning seda on võimalik välja trükkida ja alla laadida.

Veebiliides sisaldab vahendeid, mis lihtsustavad kliinilisi uuringuid ja nende tulemusi kajastava avaliku teabe otsimist, lugemist ja lehitsemist.

6. RAKENDAMINE

Käesolevat suunist kohaldatakse niipea, kui asjakohaste andmebaaside programmeerimine on lõpule viidud.

Programmeerimise lõpetamisest teatatakse avalikult.

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta

(2012/C 302/04)

Kooskõlas nõukogu 20. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1224/2009, millega luuakse ühenduse kontrollisüsteem ühise kalanduspoliitika eeskirjade järgimise tagamiseks, ⁽¹⁾ artikli 35 lõikega 3 on vastu võetud otsus kehtestada püügikeeld vastavalt järgmisele tabelile:

Püügikeelu kehtestamise kuupäev ja kellaeg	17.9.2012
Kestus	17.9.2012–31.12.2012
Liikmesriik	Rootsi
Kalavaru või kalavarude rühm	SOL/3A/BCD.
Liik	Harilik merikeel (<i>Solea solea</i>)
Piirkond	IIIa püügipiirkond; alarajoonide 22–32 ELi veed
Kalalaevade tüüp/tüübid	—
Viitenumber	FS50TQ43

⁽¹⁾ ELT L 343, 22.12.2009, lk 1.

Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta

(2012/C 302/05)

Kooskõlas nõukogu 20. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1224/2009, millega luuakse ühenduse kontrollisüsteem ühise kalanduspoliitika eeskirjade järgimise tagamiseks, ⁽¹⁾ artikli 35 lõikega 3 on vastu võetud otsus kehtestada püügikeeld vastavalt järgmisele tabelile:

Püügikeelu kehtestamise kuupäev ja kellaeg	17.9.2012
Kestus	17.9.2012–31.12.2012
Liikmesriik	Rootsi
Kalavaru või kalavarude rühm	COD/03AN.
Liik	Tursk (<i>Gadus morhua</i>)
Piirkond	Skagerrak
Kalalaevade tüüp/tüübid	—
Viitenumber	FS49TQ44

⁽¹⁾ ELT L 343, 22.12.2009, lk 1.

Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta

(2012/C 302/06)

Kooskõlas nõukogu 20. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1224/2009, millega luuakse ühenduse kontrollisüsteem ühise kalanduspoliitika eeskirjade järgimise tagamiseks, ⁽¹⁾ artikli 35 lõikega 3 on vastu võetud otsus kehtestada püügikeeld vastavalt järgmisele tabelile:

Püügikeelu kehtestamise kuupäev ja kellaeg	17.8.2012
Kestus	17.8.2012–31.12.2012
Liikmesriik	Eesti
Kalavaru või kalavarude rühm	RED/N3M
Liik	Meriahvenad (<i>Sebastes</i> spp.)
Piirkond	NAFO 3M
Kalalaevade tüüp/tüübid	—
Viitenumber	FS51TQ44

⁽¹⁾ ELT L 343, 22.12.2009, lk 1.

Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta

(2012/C 302/07)

Kooskõlas nõukogu 20. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1224/2009, millega luuakse ühenduse kontrollisüsteem ühise kalanduspoliitika eeskirjade järgimise tagamiseks, ⁽¹⁾ artikli 35 lõikega 3 on vastu võetud otsus kehtestada püügikeeld vastavalt järgmisele tabelile:

Püügikeelu kehtestamise kuupäev ja kellaeg	10.9.2012
Kestus	10.9.2012–31.12.2012
Liikmesriik	Läti
Kalavaru või kalavarude rühm	RED/N3M
Liik	Meriahvenad (<i>Sebastes</i> spp.)
Piirkond	NAFO 3M
Kalalaevade tüüp/tüübid	—
Viitenumber	FS46TQ44

⁽¹⁾ ELT L 343, 22.12.2009, lk 1.

Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta

(2012/C 302/08)

Kooskõlas nõukogu 20. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1224/2009, millega luuakse ühenduse kontrollisüsteem ühise kalanduspoliitika eeskirjade järgimise tagamiseks, ⁽¹⁾ artikli 35 lõikega 3 on vastu võetud otsus kehtestada püügikeeld vastavalt järgmisele tabelile:

Püügikeelu kehtestamise kuupäev ja kellaeg	7.9.2012
Kestus	7.9.2012–31.12.2012
Liikmesriik	Belgia
Kalavaru või kalavarude rühm	PLE/7FG
Liik	Atlandi merilest (<i>pleuronectes platessa</i>)
Piirkond	VII f ja VII g
Kalalaevade tüüp/tüübid	—
Viitenumber	FS44TQ43

⁽¹⁾ ELT L 343, 22.12.2009, lk 1.

Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta

(2012/C 302/09)

Kooskõlas nõukogu 20. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1224/2009, millega luuakse ühenduse kontrollisüsteem ühise kalanduspoliitika eeskirjade järgimise tagamiseks, ⁽¹⁾ artikli 35 lõikega 3 on vastu võetud otsus kehtestada püügikeeld vastavalt järgmisele tabelile:

Püügikeelu kehtestamise kuupäev ja kellaeg	24.8.2012
Kestus	24.8.2012–31.12.2012
Liikmesriik	Hispaania
Kalavaru või kalavarude rühm	RED/N3M
Liik	Meriahvenad (<i>Sebastes</i> spp.)
Piirkond	NAFO 3M
Kalalaevade tüüp/tüübid	—
Viitenumber	FS47TQ44

⁽¹⁾ ELT L 343, 22.12.2009, lk 1.

Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta

(2012/C 302/10)

Kooskõlas nõukogu 20. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1224/2009, millega luuakse ühenduse kontrollisüsteem ühise kalanduspoliitika eeskirjade järgimise tagamiseks, ⁽¹⁾ artikli 35 lõikega 3 on vastu võetud otsus kehtestada püügikeeld vastavalt järgmisele tabelile:

Püügikeelu kehtestamise kuupäev ja kellaeg	11.9.2012
Kestus	11.9.2012–31.12.2012
Liikmesriik	Hispaania
Kalavaru või kalavarude rühm	ANE/9/3411
Liik	Anšoovis (<i>Engraulis encrasicolus</i>)
Piirkond	IX ja X püügipiirkond; CECAF 34.1.1 ELi veed
Kalalaevade tüüp/tüübid	—
Viitenumber	FS48TQ43

⁽¹⁾ ELT L 343, 22.12.2009, lk 1.

Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta

(2012/C 302/11)

Kooskõlas nõukogu 20. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1224/2009, millega luuakse ühenduse kontrollisüsteem ühise kalanduspoliitika eeskirjade järgimise tagamiseks, ⁽¹⁾ artikli 35 lõikega 3 on vastu võetud otsus kehtestada püügikeeld vastavalt järgmisele tabelile:

Püügikeelu kehtestamise kuupäev ja kellaeg	17.9.2012
Kestus	17.9.2012–31.12.2012
Liikmesriik	Leedu
Kalavaru või kalavarude rühm	RED/N3M
Liik	Meriahvenad (<i>Sebastes</i> spp.)
Piirkond	NAFO 3M
Kalalaevade tüüp/tüübid	—
Viitenumber	FS52TQ44

⁽¹⁾ ELT L 343, 22.12.2009, lk 1.

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

OTSUS LÕPETADA AMETLIK UURIMISMENETLUS, SEST LIIKMESRIIK ON OMA TEATISE TAGASI VÕTNUD**Riigiabi – Itaalia****(Euroopa Liidu toimimise lepingu artiklid 107–109)****Eli toimimise lepingu artikli 108 lõike 2 kohane komisjoni teade – teatise tagasivõtmine****Riigiabi SA.28642 (C 17/10 (ex N 315/09)) – Firmin Srl****(EMPs kohaldatav tekst)****(2012/C 302/12)**

Komisjon on otsustanud lõpetada Eli toimimise lepingu artikli 108 lõike 2 kohase, 20. juulil 2010. aastal alustatud ametliku uurimismenetluse ⁽¹⁾ eespool nimetatud meetme suhtes, võttes arvesse, et Itaalia on 27. juunil 2012 oma teatise tagasi võtnud.

⁽¹⁾ ELT C 278, 15.10.2010, lk 28.

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

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

(2012/C 302/13)

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

MUUTMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9

„MONT D'OR”/„VACHERIN DU HAUT-DOUBS”

EÜ nr: FR-PDO-0217-0124-30.03.2006

KGT () KPN (X)

1. Spetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab:

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

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 fütosanitaarmedetest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

3. Muudatus(ed):

3.1. Liikmesriigi pädev asutus ja taotlejate rühm:

Andmete ajakohastamine

3.2. Punkt „Toote kirjeldus“:

- Lisatud on järgmised täpsustused: – „lehma täispiim, mida töödeldakse toorelt ja kalgendatult” ja – „kuusepuust karp”.
- Lause „Juustu kaal koos karbiga jääb vahemikku 480 grammist kuni 3,2 kilogrammini” asendab lauset „Juust koos karbiga kaalub 480 grammist kuni 1,3 kilogrammini või 2 kilogrammist kuni 3,2 kilogrammini”. Juustu variandid kaaluvahemikus 480 grammist kuni 3,2 kilogrammini kajastavad kogu traditsioonilise esitluse ulatust. Kaaluvahemikus 1,3–2 kilogrammi kaitstud päritolunimetusega toote maitseomadused ei muutu.
- Karpi kirjeldavat alapunkti on täiendatud serva (ääre) paksuse ja kõrguse ning kaane mõõtmete osas.
- Juust „Mont d’Or” peab alati olema talle iseloomulikus karbis. Üksikasjad karbi kohta on kindlaks määratud, et välistada juustu esitlemine mittetraditsioonilises pakendis.
- Lisatud on alapunkt „Iga juust „Mont d’Or” ehk „Vacherin du Haut-Doubs” peab olema tervikuna pakendatud kuusepuust valmistatud karpi ja ümbritsetud kaitsepakendiga.” Juustu „Mont d’Or” pakendamine turuleviimisel toidukilesse võimaldab reguleerida vee loomulikku aurustumist juustu turustamiseks kõige sobivamatel tingimustel. Selline kaitse aitab seega toote peamisi omadusi paremini säilitada.

3.3. Punkt „Geograafiline piirkond“:

Geograafilise piirkonna määratlust ei ole muudetud, kuid sellesse on lisatud kaks täpsustust.

- Kõik tootmisetapid (piima tootmine, töötlemine juustuks ja juustu laagerdumine) peavad toimuma geograafilises piirkonnas, mis asub loetletud kommunides üle 700 meetri kõrgusel asuval alal.
- Juust pakendatakse kuusepuust karpi laagerdumise lõpuetapis ning tehniliselt saab see toimuda üksnes geograafilises piirkonnas.

3.4. Punkt „Päritolutõend“:

Taotletud muudatused on seotud päritolunimetuste kontrollisüsteemi muutmisega. Nimelt peavad ettevõtjad tõestama oma suutlikkust täita neile toova nimetuse spetsifikaadis esitatud nõuete täitmist. Kaitstud päritolunimetusega toote spetsifikaati kontrollitakse kontrolliasutuse koostatud kontrollikava kohaselt.

Lisaks sellele tuli kõnealusesse punkti lisada mitu sätet seoses juustu jälgitavuse tagamist võimaldavate registrite ja nendega seotud dokumentidega.

3.5. Punkt „Tootmismeetod“:

Täpsustusi on tehtud tootmismeetodisse. Need käsitlevad järgmist.

- Rohumaade hooldamine ja orgaanilise väetise kasutamine. Sätete abil püütakse piirata väetiste mõju, et säilitada looduslikku taimestikku.
- Piimalehmadele lubatud ja keelatud sööt, samuti söödakontsentrandid ja täiendsööt. Sätete eesmärk on säilitada lehmade sööda ja looduskeskkonna vaheline side.
- Piima lüpsmine, kogumine ja säilitamine. Sätetega püütakse tagada piima parim kvaliteet.
- Juustukoja sisustus. Koostatud on loetelu minimaalsetest seadmetest, millega tagada juustu nõuete kohane tootmine.
- Juustu ümber tõmmatava kuuseriba valmistamine. Kuuseribade hoidmine ja leotamine on eeskirjadega ette nähtud.

- Soolvesi. Soolvee omadused on kindlaks määratud.
- Laagerdumiskeldrid. Keldris oleva materjali omadused on kindlaks määratud.

Lisaks sellele on tehtud järgmised muudatused.

Piima tootmine

- Veisetõud. Lisatud on „(...) või nende kahe tõu sertifitseeritud ristamisel saadud lehmadel.” Selle muudatusega soovitakse võtta arvesse erijuhud, mis hõlmavad väheseid loomi, kes on kaitstud nimetuse spetsifikaadis oleva kahe tõu sertifitseeritud ristandid, sest arvestades, et Montbéliarde'i ja Prantsuse Simmentali tõud kuuluvad mõlemad samasse geneetilisse harusse nimega Pie rouge de l'est, on sellised ristandid veisekasvatuse tavapärase osa.
- Piimalehmade söötmine. Lisatud on „Erakorralistel tingimustel, eelkõige ootamatute kliimaolude ja halbade ilmastikutingimuste korral võivad instituudi Institut national des appellations d'origine teenistused teha karja söötmise tagamiseks ajutisi erandeid.” Sätte eesmärk on võimaldada sellist liiki olukorras sööta loomi nõuetekohaselt.
- Mäletsejate söötmine. Lisatud on „Loomade söödas on lubatud üksnes taimed ja täiendsööt, mis ei ole saadud transgeensetest toodetest. Transgeensete kultuuride viljelemine on keelatud kõikide nende põllumajandusettevõtjate territooriumil, kes toodavad piima, millest toodetakse juustu „Mont d'Or” ehk „Vacherin du Haut-Doubs”. Keeld hõlmab kõiki taimeliike, mida võib kasutada põllumajandusettevõttes kasvatatavate loomade söödaks, samuti kõiki kultuure, mis võivad söödakultuure nakatada.” Kõnealune säte aitab säilitada traditsioonilist söötmisviisi.

Juustu valmistamine

- Järgmisesse lausesse on lisatud sõna „viimane kuupäev kaasa arvatud”. „Juustu valmistatakse ajavahemikul 15. augustist kuni 15. märtsini, viimane kuupäev kaasa arvatud.” Täpsustus juustu valmistamise lõpptähtajas on tehtud tõlgendamiste vältimiseks.
- Sõnade „kahjutute bakteri-, pärmi-, hallituskultuuride” asemel tuleb lugeda „piimhappebakterite valikkultuurid ja pinnakultuurid”. Sellist sõnastust peeti kohasemaks.
- Lisatud on lause „Piima kontsentreerimine vesifraktsiooni osalise eraldamise teel enne kalgendamist on keelatud.”
- Lisatud on lõik „Toorpiimasaaduste, valmistamisjärgus toodete, kalgendi (...) hoidmine miinuskraadide juures on keelatud.”

Ilmnenud on, et uued tehnoloogiad, millest teatav hulk hõlmab töötlemist ja lisaaineid, nagu mikrofiltrimine, piima osaline kontsentreerimine või laagerdamiseks kasutatavad ensüümid, võivad mõjutada päritolunimetusega juustu omadusi. Eeskätt on kaitstud päritolunimetusega toodete põhiomaduste säilitamise nõudega vastuolus teatavate ensüümlisandite kasutamine. Seetõttu on osutunud vajalikuks täpsustada toote spetsifikaadi punktis 5 piima töötlemiseks ja juustu valmistamiseks kasutatavaid praegusi töötlemismeetodeid ja lisaaineid, et vältida olukorda, kus tulevased uued töötlemisviisid võivad hakata kaitstud päritolunimetusega toodete omadusi mõjutama.

- Lisatud on lause „Juust tuleb kuuseribaga ümbritseda valmistamise käigus vahetult vormist väljavõtmisel. Soolveega võib toodet töödelda enne või pärast kuuseribaga ümbritsemist.” Kuuseribaga ümbritsemise ja soolveega töötlemise etappidesse tehtud täpsustused peaksid need traditsioonilised tegevused konkreetsemalt esile tooma.

Laagerdumine

- Lause „Laagerdumise pikkus on vähemalt 21 päeva, arvestatuna valmistamise alguspäevast” asemel tuleb lugeda „Laagerdumise pikkus on vähemalt 21 päeva, arvestatuna kalgendamise alguspäevast (...)”. See laagerdumise pikkusega seotud täpsustus peaks lihtsustama kontrolli ja hoidma ära eksitavaid tõlgendamisvõimalusi.
- Lisatud on lause: „Enne karpi panemist, mida ei saa teha enne, kui laabi lisamisest on möödunud üle 12 päeva, tuleb juust jätta kindlasti valmima kuuseplangust alustele, vahepeal seda ümber pöörates ja vajadusel juustupooli soolveega käsitsi hõõrudes.” Nii on püütud järgida üksikasjalikumalt tavapäraseid tootmismeetodeid.

- Lisatud on lõik: „Juustu ja selle karbi pakendamine kaitsepakendisse on lubatud kõige varem 19. päeval, arvestatuna kalgendamise alguspäevast.” Juustu pakendamiseks kaitsepakendisse oli vaja kehtestada sobivaim aeg ja selleks määrati kindlaks 19. päev, mis on lühim aeg kalgendamisetaapi ja pakendamisetapi vahel.
- Lisatud on lõik: „Värske ja laagerduva juustu säilitamine gaasikeskkonnas on keelatud.” Praegused juustuvalmistusmeetodid tuli toote spetsifikaadis kindlaks määrata, et tulevased kindlaksmääramata valmistusviisid ei saaks hakata juustu „Mont d'Or” ehk „Vacherin du Haut-Doubs” omadusi kahjustama.

Turuletoomine

- Lause „Juustu võib turustada üksnes 10. septembrist kuni 10. maini” asemel tuleb lugeda „Tarbijale võib juustu müüa üksnes 10. septembrist kuni 10. maini”. Selle täpsustuse eesmärk on teha vahet toote jaemüüjale kättesaadavaks tegemisel ja toote tegelikul müümisel tarbijale.
- Lisatud on lõik: „Juustu turustamise mis tahes etapis on juustu kaitsepakendi puudumisel vastutus toote kvaliteedi eest toote käitlejal.” Edasimüüjate vastutust peab saama võtta vaatluse alla, kui viimased eemaldavad kaitstud nimetusega toote kaitsepakendi (näiteks toote järellaagerdumiseks, mis tähendab, et juustu hoitakse pärast selle nõuetekohast vähimat laagerdumisaega kontrollimata tingimustel ja mõnikord väljaspool geograafilist piirkonda).
- Lisatud on „Eelnev түкeldamine ja pakendamine kaitsepakendisse on müügikohas lubatud juhul, kui aeg түкeldamise ja tarbijale müümise vahel ei ole pikem kui jooksev päev pluss kaks järgnevat müügipäeva kuni kaupluse sulgemiseni, ning tingimusel, et kõikide tervishoiunõuetega on arvestatud.” Täpsustused on tehtud selleks, et lubada түкeldamist müügikohal, kuid piirangud on selleks, et toote kvaliteedi halvenemise oht oleks võimalikult väike.

3.6. Punkt „Üksikasjad, millega põhjendada seost geograafilise piirkonnaga”:

Selle punkti all olev tekst esitatakse nüüd kolme alapunktina „geograafilise piirkonna eripära”, „toote eripära” ja „põhjuslik seos geograafilise piirkonna eripära ja toote eripära vahel”. Teksti ümberkujundamisel toimetamisega seotud lisamised ei muude kõnealuse punkti sisu, kuid lisavad täiendavaid selgitusi.

3.7. Punkt „Kontrolliasutustega seotud viited”:

Viide instituudile Institut national des appellations d'origine jäeti välja ja asendati viitega normi 45011 kohaselt akrediteeritud sertifitseerimisasutusele.

3.8. Punkt „Erieeskirjad märgistamise kohta”:

- Riiklike õigusaktide kohaselt jäeti välja INAO logo kasutamise kohustus.
- Euroopa Liidu sümboli KPN kasutamine tehti kohustuslikuks.
- Lause „... muud üldiste õigusaktidega ette nähtud üksikasjad peavad olema karbi äärel (*targe*)” asemel tuleb lugeda „muud üldiste õigusaktidega ette nähtud üksikasjad peavad olema karbi serval (*pliure*)”. Sõna „serv” (*pliure*) on laialdasema kasutusega kui sõna „äär” (*targe*).
- Teise lõiku on lisatud lause „Kõnealused kirjad peavad olema nähtaval kuni toote tarbijale müümiseni.” Sättega tagatakse toote jälgitavus ja lisatakse täiendavat teavet tarbijale.

3.9. Punkt „Riiklikud nõuded”:

Seoses riiklike õigusaktide ja eeskirjade arenguga esitatakse punkt „Riiklikud nõuded” tabelina, milles on loetletud peamised kontrollimist vajavad üksikasjad, nende viiteandmed ja hindamismeetod.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„MONT D'OR”/„VACHERIN DU HAUT-DOUBS”

EÜ nr: FR-PDO-0217-0124-30.03.2006

KGT () KPN (X)

1. **Nimetus:**

„Mont d'Or”/„Vacherin du Haut-Doubs”

2. **Liikmesriik või kolmas riik:**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:**3.1. **Toote liik:**

Klass 1.3. Juust Klass 1.3. Juust

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

Juustu „Mont d'Or” ehk „Vacherin du Haut-Doubs” valmistatakse üksnes lehma täispiimast, mida töödeldakse toorelt ja kalgendatult. Piima saadakse piimakarjalt, mis koosneb üksnes Montbéliarde'i või Prantsuse Simmentali tõugu lehadelt või nende kahe tõu sertifitseeritud ristamisel saadud lehadelt.

Tegemist on pehme, kuumtöötlemata ja kergelt pressitud juustuga, mis on kreemja sisu ja lameda silindri kujuga. Juustumass on valge kuni vandli värvusega ja kergelt soolane. Kergelt hallitusega kaetud pestud juustukoorik on kollaka kuni helepruuni värvusega.

Pärast täielikku kuivatamist sisaldab juust 100 grammi kohta vähemalt 45 grammi rasva. Rasvavaba juustu niiskustase ei tohi olla üle 75 %.

Juust „Mont d'Or” ehk „Vacherin du Haut-Doubs” on ümbritsetud kuuseribaga ja surutud kuusepuust karpi. Karbis on juustul kurruline välimus.

Juustu kaal koos karbiga jääb vahemikku 480 grammist kuni 3,2 kilogrammini.

Karp peab olema järgmiste mõõtmetega:

- karbi põhja läbimõõt peab jääma vahemikku 11–33 cm;
- karbi täielik kõrgus (koos kaanega) peab jääma vahemikku 6–7 cm;
- karbi põhja ja karbi kaane paksus peavad jääma alla 7 mm;
- karbi ja selle kaane serva paksus peavad jääma alla 2 mm;
- karbi kaane serva kõrgus peab olema kuni 2,5 cm;
- Kaane kuju ja mõõtmed peavad olema vastavuses karbi mõõtmetega.

Iga juust „Mont d'Or” ehk „Vacherin du Haut-Doubs” on eraldi pakitud kuusepuust karpi ja mähitud kaitsepakendisse. Tarbijale võib juustu müüa üksnes 10. septembrist kuni 10. maini. Juustu „Mont d'Or” ehk „Vacherin du Haut-Doubs” ei tohi külmutada.

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

—

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

Piimalehmade põhisööt peab koosnema geograafilises piirkonnas vähemalt 700 meetri kõrgusel asuvalt rohumaadelt pärit söödast. Taimede kasvuperioodil moodustab rohumaalt saadav sööt vähemalt poole loomade igapäevasest söödakogusest, rohesööta antakse üksnes täiendsöödana. Laudaperioodil moodustab söödaratsiooni geograafilises piirkonnas tehtud hein ja pärast heinategu kasvanud rohi. Ühe ettevõtja kohta peab tegelikult kasutatava rohuma pindala olema vähemalt üks hektar piimalehma kohta.

Söödakontsentradi kogus piimalehmade söödaratsioonis ei tohi olla suurem kui 8 kilogrammi lüpsil oleva piimalehma kohta päevas. See tähendab, et ligikaudu 70 % igapäevasest söödaratsioonist koosneb geograafilisest piirkonnast pärit söödast.

Loomade söödas on lubatud üksnes transgeensed taimed ja täiendsööt, mis ei ole saadud transgeen-setest toodetest.

Silo ja muu kääritatud sööt, näiteks kiletatud heinapallid, on põllumajandusettevõttes keelatud kogu aasta vältel.

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

Piima tootmine, juustu valmistamine ja laagerdamine peavad kindlasti toimuma geograafilises piirkonnas.

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

Juust tuleb karpi panna määratletud geograafilises piirkonnas, kuna juustu laagerdamine peab lõppema karbis. Juustu ei tohi enne tarbijale müügi etappi tükeldada.

Iga juust „Mont d'Or” ehk „Vacherin du Haut-Doubs” peab olema tervikuna pakendatud kuusepuust valmistatud karpi ja mähitud kaitsepakendiga.

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta:*

Iga kaitstud päritolunimetusega juust „Mont d'Or” ehk „Vacherin du Haut-Doubs” on turustamisel varustatud eraldi märgisega, millel on kaitstud päritolunimetus esitatud tähtedega, mille suurus moodustab märgistusel olevate suurimate tähemärkide suuruselt vähemalt kaks kolmandikku. Karbi serval peavad olema nimetus „Mont d'Or” ehk „Vacherin du Haut-Doubs”, soovi korral sõnad „kaitstud päritolunimetus”, Euroopa Liidu sümbol KPN ning selgelt loetavalt juustukoja nimi ja üldiste õigusaktidega ette nähtud üksikasjad. Kõnealused kirjad peavad olema nähtaval kuni toote tarbijale müümiseni.

Märgisel, reklaamides, arvetel või äridokumentidel on keelatud kasutada mis tahes muid omadussõnu või tähistusi, erandiks on kaubamärgid või tähistus „fabriqué dans le Haut-Doubs” (valmistatud Haut-Doubs's).

