

Teataja



62. aastakäik

Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

11. oktoober 2019

Sisukord

II Teatised

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2019/C 344/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.9522 – Brookfield / ENGIE / TAG Pipelines Sur) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2019/C 344/02	Euro vahetuskurss — 10. oktoober 2019	2
---------------	---	---

Euroopa Süsteemsete Riskide Nõukogu

2019/C 344/03	Euroopa Süsteemsete Riskide Nõukogu otsus, 30. juuli 2019, Euroopa Süsteemsete Riskide Nõukogu andmekaitseametniku ametisse nimetamise kohta ESRN/2019/17	3
---------------	---	---

V Teated

HALDUSMENETLUSED

Euroopa Komisjon

2019/C 344/04	KONKURSIKUTSE Toetus ELi ühtekuuluvuspoliitikaga seotud teavitamismeetmete	5
---------------	--	---

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2019/C 344/05	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.9451 – Mall Group / Československá obchodní banka / Mallpay) Võimalik lihtsustatud korras menetlemine (1)	9
---------------	---	---

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2019/C 344/06	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine	11
---------------	--	----

(1) EMPs kohaldatav tekst.

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(Juhtum M.9522 – Brookfield / ENGIE / TAG Pipelines Sur)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2019/C 344/01)

2. oktoobril 2019 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 numbrit ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32019M9522 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⁾

10. oktoober 2019

(2019/C 344/02)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss	
USD	USA dollar	1,1030	CAD Kanada dollar	1,4678
JPY	Jaapani jeen	118,52	HKD Hongkongi dollar	8,6522
DKK	Taani kroon	7,4684	NZD Uus-Meremaa dollar	1,7422
GBP	Inglise nael	0,90155	SGD Singapuri dollar	1,5187
SEK	Rootsi kroon	10,8415	KRW Korea vonn	1 315,87
CHF	Šveitsi frank	1,0948	ZAR Lõuna-Aafrika rand	16,6898
ISK	Islandi kroon	138,50	CNY Hiina jüaan	7,8567
NOK	Norra kroon	10,0535	HRK Horvaatia kuna	7,4280
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR Indoneesia ruupia	15 609,10
CZK	Tšehhi kroon	25,893	MYR Malaisia ringit	4,6205
HUF	Ungari forint	333,51	PHP Filipiini peeso	56,970
PLN	Poola zlott	4,3183	RUB Vene rubla	71,2901
RON	Rumeenia leu	4,7523	THB Tai baat	33,537
TRY	Türgi liir	6,4936	BRL Brasiilia reaal	4,5186
AUD	Austraalia dollar	1,6307	MXN Mehhiko peeso	21,5223
			INR India ruupia	78,3555

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

EUROOPA SÜSTEEMSETE RISKIDE NÕUKOGU

EUROOPA SÜSTEEMSETE RISKIDE NÕUKOGU OTSUS,

30. juuli 2019,

**Euroopa Süsteemsete Riskide Nõukogu andmekaitseametniku ametisse nimetamise kohta
ESRN/2019/17**

(2019/C 344/03)

EUROOPA SÜSTEEMSETE RISKIDE NÕUKOGU HALDUSNÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 24. novembri 2010. aasta määrust (EL) nr 1092/2010 finantssüsteemi makrotasandi usaldatavusjärelevalve kohta Euroopa Liidus ja Euroopa Süsteemsete Riskide Nõukogu asutamise kohta, ⁽¹⁾võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 23. oktoobri 2018. aasta määrust (EL) 2018/1725, mis käsitleb füüsiliste isikute kaitset isikuandmete töötlemisel liidu institutsioonides, organites ja asutustes ning isikuandmete vaba liikumist, ning millega tunnistatakse kehtetuks määrus (EÜ) nr 45/2001 ja otsus nr 1247/2002/EÜ, ⁽²⁾ eelkõige selle artiklit 43,võttes arvesse Euroopa Süsteemsete Riskide Nõukogu 13. juuli 2012. aasta otsust ESRN/2012/1, millega rakendatakse andmekaitse eeskirjad Euroopa Süsteemsete Riskide Nõukogus, ⁽³⁾ eelkõige selle artiklit 3,

ning arvestades järgmist:

- (1) Euroopa Süsteemsete Riskide Nõukogu (ESRN) haldusnõukogu võttis 31. augustil 2018 vastu otsuse ESRN/2018/6, ⁽⁴⁾ millega nimetati Barbara Eggl ESRNi andmekaitseametnikuks kuni 14. maini 2020.
- (2) Barbara Eggl taotlusel lõpeb tema teine ametiaeg 31. juulil 2019. Seetõttu tuleb tema asendamiseks ametisse nimetada järgmine andmekaitseametnik alates 1. augustist 2019.
- (3) Kooskõlas määruse (EL) 2018/1725 artikli 43 lõikega 2 tegutseb Euroopa Keskpannga (EKP) andmekaitseametnik praegu ka ESRNi andmekaitseametnikuna.
- (4) 19. märtsil 2019 nimetas EKP juhatus Barbara Eggl poolt täidetud EKP andmekaitseametniku ametikohale Evanthia Chatziliasi viieaastaseks ametiajaks, mis algab 1. augustil 2019.

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA OTSUSE:

*Artikkel 1***Euroopa Süsteemsete Riskide Nõukogu andmekaitseametniku ametisse nimetamine**

Evanthia Chatziliasi, kes on Euroopa Keskpannga töötaja ja andmekaitseametnik, nimetatakse Euroopa Süsteemsete Riskide Nõukogu andmekaitseametniku ametisse alates 1. augustist 2019 kuni 31. juulini 2024.

⁽¹⁾ ELT L 331, 15.12.2010, lk 1.⁽²⁾ ELT L 295, 21.11.2018, lk 39.⁽³⁾ ELT C 286, 22.9.2012, lk 16.⁽⁴⁾ Euroopa Süsteemsete Riskide Nõukogu otsus ESRN/2018/6, 31. august 2018, Euroopa Süsteemsete Riskide Nõukogu andmekaitseametniku nimetamise kohta (ELT C 347, 28.9.2018, lk 3)..

*Artikkel 2***Jõustumine**

Käesolev otsus jõustub 31. juulil 2019.

Frankfurt Maini ääres, 30. juuli 2019

ESRNi haldusnõukogu nimel

ESRNi sekretariaadi juhataja

Francesco MAZZAFERRO

V

(Teated)

HALDUSMENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

KONKURSIKUTSE

Toetus ELi ühtekuuluvuspoliitikaga seotud teavitamismeetmete

(2019/C 344/04)

1. EESMÄRGID JA TEEMAD

Projektikonkurss on ette nähtud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1303/2013 ⁽¹⁾ artikli 58 punkti f kohaste teavitamismeetmete rahastamiseks 2019. aasta eelarve assigneeringutest, mis eraldatakse vastavalt komisjoni otsusele C (2018) 8730 ⁽²⁾.

Projektikonkursi raames soovib Euroopa Komisjon valida välja võimalikud toetusesaajad ELi kaasrahastatavate teavitamismeetmete ⁽³⁾ rakendamiseks. Peamine eesmärk on toetada ELi ühtekuuluvuspoliitikaga ⁽⁴⁾ seotud teabe ja sisu loomist ja levitamist, tunnustades samal ajal asjaomaste osalejate täielikku toimetušlikku sõltumatust.

Kavandatud on kaks peamist meetet:

1. meetet – toetus ELi ühtekuuluvuspoliitikaga seotud teabe ja sisu loomiseks ja levitamiseks meedia ja muude toetuskõlblike üksuste kaudu (vt punkt „Toetuskõlblikud taotlejad“)
2. meetet – ELi ühtekuuluvuspoliitika edendamine ülikoolides ja muudes haridusasutustes

Taotlejad võivad projektikonkursi ühe meetme kohta esitada ainult ühe taotluse.

Projektikonkursi erieesmärgid on järgmised:

- edendada ja toetada paremat arusaamist ühtekuuluvuspoliitika rollist kõigi ELi piirkondade toetamisel;
- suurendada teadlikkust eelkõige ühtekuuluvuspoliitika raames ELi rahastatud projektidest ning nende mõjust inimeste igapäevaelule;
- levitada teavet ühtekuuluvuspoliitika, selle tulemuste ja tuleviku ning rolli kohta ELi poliitiliste prioriteetide elluviimisel ja toetada selleteemalist avatud dialoogi;
- julgustada kodanikke osalema ühtekuuluvuspoliitikaga seotud teemade käsitlemisel ning soodustada nende osalemist selle poliitika tulevaste prioriteetide seadmisel.

⁽¹⁾ ELT L 347, 20.12.2013, lk 320.

⁽²⁾ https://ec.europa.eu/regional_policy/sources/tender/pdf/official/2019_financing_decision_ta.pdf

⁽³⁾ Käesoleva projektikonkursi raames tähendab „teavitamismeetete“ ELi ühtekuuluvuspoliitikaga seotud iseseisvat ja ühtset teavitustegevuste kogumit.

⁽⁴⁾ Projektikonkursi raames toetab Euroopa Komisjon ELi ühtekuuluvuspoliitikaga seotud teavitamismeetmeid kolmest põhiallikast: Euroopa Regionaalarengu Fond (ERF), Ühtekuuluvusfond (ÜF) ja Euroopa Sotsiaalfond (ESF). Seega on rahastamiskõlblikud kõik projektid, millega piirkondlikul tasandil suurendatakse nende kolme fondi mõju.

Projektiettepanekus tuleb kirjeldada ja hinnata ühtekuuluvuspoliitika rolli Euroopa Komisjoni poliitiliste prioriteetide elluviimisel ning ELi, liikmesriikide, piirkondade ja kohaliku tasandi praeguste ja tulevaste probleemide lahendamisel. Täpsemalt peaksid need olema seotud ühtekuuluvuspoliitika meetmetega, mille abil:

- edendatakse töökohtade loomist, majanduskasvu ja investeringuid piirkondlikul ja kohalikul tasandil ning parandatakse inimeste elukvaliteeti;
- aidatakse ellu viia ELi ja liikmesriikide peamisi prioriteete, mis hõlmavad lisaks töökohtade loomisele ja majanduskasvule ka kliimamuutustega võitlemist, keskkonnakaitset ning teaduse ja innovatsiooni edendamist;
- suurendatakse ELi majanduslikku, sotsiaalset ja territoriaalset ühtekuuluvust, vähendades erinevusi ELi riikide ja piirkondade vahel ning nende sees;
- aidatakse piirkondadel kasutada ära globaliseerumist ning leida oma niši maailma majanduses;
- tugevdatakse Euroopa projekti, kuna ühtekuuluvuspoliitika teenib vahetult ELi kodanike huve.

2. TOETUSKÕLBLIKUD TAOTLEJAD

1. meede

Toetuskõlblik taotleja (põhi- ja kaastaotlejad ning sidusüksused, kui neid on) peab olema ELi liikmesriigis asuv ja seal registreeritud juriidiline isik. Näiteks on rahastamiskõlblikud taotlejad: ⁽⁵⁾

- meediaorganisatsioonid/uudisteagentuurid (television, raadio, trükiajakirjandus, veebimeedia, uusmeedia, eri meediakanalite kombinatsioon);
- mittetulundusühendused;
- ülikoolid ja haridusasutused;
- uurimiskeskused ja mõttekojad;
- Euroopa huve kaitsvad ühendused;
- eraõiguslikud asutused;
- avaliku sektori asutused ⁽⁶⁾ (riigi, piirkonna ja kohaliku tasandi ametiasutused), v.a ametiasutused, kes tegelevad ühtekuuluvuspoliitika rakendamisega Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1303/2013 artikli 123 kohaselt.

2. meede

Toetuskõlblik taotleja (põhi- ja kaastaotlejad ning sidusüksused, kui neid on) peab olema ELi liikmesriigis asuv ja seal registreeritud juriidiline isik. 2. meetme raames on toetuskõlblikud üksnes ülikoolid ja haridusasutused.

Füüsilised isikud, samuti üksused, mis on asutatud üksnes mõne käesoleva konkursikutsega hõlmatud projekti elluviimiseks, ei ole toetuskõlblikud taotlejad (ei 1. ega 2. meetme puhul).

Suurbritannia taotlejad: toetuskõlblikkuse kriteeriumid peavad olema täidetud kogu toetusperioodi jooksul. Kui Ühendkuningriik lahkub EList toetusperioodi jooksul ega sõlmi ELiga lepingut, millega tagatakse, et Suurbritannia taotlejad on jätkuvalt toetuskõlblikud, lõpetatakse ELi vahenditest rahastamine (samal ajal võidakse projektis jätkuvalt osaleda) või nõutakse toetuslepingu artikli II.17 alusel projektis osalemise lõpetamist.

Taotlejad, kes osalesid Euroopa Komisjoni 2017. aastal algatatud projektikonkursil ja 2018. aastal algatatud projektikonkursil, on toetuskõlblikud eelmise taotlusevooru tulemustest olenemata.

⁽⁵⁾ Loetelu ei ole ammendav.

⁽⁶⁾ Avalik-õiguslikud asutused või avalikke teenuseid osutavad eraõiguslikud asutused.

3. KÕRVALEJÄTMIS- JA VALIKUKRITEERIUMID

Taotleja (põhi- ja kaastaotleja) ning sidusüksused peavad allkirjastama vandega kinnitatud avalduse selle kohta, et nad ei ole üheski finantsmääruse (7) artikli 136 lõikes 1 ning artiklis 141 osutatud olukorras (seoses vastavalt hankemenetlusest kõrvalejätmise ja pakkumuse tagasilükkamisega).

Taotlejal (põhi- ja kaastaotlejal) peavad olema kavandatud teavitamismeetme rakendamiseks vajalikud kutseoskused ja sobiv kvalifikatsioon ning püsivad ja piisavad rahastamisallikad, mis võimaldavad tal jätkata tegevust kogu projekti elluviimise aja jooksul või aastal, mille jaoks toetust antakse, ning seda kaasrahastada.

4. PAKKUMUSTE HINDAMISE KRITEERIUMID

Taotlusi hinnatakse järgmiste kriteeriumide alusel.

	Kriteerium	Arvesse võetavad elemendid	Kaal (punktid)
1.	Meetme asjakohasus ja panus projektikonkursi eesmärkide saavutamisse	<ul style="list-style-type: none"> — Projekti eesmärkide asjakohasus seoses projektikonkursi eesmärkide ja prioriteetidega — Piirkonnaga/piirkondadega seoses kasutatud teavitamismeetmete asjakohasus — Lisaväärtus võrreldes olemasolevate algatustega Euroopa eri piirkondades — Projekti uuenduslikkus seoses teabevahetuse valdkonna arenguga 	30 punkti (miinimummäär 50 %)
2.	Meetme mõju ja tõhusus	<ul style="list-style-type: none"> — Konkreetsed, mõõdetavad, saavutatavad ja asjakohased eesmärgid teavitus- ja levitustegevuse jaoks — Teavituskava võimalused (sh näiteks teabe edastamise ajakava, levitamiskanal(id) ja varasema tegevuse kaudu tagatud kontaktide arv) mõjutada võimalikult suurt sihtrühma kohalikul, piirkondlikul, mitme piirkonna ja riigi tasandil (mitmekordistav mõju) näiteks taotlejate koostöö kaudu võrgustike ja/või piirkondlike osalejate/meediakanalitega — Kavandatud meetodite tõhusus projektikonkursi eesmärkide saavutamiseks, sealhulgas sisu tootmise meetodid, toimetuse sõltumatuse tagamise mehhanism ja meetodid tehniliste lahenduste väljatöötamiseks — Tegevusele kavandatud reklaam ning tulemuste levitamise meetodid — Edusammude jälgimise meetmed — Järelhindamise meetodika — Võimalused projekti jätkamiseks pärast ELi toetuse lõppemist 	40 punkti (miinimummäär 50 %)
3.	Meetme tõhusus	<ul style="list-style-type: none"> — Kavandatud vahendite kulutasuvus, võttes arvesse kulusid ja oodatavaid tulemusi 	20 punkti (miinimummäär 50 %)

(7) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 18. juuli 2018. aasta määrus (EL, Euratom) 2018/1046, mis käsitleb liidu üldeelarve suhtes kohaldatavaid finantsreegleid ja millega muudetakse määrusi (EL) nr 1296/2013, (EL) nr 1301/2013, (EL) nr 1303/2013, (EL) nr 1304/2013, (EL) nr 1309/2013, (EL) nr 1316/2013, (EL) nr 223/2014 ja (EL) nr 283/2014 ja otsust nr 541/2014/EL ning tunnistatakse kehtetuks määrus (EL, Euratom) nr 966/2012 (ELT L 193, 30.7.2018, lk 1).

	Kriteerium	Arvesse võetavad elemendid	Kaal (punktid)
4.	Projektimeskonna korraldus ja projekti juhtimise kvaliteet	<ul style="list-style-type: none"> — Kavandatud koordineerimismehhanismide, kvaliteedikontrolli süsteemide ja riskijuhtimismeetmete kvaliteet — Ülesannete jaotuse kvaliteet kavandatud meetme tegevuste rakendamisel 	10 punkti (miinimummäär 50 %)

Projekti kvaliteedi eest antakse maksimaalselt 100 punkti. Minimaalselt nõutav punktide kogusumma on 60 punkti 100-st, kusjuures iga kriteeriumi puhul on nõutav miinimumpunktide määr 50 %. Pingeritta pannakse üksnes kõik eespool nimetatud kvaliteedikünnised ületanud projektid. Künnise saavutamine ei tähenda automaatselt toetuse määramist.

5. EELARVE JA PROJEKTI KESTUS

Käesoleva projektikonkursiga hõlmatud teavitusemeetmete kaasrahastamiseks on sihtotstarbeliselt eraldatud kokku hinnanguliselt 4 800 000 eurot (4 000 000 eurot 1. meetme jaoks ja 800 000 eurot 2. meetme jaoks).

Toetussumma on minimaalselt 70 000 eurot ja maksimaalselt 300 000 eurot. ELi toetus makstakse kulude hüvitamise vormis kuni 80 % ulatuses meetme tegelikest rahastamiskõlblikest kuludest. Taotleja peab tagama kaasrahastamise ülejäänud summa ulatuses, mis kaetakse tema omavahenditest.

Komisjon jätab endale õiguse osa eelarvevahendeid mitte välja maksta.

Projekti maksimaalne kestus on 12 kuud.

6. AJAKAVA JA TAOTLUSTE ESITAMISE TÄHTAEG

Etapid	Kuupäev ja ajavahemik
Taotluste esitamise tähtaeg	10. detsember 2019
Hindamisperiood (esialgne)	Jaauar–märts 2020
Teave taotlejatele (esialgne)	Aprill 2020
Toetuslepingute allkirjastamine (esialgne)	Mai–juuli 2020

7. LISATEAVE

Taotlusvormid ja lisateave projektikonkursi kohta on esitatud taotlejatele mõeldud suunistes, mis on kättesaadavad aadressil http://ec.europa.eu/regional_policy/en/newsroom/funding-opportunities/calls-for-proposal/

Taotlejad peavad täitma eespool nimetatud suunistes esitatud nõudeid.

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Elteatis koondumise kohta

(Juhtum M.9451 – Mall Group / Československá obchodní banka / Mallpay)

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2019/C 344/05)

1. 1. oktoobril 2019 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Mall Group a.s. („Mall Group“, Tšehhi), mille üle on ühiselt valitsev mõju i) ettevõtjal Rockaway e-commerce a.s. ja selle grupil („Rockaway“, Tšehhi), ii) ettevõtjal EC Investments a.s. ja selle grupil („ECI“, Tšehhi) ning iii) ettevõtjal BONAK a.s. ja selle grupil (PPF Group N.V. ja selle grupi osana, „PPF“, Tšehhi);
- Československá obchodní banka, a. s. („CSOB“, Tšehhi), mille üle on valitsev mõju ettevõtjal KBC Bank („KBC“, Belgia);
- MallPay s.r.o. („MallPay“, Tšehhi).

Mall Group ja CSOB omandavad MallPay üle täieliku ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b ja artikli 3 lõike 4 tähenduses. Praegu on Mallpay üle ainukontroll ettevõtjal Mall Group.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- Mall Group: e-kaubandusteenuste osutamine mitme veebipoe kaudu Kesk- ja Ida-Euroopas;
- CSOB: pangandus- ja finantsteenuste osutamine;
- MallPay: internetimakselahenduste pakkumine.

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.9451 – Mall Group / Československá obchodní banka / Mallpay

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

e-post: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

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

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

faks +32 22964301

postiaadress:

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

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 tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine

(2019/C 344/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

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.**„Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“****ELi nr: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017****KPN () KGT (X)****1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

Association de défense et de promotion des charcuteries et salaisons IGP de Franche-Comté (Franche-Comté lihatoodete ja soolaliha kaitse ja edendamise ühendus) (A2M)

„Valparc“
12, rue de Franche-Comté
25480 Ecole Valentin
PRANTSUSMAA

Tel +33 381547170

Faks: +33 381547154

E-post: accueil@interporc-fc.fr

Sellesse ühendusse kuuluvad kõik KGT „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ tootmisega seotud ettevõtjad (sigade kasvatajad, tapamajad, tükeldamistöökohad, tööstuslikud ja käsitööstuslikud tootjad) ja ühendus on seega õigustatud taotlema tootespetsifikaadi muutmist.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod

(¹) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Muu: ajakohastamine, mis puudutab kontaktandmeid, kontrolliasutusi, riiklikke nõudeid ja mõisteid.

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

5. Muudatus(ed)

5.1. Toote kirjeldus

- Toote kirjelduse sissejuhatav lause „Toodetel „Saucisse de Morteau“ ja „Jésus de Morteau“ on erinevad omadused:“ on välja jäetud. Tegemist on vormilise muudatusega.
- Lause „Saucisse de Morteau on sealihast valmistatud korrapärase silindri kujuline sirge vorst, mille diameeter (soole diameeter täitmisel) on vähemalt 40 cm“ on asendatud lausega „Saucisse de Morteau“ on sealihast valmistatud korrapärase silindri kujuline vorst, mille diameeter (soole diameeter täitmisel) on vähemalt 34 mm kuni 150 grammise „Saucisse de Morteau“ puhul ning vähemalt 40 mm kui „Saucisse de Morteau“ kaalub 150 gr või rohkem“. Lisatud on minimaalne läbimõõt 34 mm. Väiksema läbimõõdu lisamine seoses vorstidega, mille kaal on kuni 150 grammi, võimaldab tagada „Saucisse de Morteau“ ühetaolise kuju sõltumata vorsti mõõtmetest. Seega on toodet „Saucisse de Morteau“ nüüd lubatud valmistada mitmesuguses mõõdus, kui peetakse kinni toote kirjelduses esitatud nõuetest (ühtlane sirge silindriline kuju). Vähemalt 150 grammiste vorstide minimaalne läbimõõt on endiselt 40 mm.
- Soole värvuse määratlust on täpsustatud: nii „Saucisse de Morteau“ kui ka „Jésus de Morteau“ puhul on lisatud nõue „lubatud on ainult soole loomulik pigmenteerumine“. Selle muudatuse eesmärk on välistada üksnes soole kunstlik pigmenteerumine ja mitte loomulik pigmenteerumine.
- Lisatud on lause „Kasutatav nõör võib olla valge, kreemikasvalge, kahvatubeež või beež“. Lähedaste värvustega piiratud värvivalik võimaldab säilitada toote traditsioonilise välimuse ning lihtsustab anonüümsuse tagamist organoleptiliste kontrollide puhul.
- Täpsustatud on kasutatava puupulga kuju. Lisatud on järgmine lause: „See on sirge silindrilise kujuga ning selle ots ei ole teravdatud“. See kirjeldus võimaldab tagada, et kõik „Saucisse de Morteau“ vorstid on samasuguse välimusega.
- Vorsti „Jésus de Morteau“ puhul on lause „Kui kasutatakse umbsoolt, ei ole puupulka alati vaja, sest umbsool on avatud vaid ühest otsast“ asendatud järgmisega. „Vorst „Jésus de Morteau“ on ühest otsast suletud puupulgaga, kui on kasutatud jämesoolt; umbsoole puhul puupulga abil sulgemist üldjuhul ei kasutata.“ Kuna umbsool on loomulikult ühest otsast suletud, ei ole teine sulgemine seega vajalik.
- Lauses „Keedetud vorsti lõikepinnal on näha jämedalt hakitud, kuid ühtlane mass, mis on tiheda tekstuuriga“ on sõna „ühtlane“ välja jäetud, kuna see ei ole asjakohane.
- Lisatud on toote turustamisel lubatud esitlusvormide üksikasjalik loetelu. Enne lauset: „Toiduohutuse tagamiseks peavad külmutatud, keedetud või viilutatud tooted olema kliendini jõudmisel tingimata pakendatud“ on lisatud järgmised laused: „Tooteid „Saucisse de Morteau“ ja „Jésus de Morteau“ võib turustada toorelt või keedetult. Tooteid turustatakse tervelt või viilutatult. Nad võivad olla jahutatud, külmutatud või kiirkülmutatud, seejuures ka keedetud ja külmutatud või keedetud ja kiirkülmutatud“. Seega antakse luba kasutada olemasolevale praktikale vastavat keedetud, külmutatud või kiirkülmutatud esitlusvormi.
- Organoleptilisi omadusi kirjeldav lause „Saucisse de Morteau ja Jésus de Morteau tüüpilised sensoorsed omadused lõikepinnal on järgmised:“ on asendatud järgmisega: „Keedetud toote „Saucisse de Morteau“ ja „Jésus de Morteau“ tüüpilised organoleptilised omadused on järgmised:“. Sellega täpsustatakse mitmetimõistmise vältimiseks, et toote tüüpilised organoleptilised omadused kirjeldavad keedetud toodet. Toodet tarbitakse üksnes keedetult. Väljend „lõikepinnal“ on välja jäetud, sest see ei ole täpne. Toote värvus näiteks kirjeldab toote välispinda.

