

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

64. aastakäik

3. veebruar 2021

Sisukord

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2021/C 38/01	Euro vahetuskurss — 2. veebruar 2021	1
--------------	--	---

V Teated

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2021/C 38/02	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.10064 - AnaCap/Carrefour/Market Pay) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	2
--------------	---	---

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2021/C 38/03	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine ...	4
--------------	--	---

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss ⁽¹⁾

2. veebruar 2021

(2021/C 38/01)

1 euro =

Valuuta			Kurss		
USD	USA dollar	1,2044	CAD	Kanada dollar	1,5422
JPY	Jaapani jeen	126,46	HKD	Hongkongi dollar	9,3361
DKK	Taani kroon	7,4373	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6793
GBP	Inglise nael	0,88075	SGD	Singapuri dollar	1,6041
SEK	Rootsi kroon	10,1593	KRW	Korea vonn	1 344,07
CHF	Šveitsi frank	1,0808	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	18,0067
ISK	Islandi kroon	156,10	CNY	Hiina jüaan	7,7756
NOK	Norra kroon	10,3463	HRK	Horvaatia kuna	7,5810
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	16 878,40
CZK	Tšehhi kroon	25,900	MYR	Malaisia ringit	4,8712
HUF	Ungari forint	355,70	PHP	Filipiini peeso	57,708
PLN	Poola zlott	4,4953	RUB	Vene rubla	90,9307
RON	Rumeenia leu	4,8743	THB	Tai baat	36,120
TRY	Türgi liir	8,6629	BRL	Brasiilia reaal	6,4904
AUD	Austraalia dollar	1,5847	MXN	Mehhiko peeso	24,3492
			INR	India ruupia	87,9060

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Elteatis koondumise kohta

(Juhtum M.10064 - AnaCap/Carrefour/Market Pay)

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2021/C 38/02)

1. 27. jaanuaril 2021 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtteid:

- AnaCap Financial Partners III, L.P (Ühendkuningriik), mille üle on valitsev mõju ettevõtjal AnaCap Group Holdings Limited (edaspidi „AnaCap“, Ühendkuningriik),
- Carrefour S.A. (edaspidi „Carrefour“, Prantsusmaa),
- Market Pay SAS (edaspidi „Market Pay“, Prantsusmaa), mille üle on praegu valitsev mõju ettevõtjal Carrefour.

AnaCap ja Carrefour omandavad Market Pay 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:

- AnaCap: 2005. aastal asutatud erakapitalifond, mis asub Ühendkuningriigis. Asutamisest saadik on AnaCap toetanud selliste fondide loomist, mis investeerivad äriühingutesse Euroopa finantsteenuste sektoris. AnaCap Financial Partners III, L.P on kolmas AnaCapi loodud erakapitalifond;
- Carrefour: ülemaailmne kontsern, peakorteriga Prantsusmaal, mille põhitegevusalaks on toiduainete ja toiduks mittekasutatavate toodete jaemüük (nt tankla, reisibüroo ja jaepank);
- Market Pay: Prantsusmaal asuv makselahenduste pakkuja, mille asutas Carrefour 2016. aastal.

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 teatistes 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.10064 - AnaCap/Carrefour/Market Pay

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

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

(2021/C 38/03)

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

KOONDDOKUMENT

„Plăcintă dobrogeană“

ELi nr: PGI-RO-02510 – 16.5.2019

KPN () KGT (X)

1. Nimetus(ed)

„Plăcintă dobrogeană“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Rumeenia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 2.3. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Plăcintă dobrogeană“ on küpsetatud, külmutatud eelküpsetatud või külmutatud küpsetamata valikpagaritoode, mis valmistatakse taigalehtedest ning täidisest, mis koosneb kohupiima ja munadega segatud soolatud pehmest juustust (telemea). Taigalehed saadakse tainast venitades ja tõmmates. Täidisega taigalehed keeratakse rulliks, volditakse ja seatakse spiraalina ümmargusse küpsetusvormi. Toote kaal on vahemikus 500 – 2 000 g. Telemea juustu, kohupiima, munade ja jogurti segu, mida küpsetatakse koos kerkimata taigalehtedega, annab tootele soolase maitse.

Lõikepinnal on näha vaheldumisi kollakasvalge juustutäidise ja taigalehtede kihid.

Pagaritoodet „Plăcintă dobrogeană“ müüakse kolmel kujul:

- küpsetatud, tervena või portsjonitena, mis lõigatakse ja kaalutakse müümise ajal;
- eelküpsetatult külmutatud;
- küpsetamata külmutatud.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Tootel „Plăcintă dobrogeană“ on tänu selle pinnale valatud jogurti- ja munasegule pehme ja õrn konsistents, mis eristab seda teistest sama liiki toodetest, mis on krõmpsuva tekstuuri ja sageli rabeda pealispinnaga. Teine erinevus võrreldes sama laadi toodetega on külmutamata taigalehtede kasutamine: need valmistatakse iga valmistoodete partii jaoks värskest taignast.

Domineerib küpsetatud juustu, taigna ja muna lõhn.

3.2.1. Organoleptilised omadused

Küpsetatud „Plăcintă dobrogeană“ välimus: ühes tükis, küpsetusvormi kujuga, ühtlase poolläikiva pinnaga, pruunistunud, kuid mitte kõrbenud. Koorik on õhuke ja kuld kollane, kohati vasekarva. Lõikepinnal on näha vaheldumisi hele juustutäidis ja kerkimata taigakihid ning (mõnikord) õhumullid.

Külmutatud eelküpsetatud toote välimus on pisut erinev: kollane toon on pisut heledam kui küpsetatud pirukal.

Külmutatud küpsetamata „Plăcintă dobrogeană“ välimus: ühes tükis, ühtlase pinnaga, jogurti- ja munaseguga kaetud tooreste taigalehtede tõttu värvuselt koorevalge.

3.2.2. Füüsikalised ja keemilised omadused

Üldrasv:	min 8 %	– max 25 %
Niiskusesisaldus:	min 30 %	– max 50 %
Soolasisaldus:	min 1,5 %	– max 2 %
Valgud:	min 8 %	– max 13 %
Täidis:	min 55 %	– max 70 %

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

„Plăcintă dobrogeană“ valmistamiseks on vajalikud järgmised toorained ja koostisosad: soolatud juust (telemea), kohupiim, nisujahu, munad, jogurt, vesi, päevalilleõli, veiniäädikas, sool.

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

Kõik „Plăcintă dobrogeană“ valmistamise etapid toimuvad määratletud geograafilises piirkonnas. „Plăcintă dobrogeană“ tootmise protsess koosneb järgmistest kindlatest etappidest: toorainete ja koostisainete vastuvõtmine, taigna valmistamine, taigalehtede venitamine, täidise valmistamine, täidise lisamine, jogurti- ja munaseguga katmine, küpsetamine ja eelküpsetamine, kiirkülmutamine.

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

—

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Märgistus peab sisaldama järgmist:

- toote nimetus „Plăcintă dobrogeană“, selle järel sõnad „Indicație Geografică Protejată“ (kaitstud geograafiline tähis) või lühend „IGP“ (KGT) (tõlgitud selle riigi keelde/keeltesse, kus toodet turustatakse);
- tooteliik (küpsetatud, külmutatud eelküpsetatud või külmutatud küpsetamata);
- tootja nimi;
- kontrolli- ja sertifitseerimisasutuse logo.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafiline piirkond koosneb kahest haldusüksusest: Tulcea maakond ja Constanța maakond vastavalt Rumeenia haldusjaotusele.

Mõlemad haldusüksused moodustavad ühtse piirkonna Kagu-Rumeenias, mida nimetatakse ka Dobrudžaks.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Põhjuslik seos geograafilise päritolu ja toote omaduste vahel tuleneb mainest, inimtegurist ja toote omadustest.

Toote maine on seotud selle ammust päritolu ja tuntust kirjeldavate ajalooliste tõenditega, mida on edasi antud suuliselt ning tulevaste põlvkondade tarbeks kogutud ning ajakirjadesse ja raamatutesse kirja pandud.

Toote ja geograafilise piirkonna seos on talletatud Evliya Celebi raamatus „Valori identitare în Dobrogea“ („Dobrudža identiteedi väärtused“), lk 44. Dobrudžas reisides vaimustasid Celebit „suured ujuvad veskid Doonaul, tõelised jahvatus- ja küpsetuskojad, kus jahvatatud jahu võluti leivaks ja *plăcinte*’ks“.

2009. aastal oli Cumpăna kommuuni seitsmenda lõikuspüha vaatamisväärsus läbi aegade suurim „Plăcintă dobrogeană“, mida kajastas kohalik ajaleht Ziua de Constanța 5. oktoobril 2009.

Ajakirja Ferma 15.–30. septembri 2018. aasta numbris (XX 16 (221), lk 128–129) on avaldatud artikkel „Plăcintă dobrogeană“ kohta, mida toodetakse üle 150 aasta. XXVI rahvusvahelisel näitusel ExpoAgroUtil avaldas päevalillekasvatuse rahvusvahelise liidu president erilist vaimustust „Plăcintă dobrogeană“ üle. Samas artiklis ütleb Rumeenia ajakirjanike liidu liige, et „Plăcintă dobrogeană“ kannab põlvest põlve edasi kohalikku traditsiooni.

Teises Ferma numbris (nr 7, 15.–30. aprill 2019) on märgitud, et toodet „Plăcintă dobrogeană“ reklaamiti Rumeenia turismiinfo ja reklaami keskuse (CNIPT) sügisüritusel Măcinis.

See traditsiooni ja pagarite kogemuse kombinatsioon on aidanud edendada „Plăcintă dobrogeană“ mainet ja tuntust nii Rumeenias (artikkel ajalehes Ziua de Constanța ja artiklid ajakirjas Ferma) kui ka kaugemal (näiteks Serbia ajakirjas Agroklub avaldatud artikkel).

Selle tulemusena on toote maine seostatav nimetusega ja geograafilise piirkonnaga (Dobrudža) ning seega turustatakse toodet nimega „Plăcintă dobrogeană“.

„Plăcintă dobrogeană“ valmistamisel on väga oluline inimtegur.

Taignalehti venitatakse ja kuivatatakse, kuni need on väga õhukesed, läbikumavad, elastsed ja kergelt läikivad – omadused, mida tunnevad ainult kohalikud inimesed.

Taignalehtede valmistamine sel viisil tagab, et küpsetatud tootel on leheline tekstuur ja maitse, ilma et taignalehti oleks spetsiaalselt volditud.

Täidise valmistamisel segab pirukameister juustu ja muna kokku ning tõstab segu raputava ja pillava käeliigutusega poolele taignalehele (kui taignaleht volditakse kokku) või kogu lehele (kui taignaleht keeratakse rulliks); neid võtteid on edasi antud põlvest põlve.

Kokkurullimine või -voltimine toimub ainult piki taignalehte. Pirukameistrid teavad, kui tihedalt tuleb täidisega lehti kokku rullida või voldida, et „Plăcintă dobrogeană“ konsistents jääks küpsetamisel õrn.

„Plăcintă dobrogeană“ erilisus tuleneb töövõtetest ja oskustest, mida antakse Dobrudžas edasi põlvest põlve. Taignalehti venitatakse tugevalt käega, ilma neid katki rebimata, mis näitab pirukameistri oskusi, nii nagu ka taignalehtede kokkurullimine ja -voltimine, sest „Plăcintă dobrogeană“ ei tohi küpsetusvormi paigutatuna välja näha korratu (rebitud), vaid peab olema katkematu spiraal, et säilitada õhulisus, mille annavad taignalehtede kokkurullimisel/-voltimisel tekkivad õhutaskud.

Sama liiki toodetest eristavad pirukat „Plăcintă dobrogeană“ järgmised eriomadused:

- ümar, kaaluga 500 – 2 000 g, pirukale annab kuju küpsetusvorm, milles seda küpsetatakse, kuna toode valatakse üle jogurti ja muna seguga, on selle pind ühtlane, poolläikiv, pruunistunud (kuid mitte kõrbenud) ja kuldkollane; küpsetatud toote värvus on pisut tumedam ja eelküpsetatud toote värvus tänu jogurti ja muna segule pisut heledam;
- viilutatuna näeb „Plăcintă dobrogeană“ teistest sama liiki toodetest erinev välja täidise õhulise struktuuri tõttu, mis on kohalike töövõtete tulemus;
- soolane maitse, mille annavad küpsetatud telemea juust, kohupiim, munad ja jogurt koos kerkimata taigalehtedega ning mis eristab seda teistest sama liiki toodetest;
- õhulisus, mille põhjustab eriliste võtete abil kokkurullimise/-võltimise käigus taigakihtide vahele jääv õhk ja mis eristab seda teistest sama laadi toodetest, millel on tihe, taigane täidis.

Toote muud omadused

„Plăcintă dobrogeană“ on seotud oluliste usupühade tähistamisega ja seetõttu kehtivad valmistamisel ja tarbimisel erireeglid. Uusaasta „Plăcintă dobrogeană“ valmistamise tsükkel on pikk, hõlmates kogu aastat. Pagaritoodet „Plăcintă dobrogeană“ valmistatakse terve suurele paastule eelneva nädala jooksul, jõulude ajal, kaitsepühaku päeval (*hram*) ja seoses perekondlike tähtpäevade kombestikuga, nagu pulmad ja nn pulmajärgne teisipäev, kui pruut pidi tavakohaselt oma „Plăcintă dobrogeană“ valmistama.

Kõik need erilised elemendid koos muudavad „Plăcintă dobrogeană“ teistest samalaadi toodetest erinevaks.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

<https://www.madr.ro/docs/ind-alimentara/2018/documentatie-placinta-dobrogeana/Caiet-de-sarcini-PLACINTA-DOBROGEANA-IGP.pdf>.

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