

## Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

60. aastakäik

2. september 2017

## Sisukord

## I Resolutsioonid, soovitused ja arvamused

## SOOVITUSED

**Euroopa Keskpank**

2017/C 292/01	Euroopa Keskpanga soovitus, 24. august 2017, Euroopa Liidu Nõukogule Banco de Portugali välisau-diitorite kohta (EKP/2017/24) .....	1
---------------	---	---

## II Teatised

## EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

**Euroopa Komisjon**

2017/C 292/02	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.8546 – Intermediate Capital Group / Domusvi Group) <sup>(1)</sup> .....	2
2017/C 292/03	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.8573 – CVC Group / Arzignanese / Pasubio) <sup>(1)</sup> .....	2
2017/C 292/04	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.8577 – Norsk Hydro / Sapa) <sup>(1)</sup> .....	3
2017/C 292/05	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.8587 – Bridgepoint / Groupe Primonial) <sup>(1)</sup> .....	3

#### IV Teave

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

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

2017/C 292/06	Euroopa Keskpanga poolt peamistel refinantseerimistoimingutel rakendatav intressimäär: 0,00 % 1. september 2017 — Euro vahetuskurs	4
---------------	--	---

###### **Kontrollikoda**

2017/C 292/07	Eriaruanne nr 11/2017 „Kesk-Aafrika Vabariigi jaoks ette nähtud ELi Békou usaldusfond: hoolimata mõningatest puudustest on algus olnud lootustandev“	5
---------------	--	---

---

#### V Teated

##### ÜHISE KAUBANDUSPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

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

2017/C 292/08	Teade teatavate dumpinguvastaste meetmete eelseisva aegumise kohta	6
---------------	--	---

##### MUUD AKTID

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

2017/C 292/09	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine	7
2017/C 292/10	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine	12

## I

(Resolutsioonid, soovitused ja arvamused)

## SOOVITUSED

## EUROOPA KESKPANK

## EUROOPA KESKPANGA SOOVITUS,

24. august 2017,

**Euroopa Liidu Nõukogule Banco de Portugali välisaudiitorite kohta**

**(EKP/2017/24)**

(2017/C 292/01)

EUROOPA KESKPANGA NÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Keskpankade Süsteemi ja Euroopa Keskpanga põhikirja, eelkõige selle artiklit 27.1,

ning arvestades järgmist:

- (1) Euroopa Keskpanga (EKP) ja eurot rahaühikuna kasutavate liikmesriikide keskpankade raamatupidamist auditeerivad sõltumatud välisaudiitorid, keda soovitab EKP nõukogu ja kiidab heaks Euroopa Liidu Nõukogu.
- (2) Seniste Banco de Portugali välisaudiitori (PricewaterhouseCoopers & Associados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas, Lda.) volitused lõppesid pärast 2016. majandusaasta auditeerimist. Seetõttu tuleb määrata välisaudiitor alates 2017. majandusaastast.
- (3) Majandusaastateks 2017 kuni 2021 on Banco de Portugal valinud oma välisaudiitoriks Deloitte & Associados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas S.A.,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA SOOVITUSE:

Banco de Portugali välisaudiitoriks soovitatakse majandusaastateks 2017 kuni 2021 määrata Deloitte & Associados — Sociedade de Revisores Oficiais de Contas S.A.

Frankfurt Maini ääres, 24. august 2017

*EKP president*

Mario DRAGHI

---

## II

(Teatised)

## EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

## EUROOPA KOMISJON

**Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta  
(juhtum M.8546 – Intermediate Capital Group / Domusvi Group)**

(EMPs kohaldatav tekst)

(2017/C 292/02)

14. juulil 2017 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004<sup>(1)</sup> artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32017M8546 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

---

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

**Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta  
(juhtum M.8573 – CVC Group / Arzignanese / Pasubio)**

(EMPs kohaldatav tekst)

(2017/C 292/03)

21. augustil 2017 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004<sup>(1)</sup> artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32017M8573 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

---

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

**Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta****(juhtum M.8577 – Norsk Hydro / Sapa)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2017/C 292/04)

17. augustil 2017 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004<sup>(1)</sup> artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32017M8577 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

---

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

**Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta****(juhtum M.8587 – Bridgepoint / Groupe Primonial)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2017/C 292/05)

30. august 2017 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004<sup>(1)</sup> artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult prantsuse keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32017M8587 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

---

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

## IV

(Teave)

## TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

## EUROOPA KOMISJON

**Euroopa Keskpanga poolt peamistel refinantseerimistoimingutel rakendatav intressimäär <sup>(1)</sup>:****0,00 % 1. september 2017****Euro vahetuskurss <sup>(2)</sup>****1. september 2017**

(2017/C 292/06)

**1 euro =**

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,1920	CAD	Kanada dollar	1,4830
JPY	Jaapani jeen	131,29	HKD	Hongkongi dollar	9,3272
DKK	Taani kroon	7,4378	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6638
GBP	Inglise nael	0,92075	SGD	Singapuri dollar	1,6146
SEK	Rootsi kroon	9,4778	KRW	Korea vonn	1 335,36
CHF	Šveitsi frank	1,1441	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	15,4185
ISK	Islandi kroon		CNY	Hiina jüaan	7,8185
NOK	Norra kroon	9,2555	HRK	Horvaatia kuna	7,4215
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	15 875,38
CZK	Tšehhi kroon	26,077	MYR	Malaisia ringit	5,0904
HUF	Ungari forint	305,09	PHP	Filipiini peeso	60,900
PLN	Poola zlott	4,2406	RUB	Vene rubla	68,8223
RON	Rumeenia leu	4,5963	THB	Tai baat	39,539
TRY	Türgi liir	4,0981	BRL	Brasilia reaal	3,7423
AUD	Austraalia dollar	1,5021	MXN	Mehhiko peeso	21,2608
			INR	India ruupia	76,3275

<sup>(1)</sup> Kurss kohaldatud viimastele toimingutele, mis on sooritatud enne osutatud kuupäeva. Muutuva intressimääraga pakkumismenetluse puhul on tegemist marginaalse intressimääraga.

<sup>(2)</sup> Allikas: EKP avaldatud viitekurs.

## KONTROLLIKODA

### Eriaruanne nr 11/2017

**„Kesk-Aafrika Vabariigi jaoks ette nähtud ELi Békou usaldusfond: hoolimata mõningatest puudustest on algus olnud lootustandev“**

(2017/C 292/07)

Euroopa Kontrollikoda annab teada, et äsja avaldati kontrollikoja eriaruanne nr 11/2017 „Kesk-Aafrika Vabariigi jaoks ette nähtud ELi Békou usaldusfond: hoolimata mõningatest puudustest on algus olnud lootustandev“.

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

---

## V

(Teated)

## ÜHISE KAUBANDUSPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

## EUROOPA KOMISJON

## Teade teatavate dumpinguvastaste meetmete eelseisva aegumise kohta

(2017/C 292/08)

1. Euroopa Parlamendi ja nõukogu 8. juuni 2016. aasta määruse (EL) 2016/1036 (kaitse kohta dumpinguhinnaga impordi eest riikidest, mis ei ole Euroopa Liidu liikmed) <sup>(1)</sup> artikli 11 lõike 2 kohaselt teatab komisjon, et allpool nimetatud dumpinguvastased meetmed aeguvad alljärgnevas tabelis osutatud kuupäeval, kui ei algatata nende läbivaatamist järgmise menetluse kohaselt.

## 2. Menetlus

Liidu tootjad võivad esitada läbivaatamise algatamiseks kirjaliku taotluse. Taotlus peab sisaldama piisavalt tõendeid selle kohta, et meetmete aegumine tooks tõenäoliselt kaasa dumpingu ja kahju jätkumise või kordumise. Kui komisjon otsustab asjaomased meetmed läbi vaadata, antakse importijatele, eksportijatele, eksportiva riigi esindajatele ja liidu tootjatele võimalus läbivaatamistaotluses esitatud väiteid täiendada, ümber lükata või kommenteerida.

## 3. Ajaline piirang

Liidu tootjad võivad eelnevast lähtuvalt esitada alates käesoleva teate avaldamise kuupäevast, kuid mitte hiljem kui kolm kuud enne alljärgnevas tabelis osutatud kuupäeva, kirjaliku läbivaatamistaotluse aadressil: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), CHAR 4/39, 1049 Brussels, Belgium <sup>(2)</sup>.

4. Käesolev teade avaldatakse kooskõlas määruse (EL) 2016/1036 artikli 11 lõikega 2.

Toode	Päritolu- või ekspordiriik/-riigid	Meetmed	Viide	Aegumise kuupäev <sup>(1)</sup>
Volframelektroodid	Hiina Rahvavabariik	Dumpinguvastane tollimaks	Nõukogu rakendusmäärus (EL) nr 508/2013, millega kehtestatakse pärast määruse (EÜ) nr 1225/2009 artikli 11 lõike 2 kohast aegumise läbivaatamist Hiina Rahvavabariigist pärit teatavate volframelektroodide impordi suhtes lõplik dumpinguvastane tollimaks (ELT L 150, 4.6.2013, lk 1).	5.6.2018

<sup>(1)</sup> Meede aegub veerus nimetatud kuupäeval keskööl.

<sup>(1)</sup> ELT L 176, 30.6.2016, lk 21.

<sup>(2)</sup> TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu



## 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**

(2017/C 292/09)

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

KOONDDOKUMENT

„SLAVONSKI MED“

ELi nr: PDO-HR-02187 – 26.9.2016

KPN ( X ) KGT ( )

## 1. Nimetus

„Slavonski med“

## 2. Liikmesriik või kolmas riik

Horvaatia

## 3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

## 3.1. Toote liik

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

## 3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Slavonski med“ on mesi, mida valmistavad kohalikud kraini mesilased (*Apis mellifera carnica*, Pannoonia alamliik) meetaimede nektarist, elusate taimeosade eritistest või elusatest taimeosadest toituvate putukate eritistest, mida mesilased koguvad, segavad enda kehas leiduvate ainetega, ladustavad, veetustavad ja sadestavad meekärgedesse valmima punktis 4 nimetatud geograafilises piirkonnas.

Töötlemisviisi järgi on „Slavonski med“ kärjemesi, kärjetükkidega mesi ja vurrimesi. „Slavonski med“ on:

1. hariliku robiinia/valge akaatsia mesi;
2. pärnamesi;
3. rapsiseemnemesi;
4. päevalillemesi;
5. kastanimesi;
6. õiemesi;
7. ungari tamme lehemesi.

Mee „Slavonski med“ iseloomulikud üldomadused, mis mõjutavad selle kvaliteeti, on veesisalduse protsent ning hüdroksümetüülfurfuraalide (HMF) sisaldus. „Slavonski med“ sisaldab kuni 18,3 % vett ja hüdroksümetüülfurfuraali suurim kogus on 16,5 mg/kg. Teine mee „Slavonski med“ erijoon on sugukonda *Brassicaceae*, *Robinia* spp. ja sugukonda *Rosaceae* kuuluvate taimeliikide õietolmu sisaldus kas sekundaarse õietolmuna (vähemalt 16 %) või vähem tähtsa õietolmuna (kuni 15 %). Toote „Slavonski med“ sahharoosisisaldus jääb alla ettenähtud piirmäära.

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

Eri meelikide füüsikalise-keemilised, organoleptilised ja õietolmuomadused on esitatud järgmistes tabelites.

Mesi	Vesi [%]	HMF [mg/kg]	Õietolmu omadused [%]	Elektrijuhtivus [mS/cm]	Diastaasarv [Schade'i skaala]	Sahharoosisisaldus [g/100 g]
HARILIK ROBIINIA	18,3 max	16,5 max	20 min.	0,2 max.	8 min.	9 max.
PÄRN	18,3 max	16,5 max	25 min.	0,5 min.	8 min.	4 max.
RAPSISEEMNED	18,3 max	16,5 max	61 min.	0,3 max.	8 min.	4 max.
PÄEVALILL	18,3 max	16,5 max	45 min.	0,6 max.	8 min.	4 max.
KASTAN	18,3 max	16,5 max	86 min.	0,8 min.	8 min.	4 max.
ÕIED	18,3 max	16,5 max	x	0,8 max.	8 min.	4 max.
UNGARI TAMME LEHEMESI	18,3 max	16,5 max	x	0,8 min.	8 min.	4 max.

Mesi	MEE ORGANOLEPTILISED OMADUSED		
	Värvus	Maitse	Lõhn
HARILIK ROBIINIA	kollane kuni helekollane	meeldiv hariliku robiinia maitse	tagasihoidlik, nõrk lõhn
PÄRN	helekollane kuni kergelt rohekas	meeldiv, kergelt mõru maitse	tuntav pärnaõite lõhn
RAPSISEEMNED	helekollane kuni õlgkollane	keskmiselt magus kuni kergelt hapukas	ürdine, tuntav
PÄEVALILL	merevaigukarva	magus kuni kergelt kootav maitse	kerge päevalillede lõhn
KASTAN	pruun värvus	mõru, kergelt hapukas	üleküpsenud õunte läbitungiv lõhn
ÕIED	kollane, punakate või tumedamate varjunditega	meeldivalt magus, veidi mõrkjas	nõrk kuni intensiivne lõhn
UNGARI TAMME LEHEMESI	silmatorikavalt tume, peaaegu must	keskmiselt magus	metsamee lõhn

Mesi	Taimeliik (domineeriv, sekundaarne ja vähemtähtis õietolm)
Harilik robiinia/valge akaatsia	<i>Robinia pseudoacacia</i> (harilik robiinia/valge akaatsia) vähemalt 20 %, <i>Brassicaceae</i> , <i>Rosaceae</i>
Pärn	<i>Tilia</i> (pärn) vähemalt 25 %, <i>Robinia</i> spp. (robiinia)
Rapsiseemned	<i>Brassica napus</i> (rapsiseemned) vähemalt 61 %, <i>Rosaceae</i> , <i>Salix</i> spp. (paju)
Päevalill	<i>Helianthus annuus</i> (harilik päevalill) vähemalt 45 %, <i>Brassicaceae</i>

Mesi	Taimeliik (domineeriv, sekundaarne ja vähemtähtis õietolm)
Kastan	<i>Castanea sativa</i> (harilik kastanipuu) vähemalt 86 %
Õied	<i>Brassicaceae</i> (ristõielised), <i>Rosaceae</i> (roosõielised), <i>Salix</i> spp. (paju)
Ungari tamme lehemesi	leheme elemendid (eosed ja niidistik), <i>Castanea sativa</i> (harilik kastanipuu)

### 3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Mesilasi tohib sööta kunstsoodaga korjeperioodi välisel ajal (sõltuvalt ilmastikutingimustest varakevadel ja hilissügisel). Mesilasi tohib sööta suhkruga, kuid see peab olema toodetud määratletud geograafilises piirkonnas, mida on nimetatud punktis 4. Mett ei tohi turustada nimetusega „Slavonski med“, kui kunstliku söötmise tingimusi ei ole täidetud ja kui kunstsoot on mesilaste toiduallikas.

### 3.4. Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik mee „Slavonski med“ tootmis- ja kogumisetapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, mida on nimetatud punktis 4.

### 3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

„Slavonski med“ tuleb pakendada määratletud geograafilises piirkonnas, mida on nimetatud punktis 4, et kaitsta paremini selle autentsust ja kvaliteeti ning tagada toote jälgitavus ja kontroll.

Ainult sel viisil on võimalik säilitada kvaliteet ning vältida füüsikalise-keemiliste ja organoleptiliste omaduste muutusi. Kauba vedu uude asukohta põhjustab temperatuuri- ja õhuniiskuse muutusi ning kõrvallõhnade imendumist, samuti hüdroksümetüül-furfuraalide ja diastaaside koguse suurenemist.

Mee „Slavonski med“ pakendamine määratletud piirkonnas vähendab riski, et see seguneb meega, mis on pärit väljastpoolt punktis 4 määratletud piirkonda.

### 3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Iga turule lastav pakendatud toode peab olema tähistatud joonisel näidatud logoga. Kõigil tootenime kasutajail, kes lasevad toote turule vastavalt sellele spetsifikaadile, on õigus kasutada logo samadel tingimustel. Logo on pruuni ja musta värvi, selle ümber on Horvaatia palmik ja logo ülemises vasakus servas on mesilase kujutis. Logo vasakul äärel on Horvaatia kaart, paremal aastaarv „1879“ ja vana Slavoonia vapp. Keskel on vitstest punutud mesitaru. Logo ülemises osas on nimetus „Slavonski med“ ja alumises osas on kujutatud kolme tammelehte.

Joonis. Mee „Slavonski med“ logo



## 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Mett „Slavonski med“ toodetakse Slavoonias, mis asub järgmistes maakondades asuvate linnade ja valdade halduspiirides: kogu Vukovari-Srijemi maakond, Osijek-Baranja maakond, Brodi-Posavina maakond, Požega-Slavoonia maakond, Bjelovar-Bilo gora maakond ja Virovitica-Podravina maakond ning Sisaki-Moslavina maakonnas asuvad Novska, Lipovljani ja Jasenovaci linnad ja asulad.

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga

### 5.1. Geograafilise päritolupiirkonna andmed

Looduslikud tegurid

Slavoonia piirkonda ümbritsevad kolme suure tasandikujõe voolusängid: põhjast Drava, idast Doonau ja lõunast Sava. Selle piirkonna peamine keskkonnategur on erinevus mägise läänepiirkonna ja peamiselt laugja idapiirkonna maastiku ja geomorfoloogiliste omaduste vahel. Madalaim punkt (78 meetrit üle merepinna) asub piirkonna kauges kagunurgas Spačvas.

Põllumaa moodustab Slavoonia 1 248 600 hektari suurusest pindalast 52 % (655 468 hektarit), metsad 29 % (359 605 hektarit), niidud 4,2 % ja karjamaad 1,2 %.

Sellise maakasutuskorralduse, ilmastikutingimuste silmatorkavate erinevuste, maastikuvormide ja taimestiku omaduste juures on Slavoonias valitsevad tingimused ideaalsed, et toota mett „Slavonski med“, mis võib koosneda hariliku robiinia/valge akaatsia meest, pärnameest, rapsiseemneemest, päevalilleemest, kastanimeest, õiemeest ja ungari tamme lehemeest.

Tunnustades Slavooniale iseloomulike ilmastiku-, pinnase- ja veeomaduste ning rikkaliku taimestiku ja loomastiku ainulaadsust, on Horvaatia Vabariik võtnud oma riigi piires looduskaitse alla kolm piirkonda, st loonud kolm rahvusparki. Need on Kopački Rit, Papuk ja Lonjsko Polje.

Tegurid, mis mõjutavad piirkonna kliima- ja ilmastikutingimusi kõige enam, on Slavoonia väike kõrgus merepinnast, asukoht Pannoonia tasandikul ja ulatumine Euroopa mandri sisemaale. Enamiku talvest jääb piirkond külma õhumassi mõjualasse, kuid suvel soojeneb õhk märkimisväärselt. Mida enam ida poole, seda rohkem tõuseb suvel temperatuur, alanedes sealjuures vastavalt sademete hulga.

Meetaimede kasvu ja arengut soodustav temperatuur püsib kõigil neljal aastaajal. Keskmine temperatuur on kevadel 11,8 °C, suvel 21,1 °C, sügisel 11,3 °C ja talvel 1,0 °C. Kasvuajaperioodi (aprillist septembrini) keskmine temperatuur on 18,3 °C.

Iga-aastane sademete hulk ja jagunemine on taimekasvatuse ja mesindusega tegelemiseks soodne. Sademeid esineb 104–160 päeval aastas.

Keskmine igakuine tuulekiirus on suurim kevadel (märtsis ja aprillis) ning väiksem hilissuvel ja varasügisel (augustis ja septembris). Enamasti puhub loode- ja kagutuul, esinemissageduselt järgmisel kohal on edela- ja kirdetuul.

Slavoonia määratletud piirkonnas kasvavad meetaimed õitsevad erineval ajal (märtsist novembrini), pakkudes mesilastele suurt valikut nektari- ja õietolmuallikaid.

#### Inimtegurid

Slavoonia mesinikud on meetootmise traditsiooni edasi kandnud juba 130 aastat. Kõige tavapärasem on mee väike-tootmine, mis on maapiirkondade põllumajanduslike pereettevõtete lisasissetulekuallikas. Tänu Slavoonia aastatepikusele mesilaste pidamisele on mesindusalast oskusteavet rahva tavade, oskuste, võimete ja tarkuse kaudu arendatud ja edasi antud.

Mesinikud on pärinud oma esivanematelt järgmised mee „Slavonski med“ tootmisega seotud mesindustavad:

- enamik mesitarusid on valmistatud puudust;
- mesinikud kasutavad hoolikalt suitsutajaid, mille põletusaineks on kuiv taimepuru, mis tekitab mahedat suitsu;
- korjeperioodil ei tohi mesilasi kunagi kunstsöödaga sööta;
- kärjekannudelt eemaldatakse kaaned traditsioonilisel viisil kaanetuskahvli, -noa või harja abil;
- mesi eemaldatakse kärjeraamidest ilma kuumutamata, vurritamisega;
- mett ei pastöriseerita;
- kõrgeim temperatuur, millel meekristalle võib sulatada, on 43 °C.

#### 5.2. Teave toote kvaliteedi ja omaduste kohta

Värske „Slavonski med“ eristub selle poolest, et selle suurim hüdroksümetüülfurfuraalisaldus on 16,5 mg/kg ja suurim veesisaldus on 18,3 %. Meel „Slavonski med“ on õietolmuspekter, mis tähendab, et nii ühelt kui ka mitmelt taimelt pärit mesi sisaldab enamjaolt õietolmu, mis pärineb sugukondade *Brassicaceae* ja *Rosaceae* ja *Robinia* spp. taimeliikidelt. See eristab seda teistes piirkondades toodetud meest. Toote „Slavonski med“ sahharoosisaldus jääb alla ettenähtud piirmäära.

Mee „Slavonski med“ omadused kajastuvad selle füüsikalistes, keemilistes, õietolmu- ja organoleptilistes omadustes. Toote meekristallide sulatamise kõrgeim temperatuur on 43 °C, mis tagab, et toote omadused, mis tulenevad määratletud piirkonnale iseloomulikust taimestikust ning mesilastest, püsivad muutumatuna.

Nimetust „Slavonski med“ kasutatakse nii turul kui ka tavakönes (kviitung (2014); tänu teade annetuse eest (2015); tänu kiri (2015); tempel pakendil).

### 5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote omaduste vahel

Tänu Slavoonia karjamaadel, niitudel, põldudel ja suurtes metsades valitsevatele soodsatele ilmastiku- ja pinnasetingimustele ning meetaimeliikide rohkusele ning Sava, Drava ja Doonau jõe kallastel asuvatele lammisoodetele ja soistele aladele on kohalikud kraini mesilased (*Apis mellifera carnica*, Pannoonia alamliik) leidnud nektari ja õietolmu poolest rikkalikke karjamaid juba tuhandeid aastaid. Loodud on ainulaadne agroökoloogiline ala, mis võimaldab tootel „Slavonski med“ ehtsa sordimeena eristuda. Toode on sellisel kujul turul hinnatud ja väärtustatud.

Meesaagi jaoks määrava tähtsusega mesindustegevus ja -tingimused on otseselt seotud kliimaga, mis on Slavoonias mee „Slavonski med“ tootmiseks soodne.

Kevadised temperatuurid tagavad kevadel õitsevate taimede, viljapuude ja niitude varase ja küllusliku kasvu ning suvised temperatuurid soodustavad põllukultuuride valmimist, millest paljud on meetaimed ja mee „Slavonski med“ jaoks elulise tähtsusega.

Ilmastikutingimused sobivad mesilastele nii sügisel, kui nad end talveuneks valmis seavad, kui ka talvel, kui nad talveund magavad, lastes neil uueks hooajaks hästi valmistuda.

Optimaalsed kevad- ja suvetemperatuurid soodustavad enamiku taimede nektarieritust. Kevadel õitsevad taimed eritavad nektarit madalamal temperatuuril ja suvel õitsevad taimed vajavad kõrgemat õist temperatuuri, et nektari eritumine ei väheneks ega lakkaks.

Sademeid esineb vähem kui kolmandikul päevadest aastas (kuid vähemalt 104 päeval), mis tähendab, et aastas on piisavalt sademeteta päevi, mil mesilased saavad nektarit korjata.

Suurem kogus nektarit on mesilastele kättesaadav kevadel. Sellest saavad nad energiat ja suudavad õhuvooludele kergemini vastu panna. Hilissuvel tuule tugevus ja nektari kogus väheneb, mesilased kulutavad tuulega võitlemisele vähem energiat ning saavad seda kergemini säästa, et valmistuda talveuneks.

Đakovo tütarettevõtte aruandes, mis avaldati 1845. aastal väljaandes List mesečni horvatsko-slavonskog Gospodarskoga društva (Horvaatia ja Slavoonia äriettevõtte kuukiri), märgitakse, et „ei ole mitte ühtegi Slavoonia linna või valda, kus ei toodetaks kvaliteetset mett“. 1879. aastal asutati Osijekis Slavoonia mesindusühing, mis on esimene ja kõige vanem sedalaadi ühing Kagu-Euroopas. Juba 1881. aasta märtsis hakkas Slavoonia mesindusühingu bülletàä-nina ilmuma ajakiri Slavonska Pčela (Slavoonia mesilane). Pärast ajakirja asutamist hakati väga kiiresti asutama ühingu filiaale. Slavoonia mesindusühing on osalenud aktiivselt mesinduse arendamisel Slavoonias ning tegelenud toote „Slavonski med“ kvaliteedi täiustamisega, innustades põhikooliõpetajaid osalema mesinduse arendamises, suuredades teadlikkust mesinduse kasuteguritest, jagades värskemaid mesindusuudiseid ja mesilaste söödakalendreid jne. Seda, kui oluline on ühingu panus Slavoonia ja üldisemalt kogu Horvaatia mesinduse arendamisse, tõendab asjaolu, et selle vanima ühingu asutajat, pikaagset sekretäri ja Slavonska pčela toimetajat Bogdan Penjićit (1852–1918) peetakse Horvaatia nüüdismesinduse alusepanijaks. Tema võttis kasutusele esimesed kohandatavate kerge-dega mesitarud (1871. aastal), esimesed meevurrid ja kunstlikud vahakärjed (1879. aastal). 1889. aastal toimus Osijekis esimene mesindusnäitus ja 1903. aastal avaldas Vukovari mesindusühing ajalehes Gospodarski list üleskutse meeturu korraldamiseks.

Eriomase pinnase ja ilmastikutingimuste vastastikseos, kohalike elanike sajanditepikkune mesinduskogemus ning nende kahe omavaheline side on mõjutanud mett „Slavonski med“ nõnda, et sellel on eriline füüsikalis-keemiline koostis ning organoleptilised omadused, mis teevad sellest tarbijate seas tuntud ja hinnatud toote.

#### **Viide tootespetsifikaadi avaldamisele**

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

<http://www.mps.hr/UserDocsImages/HRANA/SLAVONSKI%20MED/Izmijenjena%20Specifikacija%20proizvoda-Slavonski%20med%20.pdf>

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

(2017/C 292/10)

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

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE/KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE  
HEAKSKIITMISE TAOTLUS

**Muudatuse heakskiitmise taotlus kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga**

**„NÜRNBERGER BRATWÜRSTE“/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE“**

**ELi nr: PGI-DE-02191 – 28.9.2016**

**KPN ( ) KGT ( X )**

**1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

Taotlejate rühm:

Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V.  
Am Trödelmarkt 58  
90403 Nürnberg  
DEUTSCHLAND

Tel +49 9119373877, info@nuernberger-bratwuerste.de

Der Schutzverband Nürnberger Bratwürste e.V. on toote „Nürnberger Bratwürste“ tootjate ühendus.

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Saksamaa

**3. Tootespetsifikaadi osa, mida muudatus hõlmab/muudatused hõlmavad**

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Muu (pakendamine, kontrolliasutused)

**4. Muudatus(t)e liik**

- Sellise registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline
- Sellise registreeritud kaitstud päritolunimetuse (KPN) või kaitstud geograafilise tähise (KGT) tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline ja mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud

**5. Muudatus(ed)**

e) **Tootmismeetod:**

Pärast viimast lõiku:

„Toote „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ tootmise kõik etapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas. Need on:

- liha purustamine jahvatamise või hakkimise teel,

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

- vorstisegu saamiseks purustatud liha segamine ning maitseainete segamine,
- lambasoolest kestade täitmine“

lisatakse:

„ning

- vorstide pakendamine.“

#### *Põhjendus*

Toote „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ pakendamine on traditsiooniliselt toimunud tootja ettevõttes ning seega määratletud geograafilises piirkonnas. Eelkõige vorsti kvaliteedi tagamiseks on vaja toode kiiresti pakendada, et säilitada värskus ja maitseomadused. Toode „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ on eriti hõrgu maitsega väga tundlik hakklihatoode, mille säilivusaeg on suhteliselt lühike ja mida tuleb pidevalt jahutada. Kui vorsti ei pakendata vahetult pärast tootmist, võib toote kvaliteet seetõttu pöördumatult halveneda. Isegi tavalise, hügieenieeskirju järgiva veoga võib toote „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ kvaliteedile tekitada pöördumatut kahju toote värskuse, maitseomaduste ja välimuse osas, sest vorstid võivad kuivada ja pruunikaks tõmbuda. Teise kohta vedamise käigus võib eelkõige toortoote puhul tekkida märkimisväärne oht, et vorstid määrduvad ja saastuvad haigustekitajatega. Toiduainete kontrolli valdkonnas tegutsevate sõltumatute instituutide tehtud kahe uuringu tulemustest saadi kinnitust, et pakendamata, suurte kimpudena transporditud toote „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ kvaliteet (lõhn ja maitse ning mikrobioloogia) muutus oluliselt pärast transportimist juba mõne tunni möödudes. Nii tekib oht, et hilisema pakendamise käigus satuvad vorstidega pakendisse ka võimalikud kahjustajad. Sel viisil võib toote teise kohta transportimine teha kahju ka geograafilise tähise mainele.

Lisaks sellele teostatakse pakendamise käigus olulisi, tootespetsifikaadis ette nähtud etappe, mille jooksul sorteeritakse välja liiga pikad või liiga lühikesed vorstid. Seejuures toimub ka kvaliteedikontroll, mille käigus märkavad asjatundlikud kontrollijad võimalikke kõrvalekaldeid.

Kui pakendamine ei toimu kaitstud geograafilise tähisega toote tootmisettevõttes vahetult pärast tootmist, siis ei saa „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ laadist tingituna tagada ka toote jälgitavust ja päritolukindlust. Sest kui toodet „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ müüakse lahtise kaubana või suurte kimpudena ja alles hiljem pakendatakse, siis tekib oht, et nende hulka segatakse muid sarnaseid praevorste. Sel juhul oleks vaevalt võimalik kindlaks teha, kas tegemist on originaaltootega.

#### **g) Kontrolliasutus(ed):**

Pädevate ametiasutuste nimesid ja aadresse on vaja ajakohastada järgmiselt:

##### *Tootjate kontrollid:*

Nimi: Bayerische Landesanstalt für Landwirtschaft  
Institut für Ernährungswirtschaft und Märkte

Aadress: Menzinger Str. 54  
80638 München  
DEUTSCHLAND

Tel: +49 89178000  
Faks: +49 8917800313

##### *Väärkasutuse kontrollid:*

Nimi: Bayerisches Staatsministerium für Umwelt und Gesundheit  
Aadress: Rosenkavalierplatz 2  
81925 München  
DEUTSCHLAND

Tel: +49 8912610  
Faks: +49 8912611122

##### *Põhjendused:*

Tootjate kontrollide ja väärkasutuse kontrollide eest vastutavate riiklike ametiasutuste nimed ja aadressid ei olnud enam ajakohased. Nimi Lacon GmbH jäetakse välja. Praegusel ajal on Baieri liidumaal tunnustatud mitmed samaväärsed kontrolliasutused; tootja võib omal valikul kontrolliasutuse valida.

## KOONDDOKUMENT

## „NÜRNBERGER BRATWÜRSTE“/„NÜRNBERGER ROSTBRATWÜRSTE“

Eli nr: PGI-DE-02191 – 28.9.2016

KPN ( ) KGT ( X )

## 1. Nimetus(ed)

„Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“

## 2. Liikmesriik või kolmas riik

Saksamaa

## 3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

## 3.1. Toote liik

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

## 3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Tihedas lambasoolekestas keskmiselt sõmerja sisuga 7–9 cm pikkused grillvorstid; toortoote ühiku kaal umbes 20–25 g.

## Koostis:

osaliselt rasvatustatud sealiha, rasvane liha, eelkõige sea kõhuliha, kõhupekk, põsetükk, põsepekk, seljatükk ja seljapekk, täiteseguta, soolamata (välja arvatud suitsutatud Bratwürste puhul), maitseainesege varieerub vastavalt traditsioonilisele retseptile, kõige rohkem kasutatakse aedmajoraani; sidekoevalguta lihavalgu osakaal ei tohi olla vähem kui 12 % ja absoluutne rasvasisaldus üle 35 %; sidekoevalguta lihavalgu osa lihas ei ole väiksem kui 75 mahuprotsenti (histomeetiline) ning mitte alla 80 % (keemiline).

## 3.3. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

osaliselt rasvatustatud sealiha; rasvane liha, eelkõige sea kõhuliha, kõhupekk, põsetükk, põsepekk, seljatükk ja seljapekk; sidekoevalguta lihavalgu osakaal ei tohi olla vähem kui 12 % ja absoluutne rasvasisaldus üle 35 %; maitseainesege, eelkõige aedmajoraan; lambasooled.

## 3.4. Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Toote „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ tootmise kõik etapid peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas. Need on:

- liha purustamine jahvatamise või hakkimise teel,
- vorstisege saamiseks purustatud liha segamine ning maitseainete segamine,
- lambasoolest kestade täitmine.

## 3.5. Sellise toote viilutamise, riivimise, pakendamise jm erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Ka vorstide pakendamine peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas. Pakendamine toimub vahetult pärast tootmist tootja ettevõttes. Sellega tagatakse toote kvaliteet, eelkõige seoses kauba värskuse ja maitseomadustega ning vähendatakse määrdumise ja saastatuse oht, mis võib esineda teise kohta vedamise käigus. „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ on äärmiselt tundlik hakklihatoode. Isegi tavalise, mõni tund kestva ja hügieenieeskirju järgiva veoga võib pakendamata toote „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ kvaliteedile tekitada pöördumatut kahju.

Tootja ettevõttes vahetu pakendamisega saab parimal viisil tagada toote jälgitavuse ja päritolukindluse. Kui toodet „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ müüdadks lahtise kaubana või suurte kimpudena ja alles hiljem pakendatakse, siis oleks vaevalt võimalik kindlaks teha, kas tegemist on originaaltootega.

## 3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

—

## 4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Nürnbergi linna halduspiirkond.



## 5. Seos piirkonnaga

### *Geograafilise piirkonna eripära*

Ajalooõrikute põhjal algas Nürnbergis vorstitootmine 1313. aastal. Teadaolevalt algas toote „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ pikkuse ja kaalu vähendamine hiljemalt 1573. aastal. Nürnbergi asukoht kahe olulise kaubatee ristumiskohas tähendas seda, et idamaised maitseained olid selles linnas vorstivalmistamiseks kättesaadavad juba ammu.

Praegune Bratwurst'i tootmise tava Nürnbergi linnapiirkonnas on kuulsusrikka minevikuga. Toodet „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ on teiste hulgas kõrgelt hinnatud ka Goethe ja Jean Paul. 19. sajandil oli Saksamaa St. Sebaldi piirkonna kõrts „Bratwurst-Glöcklein“ Euroopa üks tuntumaid võõrastemaju; seda maja külastasid aadlikud ja võimukad rahamehed ning see oli ka oluline peatuskoht linna igale külastajale.

### *Toote eripära*

Tootele „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ on iseloomulik selle ebaharilik väike kuju ja maitset tuntav aedmajoraan. Juba pikka aega kontrollitud kõrge kvaliteedi standardile vastavad vorstid on tuntud ka kaugel väljaspool Nürnbergi ning tarbijate poolt väga hinnatud.

See kajastub asjaolus, et linnakülastuse standardprogramm hõlmab tänapäeval ka „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ söömist Nürnbergi kesklinna ühes paljudest vorstivalmistus ja -söögikohas, nn Bratwurstküche's või Wurstbraterei's.

Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Tänu Nürnbergi sajanditepikkusele Bratwurst'i tootmise traditsioonile, pikka aega kontrollitud kõrge kvaliteedi standardile ja ebatavaliselt väikesele kujule on toode „Nürnberger Bratwürste“/„Nürnberger Rostbratwürste“ tuntud ja kõrgelt hinnatud kogu Saksamaal ja mujal maailmas.

See eriroog sai kuulsaks endise riigilinna Nürnbergi geograafilise asukoha tõttu – Ida-Aasia maitseainete (aedmajoraan, muskaatpähkel ja pipar) veoteede ristumiskohas. Vorstide tootmine oli eelkõige võimalik tänu Aasiast pärit vürtside kättesaadavusele. Kuna pikamaaveoga seotud kaubandustegevusse kaasatud Nürnbergi linnas olid välja kujunenud mitmed peened traditsioonid, olid seal aja jooksul kuulsust kogunud „Nürnberger Bratwürste“ vorstikesed väiksemad, paremini viimistletud ja vürtsitatud kui mujal. Erinevalt maapiirkondadest pöörati linnas algusest peale suuremat tähelepanu vorsti kvaliteedile. Kui mujal oli oluline kogus, siis Nürnbergi vorstitootmises valitses põhimõte – eelistada kvaliteeti kvantiteedile – selle tulemusel kujunes aja jooksul välja ka vorsti väikesemõtmeline kuju.

Vorsti retsepti ja kvaliteeti kontrollitakse vastavalt Nürnbergi linnavalitsuse eeskirjadele. Nürnberg võib olla uhke vanima toiduainetekaubanduse järelevalvekava üle, mida on karistusseadustikus nimetatud juba 1300. aastal. Nürnbergi linn on vorstiresepti avaldamise, range järelevalve teostamise ning linna piires tootmise piiramisega aidanud tagada, et vorsti eripära säiliks selle päritolu tunnusena. Seega põhines seos geograafilise piirkonnaga esialgu geograafilisel asukohal, kuna selles linnas oli oluline vürtsi- ja muude kaupade veoteede ristumiskoht ning juba varakult kehtestati järelevalve toiduainete kvaliteedi üle. Seega on vorsti kvaliteet tingitud geograafilisest asukohast, toidu kvaliteedi järelevalvest ja sellega seotud retsepti kaitsest. Ulatusliku ülemaailmse kaubandusvõrgustikuga riigilinnas kujunes keskajast alates välja ülihästi tuntud piirkondlik eriroog. Tänapäeval põhineb seos kogu maailmas kõrgelt hinnatud toote heal mainel.

### **Viide tootespetsifikaadi avaldamisele**

(Viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

<https://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/41217>

---





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



**Euroopa Liidu Väljaannete Talitus**  
2985 Luxembourg  
LUKSEMBURG

**ET**