- Osa, mis hõlmab kulinaarseid retsepte, on välja jäetud, sest see ei paku lisateavet toote organoleptiliste omaduste kohta.

Toote kirjeldust hõlmavat koonddokumendi osa on muudetud, et viia see vastavusse tootespetsifikaadi muudatustega. Kirjelduse täpsustamiseks on koonddokumenti lisatud toote organoleptilised omadused.

5.2. Geograafiline piirkond

Geograafilist piirkonda käsitlevas osas on viide halduspiirkonnale (mida on muudetud) välja jäetud ja selle asemel on esitatud departemangude loetelu. Geograafilise piirkonna ulatust ei ole muudetud. Samad muudatused on tehtud koonddokumendis.

5.3. Päritolutõend:

- Sissejuhatav osa, milles on nimetatud kaht toote jälgitavust tagavat ja üksteist täiendavat süsteemi, on välja jäetud. Toote jälgitavust on kirjeldatud tootmise iga etapi puhul ning ei ole vajadust täpsustada, et lisaks üldisele kontrollisüsteemile on igas ettevõttes ka sisemine kontrollisüsteem.
- Välja on jäetud laused, mis on kirjeldava iseloomuga või ei iseloomusta konkreetselt KGT toodet „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ (näiteks: „Selles etapis peab rümp vastama tootespetsifikaadis esitatud parameetritele“), kuna need ei hõlma toote jälgitavusega seotud tegureid.
- Osas, mis on seotud loomade kasvatamise jälgitavusega, on lisatud kategooria „võõrutusjärgne nuumamine“. See kategooria on kehtivas tootespetsifikaadis hõlmatud laiemas mõistega „nuumamist hõlmav loomakasvatus“. Väljendid „vastavalt õigusaktidele“ ja „vastavalt eeskirjadele“ on välja jäetud, kuna need ei ole vajalikud. Need väljendid on asendatud väljenditega „märgis, mis näitab sünnimajandit“, mis on nõutav looma saabumisel nuumamisettevõttesse, ja „märgis, mis näitab nuumamisettevõtet“, mis on nõutav enne looma tapmist. Selle sõnastuse eesmärk on anda selgitusi dokumentide kohta, mis on vajalikud toote jälgitamiseks loomakasvatuse etapis.
- Dokumentide säilitamise minimaalset aega on muudetud, see on nüüd 5 aasta asemel 3 aastat. See säte kehtib tapamaja, tükeldamistökoja ja tootmisettevõtte kohta. Kestus 3 aastat on piisav selleks, et tagada tõhus kontrollimine, kuna toote säilitamisaeg on 90 päeva.
- Lisatud on soolte päritolu jälgitavuse sätted, et tagada KGT toote „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ täielik jälgitavus.
- Seoses liha hulгимүүјјate osalemisega KGT toote „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ turul on tooraine tarnevoogude üldises järelevalves osalevate ettevõtjate loetelusse lisatud kategooria „liha hulгимүүјјad“. Selle lisamise eesmärk on tagada toote jälgitavus selle kategooria jaoks.
- Tooraine tarnevoogudega seotud teabe kogumine ja edastamine on ette nähtud juba kehtivas tootespetsifikaadis. Täpsustatud on, et seda teavet võib edastada taotlejate rühma nõudmisel. Selline teabe edastamine võimaldab tagada ettevõtjate vaheliste toorainevoogude järjepidevuse.
- Toote jälgitavust tagavate elementide tabelit on ajakohastatud, nii et see vastab tehtud muudatustele.

5.4. Tootmismeetod

Välja on jäetud kokkulangevused üldiste eeskirjadega, mis puudutavad tapamajade ja liha tükeldamise töökodade vastavust EMÜ nõuetele, samuti kirjeldavad laused, mis ei ole vajalikud tootmismeetodist arusaamiseks.

Nuumamiseks kasutatava sööda eripärad

- Muudetud tootespetsifikaadis on sätestatud, et kõik sead, kes on paigutatud kindlaksmääratud hoonesse, peavad saama sööta, mis on kindlaks määratud tootespetsifikaadis. See muudatus vastab kasutatavale praktikale ja võimaldab lihtsustada kontrollimeetmeid.

Kehtiva tootespetsifikaadi kohaselt on nuumaperioodil ainus kohustuslik piimatoodete söödas vadak. Muudetud tootespetsifikaadi kohaselt võib vadaku osaliselt asendada muude piimatoodetega, millel on samalaadsed analüütilised omadused, kuna need sisaldavad piimavalke, laktoosi ja küllastatud rasvhappeid. Sellised piimatooted on sigade söötmiseks kättesaadavad ning nende kasutamisel säilib KGT toote „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ seos päritolupiirkonnaga. Seakasvatus on seotud piimatootmisega geograafilises piirkonnas. See sigade söödas lubatud piimatoodete uus loetelu ei muuda lõpptoote omadusi.

Vadak peab moodustama vähemalt 50 % söödas sisalduvate piimatoodete ja piimatootmise kõrvalsaaduste kogusest. Söödalisand võib hõlmata üht või mitut piimatoodet (koor, piim, juust, kalgend, jogurt) või piimatootmise kõrvalsaadust (vadakupermeaat, piimapermeaat, jogurtivadak, petipiim).

Lisatud on piimatoodete analüütiline iseloomustus: lämmastikühendite kogusisaldus peab olema vähemalt 4 g 100 g kuivaine kohta, lubatud on kasutada vaid piimatooteid, mis võimaldavad anda sigadele kvaliteetset sööta. Täiendavad analüütilised omadused on sätestatud ka vadaku jaoks: laktoosisisaldus peab olema vähemalt 20 %, see tagab vaid parimate vadakute valimise söödas kasutamiseks.

Loomade transpordivahendisse laadimise ja transportimise tingimused

- Loomade söötmata jätmise nõude puhul on lisatud täpsustus, mille kohaselt tapmine peab toimuma loomade transpordivahendisse laadimisega samal päeval või sellele järgneval päeval (või hiljem). Kui tapmine toimub transportimisele järgneval päeval (või hiljem), tuleb sead jätta söötmata vähemalt 3 tundi enne transpordivahendisse laadimist. See muudatus võimaldab vältida ülemääraselt pikka söötmata hoidmise perioodi, mis kahjustab loomade heaolu ja sellest tulenevalt liha kvaliteeti.

Tapmise tingimused

- Nõue poole tunni pikkuse perioodi kohta enne tuimestamist, mille kestel loomad uhitakse enne tapmist veega üle, on välja jäetud. See nõue oli liiga üksikasjalikult määratletud ja ei mõjuta liha kvaliteeti.
- Võttes arvesse loomade heaolu, on võimalust sigu tapamajja saabumisel mitte üle uhtuda, kui välistemperatuur on alla +10 °C, laiendatud ka sigade üleuhtumisele enne tuimestamist. Lisaks sellele on nii loomade saabumisaegne kui ka tuimestuseelne üleuhtumine võimalik ära jätta öökülma puhul. See väljajätmine vastab praktilistele kaalutlustele, kuna veetorustiku täitmist nõudev üleuhtumine ei ole miinuskraadide korral võimalik.

Rümpade omadused

- Seoses rümpade väliste defektidega on lause: „Väliseid defekte võib ühe kliendipartii rümpade puhul esineda 5 % ulatuses“ asendatud järgmisega: „Rümpade müügi korral ühele kliendile võib kuni 5 % rümpade puhul esineda üks või mitu välist defekti“. See uus sõnastus, mis hõlbustab kontrollijatel eeskirja mõistmist, ei muuda sätet sisuliselt, kuna väliste defektide puhul on säilitatud lubatud 5 % määr.
- Lause „Optimaalne pH tase (mõõdetuna vähemalt 18 tundi pärast tapmist) on vahemikus $5,50 \leq \text{pH} < 6,20$. pH taset mõõdetakse puusatüki kohalt 2–3 cm sügavuselt“ on välja jäetud. pH määr on oluline ainult tervelt müüdavate lihatükkide või liha kuivsoolamise puhul. See nõue on väga väikese tähtsusega juhul, kui toode valmistatakse tükeldatud toorainest, nagu toote „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ puhul. Nagu on öeldud Institut National de la Recherche Agronomique (INRA (riiklik põllumajandusuuringute instituut) uuringus – Vautier, A., Leuret, B., Brossard, L. (2006), Indicateurs de qualité de viande chez le porc. Importances respectives du pH ultime et du taux de lipides intramusculaires dans la détermination de la qualité sensorielle (Sealiha kvaliteediindikaatorid. Optimaalse pH taseme ja lihaskoevahelise rasva olulisus kvaliteedi organoleptilisel hindamisel, <http://prod.inra.inra.fr/record/28922>), mõjutab pH tase liha värvust, pehmust ja mahlasust, kuid ei mõjuta üldiseid või tüüpilisi lõhna- ja maitseomadusi, mis on seotud üksnes rasvade lagunemisel tekkivate lenduvate ühenditega.

Tükeldatud liha omadused

- Lisatud on keeld kasutada mehaaniliselt eraldatud lihatükke ja hakkliha, mille tüki suurus on alla 8 mm. Selline liha saadakse siis, kui pärast käsitsi tükeldamist eraldatakse luude külge jäänud liha mehaaniliste vahendite abil. Selline liha võib välimuselt sarnaneda hakklihaga, kuid ei vasta KGT toote „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ eripäradele. Luude külge jäänud liha erineb struktuurilt looma muudest lihatükkidest – see on igapäevase liikuvuse tõttu kiulisem ja väiksema rasvasusega. Need tegurid on vorstimassi tekstuuri saavutamisel olulised. Seega on tegemist valdkonnas järgitavate tavade kinnitamisega.

- Proportsioonide vahemikud peki („15–35 % segamiseks mõeldud liha puhul“) ja tailiha („65–85 % segamiseks mõeldud liha puhul“) kasutamiseks on välja jäetud. See muudatus on põhjendatud sellega, et rasvasisalduse kontrollimine lõpptootes võimaldab veenduda, et peki ja tailiha osakaal on nõuetekohane ja proportsionaalne.
- Kehtivas tootespetsifikaadis on maksimaalselt lubatav külmutatud tooraine kasutamise määr 15 %. See määr on asendatud protsendimääraga 50 %. Sõltumatu asutuse tehtud võrdluskatsed näitasid, et lõpptoote organoleptilised omadused ei muutunud lihasegule külmutatud tooraine lisamisel ja külmutatud tooraine kasutamisel 50 % ulatuses (Maison de goût, katseprotokoll nr 13/55, lk 22). Lisaks sellele on sektoris suveperioodil keeruline hankida toorainet KGT toote „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ valmistamiseks. Suvel tarbitakse KGT toodet väga palju, samas tapetakse sigu enamasti talveperioodil. Tarbijanõudlus ei ole seega kooskõlas sigade kasvatamise ja tapmise tavadega. Külmutatud tooraine maksimaalse osakaalu suurendamine 15 %lt 50 %ni võimaldaks rahuldada suurt nõudlust KGT toote „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ järele suveperioodil, mõjutamata seejuures seakasvatustavasid.
- Sätestatud maksimaalsed ajavahemikud tooraine sulatamise ja hakkimise („24 tunni jooksul pärast sulatamist“) ning suitsutamise vahel („24 tunni jooksul pärast liha hakkimist“) on välja jäetud, sest need kordavad üldiste kehtivate sanitaareeskirjade nõudeid.

Lisandained

- Lisatud on keedusoola (NaCl) maksimaalne lubatud kogus: 22 g ühe kg lihasegu kohta. Selle piiranguga kinnitatakse ettevõtjate praegused tavad. Ülemäärane soola lisamine annaks tootele tugevalt soolase maitse, mis ei ole vastavuses lõpptoote puhul nõutavate omadustega.
- Lihasegus soovi korral lisandainena lubatud suhkrute hulka on lisatud glükoosisiirup. Glükoosisiirup on eeskätt magustamisvõimet silmas pidades võrreldav tootespetsifikaadis juba lubatud dekstroosiga. Selle lisamine ei mõjuta lõpptoote maitseomadusi.
- Mõisted „salpeeter“ ja „nitritsool“ on asendatud ametliku ja rahvusvahelise nomenklatuuri nimetustega. Mõisted „salpeeter“ ja „nitritsool“ on seega asendatud vastavalt järgmisega: „E252“ ja „E250“.
- Lisatud on märked „askorbiinhape (E 300) ja selle soolad“ ning „rosmariin ja rosmariiniekstrakt“. Need antioksüdandid aitavad vältida rasvade peroksüdeerumise ohtu ning suurendavad vorsti värvuse stabiilsust eeskätt juhul, kui vorsti turustatakse viilutatult ja/või kiirkülmutatult, mõjutamata seejuures toote omadusi. Seega aitavad need säilitada KGT toote organoleptilisi omadusi. Rosmariini (või rosmariiniekstrakti) kasutatakse väga väikeses koguses mitte lõhna- ja maitseomaduste tõttu, vaid seoses oksüdeerimisvastase toimega.
- Lubatud kasutatava veini hulka on vähendatud 8 %lt 6,5 %ni. Ettevõtjad ei rakenda praegu 8 % määra ning piirduvad 6,5 %ga, seega on tegemist tootespetsifikaadi täpsustamisega. See piirang tugevdab toote omadusi.
- Lisatud on võimalus lisada vett, et hõlbustada lisandainete jaotumist lihasegus, või jääd, et reguleerida toote temperatuuri. Lisatava vee kogus võib olla kuni 3 %. Lisatava vee kogust on piiratud, et mitte muuta toote omadusi.

Liha ettevalmistamine, soole täitmine vorstimassiga ja soole sulgemine

Esitatud on muudatused, mis on tehtud toote kirjelduses (läbimõõt, kaal, nõõri värv, puupulga kuju). Need muudatused koondatakse tootmismeetodit hõlmavasse osasse.

Kuivatamine

- Täpsustatud on asjaolu, et mõõdetava temperatuuri puhul on tegemist ümbritseva keskkonna temperatuuriga.
- Maksimaalset lubatud temperatuuri kuivatamisel on tõstetud 30-lt kraadilt 40 kraadini Celsiuse järgi. Kuivatamise eesmärk on valmistada soole pind ette toote optimaalseks suitsutamiseks. Kui kuivatamise maksimaalne lubatud temperatuur on 30 °C, siis ei ole alati võimalik tõsta vorstide sisetemperatuuri suitsutamistemperatuurini. Temperatuuride ühtlustamine soodustab suitsutamisprotsessi ja pärsib soovimatute ühendite, nagu polütsükliiliste aroomaatsete süsivesinike teket.
- Kaks viimast lõiku, mida ei peetud vajalikuks ja mis üksnes selgitavad mittekohustusliku kuivatamisetapi rolli, on välja jäetud.

Suitsutamine

- Suitsutamine on määratletud kui toote pikaajaline hoidmine suitsu käes. Selle määratluse lisamise näol on tegemist täpsustusega, mis vastab ettevõtjate tegevusele.
- Seoses osutatud lisandusega on täpsustatud suitsutamise minimaalset kestust tavalises suitsuahjus. Kehtivas tootespetsifikaadis on minimaalne kestus sätestatud üksnes kuivatamis- ja suitsutamisetapi jaoks kokku, hõlmates toiminguid nii suitsutuskambris kui ka väljaspool seda. See võib kaasa tuua olukorra, kus toode ei ole tavalises suitsuahjus piisavalt pika aja jooksul. Kehtiv suitsutamisaaja määratlus suurendab mikrobioloogilise ohu võimalust. Ettepanek määratleda suitsutamine protsessina, mis toimub tavalise suitsuahju sees, võimaldab vältida liiga pikka ooteaega värskes õhu käes, mis võib kahjustada toote kvaliteeti, samuti aitab see paremini piiritleda toote eripärasid. Seega on juhul, kui suitsutamine toimub tavalises suitsuahjus, suitsutamise kestuseks määratud vähemalt 6 tundi. Suitsutamine on toote „Saucisse de Morteau“ valmistamisel määrava tähtsusega. Suitsutamine peab toimuma aeglaselt.
- Samuti on lisatud minimaalsed ja maksimaalsed kestused juhul, kui sama vorsti või *Jésus*-tüüpi vorsti puhul kasutatakse esmalt traditsioonilist suitsuahju ja seejärel tavalist suitsuahju või vastupidi. Need kohustused võimaldavad paremini piiritleda suitsutamist kui põhitoomingut. Suitsutamise kestus tavapärasel suitsuahjus on vähemalt 3 tundi ja maksimaalselt kuni 48 tundi. Suitsutamise kestus *thué*-tüüpi suitsuahjus või traditsioonilises suitsuahjus on vähemalt 12 tundi ja maksimaalselt kuni 7 päeva.
- Lisatud on nõue, mille kohaselt ei ole nn vedela suitsu kasutamine lubatud. Vastavalt toote „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ eripärale on lubatud kasutada üksnes okaspuusuitsu.
- Lisatud on säte, mille kohaselt suitsutamise maksimaalne temperatuur tavalises suitsuahjus suitsutamisel võib olla kuni 40 °C. See täiendus võimaldab vältida toote kvaliteedi halvenemist. Selle muudatuse eesmärk on tagada parem vastavus toote „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ eripäridele.
- Suitsutamise eesmärki käsitlev lõik, mis on kirjeldav ja üldine, on välja jäetud. See lõik ei kirjelda toote tootmismeetodi teatavat etappi ega ole seotud kontrollimeetmetega.

Külmutatud kujul turustatavad tooted

- Tootespetsifikaati on lisatud toote keedetud ja külmutatud või keedetud ja kiirkülmutatud esitlusvorm. Seda vormi on kaua kasutatud, kuid see on tootespetsifikaadi koostamisel unustatud lisada.
- Toote maksimaalne hoidmistemperatuur pärast külmutamist või kiirkülmutamist on –18 °C. Tegemist on täpsustusega.

Keedetult turustatavad tooted

- Maksimaalne keetmistemperatuur 90 °C on välja jäetud. See kohustus ei mõjuta turustatava toote omadusi, kuna oluline on vorsti sisetemperatuur keetmise ajal.
- Seetõttu on lisatud nõue, mille kohaselt peab vorsti sisetemperatuur keetmisel olema vähemalt 68 °C. Selles lauses on täpsustatud, et tegemist on miinimumtemperatuuriga.

Koonddokumendi loomasööta ja toorainet hõlmav osa on läbi vaadatud ning sellesse on lisatud teatavad tootespetsifikaadi muudatused, mis puudutavad eeskätt sigade söödaratsiooni, söötmingimusi enne tapmist ja rümpade minimaalset kaalu.

5.5. Seos

Kogu peatükk, milles kirjeldatakse seost geograafilise piirkonnaga, on ümber sõnastatud ja ümber struktureeritud, et selgitada paremini geograafilise piirkonna ja toote eripära ning põhjuslikku seost. Muudatused on üksnes vormilised.

Loomasööda puhul on viide vadakule asendatud viitega piimatoodetele. See ei mõjuta KGT toote „Saucisse de Morteau“ või „Jésus de Morteau“ omadusi, mis on seotud üheaegselt piimakarjakasvatuse, juustutööstuse, seakasvatuse ja kohalike töötlemistavadega. Seakasvatus võimaldas nii varem kui ka tänapäeval ära kasutada piimatootmise kaasprodukte, eeskätt vadakut, aga ka koort, piima, juustu, kalgendit ja jogurtit.

Võttes arvesse tehtud muudatusi, on kohandatud ka koonddokumendi osa „Seos geograafilise piirkonnaga“.

5.6. Märgistus

- Lauseosale „suutsutatud *thué*-tüüpi suitsuahjus“ on lisatud sõna „üksnes“, nii et ainult nendel ettevõtjatel, kes kasutavad suutsutamisel ainult *thué*-tüüpi suitsuahju, on õigus kasutada märgisel seda tüüpi suitsuahju kujutist. Mitut tüüpi suitsuahju järjestikuse kasutamisel võib *thué*-tüüpi suitsuahju kujutise kasutamine märgisel olla eksitav.
- Selleks et soodustada igale tootele „Saucisse de Morteau“ või „Jésus de Morteau“ individuaalse märgistuse lisamist ning tarbijat paremini teavitada, on lisatud järgmine tekst: „Tootja peab müüginimetuse ja Euroopa kaitstud geograafilise tähise paigutamisel tagama vastavuse järgmistele eeskirjadele. Seda müüginimetust ja Euroopa sümbolit on nimetatud järgmistes märgistust käsitlevates lõikudes.
- Igale tarbimisse suunatud pakendamata KGT tootele „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ peab olema kinnitatud individuaalne märgis.
- Igale tarbimisse suunatud pakendatud KGT tootele „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“, millega samas pakendis on tootest „Saucisse de Morteau“ erinevaid tooteid, peab olema kinnitatud individuaalne märgis.
- Igal tarbimisse suunatud pakendil, mis sisaldab üht või mitut KGT toodet „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ ning ei sisalda ühtegi muud toodet, peab olema vähemalt üks märgis, mis võib olla näiteks tooteid ümbritseval kilepakendil. Sellisel juhul ei pea igal vorstil olema individuaalset märgist.
- KGT toodetel „Saucisse de Morteau“ või „Jésus de Morteau“, mis on ette nähtud edasiseks töötlemiseks, sealhulgas tootlustusettevõtetes kasutamiseks, ei pea olema individuaalset märgist.“

Tootespetsifikaadis tehtud muudatused kajastuvad ka koonddokumendi märgistamist hõlmavas osas.

5.7. Muud muudatused

- Taotlejate rühma kontaktandmeid on ajakohastatud. Lisatud on ka taotlejate rühma koosseis.
 - Kontrolliasutuse andmed on ajakohastatud vastavalt tootespetsifikaatide ühtlustamiseks riigi tasandil vastuvõetud soovitudele. Selles osas on nüüd esitatud järgmiste Prantsusmaa pädevate kontrolliasutuste kontaktandmed: Institut national de l'origine et de la qualité (INAO) (riiklik päritolunimetuste instituut) ning Direction générale de la concurrence, de la consommation et de la répression des fraudes (DGCCRF) (konkurentsi, tarbijakaitseküsimuste ja pettusevastase võitluse peadirektoraat). Sertifitseerimisasutuse nimetus ja kontaktandmed on edaspidi esitatud INAO veebilehel ja Euroopa Komisjoni andmebaasis.
 - Peamisi riiklike nõuete kohaselt kontrollitavaid aspekte on ajakohastatud, nii et need vastavad taotluses esitatud muudatustele.
 - Mõisteid on täiendatud.
 - Tootespetsifikaadi lisad on välja jäetud, kuna need ei sisalda siduvaid sätteid.
- Koonddokument on üldisemas plaanis läbi vaadatud, et see vastaks kehtivatele eeskirjadele.

KOONDDOKUMENT

„Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“

ELi nr: PGI-FR-0556-AM01 – 11.8.2017

KPN () KGT (X)

1. Nimetus(ed)

„Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

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

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Saucisse de Morteau“ on sealihast valmistatud korrapärase silindri kujuline sirge vorst, mille diameeter (soole diameeter täitmisel) on vähemalt 34 mm, kui „Saucisse de Morteau“ kaalub alla 150 grammi ning vähemalt 40 mm, kui „Saucisse de Morteau“ kaalub 150 grammi või rohkem. Vorsti nahk on sea värvimata naturaalsoolest, lubatud on ainult soole loomulik pigmenteerumine. Sool suletakse ühest otsast silindrikujulise sirge teravdamata otsaga puupulgaga ja teisest otsast naturaalkiust nõoriga. Kasutatav nõör võib olla valge, kreemikasvalge, kahvatubeež või beež.

Vorst „Jésus de Morteau“ on vorsti „Saucisse de Morteau“ erivorm, mis on vähem korrapärase kujuga ning mille diameeter on vähemalt 65 cm (soole diameeter täitmisel). Kui vorsti „Jésus de Morteau“ puhul kasutatakse umbsoolt, ei kasutata üldjuhul puupulka.

Keedetud vorsti „Saucisse de Morteau“ löikepinnal on nähtav jämedalt hakitud, kuid ühtlane ja tihke mass.

Suitsutamine annab vorstidele „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ iseloomuliku merevaiguvärvuse, mis on pruuni ja kuldse vahepealne.

Vorstid on katsudes kõvad.

„Saucisse de Morteau“ ja „Jésus de Morteau“ vorstidel on väga iseloomulik suitsuaroom, mis on saadud tänu okaspuu ja okaspuusaepuru kasutamisele aeglasel suitsutamisel. Toortoote puhul on suitsuaroom selgesti tuntav. Keedetud toote puhul on suitsumaitse suus tasakaalustatud ja püsiv, kuid mitte happeline ega terav. Vorstidele „Saucisse de Morteau“ ja „Jésus de Morteau“ on iseloomulik ka liha maitse, mis ei ole ei liiga kuiv ega liiga rasvane.

Keedetud vorstide „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ tekstuur on pehme ja paindlik ning mass jämedalt hakitud ja tihke. Suus ei tohi toode tunduda kõva ega kummise, vaid tiheda ja mahlasena.

Keedetud toote füüsikalised ja keemilised omadused on järgmised:

- rasvatustatud toote niiskussisaldus: ≤ 75 %
- rasvasisaldus: ≤ 30 % rasvatustatud toote 75 % niiskussisalduse korral
- kollageeni ja valgu suhe: kuni 16 %
- suhkruisaldus: ≤ 1 % rasvatustatud toote 75 % niiskussisalduse korral

Organoleptilised omadused:

keedetud toote „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ tüüpilised organoleptilised omadused on järgmised:

- suitsulõhn ja -maitse: tasakaalustatud lõhn ja maitse, suus püsiv suitsutatud maitse, ei või olla happelise ega tugeva lõhna ja maitsega.
- pehmus: õrn ja rasvane konsistents, mahla eraldumine, pehmus mälumisel, ei või olla kõva ega kummine.
- püsiv konsistents: jämedalt hakitud, tihke, hoiab hästi kokku, ei lagune lõikamisel.
- tailiha osakaal: jätab liha mulje, kuid ei tundu liiga kuiv, ei või olla ülemäära rasvane.
- värvus: merevaiguvärvus pärast suitsutamist. Värvus pruunist kuldpruunini.

KGT toodet „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ turustatakse toorelt või keedetult, tervena või viilutatuna, jahutatult, külmutatult või kiirkülmutatult, seejuures ka keedetult ja külmutatult ning keedetult ja kiirkülmutatult.

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

Numumamiseks valitakse emised ja kastreeritud isasloomad. Halotaanitundlike nuumsigade osakaal peab jääma alla 3 % ning neil ei tohi esineda Rn-alleeli. Nuumatavate sigade sööda hulka kuuluvaid piimatootmeid ja piimatootmise kõrvalsaadusi võib omavahel segada, nende osakaal nuumsigade söödaratsioonis võib olla 15–35 %. Vadak peab moodustama vähemalt 50 % piimatoodete ja piimatootmise kõrvalsaaduste kogusest.

Põhisöödale lisaks antavas täiendsöödas peab olema vähemalt 50 % teravilja ja selle töötlemisjääke. Nuumsöödas (põhisööt, piimatootmise kõrvalsaadused, täiendsööt) võib olla kuni 1,7 % linoolhapet.

Kui loomad tapetakse samal päeval, millal nad laaditakse tapamajja vedamiseks transpordivahendisse, tuleb neid hoida söötmata vähemalt 12 tundi. Kui tapmine toimub transportimisele järgneval päeval (või hiljem), tuleb sead jätma söötmata vähemalt 3 tundi enne transpordivahendisse laadimist.

Järgida tuleb vähemalt 2 tunni pikkuse tapmisele eelneva ooteaja nõuet. Tapamajja saabumisel ja enne tuimestamist uhutakse sead veega üle, välja arvatud juhul, kui välistemperatuur on alla +10 °C või kui seoses öökülmadega tuleb veetorustik tühjendada.

Searümpade minimaalne kaal soojalt peab olema 80 kg.

Vorstide lihaseguks võib kasutada üksnes järgmisi rümba osi:

- tagatükk;
- abatükk;
- rinnatükk;
- seljapekk;
- seljatükk;
- korrastatud jaotustükid (kui kasutatakse põsetükki, tuleb see töödelda ning eemaldada lümfisõlmed ja verevalumid).

Keelatud on kasutada mehaaniliselt eraldatud liha ja hakkliha, mille tüki suurus on alla 8 mm.

Külmutatud tooraine (pekk ja/või tailiha) kasutamine on lubatud kuni 50 % ulatuses. Vorstide ja *jésus*-tüüpi vorstide valmistamiseks kasutatavat väherasvast sealiha tohib külmutatuna hoida 12 kuud ja pekki 9 kuud.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Vorstide tootmine, lihasegu valmistamine ja suitsutamine peab toimuma geograafilises piirkonnas.

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

Külmutatud, keedetud või viilutatud tooted peavad kliendini jõudmisel olema pakendatud.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Toote märgistus peab sisaldama järgmist nimetust: „Saucisse de Morteau“ või „Jésus de Morteau“. Ühe toote puhul võib kasutada vaid üht müüginimetust.

Kui vorstid või *jésus*-tüüpi vorstid ei ole suitsutatud üksnes *thué*-tüüpi suitsuahjus, siis ei ole tootega seotud visuaalses või kirjalikus teabes lubatud viidata seda tüüpi suitsuahjule.

Igale tarbimisse suunatud pakendamata KGT tootele „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ peab olema kinnitatud individuaalne märgis.

Igale tarbimisse suunatud pakendatud KGT tootele „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“, millega samas pakendis on tootest „Saucisse de Morteau“ erinevaid tooteid, peab olema kinnitatud individuaalne märgis.

Igal tarbimisse suunatud pakendil, mis sisaldab üht või mitut KGT toodet „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ ning ei sisalda ühtegi muud toodet, peab olema vähemalt üks märgis, mis võib olla näiteks tooteid ümbritseval kilepakendil. Sellisel juhul ei pea igal vorstil olema individuaalset märgist.

KGT toodetel „Saucisse de Morteau“ või „Jésus de Morteau“, mis on ette nähtud edasiseks töötlemiseks, sealhulgas tootlustusettevõtetes kasutamiseks, ei pea olema individuaalset märgist.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafiline piirkond hõlmab tervikuna nelja departemangu (Doubs, Jura, Haute-Saône ja Belfort).

See on piirkond, kus vorste „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ on traditsiooniliselt osatud valmistada ja suitsutada. Just Franche-Comté piirkonnas paiknevad *thué*-tüüpi ja traditsioonilised suitsuahjud.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Franche-Comté piirkonnas on tegeletud peamiselt karjakasvatuse ja piimakarjakasvatusega.

Piirkonnas on palju juustukodasid (kohaliku nimetusega „*fruitières*“).

Juustukodade tegevusega kaasnevad mitmesugused kõrvalsaadused, eeskätt vadak, mis on sobiv loomasööda tooraine. Vadak on väherasvane ja sisaldab vähe küllastumata rasvhappeid, kuid samas on selles palju lüsiini ja treoniini, mis on olulised aminohapped eriti sigade jaoks. Seega on Franche-Comté piirkonna seakasvatus välja kujunenud tänu juustukodade arengule. Seos juustu tootmise ja seakasvatuse vahel on seega otsene ja traditsiooniline.

Toote tarnepiirkonnas asuvate keskmise suurusega ja väikeste tapamajade suhteliselt tihe võrgustik võimaldab tegutseda kohalikel töötajatel. Nende arv on siiani suur, mis näitab tootmise elujõudu.

Teine Franche-Comté piirkonna eripära on okaspuumetsade rohkus, seda eriti mägi-aladel. Tihe saeveskite võrgustik võimaldab okaspuupuitu kohapeal töödelda ning tagab toote traditsioonilise suitsutamise jaoks vajaliku kütte.

Jahedamates mägi piirkondades võivad suitsutamise seotud tavad olla seotud ka vajadusega eluruume kütta. Nii tekkis Franche-Comté piirkonnas *thué*-tüüpi kolle – talu soojaallikas ja suitsuahi, mida kasutati sealihatoodete hoidmiseks, et neid säilivuse parandamiseks kuivatada ja suitsutada.

Selline suitsutamistava ja -oskus sai alguse Haut-Doubs'st ning levis hiljem üle kogu Franche-Comté piirkonna, kus võeti kasutusele *thué*-tüüpi suitsuahjud. Morteau on Haut-Doubs' piirkonna ühe kommuuni nimi.

„Saucisse de Morteau“ on sealihast valmistatud korrapärase silindri kujuline, suhteliselt suure läbimõõduga sirge vorst. Selle üks ots on suletud puutikuga ning teine on nõõriga kinni seotud. Vorst „Jésus de Morteau“ on vorsti „Saucisse de Morteau“ erivorm, mis on vähem korrapärase kujuga ning suurema läbimõõduga. Vorstid „Saucisse de Morteau“ ja „Jésus de Morteau“ on iseloomuliku merevaiguvärvusega, mis varieerub pruunist kuldteni. „Saucisse de Morteau“ ja „Jésus de Morteau“ vorstidel on väga iseloomulik suitsuaroom. Keedetud vorstide „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ tekstuur tuleneb jämedalt hakitud ja tihkest vorstimassist.

Vorsti „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ seos geograafilise piirkonnaga põhineb toote eriomadustel ja toote mainel.

Sigade söötmine piimatoodete ja piimatootmise kõrvalsaadustega ning linooolhappe piiramine söödas (1,7 % söödaratsioonist) võimaldab valida toote jaoks pekki, mis sisaldab vähe küllastunud rasvu. See eripära võimaldab ilusa valge värvusega rasvaterad lihasegus hästi hajutada. See rasv on ka vastupidavam kuumutamisele nii vorstide „Saucisse de Morteau“ ja „Jésus de Morteau“ suitsutamisel kui ka keetmisel.

Söödas sisalduvad piimatooted ja piimatootmise kõrvalsaadused tingivad küllastumata rasvhapete madala sisalduse tootes ning see loob ühtlasi tingimused suitsu paremaks kinnitumiseks vorstidele.

Piimatoodete, sealhulgas vadaku suur osakaal söödas, ning sigade geneetilised omadused võimaldavad saada ühtlaselt roosaka värvusega liha. Kui seda segatakse tihke valge peki tükikestega, saavutatakse vorstide „Saucisse de Morteau“ ja „Jésus de Morteau“ jaoks iseloomulik teralisus.

Algselt oli vorst „Saucisse de Morteau“ suletud puupulgaga, mis võimaldas vorsti üles riputada *thué*-tüüpi suitsuahjus. Vorsti suur läbimõõt tuleneb sea jämesoole kasutamisest vorsti valmistamiseks. Ka praegu kasutavad ettevõtjad vorsti tootmisel sea naturaalselt soolt, mille üks ots suletakse puupulgaga.

Varasemalt tükeldati liha lihtsalt noa abil, sellisest valmistamisviisist tulenevalt hakiti nii liha kui ka pekk jämedateks tükkideks. Tänapäeval kasutatakse hakkmasinat või lihaliõikamisest, kuid tooraine hakitakse endiselt jämedateks tükkideks.

Okaspuude rohkus on põhjus, miks vorste „Saucisse de Morteau“ ja „Jésus de Morteau“ suitsutatakse eranditult okaspuupuiduga, kuigi enamik muid Prantsusmaa või Euroopa suitsuvorste valmistatakse lehtpuusuitsu abil. KGT toote „Saucisse de Morteau“ / „Jésus de Morteau“ suitsutamine toimub samalaadselt *thué*-tüüpi suitsuahjus suitsutamise. Suitsutamine toimub aeglaselt, mis võimaldab suitsul tungida toote sisse, mitte üksnes pealispinnale. Selline suitsutamine on vajalik toote mõõtmete tõttu, eriti kehtib see toote „Jésus de Morteau“ puhul.

Suitsutamise temperatuuri ja kestuse kontrollimine võimaldab tagada õige niiskusežiimi ja aitab vältida vorsti käärimist. Toote valmistaja reguleerib tuld võttes arvesse mitut tegurit, nagu suitsutatava toote mass, välistemperatuur ja õhuniiskus, küttepuidu niiskusesisaldus.

Okaspuusuitsuga suitsutamine on oluline eripära, see võimaldab anda vorstile „Saucisse de Morteau“ ja „Jésus de Morteau“ merevaigukarva värvuse ja spetsiifilise suitsumaitse, mis on tihedalt seotud toote valmistamiskiirkonnaga.

Vorsti „Saucisse de Morteau“ ja „Jésus de Morteau“ maine ulatub XVIII sajandisse ning toode on levinud oma esialgselt valmistuspiirkonnast kaugemale. Sellest annab tunnistust toote äratuntavus tänu eripärasele välimusele (suur läbimõõt, värvus, sulgemiseks kasutatav puupulk) ning maitseomadustele (jämedalt hakitud lihasegu, suitsumaitse).

Vorsti „Saucisse de Morteau“ tunnevad nii lai avalikkus, toitlustusettevõtjad kui ka tarbijad. 2008. aastal teostatud uuringust nähtub, et 71 % tarbijaist tunneb seda toodet. Toode on mitmesuguste juustude ja veinide kõrval tunnistatud Franche-Comté piirkonna kulinaaria tunnusmärgiks. Side Franche-Comté ja vorsti „Saucisse de Morteau“ vahel on endiselt olemas ning vorst on Franche-Comté köögis olulisel kohal. Eelkõige on tuntud küll toode „Saucisse de Morteau“, kuid päritolupiirkonnas on see lettidel sageli kõrvuti tootega „Jésus de Morteau“, mis on seal samavõrra levinud.

Seostatavus kindla territooriumiga ja asjaolu, et geograafilises piirkonnas on välja kujunenud tihe selle vorstiga seotud ettevõtjate võrgustik, on selle toote mainega seotud olulised tegurid.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

<https://extranet.inao.gouv.fr/fichier/CDC-MorteauModif2017-QCOMUE18.pdf>

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



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET