

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

61. aastakäik

1. juuni 2018

Sisukord

II *Teatised*

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2018/C 187/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.8833 – Alps/Alpine) ⁽¹⁾ 1	1
2018/C 187/02	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.8895 – 3i Group / FSI / Hermes / Scandlines) ⁽¹⁾ 1	1

IV *Teave*

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2018/C 187/03	Euro vahetuskurss 2	2
---------------	---------------------------	---

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

2018/C 187/04	Komisjoni teadaanne vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1008/2008 (ühenduses lennuteenuste osutamist käsitlevate ühiseeskirjade kohta) artikli 17 lõikele 5 — Hanketeade seoses regulaarlennuteenuste osutamisega avaliku teenindamise kohustuste alusel ⁽¹⁾ 3	3
---------------	---	---

V Teated

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2018/C 187/05	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.8901 – HSBC / Global Payments) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	4
2018/C 187/06	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.8889 – Teva / PGT OTC Assets) ⁽¹⁾	6

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2018/C 187/07	Väikese muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 53 lõike 2 teise lõiguga	7
2018/C 187/08	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine	13
2018/C 187/09	Teadaanne – avalik konsultatsioon — Colombia geograafilised tähised, millele taotletakse kaitset geograafiliste tähistena Euroopa Liidus	18

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta

(juhtum M.8833 – Alps/Alpine)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2018/C 187/01)

24. mail 2018 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32018M8833 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta

(juhtum M.8895 – 3i Group / FSI / Hermes / Scandlines)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2018/C 187/02)

25. mail 2018 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32018M8895 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss (¹)

31. mai 2018

(2018/C 187/03)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss
USD	USA dollar	CAD	Kanada dollar
	1,1699		1,5038
JPY	Jaapani jeen	HKD	Hongkongi dollar
	127,33		9,1818
DKK	Taani kroon	NZD	Uus-Meremaa dollar
	7,4436		1,6681
GBP	Inglise nael	SGD	Singapuri dollar
	0,87680		1,5656
SEK	Rootsi kroon	KRW	Korea vonn
	10,2683		1 261,25
CHF	Šveitsi frank	ZAR	Lõuna-Aafrika rand
	1,1526		14,7031
ISK	Islandi kroon	CNY	Hiina jüaan
	122,90		7,4951
NOK	Norra kroon	HRK	Horvaatia kuna
	9,5375		7,3870
BGN	Bulgaaria leev	IDR	Indoneesia ruupia
	1,9558		16 269,80
CZK	Tšehhi kroon	MYR	Malaisia ringit
	25,797		4,6562
HUF	Ungari forint	PHP	Filipiini peeso
	318,89		61,507
PLN	Poola zlott	RUB	Vene rubla
	4,3058		72,5759
RON	Rumeenia leu	THB	Tai baat
	4,6508		37,472
TRY	Türgi liir	BRL	Brasilia reaal
	5,2628		4,3626
AUD	Austraalia dollar	MXN	Mehhiko peeso
	1,5414		23,2461
		INR	India ruupia
			78,8020

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurs.

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

Komisjoni teadaanne vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1008/2008 (ühenduses lennuteenuste osutamist käsitlevate ühiseeskirjade kohta) artikli 17 lõikele 5

Hanketeade seoses regulaarlennuteenuste osutamise avaliku teenindamise kohustuste alusel

(EMPs kohaldatav tekst)

(2018/C 187/04)

Liikmesriik	Rootsi
Lennuliin	Arvidsjaur – Arlanda (Stockholm) Gällivare – Arlanda (Stockholm)
Lepingu kehtivusaeg	September 2018 – oktoober 2019
Pakkumuste esitamise lõpptähtaeg	Kaks kuud pärast käesoleva hanketeate avaldamist
Aadress, millelt on võimalik saada hanketeate teksti ning avaliku hankemenetluse ja avaliku teenindamise kohustusega seotud mis tahes asjakohast teavet ja/või dokumente	<p>Lisateave:</p> <p>The Swedish Transport Administration SE-781 87 Borlänge SVERIGE http://www.trafikverket.se/Foretag/Upphandling/Aktuella-upphandlingar/ Hanketeate viitenumber: CTM: 184689 Telefon +46 771921921</p> <p>Kontaktisikud:</p> <p>Håkan Jacobsson: hakan.jacobsson@trafikverket.se Lisa Berglund: lisa.a.berglund@trafikverket.se</p>

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Eelteatis koondumise kohta
(juhtum M.8901 – HSBC / Global Payments)
Võimalik lihtsustatud korras menetlemine
(EMPs kohaldatav tekst)
(2018/C 187/05)

1. 28. mail 2018 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- HSBC Holdings plc. (edaspidi „HSBC“, Ühendkuningriik),
- Global Payments Inc. (edaspidi „GP“, Ameerika Ühendriigid),
- Joint Venture (edaspidi „JV“, Mehhiko).

HSBC ja GP 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:

- HSBC: jae- ja äripangandus, kindlustus, varade valitsemine ning üldise likviidsuse ja rahavoogude juhtimine;
- GP: kaardimaksete töötlemisega seotud teenused, ning
- JV: makseterminalide teenuste osutamine Mehhikos.

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

Tuleb märkida, et käesoleva juhtumi puhul võib olla võimalik kasutada korda, mis on esitatud komisjoni teatises lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ⁽²⁾.

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.8901 – HSBC / Global Payments

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

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

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/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

Eelteatis koondumise kohta
(juhtum M.8889 – Teva / PGT OTC Assets)
(EMPs kohaldatav tekst)
(2018/C 187/06)

1. 25. mail 2018 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Teva Pharmaceuticals Industries Ltd (edaspidi „Teva“, Iisrael),
- Osa ravimite käsimüügiga tegelevast ettevõtjast, mille Teva suunas varem The Procter & Gamble Company (edaspidi „P&G“, Ameerika Ühendriigid) kontrolli all olevasse ühissettevõttesse (edaspidi „PGT“) (edaspidi „sihtettevõtja“).

Teva omandab sihtettevõtja üle ainukontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses.

