



### Sisukord

#### IV *Teave*

##### TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

###### **Euroopa Komisjon**

2014/C 316/01	Euro vahetuskurss .....	1
2014/C 316/02	Euroopa Liidu kombineeritud nomenklatuuri selgitavad märkused .....	2

#### V *Teated*

##### KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

###### **Euroopa Komisjon**

2014/C 316/03	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.7370 – INEOS/Styrolution) – Võimalik lihtsustatud korras menetlemine <sup>(1)</sup> .....	3
2014/C 316/04	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.7366 – Whirlpool/Indesit) <sup>(1)</sup> .....	4
2014/C 316/05	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.7364 – Blackstone/Lombard) – Võimalik lihtsustatud korras menetlemine <sup>(1)</sup> .....	5

MUUD AKTID

**Euroopa Komisjon**

2014/C 316/06

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine ..... 6

## IV

(Teave)

## TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

## EUROOPA KOMISJON

**Euro vahetuskurss<sup>(1)</sup>****15. september 2014**

(2014/C 316/01)

**1 euro =**

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss
USD	USA dollar	CAD	Kanada dollar
	1,2911		1,4313
JPY	Jaapani jeen	HKD	Hongkongi dollar
	138,48		10,0071
DKK	Taani kroon	NZD	Uus-Meremaa dollar
	7,4442		1,5812
GBP	Inglise nael	SGD	Singapuri dollar
	0,79495		1,6336
SEK	Rootsi kroon	KRW	Korea vonn
	9,2329		1 341,07
CHF	Šveitsi frank	ZAR	Lõuna-Aafrika rand
	1,2099		14,2340
ISK	Islandi kroon	CNY	Hiina jüaan
			7,9317
NOK	Norra kroon	HRK	Horvaatia kuna
	8,2750		7,6200
BGN	Bulgaaria leev	IDR	Indoneesia ruupia
	1,9558		15 438,38
CZK	Tšehhi kroon	MYR	Malaisia ringit
	27,579		4,1706
HUF	Ungari forint	PHP	Filipiini peeso
	314,53		57,253
LTL	Leedu litt	RUB	Vene rubla
	3,4528		49,3255
PLN	Poola zlott	THB	Tai baat
	4,1980		41,683
RON	Rumeenia leu	BRL	Brasilia reaal
	4,4139		3,0186
TRY	Türgi liir	MXN	Mehhiko peeso
	2,8584		17,0879
AUD	Austraalia dollar	INR	India ruupia
	1,4311		78,9211

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

**Euroopa Liidu kombineeritud nomenklatuuri selgitavad märkused**

(2014/C 316/02)

Vastavalt nõukogu 23. juuli 1987. aasta määruse (EMÜ) nr 2658/87 (tariifi- ja statistikanomenklatuuri ning ühise tollitariifistiku kohta) <sup>(1)</sup> artikli 9 lõike 1 punkti a teisele taandele muudetakse Euroopa Liidu kombineeritud nomenklatuuri selgitavaid märkusi <sup>(2)</sup> järgmiselt:

*Leheküljel 100 asendatakse alamrubriigi „2401 30 00 Tubakajäätmed” selgitavate märkuste punkt 4 järgmise tekstiga:*

„4. Tubakatolm (jäätmete kõrvalsaadus, mis saadakse eespool nimetatud jäätmete söelumisel)”.

*Leheküljel 102 asendatakse alamrubriigi „2403 99 90 Muud” selgitavate märkuste punkt 2 järgmise tekstiga:*

„2. Tubakapulber (saadakse tavaliselt töötlemisega, nt jahvatamisega, mille tulemusena saadakse konkreetsete osakeste suuruse jaotus). Pulbris ei tohiks olla lisandeid ja osakeste suurus peaks olema alla 0,4 mm;”.

*Leheküljel 102 asendatakse alamrubriigi „2403 99 90 Muud” selgitavate märkuste punkt 4 järgmise tekstiga:*

„4. Paisutatud tubakas, mida ei ole lõigatud ega muul viisil tükeldatud.”

---

<sup>(1)</sup> EÜT L 256, 7.9.1987, lk 1.

<sup>(2)</sup> ELT C 137, 6.5.2011, lk 1.

