

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

57. aastakäik

21. mai 2014

Sisukord

II Teatised

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2014/C 153/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.7161 – DCC Energy / Qstar Försäljning / Qstar / Card Network Solutions) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2014/C 153/02	Euro vahetuskurss	2
2014/C 153/03	Komisjoni aegunud ettepanekute tagasivõtmine	3

V Teated

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2014/C 153/04	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.6968 – Lufthansa/CAE/JV) – Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	8
---------------	---	---

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2014/C 153/05	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase registreerimistaotluse avaldamine	9
2014/C 153/06	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine	14
2014/C 153/07	Teatis fluorosüivesinike tootjatele ja importijatele ning uutele ettevõtjatele, kes katasevad 2015. aastal Euroopa Liidu turule lasta fluorosüivesinikke pakendamata kujul	19

Parandused

2014/C 153/08	Komisjoni teatise (mis on seotud Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2006/42/EÜ, 17. mai 2006, mis käsitleb masinaid ja millega muudetakse direktiivi 95/16/EÜ (uuestisõnastamine)) parandus (ELT C 110, 11.4.2014)	21
---------------	--	----

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(Juhtum M.7161 – DCC Energy / Qstar Försäljning / Qstar / Card Network Solutions)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2014/C 153/01)

24. aprillil 2014 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ 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 ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) dokumendinumbriga 32014M7161 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss⁽¹⁾

20. mai 2014

(2014/C 153/02)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss
USD	USA dollar	CAD	Kanada dollar
	1,3702		1,4921
JPY	Jaapani jeen	HKD	Hongkongi dollar
	138,88		10,6225
DKK	Taani kroon	NZD	Uus-Meremaa dollar
	7,4646		1,5978
GBP	Inglise nael	SGD	Singapuri dollar
	0,81400		1,7160
SEK	Rootsi kroon	KRW	Korea vonn
	9,0294		1 404,75
CHF	Šveitsi frank	ZAR	Lõuna-Aafrika rand
	1,2223		14,3419
ISK	Islandi kroon	CNY	Hiina jüaan
			8,5470
NOK	Norra kroon	HRK	Horvaatia kuna
	8,1360		7,6175
BGN	Bulgaaria leev	IDR	Indoneesia ruupia
	1,9558		15 708,55
CZK	Tšehhi kroon	MYR	Malaisia ringit
	27,479		4,4109
HUF	Ungari forint	PHP	Filipiini peeso
	305,46		59,921
LTL	Leedu litt	RUB	Vene rubla
	3,4528		47,3166
PLN	Poola zlott	THB	Tai baat
	4,1893		44,616
RON	Rumeenia leu	BRL	Brasilia reaal
	4,4330		3,0362
TRY	Türgi liir	MXN	Mehhiko peeso
	2,8934		17,7229
AUD	Austraalia dollar	INR	India ruupia
	1,4797		80,3485

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurs.

KOMISJONI AEGUNUD ETTEPANEKUTE TAGASIVÕTMINE

(2014/C 153/03)

Tagasi võetud ettepanekute loend

Dokument	Institutsioonidevaheline menetlus	Pealkiri
Välispoliitikavahendid		
KOM(2009) 395	2009/0111/CNS	Ettepanek: Nõukogu määrus, millega muudetakse nõukogu määrust (EÜ) nr 314/2004, milles käsitletakse teatavaid piiravaid meetmeid Zimbabwe suhtes
Arengu- ja koostööabi / välispoliitika rahastamisvahendid		
KOM(2009) 195	2009/0058/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 1717/2006, millega kehtestatakse stabiliseerimisvahend
Tööhõive, sotsiaalküsimused ja sotsiaalne kaasatus		
KOM(2011) 336	2011/0147/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 1927/2006 Globaliseerumisega Kohanemise Euroopa Fondi loomise kohta
Keskkond		
KOM(2003) 624	2003/0246/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv keskkonnaasjades kohtu poole pöördumise kohta
KOM(2006) 232		Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv, millega luuakse mullakaitse raamistik ja muudetakse direktiivi 2004/35/EÜ
Eurostat		
KOM(2011) 335	2011/0146/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus kuritegevusohutuse Euroopa statistika kohta
Välissuhete valdkond		
KOM(1973) 1929		Ettepanek: Nõukogu määrus Liibanoni Vabariigist pärinevate ühise tollitariifistiku rubriiki 55.09 kuuluvate muude puuvillaste kangaste ühenduse tariifikoodi avamise, jaotamise ja haldamise kohta (aastast 1974)
KOM(1980) 662		Ettepanek: Määrus EMÜ ja Alžeeria, Maroko, Tuneesia, Egiptuse, Liibanoni, Jordaania, Süüria ... koostöönõukogude tehtud otsuste rakendamise kohta, mis käsitlevad arvestusühikutega asendamist Euroopa arvestusühikutega EMÜ ja nimetatud riikide vahelise lepingu protokollis nr 2

Dokument	Institutsioonidevaheline menetlus	Pealkiri
KOM(1983) 303		Ettepanekud: Nõukogu määrused EMÜ ning Alžeeria, Egiptuse, Jordaania, Liibanoni, Maroko, Süüria ja Tuneesia vahelistes koostöölepingutes sisalduva, päritolukinnitusega toodete mõistet ja halduskoostöö meetodeid käsitleva protokollil artikkelite 6 ja 17 veel kord muutmise kohta
KOM(1985) 534		Ettepanek: Nõukogu määrus (EMÜ) teatavate toodete impordi ja ekspordi korra muutmise kohta seoses teatavate Lõuna-Aafrika Vabariigiga tehtavate tehingutega
KOM(1989) 19		Ettepanek: Nõukogu määrus tariifisoodustuste peatamise ja koondnomenklatuuri tollitariifide tõstmise kohta teatavate Ameerika Ühendriikidest pärit toodete puhul

Tervise- ja tarbijaküsimused

KOM(2008) 663, muudetud dokumentidega KOM(2011) 633 ja COM(2012) 48	2008/0256/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv, millega muudetakse direktiivi 2001/83/EÜ (inimtervishoius kasutatavaid ravimeid käsitlevate ühenduse eeskirjade kohta) seoses retsepti alusel väljastatavate inimtervishoius kasutatavate ravimite kohta üldsusele antava teabega
KOM(2008) 662, muudetud dokumentidega KOM(2011) 0632 ja COM(2012) 0049	2008/0255/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 726/2004 (milles sätestatakse ühenduse kord inim- ja veterinaarravimite lubade andmise ja järelevalve kohta ning millega asutatakse Euroopa Raviamet) seoses retsepti alusel väljastatavate inimtervishoius kasutatavate ravimite kohta üldsusele antava teabega

