

# Teataja



Eestikeelne väljaanne

## Teave ja teatised

61. aastakäik

15. märts 2018

Sisukord

### II Teatised

#### EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

##### **Euroopa Komisjon**

2018/C 97/01

Euroopa Liidu toimimise lepingu artiklite 107 ja 108 raames antava riigiabi lubamine — Juhtumid, mille suhtes komisjon ei esita vastuväiteid või kui kõnealune meede ei kujuta endast abi <sup>(1)</sup> ..... 1

### IV Teave

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

##### **Euroopa Komisjon**

2018/C 97/02

Euro vahetuskurss ..... 2

#### EUROOPA MAJANDUSPIIRKONDA KÄSITLEV TEAVE

##### **EMP Ühiskomitee**

2018/C 97/03

EMP ühiskomitee otsused, mille puhul on täidetud EMP lepingu artikliga 103 ette nähtud põhiseadusest tulenevad nõuded, ja seonduvad otsused ..... 3

V Teated

HALDUSMENETLUSED

**Euroopa Personalivaliku Amet (EPSO)**

2018/C 97/04	Teade avalike konkursside korraldamise kohta .....	8
--------------	--	---

KOHTUMENETLUSED

**EFTA kohus**

2018/C 97/05	Kohtu otsus, 14. november 2017, liidetud kohtuasjades E-2/17 ja E-3/17, EFTA järelevalveamet vs. Island ( <i>Direktiiv 89/662/EMÜ – Veterinaarkontrollid – Impordipiirangud – Toor- ja töödeldud liha, munad ja piim</i> ) .....	9
--------------	--	---

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

**Euroopa Komisjon**

2018/C 97/06	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.8820 – GE/ROSNEFT/JV) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine <sup>(1)</sup> .....	11
--------------	--	----

MUUD AKTID

**Euroopa Komisjon**

2018/C 97/07	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine .....	13
--------------	--	----

<sup>(1)</sup> EMPs kohaldatav tekst

## II

(Teatised)

## EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

## EUROOPA KOMISJON

**Euroopa Liidu toimimise lepingu artiklite 107 ja 108 raames antava riigiabi lubamine**  
**Juhtumid, mille suhtes komisjon ei esita vastuväiteid või kui kõnealune meede ei kujuta endast abi**

(EMPs kohaldatav tekst)

(2018/C 97/01)

Otsuse vastuvõtmise kuupäev	11.10.2017	
Abi number	SA.49275 (2017/N)	
Liikmesriik	Portugal	
Piirkond	PORTUGAL	—
Nimetus (ja/või abisaaja nimi)	Sale of Novo Banco with additional aid in the in the context of the 2014 Resolution of Banco Espírito Santo, S.A.	
Õiguslik alus	Decreto-Lei n° 298/92, de 31 de dezembro que aprova o Regime Geral das Instituições de Crédito e Sociedades Financeiras	
Meetme liik	Erakorraline abi	Novo Banco, S.A.
Eesmärk	Tõsise häire kõrvaldamine majanduses	
Abi vorm	Muu - 0	
Eelarve	Üldeelarve: EUR 4 290 (miljonites)	
Abi osatähtsus	—	
Kestus	—	
Majandusharud	Finantsteenuste osutamine; v.a kindlustus ja pensionifondid	
Abi andva asutuse nimi ja aadress	Fundo de Resolução Av. da República, 57, n° 2, 1050-189 - Lisboa, Portugal	
Muu teave	Kui ebasoodsate asjaolude tõttu tekivad kapitalivajadused, mida Lone Star ega teised turuosalised ei saa ise rahuldada, võib Portugal anda pii-ratud lisakapitali.	

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav järgmisel veebilehel:

<http://ec.europa.eu/competition/elojade/isef/index.cfm>.

## IV

(Teave)

## TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

## EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss (<sup>1</sup>)

14. märts 2018

(2018/C 97/02)

## 1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,2369	CAD	Kanada dollar	1,5993
JPY	Jaapani jeen	131,77	HKD	Hongkongi dollar	9,6978
DKK	Taani kroon	7,4493	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6853
GBP	Inglise nael	0,88630	SGD	Singapuri dollar	1,6193
SEK	Rootsi kroon	10,1255	KRW	Korea vonn	1 313,97
CHF	Šveitsi frank	1,1704	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	14,5494
ISK	Islandi kroon	123,10	CNY	Hiina jüaan	7,8089
NOK	Norra kroon	9,5728	HRK	Horvaatia kuna	7,4428
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	16 981,40
CZK	Tšehhi kroon	25,447	MYR	Malaisia ringit	4,8202
HUF	Ungari forint	311,63	PHP	Filipiini peeso	64,330
PLN	Poola zlott	4,2023	RUB	Vene rubla	70,4935
RON	Rumeenia leu	4,6625	THB	Tai baat	38,505
TRY	Türgi liir	4,7924	BRL	Brasilia reaal	4,0244
AUD	Austraalia dollar	1,5644	MXN	Mehhiko peeso	22,9785
			INR	India ruupia	80,1975

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

## EUROOPA MAJANDUSPIIRKONDA KÄSITLEV TEAVE

## EMP ÜHISKOMITEE

**EMP ühiskomitee otsused, mille puhul on täidetud EMP lepingu artikliga 103 ette nähtud põhiseadusest tulenevad nõuded, ja seonduvad otsused**

(2018/C 97/03)

Alates 2000. aasta märtsist märgitakse EMP ühiskomitee otsuste joonealuses märkuses, kas nende jõustumise kuupäev sõltub sellest, kas lepinguosalisel on täitnud põhiseadusest tulenevad nõuded. Sellised nõuded olid nimetatud allpool loetletud otsuste puhul. Asjaomased lepinguosalisel on nüüd teatanud teistele lepinguosalistele siseriiklike menetluste lõpuleviimisest. Otsuste jõustumise kuupäevad on esitatud tabelis. Lisaks saavad teatavad EMP ühiskomitee otsused jõustuda üksnes siis, kui eespool nimetatud otsuste puhul on täidetud põhiseadusest tulenevad nõuded. Need otsused on allpool loetletud.

Otsuse number	Vastuvõtmise kuupäev	Viide avaldamise kohta	Lepingusse inkorporeeritud õigusakt(id)	Jõustumise kuupäev
173/2013	8.10.2013	ELT L 58, 27.2.2014, lk 27. EMP kaasanne nr 13, 27.2.2014, lk 29.	Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2009/33/EÜ, 23. aprill 2009, keskkonnasõbralike ja energiatõhusate maantee sõidukite edendamise kohta	1.7.2017
316/2015	11.12.2015	ELT L 263, 12.10.2017, lk 35. EMP kaasanne nr 64, 12.10.2017, lk 43.	Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv (EL) 2015/719, 29. aprill 2015, millega muudetakse nõukogu direktiivi 96/53/EÜ, millega kehtestatakse teatavatele ühenduses liikuvatele maantee sõidukitele siseriiklikus ja rahvusvahelises liikluses lubatud maksimaalmõõtmed ning rahvusvahelises liikluses lubatud täismass	1.8.2017
46/2016	18.3.2016	ELT L 270, 19.10.2017, lk 11. EMP kaasanne nr 66, 19.10.2017, lk 11.	Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2014/30/EL, 26. veebruar 2014, elektromagnetilist ühilduvust käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta (uuesti sõnastatud)  Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2014/34/EL, 26. veebruar 2014, plahvatusohtlikus keskkonnas kasutatavaid seadmeid ja kaitse süsteeme käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta (uuesti sõnastatud)  Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2014/35/EL, 26. veebruar 2014, teatavates pingevahemikes kasutatavate elektriseadmete turul kättesaadavaks tegemist käsitlevate liikmesriikide õigusaktide ühtlustamise kohta	1.7.2017

Otsuse number	Vastuvõtmise kuupäev	Viide avaldamise kohta	Lepingusse inkorporeeritud õigusakt(id)	Jõustumise kuupäev
92/2016	29.4.2016	ELT L 300, 16.11.2017, lk 43.  EMP kaasanne nr 73, 16.11.2017, lk 47.	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) 2015/2120, 25. november 2015, millega nähakse ette avatud internetiühendust käsitlevad meetmed ning millega muudetakse direktiivi 2002/22/EÜ universaalteenuse ning kasutajate õiguste kohta elektrooniliste sidevõrkude ja -teenuste puhul ning määrust (EL) nr 531/2012, mis käsitleb rändlust üldkasutatavates mobiilsidevõrkudes liidu piires  Komisjoni rakendusmäärus (EL) 2015/2352, 16. detsember 2015, milles sätestatakse kõne mobiilsidevõrgus lõpetamise maksimaalsete tasude kogu liidu kaalutud keskmine	1.6.2017
100/2016	29.4.2016	ELT L 300, 16.11.2017, lk 61.  EMP kaasanne nr 73, 16.11.2017, lk 66.	Komisjoni rakendusotsus (EL) 2015/2119, 20. november 2015, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2010/75/EL alusel parima võimaliku tehnika (PVT) alased järeldused puitpaneelide tootmiseks	1.7.2017
121/2016	3.6.2016	ELT L 308, 23.11.2017, lk 25.  EMP kaasanne nr 76, 23.11.2017, lk 30.	Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2014/60/EL, 15. mai 2014, EL liikmesriigi territooriumilt ebaseaduslikult väljaviidud kultuuriväärtuste tagastamise kohta ja millega muudetakse määrust (EL) nr 1024/2012	1.7.2017
166/2016	23.9.2016	Seni avaldamata	Komisjoni rakendusmäärus (EL) 2015/262, 17. veebruar 2015, milles sätestatakse hobuslaste identifitseerimise meetodeid käsitlevad eeskirjad kooskõlas nõukogu direktiividega 90/427/EMÜ ja 2009/156/EÜ (hobusepassi käsitlev määrus)	1.7.2017
194/2016	23.9.2016	Seni avaldamata	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 524/2013, 21. mai 2013, tarbijavaidluste internetipõhise lahendamise kohta, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 2006/2004 ja direktiivi 2009/22/EÜ,  Komisjoni rakendusmäärus (EL) 2015/1051, 1. juuli 2015, Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EL) nr 524/2013 (tarbijavaidluste internetipõhise lahendamise kohta) ettenähtud internetipõhise vaidluste lahendamise platvormi funktsioonide rakendamise üksikasjade, elektroonilise kaebuse vormi üksikasjade ning kontaktpunktide vahelise koostöö üksikasjade kohta	1.7.2017

Otsuse number	Vastuvõtmise kuupäev	Viide avaldamise kohta	Lepingusse inkorporeeritud õigusakt(id)	Jõustumise kuupäev
			Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2013/11/EL, 21. mai 2013, tarbijavaidluste kohuvälise lahendamise kohta, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 2006/2004 ja direktiivi 2009/22/EÜ	
206/2016	30.9.2016	Seni avaldamata	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 648/2012, 4. juuli 2012, börsiväliste tuletisinstrumentide, kesksete vastaspoolte ja kauplemisteabehoidlate kohta	1.7.2017
215/2016	28.10.2016	Seni avaldamata	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) 2015/757, 29. aprill 2015, mis käsitleb meretranspordist pärit süsinikdioksiidi heitkoguste seiret, aruandlust ja kontrolli ning millega muudetakse direktiivi 2009/16/EÜ	1.7.2017
35/2017	3.2.2017	Seni avaldamata	<p>Komisjoni rakendusotsus 2014/752/EL, 30. oktoober 2014, keskseid vastaspooli käsitleva Jaapani õigusraamistiku samaväärsuse kohta Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 648/2012 (börsiväliste tuletisinstrumentide, kesksete vastaspoolte ja kauplemisteabehoidlate kohta) nõuetega</p> <p>Komisjoni rakendusotsus 2014/753/EL, 30. oktoober 2014, keskseid vastaspooli käsitleva Singapuri õigusraamistiku samaväärsuse kohta Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 648/2012 (börsiväliste tuletisinstrumentide, kesksete vastaspoolte ja kauplemisteabehoidlate kohta) nõuetega</p> <p>Komisjoni rakendusotsus 2014/754/EL, 30. oktoober 2014, keskseid vastaspooli käsitleva Hongkongi õigusraamistiku samaväärsuse kohta Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 648/2012 (börsiväliste tuletisinstrumentide, kesksete vastaspoolte ja kauplemisteabehoidlate kohta) nõuetega</p> <p>Komisjoni rakendusotsus 2014/755/EL, 30. oktoober 2014, keskseid vastaspooli käsitleva Austraalia õigusraamistiku samaväärsuse kohta Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 648/2012 (börsiväliste tuletisinstrumentide, kesksete vastaspoolte ja kauplemisteabehoidlate kohta) nõuetega</p>	1.7.2017

Otsuse number	Vastuvõtmise kuupäev	Viide avaldamise kohta	Lepingusse inkorporeeritud õigusakt(id)	Jõustumise kuupäev
			<p>Komisjoni rakendusotsus (EL) 2015/2038, 13. november 2015, keskseid vastaspooli käsitleva Korea Vabariigi õigusraamistiku samaväärsuse kohta Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 648/2012 (börsiväliste tuletisinstrumentide, keskkete vastaspoolte ja kauplemisteabehoidlate kohta) nõuetega</p> <p>Komisjoni rakendusotsus (EL) 2015/2039, 13. november 2015, keskseid vastaspooli käsitleva Lõuna-Aafrika õigusraamistiku samaväärsuse kohta Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 648/2012 (börsiväliste tuletisinstrumentide, keskkete vastaspoolte ja kauplemisteabehoidlate kohta) nõuetega</p> <p>Komisjoni rakendusotsus (EL) 2015/2040, 13. november 2015, keskseid vastaspooli käsitleva Kanada teatavate provintside õigusraamistiku samaväärsuse kohta Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 648/2012 (börsiväliste tuletisinstrumentide, keskkete vastaspoolte ja kauplemisteabehoidlate kohta) nõuetega</p> <p>Komisjoni rakendusotsus (EL) 2015/2041, 13. november 2015, keskseid vastaspooli käsitleva Mehhiko õigusraamistiku samaväärsuse kohta Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 648/2012 (börsiväliste tuletisinstrumentide, keskkete vastaspoolte ja kauplemisteabehoidlate kohta) nõuetega</p> <p>Komisjoni rakendusotsus (EL) 2015/2042, 13. november 2015, keskseid vastaspooli käsitleva Šveitsi õigusraamistiku samaväärsuse kohta Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 648/2012 (börsiväliste tuletisinstrumentide, keskkete vastaspoolte ja kauplemisteabehoidlate kohta) nõuetega</p>	
37/2017	3.2.2017	Seni avaldamata	Komisjoni direktiiv 2014/88/EL, 9. juuli 2014, millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2004/49/EÜ seoses ühiste ohutusnäitajatega ja õnnetusjuhtumite maksumuse arvestamise ühiste meetoditega	1.1.2018



Otsuse number	Vastuvõtmise kuupäev	Viide avaldamise kohta	Lepingusse inkorporeeritud õigusakt(id)	Jõustumise kuupäev
38/2017	3.2.2017	Seni avaldamata	Komisjoni direktiiv (EL) 2016/882, 1. juuni 2016, millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2007/59/EÜ seoses keelenõuetega	1.1.2018
39/2017	3.2.2017	Seni avaldamata	Komisjoni direktiiv 2014/82/EL, 24. juuni 2014, millega muudetakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2007/59/EÜ üldiste kutsealaste teadmiste ning meditsiiniliste ja vedurijuhiloaga seotud nõuete osas	1.1.2018
41/2017	3.2.2017	Seni avaldamata	Komisjoni rakendusotsus (EL) 2016/1804, 10. oktoober 2016, mis käsitleb Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2014/25/EL (milles käsitletakse vee-, energeetika-, transpordi- ja postiteenuste sektoris tegutsevate üksuste riigihankeid) artiklite 34 ja 35 kohaldamise üksikasjalikke eeskirju	1.9.2017

V

(Teated)

## HALDUSMENETLUSED

## EUROOPA PERSONALIVALIKU AMET (EPSO)

## TEADE AVALIKE KONKURSSIDE KORRALDAMISE KOHTA

(2018/C 97/04)

Euroopa Personalivaliku Amet (EPSO) korraldab järgmised avalikud konkursid:

RAHVATERVISE VALDKONNA ADMINISTRAATORID (AD 6):

EPSO/AD/340/18 – Tervis ja toiduohutus – auditeerimine, kontrollimine ja hindamine

EPSO/AD/341/18 – Toiduohutus – tegevuspõhimõtted ja õigusaktid

Konkursiteade avaldatakse *Euroopa Liidu Teataja* 15. märtsi 2018. aasta väljaandes C 97 A 24 keeles.

Lisateave on esitatud EPSO veebisaidil: <https://epso.europa.eu/>

---

## KOHTUMENETLUSED

## EFTA KOHUS

## KOHTU OTSUS,

14. november 2017,

liidetud kohtuasjades E-2/17 ja E-3/17,

EFTA järelevalveamet vs. Island

*(Direktiiv 89/662/EMÜ – Veterinaarkontrollid – Impordipiirangud – Toor- ja töödeldud liha, munad ja piim)*

(2018/C 97/05)

Liidetud kohtuasjades E-2/17 ja E-3/17, EFTA järelevalveamet vs. Island, esitatud HAGIAVALDUSED, et kohus tuvastaks, et Island on jätnud täitmata kohustused, mis tulenevad talle Euroopa Majanduspiirkonna lepingu I lisa I peatüki osa 1.1 punktis 1 osutatud õigusaktist – nõukogu 11. detsembri 1989. aasta direktiiv 89/662/EMÜ veterinaarkontrollide kohta ühendusesiseses kaubanduses seoses siseturu väljakujundamisega (nagu seda on muudetud ja kohandatud EMP lepinguga selle protokolliga nr 1 ning I lisa esitatud valdkondlike kohanduste alusel) – ja eriti selle õigusakti artiklist 5, jättes jõusse:

- i) värske liha ja lihatoodete suhtes lubade süsteemi, nagu on sätestatud Islandi seaduse nr 25/1993 artiklis 10 ning Islandi määruse nr 448/2012 artiklites 3–5;
- ii) tooreste munade ja neist valmistatud toodete impordimise suhtes lubade süsteemi, nagu on sätestatud Islandi seaduse nr 25/1993 artiklis 10 ja Islandi määruse nr 448/2012 artikli 3 punktis e ja artiklis 4;
- iii) pastöriseerimata piima ja pastöriseerimata piimast saadud piimatoodete impordimise suhtes lubade süsteemi ja muud nõuded, nagu on sätestatud Islandi seaduse nr 25/1993 artiklis 10 ja Islandi määruse nr 448/2012 artikli 3 punktis f, artiklites 4 ja 5, ning keelates pastöriseerimata piimast saadud imporditud piimatoodete turustamise, nagu on sätestatud Islandi määruse nr 104/2010 artiklis 7a, ning
- iv) haldustava, mille raames nõutakse importijatel töödeldud muna- ja piimatoodete impordimiseks deklaratsiooni esitamist ja heakskiidu saamist, nagu see on kujunenud Islandi määruse nr 448/2012 kohaldamisel.

Kohus koosseisus esimees Carl Baudenbacher, ettekandev kohtunik Per Christiansen ja kohtunik Páll Hreinsson tegi 14. novembril 2017 järgmise resolutiivosaga otsuse.

1. Kohus on tuvastanud, et Island on jätnud täitmata kohustused, mis tulenevad talle Euroopa Majanduspiirkonna lepingu I lisa I peatüki osa 1.1 punktis 1 osutatud õigusakti – nõukogu 11. detsembri 1989. aasta direktiiv 89/662/EMÜ veterinaarkontrollide kohta ühendusesiseses kaubanduses seoses siseturu väljakujundamisega (nagu seda on muudetud ja kohandatud EMP lepinguga selle protokolliga nr 1 ja I lisa alusel) – artiklist 5, jättes jõusse:
  - i) värske liha ja lihatoodete suhtes lubade süsteemi, mis on sätestatud Islandi seaduse nr 25/1993 artiklis 10 ning Islandi määruse nr 448/2012 artikli 3 punktis a ja artiklites 4 ja 5;
  - ii) tooreste munade ja neist valmistatud toodete impordimise suhtes lubade süsteemi, mis on sätestatud Islandi seaduse nr 25/1993 artiklis 10 ja Islandi määruse nr 448/2012 artikli 3 punktis e ja artiklis 4;
  - iii) pastöriseerimata piima ja pastöriseerimata piimast saadud piimatoodete impordimise suhtes lubade süsteemi, mis on sätestatud Islandi määruse nr 448/2012 artikli 3 punktis f ja artiklis 4, ning muud nõuded, mis on kehtestatud Islandi määruse nr 448/2012 artikli 5 kolmandas lõigus teatavate juustude kohta, ning

- iv) haldustava, mille raames nõutakse, et töödeldud muna- ja piimatoodete importijad esitaksid asjaomastele ametiasutustele andmed, mis tõendavad, et tooteid on töödeldud kooskõlas siseriikliku õigusega.
2. Hagi jäetakse ülejäänud osas rahuldamata.
  3. Menetluskulud jäetakse Islandi kanda.
-

## KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

## EUROOPA KOMISJON

**Eelteatis koondumise kohta**  
**(juhtum M.8820 – GE/Rosneft/JV)**  
**Võimalik lihtsustatud korras menetlemine**  
**(EMPs kohaldatav tekst)**  
(2018/C 97/06)

1. 7. märtsil 2018 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004<sup>(1)</sup> artiklile 4 vastava teatise kavandava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- General Electric Company („GE“, USA),
- General Electric Panafricana Holdings I B.V., Madalmaad (ettevõtja Baker Hughes, a GE company („BHGE“) tütarettevõtja), mille üle GE-l on valitsev mõju,
- Rosneft Oil Company („Rosneft“, Venemaa),
- Sibintek LLC („Sibintek“, Venemaa), mille üle Rosneftil on valitsev mõju,
- NewCo („JV“, Singapur/Venemaa).

GE ja Rosneft omandavad JV üle ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b ja artikli 3 lõike 4 tähenduses.

Koondumine toimub ühissettevõtjana käsitatava uue ettevõtja aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- GE on äriühing, mis tegutseb maailma tasandil mitmes valdkonnas tootmise, tehnoloogia ja teenuste osutamisega. GE koosneb mitmest äriüksusest, millel on eraldi allüksused. GE peamised äriüksused on muu hulgas: GE Renewable Energy, GE Power, BHGE, GE Healthcare, GE Aviation, GE Transportation, GE Capital ja GE Lighting,
- BHGE tegeleb maailma tasandil nafta ja gaasi tootmise, tehnoloogia, teenuste ja digilahendustega ning on alates 2017. aasta juulist GE äriüksus,
- Sibintek pakub Rosneftile ja teistele Venemaal asuvatele klientidele infotehnoloogia lahendusi, sealhulgas tarneahela haldamise süsteeme, infrastruktuuri, andmete säilitamise ja edastamise süsteeme, tehnilisi süsteeme, naftauuringute ja -tootmise süsteeme ning energiasäästu ja -varustuse lahendusi,
- Rosneft tegeleb toornafta ja maagaasi uurimise, arendamise, tootmise ja turustamisega ning naftatoodete ja naftakeemiatoodete rafineerimise ja turustamisega,
- JV hakkab tegelema GE pakutaval Predixi platvormil põhinevate asjade interneti tööstusrakenduste arendamise, rakendamise, turustamise, litsentsimise ja/või haldamisega.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse kohaldamisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

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

Tuleb märkida, et käesoleva juhtumi puhul võib olla võimalik kasutada korda, mis on esitatud komisjoni teatistes lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004<sup>(1)</sup>.

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. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

M.8820 – GE/Rosneft/JV

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti, faksi või postiga. Kontaktandmed:

e-post:

COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

faks

+32 22964301

postiaadress:

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

---

<sup>(1)</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 muutmistaotluse avaldamine**

(2018/C 97/07)

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

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSIIITMISE TAOTLUS

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

**„BOUDIN BLANC DE RETHEL“**

**ELi nr: PGI-FR-02295 – 24.2.2017**

**KPN ( ) KGT ( X )**

**1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

Nimi: Les Charcutiers du Pays d'Ardenne

Aadress: Au Pays rethélois

3 quai d'Orfeuël

08300 Rethel

FRANCE

E-post: charcuteries.ardenne@gmail.com

Kosseis: taotlejate rühma kuuluvad toote „Boudin blanc de Rethel“ tootjad. Taotlejate rühm on pädev esitama muudatustaotlust.

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

**3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab**

—  Toote nimetus

—  Toote kirjeldus

—  Geograafiline piirkond

—  Päritolutõend

—  Tootmismetod

—  Seos piirkonnaga

—  Märgistus

—  Muu: kontaktandmete ajakohastamine, geograafiline piirkond, põhjuslik seos, kontrolliasutused, riiklikud nõuded

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

—  Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline

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

- Sellise registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena.

## 5. Muudatus(ed)

### 5.1. Osa „Toote kirjeldus“

Osa, mis hõlmab toote „Boudin blanc de Rethel“ tootmispiirkonna seostamist Retheli jõe kallastega ja milles on nimetatud valge sibulavorsti olemasolu departemangu põhjaosas, on välja jäetud. Samuti on välja jäetud viited iidsele retseptile, mis on seotud toote valmistamise meetodiga ja seosega päritolupiirkonnaga, mitte toote kirjeldusega. Need osad ei vasta toote kirjeldusele.

Toote füüsiliste omaduste kirjeldus on asendatud järgmisega:

„Toodet „Boudin blanc de Rethel“ turustatakse piklike portsjonitena, mille mass on 60–130 grammi ja läbimõõt 30–36 mm. Toode on pressitud seasoolde.

Toodet „Boudin blanc de Rethel“ võib turustada ka kokteili- või grillvorstina, mille läbimõõt on 20–26 mm. Sel juhul on toode pressitud lambasoolde:

kokteili- või minivorst: mass 8–15 g.

grillvorst: mass 50–80 g.

Vorst on heleda, peaaegu valge värvusega, vorstimass on ühtlase konsistentsiga. Soole pinge võimaldab saavutada toote tervikliku väljanägemise ja ühtlaselt sileda pinna. Looduslik sool võib olla pisut ebakorrapärane, näiteks võib sellel olla peenike punakas võrgustik (tapmisjärgne jääkvärvus) või väikesed narmakesed (nn *barbes*), mis on tingitud koejääkidest.“

Need sätted erinevad kehtiva tootespetsifikaadi sätetest järgmistes punktides:

kehtivas tootespetsifikaadis on nimetatud valgevorsti ja väikesed müügivorme. Valgevorsti puhul kindlaksmääratud piklike portsjonite minimaalne mass „100–130 grammi“ on asendatud minimaalse massiga „60–130 grammi“ ja kindlaksmääratud läbimõõt „32–34 mm“ läbimõõduga „30–36 mm“.

Need suuruse muudatused vastavad selle toote turu arengule. Restoranipidajad, kes soovivad vorste pakkuda eelroaks, ja tarbijad nõuavad tõepoolest väiksemaid portsjoneid. Vorstide läbimõõtu on kohandatud, nii et see vastab tarnijate pakutavate seasoolte läbimõõdule.

Lisatud on kehtivas tootespetsifikaadis nimetatud väiksemate mõõtmetega toodete kirjeldus. Tegemist on kokteili- või minivalgevorstidega ja grillvalgevorstidega. Kaks suurust erinevad portsjonite massi poolest: kokteili- või minivalgevorsti mass on 8–15 grammi, grillvalgevorsti mass 50–80 grammi. Vorsti läbimõõtu ei muudetud. Tegemist on täpsustustega, mis võimaldavad kindlaks määrata müügiks pakutava toote „Boudin blanc de Rethel“ eri mõõtmed.

Värvuse määratlus „hele ja ühtlane“ on asendatud määratlusega „peaaegu valge“. See väljendus on täpsem.

Soole pinget iseloomustav väljend „väga hea“ on välja jäetud, sest tegemist ei ole objektiivse määratlusega. Soole pinget on kirjeldatud eeldatavate tulemuste kaudu: vorsti terviklikkus, sile pealispind.

Samuti on lisatud, et „Looduslik sool võib olla pisut ebakorrapärane, näiteks võib sellel olla peenike punakas võrgustik (tapmisjärgne jääkvärvus) või väikesed narmakesed (nn *barbes*), mis on tingitud koejääkidest.“ Väiksed juhuslikud ebakorrapärasused on vältimatud looduslike soolte kasutamise korral.

Organoleptiliste omaduste kirjeldus on asendatud järgmisega:

„Vorstimass on pehme ja mahlakas, suhteliselt hästi koospüsiv ning sellel on tüüpiline lihalõhn õrna pipra- ja vürtsivarjundiga. Vorstimassi teralisust on suus tunda“.

Välja on jäetud subjektiivsed kirjeldavad üksikasjad, mis ei ole tootele „Boudin blanc de Rethel“ ainuomased („nõuetekohane elastsus ja tugevus“, „keskmiselt soolane ja vähemagus maitse“, „väga isuäratav“ jne). Terade suurust iseloomustav väljend „peenike kuni keskmine“ on asendatud lausega, mille kohaselt vorstimassi teralisust on suus tunda. Lõpptoote puhul on terade suurust keeruline kindlaks määrata. Lisaks on tegemist tootmismeetodit iseloomustava näitajaga.



Kehtivas tootespetsifikaadis lubatud variante on täpsustatud:

- vorsti omadusi ei ole muudetud,
- sõna „seenemaitseiline“ on asendatud sõnadega „seene- või teatud seeneliigi maitsega“,
- sõnad „metsaseente maitsega“ on asendatud sõnadega „metsaseente maitsega, seda varianti iseloomustab ainult metsaseente kasutamine“,
- trühvliitega täidetud (kasutada võib üksnes trühvliisortide *Tuber mélanosporum* või *Tuber brumale*). Sõnad „trühvliitega täidetud või trühvlimahlaga maitsestatud“ on asendatud fraasiga „Lubatud on lisada trühvlimahla“.

Need täpsustused võimaldavad paremini määratleda lubatud tootevariante ning tarbijat paremini teavitada, samuti hõlbustavad need toote kontrollimist. Lisaks on välja jäetud viide kehtivate eeskirjade järgimise kohta, sest see on ülevõtte.

- Määratletud on naturaalse KGT-toote „Boudin blanc de Rethel“ keemilised omadused. Puudub vajadus täpsustada, et need omadused hõlmavad tootevariantide põhivorstisegu, kuna vorstisegu retsept on alg- ja teiste variantide puhul ühesugune. Välja on jäetud viited lihatööstuse headele tavadele, sest neid tavasid on nimetatud vaid võrdlusalusena. Lisaks on proteiididesisaldus „ $\leq 11$ “ asendatud väärtusega „ $\geq 11$ “. Tegemist on avastatud trükivea parandusega. Proteiidid on makrotoitainete rühm, mis hõlmab aminohappeid, peptiide ja proteiine. Kuna lihatoode koosneb igal juhul proteiinidest, on selle proteiididesisaldus vähemalt 11 %.
- Mikrobioloogilised omadused on välja jäetud, kuna need osutavad kehtivatele eeskirjadele.
- Toote müügivormid piirduvad müügiga pakendamata kujul või pakendatud müügiühikutena (U.V.C. – Unité de Vente Consommateur – müügiühik). Viited äriniššidele „traditsiooniliste toodete müük“ või „iseteeninduslik müük“ on välja jäetud, sest tegemist ei ole toote „Boudin blanc de Rethel“ müügivormi kirjeldavate elementidega.

### 5.2. Osa „Üksikasjad, mis tõendavad toote päritolu geograafilisest piirkonnast“

Lisatud on osa, mis hõlmab toote „Boudin blanc de Rethel“ tootmise tingimustega seotud ettevõtjate kindlakstegetamist. Täpsustatud on, et kõnealune määratlemine peab toimuma enne asjaomase tegevuse algust.

Samuti on ette nähtud deklaratsioonid, mis on vajalikud kaitstud geograafilise tähisega turustatavate toodete tutvustamiseks ja nende üle järelevalve teostamiseks. Tootespetsifikaati on lisatud kokkuvõtlik tabel.

Need sätted täpsustavad menetlust, mis võimaldab tagada toote jälgitavuse.

### 5.3. Osa „Tootmismeetodi kirjeldus“

Tooraine

Kehtivas tootespetsifikaadis on loetletud koostisosad, mida kasutatakse toote „Boudin blanc de Rethel“ valmistamisel. Seda koostisosade loetelu ei ole muudetud.

Lisatud on eri koostisosade osakaalud (tootmiseks valmis vorstisegu massiprotsentidena): „55–68 %“ sealiha, „10–20 %“ terveid mune, „20–30 %“ piima ja „alla 5 %“ maitseaineid. Need varem kirjeldamata osakaalud vastavad ettevõtjate tegelikult kasutatavatele kogustele ning võimaldavad saavutada vorstisegu, mis on vastavuses KGT toote „Boudin blanc de Rethel“ organoleptiliste kriteeriumidega.

Iga koostisosade rühma puhul on täpsustatud lubatud vorm(id).

Sealiha puhul: emisealiha kasutamine ei ole lubatud, sest sellel on liiga iseloomulik maitse. Liha kohta kehtestatud nõuded „nõuetekohaselt puhastatud“ ja rinnatükki hõlmav märke „rinnatükilt on eemaldatud nisa“ on üle viidud liha puhastamist hõlmavasse ossa.

Tervete munade puhul: fraas „värsked terved munad“ on asendatud fraasiga, milles on täiendavalt selgitatud kasutatavate munade omadusi: „Kasutatavad munad on terved (st munakollast ja munavalget hõlmavad) kanamunad. Tegemist on vahetult koorest vabastatud munadega või pastöriseeritud munatoodetega. Munapulbrit, külmutatud või rikastatud koostisega mune kasutada ei tohi“. Seega võib kasutada ainult pastöriseeritud munatooteid ja vahetult koorest vabastatud mune. Muul kujul pakutatutel munadel ei ole piisavalt tugevaid siduvaid omadusi. Kehtivas tootespetsifikaadis munade kohta esitatud mõiste „värsked“ on välja jäetud, kuna see ei anna lisateavet toote kvaliteedi kohta.

Piima puhul: täpsustatud on, et tegemist on üksnes lehmapiimaga, kuna see vastab tootmistavadele ega anna lõpptootele kõrvalmaitset.

Kasutatav piim võib olla täispiim, madala rasvasisaldusega või rasvatu piim, toorpiim, pastöriseeritud või steriliseeritud piim. Toorpiima kasutamisel tuleb piima kuumutada kuni mullide tekkimiseni. Seoses maitseainete kasutamisega on täpsustatud, et need „ei tohi varjata tootele „Boudin blanc de Rethel“ iseloomulikku sealihamaitset ega muuta vorstimassi heledat värvust“.

Lõhnaainete kasutamine piima puhul (keetmise käigus) või liha keeduvees on lubatud.

Lause „Tärklisetoodete, värvainete ja fosfaatide kasutamine on täielikult keelatud“ on välja jäetud. Tootespetsifikaadis on esitatud lubatud koostisosade loetelu.

Kuivõrd selle koostisosade loetelu puhul on teatavate koostisosarühmadega seoses võimalik tõlgendamine, on lisatud keelatud koostisosade loetelu, mis võimaldab paremini tagada toote kvaliteeti ja toote omadusi.

Tootespetsifikaadi muudatused vastavad toote „Boudin blanc de Rethel“ tootjate tootmistavadele, mille alusel on kasutatavat retsepti võimalik täpsustada. Muudatused ei mõjuta toote kirjeldust ega seost geograafilise piirkonnaga. Seevastu võimaldavad need toote retsepti kokkuvõtlikumalt kirjeldada ja hõlbustavad toote kontrollimist.

Lisatud on osa, milles loetletakse muid koostisosi (seened, trühlid, trühlimahh) ning see hõlmab toote „Boudin blanc de Rethel“ kõiki variante (seenemaitsega, metsaseentemaitsega, trühlitega täidetud). Muude koostisosade osakaal tootes võib olla kuni 20 % vorstisegu massist.

Lisatud on lõik, milles täpsustatakse, et kasutatakse „looduslikke seasooli 60–130 g raskuste vorstide jaoks“ ja „looduslikke lambasooli minivorstide (8–15 g) ja kokteilivorstide (50–80 g) jaoks“. See eristamine on põhjendatud läbimõõtudega, mis vastavad toote „Boudin blanc de Rethel“ eri suurustele.

#### *Tootmine*

Kehtivas tootespetsifikaadis on loetletud peamised tootmisetapid (liha ettevalmistamine, soolte täitmine vorstisega, keetmine ja jahutamine) ilma lisatäpsustusteta, esitatud on eri tootmisetappide kokkuvõtlik skeem.

Kokkuvõtlik skeem on välja jäetud ning täpsustatud on tootmisetappide kirjeldust. See puudutab järgmisi etappe:

#### — Liha puhastamine

Liha puhastamine hõlmab lihast närviudude eemaldamist ja liha puhastamist „nii, et enne liha hakkimist eemaldatakse kõõlused, närvisõlmed, nisad ja abstsessid“.

#### — Koostisosade doseerimine

Lihatootaja valmistaja koostatud retseptitabelis on kindlaks määratud eri koostisosade osakaalud, mis võimaldavad tagada lõpptoote ettenähtud omadused. Iga valmistuskorra käigus kaalub tootja lisatavad koostisosad.

#### — Taaskasutus

See lihatoodete valmistamise (keedetud toodete puhul) tava seisneb selles, et vorstisegu valmistamisel kasutatakse teisest valmistuskorrast pärit ning üksnes toote välimusega seotud defektide (vorsti lõhkemine, rebenemine, nõuetele mittevastav suurus või mass) tõttu KGT-toote jaoks ebasobivaid koostisosi. Toote „Boudin blanc de Rethel“ valmistamisel võib niimoodi taaskasutada üksnes KGT-toote tootmise protsessist pärinevaid koostisosi. Selleks et selline tava ei mõjutaks lõpptoote omadusi, eeskätt vorstimassi koospüsivust, võib taaskasutatavate koostisosade osakaal olla maksimaalselt kuni 10 % vorstisegu kogumassist. Taaskasutatavate koostisosade kasutamine ei mõjuta vorstisegu koostist, kuna taaskasutatavad koostisosad on sama koostisega kui kasutatav vorstisegu.

Tootespetsifikaadis on kindlaks määratud taaskasutustingimused: taaskasutuse puhul kasutatavad koostisosad peavad olema jälgitavuse huvides tähistatud, neid tuleb hoida temperatuuril 0–4 °C ning need tuleb ära kasutada kuni nelja päeva jooksul pärast selle partii keetmist, millest nad pärinevad. See võimalus on tootespetsifikaati lisatud ja see vastab kõnealuse tootmisharu tootjate tegelikele tootmistavadele. Seega on selle lisanduse puhul tegemist tegelike tootmistavade kodifitseerimisega.

#### — Hakkimine – segamine

Lisatud on järgmiselt sõnastatud lõik, mis hõlmab liha hakkimist ja vorstisegu kokkusegamist: „Värske sealiha tuleb eelnevalt lõikeseadise või hakkmasinaga hakkida. Kui hakitud liha tera suurus on võrreldav vorstimassi terasuurusega, lisatakse segamise käigus järk-järgult munad, piim ja maitseained. Vorstisegu töötlemiseks kasutatakse nn segamisseadisetüüpi töövahendit, mis võimaldab saavutada ühtlase ja emulgeerimata vorstisegu, milles on silmaga nähtavad terad“.

Lihatoote valmistamisel on liha hakkimine kohustuslik etapp. Kehtivas tootespetsifikaadis ei ole seda nimetatud, kuid see nõue tuleks lisada, pidades silmas kehtestatud nõudeid ja kasutatavaid tootmistavasid. Hakkamiseks kasutatakse lõikeseadist või hakkmasinat, seega ei toimu vorstisegu emulgeerimist. Lõikeseadisega töötlemisel hakitakse koostisosad väga peeneks. Erinevalt vorstide puhul tavapärasest vorstimassist on tegemist peeneteralise vorstiga, mille terad on silmaga nähtavad.

— Soolte täitmine vorstimassiga

Selles lõigus on esitatud järgmised nõuded: „Vorstisegu paigutatakse looduslikesse sooltesse. Tootja kohandab täitmistihedust nii, et saadakse hästi täidetud sooled“.

Tootespetsifikaadis on täitmisetappi kirjeldatud saavutatava tulemuse kaudu, st et sool peab pärast täitmist olema pingul, mis eeldab tootja oskusteabe rakendamist. See toiming nõuab väga head vilumust, et sool oleks parasjagu pingul. Liiga tihedal täitmisel võib suhteliselt õrn looduslik sool lõhkeda. Ebapiisava täitmise korral ei ole sool pingul ning vorstimassi ei saavuta nõutavat konsistentsi.

— Keetmine

Lause „Keetmine toimub vorsti keevasse vette kastmise teel“ on asendatud lausega „Vorsti keedetakse kuuma vette kastetes või veeaurus keetes“.

Osutamine keevale veele tekitab ettekujutuse, et vee temperatuur peab kogu aeg olema 100 °C, mis ei ole kooskõlas olukorraga tootmisel, kuna liiga kõrgel temperatuuril keetes võivad vorstid lõhkeda. Keetmisetapi tulemusel peab vorstimassi saavutama nõutava temperatuuri (72 °C vorsti keskosas), mis annab KGT-tootele „Boudin blanc de Rethel“ nõutavad eripäraseadised omadused ja välimuse. Kastmine vette, mille temperatuur on keemisele lähedane, või veeaurus keetmine võimaldab seega saavutada vorsti vastavuse KGT-toote jaoks kehtestatud nõuetele. Veeaurus keetmine võimaldab samuti saavutada ühtlase ja korrapärase keedetud toote.

— Jahutamine

Lause „Jahutatakse jahutuskambris või külma joogivee abil“ on asendatud lõiguga, mille kohaselt jahutatakse:

„— kas kiirjahutamiskambris,

— veega ülevalades või vette kastes

— või mõlemat kaht nimetatud kaht jahutamismeetodit kombineerides.

Toote jahutamine peab võimaldama saavutada toote keskosas temperatuuri kuni 10 °C maksimaalselt kahe tunni jooksul.

Juhul kui jahutatakse ainult vette kastes, peab enne toote pakendamist järgnema vähemalt kahe tunni pikkune kuivatamisetapp.“

Nende täpsustuste lisamise eesmärk on säilitada toote „Boudin blanc de Rethel“ organoleptilised omadused ja tagada vastavus sanitaarnõuetele, mille kohaselt tuleb toode kiiresti jahutada, mistõttu ongi sätestatud, et toode tuleb jahutada kuni kahe tunni jooksul.

Vette kastes jahutatavate vorstide puhul on enne pakendamist ette nähtud vähemalt kahe tunni pikkune kuivatamisetapp, kuna tooted on pikema aja jooksul veega kokku puutunud.

Need muudatused vastavad toote „Boudin blanc de Rethel“ tootjate tegelikele tootmistavadele ja võimaldavad tagada toote füüsikaliste ja organoleptiliste omaduste säilimise.

#### 5.4. Osa „Mürgistus“

Välja on jäetud kehtivas tootespetsifikaadis toodud mürgistuskohustused. Esitatud on üksnes toote „Boudin blanc de Rethel“ eri variantide mürgistust hõlmavad nõuded.

Toote registreerimisel oli teatavate nõuete eesmärk hõlbustada toote kontrollimist (sertifitseeriva asutuse nimetuse ja kontaktandmete esitamine, tootjale pakutav võimalus kirjutada sertifitseerivale asutusele rahulolematuse korral, mürgiste eelnev heakskiitmine). Mürgised on ka seotud toote kirjeldusega („valmistatud sealihast“, „ilma kartulitärklise, tärklise või riivsaia lisamiseta“) või geograafilise piirkonnaga.

Need sätted ei ole asjakohased, kuna tulenevad tildeeskirjadest.

#### 5.5. Osa „Muu“

— Liikmesriigi pädev asutus: vastavalt määrusele (EL) nr 1151/2012 on lisatud Prantsusmaa põllumajandustoodete kontrolliga tegeleva asutuse Institut national de la qualité et de l'origine (INAO) ja liikmesriigi pädeva asutuse andmed.

- Edaspidi KGT nõuete eest vastutav asutus ja muudatuste esitaja on ühing „Les Charcuteries du Pays d'Ardenne“ (Ardenne'i lihatööstusettevõtjad). Sellega seoses on välja jäetud teave, mis hõlmab toote registreerinud rühma „Ardenne de France“, ning see on asendatud rühma „Les Charcuteries du Pays d'Ardenne“ nime ja kontaktandmetega.
- Geograafiline piirkond: geograafilise piirkonna määratlust ei ole muudetud. Kantonite loetelu on asendatud vastavate kommuunide loeteluga. Lisatud on toimingute loetelu, mis peavad toimuma geograafilises piirkonnas, nimelt tooraine vastuvõtmine ja töötlemine. Tegemist on vormilise muudatusega.
- Põhjuslik seos: see peatükk on jaotatud kolme ossa, mis võimaldavad paremini kirjeldada geograafilise piirkonna eripära, toote eripära ja põhjuslikku seost. Tegu on teksti muudatustega, millega ei kaasne sisulisi muudatusi.
- Kontrolliasutused: kontrolliasutuse kontaktandmed on asendatud kontrolli teostamiseks pädeva asutuse kontaktandmetega. Selle muudatuse eesmärk on vältida tootespetsifikaadi muutmise vajadust kontrolliasutuse muutmise korral.
- Riiklikud nõuded: peamised kontrollitavad punktid ja nende hindamismeetodid on lisatud tootespetsifikaadi riiklikke nõudeid hõlmavasse punkti.

## KOONDDOKUMENT

## „BOUDIN BLANC DE RETHEL“

ELi nr: PGI-FR-02295 – 24.2.2017

KPN ( ) KGT ( X )

## 1. Nimetus(ed)

„Boudin blanc de Rethel“

## 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. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Toodet „Boudin blanc de Rethel“ turustatakse piklike portsjonitena, mille mass on 60–130 grammi ja läbimõõt 30–36 mm. Nende mõõtmete saavutamiseks on toode pressitud seasoolde.

Toodet „Boudin blanc de Rethel“ võib turustada ka kokteili- või grillvorstina, mille läbimõõt on 20–26 mm. Sel juhul on toode pressitud lambasoolde, mille mass kokteili- või minivorstide puhul on 8–15 g ning kokteilverstide puhul 50–80 g.

Vorst on hele, peaaegu valge värvusega, vorstimass on ühtlase konsistentsiga. Soole pinge võimaldab saavutada toote tervikliku väljanägemise ja ühtlaselt sileda pinna. Looduslik sool võib olla pisut ebakorrapärane, näiteks võib sellel olla peenike punakas võrgustik (tapmisjärgne jääkvärvus) või väikesed narmakesed (nn *barbes*), mis on tingitud koejääkidest.

Toote „Boudin blanc de Rethel“ sisu on pehme ja mahlakas, suhteliselt hästi koospüsiv ning sellel on tüüpiline lihalõhn kerge pipra- ja vürtsivarjundiga. Vorstimassi teralisust on suus tunda.

Toote „Boudin blanc de Rethel“ variandid on naturaalne, seene- või teatava seeneliigi maitsega, metsaseente maitsega (sel juhul on lubatud kasutada üksnes metsaseeni) ja trühvliitega täidetud vorst (kasutada võib üksnes trühvliisorti *Tuber melanosporum* või *Tuber brumale*). Lubatud on trühvlimahla lisamine.

Naturaalse toote keemilised omadused on järgmised:

- lipiidid: < 30 %
- rasvatustatud ja ilma tärklisteta toote niiskussisaldus: ≤ 81 %
- tärklis: ≤ 0,4 %
- kollageen: ≤ 2 %
- proteiidid: ≥ 11 %

Toodet „Boudin blanc de Rethel“ võib turustada pakendamata kujul või pakendatud müügiühikuna (U.V.C. – Unité de Vente Consommateur – müügiühik).

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

Toodet „Boudin blanc de Rethel“ valmistatakse värskest sealihast, seapekist, tervetest munadest ning lehmapiimast.

Sealiha pärineb järgmistest anatoomilistest osadest: tagatükk ilma koodita, õlatükk ilma koodita, rinnatükk, pekk. Emiseliha kasutamine ei ole lubatud. Liha lõikejääkide kasutamine ei ole lubatud. Lihast eemaldatakse närvikiud ja seda puhastatakse nii, et enne liha hakkimist eemaldatakse kõõlused, närvisõlmed, nisad ja abstsessid. Liha peab moodustama 55–68 % kasutatava vorstisegu massist.

Kasutatavad munad on terved (st munakollast ja munavalget hõlmavad) kanamunad, kasutada võib ka pastöriseeritud munatooteid. Munapulbri, külmutatud või rikastatud koostisega munade kasutamine ei ole lubatud. Munad moodustavad 10–20 % kasutatava vorstisegu massist.

Kasutatav lehmapiim võib olla täispiim või osaliselt või täielikult rasvatustatud piim, et tagada lõpptoote nõutav lipiidisisaldus. Piim võib olla pastöriseeritud, steriliseeritud või toorpiim (sel juhul tuleb piima enne vorstisegusse lisamist kuumutada kuni mullide tekkimiseni). Taastatud piima kasutamine ei ole lubatud. Piim moodustab 20–30 % kasutatava vorstisegu massist.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Geograafilises piirkonnas peavad toimuma tootmisetapid alates toorainete vastuvõtmist kuni vorsti jahutamiseni.

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

—

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

Kui toodet „Boudin blanc de Rethel“ turustatakse märkega „trühvlitega täidetud“ või „trühvlitega“, „seentega“ või märkega, mis osutab teatava seeneliigi kasutamisele (kui kasutatakse vaid üht kindlat seeneliiki), või „metsaseentega“, peab see märges asuma nimetusega samas visuaalses alas ning olema esitatud tähtedega, mille suurus on vähemalt pool nimetuse „Boudin blanc de Rethel“ tähemärkidest, ning peab olema paigutatud nimetusest allapoole.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline piirkond hõlmab järgmisi kantoneid:

Château-Porcien, Chaumont-Porcien, Novion-Porcien, Juniville, Asfeld ja Rethel.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

*Geograafilise piirkonna eripära*

Geograafiline piirkond hõlmab Retheli ümbruskonda; tegemist on kommuuniga, kus toote retsept ja sellega seotud oskusteave on välja kujunenud ning mis on andnud tootele „Boudin blanc de Rethel“ nime. Piirkonna kohanimed annavad tunnistust sealihatootmise ja töötlemise tähtsusest minevikus. Geograafilises piirkonnas on kolm olulist kommuuni, mille nimetuses esineb sõna „Porcien“ (mis osutab sealihale): (Château-Porcien, Novion-Porcien, Chaumont-Porcien), omaaegne gallo-romaani väljend „pagus porciensis“ tähendab „sealiha maad“.

Vorsti „Boudin blanc de Rethel“ ajalugu ulatub XVII sajandisse. Sel ajal tuli üks kuninga armee ohvitser, kes oli kardinal RICHELIEU keelule vaatamata võidelnud duellil, Rethelist varjupaika otsima. See ohvitser Charamande seadis tolleaegses Retheli piirkonnas Liesse'i nimelise kohakese poes sisse väikese vorstitootmise.

Üks tema lapselastest (kes suri 1848. aastal) töötas XIX sajandi keskel välja „valge vorsti“ retsepti. Tema laste hulgast said viiest pojast samuti lihunikud ning nad seadsid oma tootmise sisse Retheli linna eri piirkondades, põlistades sel viisil perekondliku oskusteabe. Retheli ja tema piirkonna aadressiraamatus leidis 1901. aastal kaheksa Charamande'i-nimelist lihunikku.

Ka tänapäeval valmistatakse vorsti „Boudin blanc de Rethel“ omaaegse retsepti järgi. Lihunikud hoiavad alal oma vanemate edasiantud või teistelt lihunikelt väljaõppe käigus saadud oskusteavet.

Alates XVII sajandist on tootmistingimused tänu tehnilisele progressile märkimisväärselt edasi arenenud, tootjad kasutavad tänapäeval toote valmistamiseks kaasaegseid liha „hakkimis-segamismasinaid“.

### Toote eripära

Alates väljaõõtamisest on vorst „Boudin blanc de Rethel“ omandanud hea maine, mis põhineb eeskätt tema organoleptilistel omadustel.

Omaaegse retsepti järgimine annab vorstile „Boudin blanc de Rethel“ tüüpilised ja meeldivad organoleptilised omadused.

Vorst on heleda, peaaegu valge värvusega, vorstimass on ühtlase konsistentsiga. See vorst erineb teistest toodetest tüüpilise sealihamaitse ja -lõhna poolest, milles on tunda pipra ja vürtside varjundit. Suus on vorstimass pehme, küllalt hästi koospüsiv ja mahlane, vorstist eraldub keskmine kogus rasvainet.

Toodet „Boudin blanc de Rethel“ turustatakse ka seenemaitse ja trühvlitega täidetud variandina. Vorstisegu on sama kui algvorsti puhul, kuid neile variantidele on tootmise lõppetapis lisatud teatavaid lisakoostisosi.

### Põhjuslik seos

Toote „Boudin blanc de Rethel“ seos geograafilise piirkonnaga põhineb toote suurepärasel kvaliteedil ja mainel.

Toodet „Boudin blanc de Rethel“ valmistatakse seakasvatuspriirkonnas, millest annavad tunnistust ka piirkonna kohanimed, ning toote eripära tuleneb omaaegse retsepti järgimisest, eeskätt sellest, et kasutatakse värsket sealiha, terveid mune ja piima ning et tootele ei lisata tärklietooteid, värvaineid ega fosfaate. Vorstitootmine toob esile piirkonna lihatoodete valmistajate oskusteabe, mille tulemusel omandab toode hinnatud ja tunnustatud konsistentsi ja maitse.

Toote „Boudin blanc de Rethel“ retsept kujunes välja XVIII sajandi keskel ning Retheli piirkonna lihatoodete valmistajad hakkasid peagi seda laialdaselt kasutama.

Kohalikud lihatoodete valmistajad oskasid seda oskusteavet alal hoida ning kohandada seda tehnikat arenguga, säilitades vorsti valmistusetaapidega seotud vilumused. Toote „Boudin blanc de Rethel“ iseloomulik konsistents tulebki liha hakkimise ja looduslike soolte täitmise vilumuste rakendamisest.

Selleks et saada algupärase vorstiga „Boudin blanc de Rethel“ sarnane toode, jälgivad lihatoodete valmistajad, et kasutatakse kvaliteetseid koostisosi, eeskätt sealiha (rinna-, öla- või tagatükk, liha ei või olla külmutatud), piima (taastatud piima ei kasutata) ja terveid mune (munapulbri ja külmutatud munatoodete kasutamine ei ole lubatud).

Koospüsiva ja pehme konsistentsi saavutamiseks piisab toote „Boudin blanc de Rethel“ valmistamisel proteiinipõhistest sideainetest (munad ja värske liha), kartulitärklis, tärklis ja riivsaia ei lisata. Munavalges sisalduvad proteiinid on albumiinid, mis kalgenduvad madalal temperatuuril (+ 60... +65 °C) ning moodustavad geeli, mis seob omavahel toote koostisosad, millele seda lisatakse. Sellel omadusel põhineb toote „Boudin blanc de Rethel“ hele värvus. Kõnealune kalgendumine võimaldab ühtlasi saavutada tiheda konsistentsiga hakkliha.

Toode on aastate jooksul saavutanud märkimisväärselt hea maine, millest annavad tunnistust osalemised messidel ja näitustel (Pariisi rahvusvaheline põllumajandusmess, „Les Ardennes à Paris“, „Lille, couleur Ardennes“ 2009. aastal jne), samuti on tootele pühendatud 2006. aastal ilmunud raamat „Le Boudin blanc, une spécialité de Rethel“ („Boudin blanc, Retheli eripärane toode“) (Sandra Rota, Les Éditions du Coq à l'âne).

Toote „Boudin blanc de Rethel“ maine ja kuvand on edasi arenenud tänu võimalusele pääseda järjest ulatuslikumasse turustusvõrku, esmalt 1990. aastatel kodupiirkonnas, hiljem üle kogu Prantsusmaa territooriumi.

### Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDCIGPBBRModif2016-Propre-QCOMUE-20171011.pdf>