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus:**

Nii piima tootmine, juustu valmistamine, karpi pakendamine kui ka laagerdamine peavad toimuma Doubs' departemangu järgmiste kommunide territooriumil asuvas geograafilises piirkonnas vähemalt 700 meetri kõrgusel alal. Les Alliés, Arc-sous-Cicon, Arçon, Barboux, Le Bélieu, Bians-les-Usiers, Le Bizot, Bonnetage, La Bosse, Boujailles, Bugny, Bulle, Chapelle-d'Huin, La Chaux, La Chenalotte, Courvières, Dompierre-les-Tilleuls, Evillers, Les Fontenelles, Fournet-Blancheroche, Frambouhans, Frasne, Gilley, Goux-les-Usiers, Grand'Combe-des-Bois, Hauterive-la-Fresse, Levier, La Longeville, Maisons-du-Bois-Lièvreumont, Le Mémont, Montbenoît, Montflovain, Narbief, Noël-Cerneux, Plaimbois-du-Miroir, Le Russey, Saint-Gorgon-Main, Saint-Julien-lès-Russey, Septfontaines, Sombacour, Ville-du-Pont, lisaks Morteau, Mouthe'i ja Pontarlier' kantonite territoorium.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Juustu „Mont d'Or” ehk „Vacherin du Haut-Doubs” tootmispiirkond hõlmab Juura mäestiku ülemisi platoosid 700 kuni 1 200 meetri kõrgusel ning Juura mäemassiivi peamise ahela harjadel asuvaid üle 1 200 meetri kõrgusele jäävaid mägikarjamaid.

Geoloogilisest seisukohast kuulub kõnealune ala Ülem-Juura ajastikku. Mõnede Haut-Doubs' orgude põhjas on esindatud ka Kriidiajastu Alam-Kriidi ajastik. Alam-Kriidist pärit alad on rauaoksiidirikkad mergliladestud.

Pinnareljeefi moodustavad Juura mäemassiivi platoode lõpuosa ja Šveitsiga piirnev mägine ala.

Neis piirkondades asub rohkelt mägikarjamaid ja okaspuu-, eelkõige kuusemetsi, mis vahelduvad omavahel üsna võrdses suhtes.

Kliima on väga karm, talvel langeb temperatuur väga madalale ja pikk lumeperiood muudab mõnikord liikumise keeruliseks.

Olgugi et ametlikke dokumente on vähe, võib väita, et kõnealust juustu hakati piirkonnas tootma XII sajandil.

Sellel perioodil hakati nimelt suurte Saint-Claude'i ja Montbenoit' kloostrite eestvedamisel Juura mäestiku kõrgplatoode alpiaasu võsast puhastama, mis omakorda lõi soodsad tingimused karjakasvatuse ja piimatootmise arenguks. Alates XIV sajandist hakkasid tänu sellele tegevusele kujunema välja juustukojad (*fruitières*).

5.2. Toote eripära:

Juust „Mont d'Or” ehk „Vacherin du Haut-Doubs” on lehma toorest täispiimast valmistatud juust.

Tegemist on kuumtöötlemata pehme juustuga, mis on kergelt kokku pressitud, mille konsistents on kreemjas ja kergelt soolane, värvus ulatub valgest vandlini, kergelt hallitusega kaetud pestud juustukoorik on kollaka kuni helepruuni värvusega, kohe pärast vormist välja võtmist ümbritsetakse juust kuuseribaga ja surutakse kuusepuust karpi. Karbis jätkub juustu laagerdumine ja sellel on kurruline välimus. Kuusest valmistatud ümbrisriba ja karp kuuluvad lahutamatuks kaitstud päritolunimetusega juustu „Mont d'Or” ehk „Vacherin du Haut-Doubs” tootmistingimuste alla. Karbi mõõtmed peavad vastama eeskirjadele.

Silindrikujuline lame juust kaalub koos karbiga 480 grammist kuni 3,2 kilogrammini.

Juustu valmistatakse 15. augustist kuni 15. märtsini ja turustatakse üksnes 10. septembrist kuni 10. maini, pakendades iga juustu eraldi tervikuna kuusepuust karpi.

Tänu oma välimusele ja väga kreemjale tekstuurile on juust algusest peale tuntud kui piduroog.

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:

Juust „Mont d'Or” ehk „Vacherin du Haut-Doubs” võimaldab ära kasutada lüpsihooaja lõpuperioodi piima. Sügis ja talv, kui lehmad viiakse pärast rohumaal karjatamist jälle lauta, on lehmade teisene lüpsiperiood, mil nende piimaand on väiksem ja piim rasvarohke.

Veisekasvatajad on püüdnud ära kasutada piimatoodangut, mida on kliimatingimuste tõttu keeruline juustutööstusesse viia, ja hakanud neis tingimustes tootma juustu, mis on väiksem kui tavapärased kuumtöödeldud pressjuustud ja mida on lihtne kuusepuust karbis ja kuuseribaga ümbritsetult säilitada.

Olgugi et tootmine on viidud põllumajandusettevõtetest juustukodadesse (*fruitière*), on juust „Mont d'Or” ehk „Vacherin du Haut-Doubs” jäänud hooajaliseks juustuks, mille tootmine lõpetatakse kevade saabumisel.

Lüpsitemperatuuril (üle 33 °C) piim kalgendati kiiresti ja kuna piim on kõrge rasvasisaldusega, oli tulemuseks nn pehme kalgend. Juustu tootmise oskusteave seostub ka puutööga, sest juustu valmistamiseks hakati tegema kuuseribasisid, mis kujutavad endast nõtked laastusid, mida vesteti tavapäraselt

sügiseti langetatud kuuskede koorest. Nii sai valmistada ühekordselt kasutatavaid juustuvorme, mis hoidsid kalgendit hästi koos. Kuuseriba aitab kujundada juustu „Mont d'Or” ehk „Vacherin du Haut-Doubs” arooni ja lisab puiduse maitse.

Kaasaegses tootmises keskendutakse kalgendumise iseloomule (kiire kalgendumine), tõstes kalgendumise temperatuuri. Niiske ja rasvase juustu vormi hoidmisel on kuuseribal on endiselt oluline roll.

Pärast juustu valmistamist lastakse sel võrdlemisi kõrgel temperatuuril laagerduda, et juustumass muutuks proteolüüsi abil kreemjaks. Kõrge temperatuur soodustab ühtlasi piimaaroomide ja kergelt mõrkja maitse kujunemist, mis annab söömisel juustule kestvama maitsebuketi. Korrapärane veega ülehõõrumine laseb tänu pinnapealsete bakterite arengule tekkida juustule nn puhta ja ühtlase kooriku. See tehnika on otseselt seotud kohaliku pikaajase oskusteabe kujunemisega.

Kuna juustumass on väga pehme (peaaegu voolav) lõpeb juustu laagerdumine kuusepuust karbis. Karpi panemisel pressitakse juust kergelt kokku ja selle pealispind võtab kergelt kurrulise kuju, mis meenutab mägede reljeefi. Juustu kurrulist välimust karpi panemisel peavad juustumeistrid veel tänapäevalgi õnnestumise märgiks ja juustu „Mont d'Or” ehk „Vacherin du Haut-Doubs” kvaliteedi näitajaks. Karbis kattub juustu pealispind õrna hallituskihiga. Seega on karp juustu laagerdumise jaoks vajalik element. Ühtlasi on see pakend, milles juustu transportida ning esitlusviis juustu müümisel. Karbi järgi saab toote ja tootja kindlaks teha.

Montbéliarde'i või Simmentali tõugu lehmade kasvatamine, mida kohalike veisekasvatajate üritustel alati esile tuuakse, annab tunnistust kohalike tootjate oskusteabest loomade tervishoiu ja heaolu alal.

Lisaks sellele on üksnes Montbéliarde'i või Prantsuse Simmentali tõugu lehmade või nende kahe tõu ristandite söötmine rangelt kindlaks määratud. Piimalehmade põhisööt peab koosnema geograafilisest piirkonnast pärit söödast. Geograafilisest piirkonnast väljastpoolt pärinevat sööta on lubatud kasutada üksnes erakorralistel asjaoludel.

Kõnealuse juustu tootmiseks on tootjad suutnud säilitada oskusteabe ja väga erilised traditsioonid – tänapäevani peegelduvad tootmistingimustes hooajaline tootmine ning kuusepuust karbi ja kuuseriba kasutamine.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDC_Mont_d_Or_cle8515b3.pdf

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

(2012/C 302/14)

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.

MUUTMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006
MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9

„MIEL DE LA ALCARRIA”

EÜ nr: ES-PDO-0117-0079-22.09.2010

KG T () KPN (X)

1. Spetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab:

- Toote nimetus
- Kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolu tõendamine
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistamine
- Riiklikud nõuded
- Muu (kontrolliasutus)

2. Muudatus(t)e liik:

- Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmise
- Registreeritud KPNi või KG T muutmise, mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti 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. Kirjeldus:

Parandatakse mee „Miel de La Alcarria” füüsikalise-keemiliste ja õietolmu omaduste sõnastust, lisades matemaatilised sümbolid iga parameetri piirväärtuste kindlaksmääramiseks.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

Muudetakse teatavate füüsilis-keemiliste ja õietolmu parameetrite piirväärtusi, tuginedes kogemustele, mis on saadud päritolunimetuse „Miel de La Alcarria” rohkem kui 16 eksisteerimisaasta jooksul, ning uuringutel, mis põhinevad Castilla-La Mancha autonoomse piirkonna valitsuse põllumajanduskeskuse meelaboratooriumist saadud analüüsitulemustel päritolunimetusega „Miel de La Alcarria” mee kohta; nimetatud uuringud võimaldavad toodet paremini kirjeldada.

3.2. Geograafiline piirkond:

Geograafilist piirkonda käsitlev osa on läbi vaadatud ning seda on muudetud seose uute kohalike omavalitsusüksuste tunnustamise või loomisega, võttes arvesse, et mõned kaitstud piirkonda kuuluvad kohalikud üksused olid põhjendamatult nimetamata jäetud, ehkki need asuvad kõnealuses osas nimetatud üksuste lähikonnas; seetõttu on need üksused lisatud kaitstud piirkonda käsitleva osa uude versiooni.

Samuti on naabruses asuvates omavalitsusüksustes järjest rohkem tarusid; seetõttu on Castilla-La Mancha autonoomse piirkonna valitsuse põllumajanduskeskuse uuringule tuginedes lisatud uusi omavalitsusüksusi, et edendada mesindust piirkonnas võimalikult suurel määral, säilitades samas mee „Miel de La Alcarria” määratletud omadused ja võttes arvesse sarnasust taimede mitmekesisuses.

3.3. Päritolutõend:

Kuna muudeti spetsifikaati kinnitavat kontrolliasutust, on ümber sõnastatud osa „Kontroll ja sertifitseerimine”, kus viited reguleerivale asutusele (Consejo Regulador) on spetsifikaadi vastavates osades asendatud sõnadega „sertifitseerimise eest vastutav kontrolliasutus”; samuti on muudetud pakendajale ja tootele esitatavaid tingimusi.

3.4. Tootmismeetod:

Kontrolliasutuse muutmise tõttu asendatakse tootmismeetodit kirjeldav osa uue versiooniga, milles on esitatud nõuded „Miel de La Alcarria” nõutavate ja sertifitseeritavate omaduste kohta. Seetõttu lisatakse kõnealusesse osasse meetodid, mida nimetatakse osas, mis käsitleb seost piirkonnaga. Samuti ajakohastatakse nimetatud meetodeid käsitlevat teksti, sest paljud nendest meetoditest ei ole „Miel de La Alcarria” omadused, vaid kehtestatud sanitaar- ja toiduohutusnõuded.

3.5. Seos piirkonnaga:

Osas „Muld ja taimestik” ja looduslikke taimi käsitlevas lõigus muudetakse huulõieliste loetelu, lisades sellesse majoraani (*Thymus mastichina* L. *subsp. mastichina*), ning põllumaad käsitlevasse lõiku lisatakse tekst „Samuti kasvatatakse lõhna- ja maitsetaimi, peamiselt lavandiini (*Lavandula hybrida* Rev).”

Nagu eelmises punktis öeldud, on meetodid paigutatud tootmismeetodit käsitleva osa alla.

3.6. Kontrolliasutus:

Määruse (EÜ) 510/2006 alusel taotletakse, et KPN „Miel de La Alcarria” kontrolliasutus oleks Hispaania riikliku akrediteerimisasutuse (ENAC) poolt põllumajandus- ja toiduainesektoris akrediteeritud sertifitseerimisasutus GEACAM.S.A.; sertifitseerimine toimub vastavalt standardile UNE-EN 45011 „Üldnõuded toodet sertifitseerivatele asutustele”.

3.7. Märgistamine:

Osa sõnastatakse ümber eesmärgiga määrata paremini kindlaks pakendile esitatavad nõuded.

3.8. Riiklikud nõuded:

Ajakohastatakse viiteid ühenduse ja riigisisestele sätetele.

KOONDDOKUMENT
NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006
„MIEL DE LA ALCARRIA”
EÜ nr: ES-PDO-0117-0079-22.09.2010
KGT () KPN (X)

1. **Nimetus:**

„Miel de La Alcarria”

2. **Liikmesriik või kolmas riik:**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:**

3.1. **Toote liik:**

Klass 1.4. Muud loomse päritoluga tooted (munad, mesi, mitmesugused piimatooted (v.a või) jne)

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

Mett „Miel de La Alcarria” liigitatakse järgmiselt:

Rosmariinimesi (*Rosmarinus officinalis* L.)

Lavendlimesi (*Lavandula latifolia* Medicus)

Mitmeliigiline õiemesi.

Lisaks sellele peavad meel olema pakendamisel järgmised omadused:

A. Füüsikalised-keemilised omadused

Niiskusesisaldus	≤ 17,5 %
Hüdroksümetüül-furfuraal	≤ 15,0 mg/kg
Vabad rasvhapped	≤ 35,0 meq/kg
Elektrijuhtivus	≤ 0,62 mS/cm
Kolorimeetria	$L^*_{10} \geq 55,0; -2,0 \leq a^*_{10} \leq +22,0; h_{ab, 10} \geq 74,0$

B. Õietolmu omadused

„Miel de La Alcarria” liik	Õietolmutterade osakaal
Lavendlimesi	Lavendli õietolm > 10 %
Rosmariinimesi	Rosmariini õietolm ≥ 15 %
Mitmeliigiline õiemesi	Liivatee (<i>Thymus t.</i>), piparrohu (<i>Satureja spp.</i>), rosmariini ja lavendli õietolmutterade osakaal kokku ≥ 5 %

Samuti peavad olema täidetud järgmised nõuded.

— Kanarbikuliste (*Ericaceae*), välja arvatud hariliku leesika (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel) õietolmutterade osakaal peab olema ≤ 1 %.

— Vaigu-kiviroosiku (*Cistus ladanifer* L.) õietolmutterade osakaal peab olema ≤ 3 %.

- Prantsuse lavendli (*Lavandula stoechas* L.) õietolmutterade osakaal peab olema $\leq 3\%$.
- Tootmispiirkonnas kasvatatavate muude kui dekoratiivtaimede, välja arvatud lõhnataimede õietolmutterade osakaal kokku peab olema $\leq 15\%$.

C. Organoleptilised omadused

Meel peavad olema selle päritolutaimedele iseloomulikud organoleptilised omadused, eelkõige lõhn ja maitse.

Rosmariinimesi

- Värvus: helevalgest heleda merevaigukollaseni.
- Lõhn: õrn lillilõhn. Vähese kuni keskmise tugevuse ja kestvusega.
- Maitse: magus, hapuka alatooniga. Vähese kuni keskmise tugevuse ja kestvusega. Kerge järelmaitse.

Lavendlimesi

- Värvus: väga heledast merevaigukollasest merevaigukollaseni.
- Lõhn: aromaadne, palsaminootidega. Keskmise kuni suure intensiivsuse ja kestvusega.
- Maitse: magus, varieeruva hapususega. Keskmise kuni suure intensiivsuse ja kestvusega. Tugev järelmaitse.

Mitmeliigiline õiemesi

- Värvus: väga heledast merevaigukollasest merevaigukollaseni.
- Lõhn: väga varieeruv. Puuviljalõhn, aromaadne, soe, varjundirohke, loomalõhn, küllalt intensiivsest lillilõhnast värske rohttaimelõhnani. Varieeruva tugevuse ja kestvusega.
- Maitse: magus, varieeruva hapususega. Varieeruva tugevuse ja kestvusega. Üldiselt värske järelmaitse.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):

—

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

—

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

„Miel de La Alcarria” tootmine ja töötlemine peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

Mesi tuleb pakendada tootmispiirkonnas, sest kui seda transporditakse pakendamata kujul, liigutatakse või pakendatakse teatava aja möödudes, siis mee füüsikalised-keemilised omadused – niiskusesisaldus ja hüdroksümetüülfurfuraal – muutuvad, antud juhul suurenevad; seetõttu peab pakendamine mee eriomaduste säilitamiseks toimuma tootmispiirkonnas.

Toote netomass pakendi kohta on vastavalt kehtivatele õigusaktidele maksimaalselt 1 kg.

Pakend peab olema hermeetiliselt suletud.

Pakend peab olema läbipaistvast värvitust klaasist.

Pakendeid ei tohi uuesti kasutada.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Meel, mida müüakse päritolunimetusega „Miel de La Alcarria” ja mis vastab pakendamise ajal spetsiifikaadi nõuetele, peab olema nummerdatud lisaetikett, mille on väljastanud päritolunimetuse „Miel de La Alcarria” reguleeriv asutus ja mida on kontrollinud kontrolliasutus, ning sellel peab olema garantiipitser ja kaubanduslik etikett vähemalt järgmise teabega:

- nähtaval kohal lause „Denominación de Origen Miel de La Alcarria” (päritolunimetus „Miel de La Alcarria”) või „Denominación de Origen Protegida Miel de La Alcarria” (kaitstud päritolunimetus „Miel de La Alcarria”);
- mee liik vastavalt selle taimsele päritolule: rosmariinimesi, lavendlimesi või mitmeliigiline õiemesi.

Pakendatud mesi, mis läbib kvaliteedikontrolli ja vastab osas „Toote kirjeldus” kehtestatud nõuetele, märgistatakse järgmise logoga:



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Tarusid peetakse Pürenee poolsaare keskosas, Guadalajara ja Cuenca provintsidest asuva La Alcarria põllumajanduspiirkonna eri omavalitsusüksustes.

Piirkonna kogupindala on 10 354 km².

Pakendamispirkonnaks on tootmispiirkond ning see hõlmab Guadalajara ja Cuenca provintside järgmisi omavalitsusüksusi.

Cuenca provints: Abía de la Obispalía, Albalate de las Nogueras, Albendea, Alcantud, Alcázar del Rey, Alcohujate, Altarejos (hõlmates üksnes omavalitsusüksust Poveda de la Obispalía), Arandilla del Arroyo, Arrancepas, Barajas de Melo, Bascuñana de San Pedro, Beteta (sealhulgas Beteta ja Valtablado de Beteta), Buciegas, Buendía, Campos del Paraíso, Canalejas del Arroyo, Cañamares, Cañaveras, Cañaveruelas, Cañizares, Carrascosa, Castejón, Castillo-Albaráñez, Cuenca (hõlmates üksnes omavalitsusüksusi Cólliga, Colliguilla ja Villanueva de los Escuderos), Cueva del Hierro, Frontera (La), Fuentenava de Jábaga, Gascueña, Huelves, Huerta de la Obispalía, Huete, Leganiel, Olmeda de la Cuesta, Olmedilla de Eliz, Paredes, Peraleja (La), Pineda de Cigüela, Portalrubio de Guadamejud, Pozuelo (El), Priego, Puebla de Don Francisco, Rozalén del Monte, Saceda-Trasierra, Saelices, Salmeroncillos, San Pedro Palmiches, Sotorribas (sealhulgas Collados, Pajares, Ribagorda, Ribatajada, Ribatajadilla, Torrecilla ja Villaseca), Tinajas, Torralba, Torrejoncillo del Rey, Uclés, Valdecolmenas (Los), Valdeolivas, Valsalobre, Vellisca, Villaconejos de Trabaque, Villalba del Rey, Villanueva de Guadamejud, Villar de Domingo García, Villar del Infantado, Villar de Olalla (hõlmates üksnes omavalitsusüksusi Barbalimpia, Hortizuela ja Villarejo Seco), Villar y Velasco, Villarejo de la Peñuela, Villas de la Ventosa ja Vindel.

Guadalajara provints: Abánades, Alaminos, Alarilla, Albalate de Zorita, Albares, Alcocer, Alcolea del Pinar, Aldeanueva de Guadalajara, Algora, Alhóndiga, Alique, Almadrones, Almoguera, Almonacid de

Zorita, Alocén, Anguita (hõlmates üksnes omavalitsusüksust Padilla del Ducado), Aranzueque, Arbancón, Arbeteta, Argecilla, Armallones, Armuña de Tajuña, Atanzón, Auñón, Azuqueca de Henares, Baides, Barriopedro, Berninches, Brihuega, Budia, Bujalaro, Canredondo, Cañizar, Casas de San Galindo, Caspueñas, Castejón de Henares, Castilforte, Cendejas de Enmedio, Cendejas de la Torre, Centenera, Cifuentes, Ciruelas, Cogollor, Cogolludo (sealhulgas Cogolludo ning Aleas, Beleña del Sorbe ja Torrebeleña), Copernal, Chiloeches, Chillarón del Rey, Driebes, Durón, Escamilla, Escariche, Escopete, Espinosa de Henares, Esplegares, Estriégana, Fuencemillán, Fuentelencina, Fuentelviejo, Fuentenovilla, Gajanejos, Guadalajara (sealhulgas Guadalajara ning Iriepal, Taracena ja Valdenoches), Henche, Heras de Ayuso, Hita, Hontoba, Horche, Hortezueta de Ocen (La), Huérmeces del Cerro, Huertahernando, Hueva, Humanes, Illana, Inviernas (Las), Irueste, Jadraque, Jirueque, Ledanca, Loranca de Tajuña, Lupiana, Luzaga, Mandayona, Mantiel, Marchamalo, Masegoso de Tajuña, Matillas, Mazuecos, Medranda, Membrellera, Millana, Mirabueno, Miralrío, Mondéjar, Montarrón, Moratilla de los Meleros, Muduex, Negredo, Ocentejo, Olivar (El), Olmeda de Cobeta (includiendo única y exclusivamente el agregado de La Buena-fuente del Sistol), Olmeda de Jadraque (La), Pareja, Pastrana, Peñalén, Peñalver, Peralveche, Pinilla de Jadraque, Pioz, Poveda de la Sierra, Pozo de Almoguera, Pozo de Guadalajara, Puebla de Beleña, Recuenco (El), Renera, Riba de Saelices (hõlmates üksnes omavalitsusüksusi La Loma ja Ribarredonda), Romanones, Sacacorbo, Sacedón, Saelices de la Sal, Salmerón, San Andrés del Congosto, San Andrés del Rey, Sauca, Sayatón, Sigüenza, Solanillos del extremo, Sotillo (El), Sotodosos, Taragudo, Tendilla, Toba (La), Torija, Torrecuadrada, Torre del Burgo, Torremocha del Campo, Torremocha de Jadraque, Tórtola de Henares, Trijueque, Trillo, Utande, Valdarachas, Valdearenas, Valdeavellano, Valdeconcha, Valdegrudas, Valderrebollo, Valfermoso de Tajuña, Valtablado del Río, Viana de Jadraque, Villanueva de Alcorón, Villanueva de Argecilla, Villaseca de Henares, Yebes, Yebra, Yélamos de Abajo, Yélamos de Arriba, Zaorejas ja Zorita de los Canes.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

La Alcarria piirkond asub kiltmaal, mis on 900–1 000 meetri kõrgusel merepinnast; seda läbivad vähese veega jõed, tänu millele on tekkinud viljakad madalikud ja orud, kus kasvab hulgaliselt lõhnataimi ja põõsaid.

Madalikud asuvad 700–800 meetri kõrgusel merepinnast. Kõige olulisem on Tajuña jõe äärne madalik, mis jagab piirkonna kaheks.

La Alcarrias on mergli- ja kipsisaldusega muld.

Looduslikus taimekoosluses on palju huulõielisi, näiteks rosmariin (*Rosmarinus officinalis* L.), liivatee (*Thymus* ssp.), laialehine lavendel (*Lavandula latifolia* Medicus), piparrohi (*Satureja* ssp.), iisop (*Hissopus officinalis* L.), majoraan (*Thymus mastichina* L. subsp. *mastichina*), ning muid taimi, nagu harilik leesikas (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel), leetpõõsas (*Genista scorpius* L.) jm.

Piirkonna põllumaadel kasvatatakse vaheldumisi teravilja ja päevalilli. Vähesel määral kasvatatakse ka puid, peamiselt viina- ja oliivipuid. Samuti kasvatatakse lõhna- ja maitsetaimi, peamiselt lavandiini (*Lavandula hybrida* Rev). Rohkem esineb metsapuuliike; mesinduse seisukohalt on olulisemad nendest igihaljas tamm, tamm, mänd ja sabiina kadakas.

Piirkonnas on mõõdukas jahe vahemereline kliima. Keskmise temperatuur on 8–12 °C; esineb pikki külmaperioode, mil temperatuur jääb 0 ja 4 °C vahele, ning soojaperioode, mil temperatuur on 18–22 °C.

Geograafilise piirkonna mesinike kindlaksmääratud tootmismeetod näeb ette, et mett tuleb dekanteerimiseks ja pakendamiseks vedeldada maksimaalselt 45 °C juures; keelatud on pastöriseerimine, tuleb tagada ülekuumutamise vältimine, keelatud on liiva-, diatomiit- või muude sarnaste filtrite kasutamine, millega eemaldataks looduslik õietolm, ning dekanteerimine peab toimuma raskusjõu toimel.

5.2. Toote eripära:

A. Füüsikalised-keemilised omadused

Niiskusesisaldus	≤ 17,5 %
Hüdroksümetüülfurfuraal	≤ 15,0 mg/kg
Vabad rasvhapped	≤ 35,0 meq/kg
Elektrijuhtivus	≤ 0,62 mS/cm
Kolorimeetria	$L^*_{10} \geq 55,0$; $-2,0 \leq a^*_{10} \leq +22,0$; $h_{ab, 10} \geq 74,0$

B. Õietolmu omadused

„Miel de La Alcarria” liik	Õietolmutterade osakaal
Lavendlimesi	Lavendli õietolm > 10 %
Rosmariinimesi	Rosmariini õietolm ≥ 15 %
Mitmeliigiline õiemesi	Liivatee (<i>Thymus</i> t.), piparrohu (<i>Satureja</i> spp.), rosmariini ja lavendli õietolmutterade osakaal kokku ≥ 5 %

Samuti peavad olema täidetud järgmised nõuded.

- Kanarbikuliste (*Ericaceae*), välja arvatud hariliku leesika (*Arctostaphylos uva-ursi* L. Sprengel) õietolmutterade osakaal peab olema ≤ 1 %.
- Vaigu-kiviroosiku (*Cistus ladanifer* L.) õietolmutterade osakaal peab olema ≤ 3 %.
- Prantsuse lavendli (*Lavandula stoechas* L.) õietolmutterade osakaal peab olema ≤ 3 %.
- Tootmispiirkonnas kasvatatavate muude kui dekoratiivtaimede, välja arvatud lõhnataimede õietolmutterade osakaal kokku peab olema ≤ 15 %.

C. Organoleptilised omadused

Meel peavad olema selle allikaks olevatele õistaimedele iseloomulikud organoleptilised omadused, eelkõige lõhn ja maitse.

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:

Tulenevalt La Alcarria piirkonna eripäradest – kõrgus 900–1 000 meetrit üle merepinna, jahe mõõdukas vahemereline kliima ja aluseline muld – leidub sealses looduslikus taimekoosluses hulgaliselt huulõielisi, nagu rosmariin, liivatee, laialeheline lavendel, piparrohi, iisop, majoraan, ning muid taimi, nagu harilik leesikas ja leetpõõsas, millest saadakse „Miel de La Alcarria” mitmeliigilist õiemett ning rosmariini- ja lavendlimett, mida eristavad muudest meeliikidest õietolmu osakaal ning organoleptilised ja füüsikalised-keemilised omadused – niiskusesisaldus, hüdroksümetüülfurfuraal, vabad rasvhapped, elektrijuhtivus ja kolorimeetria.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

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

http://pagina.jccm.es/agricul/paginas/comercial-industrial/consejosreguladores/pliegos/pliego_condiciones_miel_alcarria.pdf

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

(2012/C 302/15)

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

„PASTEL DE TENTÚGAL”

EÜ nr: PT-PGI-0005-0938-09-12.01.2012

KGT (X) KPN ()

1. **Nimetus:**

„Pastel de Tentúgal”

2. **Liikmesriik või kolmas riik:**

Portugal

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus:**

3.1. *Toote liik:*

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

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

Kloostrist alguse saanud küpsetis, mille õhuke tainas (0,06–0,15 mm) valmistatakse veega segatud jahust ja kreemjas täidis munakollase ja muna ning suhkrusiirupi segust. Küpsetis on pulga- või poolkuukujuline ja seda valmistatakse nii normaalsuuruses kui ka minivariandis. Toote füüsilised, keemilised ja organoleptilised omadused on järgmised.

Tabel 1

Eri kuju ja suurusega küpsetiste füüsiliste näitajate keskmised väärtused

	Pulk	Poolkuu	Pulk minivariandis	Poolkuu minivariandis
Näitajad	Keskmsed väärtused			
Kaal (g)	70,0–90,0	80,0–110,0	30,0–60,0	40,0–60,0
Laius (cm)	4,0–6,0	6,0–7,5	3,0–4,0	4,5–5,5
Pikkus (cm)	13,0–15,0	10,0–14,0	9,0–12,0	7,5–10,0
Kõrgus (cm)	2,5–4,0	3,0–6,0	1,5–2,5	3,0–4,0

Tabel 2

Pulga- ja poolkuukujulise küpsetise „Pastel de Tentúgal” keemiliste näitajate keskmised väärtused

„Pastel de Tentúgal”		
Näitajad	Pulk	Poolkuu
Vee aktiivsus (aw)	0,836–0,894	0,836–0,894
Niiskusesisaldus (%)	26,0–31,0	22,0–30,0
Valgud (%)	9,2–10,5	9,5–12,5

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

„Pastel de Tentúgal”		
Näitajad	Pulk	Poolkuu
Rasvad (%)	7,7–13,0	10,5–23,0
Süsivesikud (%)	50,0–54,0	42,0–50,0
Tuhasisaldus (%)	0,5	0,8–1,2
Toiteväärtus kcal/100 g	314,0–358,0	340–420

Tabel 3

Organoleptilised omadused

	Pulk või minipulk	Poolkuu või minipoolkuu
Välimus	Õhukesest, peaaegu läbipaistvast lehttainast neljakandiline koogike, mille kummaski otsas on eristuv serv ja mis on õlgkollast kuni tumekollast värvi. Koogikese peale võib puistata tuhk- või kristallsuhkrut.	Õhukesest, peaaegu läbipaistvast volditud lehttainast poolkuukujuline koogike, mis on õlg- või tumekollast värvi ja mille mõlemas otsas on vähem või rohkem tagasikeeratud serv. Koogikese peale võib puistata tuhk- või kristallsuhkrut ja kaneeli.
Sisu välimus	Tainakooriku sees on kollane või (kaneeli kasutamisest tingituna) pruunikaskollane kalgendunud ja tihke täidis, mis ei vaju lõikamisel laiali, mida on lihtne hammustada ja mis sulab suus.	Tainakooriku sees on kollane või (kaneeli ja röstitud mandlite kasutamisest tingituna) pruunikaskollane kalgendunud ja tihke täidis, mis ei vaju lõikamisel laiali, mida on lihtne hammustada ja mis sulab suus.
Tekstuur	Leheline, ühtlasi õrn ja krõbe	Leheline, ühtlasi õrn ja krõbe
Konsistents	Kreemjas, kuid tihke	Kreemjas, kuid tihke
Maitse	Magus, maitstes on tunda muna, suhkrut ja kaneeli	Magus, maitstes on tunda muna, suhkrut, röstitud mandlit ja kaneeli

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):

Tainas: vesi, suurema gluteeni- ja gliadiinisaldusega nisujahu (tüüp 45 või 55), millest saadakse viskoelastne ja ühtne tainas.

Täidis: munakollane (pastöriseeritud või värsketest munadest saadud), munad (pastöriseeritud või värsked), suhkur, 10 %-lise võisisaldusega margariin, kaneel ja mandlid.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

—

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

Tegemist on protsessiga, mille õnnestumine sõltub suuresti kondiitrite oskustest. Kuigi taina valmistamisel järgitakse retsepti, mõjutavad protsessi päevast-päeva ilmastikutingimustest ja jahu koostise stabiilsusest tulenevad ettenägematud asjaolud, mistõttu kondiitrid peavad protsessis aktiivselt osalema.

Täidise valmistamine

Ka selles protsessis mängivad olulist rolli kondiitrite oskused, kuna nad peavad suutma oma oskuste ja kogemuste alusel hinnata, millal on täidise koostis optimaalne.

Koogikeste vormimine

Kondiitrite oskusteave on vajalikud ka küpsetiste vormimisel pulga- või poolkuukujuliseks. Selleks et koogid oleksid ühesuurused, tainas ei rebeneks ja koogikesele iseloomulikud servad oleksid hästi vormitud ja sobiva suurusega, on vaja suurt vilumust ja käelist osavust.

Pärast vormimist võib koogikesed viimistleda (küpsetada) kaubasaaja rajatistes tootmispiirkonnast väljaspool, kuna nimetatud etapp ei eelda toote omaduste seisukohast määrava tähtsusega oskusi.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

—

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Toote märgisel peavad olema järgmised sõnad:

— *Pastel de Tentúgal* — *Indicação Geográfica Protegida* (kaitstud geograafiline tähis) või *Pastel de Tentúgal IGP* (pärast toote kandmist ühenduse registrisse);

— ELi sümbol (pärast toote kandmist ühenduse registrisse);

— toote „Pastel de Tentúgal” logo



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Küpsetise „Pastel de Tentúgal” geograafiline tootmispiirkond on Tentúgali asula. Idas piirneb see Lama-rosa asulaga (Coimbra ringkond), põhjas Portela küllaga, läänes Póvoa de Santa Cristina küla (Tentúgali omavalitsusüksus) ja Meäsi asulaga (Montemor-o-Velho piirkond) ja lõunas Vala Reali kanaliga.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

Küpsetise „Pastel de Tentúgal” valmistamisoskused ei ole alates 16. sajandist kuni tänaseni kandunud Tentúgali asulast väljapoole. Ka tootmisetapid, millest tulenevad küpsetise maine aluseks olevad eriomadused, sh taina ja täidise valmistamine ning toote vormimine, leiavad aset üksnes asulas, mis on andnud tootele nime.

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Küpsetise „Pastel de Tentúgal” tootmine leiab aset Tentúgali asulas. Selle põhjuseks on nii ilmastikutegurid, eelkõige mahe temperatuur ja kõrge suhteline õhuniiskus, kui ka seos toote nimetuse ja määratletud geograafilise piirkonna vahel. Toode hinnatakse kohalikul tasandil kõrgelt ja selle maine on otseselt seotud toote algupäraga, mis on kindlalt teada: nimetatud küpsetist valmistasid karmeliitide kloostri Nossa Senhora da Natividade aastatel 1565–1898 elanud nunnad.

Atlandi ookeani lähedus (Figueira da Foz) ja Tentúgalist mõne kilomeetri kaugusel voolav Mondego jõgi loovad looduslikud tingimused, nagu mahe temperatuur ja kõrge suhteline õhuniiskus, mis mõjutavad olulisel määral võimalust valmistada ilma suuremate kadudeta üksnes veest ja jahust õhuke, krõbe, peaaegu läbipaistev tainas.

Mere ja jõe lähedus reguleerib ka õhutemperatuuri, mistõttu on temperatuur Tentúgalis aasta lõikes kõrgem. Talvel ei ole väga külm (2010. aastal oli keskmine temperatuur Montemor-o-Velho piirkonnas vahemikus 10–20 °C) ning suvel ei esine suurt kuumust (2010. aastal keskmiselt 26 °C).

Suhteline õhuniiskus on Tentúgali ümbritsevas Baixo Mondego orus üldiselt kõrge kogu aasta vältel, jäädes keskmiselt 70 % (kevadepool ja suvel) ja 87 % (sügisel ja talvel) vahele, nii et ka suved ei ole kunagi väga kuivad.

Selline ilmastik hõlbustab nii taina valmistamist (liiga madal õhuniiskus takistaks taina venitamist, muutes selle kergesti murenevaks) kui ka selle käsitlemist (kuna niiskuse puudumisel oleks küpsetiste vormimine tainast võimatu).

Lisaks ilmastikutegurite tähtsusele tuleb märkida, et kuna nimetatud koogikesi müüdi Nossa Senhora do Carmo kloostris lähikülas, pärinevad kõige vanemad viited nende maine juba aastast 1860. Maine on saavutatud tänu ilmastikutegurite ja oskusteabe koostööle, mis määrab kokkuvõttes lõpp-toote kvaliteedi. Tentúgali naised kogusid nelja sajandi jooksul teadmisi taina ja täidise paremaks valmistamiseks ja koogikeste vormimiseks ning selle tulemusena sündis ainulaadne toode, mille maine on otseselt seotud selle päritolupiirkonnaga.

5.2. Toote eripära:

Küpsetise „Pastel de Tentúgal” eripära tuleneb eelkõige valmistamismeetodist, mille abil saadakse õrn ja õhuke tainas, mille paksus on 0,06–0,15 mm. Üksnes veest ja nisujahust koosnev tainas käsitletakse traditsioonilisel viisil mitmes etapis, mille käigus venitavad kondiitrid taina käsitsi soovitud paksuseni. Kõnealune valmistamismeetod, kus peaaegu kogu protsess toimub käsitsi (kui mitte arvestada taina sõtkumist sõtkumismasinaga), sõltub jahu omaduste ja ilmastikutingimustega seotud piirangute tõttu täielikult Tentúgali linnas väljakujunenud oskusteabest.

Täpsemalt segatakse valmistamise esimeses etapis üksnes jahust ja veest koosnev tainas mehaanilises tainasegajas ühtlaseks. Seejärel asetatakse tainas seisma sobivast materjalist alusele.

Siis laotatakse tainas põrandale asetatud puidust alusele, kaetakse valge rätiga ja venitatakse kuni õhukese, peaaegu läbipaistva tekstuuriga saavutamiseni. See on taina valmistamise protsessi kõige tähtsam hetk, sest seejuures on vaja piisavat tunnetust ja kogemusi, et tainast venitamise käigus mitte katki rebida, vaid venitada seda soovitud paksuseni.

Tainast kuivatatakse toatemperatuuril, kasutades niiskematel päevadel vajaduse korral ventilaatorit või leeklampi. Kui tainas on saavutanud soovitud niiskusetaseme, lõigatakse see ümmargusteks tükkideks, asetatakse käte abil sobivast materjalist alusele ja kaetakse kuiva valge rätiga. Rätiku peale asetatakse teine, niiske rätik, et vältida taina kuivamist. Tainas meenutab tekstuurilt kalkat, kuid on sellest õhem.

Järgmises etapis on taina käsitlemise oskus äärmiselt oluline selleks, et vormida koogikesed, mille õhukesed lehed peavad olema seotud nii, et täidis ei pääseks välja voolama.

Viimases etapis sünnib õhukesest, peaaegu läbipaistvast tainast ja kanamunast valmistatud kreemjast tädisest küpsetis, mis on oma erilise välimuse, sisu, konsistentsi, maitse ja tekstuuriga poolest ainulaadne toode.

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:

Lisaks ilmastikutegurite tähtsusele on oluline mainida toote nimetuse ja määratletud geograafilise piirkonna seost. Toode on piirkonnas väga hinnatud ja selle maine seostub kindlasti otseselt selle päritoluga: nimetatud küpsetist valmistasid aastatel 1565–1898 karmeliitide kloostris Nossa Senhora

da Natividade elanud nunnad. Alates XVI sajandi lõpust kujunesid nimetatud kloostris välja oskused, mille tulemusena sündis ainulaadne küpsetis. Need andmed leiavad kinnitust ka eri väljaannetes.

Augusto Fonseca kirjeldab oma teoses „Velharias de Coimbra”, et juba enne 1860. aastat müüis Rosa-nimeline naine Coimbras Arco do Bispo kaaristu all „kõrgelt hinnatud Tentúgali koogikesi”. Portugali poet António Nobre, kes õppis Coimbras aastatel 1888–1890, kirjutas oma poeemis „Carta a Manuel”, et ta külastas iga kuu Tentúgali, et kohtuda ühe kauni nunnaga ja osta koogikest. 1891. aastast pärit teoses „Conimbricense” räägitakse kloostris valmistatud kuulsatest Tentúgali koogikestest, mida igaiüks peaks kord elus maitsuma. 1884. aastal avaldatud raamatus, mis on seotud piirkondliku tootenäitusega, viidatakse maitsvatele Tentúgali koogikestele. Need vanimad viited tõendavad, et koogikesed said alguse kloostrist, ja näitavad samas, et toodet on juba ammustest aegadest peale kõrgelt hinnatud. Küpsetist kirjeldatakse väga positiivsetes värvides, millest nähtub, et Tentúgali koogikesed olid juba XIX sajandil laialt tuntud ja mainekad.

J. M. Sousa Monteiro teoses „O Doceiro Moderno” (XIX sajandi lõpp) öeldakse, et „neid küpsetisi valmistatakse kohaliku eriresepti järgi (...), kuid anname siinkohal juhised lehttaina valmistamiseks, mis on retsepti raskeim osa”. Carlos Bento da Maia teoses „Tratado Completo de Cozinha e de Copa”, mis ilmus esmakordselt 1904. aastal, viidatakse Tentúgali koogikeste retseptile ja kirjeldatakse, et tainast tuleb venitada, et saavutada „siidipaberi paksus ja läbipaistvus”. Kõnealune autor mainib 1904. aastal taina valmistamisest rääkides veel, et „taina valmistamise protsessi arvesse võttes on selge, et kogenematud käed ei suuda tainast õigesti valmistada (...)”.

Hiljem viitab António Maria de Oliveira Belo oma teoses „Culinária Portuguesa” (1936) sellele, et Tentúgali koogikesi „on väga raske valmistada, seda eelkõige taina keeruka valmistamise meetodi tõttu, mis eeldab pikaajalist kogemust”.

Need kolm lõiku gastronoomiaalasest kirjandusest kinnitavad seda, et toote valmistamisprotsess eeldab spetsiifilisi oskusi, mille Tentúgali naised on omandanud pikaajalise praktika ja kogemuste käigus.

Nõnda on ilmastikutegurid ja oskusteave oluliselt kaasa aidanud ainulaadse toote sünnile. Õhutemperatuurile ja -niiskusele, mis on küpsetise „Pastel de Tentúgal” valmistamist aktiivselt mõjutavad tegurid, on lisandunud Nossa Senhora da Natividade kloostris alguse saanud ja nelja aastasaja jooksul edasi arenenud oskusteave ning tänu sellele on nimetatud küpsetis säilinud tänapäevani sellisena, nagu me seda tunneme. Lisaks on tekkinud teadmised ja oskused, mille abil on võimalik vajaduse korral reguleerida looduslikke tegureid. Traditsioonilistel toodetel on nii materiaalsetel kui ka kultuurilistel põhjustel eriline side oma päritolupiirkonnaga; need sidemed on nähtamatud, kuid need annavad tootele selle valmistamispaigas maitse ja kuju.

On oluline rõhutada, et küpsetisega „Pastel de Tentúgal” seotud oskusteave ei ole kunagi Tentúgali asula piirest väljunud.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

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

http://www.gpp.pt/Valor/DOP_IGP_ETG.html

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

<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	1 200 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria paberkandjal + DVD-l aastane väljaanne	ELi 22 ametlikus keeles	1 310 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L-seeria väljaanne ainult paberkandjal	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>