Personal ja julgeolek

KOM(2005) 190	2005/0072/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus, millega muudetakse määrust (EMÜ) nr 1210/90 (Euroopa Keskkonnaagentuuri ja Euroopa keskkonnateabe- ja -vaatlusvõrgu asutamise kohta) seoses tegevdirektori ametiajaga
KOM(2005) 190/2	2005/0073/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus, millega muudetakse määrust (EMÜ) nr 337/75 (Euroopa Kutseõppe Arenduskeskuse loomise kohta) seoses direktori ametiajaga
KOM(2005) 190/3	2005/0074/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus, millega muudetakse määrust (EMÜ) nr 1365/75 (Euroopa Elu- ja Töötingimuste Parandamise Fondi loomise kohta) seoses direktori ja asedirektori ametiajaga
KOM(2005) 190/4	2005/0075/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus, millega muudetakse määrust (EMÜ) nr 1360/90, millega luuakse Euroopa Koolitusfond, seoses direktori ametiajaga

Dokument	Institutsioonidevaheline menetlus	Pealkiri
KOM(2005) 190/5	2005/0076/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus, millega muudetakse määrust (EMÜ) nr 302/93 (Narkootikumide ja Narkomaania Euroopa Järelevalvekeskuse asutamise kohta) seoses direktori ametiajaga
KOM(2005) 190/6	2005/0077/COD	Ettepanek: Nõukogu määrus, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 40/94 seoses siseturu ühtlustamisameti juhataja ametiajaga
KOM(2005) 190/7	2005/0078/COD	Ettepanek: Nõukogu määrus, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 2100/94 seoses ühenduse sordiameti juhataja ametiajaga
KOM(2005) 190/8	2005/0079/COD	Ettepanek: Nõukogu määrus, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 2965/94 (Euroopa Liidu asutuste tõlkekeskuse asutamise kohta) seoses direktori ametiajaga
KOM(2005) 190/9	2005/0080/COD	Ettepanek: Nõukogu määrus, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 1035/97, millega luuakse Rassismi ja Ksenofoobia Euroopa Järelevalvekeskus, seoses direktori ametiajaga
KOM(2005) 190/10	2005/0081/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 178/2002 seoses Euroopa Toiduohutusameti tegevdirektori ametiajaga
KOM(2005) 190/11	2005/0082/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 851/2004, millega asutatakse Haiguste Ennetamise ja Tõrje Euroopa Keskus, seoses direktori ametiajaga
KOM(2005) 190/12	2005/0083/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 726/2004 seoses Euroopa Ravimihindamisameti tegevdirektori ametiajaga
KOM(2005) 190/13	2005/0084/COD	Ettepanek: Nõukogu määrus, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 1321/2004 seoses Euroopa globaalse navigatsioonisatelliitide süsteemi (GNSS) järelevalveameti tegevdirektori ametiajaga
KOM(2005) 190/14	2005/0085/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 2062/94 (Euroopa tööohutuse ja töötervisohoiu agentuuri loomise kohta) seoses direktori ametiajaga
KOM(2005) 190/15	2005/0086/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 1406/2002, millega luuakse Euroopa Mereõiduohutuse Amet, seoses tegevdirektori ametiajaga
KOM(2005) 190/16	2005/0087/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 1592/2002 seoses Euroopa Lennundusohutusameti tegevdirektori ja direktorite ametiajaga

Dokument	Institutsioonidevaheline menetlus	Pealkiri
KOM(2005) 190/17	2005/0088/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 881/2004, millega asutatakse Euroopa Raudtee Amet, seoses direktori ametiajaga
KOM(2005) 190/18	2005/0089/COD	Ettepanek: Nõukogu määrus, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 2007/2004 seoses Euroopa Liidu liikmesriikide välispiiril tehtava operatiivkoostöö juhtimise Euroopa agentuuri tegevdirectori ja tegevdirectori asetäitja ametiajaga
Siseturg ja teenused		
KOM(2004) 582	2004/0203/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv, millega muudetakse direktiivi 98/71/EÜ disainilahenduste õiguskaitsesse kohta
KOM(2010) 350	2010/0198/CNS	Ettepanek: Nõukogu määrus (EL) Euroopa Liidu patendi tõlkimise korraldamise kohta
KOM(2008) 396	2008/0130/APP	Ettepanek: Nõukogu määrus Euroopa osatüingu põhikirja kohta
Liikuvus ja transport		
KOM(2011) 710	2011/0327/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv, millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2006/126/EÜ seoses juhikaardi funktsioone hõlmavate juhilubadega
KOM(2007) 497	2007/0183/CNS	Ettepanek: Nõukogu otsus, milles käsitletakse Euroopa Ühenduse ja Maroko Kuningriigi vahelist teatavaid lennundusküsimusi käsitlevat lepingut muutva protokollini sõlmimist, et võtta arvesse Bulgaaria Vabariigi ja Rumeenia ühinemist Euroopa Liiduga
Maksundus ja tolliliit		
KOM(2002) 64	2002/0041/CNS	Ettepanek: Nõukogu direktiiv, millega muudetakse direktiivi 77/388/EMÜ seoses reisibüroode eriskeemiga
KOM(2003) 78/2	2003/0057/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus, millega muudetakse määrust (EMÜ) nr 218/92 (halduskoostöö kohta kaudse maksustamise (käibemaks) valdkonnas) reisi teenuste osutamist käsitlevate lisameetmete osas
KOM(2004) 728/1	2004/0261/CNS	Ettepanek: Nõukogu direktiiv, millega muudetakse direktiivi 77/388/EMÜ käibemaksukohustuse lihtsustamiseks
KOM(2008) 497	2008/0164/ACC	Ettepanek: Nõukogu määrus, millega muudetakse nõukogu määrust (EMÜ) nr 2112/78, millega kiidetakse heaks 14. novembri 1975. aasta Genfi tollikonventsioon TIR-märkmike alusel toimuva rahvusvahelise kaubaveo kohta (TIR-konventsioon)
Kodifitseerimine		
KOM(2007) 755	2007/0256/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus Euroopa Ühenduse majandustegevuse statistilise liigituse kohta
KOM(2008) 99	2008/0037/COD	Ettepanek: Nõukogu direktiiv veterinaarkontrollide kohta ühendusesiseses kaubanduses (kodifitseeritud versioon)