## V

(Teated)

## KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

## EUROOPA KOMISJON

## Elteatis koondumise kohta

(Juhtum M.7370 – INEOS/Styrolution)

## Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2014/C 316/03)

1. 9. septembril 2014 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtja INEOS AG („Ineos”, Šveits) omandab täieliku kontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ettevõtja Styrolution Holding GmbH („Styrolution”, Saksamaa) üle aktsiate või osade ostu teel. Ettevõtjat Styrolution kontrollivad praegu ühiselt ettevõtjad Ineos ja BASF.
2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:
  - Ineos: naftakeemiatoodete, erikemikaalide ja naftatoodete tootmine;
  - Styrolution: stüreenmonomeeri, polüstüreeni ja akrülonitril-butadieen-stüreeni tootmine koos mõnede vähemoluliste seonduvate toodetega.
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 ettevõtjate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 <sup>(2)</sup> tuleks märkida, et käesolevat juhtumit on võimalik käsitleda selles teatises 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 komisjonile faksi (+32 22964301), elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber M.7370 – INEOS/Styrolution):

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

<sup>(1)</sup> ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus”).

<sup>(2)</sup> ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

**Eelteatis koondumise kohta**  
**(Juhtum M.7366 – Whirlpool/Indesit)**  
**(EMPs kohaldatav tekst)**  
(2014/C 316/04)

1. 8. septembril 2014 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtja Whirlpool Corporation („Whirlpool”, Ameerika Ühendriigid) omandab ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ainukontrolli ettevõtja Indesit Company S.p.A. („Indesit”, Itaalia) üle aktsiate või osade ostu teel.
2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:
  - Whirlpool: eelkõige kodumajapidamistes kasutatavate toodete ja nendega seonduva tootmine ning turustamine. Peamised tootekategooriad on tähtsamad kodumasinad, täpsemalt toiduvalmistamisseadmed (nt keeduplaadid, elektripliidid ja ahjud), tõmbekapid, nõudepesumasinad, külmkapid, sügavkülmikud, mikrolaineahjud, pesumasinad ja -kuivatid;
  - Indesit: tähtsamate kodumasinade, täpsemalt toiduvalmistamisseadmete (nt keeduplaadid, elektripliidid ja ahjud), tõmbekappide, nõudepesumasinade, külmkappide, sügavkülmikute, mikrolaineahjude, pesumasinade ja -kuivatite tootmine ja müük.
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) või elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) teel või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber M.7366 – Whirlpool/Indesit):

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

---

<sup>(1)</sup> ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus”).

**Eelteatis koondumise kohta**  
**(Juhtum M.7364 – Blackstone/Lombard)**  
**Võimalik lihtsustatud korras menetlemine**  
**(EMPs kohaldatav tekst)**  
(2014/C 316/05)

1. 3. septembril 2014 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 <sup>(1)</sup> artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtja The Blackstone Group L.P. („Blackstone”, USA) omandab täieliku kontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ettevõtjate Lombard International Assurance S.A. („Lombard”, Luksemburg) ja Insurance Development Holdings A.G. („Insurance Development”, Šveits), edaspidi koos „Lombard”, üle aktsiate või osade ostu teel.
2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:
  - Blackstone: alternatiivsete varahaldus- ja finantsnõustamisteenuste osutaja kogu maailmas;
  - Lombard: elukindlustusteenuste osutaja, eelkõige investeerimisfondi tootlusega seotud investeerimiskõrge elukindlustuslepingu pakkuja Euroopa Majanduspiirkonnas.
3. Euroopa 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 ettevõtjate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 <sup>(2)</sup> tuleks märkida, et käesolevat juhtumit on võimalik käsitleda teatise ettenähtud korra kohaselt.
4. Euroopa Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Euroopa 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.7364 – Blackstone/Lombard):

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

---

<sup>(1)</sup> ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („ühinemismäärus”).

<sup>(2)</sup> 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 taotluse avaldamine**

(2014/C 316/06)

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

## MUUTMISTAOTLUS

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006****põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta <sup>(2)</sup>****MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9****„BROCCIU CORSE” / „BROCCIU”****EÜ nr: FR-PDO-0217-01164 – 18.10.2013****KGT ( ) KPN ( X )****1. Spetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab**

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Riiklikud nõuded
- Muu (ühistu kontaktandmed, kontroll, pakendamine)

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

<sup>(1)</sup> ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

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



### 3. Muudatus(ed)

#### Toote kirjeldus

Toote täpsemaks määratlemiseks on lisatud järgmised kirjeldavad punktid:

- täpsustatakse, et juustu „Brocciu corse” / „Brocciu” saadakse üksnes värskest vadakust ja lamba ja/või kitse värskest täisrasvasest toorpiimast;
- täpsustatakse, et valminud juust on *passu* tüüpi;
- täpsustatakse, et pärast juustu täielikku kuivatamist saadud rasvasisaldus 40 g 100 g kohta hõlmab värsket tüüpi juustu „Brocciu corse” / „Brocciu”.

#### Päritolutõend

Võttes arvesse riiklikes õigusaktides ja eeskirjades tehtud muudatusi, täiendati osa „Tõendid selle kohta, et toode pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast” ning selles on esitatud eelkõige deklareerimise ja registreerimise seaga seotud kohustused, millega tagatakse toote jälgitavus ja tootmistingimuste järgimine.

Eelkõige on ette nähtud ettevõtjate heakskiitmine, millega tunnustatakse, et nad suudavad täita kõnealuse nimetuse spetsifikaadi nõudeid, mida nad soovivad kasutada.

#### Tootmismeetod

Tootmismeetodi teatavate aspektide selgitamiseks täpsustatakse järgmist:

- on lisatud sööta ja söödalisandeid käsitlevad sätted, eelkõige nende geograafiline päritolu, et tagada seos geograafilise piirkonna ja toote vahel:
  - põhiline sööt tuleb looduslikelt karjamaadelt;
  - lubatud on lisada piirkonnas kasvatatud teraviljal põhinevat sööta ja söödakontsentraate; 20 % lisanditest võivad moodustada väljastpoolt tootmispiirkonda pärinev sööt ja kontsentraadid;
  - mis tahes kääritatud sööda kasutamine on keelatud;
- juustu „Brocciu corse” / „Brocciu” valmistamiseks kasutatava tooraine paremaks iseloomustamiseks lisatakse punktid, mis hõlmavad kalgendi valmistamiseks kasutatavat piima, samuti vadakut ja lisapiima:
  - kalgendi valmistamiseks ette nähtud täispiima võib kasutada kuni 40 tunni jooksul alates esimesest lüpsist;
  - piim kalgendatakse traditsioonilise või turustatava laabi abil; muude, eelkõige seen- või mikroobset päritolu ensüümide kasutamine on keelatud;
  - laktoosi eemaldamine on keelatud;
  - vadaku pH peab olema vähemalt 6,2;
  - lisapiim tuleb ära kasutada 24 tunni jooksul pärast lüpsi;
- eri tootmisetappide paremaks kirjeldamiseks ja oskusteabe säilitamise tagamiseks täpsustatakse või lisatakse järgmised punktid:
  - vadaku kuumutamise seoses jäetakse välja vähe täpne määratlus „otsene meetod” ja täpsustatakse, et vadaku valgud helvestatakse „vadakut sisaldavat anumast või mahutit üksnes otsesel (lahtisel tulel) kuumutades, kasutamata seejuures mis tahes vedelsoojuskandjaid”;

- täpsustatakse, et vadakut „kuumutatakse aeglaselt ja segatakse õrnalt”, et soodustada piimavalkude koaguleerumist;
- et anda selgem ülevaade tootmispraktikast, on ühe temperatuuri (ligikaudu 40 °C) asemel määratud vadaku temperatuuriks vahemik 40–50 °C);
- täpsustatakse, et soola lisatakse piimaga samal ajal ja lisatud soola kogus on kindlaks määratud (vahemikus 0,5–1 % algsest vedelikukogusest);
- täpsustatakse, et järgnev segamine on „aeglane”;
- märgitakse, et võõrkehade eemaldamiseks tuleb segu temperatuuri tõusmise ajal kuni helvestumise lõpuni regulaarselt vahust puhastada;
- vormide suuruse paremaks määratlemiseks määratakse kindlaks vormi suuruse kriteeriumid:
  - 3 kg kaaluvate juustude puhul: ülemise osa läbimõõt peab olema 200 mm, põhja läbimõõt 145 mm ja kõrgus 180 mm;
  - 1 kg kaaluvate juustude puhul: ülemise osa läbimõõt peab olema vahemikus 155–160 mm, põhja läbimõõt 90–120 mm ja kõrgus 85–120 mm;
  - 500 g kaaluvate juustude puhul: ülemise osa läbimõõt peab olema vahemikus 110–115 mm, põhja läbimõõt 90–92 mm ja kõrgus 80–82 mm;
  - 250 g kaaluvate juustude puhul: ülemise osa läbimõõt peab olema vahemikus 90–110 mm, põhja läbimõõt 75–85 mm ja kõrgus 65 mm;
- *passu* tüüpi „Brocciu corse” / „Brocciu” soolamise nõudeid on täpsustatud tootmispraktika raamistiku loomiseks: soolamine võib aset leida „ühe korra või mitu korda” ja esimene soolamine peab toimuma 24 tunni jooksul alates massi vormi asetamisest.

#### Märgistus

Kõnealust osa on toote parema identifitseerimise eesmärgil samuti ajakohastatud:

- täpsustatakse, et kaitstud päritolunimetust „Brocciu corse” / „Brocciu” kandvaid vadakujuuste tuleb turustada eraldi märgisega;
- märked „Appellation d’Origine contrôlée” (kaitstud päritolunimetus) ja „AOC” (KPN) jäetakse välja ja asendatakse Euroopa Liidu KPNI sümboliga;
- märgitakse, et eri sätetes käsitletakse ka juustu „Brocciu corse” / „Brocciu” kaste ja muid pakendeid.

#### Riiklikud nõuded

Võttes arvesse siseriiklike õigusaktide ja eeskirjade muutusi, on peatükk „Riiklikud nõuded” esitatud tabeli kujul, milles on toodud peamised kontrollitavad näitajad, nende võrdlusandmed ja hindamismeetodid.

#### Muu

- Ühistu kontaktandmed  
Ühistu kontaktandmed on ajakohastatud.
- Kontroll  
Kontrollstruktuuride kontaktandmed on ajakohastatud.

KPNI „Brocciu corse” / „Brocciu” spetsifikaadi täitmise kontrolliga seoses täpsustatakse, et see on korraldatud kontrolliasutuse välja töötatud kontrollikava alusel.

## — Pakendamine

Seoses pakendamisega lisatakse pakendamise ja ladustamise üksikasjad, et säilitada toote omadused: „Juustu „Brocciu corse” / „Brocciu” pakendamise meetodid peavad võimaldama säilitada toote füüsikalise-keemilised ja organoleptilised omadused selle müügi ajal kuni tarbimise lõppkuupäevani, mille pakendaja märgisele on kandnud. Keelatud on kasutada toiduainete tootmisel lubatud mis tahes tooteid, mis ei ole seotud juustu „Brocciu corse” / „Brocciu” valmistamisega, välja arvatud lisaaineid käsitlevate eeskirjadega nimetatud mõeldud toiduainete tootmiseks lubatud pakendusgaasid”.

## KOONDDOKUMENT

## NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta <sup>(3)</sup>

## „BROCCIU CORSE” / „BROCCIU”

EÜ nr: FR-PDO-0217-01164 – 18.10.2013

KGT ( ) KPN ( X )

## 1. Nimetus

„Brocciu corse” / „Brocciu”

## 2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

## 3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

## 3.1. Toote liik

Klass 1.3. Juust

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

„Brocciu corse” / „Brocciu” on koonusekujuline vadakujuust.

Juustu kaal jääb vahemikku 250 g ja 3 kg sõltuvalt neljast eri vormitüübist (3 kg, 1 kg, 500 g ja 250 g).

Juustu valmistatakse üksnes kitse- ja/või lambapiimast saadud värskest vadakust, millele lisatakse lamba ja/või kitse värsket täisrasvast toorpiima ja soola.

Seda turustatakse kas värskel või laagerdunud kujul (*passu* tüüpi juust).

Juust sisaldab pärast täielikku kuivatamist vähemalt 40 g rasva 100 g kohta ja *frais* (värskel) tüüpi juust peab sisaldama vähemalt 20 g kuivainet 100 g juustu kohta.

*Passu* tüüpi juust sisaldab vähemalt 35 g kuivainet 100 g juustu kohta.

## 3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Lubatud on üksnes Korsika kohalikku tõugu lambad ja kitsed.

Kasutatav vadak peab pärinema värskel lamba- ja/või kitsepiima laabiga kalgendamise protsessist.

Kalgendi valmistamiseks ette nähtud täispiima võib kasutada kuni 40 tunni jooksul alates esimesest lüpsist.

Piim kalgendatakse traditsioonilise või turustatava laabi abil; muude, eelkõige seen- või mikroobset päritolu ensüümide kasutamine on keelatud.

<sup>(3)</sup> Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

Laktoosi eemaldamine on keelatud.

Värske, transformeerimata vadak kasutatakse kahe tunni jooksul alates juustu valmistamisest.

Vadaku pH peab olema vähemalt 6,2.

Lisatakse lamba ja/või kitse värsket täisrasvast toorpiima 24 tunni jooksul pärast lüpsi.

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

Põhiline sööt tuleb looduslikelt karjamaadelt.

Lubatud on lisada piirkonnas kasvatatud teraviljal põhinevat sööta ja söödakontsentrante.

20 % lisanditest võivad siiski moodustada väljastpoolt tootmispiirkonda pärinev sööt ja kontsentrandid.

Mis tahes kääritatud sööda kasutamine on keelatud.

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

Piima ja vadaku tootmine, vadakujuustu valmistamine ja laagerdumine peavad leidma aset määratletud geograafilises piirkonnas.

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

Juustu „Brocciu corse” / „Brocciu” pakendamise meetodid peavad võimaldama säilitada toote füüsikalise-keemilised ja organoleptilised omadused selle müügi ajal kuni tarbimise lõppkuupäevani, mille pakendaja märgisele on kandnud.

Keelatud on kasutada toiduainete tootmisel lubatud mis tahes tooteid, mis ei ole seotud juustu „Brocciu corse” / „Brocciu” valmistamisega, välja arvatud lisaaineid käsitlevate eeskirjadega inimtarbeks mõeldud toiduainete tootmiseks lubatud pakendusgaasid.

#### 3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Kaitstud päritolunimetusega „Brocciu corse” / „Brocciu” vadakujuuste tuleb turustada nii, et igal juustul on märgis, millel on lisaks kõigile vadakujuustudele ja pakendatud toiduainetele lisatavale seadusega ette nähtud teabele esitatud kaitstud päritolunimetuse ja Euroopa Liidu KPNi sümbol. Kogu kõnealune teave tuleb esitada tähtedega, mille suurus moodustab vähemalt kaks kolmandikku märgisel kasutatud suurimate tähtede suurusest. Nimetused *frais* või *passu* peavad olema märgisel esitatud. Tootmiskuupäev peab olema esitatud nimetusega *frais* turustatavate juustude märgisel.

Nimetatud teave tuleb esitada ka neid vadakujuuste sisaldavatel kastidel ja muudel pakenditel.

### 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafiline piirkond koosneb Haute-Corse'i ja Corse du Sudi departemangudest.

### 5. Seos geograafilise piirkonnaga

#### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Looduslikud tegurid

Korsika saart iseloomustab selle looduskeskkonna omapära. Saar on kui merest kõrguv mägi, mille nõlvadel peatuvad ümbritseva vee tekitatud sademed. Ilmastiku vahemerelised omadused kaovad teatavale kõrgusele jõudes.

Korsikal on mahe õhutemperatuur ja rohkelt, kuid ebaregulaarselt esinevad sademed. Aasta keskmine sademete hulk on nii kvantitatiivselt kui ka suhteliselt märkimisväärne. Hooajalised sademed on ebaregulaarsed kogu saarel ja Vahemere ilmastikule omaselt on suved märgatavalt kuivad.

Kohalikud lamba- ja kitsed on suurepäraselt kohastunud saare eripärade, ilmastiku, mägise ja ebatasase pinnamoe ning taimeestikuga: võsastik (*maquis*) sisaldab eriti tihedat taimkatet, kus kasvab rohkesti lõhnavaid taimi.

Korsika lamba- ja kitsed on hea piimaanniga, võttes arvesse nende kaalu ja kasvatustavasid.

#### Inimtegur

Saare juustutootmistraditsiooni üks alustalasisid on kahtlemata sealse piimatootmise eripära. Seal kasutatakse looduslikke söödaallikaid, mida tarvivad nimetatud väikemäletsejad.

Karjused rakendavad endiselt traditsioonilisi kasvatustavasid: loomad söövad vabalt karjamaal, suvel toimub rändkarjatamine kõrgel mäestikus asuval suvekarjamaadel ja talvel tasandikul.

Korsika karjused valmistavad põlvest põlve edasi antava teabe põhjal juustu „Brocciu corse” / „Brocciu” vadakust, mis jääb juustu valmistamise käigus järele. Saare eri piirkondades valmistatakse erinevaid juuste (pehmet või pressitud lamba- ja/või kitsujuustu). Juust „Brocciu corse” / „Brocciu” on seega loogiline jätkutoode traditsioonilisele juustuvalmistusele, kus kasutatakse eelnevalt laagerdamata toorpiima ja valmistatakse vähehappelist juustumassi laabi abil. Selle tulemusena saadakse mahedat vadakut, mida kasutatakse juustu „Brocciu corse” / „Brocciu” valmistamisel.

Nimetatud värsket vadakut kuumutatakse suures katlas. Üks õnnestumise saladusi seisneb soojuse juhtimises, mis peab toimuma aeglaselt ja järk-järgult, võimaldades seega värskes vadakus ja lisatud kitse- ja/või lambapiimas sulanud piimavalkude termilist kalgendumist, kasutades katalüsaatorina soola.

#### 5.2. Toote eripära

Puhast valget kuni kreemikat värvi juustu „Brocciu corse” / „Brocciu” iseloomustab tihke tekstuur, mis on suussulav ja millel on kerge, meeldiv, veidi soolane maitse. Mida värskem on juust, seda õrnem ja pehmem on selle tekstuur.

Juustu „Brocciu corse” / „Brocciu” valmistamisel on teatavad erijooned – nagu soola ja toorpiima lisamine valmistamise käigus –, mis annavad tootele selle õrnuse, tekstuuri ja maitsega seotud iseloomulikke omadused.

Lisaks värskelt või laagerdunult tarbimisele kasutatakse juustu „Brocciu corse” / „Brocciu” ka selliste Korsika köögile iseloomulike roogade valmistamisel nagu omlett rohemündiga, *Imbrucciata* (kook) ja *Ciaccia* (rasvaküpsetised).

#### 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

Korsikal on geograafilistest ja ilmastikutingimustest tulenevalt ajalooliselt lambaid ja kitsi kasvatatud.

Kohalikkude tõugu lambad ja kitsed on sealse geograafilise piirkonnaga suurepäraselt kohastunud ja annavad väga toitainerikast piima, millest on võimalik toota suurtes kogustes juustu. Kuigi piima füüsikalise-keemiline koostis võib hooajati erineda, võttes arvesse rändkarjatamise perioode, mil loomad läbivad pika maa, on piima rasva- ja valgusisaldus alati suur.

Lisaks võimaldavate loodusressursside haldamine ja ekstensiivse loomakasvatuse viljelemine saada lüpsihooajal küllaltki ühtlasi piimaannikõveraid.

Juustu „Brocciu corse” / „Brocciu” valmistamise teeb võimalikuks lamba- ja kitsepiima toitainerikkus. Valmistusprotsessis, mis leiab aset Korsika traditsiooniliste juustude valmistamise järgselt, kasutatakse vadakus sisalduvaid valke ja rasvu.

Selline teisene tootmine on võimalik tänu nii piima omadustele kui ka traditsioonilisele juustuvalmistusmeetodile. Juustulaabi abil teostatav kalgendamine toimub kiiresti ja saadav juustumass on suure kaltsiumisisaldusega, mis võimaldab seda väga õhukeselt viilutada. Selle tulemusena vabaneb suures koguses lahustuvaid valke ja rasva vadakusse, mida seejärel kasutatakse juustu „Brocciu corse” / „Brocciu” valmistamisel.

Juustule „Brocciu corse” / „Brocciu” annab selle eripära Korsika piima toitainerikkus, kuna seda lisatakse valmistamise käigus toorpiimana (*u puricciu*), mis annab tootele väga õrna tekstuuri ja iseloomuliku maitse, mida ei ole ühelgi teisel vadakujuustul.

**Viide spetsifikaadi avaldamisele**

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

[http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cdc-Brocciu\\_BO\\_cle8279f6.pdf](http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/Cdc-Brocciu_BO_cle8279f6.pdf)

---

(\*) Vt joonealune märkus 3.



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



**Euroopa Liidu Väljaannete Talitus**  
2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

**ET**