Koondumine toimub lepingu sõlmimise teel või mõnel muul viisil.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- Teva: geneeriliste ja originaalravimite, bioloogiliste ravimite ning ravimite toimeainete arendamise, tootmise ja turustamisega tegelev üleilmne farmaatsiaettevõtja;
- sihtettevõtja: osa Teva poolt varem PGTsse suunatud käsimüügiravimitest, sealhulgas kosmeetikatoodete, meditsiini-seadmete, toidulisandite ja üldtoodete marginaalne müük.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse kohaldamisalasse, 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. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

M.8889 – Teva / PGT OTC Assets

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/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Väikese muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 53 lõike 2 teise lõiguga

(2018/C 187/07)

Euroopa Komisjon on kõnealuse väikese muudatuse heaks kiitnud kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014⁽¹⁾ artikli 6 lõike 2 kolmanda lõiguga.

VÄIKESE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Väikese muudatuse heakskiitmise taotlus kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽²⁾ artikli 53 lõike 2 teise lõiguga.

„COMTÉ“

ELi nr: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

KPN (X) KGT () GTT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Nimi: Comité interprofessionnel de Gestion du Comté (CIGC)

Address: Avenue de la résistance
BP 20026
39801 Poligny Cedex
PRANTSUSMAA/FRANCE

Telefon: +33 384372351

E-post: cigc@comte.com

CIGC hõlmab KPN juustu „Comté“ valmistamiseks kasutatava piima tootjaid, juustu töötlejaid ja laagerdajaid ning tal on seega seaduslik õigus muutmistaotluse esitamiseks.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab— Toote kirjeldus— Päritolutõend— Tootmismeetod— Seos piirkonnaga— Märgistus— Muu: [vormilised muudatused: geograafiline piirkond, kontrolliasutuse kontaktandmed]**4. Muudatus(t)e liik**— Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mis ei eelda avaldatud koonddokumendi muutmist.

⁽¹⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

⁽²⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

- Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mis eeldab avaldatud koonddokumendi muutmist.
- Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti (või sellega võrdväärtset).
- Registreeritud GTT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 neljanda lõigu kohaselt väike.

5. Muudatus(ed)

5. peatükk. „Tootmismeetodi kirjeldus“

Alapeatükk 5.1.18 „Lüpsmine“:

Kehtiva tootespetsifikaadi sätte „Lüpsmine toimub kaks korda päevas, hommikul ja õhtul kindlatel kellaaegadel, seega ei ole iseteeninduslik lüpsmine võimalik“ on asendatud järgmisega: „Lüpsmine toimub kaks korda päevas, hommikul ja õhtul kindlatel kellaaegadel, seega ei ole iseteeninduslik lüpsmine võimalik. Lüpsiroboti kasutamine ei ole lubatud“.

Kehtivas tootespetsifikaadis sisalduva iseteeninduslikku lüpsmist keelava sätte eesmärk on säilitada KPN tootega „Comté“ seotud oskusteave ja toote maine. Kehtiva tootespetsifikaadi koostamise ajal, kui tekkisid esimesed lüpsirobotite prototüübid, ei olnud võimalik seda sätet täpsemalt sõnastada. Tänapäeval on otstarbekas keelata sõnaselgelt lüpsiroboti kasutamine.

Mis puudutab oskusteavet, siis on toote „Comté“ valmistamise meetodi kõik etapid seotud teatava konkreetse toiminguga:

- põllumajandusettevõtja lüpsab,
- juustumeister lõikab kalgendit,
- laagerdaja sorteerib juustusid.

Lüpsmine juustu valmistamiseks vajaliku toorpiima saamiseks nõuab loomakasvataja eriomase oskusteabe kasutamist. Selle valmistamisprotsessi jaoks kriitilise tähtsusega etapi käigus peab säilima toorpiima mikrofloora. Seda silmas pidades on ainult loomakasvataja pädev määrama kindlaks igal üksikul juhul eraldi udarate puhastamismeetod, et tagada juustu eripära aluseks oleva piima saamine, millel on kõik vajalikud omadused. Lisaks sellele on lüpsmise hetk sobiv selleks, et inimene saab kohal olles jälgida karja tervislikku seisundit, tuvastada loomade käitumises probleemsed asjaolud ning võtta meetmed nende probleemide lahendamiseks.

Lüpsiroboti kasutamine võib teataval määral kahjustada juustu „Comté“ tootmis põhimõtteid, mille aluseks on traditsiooniline oskusteave, mis tagab juustu „Comté“ iseloomulikud omadused.

Lisaks sellele võimaldab selline sõnastus paremini aru saada ettevõtja rakendatavatest tootmistingimustest ja hõlbustab toote kontrollimist.

Muu: ajakohastamisega seotud parandused

Osas „Geograafilise piirkonna määratlus“ on seoses teatud kommunide ühinemisega ajakohastatud geograafilist piirkonda moodustavate kommunide loetelu, piirkonna ulatust ei ole muudetud.

Osa „Kontrolliasutuse kontaktandmed“ on ajakohastatud:

- esitatud on liikmesriigi pädeva asutuse nimi ja kontaktandmed;
- sertifitseerimisasutuse nimetus ja kontaktandmed on asendatud järgmisega: „Vastavalt määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 37 sätetele kontrollib vastavust spetsifikaadile enne toote turule viimist sertifitseerimisasutus, mille nimi ja kontaktandmed on esitatud INAO veebilehel ja Euroopa Komisjoni andmebaasis“.

Koonddokument:

avaldatud koonddokumendis on ajakohastatud geograafilise piirkonna kirjeldust seoses teatud kantonite ulatuse muutumisega, geograafilise piirkonna ulatust ei ole muudetud.

6. Ajakohastatud tootespetsifikaat (üksnes KPNi ja KGT puhul)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd

KOONDDOKUMENT

„COMTÉ“

ELi nr: PDO-FR-0116-AM02 – 5.10.2017

KPN (X) KGT ()

1. Nimetus(ed)

„Comté“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.3. Juust

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Comté“ on juust, mis on valmistatud üksnes lehmatoorpiimast. Tegemist on kuumtöödeldud ja pressitud, kuivalt või soolvees soolatud juustuga. Juustu turustamisel, pärast vähemalt 120 päeva kestnud laagerdumist, võib juustu värvus olla elevantiluuksarva kuni kollane, juustumass sisaldab kuni väikese kirsi suuruseid tühemikke.

„Comté“ juustumass sisaldab pärast täielikku kuivatamist 100 g juustu kohta vähemalt 45 g ja mitte üle 54 g rasva ning 100 g juustu kuivainesisaldus peab olema vähemalt 62 g. Soolasisaldus on vähemalt 0,6 grammi naatriumkloriidi 100 grammi juustu kohta. Rasvavaba juustu niiskussisaldus ei ole suurem kui 54 %.

Tarbijani jõudmisel on „Comté“ juust kujult juusturatas, mille kaal on 32–45 kg, läbimõõt 55–75 cm, sirgete või kergelt kumerate külgede kõrgus on 8–13 cm; juustu koorik on hõõrutud, tugev ja krobeline, selle värvus ulatub kuld kollasest pruunini. Juustu kõrgus juusturatta keskkohas ei ületa juustu serva kõrgust enam kui 1,4 korda.

„Comté“ juustu võib turustada ka pakendatuna portsjoniteks või riivituna.

„Comté“ maitse hõlmab mitut komponenti. Kuigi üldine maitsebuket on kõikide juustude puhul samasugune, võib kinnitada, et kaht täpselt sama maitsega „Comté“ juustu ei ole olemas. „Comté“ puhul on kindlaks määratud kuus peamist lõhna- ja maitserühma (puuviljaline, piimane, röst, taimne, loomne, vürtsikas) ja need hõlmavad kokku enam kui 90 maitseüanssi.

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

Piim pärineb Montbéliardi (tõutüüp 46) või prantsuse simmentali (tõutüüp 35) tõugu lehmadel, lubatud on kasutada ka kahe tõendatud põlvnemisega tõu ristamisel saadud lehmade piima.

Piim kogutakse maksimaalselt 25 kilomeetrise läbimõõduga ringi sisse jäävalt alalt. Selle transpordiaega piirava sätte eesmärk on vältida piima struktuuri kahjustumist transpordi kestel. See võimaldab piima töödelda spetsifikaadid esitatud tingimustel (toorpiim), mis võimaldavad välja kujuneda piima endogeensel mikroflooral.

Toote kvaliteedi ja eriomaduste säilitamiseks on piima maksimaalne tootmiskaht võimaliku söödamaa hektari kohta piiratud.

Juustu kvaliteedi tagamiseks on juustu tootmiseks kasutatavate mahutite ruumala piiratud 12 juustuga ühe mahuti kohta. 24 tunni jooksul võib samas mahutis teostada mitte üle kolme tootmistsükli.

Et tagada toote tihe seos geograafilise piirkonnaga sellele piirkonnale iseloomuliku sööda abil, ei või täiendsööda kogus ületada 1 800 kg ühe piimalehma kohta aastas. Põllumajanduslikus majapidamises on tõhusalt kasutatava rohumaa pindala vähemalt üks hektar piimalehma kohta. Loomi tuleb pidada karjamaal seni, kuni ilmastikutingimused, pinnase kandvus ja kasvava rohu olemasolu seda võimaldavad. Nende sätete kohaselt peab vähemalt 70 % karja söödast pärinema geograafilisest piirkonnast. Lehmade sööda põhiratsioon pärineb täiel määral geograafilisest piirkonnast.

Traditsiooniliste karjatamismeetodite säilitamiseks on keelatud kasutada selliseid karjatamissüsteeme, mille puhul kogu sööt antakse kogu karjatamisperioodi kestel söödanõudest; karjamaalt saadav sööt peab olema põhiline.

Söödatootmise käigus esinevate tehnoloogiliste ohtude ja sellest tingitud juustu riknemisohu tõttu on aasta ringi keelatud kasutada piimakarja söödaks kääritatud sööta, sõltumata sellest, kas tegemist on siloga või mitte.

Toote traditsioonilise eripära säilitamiseks on piimakarjale antava sööda puhul lubatud kasutada ainult geneetiliselt muundamata toorainet ja täiendsööta.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Piima tootmine ning juustu valmistamine ja laagerdumine toimub määratletud geograafilises piirkonnas.

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

„Comté“ juustu tükkideks lõikamise ja pakendamise toimingud leiavad aset pärast laagerdumisetappi. Need toimingud hõlmavad spetsiifilise oskusteabe rakendamist, kuivõrd need mõjutavad otseselt ja oluliselt toodangu kvaliteeti, sest eraldada tuleb sellised juusturattad, mida ei ole võimalik eelnevalt pakendada. Need tingimused võimaldavad täpsemalt järgida juustu optimaalseid säilitustingimusi juhul, kui juustu ei turustata juusturatastena, ning tagada „Comté“ juustu jõudmine tarbijani tervelt ja kahjustamata organoleptiliste omadustega.

Neil põhjustel tuleb juust eelneva pakendamise korral tükkideks lõigata ja/või riivida määratletud geograafilises piirkonnas.

Eelneva pakendamise korral

- tuleb juusturattad tükeldada kuni viieteistkümne päeva jooksul pärast laagerdumiskeldrist väljatoomist. Selle aja kestel hoitakse juustu temperatuuril 4–8 °C, suhteline õhuniiskus on vähemalt 85 %;
- on alla 40 grammise kaaluga tükkidelt ja riivimiseks määratud juustult lubatud eemaldada koorik. Liiga niiske või kahjustatud koorik eemaldatakse kohe pärast juustu tükeldamist. Normaalne koorik eemaldatakse 8 tunni jooksul pärast esimest lõikamist. Ilma koorikuta juustu võib õhu käes hoida kuni 72 tundi, pärast seda asetatakse juust vaakumkeskkonda. Vaakumkeskkonnas ei või juustu hoida üle 15 päeva;
- Samaaegselt „Comté“ päritolunimetusega juustuga ei või tükeldamis- ja pakendamisliinil töödelda ühtegi teist toodet.

Juustu lõikamine ja riivimine võib toimuda väljaspool määratletud geograafilist piirkonda, kui need toimingud toimuvad tarbija juuresolekul.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Iga kaitstud päritolunimetusega „Comté“ juustu märgis hõlmab päritolunimetust, mis on esitatud tähtedega, mille suurus on võrdne vähemalt kahe kolmandikuga märgisel olevate kõige suuremate tähtede suurus.

Märgisel esitatakse Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse tähis „AOP“ (KPN). Märgis võib hõlmata ka teksti „kaitstud päritolunimetus“.

Juustu tootja, laagerdaja ja pakendaja esitavad juustul loetavalt oma nime ja aadressi, mis peab asuma määratletud geograafilises piirkonnas.

Märgisel, reklaamides, arvetel või äridokumentidel on koos kõnealuse nimetusega keelatud kasutada mis tahes iseloomustavaid sõnu või muud teavet, välja arvatud konkreetseid kauba- või juustukoja märgid.

Kaitstud päritolunimetusega „Comté“ turustatavate juustude märgis hõlmab ettenähtud identifitseerimist võimaldavaid tähiseid. Kõikidele juusturatastele paigutatakse enne laagerdumiskeldrist väljastamist külgpinnale roheline või punakaspruun tähistusriba. Iga turustatav juustutükk on varustatud „Comté“ rohelise kellukesega logoga. Tarbijatele pakutavate tükkide puhul peab tüki tagaküljel olema esitatud „Comté“ rohelise kellukesega logo ja nimetus „Comté“, mille tähesuurus on vähemalt kaks kolmandikku märgistusel olevatest kõige suurematest tähemärkidest ja mille värvikood on Pantone roheline 349C.

Kui juusturatast müüakse tükeldamata kujul, paikneb selle küljel tähistusriba all rohekas ellipsikujuline kaseiinist plaat, millele on kantud musta kirjaga järgmine teave: Prantsusmaa, „Comté“, juustutöökoja number, tootmiskuu. Tootmise kuupäev on näidatud roheka kaseiinplaadi läheduses paikneval eraldi kaseiinplaadil.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Aini departemangu järgmised kantonid:

Bellegarde-Sur-Valserine, Nantua, Oyonnax, Pont-d'Ain, Thoiry.

Ambérieu-En-Bugey kanton, välja arvatud Château-Gaillard'i ja Saint-Maurice de Remens'i kommuunid; Gexi kanton, välja arvatud Sauverny ja Versonnex'i kommuunid; Hauteville-Lompnesi kanton, välja arvatud Armixi kommuun; Saint-Etienne-Du-Bois kanton, välja arvatud Marbozi, Cormozi et Beaupont'i kommuunid.

Järgmised kommuunid: Saint-Benoît, Ceyzeriat, Druillat, Journans, Revonnas, Saint-Martin-du-Mont, Tossiat, Bénonces, Briord, Groslée-Saint-Benoit (ainult Groslée), Innimond, Lhuis, Lompnas, Marchamp, Montagnieu, Ordonnaz, Saint-Sorlin-en-Bugey, Sault-Brénaz, Seillonnaz, Serrières-De-Briord, Souclin, Villebois;

Doubsi departemangu järgmised kantonid:

Besançon, Frasné, Morteau, Ornans, Pontarlier, Saint-Vit, Valdahon;

Baume-Les-Dames, välja arvatud järgmised kommuunid: Abbenans, Avilley, Bonnal, Cubrial, Cubry, Cuse-et-Adrisans, Fontenelle-Montby, Gondenans-Montby, Gondenans-les-Moulins, Gouhelans, Huanne-Montmartin, Mesandans, Mondon, Montagney-Servigney, Montussaint, Nans, Puessans, Rognon, Romain, Rougemont, Tallans, Tournans, Tressandans, Trouvans, Uzelle, Viethorey; Maïche, välja arvatud järgmised kommuunid: Bondeval, Thulay, Meslières, Abbevillers; Valentigney, välja arvatud järgmised kommuunid: Bourguignon, Écot, Mandeuve, Mathay.

Järgmised kommuunid: Anteuil, Belvoir, Branne, Chauv-lès-Clerval, Chazot, Crosey-le-Grand, Crosey-le-Petit, Fontaine-lès-Clerval, (L') Hôpital-Saint-Lieffroy, Hyémondans, Lanans, Lanthenans, Orve, Pays de Clerval, Pompierre-sur-Doubs, Rahon, Randevillers, Roche-lès-Clerval, Saint-Georges-Armon, Sancey, Servin, Surmont, Valonne, Vaudrivillers, Vellerot-lès-Belvoir, Vellefans, Vernois-lès-Belvoir, Vyt-lès-Belvoir;

Jura departemangus:

Kogu departemang, välja arvatud järgmised kommuunid: Annoire, Aumur, Champdivers, Chemin, Longwy-sur-le-Doubs, Molay, Pesieux, Petit-Noir, Saint-Aubin, Saint-Loup, Tavaux.

Saône-et-Loire'i departemangu järgmised kommuunid:

Beaurepaire-En-Bresse, Beauvernois, Bellesvres, Fretterans, Mouthier-en-Bresse, Savigny-en-Revermont, Saillenard, Torpes, Flacey-en-Bresse, Joudes, Cuiseaux, Champagnat, Sagy.

Haute-Savoie' departemangus:

Challonges'i kommuun ainult kahe maaüksuse ulatuses.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Geograafiline piirkond hõlmab Jura mäestikukaare lubjakiviplatood, ulatudes väikeses osas ka kõrvalasuvale tasandikule.

Põllumajanduspiirkonnale on iseloomulikud suhteliselt väheviljakad mullad, suur kõrguste kõikumine, geoloogilises aluspõhjas domineerivad lubjakivi ja molass.

Kogu piirkonda iseloomustab korraka kontinentaalne ja põhjamaine kliima, st suured temperatuurierinevused aastaaegade vahel ning aasta läbi ühtlaselt jaotuv sademete hulk, seejuures üsna suur suvine sademete hulk ning aasta läbi küllaltki madal keskmine temperatuur ja külmakraadidega päevade suur arv.

Tegemist on mägise või eelmägise väga sademeterikka keskkonnaga, kus aastane sademete hulk on alati üle 900 mm ja üldjuhul isegi üle 1 000 mm. Sademeid on rohkesti juba madalamatel kõrgustel ning massiivi keskosas on sademete hulk veelgi suurem. Selline jaotuvus aastaaegade lõikes tähendab, et kuiv aastaeg puudub.

Piirkond jaguneb metsadeks ja karjamaadeks. Piirkonna geograafilis-kliimaatilised eripärad (suur sademete hulk, suvise kuivaperioodi puudumine, ...) on äärmiselt soodsad kvaliteetse rohu kasvuks. See on teinud võimalikuks looduslikud rikka taimikasvuga (eeskätt kaheidulehelised taimed) karjamaad ja spetsiifilise lubjakivipindadel kasvava taimkatte.

Selles karjatamiseks soodsas keskkonnas tuleb eelistada loomade pidamist karjamaal seni, kuni ilmastikutingimused, pinnase kandvus ja kasvava rohu olemasolu seda võimaldavad. Veisekasvatajad on aretanud välja looduskeskkonna tingimustega väga hästi kohastunud Montbéliardi tõugu lehma, kes on ülekaalus peaaegu kõigis geograafilise piirkonna piimakarjades. Säilitatud on karjamaade ekstsensiivne majandamisemeetod (koormuse, lämmastikväärtuste, söödakontsentraatide jms piiramine). Geograafilisele piirkonnale on samuti iseloomulik spetsiifiline „juustutootmise kultuur“ See põhineb piima kollektiivsel kasutamisel ja suuremõtmeliste juustude valmistamisel ning on loonud piirkonnas tugeva solidaarsuse ja tuginud ühiste elukorraldusreeglite kehtestamisele.

Juba alates XI sajandist on selle piirkonna loomakasvatatajad igal päeval kokku kogunud eri karjadelt saadava piima, millest valmistatakse suuremõõtmelisi juusturattaid. Ka tänapäeval on suurem osa piimatootjaid koondunud kooperatiividesse ja koguvad piima kogumispunktidesse (*fruitière*'id).

Selle juustu valmistamise traditsioonilised meetodid on säilinud tänapäevani, hõlmates loomade karjatamiseks kasutatavate karjamaade korraldust ja heina tootmist, juustu valmistamisel õige hetke määramist kalgendi tükeldamiseks, segamist ja kuumutamist, kalgendi seitamist, pressimist ning soolamist, samuti ka eellaagerdamist ja sellele järgnevat laagerdumist.

„Comté“ on lehma toorpiimast valmistatud kuumutatud ja pressitud juust, kuju poolest 55–75 cm läbimõõduga suur juusturatas, mille laagerdumisaeg on pikk ja mis seetõttu sobib kaua säilitatavaks juustuks.

Juustu „Comté“ rasvainesisaldus on suhteliselt väike, mis eristab seda teistest kuumtöödeldud pressitud juustudest.

„Comté“ maitse hõlmab mitut komponenti. Kuigi üldine maitsebuket on kõikide juustude puhul samasugune, võib kinnitada, et kaht täpselt sama maitsega „Comté“ juustu ei ole olemas. Kindlaks on määratud kuus peamist lõhna- ja maitserühma (puuviljaline, piimane, röst, taimne, loomne, vürtsikas) ja need hõlmavad kokku enam kui 90 maitseüansi.

Selline keeruliste tingimustega piirkond, mis jaguneb metsade ja karjamaade vahel ja kus muid põllundusressursse on raske välja arendada, on igati kohane suurte juustude valmistamiseks. Selle piirkonna elanike jaoks oli kaua säilitatava juustu valmistamine ainuke võimalus konserveerida suvel tekkivaid suuri piimakoguseid ja elada üle pikk talveperiood. Piirkonna veisekasvatatajad aretasid välja lehmatõu, mis on eriti hästi kohastunud piirkonna looduslike tingimustega ja võimaldab valmistada eripärast juustu. Piim koguti ühiselt kokku kogumispunktidesse ja sellest valmistati suuremõõtmelised ja pika säilivusajaga juustud, mis võimaldasid ühtlasi väärtustada piirkonna ressursse ka väljaspool konkreetset geograafilist piirkonda. Kuumtöödeldud juustu valmistamise muutsid hõlpsaks lähedal asuvad suured küttepuidvarud.

Juustu maitset tuntavaid karjamaadelt pärinevaid eripärasid rõhutas veelgi juustumeistrite oskusteave, mida rakendati juustu valmistamise kõikidel etappidel.

Geograafilise piirkonna looduskeskkonnaga seotud taimkatte suur liigirikkus aitab oluliselt kaasa juustude aroomatsete ühendite väljaarenemisele. Seda liigirikkust aitab säilitada veisekasvatatajatele omane karjamaade ekstensiivne majandamine. Tihedat seost karjamaade liigirikkuse ja „Comté“ juustu maitsebuketi vahel on teaduslikult tõestanud kaks 1994. aastal ilmunud teadusuuringut. Juustu valmistamisel võimaldab rasvainesisalduse piiramine vältida ülemäärast lipolüüsiga seotud maitset ja soodustab „Comté“ juustu eripäraste maitse- ja lõhnaomaduste väljakujunemist. Kuivainesisalduse miinimumnõue ja rasvavaba juustu maksimaalse niiskusemäära kehtestamine võimaldavad vältida juustu ülemäärast veesisaldust ja soodustavad lõhna- ja maitsebuketi väljakujunemist. Minimaalse soolasisalduse nõue võimaldab paremini välja tuua juustu maitseomadused. Nõue kasutada juustu valmistamiseks avatud anumaid võimaldab säilitada juustumeistrite oskusteabe kasutamist kalgendi tükeldamise õige hetke või nõrutamise alustamise aja määramisel. Laagerdaja rakendab oma oskusteavet iga konkreetse juustupartii laagerdamise tingimuste määramisel. Looduslikest teguritest rohu ja mikroobide ökosüsteemi vahendusel avalduv juustu lõhna- ja maitsebuket muutub täiuslikuks alles pika laagerdumise käigus, mille puhul on oluliseks teguriks kuuselaudade kasutamine, mis on „Comté“ juustu jaoks eriti kohased. „Comté“ juustu valmistamine võimaldab säilitada traditsioonilist põllumajandustegevust ning on kohalikku majandust tasakaalustav oluline tegur.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-d4e5a722-a6f6-4790-a181-94ea41f1a5dd

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 187/08)

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

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE/KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE
HEAKSKIITMISE TAOTLUS

**Muudatuse heakskiitmise taotlemine kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga
„MAHÓN-MENORCA“**

ELi nr: PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017

KPN (X) KGT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida 'Mahón-Menorca' [kaitstud päritolunimetuse „Mahón-Menorca“ reguleeriv asutus]
Ctra. Des Grau, km. 0,5
07700-Mahón (Menorca)
Balears
ESPAÑA
Tel +34 971 362295
E-post: quesomahon@infotelecom.es.

Tootjaid ja töötlejaid kaitstud päritolunimetuse kaitse, garanteerimise ja edendamise seotud küsimustes esindav asutus.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab:

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Muu (täpsustada)

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.
- 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.

(¹) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

5. Muudatus(ed)

5.1. Muudatus

Spetsifikaadi B osa („Toote kirjeldus“) muudetakse alljärgnevalt:

— kaaluvahemiku muutmine: 0,6–4 kg varasema 1–4 kg asemel.

Hõlmatud juustude kaaluvahemikku on muudetud – ülempiirik jääb 4 kg, kuid alampiir on endise 1 kg asemel 0,6 kg.

Varasem tekst: „Kaal: 1–4 kg.“

Asendav tekst: „Kaal: 0,6–4 kg.“

Põhjendus

Toote kaaluvahemikku on muudetud, kuna viimastel aastatel on olulises turusegmenendis kasvanud nõudlus väiksemate juustude järele.

0,6–1 kg kaaluvatel juustudel peavad olema kõik muud kaitstud päritolunimetuse „Mahón-Menorca“ spetsifikaadis sätestatud omadused.

Seetõttu korraldati Balearide ülikooli keemiateaduskonnas uuring eesmärgiga kindlaks teha, kas väiksemate juustude organoleptilised omadused (aroom, tekstuur ja maitse) jäävad samaks. Selleks analüüsi proove juustudest, mille olid kooskõlas spetsifikaadiga valmistanud kaitstud päritolunimetuse „Mahón-Menorca“ all registreeritud ettevõtjad ja mis kaalusid enam kui 0,6 kg ja vähem kui 1 kg, ning kontrolliti juustude toorainet, tootmistingimusi ja laagerdumist.

Uuringu eesmärk oli ühelt poolt kindlaks teha, kas kaitstud päritolunimetuse „Mahón-Menorca“ all registreeritud ettevõtjate valmistatud vähem kui 1 kg kaaluvatel juustudel on teistsugused organoleptilised omadused kui kaitstud päritolunimetusega hõlmatud juustudel, ning teiselt poolt analüüsida juustude laagerdumisastet keskmise niiskusesisalduse, niiskuse jaotumise (niiskusomadused) ja tekstuuri põhjal. Peale selle hinnati, kui palju aega kulus selleks, et saavutada vähem kui 1 kg kaaluvatel juustudel sama laagerdumisaste nagu kaitstud päritolunimetusega „Mahón-Menorca“ hõlmatud juustudel.

Uuringus järeldati, et 0,6–1 kg juustude organoleptilised omadused ei erinenud kaitstud päritolunimetusega hõlmatud juustude omadustest. Samuti täheldati, et 0,6–1 kg juustude keskmine niiskusesisaldus ja ka laagerdumisaste oli samasugune nagu kaitstud päritolunimetusega „Mahón-Menorca“ hõlmatud juustudel.

Seetõttu on leidnud kinnitust, et juustude kaalu alampiiri langetamine tasemele 0,6 kg ei mõjuta spetsifikaadis sätestatud omadustele vastavust.

5.2. Muudatus

Spetsifikaadi H osa („Märgistus“) muudetakse alljärgnevalt:

— kaitstud päritolunimetuse „Mahón-Menorca“ logo ja märgistuse tüübi muutmine.

Varasem tekst: inimtoiduks ettenähtud juustul peab olema numbriga varustatud lisamärgis, mille on välja andnud kontrolliasutus. Kehtestatud on kaht eri tüüpi lisamärgised – üks lisamärgis juustu „Mahón“ ja teine juustu „Mahón Artesano“ jaoks.

Asendav tekst: inimtoiduks ettenähtud juustu märgistusel peab olema kaitstud päritolunimetuse logo ja kontrollnumber:



Põhjendus

Kaitstud päritolunimetuse logo on toote äratundmise hõlbustamiseks muudetud; kasutusele võetud uus kujundus on selgem, mis teeb logo tarbijatele rohkem äratuntavaks.

Teisalt on nõue, et logo peab olema kantud kontrolliasutuse välja antud lisamärgisele, asendatud valikuvõimalusega esitada logo toote märgistusel.

KOONDDOKUMENT

„MAHÓN-MENORCA“

ELi nr: PDO-ES-0083-AM02 – 15.6.2017

KPN (X) KGT ()

1. Nimetus

„MAHÓN-MENORCA“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.3. Juustud

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Tegemist on pressjuustuga, mis on valmistatud holsteini, *mahonesa/menorquina* ja/või alpi pruuni tõugu lehmadel saadud täispiimast, millele võidakse lisada *menorquina* tõugu lammastelt saadud piima maksimaalses vahekorras 5:100.

Kaitstud on kahte sorti juustud: juustu „Mahón-Menorca Artesano“ valmistatakse käsitöenduslikes juustumeiereides toorpiimast ning juustu „Mahón-Menorca“ tööstuslikes juustumeiereides piimast, mida on teatavate meetoditega ja/või säilivuse tagamiseks töödeldud.

Mõlema juustusordi jaoks on kehtestatud kaks tähistust: „semicurado“ (poollaagerdunud), kui juust on laagerdunud vähem kui 150 päeva, ja „curado“ (laagerdunud), kui juust on laagerdunud kauem, võttes arvesse, et juustu „Mahón-Menorca Artesano“ minimaalne laagerdumisaeg on 60 päeva.

Laagerdunud juustul on järgmised keskmised omadused.

Kuju: kumerate nurkade ja servadega risttahukas, mille põhitahud on ruudud ja külgtahud ristkülikud.

Kõrgus: 5–9 cm.

Kaal: 0,6–4 kg.

Koorik on tiheda rasvase konsistentsiga ja selle värvus varieerub kollasest kollakaspruunini; käsitööjuustu pealispinnal on marliriide (*fogasser*) voltide jäljed.

Juustumass on tihke konsistentsiga, jääb lõikamisel terveks ning värvuselt on see elevandiluuvalge.

Maitstes on tunda kerget happesust, piimale omaseid nüansse ning *curado*-juustudel tugevat pikantsust, mis laagerdumisel tugevneb. Juustumassis on vähesel määral auke, mis on enam-vähem ümmargused, paiknevad ebakorrapäraselt ning on erineva suurusega (mitte suuremad herneterast).

Rasvasisaldus kuivaines on vähemalt 38 %; kuivaine üldsisaldus vähemalt 50 %.

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

Kariloomi toidetakse kooskõlas traditsiooniliste tavadega piirkonna parimatel karjamaadel.

Looduslikud rohumaad asuvad peamiselt maa-aladel, mida varem kasutati põlluharimiseks. Nüüdseks on põlluharimine sealsetel aladel asendunud loomakasvatusega. Tegemist on iseeneslikult kujunenud, tiheda kõrge rohukattega aladega, kus domineerivad kõrge toiteväärtusega kõrrelised heintaimed ja liblikõielised.

Peamised kasvatatavad söödataimed on kroon-magusristik, oder, kaer, mais, ristik ja raihein.

Karjatamisperiood kestab enamasti novembrist maini. Haljassööda ülejääk tehakse kevadel (aprillist maini) siloks või heinaks, et toita kariloomi ajal, mil karjamaad on kidurad. Sellele söödale lisatakse kontsentraate ja kõrvalsaadusi.

Võttes arvesse sademete hulga ja eeskätt sademete jaotuse kõikumist aasta jooksul, samuti tuule tugevust (tugev põhjatuul ehk *tramontana*), on raske tagada, et igal põllumajandushooajal söövad loomad ainult saare karjamaadelt saadud sööta. Igal juhul on 70 % kariloomade söötmiseks kasutatavast söödast kasvatatud Menorca saarel.

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

Piima tootmine ning juustu valmistamine ja laagerdumine peab toimuma geograafilises piirkonnas, mis hõlmab kogu Menorca saart.

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

—

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Märgisel peab olema järgmine tekst: Queso 'Mahón-Menorca' (juust „Mahón-Menorca“).

Inimtoiduks ettenähtud juustu märgistusel peab olema kaitstud päritolunimetuse logo ja kontrollnumber:



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Piirkond, kus peab toimuma piima tootmine ning juustu valmistamine ja laagerdumine, on Menorca saar. Menorca asub Mallorca saarest 18 meremiili ja Barcelonast 130 meremiili kaugusel ning selle koordinaadid on 39° 48' kuni 40° 05' põhjalaiust ja 3° 47' kuni 4° 20' idapikkust.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Tänu pinnase- ja kliimatingimustele, eelkõige tuule mõjule, on loomakasvatus Menorcal alati olnud olulisemal kohal kui põlluharimine.

Menorca saare pindala on ligikaudu 689 km² ning saare võib jagada kaheks piirkonnaks: põhjapoolne Tramontana, mis on mägisem, ning lõunapoolne Migjorn, kus pinnamood on tasasem ja ühtlasem, kuid sügavamate jääarakutega. Saare kõrgeim punkt on Monte Toro (358 m).

Kliima on mahe ja temperatuur ei ületa suvel 34 °C ega lange talvel alla 5 °C. Keskmine temperatuur on suvel 23 °C ja talvel 10 °C.

Aasta keskmine sademete hulk on veidi üle 600 mm. Sademete hulk koos mere lähedusest tuleneva suhteliselt suure õhuniiskusega, mis tekitab maapinnal rohkelt kastet, tagab karjamaadel sööda peaaegu 20 000 veisele, kellest ligikaudu 15 000 on piimalehmad.

Karjatamisperiood kestab novembrist maini. Haljassööda ülejääk tehakse kevadel (aprillist maini) siloks või heinaks, et toita kariloomi ajal, mil karjamaad on kidurad.

Taimestik koosneb peamiselt kroon-magusristikust, raiheinast, orasheinast, odrast, kaerast, ristikust ja karjamaa-raiheinast.

Põllumajandusmaa on jaotatud üksusteks, mida nimetatakse *llocs*. Iga sellist põllumajanduslikku majapidamist haldab enamasti üks perekond, kes elab kohapeal, harib maad ja tegeleb karjakasvatusega kooskõlas traditsiooniliste tavadega.

Menorca maastikku ilmestab suurema osa aastast kooslus rohelise eri varjunditest – tingituna põllukultuuridest, karjamaadest ja metsadest, mida eraldab tihe kivimüüride võrgustik. Kivimüüride rajamisega on tõhusalt ära kasutatud saare õhukest pinnast ja rohkeid kaljupaljandeid ning need müürid hõlbustavad loomakasvatust kui piirkonna peamist tegevusala. Saare kivimüüride kogupikkus on hinnanguliselt 15 000 kilomeetrit. Müüridega eraldatud tarandikud (ehk *tanques*) võimaldavad portsjonkarjatamist ja karjatamiseks vajamineva tööjõu vähendamist.

5.2. Toote eripära

Juust „Mahón-Menorca“ on risttahukakujuline (põhitahud ruudud, külgtahud ristkülikud) kumerate servade ja nurkadega juustuplokk. Kooriku värvus varieerub kollasest kollakaspruunini. Maitstes on tunda kerget happesust, piimale omaseid nüansse ning *curado*-juustudel tugevat pikantsust, mis laagerdumisel tugevneb.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel

Füüsilist keskkonda kujundab vahemereline kliima ning aasta keskmine sademete hulk on veidi üle 600 mm. Lisaks sellele on piirkonnas tänu mere lähedusele suhteliselt suur õhuniiskus, mis tekitab maapinnal rohkelt kastet. Kõik need tingimused võimaldavad saada hea kvaliteediga sööta, tänu millele on seda põhisoõdana saavate loomade piimal ja nende piimast valmistatud juustul eriomased füüsikalised-keemilised ja organoleptilised omadused, mis on iseloomulikud kõnealust tüüpi juustule.

Juustu eriline kuju tuleneb traditsioonilisest kalgendi vormimise meetodist – kalgend asetatakse ruudukujulisele marliriidele (*fogasser*), mis neljast nurgast üles riputatakse.

Juustu „Mahón-Menorca Artesano“ puhul hõõrutakse laagerdumise ajal kooriku pinda või, oliiviõli või oliiviõli ja paprikapulbri seguga. Seda tehakse laagerdumisprotsessi ajal mitu korda, et takistada juustukooriku äkilist kuivamist, samuti annab see juustule eriomase värvuse ja välisilme.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

http://www.caib.es/sites/qualitatagroalimentaria/es/formatge_mahon-menorca-46241

TEADAANNE – AVALIK KONSULTATSIOON

Colombia geograafilised tähised, millele taotletakse kaitset geograafiliste tähistena Euroopa Liidus

(2018/C 187/09)

Euroopa Liidu ja selle liikmesriikide ning Colombia, Peruu⁽¹⁾ ja Ecuadori⁽²⁾ vahelise kaubanduslepingu raames on Colombia ametiasutused esitanud lisatud loetelu Colombias geograafiliste tähistena kaitstud geograafiliste tähiste kohta, millele taotletakse lepingukohast kaitset. Euroopa Komisjon kaalub praegu kõnealuste geograafiliste tähiste kaitsmist ka ELis.

Komisjon kutsub liikmesriike ja kolmandaid riike või liikmesriikides või kolmandates riikides asuvaid või seal tegutsevaid füüsilisi ja juriidilisi isikuid, kellel on õigustatud huvi, esitama sellise kaitse suhtes nõuetekohaselt põhjendatud vastuväiteid.

Komisjon peab vastuväited kätte saama kahe kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast. Vastuväited tuleb saata järgmisel e-posti aadressil: AGRI-A3@ec.europa.eu

Läbi vaadatakse üksnes need vastuväited, mis saadakse eespool nimetatud tähtaja jooksul ja millest nähtub, et

- a) asjaomane nimetus oleks vastuolus taimesordi või loomatõu nimetusega ning võib seetõttu eksitada tarbijat toote tegeliku päritolu osas;
- b) kaitstav nimetus oleks täielikult või osaliselt homonüümne nimetusega, mis on liidus kaitstud Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määrusega (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta),⁽³⁾ või nimetusega, mis sisaldub lepingutes, mille Euroopa Liit on sõlminud järgmiste riikidega:
 - SADC majanduspartnerluslepingu riigid (Botswana, Lesotho, Mosambiik, Namiibia, Svaasimaa ja Lõuna-Aafrika Vabariik⁽⁴⁾)
 - Šveits⁽⁵⁾
 - Korea Vabariik⁽⁶⁾
 - Kesk-Ameerika⁽⁷⁾
 - Colombia, Peruu ja Ecuador⁽⁸⁾

⁽¹⁾ ELT L 354, 21.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 356, 24.12.2016, lk 1.

⁽³⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽⁴⁾ Nõukogu 1. juuni 2016. aasta otsus (EL) 2016/1623 ühelt poolt Euroopa Liidu ja selle liikmesriikide ning teiselt poolt SADC majanduspartnerluslepingu riikide vahelise majanduspartnerluslepingu Euroopa Liidu nimel allkirjastamise ja selle ajutise kohaldamise kohta (ELT L 250, 16.9.2016, lk 1).

⁽⁵⁾ Nõukogu ja komisjoni 4. aprilli 2002. aasta otsus 2002/309/EÜ teadus- ja tehnikakoostöö kokkuleppe suhtes, Šveitsi Konföderatsiooniga seitsme kokkuleppe sõlmimise kohta (EÜT L 114, 30.4.2002, lk 1) ning eriti Euroopa Ühenduse ja Šveitsi ŠKonföderatsiooni vaheline põllumajandustoodetega kauplemise kokkuleppe 7. lisa.

⁽⁶⁾ Nõukogu 16. septembri 2010. aasta otsus 2011/265/EL ühelt poolt Euroopa Liidu ja selle liikmesriikide ning teiselt poolt Korea Vabariigi vahelise vabakaubanduslepingu Euroopa Liidu nimel allkirjastamise ja selle ajutise kohaldamise kohta (ELT L 127, 14.5.2011, lk 1).

⁽⁷⁾ Nõukogu 25. juuni 2012. aasta otsus 2012/734/EL lepingu, millega luuakse assotsiatsioon ühelt poolt Euroopa Liidu ja selle liikmesriikide ning teiselt poolt Kesk-Ameerika vahel Euroopa Liidu nimel allkirjutamise ja selle IV osa (kaubandus) ajutise kohaldamise kohta (ELT L 346, 15.12.2012, lk 1).

⁽⁸⁾ Nõukogu 31. mai 2012. aasta otsus 2012/735/EL ühelt poolt Euroopa Liidu ja selle liikmesriikide ning teiselt poolt Colombia ja Peruu vahelise kaubanduslepingu Euroopa Liidu nimel allkirjastamise ja selle ajutise kohaldamise kohta (ELT L 354, 21.12.2012, lk 1) ning nõukogu 11. novembri 2016. aasta otsus (EL) 2016/2369 ühelt poolt Euroopa Liidu ja selle liikmesriikide ning teiselt poolt Colombia ja Peruu vahelisele kaubanduslepingule Ecuadori kõnealuse lepinguga ühinemise arvesse võtmiseks lisatud ühinemisprotokoll liidu nimel allkirjastamise ja selle ajutise kohaldamise kohta (ELT L 356, 24.12.2016, lk 1).

- Kanada ⁽¹⁾
 - Gruusia ⁽²⁾
- c) asjaomase nimetuse kaitse võiks kaubamärgi mainet ja tuntust ning kasutamise aega arvesse võttes tarbijat toote tegeliku olemuse osas eksitada;
- d) asjaomase nimetuse kaitse ohustaks täiesti või osaliselt identset nime või kaubamärki või tooteid, mida on õigusjärgselt turustatud vähemalt viis aastat enne käesoleva teatise avaldamist;
- e) või kui vastuväidetes esitatakse üksikasju, millest võib järeldada, et nimetus, mille kaitset taotletakse, on üldnimetus.

Eespool osutatud kriteeriume hinnatakse lähtuvalt liidu territooriumist, mis intellektuaalomandi õiguste korral tähendab vaid territooriumi või territooriume, kus nimetatud õigused on kaitstud. Asjaomaste nimetuste kaitse Euroopa Liidus sõltub kõnealuse menetluse edukast lõpetamisest ning seejärel vastuvõetavast õigusaktist, millega kõnealused nimetused lisatakse eespool nimetatud lepingusse.

Loetelu Colombia geograafiliste tähistega kohta, millele taotletakse kaitset Euroopa Liidu põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähistena ⁽³⁾

Nimetus	Lühikirjeldus
„CAFÉ DE SANTANDER“	Kohv
„ARROZ DE LA MESETA DE IBAGUÉ“	Riis

⁽¹⁾ Nõukogu otsus (EL) 2017/37 ühelt poolt Kanada ning teiselt poolt Euroopa Liidu ja selle liikmesriikide vahelise laiaulatusliku majandus- ja kaubanduslepingu (CETA) Euroopa Liidu nimel allkirjastamise kohta (ELT L 11, 14.1.2017, lk 1).

⁽²⁾ Nõukogu 16. juuni 2014. aasta otsus 2014/494/EL ühelt poolt Euroopa Liidu ja Euroopa Aatomienergiaühenduse ning nende liikmesriikide ja teiselt poolt Gruusia vahelisele assotsieerimislepingu Euroopa Liidu nimel allkirjastamise ja selle ajutise kohaldamise kohta (ELT L 261, 30.8.2014, lk 1).

⁽³⁾ Colombia ametiasutuste esitatud nimekiri.