Dokument	Institutsioonidevaheline menetlus	Pealkiri
KOM(2008) 351	2008/0115/COD	Ettepanek Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv põllu- ja metsamajanduslike ratastraktorite juhiistmete kohta (kodifitseeritud versioon)
KOM(2008) 697	2008/0204/COD	Ettepanek: Nõukogu direktiiv, milles sätestatakse hobuste Aafrika katku kontrollieeskirjad ja tõrjemeetmed (kodifitseeritud versioon)
KOM(2009) 299	2009/0080/COD	Ettepanek: Nõukogu direktiiv .../.../EÜ seemnekartuli turustamise kohta
KOM(2010) 359	2010/0194/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv viinamarjade vegetatiivse paljundusmaterjali turustamise kohta
KOM(2010) 508	2010/0261/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv mootorsõidukite lubatud müratasest ja heitgaasisüsteemi käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta (kodifitseerimine)
KOM(2010) 510	2010/0264/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv kitsarööpmeliste põllu- ja metsamajanduslike ratastraktorite tagaossa paigaldatavate ümbermineku kaitsekonstruktsioonide kohta (kodifitseerimine)
KOM(2010) 610	2010/0302/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv kitsarööpmeliste põllu- ja metsamajanduslike ratastraktorite juhiistme ette kinnitatud ümbermineku kaitsekonstruktsioonide kohta (kodifitseerimine)
KOM(2010) 635	2010/0309/COD	Ettepanek: Nõukogu määrus, millega kehtestatakse lammaste ja kitsede identifitseerimise ja registreerimise süsteem (kodifitseerimine)
KOM(2010) 717	2010/0348/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv põllu- või metsamajanduslike ratastraktorite juhtseadiste paigaldamise, asukoha, käsitsemise ja tähistamise kohta (kodifitseerimine)
KOM(2010) 729	2010/0349/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv põllu- või metsamajanduslike ratastraktorite piduriseadmete kohta (kodifitseerimine)
KOM(2010) 746	2010/0358/COD	Ettepanek: Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv põllu- ja metsamajanduslike ratastraktorite juhtimisruumi, juhtimiskohale ligipääsu ning uste ja akende kohta (kodifitseerimine)

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Elteatis koondumise kohta

(Juhtum M.6968 – Lufthansa/CAE/JV)

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2014/C 153/04)

1. 13. mail 2014 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtjad Deutsche Lufthansa AG („Lufthansa”, Saksamaa) ja CAE Inc. („CAE”, Kanada) omandavad ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 4 tähenduses ühissettevõtjana (JV) käsitatava uue ettevõtja üle aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- Lufthansa: globaalne lennуетtevõtja, kes tegeleb reisijateveo, logistika, hoolduse, remondi, kapitaalremondi, toitlustamise, IT-teenuste ning pilootide ja salongipersonali koolitamisega;
- CAE: modelleerimine, simuleerimine ja koolitus tsiviillennunduse ja õhukaitse valdkonnas. Äritegevus on mitmekesine ja ulatub lennutreeningseadmete müügist teenusteni, mille hulka kuuluvad koolitus ning lennu- ja muud kutseteenused, teenuste tugiteenused ja lennupersonali valik;
- ühissettevõtja hakkab tegelema pilootide ja salongipersonali koolitamisega ja tööle pakkumisega ning muude teenustega, mis seonduvad Bombardier C-seeria õhusõidukite programmiga.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud. Vastavalt komisjoni teatisele lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004⁽²⁾ tuleks märkida, et käesolevat juhtumit on võimalik käsitleda teatistes ettenähtud korra kohaselt.

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

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata Euroopa Komisjonile faksi (+32 22964301) või elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) teel või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber M.6968 – Lufthansa/CAE/JV):

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

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

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase registreerimistaotluse avaldamine
(2014/C 153/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽¹⁾ artiklile 51.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta⁽²⁾

„PIADINA ROMAGNOLA” / „PIADA ROMAGNOLA”

EÜ NR: IT-PGI-0005-01067 – 11.12.2012

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus

„Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus**3.1. Toote liik**

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

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Nimetusega „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” tähistatakse pagaritoodet, mida valmistatakse jahust, rasvainest, soolast ja valikulistest koostisainetest segatud tainast, vormitakse õhukeseks kettaks ja küpsetatakse kuumal plaadil.

Tarbimise laskmisel on toode kettakujuline, elevantiluvalge värvusega ja selle mõlemal pool on erineva suuruse ja tumedusastmega iseloomulikud merevaigukarva laigud; tootel on meeldiv maitse ja iseloomulik lõhn, mis meenutab värskelt küpsetatud saia.

Toote „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” füüsilised omadused on järgmised:

kuju: ebakorrapärane ja ümar,

mõõtmed:

— diameeter 15–25 cm ja Rimini variandi (riminese) puhul 23–30 cm;

— paksus 4–8 mm ja Rimini variandi (riminese) puhul kuni 3 mm;

väliskuju: pind on lainjas ja ebahühtlane, plaadil küpsemise tõttu on selles merevaigukarva laigud ja õhumullid;

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

organoleptilised omadused: meeldiv maitse ja iseloomulik lõhn, mis meenutab värskest küpsetatud saia.

3.3. Tooraine (töödeldud toodete puhul)

Toote „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” valmistamiseks vajalikud koostisained on järgmised.

3.3.1. Kohustuslikud koostisained 1 kg pehmest nisust valmistatud jahu kohta:

pehmest nisust valmistatud jahu;

vesi: ühtlase taina saamiseks vajalikul hulgal;

sool: kuni 25 g;

rasvaine: kuni 250 g sulatatud searasva ja/või ekstra neitsioliiviõli.

3.3.2. Valikulised koostisained 1 kg pehmest nisust valmistatud jahu kohta:

kääritusained: kuni 20 g söögisoodat, dinaatriumdifosfaati ja maisi- või nisutärklist;

Säilitus- ja lõhnaaineid ega muid lisandeid ei ole lubatud kasutada.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

—

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik allpool loetletud tootmisetapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

taina valmistamine (koostisained segatakse veega, kuni saadakse ühtlane tainas);

portsjoniteks tükeldamine (tainas jagatakse käsitsi või mehaaniliselt pätsikesteks või pallikesteks);

rullimine (toote „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” valmistamisel rullitakse pätsikesed või pallikesed ainult ja eranditult mehaaniliselt või käsitsi);

küpsetamine (küpsetamine tähendab tainaketta mõlema poole kuumtöötlemist. Ketas pööratakse ümber käsitsi või mehaaniliselt);

jahutamine:

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

Selleks et toote tekstuur pärast jahtumist säiliks, peavad tootmine ja pakkimine toimuma vahetult üksteise järel. Kui toode on õhuga otseses kokkupuutes loomulikust jahtumisperioodist kauem, halvenevad selle iseloomulikud organoleptilised omadused ning toode muutub kuivaks ja kõvaks.

Toodet „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” turustatakse pakendatuna toidupaberisse või kohese tarbimise korral pehmesse paberisse, kui toode on mõeldud hilisemaks tarbimiseks, siis see pakendatakse õhutihedalt suletavasse toiduainekotti.

Toote pakendamine hilisema tarbimise eesmärgil õhutihedalt suletavasse toiduainekotti hoiab ära mitte ainult selle organoleptiliste omaduste halvenemise, vaid ka väliste saasteallikate, nagu nt jahu parasiitide (eelkõige varreleediku) kahjuliku mõju.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Toote „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” (KGT) igal pakendil peavad olema selgete, loetavate, kustumatute ja hästi eristatavate trükitähtedega järgmised üksikasjad:

— Eli logo;

— nimetus „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola”, millele järgneb väljend „Indicazione Geografica Protetta” (kaitstud geograafiline tähis) või selle akronüüm „IGP” (KGT).

— logo;

toote „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” Rimini variandi (riminese) puhul on kohustuslik lisada pakendile nimetusega „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” samasuguste selgete, loetavate, kustumatute ja hästi eristatavate trükitähtedega sõnad „alla Riminese” (Rimini moodi), pakkudes nii tarbijale täpsemat teavet.

Logo on järgmine:



Kasutatud värvid on kastanpruun 724 C ja beež 728 C.

Kui toodet müüb otse ja üksnes tootja, võib eespool osutatud nimetus ja logo olla esitatud tootmiskoha sildil. „Piadina Romagnola”/„Piada Romagnola” (KGT) ja mis tahes muu käesoleva dokumendiga ette nähtud väljend peavad olema grupeeritud samale vaateväljale ning kirjutatud selgete, loetavate ja kustumatute tähtedega, mis on piisavalt suured, et põhjalt, millele nad on trükitud, hästi esile tulle ja muude tähistuste või jooniste seast hästi välja paista.

Lisaks ärinimele ja kaubamärgile võib märgisel olla ka muud valikulist tarbijale mõeldud teavet ja/või toitumiselast teavet, mis ei ole kiitva tähendusega ega ostjat eksitav. Rahvusvahelistele turgudele suunatud toodete puhul võivad sõnad „kaitstud geograafiline tähis” olla asjaomase riigi keeles.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toote „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” tootmis- ja pakendamispirkond asub ajaloolise Romagna maakonna territooriumil ning hõlmab täpsemalt Rimini, Forlì Cesena, ja Ravenna territooriume ning Bologna provintsi järgmisi kommuune: Borgo Tossignano, Casalfiumanese, Castel del Rio, Castel Guelfo, Castel San Pietro, Dozza, Fontanelice, Imola, Mordano.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Romagna ajalooline maakond asub Emilia-Romagna maakonna kõige idapoolsemas osas. Territoorium laiub idas asuvast Aadria mere rannikust kuni Bologna provintsi piirini läänes, Marche maakonna piirist lõunas kuni Ferrara provintsineni põhjas. Romagnas valitseb lähiskontinentaalne mõõdukalt soe kliima, mis on olenevalt maapinna kõrgusest ja kaugusest rannast liikmesriigiti erinev. Kuigi Romagna kliima ei erine oluliselt ülejäänud Põhja-Itaalia kliimast, on tal oma eripära seoses järkjärgulise üleminekuga tasandikuks.

Toote „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” tootmine ja tarbimine on Romagnas ajalooliselt levinud, sest see aitas üle saada leivapuudusest ning muutus Romagna luuletaja Giovanni Pascoli sõnade kohaselt järk-järgult romagnalaste rahvuslikuks leivaks.

Sajandite vältel kujunesid traditsioon ja erilised tootmistehnoloogiad üha selgemini välja ning nende alusel hakkas 1970ndatel tekkima toote „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” käsitöönduslik tootmine ja müümine väikestes müügikioskites (*chioschi*).

Väikesed kioskid, kus valmistatakse ja müüakse vahetuks tarbimiseks õhukesti leibu (*piadine*), on Romagnas laialt levinud ning piirkonnale iseloomulik tahk, mida teavad hästi nii piirkonna elanikud kui ka turistid, alles pärastpoole lisandus kioskites toodetud leibadele pakendatud ja hilisemaks tarbimiseks mõeldud toode „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola”.

Toodet „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” valmistatakse Romagnas, kasutades põlvest põlve edasi antud võtteid, mis annavad tootele tema eripära. Koostisained tuleb kokku segada kindlas järjekorras: tainast ei tohi segada liiga kaua ja selle konsistents peab võimaldama tainast venitada, küpsetada tuleb kindlal temperatuuril ja selleks ettenähtud aja jooksul, leib tuleb küpsetusplaadil ümber pöörata, et see küpseks mõlemalt poolt ja saavutaks punktis 3.2 kirjeldatud omadused.

Kirjeldatud oskusteave on kohalike tootjate teadmiste ja pika kogemuse vili ning tänu sellele on toote „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” erilised omadused algupärast lahutamatud, hoides aja jooksul kõrgel toote mainet.

5.2. Toote eripära

„Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” on Romagna kõige tüüpilisem toode. Seda võib leida peaaegu kõikjal: Romagna tänavatel, iseloomulikes värvilistes kioskites *piadinare*'de poolt küpsetatuna, restoranides, gurmeekauplustes ja toidukäitlemisettevõtetes. „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” tunnus ulatub väljapoole maakonna piire.

Tegemist on tootega, mille koostisained on jahu, rasvaine, sool ja valikulised koostisained, millest vana tava järgi segatud tainas on rullitud õhukeseks kettaks, mis on küpsenult elevandiluu värvusega ja mille mõlemal pool on erineva suuruse ja tumedusastmega iseloomulikud merevaigukarva laigud; tootel on meeldiv maitse ja iseloomulik lõhn, mis meenutab värskelt küpsetatud saia.

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

„Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” tunnus on tihedalt seotud kohaliku ajaloo ja traditsioonide ning isegi rahvajuttude ja uskumustega.

Sõna *piada* tuli ametlikult kasutusele tänu Giovanni Pascolile, kes tõi itaalia keelde üle romanjooli sõna *piè*. Ühes oma kuulsatest lühiluuletustest laulab luuletaja kiidulaulu *piadina*'le, mis on „peaaegu sama vana kui inimkond”, ja kirjeldab seda kui „romagnalaste rahvuslikku leiba”, luues seega lahutamatu seose „*piadina* ja Romagna vahel.

Lamedat leiba *piadina romagnola* on kirjeldatud eri liiki teostes, sageli monograafiates, ja nii avaldub toote päritolu ajalooliste allikate kaudu, milles käsitletakse erinevusi kahte liiki *piadina* vahel, rõhutatakse toote tuntust juhustega selle valmistamise kohta ning nõuannetega selle kohta, mida kõnealuse leivaga koos süüa. Aastal 1913 kirjeldas Antonio Sassi *piadine*'sid kui romagnalaste traditsioonilisi ja maitsvaid lamedaid leibu.

Adelmo Masotti koostatud ja Zanichelli kirjastuse poolt 1996. aastal välja antud romanjooli-itaalia sõnaraamatus on sõna *piada* määratletud kui Romagnale tüüpiline õhuke kääritamata leib, mida küpsetatakse kuumal plaadil.

Kirjanduses esineb ka mitmeid viited, milles tehakse läbimõõdu ja paksuse järgi vahet tootel „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” ja tootel *piadina alla Riminese* (*piadina* Rimini moodi). Kahte osutatud toodet eristatakse näiteks Graziano Pozzetto väljaandes „La Piadina Romagnola Tradizionale”, Panozzo Editore, Rimini, 2005 ja väljaandes „Cucina di Romagna”, Ed. Franco Muzzio, 2004.

Toote „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” retsept tõlgiti 2004. aastal esimest korda ka araabia, prantsuse, inglise, jaapani, hiina, vene, hispaania ja saksa keelde.

Tootele „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” viidatakse ohtralt ka toidualases kirjanduses ja toidugiidedes.

Toidugiidis „Italia a tavola – Guida Gastronomica” (lk 30, Touring Club italiano, 1984) osutatakse tootele „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” ja kirjeldatakse seda peatükis „Piatti popolari di ieri diventano consumi popolari di oggi” (toidud, mis olid populaarsed vanasti ja on seda ka täna). Artiklis kirjeldatakse valmistamisel kasutatud koostisaineid, söömisviise viilutatult või täidisega ja kokkuvoldituna, samuti toote lamedat kuju.

Turismigiidi „Turismo gastronomico in Italia” (lk 367–8, Touring club italiano, 2001) osas, mis on pühendatud Emilia-Romagna maakonnale ja kus kõigepealt esitatakse Rimini provintsi kirjeldus, kirjeldatakse toodet „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola”, mis vorstitoodete ja juustuga täidetuna on provintsi kõige levinum toit.

Väljaandes „Romagna – viaggio attraverso le regioni italiane” (lk 53, Finintenet S.p.A, 2002) on peatükk pealkirjaga „Rimini, il regno della Piadina”, milles osutatakse tootele „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” ja kirjeldatakse, kuidas seda valmistada ja süüa, st juustu ja vorstitoodetega täidetuna.

Toodet „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” on käsitletud ka riiklike telekanalite saadetes. Esile võiks tuua saatesarja „Terra e Sapori” (maa ja maitset), kus 18. juulil 2008 näidati telekanalil Rai saadet pealkirjaga „Emilia Romagna: i segreti della Piadina” (Emilia-Romagna: *piadina* saladused), milles vaadeldi toote „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” koostisaineid, retsepti ja valmistusviise.

Lisaks sellele on Romagnas pikk tootele „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” pühendatud ürituste, toidumesside ja -konkursside traditsioon.

Alates 1993. aastast toimub Ravenna provintsis Cervias igal aastal üritus nimega „Piadina d'Autore”, mille käigus antakse auhind kõige maitsevemale kohalikus kioskis valmistatud *piadina*le.

Alates 1998. aastast korraldatakse Santarcangelo di Romagnas üritust „Palio della Piadina”, mille eesmärk on selle Romagna ehtsa ja traditsioonilise toidu väärtustamine.

Ühest 6. juulil 2009. aastal avaldatud artiklist võis lugeda auhinna „Parim *piadina* – parima Romagna retsepti eest antud auhind” väljaandmise kohta.

2010. aastal välja antud auhinna „Premio Piadina Romagnola, miglior piadina 2010” kohta tehti ka vastav pressiteade.

Hiljutiste ürituste seast võiks esile tuua

- „Lo Sposalizio della Piadina”, millega tehti algust 2002. aastal Cesenas eesmärgiga väärtustada toote „Piadina Romagnola” / „Piada Romagnola” traditsioone.
- „Piadina Days” on kahepäevane üritus, mida korraldatakse alates 2010. aastast Emilia-Romagna maakonna veini- ja toidufestivali raames ja mille jooksul toimuvad kogu Romagnas üritused, etendused, kontserdid ja degusteerimised.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006⁽³⁾ artikli 5 lõige 7)

Toote spetsifikaadi täielik tekst on saadaval järgmisel veebisaidil: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

või

otse põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeeriumi avalehel (www.politicheagricole.it), klõpsates linki „Qualità e sicurezza” [Kvaliteet ja ohutus] (ekraani ülemises paremas osas), seejärel linki „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE” [ELile hindamiseks esitatud spetsifikaadid].

⁽³⁾ Vt joonealune märkus 2.

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine

(2014/C 153/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽¹⁾ artiklile 51.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta⁽²⁾

„JAMBON DE VENDEE”

EÜ nr: FR-PGI-0005-01135 – 30.7.2013

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus

„Jambon de Vendée”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

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

3.2. Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Toodet „Jambon de Vendée” valmistatakse ainult sea värskest ilma koodita tagasingist.

Kui toode „Jambon de Vendée” on terve, on see kondita ning munaja korrapärase rööptahuka kujuga. Toote pind on kaetud vürtsiseguga ja seetõttu helepruuni värvusega.

Viilutatult on toode seest punane ja marmorjalt jaotuvate valgete rasvaladestustega. Värvus on kahvatu nagu toorel lihal. Viilud on ümbritsetud pruuni vürtsikihiga.

Singi „Jambon de Vendée” tekstuur on pehme, õrn ja mahlane.

Toote „Jambon de Vendée” aroomi kujundavad veinipiirituse puuviljalõhn ja vürtsid, millega toodet hõõrutakse (kaneel, pipar, tüümian, loorber jne). „Jambon de Vendée” soolane maitse on tagasihoidlik. Toote lõhnabukett on mitmekesine ja peen ning tuleb täiuslikult esile, seda enam, et rasvade lõhustumisel toimuva proteolüüsi ja oksüdatsiooniga kaasnevat lõhna on vähe tunda.

Rasvatustatud toote „Jambon de Vendée” niiskussisaldus on alla 76 %.

Toote üldsuhkrusisaldus (laktoos, dekstroos, sahharoos, glükoos) on alla 1 %.

Tootmisprotsessi lõpus on terve singi kaal 4,5–7,5 kg.

Toode „Jambon de Vendée” on saadaval ja seda turustatakse tervena, pooleks või neljaks lõigatuna, portsjonikaupa, viilutatult, kuubikute või ribadena.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Toorainena kasutatakse ainult sellise lihasea värsket külmutamata liha, mille jahutatud rümba mass on 80–95 kg.

Sea tapmise ning sinkide lõikamise ja konditustamise vaheline aeg peab olema võimalikult lühike ning mitte pikem kui kuus päeva.

Värsked singid, mida toote „Jambon de Vendée” valmistamiseks kasutatakse, vastavad järgmisele kirjeldusele:

- värske toote kaal on 8–12 kg,
- sisemise rasvakihi paksus on alla 25 mm;
- rasvakiht on valge ja tihke ning liha roosakas;
- pH 5,5–6,2;
- singi keskel on temperatuur vahemikus 0 kuni +5 °C.

Muu toorainena kasutatakse singi „Jambon de Vendée” tootmisel

- kuiva jämedat meresoola;
- veinipiiritust, mille alkoholisisaldus mahuprotsentides on 40° või rohkem;
- vürtse ja maitsetaimi, millest vähemalt 60 % moodustavad kaneel, pipar, tüümian ja loorber;
- lubatud lisaaineid, milleks on suhkrud (dekstroos, sahharoos, laktoos, glükoos), salpeeter (E252), naatriumnitraat (E251), naatriumnitrit, kaaliumnitrit, fermendid.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

–

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Toote „Jambon de Vendée” tootmise etapid alates värske singi saabumisest kuni valmistoote tarnimiseni enne viilutamist ja pakendamist toimuvad geograafilises piirkonnas.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

Toodet „Jambon de Vendée” võib turustada tervena, pooleks või neljaks lõigatuna, eri paksusega viiludena, kuubikute või ribadena.

Sinki võib pakendada vaakum- või gaaspakendisse.

Viilutamine ja/või pakendamine toimub ruumis, mille temperatuur on 12 °C või madalam.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Vorstitoodete puhul kohaldatavate eeskirjade kohastest tähistustest olenemata sisaldab toodete märgistus järgmist:

- kaitstud geograafilise tähise nimetus „Jambon de Vendée”;
- tootja andmed.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Singi „Jambon de Vendée” tootmise geograafiline piirkond moodustab ühtse geograafilise terviku, mis vastab nii looduskeskkonnale, tootmisalasele oskusteabele, tootmis- ja tarbimistavade kui ka geograafilise nimetuse tuntusega poolest samadele kriteeriumidele.

Kaitstud geograafilise tähisega toote „Jambon de Vendée” geograafiline piirkond hõlmab:

- kogu Vendée departemangu täies ulatuses;
- Loire-Atlantique'i departemangu järgmisi kantoneid: Aigrefeuille-sur-Maine, Bouaye, Bourgneuf-en-Retz, Carquefou, Clisson, Legé, Le Loroux-Bottereau, Machecoul, Nantes (1., 2., 3., 4., 5., 6., 7., 8., 9., 10. ja 11. kanton), Rezé, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Vallet, Vertou, Vertou-Vignoble;
- Maine-et-Loire'i departemangu järgmisi kantoneid: Cholet (1. ja 3. kanton, 2. kanton osaliselt), Montfaucon-Montigné.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Looduslikud tegurid

Toote „Jambon de Vendée” geograafiline piirkond asub Atlandi ookeani kaldal ning seal on ookeaniline kliima. Sügised ja talved on tavaliselt pehmed ja niisked, külma on aastas keskmiselt vaid 40 päeval ning sajud on sagedased, kuid vähese sademete hulgaga.

Geograafilise piirkonna muldadel, mis on moodustunud Armorica massiivi kõvadel ja happelistel kivimitel, on kujunenud põllumajanduslik hekimaastik, mida iseloomustavad künklik reljeef ja hekid ning loomakasvatusele orienteeritud põllumajandus ja suur hulk omaette asuvaid peaaegu isemajandavaid väiketalusid.

Inimtegur

Toote „Jambon de Vendée” geograafiline piirkond erineb seda ümbritsevatest piirkondadest kogu territooriumil ja eriti maapiirkondades asuvate soolamisettevõtete arvu ja mitmekesisuse poolest, siin on säilinud side traditsioonilise põllumajandusega ja talupoegade oskusteave. Seakasvatus on hästi juurdunud ning kuna piirkonnas asuvad soolatiigid, on soolalihhal ja singil olnud juba pikka aega tähtis koht Vendée piirkonna elanike toidulaulal.

Eriline oskusteave

Esimene toiming singi „Jambon de Vendée” tootmise protsessis, mis eeldab erilist oskusteavet, on konditustamine, kuna toorsingi tootmises kasutatakse seda meetodit harva. Toote „Jambon de Vendée” puhul tehakse konditustamine käsitsi, kasutades meetodit, mille puhul reieluu eraldatakse ilma sinki lahti lõikamata. Pärast trimmimist hõõrutakse sink käsitsi soolaga sisse. Selles etapis hõõrutakse sinke ka veinipiiritusega ning võrtside ja maitsetaimede seguga. Seejärel mähitakse singid riide sisse, et alkohol ja maitseained oleksid kogu laagerdamise ajal lihaga kontaktis. Ka toote „Jambon de Vendée” laagerdumise etapp on eriline, sest see hõlmab nõrutamist, millele järgneb mehaaniline pressimine kahe plaadi vahel. Kokku kestavad need kaks tegevust vähemalt 28 päeva. Sellele järgneb kuivatamine vähemalt viie päeva jooksul. Kuivatamisetapp on harva pikem, sest kogu tootmisprotsessi kogukestus ei ületa 80 päeva. Sinki ei suitsutata.

Vaatamata sellele, et 1980ndate aastate lõpus lisati kõnealune oskusteave vorstitoodete valmistamise eeskirjadesse (Code des usages de la Charcuterie), on see jäänud kasutusele eelkõige Vendée departemangus ja selle ümbruskonnas ning Nantes'i ja Cholet' linnade ümbruses. Geograafiline piirkond hõlmab kõiki teadaolevaid käitajaid, kes toodavad jätkuvalt sinki „Jambon de Vendée” vastavalt kehtestatud valmistamiseeskirjadele.

5.2. Toote eripära

„Jambon de Vendée” eristub muudest kuivsoolatud sinkidest oma munaja rööptahuka kuju ja võrtsidest tingitud ühtlase pruuni värvuse poolest. Viilutatud sink on helepunase värvusega, mille tume serv kogu viilu ulatuses osutab, et sinki on hõõrutud võrtsidega.

Organoleptilisel vaatlusel võib täheldada, et tootel „Jambon de Vendée” on veinipiiritusest tulenev puuviljalõhn ning singi hõõrumisel kasutatud maitseainest tingitud mitmekesine lõhnabukett.

Süües on tunda pehmet ja õrna tekstuuri. Singi maitset on vähem tunda rasvade lõhustumisel toimuva proteolüüsi ja oksüdatsiooniga kaasnevat maitset kui enamike toorsinkide puhul. Erinevalt enamikust lühikesest kuivatamisajaga toorsinkidest toodet „Jambon de Vendée” ei suitsutata. Soolane maitse tuleb vähe esile.

Kuna pehme tekstuuri tõttu on toodet „Jambon de Vendée” keeruline õhukeselt viilutada, on seda traditsiooniliselt enamasti tarbitud paksude röstitud viiludena. Suuremas osas geograafilises piirkonnas tarbitakse toodet ikka veel sel moel vaatamata asjaolule, et toote turustamine õhukeste viiludena on suurenenud.

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

Toote „Jambon de Vendée” seos geograafilise piirkonnaga põhineb nii geograafilise piirkonna soolaliha tootjate oskusteabel, mis on seotud toote eripäraga, kui ka toote heal mainel.

Põlvest põlve pärandatud eriomast tootmisalast oskusteavet on kohandatud vastavalt oludele.

Soolaliha tootjate oskusteave on kujunenud olukorras, kus geograafilisele piirkonnale omased piirangud on avaldanud otsustavat mõju singi „Jambon de Vendée” tootmisele. Sellele on iseloomulik lühike tootmist-sükkel, et vältida singi kuivatamise ja säilitamisega seotud probleeme. Pehmed talved ja sagedased vihmad on sundinud ettevõtjaid arendama alternatiivsed meetodeid, et tagada toote säilimine.

Seetõttu kasutavad geograafilise piirkonna seakasvatajad konditustamist, sest luu on potentsiaalne allikas singi nakatamiseks mikroorganismidega. Samuti on üldiseks tavaks kujunenud singi hõõrumine vürtside seguga ja veinipiiritusega. Lisaks võimaldab luu eemaldamine tagada soolale juurdepääsu singi keskmesse.

Vajadus toota sinki lühikese aja jooksul sundis tootjaid töötama välja meetodi singi pressimiseks kahe puitplaadi vahel, et kiirendada vedeliku eraldumist ja lühendada kuivamisega.

Tänapäeval on „Jambon de Vendée” säilitanud õrna ja pehme tekstuuri ning helepunase värvuse, mis on seotud traditsioonilise tootmismeetodi kohase lühikese kuivamisajaga. Tootele iseloomulik maitse, mis tuleneb selle hõõrumisest veinipiirituse ja vürtsidega, võimaldab toodet muudest toorsinkidest eksimatult eristada.

„Jambon de Vendée” soolane maitse on tagasihoidlik, sest käsitsi soolatakse hoolikalt ja soola kogus on täpselt doseeritud.

Tarbijate nõudlus arenes välja 1960–1970ndatel aastatel. Traditsioonidele toetuv, kuid palju teadlikum nõudlus tingis toiduainetööstuse ettevõtete ja eriti vorstitoodete tootmisele spetsialiseerunud käsitööettevõtete kiire arengu ning toetas toote praeguste omaduste, eelkõige peene maitse ja vähese soolasisalduse väljakujunemist.

Toote „Jambon de Vendée” maine

Nimetusega „Jambon de Vendée” tähistatakse toodet alates 1970ndate keskpaigast ning see nimetus kinnistus järgmistel aastakümnetel.

Varem oli tegemist talus valmistatud tootega, mis oli ette nähtud koduseks tarbimiseks või suunatud kohalikule turule. Seepärast ilmub esimene kirjalik märgend toote „Jambon de Vendée” kohta alles 19 sajandi teisel poolel. Mitmes selleaegses teoses on viidatud Vendée singile, mida on soolatud meresoolaga, maitses- tatud ürtide ja veinipiiritusega ning lühiajaliselt kuivatatud.

Aastatel 1970–1980 arendati toote laiaulatuslikku turustamist müüginimetuse „Jambon de Vendée” all. Lisaks mitmesugustele Vendée piirkonna kokakunsti käsitlevatele teostele ilmus toote määratlus kirjastuse Soussana poolt avaldatud ja Jean-Claude Frenzi juhtimisel koostatud vorstitoodete entsüklopeedia (Encyclopédie de la Charcuterie) esimeses trüki 1982. aastal.

Esimene võistlus tõelise „Jambon de Vendée” väljaselgitamiseks korraldati 1989. aastal ning sellest kujunes oluline meediasündmus. Seejärel sai toode „Jambon de Vendée” kiiresti tuntuks ka väljaspool piirkonda ja saavutas üleriigilise tunnustuse.

Nielsen'i uuringu kohaselt, mis tehti 2003. aastal, oli toode Prantsusmaal vabamüügis olevate kuivsoolatud sinkide hulgas kolmandal kohal nii koguse kui ka käibe poolest.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

[määruse (EÜ) nr 510/2006⁽³⁾ artikli 5 lõige 7]

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPJambondeVendeeV1.pdf>

⁽³⁾ Vt joonealust märkust 2.

Teatis fluorosüivesinike tootjatele ja importijatele ning uutele ettevõtjatele, kes kavatsevad 2015. aastal Euroopa Liidu turule lasta fluorosüivesinikke pakendamata kujul

(2014/C 153/07)

1. Käesolev teatis on adresseeritud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. aprilli 2014. aasta määrusega (EL) nr 517/2014 fluoritud kasvuhoonegaaside kohta ja määruse (EÜ) nr 842/2006 kehtetuks tunnistamise kohta⁽¹⁾ (edaspidi „määrus“) hõlmatud ettevõtjatele:

- a) **tootjatele** ja **importijatele**, kes kavatsevad 2015. aastal ja järgnevatel aastatel lasta liidu turule vähemalt 100 süsihappegaasi ekvivalenttonnile vastavas koguses fluorosüivesinikke ja kes on määruse (EÜ) nr 842/2006 kohaselt teatanud rohkem kui 1 tonni fluorosüivesinike liidu turule laskmisest aastatel 2009–2012;
- b) ettevõtjatele, **kes kavatsevad** 2015. aastal lasta liidu turule vähemalt 100 süsihappegaasi ekvivalenttonnile vastavas koguses fluorosüivesinikke ja kes ei ole määruse (EÜ) nr 842/2006 kohaselt teatanud rohkem kui 1 tonni fluorosüivesinike liidu turule laskmisest aastatel 2009–2012.

2. „Fluorosüivesinikud“ – ained, mis on loetletud I lisa punktis 1, või vähemalt üht järgmistest ainetest sisaldavad segud:

HFC-23, HFC-32, HFC-41, HFC-125, HFC-134, HFC-134a, HFC-143, HFC-143a, HFC-152, HFC-152a, HFC-161, HFC-227ea, HFC-236cb, HFC-236ea, HFC-236fa, HFC-245ca, HFC-245fa, HFC-365mfc, HFC-43-10mee.

3. Selliste ainete turulelaskmisel tuleb järgida kõnealuse määruse artiklites 15 ja 16 sätestatud kvoodisüsteemi, välja arvatud kõnealuse määruse artikli 15 lõike 2 punktides a–e sätestatud kasutusviiside korral.

4. Lisaks sellele kohaldatakse fluorosüivesinike turule laskmisel iga ettevõtja suhtes koguselisi piirnorme.

Komisjon eraldab kvoodid käesoleva teatise punkti 1 alapunktides a ja b loetletud ettevõtjatele. Eraldatud kvoot määratakse kindlaks:

- vastavalt määruse artikli 16 lõigetele 1, 4 ja 5 ning V ja VI lisale käesoleva teatise punkti 1 alapunktis a osutatud tootjatele ja importijatele;
- vastavalt määruse artikli 16 lõigetele 2 ja 5 ning V ja VI lisale käesoleva teatise punkti 1 alapunktis b osutatud ettevõtjatele.

Järgmine kehtib üksnes nende käesoleva teatise punkti 1 alapunktis a osutatud tootjate ja importijate suhtes, kes on teatanud, et nad on turule lasknud fluorosüivesinikke aastatel 2009–2012

5. Ettevõtja, kes kavatseb 2015. aastal lasta liidu turule fluorosüivesinikke, peab järgima käesoleva teatise punktides 6–11 kirjeldatud menetlust.

6. Ettevõtja peab registreerima registris hiljemalt **1. juulil 2014**. Euroopa Komisjon saadab kontaktandmed, mida hoitakse Euroopa Keskkonnaagentuuri BDRi andmebaasis, kus on äriühingute fluoritud gaase käsitlevad aastaaruanded, mis on koostatud määruse (EÜ) nr 842/2006 kohaselt. Ettevõtjatel palutakse vajaduse korral uuendada oma kontaktandmeid ja esitada nõuetekohaselt täidetud registreerimisvormid aadressil: [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu]. Vormid täitmiseks on saadaval ka Euroopa Komisjoni veebilehel (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). Kvoodi saamise õiguse omandamiseks on nõutav õigeaegselt registreeruda eespool nimetatud tähtpäevaks.

7. Pidades silmas kättesaadavate andmete põhjal võrdlusväärtuste arvutamist, et jätta välja fluorosüivesiniku kogused selliste kasutusvalade jaoks, mis on osutatud määruse artikli 15 lõikes 2, palutakse ettevõtjaid teatada Euroopa Komisjonile, mis koguses fluorosüivesinikke nad lasksid turule igas aine ja kasutusala kategoorias igal aastal ajavahemikus 2009–2012 Euroopa Liidu turule kasutusvaladel, mis on loetletud artikli 15 lõike 2 punktides a–e.

Selline teave, mis kajastab vormis osutatud andmeid vähemalt selliste kasutusvalade kohta, mille suhtes on tehtud erand ja mis on nimetatud veebilehel (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm), tuleb saata Euroopa Komisjonile enne **1. juulit 2014** elektronkirjaga aadressil [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu].

⁽¹⁾ ELT L 150, 20.5.2014, lk 319.

8. Kui ettevõtja kavatses kooskõlas määruse artikli 16 lõikega 4 lasta turule täiendava koguse fluorosüivesinikke, tuleb ettevõtjal täita 2015. aasta kohta kvooditaotlusvorm, mis on saadaval Euroopa Komisjoni veebilehel (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm), ja esitada see Euroopa Komisjonile. Nõuetekohaselt täidetud vorm tuleb saata aadressil [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu].

9. Komisjon loeb kehtivaks üksnes nõuetekohaselt täidetud ja vigadeta 2015. aasta kvoodi taotlusvormid, mis on komisjonile esitatud **1. juuliks 2014**.

10. Komisjon soovib ettevõtjatel võimalikult kiiresti ning koos esitada registreerimisvormid, turule laskmise teave kasutusala kohta, mille suhtes on tehtud erand, ja kvooditaotlusvormi, et enne tähtaja saabumist saaks vajaduse korral teha parandusi ning dokumendid uuesti esitada.

11. Üksnes registreerimisvormi või 2015. aasta kvoodi taotlusvormi esitamine ei anna õigust fluorosüivesinike turule laskmiseks 2015. aastal ja edaspidi.

Järgmine kehtib nende käesoleva teatise lõike 1 punktis b osutatud ettevõtjate kohta, kes ei ole teatanud, et nad on 2009.–2012. aastal turule lasknud fluorosüivesinikke

12. Ettevõtja, kes soovib 2015. aastal lasta liidu turule fluorosüivesinikke, peab järgima käesoleva teatise punktides 13–17 kirjeldatud menetlust.

13. Ettevõtja peab registreeruma registris hiljemalt **1. juuliks 2014**. Registreerimiseks tuleb esitada nõuetekohaselt täidetud registreerimisvorm aadressil [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu]. Vormid on saadaval ka Euroopa Komisjoni veebilehel (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm). Komisjon loeb kehtivaks üksnes nõuetekohaselt täidetud ja vigadeta registreerimisvormid, mis on komisjonile esitatud **1. juuliks 2014**.

14. Ka tuleb ettevõtjal täita järgmine vorm selle kohta, et ettevõtja kavatses turule lasta fluorosüivesinikke, mis on saadaval Euroopa Komisjoni veebilehel (http://ec.europa.eu/clima/policies/f-gas/reporting/index_en.htm), ja esitada see Euroopa Komisjonile aadressil [CLIMA-HFC-REGISTRY@ec.europa.eu].

15. Komisjon loeb kehtivaks üksnes nõuetekohaselt täidetud ja vigadeta vormid fluorosüivesinike turule laskmise kavatsuse kohta, mis on komisjonile esitatud **1. juuliks 2014**.

16. Komisjon soovib ettevõtjatel võimalikult kiiresti ning koos esitada fluorosüivesinike registreerimise vormid ja vormid turule laskmise kavatsuse kohta, et enne tähtaja saabumist saaks vajaduse korral teha parandusi ning dokumendid uuesti esitada.

17. Üksnes fluorosüivesinike registreerimise vormi või turule laskmise kavatsuse vormi esitamine ei anna õigust fluorosüivesinike turule laskmiseks 2015. aastal.

PARANDUSED

Komisjoni teatise (mis on seotud Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2006/42/EÜ, 17. mai 2006, mis käsitleb masinaid ja millega muudetakse direktiivi 95/16/EÜ (uuestisõnastamine)) parandus

(Euroopa Liidu Teataja C 110, 11. aprill 2014)

(2014/C 153/08)

Leheküljel 63

asendatakse:

„CEN	EN 16252:2012 Jäätmematerjalide või taaskasutatavate osiste tihendamise masinad. Horisontaalsed pallimispressid. Ohutusnõuded	5.4.2013”		
------	---	-----------	--	--

järgmisega:

„CEN	EN 16252:2012 Jäätmematerjalide või taaskasutatavate osiste tihendamise masinad. Horisontaalsed pallimispressid. Ohutusnõuded	5.4.2013		
CEN	EN 16307-1:2013 Tööstusveokid. Ohutusnõuded ja tõendamine. Osa 1: Täiendavad nõuded iseliikuvatele tööstusveokitele, välja arvatud juhita veokid, muutuva tööalaga laadurid ja reisijate-ning kaubaveokid	5.4.2013”		

ISSN 1977-0898 (elektroniline väljaanne)
ISSN 1725-5171 (paberväljaanne)



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET