

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

62. aastakäik

12. november 2019

Sisukord

II Teatised

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2019/C 384/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.9062 – Fortress Investment Group / Air Investment Valencia / JV) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Nõukogu

2019/C 384/02	Teatis isikutele, kelle suhtes kohaldatakse piiravaid meetmeid, mis on sätestatud piiravaid meetmeid seoses olukorraga Venezuelas käsitlevas nõukogu otsuses (ÜVJP) 2017/2074, mida on muudetud nõukogu otsusega (ÜVJP) 2019/1893, ja määruses (EL) 2017/2063, mida rakendatakse nõukogu rakendusmäärusega (EL) 2019/1891	2
---------------	---	---

2019/C 384/03	Teatis andmesubjektidele, kelle suhtes kohaldatakse piiravaid meetmeid, mis on sätestatud nõukogu otsuses (ÜVJP) 2017/2074 ja nõukogu määruses (EL) 2017/2063 piiravate meetmete kohta seoses olukorraga Venezuelas	3
---------------	---	---

Euroopa Komisjon

2019/C 384/04	Euro vahetuskurs — 11. november 2019	4
---------------	--	---

Euroopa Kontrollikoda

2019/C 384/05	Eriaruanne nr 19/2019 „INEA tegevus on kasu toonud, kuid Euroopa ühendamise rahastu puudustega tuleb tegeleda“	5
---------------	--	---

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2019/C 384/06	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum: M.9399 – Remondis / ALFA Rohstoffhandel München / Geiger Beteiligung / Durmin Beteiligung / Garching Hochbrück) Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾ ...	6
2019/C 384/07	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.9557 – Swisscom / AMAG Group / Zürich Insurance Group / autoSense) Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	8

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2019/C 384/08	Sellise muudetud koonddokumendi avaldamine, mida on muudetud pärast väikese muudatuse heakskiitmist kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 teise lõiguga	10
2019/C 384/09	Sellise muudetud koonddokumendi avaldamine, mida on muudetud pärast väikese muudatuse heakskiitmist kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 teise lõiguga	16
2019/C 384/10	Sellise muudetud koonddokumendi avaldamine, mida on muudetud pärast väikese muudatuse heakskiitmist kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 teise lõiguga	19

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst.

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(Juhtum M.9062 – Fortress Investment Group / Air Investment Valencia / JV)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2019/C 384/01)

23. juulil 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 32019M9062 all. EUR-Lex pakub *online*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

NÕUKOGU

Teatis isikutele, kelle suhtes kohaldatakse piiravaid meetmeid, mis on sätestatud piiravaid meetmeid seoses olukorraga Venezuelas käsitlevas nõukogu otsuses (ÜVJP) 2017/2074, mida on muudetud nõukogu otsusega (ÜVJP) 2019/1893, ja määruses (EL) 2017/2063, mida rakendatakse nõukogu rakendusmäärusega (EL) 2019/1891

(2019/C 384/02)

Piiravaid meetmeid seoses olukorraga Venezuelas käsitleva nõukogu otsuse (ÜVJP) 2017/2074 ⁽¹⁾ (mida on muudetud nõukogu otsusega (ÜVJP) 2019/1893) ⁽²⁾ I lisas ja nõukogu määruse (EL) 2017/2063 ⁽³⁾ (mida rakendatakse nõukogu rakendusmäärusega (EL) 2019/1891) ⁽⁴⁾ IV lisas loetletud isikutele tehakse teatavaks järgmine teave.

Euroopa Liidu Nõukogu on pärast isikute loetelu läbivaatamist otsustanud, et eespool nimetatud lisades esitatud isikud peaksid jätkuvalt olema kantud nende isikute loetellu, kelle suhtes kohaldatakse piiravaid meetmeid, mis on sätestatud otsuses (ÜVJP) 2017/2074 piiravate meetmete kohta seoses olukorraga Venezuelas ja määruses (EL) 2017/2063 piiravate meetmete kohta seoses olukorraga Venezuelas. Kõnealuste isikute loetellu kandmise põhjendused on esitatud nimetatud lisade vastavates kannetes.

Asjaomaste isikute tähelepanu juhitakse võimalusele taotleda asjaomase liikmesriigi või asjaomaste liikmesriikide pädevatelt asutustelt, kelle veebisaitide aadressid on toodud määruse (EL) 2017/2063 (piiravate meetmete kohta seoses olukorraga Venezuelas) III lisas, luba külmutatud rahaliste vahendite kasutamiseks põhivajaduste rahuldamiseks või erimaksete tegemiseks (vt määruse artiklit 9).

Asjaomased isikud võivad enne 23. augustit 2020 esitada nõukogule järgmisel aadressil koos täiendavate dokumentidega taotluse, et otsus nende kandmise kohta eespool nimetatud loeteludesse uuesti läbi vaadataks:

Council of the European Union
General Secretariat
RELEX.1.C
Rue de la Loi / Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-post: sanctions@consilium.europa.eu

Saadud tähelepanekuid võetakse arvesse loetelude perioodilisel läbivaatamisel nõukogu poolt kooskõlas otsuse (ÜVJP) 2017/2074 artikliga 13 ja määruse (EL) 2017/2063 artikli 17 lõikega 4.

Samuti juhitakse asjaomaste isikute tähelepanu võimalusele vaidlustada nõukogu otsus Euroopa Liidu Üldkohtus Euroopa Liidu toimimise lepingu artikli 275 teises lõigus ning artikli 263 neljandas ja kuuendas lõigus sätestatud tingimuste kohaselt.

⁽¹⁾ ELT L 295, 14.11.2017, lk 60.

⁽²⁾ ELT L 291, 12.11.2019, lk 42.

⁽³⁾ ELT L 295, 14.11.2017, lk 21.

⁽⁴⁾ ELT L 291, 12.11.2019, lk 13.

Teatis andmesubjektidele, kelle suhtes kohaldatakse piiravaid meetmeid, mis on sätestatud nõukogu otsuses (ÜVJP) 2017/2074 ja nõukogu määruses (EL) 2017/2063 piiravate meetmete kohta seoses olukorraga Venezuelas

(2019/C 384/03)

Andmesubjektide tähelepanu juhitakse järgmisele teabele vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2018/1725⁽¹⁾ artiklile 16.

Töötlemistoimingu õigusliku aluse moodustavad nõukogu otsus (ÜVJP) 2017/2074,⁽²⁾ mida on muudetud nõukogu otsusega (ÜVJP) 2019/1893,⁽³⁾ ning nõukogu määrus (EL) 2017/2063,⁽⁴⁾ mida rakendatakse nõukogu rakendusmäärusega (EL) 2019/1891⁽⁵⁾.

Kõnealuse töötlemistoimingu vastutav töötaja on nõukogu peasekretariaadi välisasjade, laienemise ja elanikkonnakaitse peadirektoraadi (RELEX) üksus RELEX.1.C, kellel on võimalik ühendust võtta järgmisel aadressil:

Euroopa Liidu Nõukogu
General Secretariat
RELEX.1.C
Rue de la Loi/Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-post: sanctions@consilium.europa.eu

Nõukogu peasekretariaadi andmekaitseametnikuga saab ühendust võtta järgmisel aadressil:

Data Protection Officer

data.protection@consilium.europa.eu

Töötlemistoimingu eesmärk on koostada ja ajakohastada loetelu isikutest, kelle suhtes kohaldatakse piiravaid meetmeid vastavalt otsusele (ÜVJP) 2017/2074, mida on muudetud otsusega (ÜVJP) 2019/1893, ning määrusele (EL) 2017/2063, mida rakendatakse rakendusmäärusega (EL) 2019/1891.

Andmesubjektid on füüsilised isikud, kes vastavad otsuses (ÜVJP) 2017/2074 ja määruses (EL) 2017/2063 kehtestatud kriteeriumidele.

Kogutud isikuandmed hõlmavad andmeid, mis on vajalikud asjaomaste isikute õigeks tuvastamiseks, põhjendusi ja mis tahes muid sellega seotud andmeid.

Kogutud isikuandmeid võib vajaduse korral jagada Euroopa välisteenistuse ja komisjoniga.

Ilma et see piiraks määruse (EL) 2018/1725 artiklis 25 sätestatud piiranguid, toimub vastamine juurdepääsutaotlustele, parandamisaotlustele ja vastuväidetele, mille andmesubjektid on oma õiguste teostamiseks esitanud, kooskõlas määrusega (EL) 2018/1725.

Isikuandmeid säilitatakse viis aastat alates hetkest, mil andmesubjekt eemaldatakse nende isikute loetelust, kelle suhtes kohaldatakse piiravaid meetmeid, või alates hetkest, mil kõnealuse meetme kehtivus lõpeb, või seni kuni kestab kohtumenetlus, kui see on alustatud.

Ilma et see piiraks kohtulike, halduslike või kohtuväliste kaitsevahendite kohaldamist, on igal andmesubjektil õigus esitada kooskõlas määrusega (EL) 2018/1725 kaebus Euroopa Andmekaitseinspektorile (edps@edps.europa.eu).

⁽¹⁾ ELT L 295, 21.11.2018, lk 39.

⁽²⁾ ELT L 295, 14.11.2017, lk 60.

⁽³⁾ ELT L 291, 12.11.2019, lk 42.

⁽⁴⁾ ELT L 295, 14.11.2017, lk 21.

⁽⁵⁾ ELT L 291, 12.11.2019, lk 13.

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss (¹)

11. november 2019

(2019/C 384/04)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,1041	CAD	Kanada dollar	1,4607
JPY	Jaapani jeen	120,29	HKD	Hongkongi dollar	8,6422
DKK	Taani kroon	7,4722	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,7348
GBP	Inglise nael	0,85743	SGD	Singapuri dollar	1,5025
SEK	Rootsi kroon	10,7085	KRW	Korea vonn	1 288,00
CHF	Šveitsi frank	1,0972	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	16,4150
ISK	Islandi kroon	137,70	CNY	Hiina jüaan	7,7404
NOK	Norra kroon	10,0910	HRK	Horvaatia kuna	7,4391
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	15 540,68
CZK	Tšehhi kroon	25,510	MYR	Malaisia ringit	4,5749
HUF	Ungari forint	334,35	PHP	Filipiini peeso	56,138
PLN	Poola zlott	4,2737	RUB	Vene rubla	70,5319
RON	Rumeenia leu	4,7643	THB	Tai baat	33,493
TRY	Türgi liir	6,3722	BRL	Brasiilia reaal	4,5949
AUD	Austraalia dollar	1,6105	MXN	Mehhiko peeso	21,1057
			INR	India ruupia	78,9905

(¹) Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

EUROOPA KONTROLLIKODA

Eriaruanne nr 19/2019

„INEA tegevus on kasu toonud, kuid Euroopa ühendamise rahastu puudustega tuleb tegeleda“

(2019/C 384/05)

Euroopa Kontrollikoda annab teada, et äsja avaldati eriaruanne nr 19/2019 „INEA tegevus on kasu toonud, kuid Euroopa ühendamise rahastu puudustega tuleb tegeleda“.

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

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Eelteatis koondumise kohta

(Juhtum: M.9399 – Remondis / ALFA Rohstoffhandel München / Geiger Beteiligung / Durmin Beteiligung / Garching Hochbrück)

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2019/C 384/06)

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

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- ALFA Rohstoffhandel München GmbH („ALFA“, Saksamaa), mille üle on valitsev mõju ettevõtjal Remondis („Remondis Group“, Saksamaa), mille üle on omakorda valitsev mõju ettevõtjal Rethmann SE & Co. KG (Saksamaa),
- Geiger GmbH & Co. KG („Geiger“, Saksamaa),
- Durmin Entsorgung und Logistik GmbH („Durmin“, Saksamaa), mille üle on ühiskontroll ettevõtjatel Dettmer Group KG (Saksamaa) ja Remineral Rohstoffverwertung & Entsorgung GmbH & Co. KG (Saksamaa),
- Garching Hochbrück Vermögensverwaltung GmbH („Garching Hochbrück“, Saksamaa), mille üle on ühiskontroll ettevõtjatel Geiger ja Durmin.

ALFA, Geiger ja Durmin omandavad ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b ja artikli 3 lõike 4 tähenduses Garching Hochbrücki üle ja seega ka Garching Hochbrücki tütarettevõtja RM Recycling München GmbH & Co. KG („RM Recycling“, Saksamaa) üle.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- ALFA tegeleb vanametalli ja mittemetalliliste jääkide kogumise ja müügiga;
- Geiger pakub taristu-, kinnisvara- ja keskkonnateenuseid ja -tooteid, eelkõige kogub ja kõrvaldab ehitusprahti;
- Durmin tegeleb mineraaljätmete kogumise ja käitlemisega;
- Garching Hochbrück tegeleb oma tütarettevõtja RM Recycling kaudu vanametalli ning muude ohtlike ja ohutute tööstuslike ja mittetööstuslike jätmete kogumise ja käitlemisega.

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⁾.

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

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

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.9399 – Remondis / ALFA Rohstoffhandel München / Geiger Beteiligung / Durmin Beteiligung / Garching Hochbrück

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.9557 – Swisscom / AMAG Group / Zürich Insurance Group / autoSense)
Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2019/C 384/07)

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

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Swisscom (Schweiz) AG („Swisscom“, Šveits), mis kuulub kontserni Swisscom AG;
- AMAG Import AG („AMAG“, Šveits), mis kuulub kontserni AMAG Group AG;
- Zürich Versicherungs-Gesellschaft AG („Zurich“, Šveits), mis kuulub kontserni Zurich Insurance Group AG;
- autoSense AG („autoSense“, Šveits), mille üle on praegu valitsev mõju ettevõtjatel Swisscom ja AMAG.

Swisscom, AMAG ja Zurich omandavad ettevõtja autoSense üle ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b ja artikli 3 lõike 4 tähenduses.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- Swisscom: Šveitsi telekommunikatsiooniteenuste osutaja;
- AMAG: Šveitsi autode importija ja müüja, osutab ka asjaomaseid teenuseid, nagu liisimine ja hooldus;
- Zurich: rahvusvahelistel turgudel ja siseturul tegutsev Šveitsi mitmekülgse tegevusega kindlustusettevõtja;
- autoSense: andmesideühendusega autode valdkonnas tooteid ja teenuseid pakkuv Šveitsi ettevõtja.

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 teatise 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:

Juhtum M.9557 – Swisscom / AMAG Group / Zürich Insurance Group / autoSense

⁽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

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Sellise muudetud koonddokumendi avaldamine, mida on muudetud pärast väikese muudatuse heakskiitmist kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 teise lõiguga

(2019/C 384/08)

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 taotlusega saab tutvuda Euroopa Komisjoni andmebaasis DOOR.

KOONDDOKUMENT

„WEST COUNTRY BEEF“**ELi nr: PGI-GB-0668-AM02 – 1.8.2018****KPN () KGT (x)****1. Nimetus(ed)**

„West Country Beef“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Ühendkuningriik

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**3.1. Toote liik**

Klass 1.1. Värske liha (ja rups)

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Nimetusega „West Country Beef“ tähistatakse veiste rümpi, poolrümpi ja jaotustükke, mis on saadud veistelt, kes on sündinud ja kasvanud Inglismaa West Country piirkonnas ja tapetud ühingu Meat South West standardi või samaväärse standardi kohaselt Inglismaa West Country piirkonna heakskiidetud tapamajades või väljaspool kõnealust piirkonda. Kõnealuseid tapamajasid peab kontrollima sõltumatu inspektor, et tagada toote täielik jälgitavus ja ehtsus. Lihatootjate ühing Meat South West annab tapamajadele loa toote „West Country Beef“ käitlemiseks.

Loomade ohutuse tagamiseks kasvatatakse neid vastavalt kokkulepitud rangetele loomakasvatuse ja loomade heaolu standarditele.

Tootmine peab vastama järgmistele miinimumnõuetele:

- Inglismaa West Country piirkonnas sündinud, kasvatatud ja tapaküpseks saanud loomad
- koresöödaga söötmine
- kooskõla kõigi kehtivate õigusaktidega
- kõigi asjakohaste tegevusjuhiste valdamine ja teadlikkus nende kohta

(1) ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

- kariloomade tervise ja heaolu tagamine viie vabaduse põhimõttel
- täieliku jälgitavuse süsteemide olemasolu tagamine
- pädevate karjakute ja koolitatud personali poolse kariloomade pidamise tagamine
- loomade ohutuse ja heaolu tagamine vedamise ja turustamise ajal ning enne tapmist
- toote ehtsuse tagamiseks tapmine heakskiidetud ja litsentsitud ning täieliku jälgitavusega käitluskoahas.

Sõltumatud inspektorid kontrollivad põllumajandusettevõtteid ja töötlemiskäitisi, täites seejuures kindlaksmääratud kontrolliprotopkoll.

Toote „West Country Beef“ tootmiskava nõuete täitmiseks peavad tootjad kontrollimise ajal tõendama, et kariloomad on sündinud, kasvanud ja tapaküpseks saanud Inglismaa West Country piirkonnas. Tootjatelt nõutakse söödaregistrilt tõenditega selle kohta, et kariloomi on söödud söödaga, mis koosneb vähemalt 70 % ulatuses koresöödast. Tootmiskava kohaselt on nõutav vähemalt kuuekuulise karjamaal pidamisega ekstensiivne loomakasvatussüsteem.

Võrreldes veistega, keda on söödud kontsentreeritud söödaga, paranevad heintaimi sisaldava erilise söödaga söödud veiste lihaskoe keemiline koostis (vt allpool tabel 1) ja ka liha organoleptilised omadused.

Tabel 1

Veise seljatüki lihase rasvhapete koostis (mg/100 g lihaskude) ja E-vitamiini sisaldus (mg/kg)

	Kontsentrandid	Silo	Heintaimed
18:2 ⁽¹⁾	210	87	76
18:3 ⁽²⁾	8,1	48,7	35,6
EPA ⁽³⁾	2,6	19,7	19,2
DHA ⁽⁴⁾	0,5	5,1	2,8
18:2 / 18:3	27,2	1,8	2,1
E-vitamiin	1,4	3,3	4,2

⁽¹⁾ Linoalhape.

⁽²⁾ Linoleenhape.

⁽³⁾ Eikosapentaehape.

⁽⁴⁾ Dokosaheksaehape.

Selle tulemuseks on ühtlasemalt maitsev liha, mille söömine tagab suurepärase toiduelamuse. Lihasesisese rasvkoega naturaalselt marmorjas liha on meeldiva maitsega ja mahlakas. Rasva värvus võib olla valge kuni kollane, kuid erilise sööda manustamine soodustab kreemika värvuse kujunemist. Liha värvus varieerub roosast tumepunaseeni, mis on laagerdunud liha puhul tumedam punane.

Tapaküpsed on vähemalt 60 päeva vanused veised. Enamus veistest saab tapaküpseks loomulikult – vanus või kaal erineb tõuerinevuste tõttu (ideaalne tapaküpseuse kaal on tapakaal 200–500 kg).

Liha hoitakse vähemalt 10 päeva külmutusseadmete temperatuuril; seda protsessi nimetatakse pärast surmamist algavaks laagerdumiseks. Liha laagerdumise ajal hakkavad looduslikud ensüümid liha struktuurset sidekudet lagundama ning seeläbi muutub liha pehmemaks ja paranevad selle maitseomadused. Traditsiooniliselt aeglaselt küpsetatavate jaotustükkide (rinnatükk ja eeskoot) jaoks ei ole minimaalset laagerdumisaega ette nähtud. Laagerdumisaega võib lühendada, kasutades kõrgepinge elektrilist stimulatsiooni, mille abil väheneb külmakangestuse oht, või rümba puusaluudest riputamist, mis muudab liha pehmemaks. Temperatuuri, protsesside ja aegade kohta peetakse arvestust, et tagada rümpade õige jahutamine ja laagerdamine.

Optimaalsete maitseomaduste tagamiseks kasutatav EUROP-liigitamissüsteemil põhinev rümpade liigitamise spetsifikatsioon on järgmine:

O või paremasse lihakusklassi liigitatud rümbad, mille rasvasus on 2–4H.

		Suurenev rasvasus =>						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Suurenev lihakus =>	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Pärast loomade tapmist turustatakse toodet „West Country Beef“ mitmel järgmisel kujul:

- kogu rümp, välja arvatud söögiks kõlbmatu rups, nahk, pea ja jalad;
- kogu poolrümp: piki selgroogu rümba poolitamisel saadud osa;
- tagaveerand/esiveerand: eestpoolt arvestades 10. ja 11. ribi vahel (või muul sarnasel viisil kokkuleppe alusel) poolitatud terve poolrümp;
- jaotustükid: toodetud rümpade/poolrümpade jaotamisel väiksemateks, tunnustatud osadeks (kliientide eelistustega arvestamiseks). Need jaotustükid võivad olla kondiga või kondita ning kaitsepakendis;
- enne liigitamist töödeldud söödav rups.

Veiseliha „West Country Beef“ võib müüa värskena (jahutatult) või külmutatult.

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

Võõrutuse ja tapaküpseks saamise ajal võib kariloomadele anda täiendsööta. Põllumajandustootja registreerib sel juhul sööda koostisosade ja ostu üksikasjad ning neid kontrollivad kindlustusinspektorid. Loomade lisa söötmise aja kindlaksmääramisel võetakse arvesse selliseid tegureid nagu loomade heaolu ja turustamine.

Täiendsööda ülemäär on 30 %, milles koresööt moodustab 70 %. Täiendsööta antakse vastavalt vajadusele näiteks talvekuudel või võõrutuse ja tapaküpseks saamise ajal.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Loomade ohutuse tagamiseks kasvatatakse neid vastavalt kokkulepitud rangetele loomakasvatuse ja loomade heaolu standarditele.

Tootmine peab vastama järgmistele miinimumnõuetele:

- Inglismaa West Country piirkonnas sündinud, kasvatatud ja tapaküpseks saanud loomad;
- koresöödaga söötmine;
- kooskõla kõigi kehtivate õigusaktidega;
kõigi asjakohaste tegevusjuhiste valdamine ja teadlikkus nende kohta;
- kariloomade tervise ja heaolu tagamine viie vabaduse põhimõttel;
- täieliku jälgitavuse süsteemide olemasolu tagamine;
- pädevate karjakute ja koolitatud personali poolse kariloomade pidamise tagamine;
- loomade ohutuse ja heaolu tagamine vedamise ja turustamise ajal ning enne tapmist;
- toote ehtsuse tagamiseks tapmine heakskiidetud ja litsentsitud ning täieliku jälgitavusega käitluskohas.

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

—

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

—

4. *Geograafilise piirkonna täpne määratlus*

Geograafilise piirkonna moodustavad kuus maakonda: Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset ja Wiltshire, mis koos on Inglismaa West Country piirkond.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Geograafilise piirkonna eripära

Toote „West Country Beef“ ja geograafilise piirkonna vaheline seos põhineb toote kvaliteedil ja muudel omadustel.

Inglismaa West Country piirkonda võib kirjeldada kui rohumaaga kaetud poolsaart. Vahetegemine rohumaaga ja põllukultuuride kasvatamise vahel on osaliselt tingitud piirkonnas esinevatest eri mullatüüpidest. Inglismaa West Country piirkonna muldadest suure osa moodustavad glei- ja pruunmullad, millel rohi kasvab küll jõudsalt, kuid mis ei ole just ideaalsed põllukultuuride kasvatamiseks. Põllukultuuride kasvatuspiirkonnas on valdavalt savi- ja liivmullad, mida saab hõlpsamini kuivendada. Lisaks sellele on Inglismaa West Country piirkonnas Ühendkuningriigi kõrgeim keskmine ning kõrgeim miinimum- ja maksimumtemperatuur.

West Country piirkond on Inglismaa suurim ja kõige põllumajanduslikum piirkond. Sealne keskkond on Ühendkuningriigis üks rikkalikumaid. Selle piirkonna põllumajandusettevõtetes toodetakse hinnanguliselt 24 % Inglismaa veiselihast ning 21 % lambalihast. Karjakasvatus on aidanud piirkonna maastikku ja looduspärandit kujundada ja säilitada. Tänu suurele loomkoormusele on arenenud ulatuslik lihatöötlemissektor, kus luuakse kõnealuses piirkonnas äärmiselt vajalikke töökohti.

Inglismaa West Country piirkonna kõrged ja mõõdukad temperatuurid, ühtlaselt jaotunud sademete hulk kogu aasta jooksul ja sügav niiskust säilitav pinnas tähendab seda, et heina saab teha ja söödakultuure koristada ning loomasöödana kasutada peaaegu aasta ringi. Suures osas sellest piirkonnast kasvab rohi rohkem kui 300 päeva aastas. See aastaringselt toimuv tootmine on West Country piirkonnas normiks ja ühtlasi selgituseks, miks loomakasvatus on ülekaalus. Lisaks sellele asub rohkem kui 25 % West Country piirkonna rohumaast kas rahuusparkides või looduskaunistes kohtades ja piirkonnas on üle 57 % Ühendkuningriigi lillerikastest rohumaadest. Bristolil ülikooli teadusuuringutest nähtub, et rohumaadel kasvanud veiste liha maitse on intensiivsem ja tarbijate poolt kõrgemalt hinnatud kui kontsentreeritud sööta saanud veiste liha.

Toote eripära

Inglismaa West Country piirkonna karjakasvatus põhineb olulisel määral värskel ja säilisheinal. Söödaks kasutatud heinaga tagatakse veiseliha iseloomulik hea kvaliteet ja toiteväärtus (rasvhapete koostis, E-vitamiini sisaldus ja organoleptilised omadused). Eespool nimetatud mõju nähtub selgelt teaduslikest katsetest. Katsetest ilmnes erinevus kontsentreeritud söödaga ja heinaga söödud veiste liha rasvhappekoostise vahel (tabel 1). Rohusiloga söödud veiste lihase rasvasisaldus oli suurem ja rasvhapete profiil oli üsna erinev. Kontsentreeritud söödaga söödud veiste lihaskoes oli suurem oomega-6 rasvhapete perekonda kuuluva linoolhappe ja selle produkti arahhidoonhappe sisaldus; rohusilo ja värskel rohuga söödud veiste lihaskoes aga oli suurem oomega-3 rasvhapete perekonda kuuluva linoleenhappe ja selle produktide eikosapentaenahappe ja dokosaheksaenahappe sisaldus. Kontsentreeritud sööta saanud veiste puhul oli oomega-6 ja oomega-3 rasvhapete suhe palju suurem. Inimtoidus on kõnealune suhe soovitatavalt kuni 4. Sellist näitajat on lihtne saavutada rohuga söödud, kuid mitte kontsentreeritud söödaga söödud veiste liha puhul. Lihtne suhe, mis eristab rohuga söödud veiste liha kontsentreeritud söödaga söödud veiste lihast, on 18:2/18:3; tabelis 1 on see rohtu saanud veiste liha puhul ligikaudu 2 ja kontsentreeritud sööta saanud veiste liha puhul ligikaudu 27.

Värskel rohi või rohusilo on α -linoleenhappe allikas, mis võib loomas muunduda pika ahelaga n-3 (oomega-3) polüküllastumata rasvhapeteks, mis on väärtuslikud toitained inimtoidus. Heintaimed sisaldavad ka E-vitamiini; rohuga söödud veiste lihas on nii oomega-3 rasvhapete kui ka E-vitamiini sisaldus suurem. Need toitained mõjutavad ka liha maitseomadusi.

Niisiis on tõestatud, et veiste söötmine rohu ja rohusiloga tingib lihaskoes eripärase rasvhapete profiili, mis erineb kontsentreeritud söödaga söödud veiste lihaskoe rasvhapete profiilist. Heintaimedega söödud veiste lihaskoes on ligikaudu 1,0 % linoleenhapet, 0,5 % eikosapentaenhapet ja 0,1 % dokosaheksaenhapet. Sellised on rasvhapete protsendimäärad, mille alusel rasvhappekoostist sageli kirjeldatakse. Kõigil kõnealustel näitajatel on tootele „West Country Beef“ kasulik mõju. Rohus leiduv E-vitamiin satub söödaga veiste lihas- ja rasvkoe sisse. Rohusiloga söödud härgade lihaskoes oli E-vitamiini sisaldus vähemalt kaks korda suurem kui vastav näitaja kontsentreeritud söödaga söödud veiste puhul (tabel 1). Sel põhjusel säilib külmettides liha helepunane värvus kaks päeva kauem.

Briti uuringute põhjal järeldati, et heintaimedega söödud veiste liha maitse on parem kui kontsentreeritud söödaga söödud veiste lihal. Rohuga söödud veiste lihale anti maitse eest kõrgem hinne kui kontsentreeritud söödaga söödud veiste lihale. Kontsentreeritud söödaga söödud veiste lihale anti suurim punktisumma ebatavalise maigu eest.

Ühingu Meat South West tellimisel koostatud sõltumatust aruandest, millest on võetud eespool nimetatud järeldused, nähtub kokkuvõtlikult, et toote „West Country Beef“ iseloomulikud omadused on oomega-6 ja oomega-3 rasvhapete väike suhe ning E-vitamiini suur sisaldus.

— Suhe 18: 2/18: 3 on väiksem kui 4

— Seljatüki lihaskoe E-vitamiini sisaldus > 3,0 mg/kg

Inglismaa West Country piirkonna kliimast, topograafiast, geoloogiast ja sellest tulenevast jõudsast rohukasvust on tingitud selles piirkonnas kasvatatud veiste ning järelikult ka nende liha eriomadused. Suur osa piirkonna põllumajandusmaast on rohumaa, mis sobib ideaalselt loomakasvatuseks ja millelt saadud rohtu saab kasutada täiendsöödana.

Kindlatest ja objektiivsetest teaduslikest tõenditest nähtub, et Inglismaa West Country piirkonnas toodetud ja töödeldud veiseliha on omadused, mis on oma olemuselt seotud geograafilise piirkonnaga, kuna siin saavad loomad söödaks rohkem rohtu, mille tulemuseks on suurem polüküllastumata rasvhapete kontsentratsioon ja E-vitamiini sisaldus lihaskoes.

Rohu kasvu mõjutavad mulla liik, temperatuur, sademed ja päikesepaiste. Veel üks oluline tegur on topograafia, kuna kõrguse suurenedes rohu kasv väheneb. Tänu Inglismaa West Country piirkonna soodsale kliimale on selles piirkonnas nende päevade arv, mil rohi jõudsalt kasvab, palju suurem kui muudes piirkondades. Inglismaa West Country piirkonna kõigis osades kasvab rohi rohkem kui 220 päeva, mõnes osas isegi rohkem kui 300 päeva jooksul aastas, mida ei esine Ühendkuningriigi muudes piirkondades. Selle tulemusena saavad Inglismaa West Country piirkonnas kasvavad veised rohkem rohtu ja rohutooteid kui veised enamikus Ühendkuningriigi muudes osades või mujal ELis.

Need näitajad on saavutatud selliste veiste liha puhul, kes on sündinud, kasvanud ja tapaküpseks saanud Inglismaa West Country piirkonnas, kus loomad on juurdepääs värsele rohule kauem kui teistes piirkondades, sest seal on soe ja niiske kliima ning veisekasvatus põhineb ekstensiivsel rohutootmisel. Inglismaa West Country piirkond saab kliimamuutusest tulevikus tõenäoliselt isegi rohkem kasu kui praegu.

Ühingu Meat South West hinnangu kohaselt on Inglismaa West Country piirkonna punase liha tootmisesektori kogupanus majandusse aasta kohta 3 miljardit naelsterlingit ja 28 000 töökohta. Loomakasvatusega jätkamine on väga oluline piirkonna keskkonna ja looduspärandi kaitse seisukohalt. Toote „West Country Beef“ iseloomulikud omadused tulenevad Inglismaa West Country piirkonna keskkonnast, kus kasvavad veised, kellelt saadud liha kasutatakse kõnealuse toote toorainena.

Piirkonnas enim levinud veisetõud on ajalooliselt olnud South Devon ja Ruby Red. Paljud omamaised ja mandrilt sissetoodud veisetõud sobivad samuti hästi piirkonna maastikku ning kasvavad jõudsalt sealsetel rohumaadel. Seega saab toodet „West Country Beef“ toota igat tüüpi veiste lihast. Maastiku mitmekesisus võimaldab piirkonna piirides eritasandilise loomakasvatusektori olemasolu. Exmoori, Dartmoori ja Bodmin Moori mäestikupiirkonnad sobivad hästi traditsiooniliste veisekarjade kasvatamise ja suvise karjatamise aladeks ning tasandike rohumaad ja rannikualad, kus rohi kasvab suurema osa aastast, on ideaalsed karjamaad, millel toitudes saavad loomad tapaküpseks.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/762878/west-country-beef-pgi-spec.pdf

Sellise muudetud koonddokumendi avaldamine, mida on muudetud pärast väikese muudatuse heakskiitmist kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 teise lõiguga

(2019/C 384/09)

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 taotlusega saab tutvuda Euroopa Komisjoni andmebaasis DOOR.

KOONDDOKUMENT

„MEL DOS AÇORES“

ELi nr: PDO-PT-0268-AM01 – 2.1.2019

KPN (X) KGT ()

1. Nimetus(ed)

„Mel dos Açores“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Portugal

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

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

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Toode „Mel dos Açores“ on vastavalt asjakohasele tootepetsifikaadile Assoori saarestikus toodetud õiemesi.

Toodet „Mel dos Açores“ võib klassifitseerida kas vaiguseemiku meena (*mel de incenso*) või mitmeliigilise õiemeena (*mel multiflora*). Vaiguseemiku mesi on valmistatud nektarist, mida mesilased koguvad vaiguseemiku *Pittosporum undulatum* õitelt. Mitmeliigiline õiemesi on saadud eri taimeliikide nektarite segust.

Toote „Mel dos Açores“ eriomadused on järgmised:

- vesi: mitte üle 18 %;
- sahharoosisisaldus: mitte üle 10 %; vaiguseemiku mesi kuni 15 %.
- diastaas arv Schade'i skaala: vähemalt 3.

Vaiguseemiku mesi on järgmiste omadustega:

- saadud nektarist, mis on kogutud enamasti taimelt *Pittosporum undulatum* Vent., mis õitseb veebruarist aprillini. Õitsemisaeg võib varieeruda;
- happesus ja elektrijuhtivus on madal, diastaas arv on väga madal ja sahharoosisisaldus kõrge;
- värvus: väga hele (mõnikord lausa värvitu) kuni heleda merevaigukollaseni, mee värvus on kuni 50 Pfundi skaala järgi;
- lõhn: hõrk ja meeldiv;
- maitse: väga magus ja iseloomulik maitse;
- mee peamine määrav omadus on õietolmu komponent, mille puhul taime *Pittosporum undulatum* Vent. õietolmu peab moodustama üle 30 %. Lisaks võib mees leiduda vähesel määral *Eucalyptus* spp. ja muude liikide õietolmu.

⁽¹⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

Mitmeliigiline õiemesi on järgmiste omadustega:

- on saadud mitmesuguste taimeliikide nektarist: *Pittosporum undulatum* Vent., *Eucalyptus* spp., *Metrosideros excelsa* Gaertner, *Acacia* spp., *Trifolium* spp., *Castanea sativa* Mill., *Rubus* spp., jne;
- värvus: varieerub heledast merevaigukollasest tumeda merevaigukollaseni, mee värvus on kuni 114 Pfundi skaala järgi;
- maitse: rikkalik ja aromaatne, milles kerkib esile mitmesuguste taimede lõhn.

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

Pärast koristamist peab mesitaru jääma piisavalt mett, et mesilased saaksid talve üle elada.

„Mel do Alentejo“ tähist kandvat mett valmistavate mesilaskolooniate korrapärane ja ulatuslik söötmine kunstliku söödaga ei ole lubatud. Erandiks on eriolukorrad, kui valitseb toidupuudus või soovitakse mesilaste arvukust suurendada; sel juhul võivad mesinikud sööta mesilasi järgmiselt:

- siirup: valmistatud kahest osast meest või *muscovado*-suhkrust ja ühest osast veest;
- kunstlikku sööta antakse siis, kui pesakorpuseid ei ole, ja sööda andmine lõpetatakse nädal enne pesakorpuste paigaldamist. Mesilaste tervis peab olema väga hea.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Meetootmine

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

Toodet „Mel dos Açores“ võib müüa ainult pakendatult ja märgistatult.

Toode „Mel dos Açores“ ei tohi sisaldada mee koostisele võõraid orgaanilisi või anorgaanilisi aineid ning mitte miski ei viita sellele, et mesi on läinud käärima või et seda oleks kuumutatud.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Pakendil peab olema:

- toote nimetus: „MEL DOS AÇORES – DOP“ [„MEL DOS AÇORES – KPN“] või „MEL DOS AÇORES – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA“ [„MEL DOS AÇORES – KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUS“];
- mee liik: vaiguseemiku mesi või mitmeliigiline õiemesi;
- kontrolliasutuse sertifitseerimistähis.

Märgisel ei tohi olla sellist teavet, mis võiks anda mõista, et tegemist on muu kui vaiguseemiku mee või mitmeliigilise õiemeelega.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Assoori saarestik.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Tänu Assoori saarestiku geograafilisele asukohale valitseb seal mõõdukas ookeanikliima, temperatuurikõikumised on väikesed ja suhteline õhuniiskus kõrge. Sealses pinnases on liivsavi, liivakat saviliiva ja liivsavimulda, mis on rikkad orgaaniliste ainete ja kaaliumi poolest.

Need mullastiku- ja kliimatingimused toetavad *Pittosporum undulatum* looduslikku kasvu kõikjal saarestikus, eelkõige piirkondades, mille kõrgus merepinnast on väike või keskmine, samuti nõlvadel, harimata maal, metsamaal, mäekurudes ja tuulekaitseribadel. Piirkonna igal saarel kasvav taimestik on rikkalik ja nektarirohke, eelkõige piirkondades, mille kõrgus merepinnast on väike või keskmine. Tolmeldajate jaoks väga atraktiivsed liigid on näiteks eukalüpt, kõrge raudmürt, kastan, ristik ja murakad.

See taimestik annab tootele „Mel dos Açores“ eriomadused, mida on kirjeldatud punktis 3.2.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/mel/docs/CE_MEL_ACORES_jul_2019.pdf

Sellise muudetud koonddokumendi avaldamine, mida on muudetud pärast väikese muudatuse heakskiitmist kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 teise lõiguga

(2019/C 384/10)

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 taotlusega saab tutvuda Euroopa Komisjoni andmebaasis DOOR.

KOONDDOKUMENT

„LONDON CURE SMOKED SALMON“

ELi nr: PGI-GB-01350-AM01– 24.4.2019

KPN () KGT (X)

1. Nimetus(ed)

„London Cure Smoked Salmon“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Ühendkuningriik

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.7. Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Nimetusega „London Cure Smoked Salmon“ tähistatakse lõhet, mida on kuivsoolatud ainult kivisoolaga ja suitsutatud üksnes tammesuitsuga. Toote „London Cure Smoked Salmon“ tooraine võib olla nii kõrgemasse kvaliteediklassi kuuluv tehistingimustes peetav lõhe kui ka uluklõhe. Tehistingimustes peetavate lõhede hulgast kasutatakse toote „London Cure Smoked Salmon“ jaoks üksnes Šotimaalt pärit kõrgema kvaliteediklassi lõhet. Kõrgema kvaliteediklassi lõhe on esimese klassi toode, millel ei ole olulisi vigu ega puudusi. Toode peab olema vigastamata läikiva nahaga ning märkimisväärse soomusekaota. Tootel ei tohi olla avatud haavandeid ega kõhu või lihaste muljutisi/kahjustusi. Lõhe lihastel ei tohi olla melaniinilaike. Kala kõhukelme peab olema tugev ja terve. Kalal peab olema loomulik voolujooneline kuju. Lõhe värvus on ühtlaselt oranžikas/roosa ning tekstuur läikiv ja sile. Suitsutatud toode on võrdses osas suitsu ja lõhe lõhnaga – kumbki osa ei ole ülekaalus. Toote jaoks kasutatav uluklõhe, mida traditsiooniliselt saadakse Šotimaalt, peab olema koolnukangestuses (st värskelt püüdmise märgiks peab lõhe olema väga kõva), punaste lõpuste, selgete silmade ja läikivate soomustega. Uluklõhe värvus varieerub tumedast kahvatupunase roosivärvini; kala on kooretaolise tekstuuriga, mis on tihkem ja tugevam kui tehistingimustes peetava lõhe tekstuur. Suitsutatult on uluklõhe võrdsetes osades suitsu ja kala lõhnaga.

Nimetust „London Cure Smoked Salmon“ võib kasutada ühes tükis kala, viimistlemata ja viimistletud kalakülgede ning kala piki- (pikisuunaline lõige) või ristisuunas (ristisuunaline lõige) lõigatud viilude kohta. Kala suuruse alam- või ülemmäära ei ole kehtestatud. Toote „London Cure Smoked Salmon“ maitse on mahe ja hõrk. Kala töödeldakse nn Londoni moodi (London Cure), et veidi parandada esmaklassilise kvaliteediga lõhe maitset – selleks kasutatakse üksnes kivisoola ja kerget suitsuvinet ning tagatakse, et lõhe maitse oleks ülekaalus.

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

Toorained – värske ühes tükis lõhe.

(¹) ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Toorlõhe käsitsi fileerimine enne suitsutamist

Enne kuivsoolamist poolitatakse ühes tükis lõhe kaheks fileeks. Kala fileeritakse käsitsi, et saada parema kvaliteediga, rikkumata lõhefilee. Traditsiooniliselt lõigatakse lõhe nahasse käsitsi mündikujulised augud (2,5–7,5 cm), sest sel viisil saavad sool ja suits töötlemise järgmistes etappides ühtlaselt tootesse imbuda. Londoni moodi töödeldud lõhe suitsutamisel on väga oluline jätta rinna- ja seljauime luud kala sisse. Nii nagu on parem keeta kondiga liha, on ka parem suitsutada luudega kala.

Kuivsoolamisprotsess

Enne lõhe suitsutamist tuleb kala soolata – sellega algab soolamisprotsess. Värsked lõhefileed asetatakse soolamisrestidele ja piserdatakse kivisoolaga (kalatükikide suurusest olenevalt) kuni 24 tundi. Selle aja jooksul väheneb filee kaal mõnevõrra. Selle protsessi tulemusena on tootes soola vaid 3–4 % ning säilib lõhe maitse.

Suitsutamise- ja kuivatusprotsess

Pärast fileede soolamist need loputatakse ja pannakse suitsutusahju – riputatakse üles või laotakse restidele. Kala suitsutatakse tammesuitsus ja kuivatatakse õhu käes kuni kolmteist tundi. Selle protsessi käigus kaotavad soolatud fileed veel kaalu. Sooja õhuvoolu käes moodustub kõva koorik. Seda tuntakse kui õhukest nahakest pellikuli. Kõhuuime luud ja pellikul eemaldatakse käsitsi enne viilutamist.

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

Seejärel tükeldatakse lõhe vastavalt kliendi soovile. Kõik fileed „London Cure Smoked Salmon“ on käsitsi fileeritud, et saada püsivalt hea kvaliteediga toode. Käsitsi lõigatud viilud on veidi erinevad ja suurema välispinnaga – tänu sellele avaldub selle toote maitse paremini kui masinaga lõigatud ja liiga siledapinnalise filee maitse.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

—

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Londoni linnaosad Tower Hamlets, Hackney ja Newham.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Lõhe suitsutamine algas Londonis 1800. aastate lõpus, kui juudi sisserändajad Ida-Euroopast kinnitasid kanda Londoni East Endi piirkonnas. Kuna toodete jahutamine oli tol ajal küllaltki algelisel tasemel, kasutasid nad kala säilitamiseks suitsutamist. Kala suitsutamine oli levinud Ida-Euroopas, kus seda tehti ettevalmistusena pika talve jaoks. Kala suitsutati ja soolati selleks, et see oleks söödav pikema aja vältel. Ühendkuningriigi sisserändajad jätkasid seda traditsiooni. Lõhe külmsuitsutamine on oskusi nõudev protsess: lõhe soolatakse soolaga ja jäetakse siis otsesest soojusallikast eemal jaheda suitsu kätte. Algselt oli see mõeldud selleks, et varustada sisserännanud elanikkonda tuntud tootega, aga üsna pea hakkasid ka põliselanikud hindama suitsutatud Šoti lõhet, millest kujunes traditsiooniline Briti hõrgutis. Ühendkuningriigi juudi elanikkonna arv suurenes 46 000-lt 1880. aastal umbes 250 000-ni 1919. aastal. Juudid elasid peamiselt suurtes tööstuslinnades, eelkõige Londonis, Manchesteris ja Leedsis. Londonis elasid nad peamiselt Spitalfieldsi ja Whitechapeli piirkonnas dokkide lähedal. Ida-Euroopast saabunud ja oma kokakunsti kaasa toonud juutide traditsiooniliste toiduainetega varustamiseks ehitati East Endi piirkonnas esimesed suitsutuskojad.

Ida-Londoni suitsutusmeistrid vedasid algselt sisse Läänemerest püütud lõhet, sest nad ei teadnud, et igal suvel saab lõhet püüda ka Šotimaal. Pärast seda, kui nad olid Šoti lõhe avastanud Billingsgate'i turul, taipasid nad, et lihtsam on kasutada kohalikku kala, mis lõpptootena maitse isegi paremini. Londoni moodi töödeldud kergelt suitsu saanud Šoti lõhe kvaliteedist oli tingitud suitsutatud lõhe kiire populaarsuse kasv laiema elanikkonna hulgas. Peakokad hakkasid oma menüüs kasutama Londoni moodi töödeldud kergelt suitsutatud lõhet, mis sai väga populaarseks kogu läänemaailmas. Ajaloouurikutest on teada, et Šoti uluklõhet saadeti Billingsgate'i turule juba alates 19. sajandist. Šoti esmaklassiline lõhe on ülemaailmselt hea mainega ning Londoni moodi töödeldud kõrgema kvaliteediklassi suitsulõhe tootmiseks tuleb kõne alla üksnes kvaliteetne tooraine. Aegade jooksul on lõhet hinnatud selle erakordse maitse pärast. Juudid kasutasid selle hõrgu kala töötlemiseks retsepte, mis muidu oli kasutust leidnud muude kalade (nt heeringas) valmistamisel. Tänu siledale ja siidisele tekstuurile, hõrgule kalalihale ja kergelt soolakale maitsele on lõhe tänapäevani kõrgelt hinnatud hõrgutis.

Sõjaajal olid tegeles Londoni East Endi linnaosas lõhe suitsutamisega üheksa ettevõtjat. Erinevalt muudest töötlemismeetoditest (tol ajal suitsutati Šotimaal näiteks suitsuheeringat tugevas suitsus) on Londoni moodi töödeldud kala mahe ja õrn – et tarbija saaks tunda kala kvaliteeti ja värskust, mis on tagatud peene suitsutusega.

Toote eripära

Toote „London Cure Smoked Salmon“ eripära on seotud kala kerge suitsutusprotsessiga. Londoni moodi töötlemine on tootmismeetod lõhe säilitamiseks selliselt, et kalale ei jää tugevat suitsumaitset. Algusest peale on toote „London Cure Smoked Salmon“ säilitamisel püsima jäänud selle kvaliteet ja värskus. Tänu sellisele kvaliteedile ja värskusele erineb toode „London Cure Smoked Salmon“ muudest suitsulõhedest, mis on valminud masstoodanguna. Äärmiselt oluline on kasutada parimat kvaliteetlõhet, mis saabub suitsutuskotta ideaaljuhul 48 tunni jooksul pärast püüdmist (maksimaalselt viie päeva pärast). Kala roogitakse, poolitatakse ja viimistletakse täielikult käsitsi.

Seejärel soolatakse käsitsi luudega lõhefileesid maitse parandamiseks. Tänu aastatega saadud kogemusele tagatakse, et lisatakse hoolikalt kontrollitud hulk suitsu – tekib täiuslik segu õhu käes kuivatamisest ja niiskuse eemaldamisest täpse kogusega suitsus, mis tekib põlevate tammehalgude hõõrdumise käigus. Kuna toodet „London Cure Smoked Salmon“ töödeldakse käsitsi, tuleb olla hoolikas ning tagada, et eemaldatakse Londoni moodi töödeldud lõhe pellikul (v.a juhul, kui müüakse nahaga lõhet), ning et lõheviilude vahele pannakse perforeeritud tsellofaanist vahelehed, tänu millele saavad tükid õhku ja on hõlbus hapraid viile pakendist välja võtta ilma neid rikkumata. Kvalifitseeritud oskustöölised hindavad toodet „London Cure Smoked Salmon“ tootmisprotsessi kõigis etappides tagamaks, et klientideni jõuab üksnes kvaliteetne suitsulõhe. Tänu tähelepanelikule oskustööle on lõpptoode värske ja ilma liigselt suitsuse maitseta.

East Endis pikaajalise traditsiooniga lõhe suitsutamise ja tükeldamise käsitöõnduslikke oskusi on edasi antud neljas põlvkonnas. Tänu Ida-Londonis aastate jooksul kogutud lõhesuitsutamisteadmistele on Londoni moodi töötlemisega võimalik üksnes käte ja silmade abil valmistada püsivalt hea kvaliteediga toodet.

Lõhe poolitatakse, kala pea eemaldatakse, fileeritakse (mündikujulised augud lõigatakse lõhe naha sisse) käsitsi, mis nõuab noakäsitsemise erilist oskust. Kui lõhe on poolitatud ja fileeritud, tuleb lõhefileesid kontrollida, et tagada nende vastavus kehtestatud standardile. Kontrollija peab kõik fileed üle vaatama, et neil ei oleks vereplekke ega vähkkasvaja tunnuseid. Sellised tükid sortitakse kohe alguses välja. Iga filee kuivsoolatakse seejärel käsitsi – soolaja peab tagama, et igale kalale lisatakse õige kogus soola, nii et soolakogus vastab kalatüki suurusele. Kalaliha muutub kuivades kangeks ja tihkeks. Kuna lõhe füüsiline välimus muutub vähe, tuginetakse täpse soolakoguse õigeaegse lisamise osas üksnes meeskonnajuhi kogemusele. Liiga palju soola või liiga pikaajaline soolamine suurendab soola sisaldust lõpptootes. Soolamiseks rühmitatakse kalad vastavalt suurusele ja kaalule, et tagada lõppkokkuvõttes kõigi kalade jaoks õige soolakogus. Liiga soolane või vähesoolane lõhe sortitakse välja. Pärast vajaliku aja jooksul toimunud suitsutamist viimistletakse käsitsi lõhe suitsutatud pool, kusjuures viimistleja peab veenduma, et täielikult on eemaldatud pellikul, mis on vintske, veniv ja ebameeldiv süüa. Seejärel eemaldatakse käsitsi ja oskuslikult 32 kõhuuime luud, kasutades selleks kalapintsette. Selle õnnestumiseks tuleb luu ettevaatlikult selle kasvamise suunas (mitte otse üles) välja tõmmata, ilma et seejuures lõhe õrna liha kahjustataks. Siis lõigatakse lõhe käsitsi pooleks, et moodustuks kalaliha ebatasane pind, tänu millele saab maitse paremini avalduda. Lõhelõikajad saavad oma koolitatud silma ja oskuslikult nuga kasutades lõigata ühes tükis kala teatava paksuse ja kaaluga tükkideks ning pakkuda seega tarbijatele alati ühetaolist toodet. Kala lõigatakse peast saba suunas piki- (pikisuunaline lõige) või ristisuunas (ristisuunaline lõige). Visuaalselt toimuva kvaliteedikontrolli käigus kontrollitakse enne tehast väljavedu iga suitsulõheviilu selleks, et kõik fileed oleksid veatud (nahata, pellikulita ning luutükkideta).

Toote „London Cure Smoked Salmon“ omadused on seotud kõnealuse geograafilise piirkonnaga nii traditsioonide, maine, suitsutamise protsessi (alates 1905. aastast suures osas muutumatuna püsinud) ja kõnealuses protsessis vajalike oskuste osas. Neid oskusi on edasi antud põlvest põlve.

1970. aastate keskpaigaks oli Londoni East Endi piirkonnas järele jäänud tosinkond lõhesuitsutajat. Viimase Londoni moodi töötleva suitsutajana peame ustavalt kinni toote „London Cure Smoked Salmon“ traditsioonilisest tootmise viisist ja kõigist lõhesuitsutamise seotud põlistest oskustest ning usume, et suudame neid säilitada – enne, kui need unustusehõlma vajuvad.

Käesoleva taotluse eesmärk on säilitada traditsiooniline lõhesuitsutamise meetod, Londoni moodi töödeldud lõhe maine, nende inimeste oskused, kes sellist lõhet toodavad, ning 1905. aastast muutumatuna püsinud Londoni moodi töötlemise retsept.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

https://assets.publishing.service.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/796386/protected-food-name-london-cure-smoked-salmon-product-specification-amendment-april2019.pdf

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



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET