

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

66. aastakäik

20. märts 2023

Sisukord

I Resolutsioonid, soovitused ja arvamused

SOOVITUSED

Euroopa Komisjon

2023/C 103/01	Komisjoni soovitus, 14. märts 2023, Energia salvestamine – alusepanek vähese CO ₂ heitega ja kindlale ELi energiasüsteemile	1
---------------	--	---

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2023/C 103/02	Euro vahetuskurs — 17. märts 2023	6
2023/C 103/03	Euroopa Ühenduste võõrtöötajate sotsiaalkindlustuse halduskomisjon — Valutavahetuskursid vastavalt nõukogu määrusele (EMÜ) nr 574/72	7

V Teated

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2023/C 103/04	Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3.	9
2023/C 103/05	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 ...	17

I

(Resolutsioonid, soovitused ja arvamused)

SOOVITUSED

EUROOPA KOMISJON

KOMISJONI SOOVITUS,

14. märts 2023,

Energia salvestamine – alusepanek vähese CO₂ heitega ja kindlale ELi energiasüsteemile

(2023/C 103/01)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut, eriti selle artiklit 292,

ning arvestades järgmist:

- (1) Komisjon on esitanud Euroopa roheline kokkuleppe – strateegia, mille üks eesmärk on saavutada 2050. aastaks kliimaneutraalsus ⁽¹⁾. Sellega seoses on paketi „Eesmärk 55“ ⁽²⁾ siht vähendada kasvuhoonegaaside netoheidet 2030. aastaks vähemalt 55 %. Võttes arvesse Venemaa provotseerimata sissetungi Ukrainasse ja energiavarustuse kasutamist relvana, pakutakse „REPowerEU“ teatistes ⁽³⁾ ja kavas ⁽⁴⁾ välja meetmed, mille abil kiiresti lõpetada sõltuvus Venemaa fossiilkütustest ja lahendada energiakriis sellega, et kiirendatakse üleminekut puhtale energiale ja ühendatakse jõud, et saavutada vastupidavam energiasüsteem.
- (2) Arvestades, et energia tootmine ja kasutamine põhjustab üle 75 % liidu kasvuhoonegaaside heitest, on nende eesmärkide saavutamiseks ülioluline vähendada energiasüsteemi CO₂ heidet. Liidu kliima- ja energiaeesmärkide saavutamiseks toimuvad energiasüsteemis põhjalikud muutused, mida iseloomustavad suurem energiatõhusus, muutliku taastuvenergia massiline ja kiire kasutuselevõtt, rohkem osalejaid, samuti rohkem detsentraliseeritud, digitaliseeritud ja omavahel ühendatud süsteemid ning majanduse suurem elektrifitseerimine. Selline süsteemi ümberkujundamine nõuab suuremat paindlikkust, mida mõistetakse energiasüsteemi võimena kohaneda võrgu muutuvate vajadustega ning hallata nõudluse ja pakkumise varieeruvust ja ebakindlust kõigis asjakohastes ajaskaalades. Mudelid ⁽⁵⁾ näitavad otsest, mõnikord eksponentsiaalset seost (igapäevase, iganädalase ja igakuise) paindlikkuse vajaduse ja taastuvenergia kasutuselevõtu vahel. Seetõttu on lähiaastatel eriti oluline vajadus paindlikkuse järele, kuna taastuvenergia osakaal elektrivõrgus peaks 2030. aastaks jõudma 69 %-ni.

⁽¹⁾ COM(2019) 640 final. Euroopa roheline kokkulepe sisaldab ka kliimaneutraalsusest kaugemale ulatuvaid eesmärke, nagu peatada elurikkuse vähenemine, vähendada ja kaotada saastet ning siduda ringmajanduse lähenemisviiside abil majanduskasv lahti ressursikasutusest.

⁽²⁾ COM(2021) 550 final.

⁽³⁾ COM(2022) 108 final.

⁽⁴⁾ COM(2022) 230 final.

⁽⁵⁾ Vt dokumendi SWD(2023) 57 punkt 2.2.

- (3) Uued toimimisprobleemid nõuavad ka lisateenuseid tulevases elektrivõrgus (nt tasakaalustamisteenused ja sagedusega mitteseotud tugiteenused ⁽⁶⁾), et tagada stabiilsus ja usaldusväärsus ning lõppkokkuvõttes elektrivarustuse kindlus.
- (4) Energiasüsteemile vajalikku paindlikkust võivad pakkuda eri tehnoloogiad, nagu energia salvestamine, tarbimiskaja, pakkumise paindlikkus ja ühendused. Eelkõige võivad eri energiasalvestustehnoloogiad (nt mehaaniline, soojuslik, elektriline, elektrokeemiline ja keemiline energiasalvestus) pakkuda mitmesuguseid teenuseid eri tasanditel ja eri ajavahemikes. Näiteks võib soojuse salvestamine, eelkõige suuremahuline soojuse salvestamine kaugküttesüsteemides, pakkuda elektrivõrgule paindlikkuse ja tasakaalustamise teenuseid ning seega võimaldada säästlikku süsteemi loomise lahendust, millega võetakse kasutusele muutlikest taastuvatest energiaallikatest (nt tuule- ja päikeseenergia) toodetud elektrienergia. Lisaks võivad energiasalvestustehnoloogiad olla tehniline lahendus selleks, et tagada stabiilsus ja usaldusväärsus.
- (5) Energia salvestamine elektrivõrgus on määratletud direktiivi (EL) 2019/944 Euroopa Parlamendi ja nõukogu ⁽⁷⁾ artikli 2 punktis 59, mis hõlmab eri tehnoloogiaid. Direktiivis (EL) 2019/944 käsitletakse energiasalvestuse rolli elektriturul, sealhulgas paindlikkusteenuste osutamist teiste energiaallikatega võrdsel tingimustel.
- (6) Lisaks elektrivõrgule võib energia salvestamine näiteks soojuse kujul mitmeti kaasa aidata energiasüsteemi toimimisele. Näiteks, kui individuaal- ja kaugküttesüsteemides toodetakse kütmiseks ja jahutuseks taastuenergiat, võimaldab energiasalvestus katta küttevajaduse suuremas ulatuses muutlike ja madalatemperatuuriliste taastuvate energiaallikatega, nagu pinnalähedane maasoojus, päikesesoojus ja ümbritseva keskkonna energia. Et eelkõige hoonetes üle minna fossiilkütustel põhinevatelt küttesüsteemidelt taastuenergiat kasutavatele küttesüsteemidele, on oluline neid süsteeme arendada.
- (7) Energia salvestamisel võib olla oluline roll energiasüsteemi CO₂ heite vähendamisel ja see aitab kaasa energiasüsteemi loomisele ja varustuskindlusele. Vähesed CO₂ heitega energiasüsteemi jaoks on vaja märkimisväärseid investeeringuid igat liiki salvestusvõimekusse. Energiasalvestustehnoloogiad võivad hõlbustada eri majandussektorite, eelkõige hoonete ja transpordi elektrifitseerimist. Näiteks võetakse kasutusele elektrisõidukid ja need osalevad elektrivõrgu tasakaalustamises tarbimiskaja kaudu (nt salvestavad ülejäävat elektrit aegadel, mil taastuenergiat toodetakse palju ja nõudlus on väike). Elektrisõidukite akudes salvestatud energiat saab tõhusalt kasutada ka kodude elektriga varustamiseks ja võrgu stabiliseerimiseks.
- (8) Energia salvestamine (eelkõige arvestist tarbija pool) võib aidata tarbijatel – nii kodumajapidamistel kui ka tööstusharudel – tarbida rohkem omatoodetud taastuenergiat, mis võimaldab neil vähendada oma elektriarveid.
- (9) Omavahel vähem seotud või ühendamata energiasüsteemide puhul, nagu saartel, äärealadel või ELi äärepoolseimates piirkondades, võivad paindlikkusressursid, eelkõige energia salvestamine, aidata märkimisväärselt kaasa imporditud fossiilkütustest loobumisele ning tulla toime taastuenergiat pakkumise suure lühi- ja hooajalise varieeruvusega.
- (10) Energiasalvestuse kasutuselevõttu tasemeni, mida on vaja, et energiasüsteemi ümberkujundamist märkimisväärselt toetada, võivad mõjutada mitu probleemi. Osa neist probleemidest on seotud vajadusega tulude pikaajalise nähtavuse ja prognoositavuse järele, et hõlbustada juurdepääsu rahastamisele.
- (11) Liidu elektriturg on juba kujundatud nii, et energiasalvestust saab kasutada kõigil elektriturgudel. See loob aluse eri tuluvoogude ühendamiseks (tulude mitmekesistamiseks), et toetada salvestuse ärimudeli elujõulisust ja võimaldada energia salvestamisel anda energiasüsteemile suurimat lisaväärtust.

⁽⁶⁾ Nagu on määratletud direktiivi (EL) 2019/944 (ELT L 158, 14.6.2019, lk 125) artikli 2 punktides 45 ja 49.

⁽⁷⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv (EL) 2019/944, 5. juuni 2019, elektrienergia siseturu ühiste normide kohta ja millega muudetakse direktiivi 2012/27/EL (ELT L 158, 14.6.2019, lk 125).

- (12) Kliima-, keskkonnakaitse- ja energiaalase riigiabi suunistes ⁽⁸⁾ julgustatakse liikmesriike lisama varustuskindluse meetmetesse lisakriteeriume või -elemente, et edendada keskkonnahoidlikumate tehnoloogiate (või vähendada saastavate tehnoloogiate) kasutust. Seda on vaja, et toetada ELi keskkonnakaitse eesmärkide saavutamist. Eeldatakse, et sellised kriteeriumid või elemendid suurendavad salvestuse osakaalu varustuskindluse meetmete toetuste hulgas.
- (13) Põhivõrguettevõtjad peavad oma 10-aastasest võrgu arengukavas arvesse võtma energiasalvestusseadmete kasutamise võimalusi ⁽⁹⁾. Energiasalvestuse tüüpilist toimimisviisi – elektrit antakse võrku väikese tootmise ajal ja tarbitakse suure tootmise ajal – saab võrkude kavandamisel siiski rohkem ära kasutada. Tipptundidel võrgust tarbimist saab vähendada hästi kavandatud võrgutasude ja tariifikavade abil, mis tugevdavad paindlikkuvahendite, näiteks energiasalvestuse kasutamist.
- (14) Kui lõpptarbijad saavad asjakohaseid hinnasignaale või neil lubatakse osaleda paindlikkuskavades, võib salvestatud elektri jagamine anda süsteemile tarbimiskaja kaudu laiemat kasu. Nagu on sätestatud direktiivis (EL) 2019/944, ei tohiks ühiselt tegutsevate lõpptarbijate suhtes kohaldada topelttasusid, kui nad osutavad arvestist võrgu pool asuvate salvestusseadmete abil võrguettevõtjatele paindlikkusteenuseid.
- (15) Energialiidu ja kliimameetmete juhtimist käsitleva määruse (EL) 2018/1999 ⁽¹⁰⁾ artiklis 14 sätestatud 2021.–2030. aasta riiklike energia- ja kliimakavade ajakohastamine peaks sisaldama suuremaid ambitsioone rohepöörde kiirendamiseks ja energiasalvestuse suurendamiseks kooskõlas Euroopa rohelise kokkuleppe paketi ⁽¹¹⁾ ja kavaga „REPowerEU“. Riiklike energia- ja kliimakavade ajakohastamiseks tuleks seada ka riiklikud eesmärgid suurendada süsteemi paindlikkust vastavalt kõnealuse määruse artikli 4 punkti d alapunktile 3. Nendes ajakohastatud riiklikes kavades tuleks esitada ka poliitikasuunad ja meetmed, millega toetatakse kava „REPowerEU“ raames kindlaks tehtud investeerimisvajadusi ning peamist prioriteeti kaitsta ELi konkurentsivõimet ja ligitõmbavust ülemaailmsete partnerite jaoks. Samal ajal tuleb võtta arvesse keskkonnamõju, eelkõige mõju elupaikadele ja ökosüsteemidele ⁽¹²⁾. Riiklikud energia- ja kliimakavad annavad võimaluse uurida energialiidu viie mõõtme ⁽¹³⁾ koostoimet, eelkõige seoses elektri salvestamisest saadava kasuga,

SOOVITAB:

- (1) Liikmesriikidel võtta kohaldatava õigusraamistiku ja korra kindlaksmääramisel, eelkõige elektriturgu käsitlevate liidu õigusaktide rakendamisel arvesse energiasalvestuse kaksikrolli (tootja ja tarbija), et kõrvaldada olemasolevad tõkked. Selle raames tuleks vältida topeltmaksustamist ja hõlbustada loamenetlusi ⁽¹⁴⁾. Riiklikud reguleerivad asutused peaksid sellist rolli arvestama ka võrgutasude ja tariifikavade kehtestamisel kooskõlas liidu õigusaktidega.

⁽⁸⁾ Komisjoni teatis „Kliima-, keskkonnakaitse- ja energiaalase riigiabi suunistes alates aastast 2022“, C/2022/481 (ELT C 80, 18.2.2022, lk 1).

⁽⁹⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 347/2013, 17. aprill 2013, üleeuroopalise energiataristu suuniste kohta (ELT L 115, 25.4.2013, lk 39).

⁽¹⁰⁾ ELT L 328, 21.12.2018, lk 1.

⁽¹¹⁾ https://commission.europa.eu/strategy-and-policy/priorities-2019-2024/european-green-deal/delivering-european-green-deal_et#documents

⁽¹²⁾ Et saavutada Euroopa rohelise kokkuleppe eesmärgid ja järgida kahju mitteteketamise põhimõtet, on vaja võtta arvesse ka laiema keskkonnaalaseid järeleandmisi energia salvestamiseks ja pakkuda lahendusi nende leevendamiseks või neutraliseerimiseks.

⁽¹³⁾ COM(2015) 80.

⁽¹⁴⁾ Vt ka komisjoni 18. mai 2022. aasta soovitus (EL) 2022/822 taastuenergiaprojektidele loa andmise menetluste kiirendamise ja energiasalvestuse lihtsama sõlmimise kohta (ELT L 146, 25.5.2022, lk 132), ja nõukogu 22. detsembri 2022. aasta määrus (EL) 2022/2577, millega kehtestatakse raamistik taastuenergia kasutuselevõtu kiirendamiseks (ELT L 335, 29.12.2022, lk 36).

- (2) Liikmesriikidel teha kindlaks oma energiasüsteemide paindlikkuse vajadused lühikeses, keskpikas ja pikas perspektiivis ning tugevdada riiklike energia- ja kliimakavade ajakohastamisel eesmärke ja nendega seotud poliitikasuundi ja meetmeid, mille siht on kulutõhusalt edendada energiasalvestuse kasutuselevõttu nii kommunaalvõrgu tasemel kui ka arvestist tarbija pool, tarbimiskaja ja paindlikkust. Liikmesriigid peaksid hindama ka vajadusi energiasalvestustehnika tootmisvõimsuse järele.
- (3) Liikmesriikidel, eelkõige nende riiklikel reguleerivatel asutustel tagada, et võrguettevõtjad hindavad ülekande- ja jaotusvõrkude kavandamisel täiendavalt oma energiasüsteemide paindlikkuse vajadusi, sealhulgas energiasalvestuse võimalusi (lühiajaline ja pikaajaline salvestus) ning seda, kas energiasalvestus võib olla kulutõhusam alternatiiv võrguinvesteeringutele. Samuti peaksid nad oma ühendusvõimsuse hindamisel (nt paindlike ühenduslepingute kaalumisel) ja süsteemi käitamisel võtma arvesse paindlikkusallikate, eelkõige energia salvestamise täielikku potentsiaali.
- (4) Liikmesriikidel teha kindlaks võimalikud rahastamispuudujäägid lühiajalise, keskpika ja pikaajalise energiasalvestuse (sealhulgas arvestist tarbija pool soojusenergia ja elektri kujul) ja muude paindlikkusvahendite osas, ning kui leitakse, et varustuskindluse ja keskkonnanähtude saavutamiseks on vaja täiendavaid paindlikke vahendeid, kaaluda võimalikku vajadust selliste rahastamisvahendite järele, mis tagavad tulude nähtavuse ja prognoositavuse.
- (5) Liikmesriikidel uurida, kas energiasalvestusteenused, eelkõige paindlikkuse kasutamine jaotusvõrkudes ja sagedusega mitteseotud tugiteenuste osutamise, on piisavalt tasustatud ning kas ettevõtjatel on võimalik saada tasu mitme teenuse eest.
- (6) Liikmesriikidel kaaluda võistlevaid pakkumismenetlusi, kui seda on vaja, et paindlikkusallikaid kasutataks sel määral, et saavutada läbipaistev varustuskindlus ja keskkonnanähtude koostöös riigiabi eeskirjadega. Tuleks uurida võimalikke reservvõimsuse mehhanismide kavandamise parandusi, et hõlbustada paindlikkusallikate, sealhulgas energiasalvestuse kasutamist. Näiteks tuleks tagada, et ümberhindamistegurid on taotletava varustuskindluse eesmärgi jaoks asjakohased, vähendada kõlbliku võimsuse ja pakkumise miinimumsuurust, hõlbustada koondumist, alandada CO₂ heite piirnorme või anda eelis keskkonnahoidlikumatele tehnoloogiatele koostöös kliima-, keskkonnakaitse- ja energiaalase riigiabi suunistega.
- (7) Liikmesriikidel määrata kindlaks konkreetsed regulatiivsed ja mitteregulatiivsed meetmed, mis on vajalikud, et kõrvaldada tõkked, mis takistavad tarbimiskaja kasutuselevõttu ja arvestist tarbija pool energia salvestamist, nt seoses lõppkasutussektorite elektrifitseerimisega taastuvate energiaallikate põhjal, individuaalselt või ühiselt oma tarbeks toodetud energia tarbimisega ning kaheksakuulise laadimisega elektrisõidukite akude kasutamise kaudu.
- (8) Liikmesriikidel kiirendada salvestusseadmete ja muude paindlikkusvahendite kasutuselevõttu saartel, äärealadel ja ELi äärepoolseimates piirkondades, kus võrgu võimsus ei ole piisav ning kus on ebastabiilsed või pikad ühendused põhivõrguga, näiteks vähese CO₂ heitega paindlike ressursside, sealhulgas salvestuse toetuskavade kaudu, ning vaadata läbi võrguühenduse kriteeriumid, et edendada hübriidenergiaprojekte (st taastuenergia tootmist ja salvestamist).
- (9) Liikmesriikidel ja riiklikel reguleerivatel asutustel avaldada üksikasjalikud reaalajas andmed võrgu ülekoormuse, taastuenergia piiramise, turuhindade, taastuenergia ja kasvuhoonegaaside heite kohta ning paigaldatud energiasalvestusseadmete kohta, et oleks hõlpsam teha uutesse energiasalvestusrajatistesse investeerimise otsuseid.
- (10) Liikmesriikidel toetada jätkuvalt energia salvestamise alaseid teadusuuringuid ja innovatsiooni, eelkõige pikaajalise energiasalvestuse lahendusi ja selliseid salvestuslahendusi, mis ühendavad elektri teiste energiakandjatega, ning optimeerida jätkuvalt olemasolevaid lahendusi (nt nende tõhusust, võimekust, kestust ning minimaalset kliima- ja keskkonnajalajälge). Kaaluda tuleks riskide vähendamise vahendeid, nagu tehnoloogia kiirendusprogrammid ja spetsiaalsed toetuskavad, mis suunavad uuenduslike energiasalvestustehnoloogiate arengut kuni turustamisetapini.

Brüssel, 14. märts 2023

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Kadri SIMSON

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss ⁽¹⁾

17. märts 2023

(2023/C 103/02)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,0623	CAD	Kanada dollar	1,4584
JPY	Jaapani jeen	140,57	HKD	Hongkongi dollar	8,3387
DKK	Taani kroon	7,4450	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,7014
GBP	Inglise nael	0,87488	SGD	Singapuri dollar	1,4262
SEK	Rootsi kroon	11,1995	KRW	Korea vonn	1 389,84
CHF	Šveitsi frank	0,9858	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	19,4988
ISK	Islandi kroon	149,30	CNY	Hiina jüaan	7,3117
NOK	Norra kroon	11,4218	IDR	Indoneesia ruupia	16 332,02
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	MYR	Malaisia ringit	4,7649
CZK	Tšehhi kroon	23,948	PHP	Filipiini peeso	58,118
HUF	Ungari forint	395,93	RUB	Vene rubla	
PLN	Poola zlott	4,7045	THB	Tai baat	36,246
RON	Rumeenia leu	4,9208	BRL	Brasiilia reaal	5,5872
TRY	Türgi liir	20,1859	MXN	Mehhiko peeso	19,9829
AUD	Austraalia dollar	1,5874	INR	India ruupia	87,7870

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

EUROOPA ÜHENDUSTE VÕÕRTÖÖTAJATE SOTSIAALKINDLUSTUSE HALDUSKOMISJON

Valuutavahetuskursid vastavalt nõukogu määrusele (EMÜ) nr 574/72

(2023/C 103/03)

Määruse (EMÜ) nr 574/72 artikli 107 lõiked 1, 2 ja 4

Võrdlusperiood: Jaanuar 2023

Kohaldamisperiood: Aprill, mai, juuni 2023

Janv-23	EUR	BGN	CZK	DKK	HRK	HUF	PLN
1 EUR =	1	1,95580	23,9582	7,43831		396,032	4,69742
1 BGN =	0,511300	1	12,2498	3,80321		202,491	2,40179
1 CZK =	0,0417393	0,0816338	1	0,310470		16,5301	0,196067
1 DKK =	0,134439	0,262936	3,22092	1		53,2422	0,631517
1 HRK =							
1 HUF =	0,00252505	0,00493849	0,0604956	0,018782		1	0,0118612
1 PLN =	0,212883	0,416356	5,10030	1,58349		84,3085	1
1 RON =	0,203078	0,397179	4,86538	1,51055		80,4253	0,953940
1 SEK =	0,089245	0,174546	2,13816	0,663833		35,3440	0,419222
1 GBP =	1,13363	2,21715	27,1597	8,43228		448,953	5,32513
1 NOK =	0,093328	0,182532	2,23598	0,694206		36,9611	0,438403
1 ISK =	0,00649082	0,0126948	0,155509	0,0482808		2,57058	0,030490
1 CHF =	1,003924	1,96348	24,0522	7,46750		397,586	4,71585

Allikas: EKP

Janv-23	RON	SEK	GBP	NOK	ISK	CHF
1 EUR =	4,92423	11,20509	0,882123	10,71485	154,064	0,99609
1 BGN =	2,51776	5,72916	0,451029	5,47850	78,7727	0,509301
1 CZK =	0,205534	0,467693	0,036819	0,447231	6,43051	0,0415762
1 DKK =	0,662009	1,50640	0,118592	1,44050	20,7122	0,133914
1 HRK =						
1 HUF =	0,0124339	0,0282934	0,00222740	0,0270555	0,389018	0,00251518
1 PLN =	1,048284	2,38537	0,187789	2,28101	32,7975	0,212051
1 RON =	1	2,27550	0,179139	2,17595	31,2869	0,202284
1 SEK =	0,439463	1	0,0787252	0,95625	13,7494	0,088896
1 GBP =	5,58224	12,7024	1	12,1467	174,651	1,12920

1 NOK =	0,459570	1,045753	0,0823272	1	14,3785	0,092964
1 ISK =	0,031962	0,072730	0,00572571	0,0695482	1	0,00646545
1 CHF =	4,94355	11,24906	0,885585	10,75690	154,668	1

Allikas: EKP

Märkus: kõik ISK vahetuskursid on arvatatud Islandi Keskpangast Islandi krooni ja euro vahetuskursi kohta saadud andmete põhjal.

Võrdlusperiood: Janv-23	1 euro riigi omavääringus	1 riigi omavääringu ühik eurodes
BGN	1,95580	0,51130
CZK	23,95823	0,04174
DKK	7,43831	0,13444
HRK		
HUF	396,03227	0,00253
PLN	4,69742	0,21288
RON	4,92423	0,20308
SEK	11,20509	0,08925
GBP	0,88212	1,13363
NOK	10,71485	0,09333
ISK	154,06364	0,00649
CHF	0,99609	1,00392

Allikas: EKP

Märkus: ISK/EUR vahetuskursid Islandi Keskpangast saadud andmete põhjal.

- Määrusega (EMÜ) nr 574/72 sätestatakse, et ühes valuutas denomineeritud summad konverteeritakse teise valuutasse komisjoni arvatud kursi alusel, mis põhineb Euroopa Keskpanga avaldatud valuutade võrdluskursside ühe kuu keskmisel väärtusel lõikes 2 kindlaksmääratud võrdlusperioodi jooksul.
- Võrdlusperioodid on:
 - alates 1. aprillist kohaldatavate vahetuskursside puhul jaanuarikuu;
 - alates 1. juulist kohaldatavate vahetuskursside puhul aprillikuu;
 - alates 1. oktoobrist kohaldatavate vahetuskursside puhul juulikuu;
 - alates 1. jaanuarist kohaldatavate vahetuskursside puhul oktoobrikuu.

Vahetuskursid avaldatakse Euroopa Liidu Teataja C-seeria veebruari-, mai-, augusti- ja novembrikuu teises numbris.

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3.

(2023/C 103/04)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ⁽¹⁾ artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Valencia“

PDO-ES-A0872-AM03

Teate esitamise kuupäev: 29.8.2022

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. Veinide kirjelduse sõnastuse muudatus

Kirjeldus:

On täpsustatud, et 1. kategooria veinid võivad olla valged, punased ja roosad veinid.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 2 ja see muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski muudatuseks, mida on käsitletud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1.

Põhjendus:

Tribunal Supremo (Hispaania kõrgeim kohus) halduskolleegium on kohtuotsustes 958/2021 ja 959/2021 leidnud, et 2011. aasta 13. ja 3. kohtumäärusega avaldatud tootespetsifikaat, välja arvatud Tribunal Supremo tühistatud punktid territoriaalse kohaldamisala kohta, on endiselt jõus ning seda on ajakohastatud hiljem läbi vaadatud väiksemate muudatustega, nii et mõni tootespetsifikaadi aspekt tuleb ümber sõnastada 2011. aastal avaldatud sõnastuseks.

2. Geograafilise piirkonna määratlus

Kirjeldus:

Teatavad kaitstud päritolunimetustega „Utiel-Requena“ ja „Alicante“ hõlmatud omavalitsusüksused on geograafilisest piirkonnast välja jäetud.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 4 ja koonddokumendi punkti 6.

(¹) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski muudatuseks, mida on käsitletud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1.

Põhjendus:

Tribunal Supremo halduskolleegium tühistas kohtuotsustega 958/2021 ja 959/2021 teatavad punktid territoriaalse kohaldamisala kohta, leides, et puudub üksikasjalik selgitus, mis kinnitaks seost nende omavalitsusüksuste ja kaitstud toote vahel, mistõttu tuleb tootespetsifikaadi sõnastust kohandada kohtuotsuste sisule.

3. **Veiniviinamarjasortide sünonüümide lisamine**

Kirjeldus:

Lisatud on juba loetletud sordi 'Subirat Parent' põhিনিimi ('Alarije') ja sünonüüm ('Malvasía Riojana').

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 6 ja see muudatus ei mõjuta koonddokumenti.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski muudatuseks, mida on käsitletud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1.

Põhjendus:

Viitamine kõigile juba nimetatud sordi võimalikele nimedele annab suurema selguse kasutatud sortide kohta, kuna sünonüüm 'Malvasía Riojana' on tuntum ja seda kasutatakse rohkem.

4. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Kirjeldus

Muudetud on kogu kirjeldust punktis 7, milles käsitletakse seost geograafilise piirkonnaga.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 7 ja koonddokumendi punkti 8.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski muudatuseks, mida on käsitletud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1.

Põhjendus

Tribunal Supremo (Hispaania kõrgeim kohus) halduskolleegium on kohtuotsustes 958/2021 ja 959/2021 leidnud, et 2011. aasta 13. ja 3. kohtumäärusega avaldatud tootespetsifikaat, välja arvatud Tribunal Supremo tühistatud punktid territoriaalse kohaldamisala kohta, on endiselt jõus ning seda on ajakohastatud hiljem läbi vaadatud väiksemate muudatustega, nii et mõni tootespetsifikaadi aspekt tuleb ümber sõnastada 2011. aastal avaldatud sõnastuseks.

5. **Lisatud on traditsiooniline nimetus „primero de cosecha“ („esimene saak“)**

Kirjeldus

Võetakse taas kasutusele traditsiooniline nimetus „Primero de Cosecha“ („Esimene saak“, mis tähistab veini, mis on valmistatud saagikoristusperioodi esimese kümne päeva jooksul korjatud viinamarjadest ja villitud 30 päeva jooksul pärast saagikoristuse lõppu).

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 8 ja koonddokumendi punkti 9.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski muudatuseks, mida on käsitletud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1.

Põhjendus

Tootespetsifikaadis tehtud eri muudatustega jäeti ekslikult välja võimalus märgistada veinid selle traditsioonilise nimetusega, mida küll varem kasutati.

6. Veinide märgistamine viinamarjasordiga

Kirjeldus:

Ühe sordi nime võib kasutada veinide puhul, mis on valmistatud eranditult vähemalt 85 % ulatuses vastava sordi viinamarjadest (varem 100 %), välja arvatud liköörvein „Moscatel de Valencia“, mida tuleb valmistada üksnes sordist 'Moscatel de Alejandría'.

Sellega on muudetud tootespetsifikaadi punkti 8 ja koonddokumendi punkti 9.

Tegemist on standardmuudatusega, kuna see ei liigitu ühekski muudatuseks, mida on käsitletud määruse (EL) 2019/33 artikli 14 lõikes 1.

Põhjendus:

Tootespetsifikaadis tehtud eri muudatustega jäeti ekslikult välja võimalus märgistada veinid ühe viinamarjasordi nimega, kui selle sordi osakaal veinivalmistusel on vähemalt 85 %.

Parandatud on viga seoses ühe sordinime kasutamisega veinide märgistamisel.

KOONDDOKUMENT

1. Toote nimetus

Valencia

2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein
3. Liköörvein
6. Aromaatne kvaliteetvahuvein
8. Poolvahuvein

4. Veini(de) kirjeldus

1. Valge vein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Ülekaalus on kollased toonid, mis varieeruvad kahvatukollasest kuld kollaseni. Neid võib laagerdada puuvaadis. Puhta ja mõnusalt intensiivse puuviljanoodise lõhnaga. Maitselt hea happesusega, värsked, puuviljased ja püsiva järelmaitsesega.

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus: 200 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta, ja 300 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 viinhappe grammi liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

2. *Roosad ja punased veinid*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Roosades veinides varieeruvad vaarika-, maasika-, sõstra- või lõheroosad toonid. Puhta ja tugeva valdavalt puuviljalõhnaga. Hea happesusega, puhta ja tasakaalus maitsega. Püsiva järelmaitsega. Punased veinid on pigem tumedamat tooni, valdavalt lillakas-, purpur-, granaat-, kirsi- või rubiinpunase varjundiga. Intensiivse puuviljalõhnaga.

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus: roosades veinides 200 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta, ja 250 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta; punastes veinides 150 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta, ja 200 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9,5
Minimaalne üldhappesus	3,5 viinhappe grammi liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

3. *Vein nimetusega „Crianza“, „Reserva“ ja „Gran Reserva“*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Värvilt rõhutavad baasveini toone. Valge vein on erksamat kollast tooni. Punane vein võib olla isegi tellisepunane. Lõhnas on tunda heas tasakaalus puuviljasust ja puidusust. Mõnusa järelmaitsega.

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus: valgetes ja roosades veinides 200 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta; kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta, siis valgete veinide puhul 300 milligrammi liitri kohta ja roosade puhul 250 milligrammi liitri kohta; punastes veinides 150 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta, ja 200 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	12
Minimaalne üldhappesus	3,5 viinhappe grammi liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

4. *Valge, roosa ja punane liköörvein*

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Valge liköörveini puhul on ülekaalus kollased toonid, varieerudes kahvatukollasest kuld kollaseni. Roosa liköörveini puhul varieeruvad vaarika-, maasika-, sõstra- või lõheroosad toonid. Punase liköörveini puhul varieeruvad lillakas-, purpur-, granaat-, kirsi- või rubiinpunased toonid. Intensiivse lõhnaga, eelkõige kui vein on valmistatud sordi 'Moscatel' viinamarjadest. Magusa ja hõrgu, heas tasakaalus maitsega, jõulise järelmaitsega.

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus: 150 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta, ja 200 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	15

Minimaalne üldhappesus	1,5 viinhappe grammi liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. Valge, roosa ja punane aromaadne kvaliteetvahuvein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Kui baasvein on valge, on ülekaalus toonid, mis varieeruvad kahvatukollasest kuld kollaseni. Kui baasvein on roosa, annavad tooni vaarika-, maasika-, sõstra- ja lõheroosa. Kui baasvein on punane, annavad tooni lillakas-, purpur-, granaat-, kirsi- või rubiinpunased varjundid. Lõhn on puhas ja intensiivne, sordile omaste nootidega. Hea happesuse ja jõulise maitsega. Tegemist on meeldiva mulliga värskete veinidega.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	6
Minimaalne üldhappesus	3,5 viinhappe grammi liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	185

6. Valge, roosa ja punane poolvahuvein

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Kui baasvein on valge, on ülekaalus toonid, mis varieeruvad kahvatukollasest kuld kollaseni. Kui baasvein on roosa, annavad tooni vaarika-, maasika-, sõstra- ja lõheroosa. Kui baasvein on punane, annavad tooni lillakas-, purpur-, granaat-, kirsi- või rubiinpunased varjundid. Lõhn on puhas ja intensiivne, sordile omaste nootidega. Värske, puuviljase ja jõulise maitsega, milles on tunda süsinikdioksiidi sisaldust.

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus: valgetes ja roosades veinides 200 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta, ning 250 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta; punastes veinides 150 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta, ja 200 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	7
Minimaalne üldhappesus	3,5 viinhappe grammi liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

7. Valge, roosa ja punane vein nimetusega „Petit Valencia“

LÜHIKE TEKSTILINE KIRJELDUS

Omadustelt sarnaneb valgete, roosade ja punaste veinidega.

Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus: valgetes ja roosades veinides 200 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta; kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta, siis valgete veinide puhul 300 milligrammi liitri kohta ja roosade puhul 250 milligrammi liitri kohta; punastes veinides 150 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus jääb alla 5 grammi liitri kohta, ja 200 milligrammi liitri kohta, kui suhkrusisaldus on vähemalt 5 grammi liitri kohta

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	4,5
Minimaalne üldhappesus	3,5 viinhappe grammi liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. Veinivalmistustavad

5.1. Veinivalmistuse eritavad

1.

Veinivalmistuse eritava

Viinamarjavirde või veini ekstraheerimiseks ja pressimisjäakidest eraldamiseks tuleb rakendada sobivat survet, nii et 100 kilogrammist viinamarjadest saaks kuni 82 liitrit virret või 76 liitrit veini. Kaitstud veinide valmistamiseks ei tohi mingil juhul kasutada sobimatu survega saadud virde või veini partiisid.

Laagerdamisel kasutatavad puitanumad peavad olema tammevaadid, mille maht vastab mahupiirangutele, mis on sätestatud teatavate traditsiooniliste nimetuste kasutamise kohta kehtivate õigusaktidega.

5.2. Suurim saagikus

1. Punased sordid

9 100 kg viinamarju hektari kohta

2. Valged sordid

12 000 kg viinamarju hektari kohta

3. Punased sordid

69,16 hektoliitrit hektari kohta

4. Valged sordid

91,20 hektoliitrit hektari kohta

6. Määratletud geograafiline piirkond

Kaitstud päritolunimetusega „Valencia“ hõlmatud tootmispiirkond hõlmab Valencia provintsi maatumke, mis asuvad kaitstud päritolunimetusega hõlmatud piirkonna väiksemates geograafilistes üksustes, mida nimetatakse alapiirkondadeks ja mille moodustavad järgmised omavalitsusüksused:

a) ALTO TURIA alapiirkond: Alpuente, Aras de los Olmos, Benagéber, Calles, Chelva, La Yesa, Titaguas ja Tuéjar.

- b) VALENTINO alapiirkond: Alborache, Alcablas, Andilla, Bétera, Bugarra, Buñol, Casinos, Cheste, Chiva, Chulilla, Domeño, Estivella, Gestalgar, Godella, Godelleta, Higuera, Llíria, Losa del Obispo, Macastre, Montserrat, Montroy, Náquera, Paterna, Pedralba, Picaña, Real, Riba-roja de Túria, Torrent, Turís, Vilamarxant, Villar del Arzobispo ja Yátova.
- c) MOSCATEL DE VALENCIA alapiirkond: Catadau, Cheste, Chiva, Godelleta, Llombai, Montroy, Montserrat, Real, Torrent, Turís ja Yátova.
- d) CLARIANO alapiirkond: Atzeneta d'Albaida, Agullent, Albaida, Alfarrasí, Anna, Aiolo de Malferit, Aiolo de Rugat, Ayora, Barx, Bèlgida, Bellreguard, Bellús, Beniatjar, Benicolet, Benigánim, Benissoda, Benisuera, Bicorp, Bocairant, Bolbaite, Bufali, Castelló de Rugat, Carrícola, Chella, Enguera, Fontanars dels Alforins, Guardamar de la Safor, La Font de la Figuera, Guadasequies, La Llosa de Ranes, Llutxent, Mogente, Montaverner, Montesa, Montichelvo, L'Olleria, Ontinyent, Otos, El Palomar, Pinet, La Pobla del Duc, Quatretonda, Ráfol de Salem, Rugat, Salem, Sempere, Terrateig, Vallada ja Xàtiva.

Tootmispiirkonda kuuluvad ka maatükid, mis on kantud viinamarjaistandusregistrisse ja mida käitavad reguleeriva asutuse registritesse kantud ühistute liikmed või veinikeldrite omanikud, kes on traditsiooniliselt eraldanud need maatükid kaitstud päritolunimetusega „Valencia“ hõlmatud veinide tootmiseks ning mis asuvad Albacete provintsi Almansa ja Caudete omavalitsusüksuses järgmistes kohtades: Campillo, Estación, Casa Pino, Casa Pina, Mojón Blanco, Moleta, Molino Balsa, Prisoneros, Canto Blanco, La Venta, Derramador, Montalbana, Casa Alberto, Escribanos, Escorredores, Capitanes, Pandos, Venta del Puerto, Torre Chica, Torre Grande, Casa Blanca, El Pleito, Herrasti ja Casa Hondo Almansa omavalitsusüksuses ning Vega de Bogarra, Derramador ja El Angosto Caudete omavalitsusüksuses.

Tootmispiirkonda kuuluvad ka need ühistu Cooperativa Vinícola La Viña Coop V liikmete maatükid, mis paiknevad Villena asulas ja on kantud viinamarjaistandusregistrisse ning mis on traditsiooniliselt eraldatud kaitstud päritolunimetusega „Valencia“ hõlmatud veinide tootmiseks.

7. Veiniviinamarjasordid

Garnacha Tintorera

Macabeo – Viura

Merseguera

Monastrell

Moscatele de Alejandría

Verdil

8. Seos(t)e kirjeldus

Valentino alapiirkonna mahe kliima koos sademete hulgaga annab valgetele ja punastele veinidele suurema alkoholisisalduse.

Alto Turia alapiirkonnale iseloomuliku mandrikliima tulemuseks on hõrk valge vein.

Väga aromaadne Moscateli vein saadakse tänu Vahemere lähedusele ja suuremale sademete hulgale.

Clariano alapiirkonna temperatuurikõikumine ja mitmekesine maastik annavad tulemuseks väga intensiivsed ning puuviljased punased veinid.

9. Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)

Õigusraamistik

siseriiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik

täiendavad märgistusnõuded

Tingimuse kirjeldus

Nimetus „VALENCIA“ peab olema selgesti näha. Alapiirkonna võib märkida, kui kõik viinamarjad pärinevad sellest piirkonnast. Ühe sordi nime võib kasutada veinide puhul, mis on valmistatud eranditult vähemalt 85 % ulatuses vastava sordi viinamarjadest, välja arvatud liköörvein „Moscatel de Valencia“, mida tuleb valmistada üksnes sordist 'Moscatel de Alejandría'.

Nimetuse „VINO PETIT VALENCIA“ võib märkida looduslikult toodetud noorele veinile, mille tegelik alkoholisisaldus on üle 4,5 mahuprotsendi ja üldalkoholisisaldus üle 9 mahuprotsendi. Nimetust „MOSCATEL DE VALENCIA“ või „VINO DE LICOR MOSCATEL DE VALENCIA“ võib kasutada veinide puhul, mis on valmistatud 100 % ulatuses sordist 'Moscatel de Alejandría', nagu on sätestatud määruse (EÜ) nr 1234/2007 XI lisa lõike 3 punkti c neljandas taandes. Nimetust „VINO DULCE“ võib kasutada liköörveinide puhul, mis on toodetud vastavalt määruse (EÜ) nr 1234/2007 XI lisa lõike 3 punkti c neljandas taandes sätestatule. Traditsioonilist nimetust „Primero de cosecha“ võib kasutada punaste, valgete ja roosade veinide puhul, mis on valmistatud saagikoristusperioodi esimese kümne päeva jooksul korjatud viinamarjadest ning mis villitakse 30 päeva jooksul pärast saagikoristuse lõppu, seejuures tuleb sildile märkida aastakäik.

Link tootespetsifikaadile

<https://agroambient.gva.es/documents/163228750/0/DOPVLC-P2022.pdf/>

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

(2023/C 103/05)

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.

KOONDDOKUMENT

„Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas Savadas / Sevadas di Sardegna“

ELi nr: KGT-IT-02834 – 24.3.2022

KPN () KGT (X)

1. (KGT) nimetus(ed)

„Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia.

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 2.5. Pastatooted;

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

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Tooted „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ on ümarad või ovaalsed värsked valikpagaritooted, mis sisaldavad allpool punkti 3.2 alapunktis b nimetatud koostisosadest valmistatud täidiseid.

Tarbimisse lubamisel on tootel „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ järgmised füüsilised, keemilised ja organoleptilised omadused.

Füüsilised omadused:

— Kuju: ümmargune või ovaalse kujuga lõpptoode on valmistatud kahekordsest tainalehest ja sellel on lainelised (mõnikord dekoratiivsed) või siledad servad; paksusega 0,5–3 mm ühe tainalehe kohta; läbimõõt 40–180 mm.

— Toote „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ kaal varieerub minimaalselt 30 grammist maksimaalselt 300 grammini.

— Taina / täidise osakaal massist:

— tainaleht moodustab 40–60 % lõpptoote massist;

— täidis moodustab 40–60 % lõpptoote massist.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Keemilised omadused:

- Valgud kokku: 8,0–18,0 % 100 g toote kohta.
- Rasvad: vahemikus 5,0–22,0 % 100 g toote kohta, millest 3,0–9,0 % on küllastunud.
- Süsivesikud: 20,0–40,0 % 100 g toote kohta, millest 3,0–7,0 % on suhkrud.

Organoleptilised omadused:

- Värske toote konsistents: pehme, ühtlase tainaga.
- Taina värvus: varieerub elevandiluuvalgest kuni õlgkollaseni.
- Täidise värvus: varieerub valgest õlgkollaseni, sidruni- või apelsinikoore tõttu võib olla kollaste või oranžide triipudega.
- Maitse: happeline ja aromaadne maitse, mille tugevus varieerub sõltuvalt juustusegust, tsitrusviljade varjundiga, magusa ja soolase kontrastiga.
- Lõhn: tsitrusviljade eeterlike õlide tüüpiline aroom.

a) Taina koostisosad:

- durumnisujahu ja / või ülejähvatatud durumnisujahu ja / või nisujahu;
- sulatatud searasv: 0–20 % taina massist;
- vajaduse korral võib lisada munarebu;
- sool: vastavalt vajadusele;
- vesi: vastavalt vajadusele.

b) Täidise koostisosad:

- lamba- ja / või kitse- ja / või lehmapiimast valmistatud juust või lehmapiimast valmistatud kohupiim;
- vajaduse korral sidruni- ja / või apelsinikoor;
- vajaduse korral võib lisada suhkrut.

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

—

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

Toote kvaliteedi ja ohutuse säilitamiseks peab koostisosade töötlemine lõpptooteks toimuma tootmispiirkonnas.

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

Toodet võib pakendada värskelt või gaaspakendisse või kehtivate õigusaktide kohaselt või külmutatult vastavalt kehtivatele õigusaktidele. Pakendamata toodangut võib tarbimisse lubada ainult värskelt.

Pakendamine peab toimuma tootmispiirkonnas. Tootmispiirkond on saar ja seetõttu kulub rohkem kui 48 tundi toote logistikameetetele ja transportimisele, milleks on vaja mitmesuguseid käitlemisviise, samuti mitme transpordivahendi kasutamist. Värsket ja väga värskete valikpagaritoodete transportimine nõuab erimeetmeid ja protsessi pidevat jälgimist. Pakendamata või kinnispakis toodete tarnimiseks kuluv aeg võib märkimisväärselt varieeruda sõltuvalt logistikaprobleemidest ja ilmastikutingimustest. Seega ei ole see kunagi kindel ning parimal juhul võib toote kvaliteet kannatada isegi siis, kui toote ohutust ei kahjustata. Oht seisneb selles, et pakendamata toote „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ organoleptilisi omadusi kahjustavad või halvendavad mitmesugused etapid, mis on vajalikud toote tuhandete kilomeetrite kaugusele vedamiseks ning mis hõlmavad mitme transpordivahendi kasutamist (sealhulgas meretransport) ja paljude inimeste kaasamist.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Peale õigusaktidega ettenähtud teabe peab pakendil olema selges ja loetavas kirjas järgmine lisateave:

- nimetus „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevdas di Sardegna“ või üks või mitu tähisega hõlmatud nimetust, mis on esitatud eraldi ja millele järgneb alati Sardiinia geograafiline tähis, millele järgneb paksus mustas kirjas lühend KGT ja Euroopa Liidu sümbol;
- vabatahtlik märge „prodotto secondo l'antica ricetta della fusione del ripieno“ (valmistatud vana sulatatud täidise retsepti järgi), kui täidis on kuumtöödeldud kõrgel temperatuuril;
- tootva ettevõtte nimi, ärinimi ja aadress. Lubatud on kasutada nimesid, ettevõtte nimesid ja jaemüüja kaubamärke, tingimusel et need ei ole toodet kiitva ega tarbijat eksitava iseloomuga.

Toodet võib tarbimisse lubada kehtivate õigusaktidega kooskõlas olevates pakendites või isegi pakendamata, tingimusel et toode pannakse spetsiaalsetesse mahutitesse või koguritesse, millel on selgesti nähtavalt esitatud märgis, mis sisaldab sama teavet kui pakend.

Viidet tootele „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevdas di Sardegna“ võib kasutada ka määratletud geograafilise piirkonna tootlustusettevõtetes toodetud toodete puhul.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toote „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevdas di Sardegna“ tootmispiirkond hõlmab kogu Sardiinia ja selle saarestike füüsilist ja haldusterritooriumi.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Kaitstud geograafilise tähise „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevdas di Sardegna“ tunnustamise taotlus on põhjendatud toote maine ja kuulsusega, mis kujunes Sardiinia kohaliku põllumajandus- ja karjakasvatuse kultuuri väljenduseks ning mille tootmine ei ole kunagi levinud üle piirkonna piiride.

Väga mitmekesises ja laias tootevalikus kuulub „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevdas di Sardegna“ tänu valmistamisviisile kõige iseloomulikumate täidisege valikpagaritoodete hulka. Toote hea maine tuleneb asjaolust, et kuigi tegemist on igas mõttes pastatootega, serveeritakse ja tarbitakse seda magustoiduna. Toote ainulaadsus seisneb ka selles omaduses.

Toodete „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevdas di Sardegna“ mainet õigustavad ka organoleptilised omadused, mis eristavad neid muudest sama tootekategooria toodetest: maitse, mida iseloomustab kontrast taina sulatatud searasva sisaldusest tuleneva mureda konsistentsi ning täidises oleva plastifitseeritud toorjuustu tainja ja happelise tekstuuri vahel. Traditsioonilisel toiduvalmistamisel toode „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevdas di Sardegna“ frititakse, seejärel nirstatakse peale mett või puistatakse üle suhkruga ja serveeritakse kuumalt. Toote maine on seega seotud ka kasutuse erinevusega, mis seisneb selles, et rasva sisaldavat pagaritoodet pigem frititakse, mitte ei keedeta vees, ja seejärel serveeritakse magustoiduna, mitte esimese käigu roana.

Toote olemasolu väljaspool piirkonda asuvate peamiste jaemüügipunktide riulitel kinnitab selle mainet, mis on tingitud ka kohalikest turismivoogudest, kuigi tootmine on alati rangelt piiratud Sardiinia saarega.

Toote mainet õigustab ka selle tihe seos territooriumiga Sardiinias laialdaselt esinevate toorainete kasutamise kaudu. Need väljendasid (eelkõige minevikus) saare põllumajanduslikku ja karjakasvatustlikku kutsumust, mida selles tootes iseloomustavad durumnisujahu, juustude ja sulatatud searasva kasutamine: kõik koostisosad, mis on vaieldamatult seostatavad kohaliku põllumajanduslik-karjakasvatustliku majandusega. Isoleeritus on võimaldanud vältida välismõjusid ja eelkõige vältida tootmise levikut välismaale. Seega on selge, et toote „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ maine ei tulene ainult looduslikest teguritest või mikrokliimast, vaid ka kultuurilistest ja sotsiaal-majanduslikest teguritest ning tootmisviisist, mis on aja jooksul püsinud – esmalt üksnes käsitöenduslikul tasandil ja omatarbeks, nüüd ka tööstuslikul tasandil – ning vähe muudetud tootmisprotsessidest.

Nimetusele „Sebadas / Seadas / Sabadas / Seattas / Savadas / Sevadas di Sardegna“ on reisijuhtides, väljaannetes, ajalehtedes, ning kokaraamatutes ja -ajakirjades palju viiteid, mis annavad tunnistust nimetuse mainest ja traditsioonilisest tootmisest geograafilises piirkonnas. Peamised viited on järgmistes väljaannetes.

Ajalooline kirjandus: Wagner, Max Leopold, Dizionario Etimologico Sardo („Sardi keele etimoloogiline sõnastik“), mille avaldas esmakordselt 1928. aastal Società Editoriale Italiana, seejärel 1960. aastal Ilisso. Ilisso on esitanud ammendava määratluse leheküljel 177: Logudorese; Casu, Pietro, Vocabolario Sardo – Logudorese / Italiano („Logudorese sardi-itaalia keele sõnastik“); Rubattu, Antonino, Dizionario Universale della Lingua di Sardegna Italiano – sardo – italiano antico e moderno („Sardi keele ning tänapäevase ja vana itaalia keele universaalsõnastik“); Deledda, Grazia, „Tradizioni popolari di Nuoro, raccolta di saggi etnografici“ („Nuoro rahvakombed, etnograafiliste esseede kogu“), Rivista delle tradizioni popolari italiane (ajakiri „Itaalia rahvakombed“), toimetanud Angelo de Gubernatis, Firenze, 1893–1895; Nieddu, Gonario, Il pastore sardo e la giustizia („Sardiinia karjus ja õiglus“, 1967, Ilisso Editore, lk 326; Caredda, Gian Paolo, Gastronomia in Sardegna („Sardiinia kokakunst“), Sagep Editrice, 1981;

Erialaajakirjad: Guigoni, Alessandra, „Tradizione, innovazione e vintage nei foodcapes contemporanei. Il case study dei dolci sardi“ („Nüüdisaegsete toidumaastike traditsioonid, uuendused ja klassika. Sardiinia magustoitade juhtumiuuring“), Anuac, I kd, nr 2 – ISSN 2239–625X, Cagliari ülikool, november 2012; Bell'Italia Saperi di Sardegna („Bell'Italia maitset Sardiinias“), Editoriale Giorgio Mondadori, nr 32, juuni 2003; Dessi, Maria Antonietta, Sardinews, oktoober 2006, lk 11; Sardinews nr 10, 2003, Laura Sechi artikkel, lk 21, pealkiri: „Pranzo a Gavoi, tra Santa Rughe e Romagna“ („Lõunasöök Gavois Santa Rughe ja Romagna vahel“); Il Messaggero Sardo, oktoober 2009, andis Alberto Caprale auplaadi luuletuse eest, milles mainitakse muuhulgas Seadasi, lk 17; 2010. aasta oktoobri Il Messaggero Sardo artiklis jättis Luigi Spano hüvasti kaassardiinlase Francesco Cossigaga. Teda mälestasid Sydneys elavad Austraalia sardiinlased, lk 28;

Kokaraamatud ja reisijuhid: Perisi, Giuseppina, Le cucine di Sardegna („Sardiinia köök“), Franco Muzzio Editore, 1989, lk 265; I Saperi della Sardegna – La cucina („Sardiinia maitset ja köök“), Zonza Editori, 1999, lk 200; Paulis, Susanna, I dolci e le feste – la cultura del dolce in Sardegna fra tradizione e innovazione („Magustoitatud ja pidustused – sardiinia magustoitdukultuur traditsioonide ja uuenduste vahel“), University press / antropologia, nr 17, Cuec Editrice, 2011; Mitmed autorid, 1000 ricette della cucina italiana: Il più grande libro illustrato dedicato alla tavola del nostro paese, („Itaalia köögi 1000 retsepti: suurim illustreeritud raamat meie riigi köögi kohta“), Rizzoli, 2010; Seadase ehk seabadase retsept Cucchiario d'Argento veebisaidil; Seadas o Sebadas: un „non dolce“ dal cuore della Sardegna („Seadas ehk seabadas „mittemagustoit“ Sardiinia südamest“) cafebabel.it veebisaidil; Guaiti, Daniela, Sardegna (Sardiinia), Gribaudo, 2010, lk 118–120; Sardiinia autonoomne piirkond – Ersat: Piirkondlik põllumajanduse arengu ja tehnilise abi amet, Sardiinia traditsiooniliste toodete: värskete pastatoodete, küpsiste, pagari- ja kondiitritoodete nimekiri – Sebadas.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

Tootespetsifikaadi terviktekstiga saab tutvuda aadressil

<https://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335%E2%80%9>

Või:

otse Itaalia põllumajandus-, toidu- ja metsanduspoliitika ministeeriumi kodulehel (www.politicheagricole.it), klõpsates „Qualità“ (kvaliteet) (ekraanil ülal paremal), seejärel „Prodotti DOP IGP e STG“ (KPNi, KGT või GTE tooted) (ekraanil vasakus ääres) ja lõpuks „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“ (ELile hindamiseks esitatud tootespetsifikaadid).

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



Euroopa Liidu
Väljaannete Talitus
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET