



Sisukord

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2014/C 155/01	Euro vahetuskurss	1
---------------	-------------------------	---

Kontrollikoda

2014/C 155/02	Eriaruanne nr 3/2014 „Teise põlvkonna Schengeni infosüsteemi (SIS II) Euroopa Komisjoni poolsest arendamisest saadud kogemused”	2
---------------	---	---

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

2014/C 155/03	Saneerimismeetmed – Otsus võtta saneerimismeetmeid ettevõtja Millburn Insurance Company Limited suhtes	3
---------------	--	---

V Teated

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2014/C 155/04	Elteatis koondumise kohta (Juhtum M.7259 – Carphone Warehouse / Dixons) ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2014/C 155/05

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase registreerimistaotluse avaldamine 5

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss⁽¹⁾

22. mai 2014

(2014/C 155/01)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss
USD USA dollar	1,3668	CAD Kanada dollar	1,4915
JPY Jaapani jeen	138,96	HKD Hongkongi dollar	10,5973
DKK Taani kroon	7,4648	NZD Uus-Meremaa dollar	1,5963
GBP Inglise nael	0,81040	SGD Singapuri dollar	1,7119
SEK Rootsi kroon	8,9944	KRW Korea vonn	1 400,72
CHF Šveitsi frank	1,2215	ZAR Lõuna-Aafrika rand	14,1950
ISK Islandi kroon		CNY Hiina jüaan	8,5224
NOK Norra kroon	8,1200	HRK Horvaatia kuna	7,6080
BGN Bulgaaria leev	1,9558	IDR Indoneesia ruupia	15 756,70
CZK Tšehhi kroon	27,443	MYR Malaisia ringit	4,3904
HUF Ungari forint	304,10	PHP Filipiini peeso	59,575
LTL Leedu litt	3,4528	RUB Vene rubla	46,8738
PLN Poola zlott	4,1765	THB Tai baat	44,521
RON Rumeenia leu	4,4082	BRL Brasiilia reaal	3,0258
TRY Türgi liir	2,8697	MXN Mehhiko peeso	17,6734
AUD Austraalia dollar	1,4799	INR India ruupia	79,9031

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

KONTROLLIKODA

Eriaruanne nr 3/2014 „Teise põlvkonna Schengeni infosüsteemi (SIS II) Euroopa Komisjoni poolsest arendamisest saadud kogemused”

(2014/C 155/02)

Euroopa Kontrollikoda annab teada, et äsja avaldati kontrollikoja eriaruanne nr 3/2014 „Teise põlvkonna Schengeni infosüsteemi (SIS II) Euroopa Komisjoni poolsest arendamisest saadud kogemused”.

Aruanne on lugemiseks ja allalaadimiseks kättesaadav Euroopa Kontrollikoja veebilehel <http://eca.europa.eu>

Aruande tasuta eksemplari saamiseks pöörduge kontrollikoja poole aadressil:

European Court of Auditors
Unit „Audit: Production of Reports”
12, rue Alcide De Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tel. +352 4398-1

E-post: eca-info@eca.europa.eu

või täitke elektrooniline tellimus EU-Bookshopi veebilehel.

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

Saneerimismeetmed

Otsus võtta saneerimismeetmeid ettevõtja Millburn Insurance Company Limited suhtes

(2014/C 155/03)

Avaldatud vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu 19. märtsi 2001. aasta direktiivi 2001/17/EÜ (kindlustusseltside saneerimise ja likvideerimise kohta) artiklile 6

Kindlustusandja	Millburn Insurance Company Limited Registrijärgse asukoha aadress: 32 Cornhill, London, EC3V 3BT, United Kingdom Endine registrijärgne asukoht: 37–39 Lime Street, London, EC3M 7AY, United Kingdom
Otsuse kuupäev, jõustumine ja sisu	9. detsembril 2013 tegi High Court of Justice, Chancery Division, Companies Court 1986. aasta maksejõuetusseaduse (Insolvency Act) lisa B1 punkti 13 alusel määruse ettevõtja Millburn Insurance Company Limited kohta (2013. aasta kohtuasi nr 8499) ning määras ühishalduriteks Neil John Mather'i ja Christopher Morrise.
Pädevad asutused	High Court of Justice, Chancery Division, Companies Court, 7 Rolls Buildings, Fetter Lane, London, EC4A 1NL, United Kingdom Prudential Regulation Authority, 20 Moorgate, London, EC2R 6DA, United Kingdom Financial Conduct Authority, 25 The North Colonnade, Canary Wharf, London, E14 5HS, United Kingdom
Järelevalveasutus	Prudential Regulation Authority, 20 Moorgate, London, EC2R 6DA, United Kingdom Financial Conduct Authority, 25 The North Colonnade, Canary Wharf, London E14 5HS, United Kingdom
Määratud haldurid	Neil John Mather ja Christopher Morris Begbies Traynor'ist (Central) LLP, 32 Cornhill, London, EC3V 3BT, United Kingdom E-post: London@begbies-traynor.com Telefon: +44 2073983800
Kohaldatav õigus	Inglise õigus 1986. aasta maksejõuetuse seadus (Insolvency Act) Kindlustusandjaid käsitlevad 2004. aasta regulatsioonid (saneerimine ja likvideerimine)

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Eelteatis koondumise kohta

(Juhtum M.7259 – Carphone Warehouse / Dixons)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2014/C 155/04)

1. 16. mail 2014 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtjad Carphone Warehouse plc („Carphone”, Ühendkuningriik) ja Dixons Retail plc („Dixons”, Ühendkuningriik) ühinevad täielikult ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkt a tähenduses.
2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:
 - Carphone: mobiilsidesüsteemide spetsialiseerunud jaemüüja;
 - Dixons: mitme kanali põhiste elektriseadmete spetsialiseerunud jaemüüja.
3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.
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 komisjonile faksi (+32 22964301), elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber M.7259 – Carphone Warehouse / Dixons):

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

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

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 155/05)

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

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

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

„FINOCCHIONA”

EÜ nr: IT-PGI-0005-01120-27.6.2013

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus

„Finocchiona”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

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

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Tootes sisalduvate apteegitilliseemnetest (ristiköömned) ja/või -õitest tulenevalt on salaamil „Finocchiona” (KGT) iseloomulik apteegitilli lõhn, toote tekstuur on pehme ja vorstiviilud on seetõttu mõnikord kergesti murenevad. Vorstiviilus on mitu värvi, mis varieeruvad taitükkide punasest pekitükkide valge või roosakani; lihatükid ise on omavahel hästi segatud ja nende piirjooned märkamatud, vorstitainas on võimalik eristada apteegitilliseemneid või -õisi. Tugev apteegitilli- ja nõrk küüslauguaroom annab tootele iseloomuliku meeldiva lõhna; maitse on värske ja isuäratav, mitte kunagi hapu. Toote keemilised omadused on järgmised: valgusisaldus vähemalt 20%; rasvasisaldus mitte üle 35%; pH 5–6; vee aktiivsus (AW) alla 0,92 või sellega võrdne; soolasisaldus mitte üle 6%.

Vorst on silindrilise kujuga, väljast kaetud iseloomuliku hallituskihiga, mis areneb kogu toote laagerdusperioodi vältel. Toote suurus varieerub väikestest salaamivorstidest kaaluga 0,5 kg kuni suurte vorstideni maksimumkaaluga 25 kg, tarbimisse lastakse vorst tervelt või portsjonitena; lahtiselt või pakendatult vaakum- või gaasipakendisse või viilutatuna pakendatult vaakum- või gaasipakendisse.

⁽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)

Salaamit „Finocchiona” (KGT) valmistatakse tavapäraselt värskest külmutamata lihast, mis on saadud järgmistest sealikide rümpadest:

- rasked sead, keda on kasvatatud vähemalt üheksa kuud, kuni nad on saavutanud suure kaalu ja nende liha on toote „Finocchiona” valmistamiseks sobiv, ning kes ise on tõule omaste geneetiliste omadustega (tavaliselt kasutatakse selliseid tõuge nagu Itaalia Large White, Landrace ja Itaalia Duroci või osutatud tõugudesse kuuluvaid kulte või muudesse samade geneetiliste omadustega tõugudesse kuuluvaid ristandkulte), mis võimaldab tagada lihas sisalduvate lipiidide säilitamise, jagunemise ja kvalitatiivse koostise; ühtlasi võimaldab see saada rümpasid, mida saab liigitada vastavasse keskmisesse lihakusklassi kuuluvateks raskete sigade rümpadeks, samuti on sel juhul tagatud suur tapakaal ja kõrge vanus tapmisel – kõik eespool nimetatud tingimused koos sigade kindla, peamiselt teraviljal põhineva söotmistehnikaga tagavad toote „Finocchiona” õige laagerdamise ja annavad sellele vajaliku organoleptilise profiili;
- Cinta Senese tõugu sead, kes on kantud tõuraamatusse, keda on traditsioonikohaselt söödetud ning kõnealusel piirkonnas kasvatatud ja tapetud.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Raskete sigade söödaratsioon sõltub sööda koostisest ja kasutusmeetodist, mis on jagatud kahte etappi, ning põhineb peamiselt juustutootmise kõrvalsaadustel ja teraviljal. Nuumamise esimese etapi puhul (sead eluskaaluga kuni 80 kg) on söödas lubatud ained sobivas kontsentratsioonis samad, mis teises etapis, kuid teravilja kuivmassi osakaal ei tohi jääda alla 45 % söödakogusest; ained on järgmised: sojajahu; maisisilo; maisigluteenijahu ja/või maisigluteenisööt; kooreta jaanikaunad, destilleerimisjääd; rasvad, mille sulamistemperatuur on üle 36 °C; kalajahu, valgulüsaadid; petipiim. Nuumamise teise etapi puhul ei tohi teravilja kuivmassi osakaal jääda alla 55 % söödakogusest ning söödas lubatud ained on nisu ja muu teravili; kliid ja muud nisu töötlemise kõrvalproduktid, veetustatud kartul, pressitud ja sileeritud peedi pulp, sojajahu; päevalilseemnejahu; maniokk, melass, kookosšrott, maisiudušrott, herned ja/või muude kaunviljade seemned; kuivatatud peedipulp; seesamijahu; linakook, õuna ja pirni pressimisjääd, viinamarjakestad ja tomatikoor seedimise soodustamiseks, kuivatatud lutserni jahu, õllepärm ja/või Torula pärm, rasvad, mille sulamistemperatuur on üle 40 °C; vadak, petipiim. Vabas õhus või segarežiimil peetavad Cinta Senese tõugu sead söövad karjatamisel metsas ja/või kesal, kuhu on külvatud heina ja teravilja. Samas on soovitatud anda sigadele päevast lisasööta; seda võib anda üle nelja kuu vanustele sigadele, kuid mitte rohkem kui 3 % looma eluskaalust.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Toote „Finocchiona” (KGT) tootmisetapid, mis peavad toimuma punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas, on tükeldatud liha puhastamine ja korrastamine; tükeldamine; vorstitaina valmistamine; vorsti toppimine, kuivatamine; laagerdamine.

Cinta Senese tõugu sigade liha on saadud käesoleva dokumendi punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatud loomadelt.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

Selleks et tagada toote kvaliteet ja eelkõige hoida ära punktis 3.2 kirjeldatud omaduste halvenemist, peab viilutatud ja pakendatud salaami „Finocchiona” tarbimisse laskmisel toimuma nii viilutamine kui ka pakendamine vaakum- või gaasipakendisse üksnes punktis 4 osutatud tootmispiirkonnas ja volitatud kontrolliasutuse kontrolli all.

Kuna tailiha ja pekitükikesed on väga peeneks hakitud ning segatud, tuleb salaamit käidelda ja viilutada eriti ettevaatlikult. Toote viilutamiseks ettevalmistamisel eemaldatakse kest ja söödav osa jääb väliskeskkonnale avatuks; kokkupuude kontrollimatute keskkonnatingimustega määratlemata aja jooksul võib halvendada toote omadusi, põhjustades oksüdeerumist, värvuse muutumist, liigset niiskusekadu ning eelkõige viilu omaduste ja sellest tuleneva täidlase aroomi halvenemist. Et tagada toote algupäraste omaduste säilimine, peavad viilutajad tegema oma tööd oskuslikult ja kiiresti.

Kui viilutamiseks ette nähtud toodet säilitatakse määramata aja jooksul muudes kui kindlaksmääratud tingimustes, võib see kaasa tuua toote omaduste märkimisväärtset muutumist, nii et sellega kaasnevad vastandlikud tunnused, näiteks rääsumine, kuivamine, paisumine või ebatavaline hallitus, pruuniks muutumine, mis omakorda tekitab toote iseloomulikest omadustest erineva maitse, aroomi ja konsistentsi.

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta*

Nimetus „Finocchiona” peab olema esitatud selgelt ja kustutamatu tähtedega, märgise värviga kontrastis olevas värvigammas, olema selgelt eristatav, suurem mis tahes muust kirjast ja vähemalt 3 mm tähtedega ning sellele peavad vahetult järgnema sõnad „Indicazione Geografica Protetta” (kaitstud geograafiline tähis) või „I.G.P.” (KGT). Märgisel peab alati olema ühenduse kaitstud geograafilise tähise logo, millele võib lisanduda täiendav märgi määrusele (EÜ) nr 628/2008 vastavas sõnastuses. Märgisel võib kasutada tähistust, milles viidatakse ettevõttele, selle nimele, ärinimele, eraõiguslikele kaubamärkidele ja konsortsiumitele, tingimusel et neil ei ole kiitvat tähendust ja need ei eksita ostjat või tarbijat. Viide seakasvatuse ettevõttele, kust sead pärinevad, on lubatud vaid juhul, kui tooraine on täielikult pärit üksnes nendest ettevõtetest.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toote „Finocchiona” (KGT) tootmispiirkond hõlmab kogu Toscana maakonna territooriumi mandriosa (välja arvatud saared); tegemist on alaga, kus seda iseloomulikku salaamit on aja jooksul valmistatud.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Salaami „Finocchiona” (KGT) tootmispiirkonna piiriks on põhja- ja idaosas asuv mäeahelik, mis ümbritseb ulatuslikku mägist ala, kus asuvad viinamarjaistandused, metsatukad, karjamaad sigade väljas pidamiseks; lääneosas laskub nõlv rannikuala tasandike suunas.

Tänu põllumajandusettevõtete loonuserendile (*mezzadria*), mida kohaldatai paljudes ettevõtetes kuni 1970ndateni, on piirkonnas säilinud ajaloolist Cinta Senese tõugu sigade kasvatamine, mis oli vahepeal väljasurumise ohus, samuti kasvatatakse seal valget tõugu sigu, mis on Toscana sinkide tooraineks, ühtlasi on see aidanud anda edasi salaami „Finocchiona” tootmise spetsialiseeritud oskusteavet ja käsitööstuslikke tootmistehnikaid.

Liha, vein ja hariliku apteegitilli laialdane esinemine aitasid kaasa vorstitoodete sektori töötajate maitse kujunemisele, töötajad andsid varasemate põlvete tavasid ja tootmistehnikaid edasi ning täiustasid oma käsitööoskusi, mis on tänapäeval kasutusel terves tootmispiirkonnas.

5.2. *Toote eripära*

Peamine omadus, mis salaamit „Finocchiona” muudest vorstitoodetest eristab ja muudab selle ainulaadseks, on tuntav ja ainukordne apteegitilli lõhn, kuna vorstitainas kasutatakse apteegitilliseemneid ja/või -õisi, toodet iseloomustab ka viilu pehmus ning selle haprus lõikamisel. Maitse on värske ja isuäratav, mitte kunagi hapu.

Rasvaosakesed paiknevad ühtlaselt lihaosakestega segamini, mistõttu vorst säilitab pehmuse ka pärast pikka laagerdumist. Peki ja tailiha keskmise suurusega terade piirid ei ole eristatavad. Vorstiviilu värvus varieerub taitükkide punasest pekitükkide valge või roosakani; lihatükid ise on omavahel hästi segatud ja nende piirjooned on märkamatud, vorstitainas on võimalik eristada apteegitilliseemneid ja/või -õisi.

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

Salaami „Finocchiona” pikaajalisest mainest annavad tunnistust arvukad dokumendid, näiteks Rigutini ja Fanfani 1875. aastal välja antud sõnaraamat „Vocabolario della lingua parlata”; Vocabolario degli Accademici della Crusca 1889. aasta väljaanne, milles tuuakse esile salaami „Finocchiona” seos Toscana piirkonnaga; toote Toscana päritolu kinnitas 1977. aastal ka professor Italo Ghinelli. Salaami „Finocchiona” on üks Toscana levinumaid vorstitooteid ning seda võib sageli leida nädala tootekataloogist, mida annab välja riiklikul tasandil vorstitooteid käsitlev erialane ajakiri.

„Finocchiona” omadused on seotud Toscana looduskeskkonnaga, kust toode pärit on, ning kohalike inimestega, kes on tootmismeetodit sajandite vältel välja kujundanud. Omapärane koostisainete valik, eelkõige apteegitilli kasutamine, mida esineb kohaliku köögi paljudes retseptides, kuna apteegitill on üks piirkonna endeemilistest liikidest; lihatoodete tootmise sissejuurdunud traditsioon; kvalifitseeritud töötajate oskusteave ja tööoskused, mille alusel valida ja puhastada parimad jaotustükid ja tagada õige tailiha ja peki vahetamine ning saada aru, millal „Finocchiona” on sobiva konsistentsi ja pehmusega, on aidanud kaasa ainulaadse ja võrreldamatu toote loomisele, mille maine on nüüd kindlalt kinnitust leidnud. Ka ajaloolise tootmismeetodi kasutamine, mis seisneb veini lisamises salaami „Finocchiona” tainasse, kinnitab seost piirkonnaga, mille veinid on tuntud kogu maailmas. Cinta Senese tõugu sigade liha tootmine ja selle kasutamine kogu piirkonna töötlemisettevõtetes aitab täiendavalt kinnitada toote omadusi ja tõsta selle mainet tarbijate hulgas, samuti rõhutada salaami „Finocchiona” seost Toscanaga.

„Finocchiona”, mis on asendamatu näide Toscana tüüpiliste toitumise valikust, on levinud ka väljaspool riigipiire ning nüüd võib seda leida nii paljudes Kesk-Euroopa kui ka väljaspool Euroopa Liitu asuvates riikides.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

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

Taotluse esitanud asutus on algatanud riikliku vastuväite esitamise menetluse, avaldades kaitstud geograafilise tähise „Finocchiona” muutmise ettepaneku 23. jaanuari 2012. aasta *Itaalia Vabariigi Teatajas* nr 18.

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

⁽³⁾ Vt allmärkus 2.

