

Euroopa Liidu Teataja

C 162



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

53. aastakäik

22. juuni 2010

<u>Teatis nr</u>	Sisukord	Lehekülg
	II <i>Teatised</i>	
	EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED	
	Euroopa Komisjon	
2010/C 162/01	Euroopa Liidu toimimise lepingu artiklite 107 ja 108 raames antava riigiabi lubamine – Juhud, mille suhtes komisjonil ei ole vastuväiteid ⁽¹⁾	1
	IV <i>Teave</i>	
	TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT	
	Euroopa Komisjon	
2010/C 162/02	Euro vahetuskurss	5

ET

Hind:
3 EUR

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

(Jätkub pöördel)

V Teated

HALDUSMENETLUSED

Euroopa Komisjon

2010/C 162/03	Siseriiklike kohtunike ELi konkurentsioiguse alane koolitamine ja õiguslane koostöö kohtunike vahel	6
---------------	---	---

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2010/C 162/04	Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase muutmistaotluse avaldamine	7
2010/C 162/05	Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine	11

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Liidu toimimise lepingu artiklite 107 ja 108 raames antava riigiabi lubamine**Juhud, mille suhtes komisjonil ei ole vastuväiteid****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2010/C 162/01)

Otsuse vastuvõtmise kuupäev	12.5.2010
Riikliku abi viitenumber	N 461/09
Liikmesriik	Ühendkuningriik
Piirkond	Cornwall and Isles of Scilly
Nimetus (ja/või abisaaja nimi)	Cornwall and Isles of Scilly Next Generation Broadband
Õiguslik alus	Regional Development Agencies Act 1998
Meetme liik	Individuaalne abi
Eesmärk	Piirkondlik areng
Abi vorm	Otsene toetus
Eelarve	Kavandatud abi kogusumma: 154 miljonit EUR
Abi osatähtsus	40 %
Kestus	kuni 31.12.2015
Majandusharud	Postiside ja telekommunikatsioon
Abi andva asutuse nimi ja aadress	South West Regional Development Agency Sterling House, Dix's Field, Exeter Devon TQ9 6HG UNITED KINGDOM
Muu teave	—

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav aadressil:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_et.htm

Otsuse vastuvõtmise kuupäev	15.1.2010
Riikliku abi viitenumber	N 540/09
Liikmesriik	Prantsusmaa
Piirkond	—
Nimetus (ja/või abisaaja nimi)	<i>Prolongation du cas NN 155/03 — Mise en œuvre d'un service expérimental d'autoroute ferroviaire. Aide en faveur de la société Autoroute ferroviaire alpine Alpine (AFA)</i>
Õiguslik alus	<i>Convention du 28 juillet 2003 relative au financement d'un service expérimental d'autoroute ferroviaire alpine entre Bourgneuf-Aiton, en France et Orbasano, en Italie</i>
Meetme liik	Abiskeem
Eesmärk	Valdkondlik arendustegevus
Abi vorm	Otsene toetus
Eelarve	Kavandatud aastased kulutused: 8 miljonit EUR Kavandatud abi kogusumma: 16 miljonit EUR
Abi osatähtsus	—
Kestus	1.1.2010–31.12.2011
Majandusharud	Transport
Abi andva asutuse nimi ja aadress	Ministère de l'écologie de l'énergie, du développement durable et de la mer Mission intermodalité fret Arche Sud 92055 La Défense Cedex FRANCE
Muu teave	—

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav aadressil:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_et.htm

Otsuse vastuvõtmise kuupäev	15.1.2010
Riikliku abi viitenumber	N 586/09
Liikmesriik	Itaalia
Piirkond	—
Nimetus (ja/või abisaaja nimi)	<i>Proroga (parziale) dell'aiuto N 810/02. Piano di incentivazione per il trasporto di merci per ferrovia — Articolo 38 della legge 1° agosto 2002, n. 166</i>

Õiguslik alus	<i>Convention du 28 juillet 2003 relative au financement d'un service expérimental d'autoroute ferroviaire alpine entre Bourgneuf-Aiton, en France et Orbassano, en Italie</i>
Meetme liik	Abiskeem
Eesmärk	Valdkondlik arendustegevus
Abi vorm	Otsene toetus
Eelarve	Kavandatud aastased kulutused: 8 miljonit EUR Kavandatud abi kogusumma: 16 miljonit EUR
Abi osatähtsus	—
Kestus	1.1.2010–31.12.2011
Majandusharud	Transport
Abi andva asutuse nimi ja aadress	—
Muu teave	—

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav aadressil:

http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_et.htm

Otsuse vastuvõtmise kuupäev	12.5.2010
Riikliku abi viitenumber	NN 18/10
Liikmesriik	Rootsi
Piirkond	—
Nimetus (ja/või abisaaja nimi)	<i>Restructuring aid to Carnegie Investment Bank</i>
Õiguslik alus	<i>Avtal av den 10 november 2008 mellan Riksgäldskontoret och Carnegie Bank; Lag 2008:814 om statligt stöd till finansinstitut</i>
Meetme liik	Individaalne abi
Eesmärk	Tõsise häire kõrvaldamine majanduses
Abi vorm	Muud omakapitalile suunatud meetmed, Tagatis
Eelarve	Kavandatud abi kogusumma: 3 335 miljonit SEK
Abi osatähtsus	—
Kestus	25.4.2009–20.4.2012
Majandusharud	Finantsvahendus

Abi andva asutuse nimi ja aadress	Riksgäldskontoret SE-103 74 Stockholm SVERIGE
Muu teave	—

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav aadressil:
http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_et.htm

Otsuse vastuvõtmise kuupäev	30.3.2010
Riikliku abi viitenumber	N 76/10
Liikmesriik	Ühendkuningriik
Piirkond	Northern Ireland
Nimetus (ja/või abisaaja nimi)	<i>The Renewables Obligation — Northern Ireland (small-scale generation)</i>
Õiguslik alus	<i>Energy (Northern Ireland) Order 2003, Renewables Obligation Order (Northern Ireland) 2009</i>
Meetme liik	Abiskeem
Eesmärk	Keskkonnakaitse
Abi vorm	Tehingud, mis ei ole tehtud turutingimustes
Eelarve	Kavandatud aastased kulutused: 2,1 miljonit GBP
Abi osatähtsus	—
Kestus	kuni 31.3.2020
Majandusharud	Energia
Abi andva asutuse nimi ja aadress	Department of Enterprise, Trade and Investment for Northern Ireland Netherleigh Massey Avenue Belfast Northern Ireland BT4 2JP UNITED KINGDOM
Muu teave	—

Otsuse autentne tekst, millest on eemaldatud kogu konfidentsiaalne teave, on kättesaadav aadressil:
http://ec.europa.eu/community_law/state_aids/state_aids_texts_et.htm

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss (¹)

21. juuni 2010

(2010/C 162/02)

1 euro =

Valuuta			Kurs		
USD	USA dollar	1,2391	AUD	Austraalia dollar	1,4032
JPY	Jaapani jeen	113,10	CAD	Kanada dollar	1,2601
DKK	Taani kroon	7,4402	HKD	Hongkongi dollar	9,6296
GBP	Inglise nael	0,83410	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,7349
SEK	Rootsi kroon	9,5178	SGD	Singapuri dollar	1,7044
CHF	Šveitsi frank	1,3738	KRW	Korea won	1 454,28
ISK	Islandi kroon		ZAR	Lõuna-Aafrika rand	9,2406
NOK	Norra kroon	7,8575	CNY	Hiina jüaan	8,4229
BGN	Bulgaaria lev	1,9558	HRK	Horvaatia kuna	7,2010
CZK	Tšehhi kroon	25,760	IDR	Indoneesia rupia	11 163,58
EEK	Eesti kroon	15,6466	MYR	Malaisia ringit	3,9484
HUF	Ungari forint	278,03	PHP	Filipiini peeso	56,350
LTL	Leedu litt	3,4528	RUB	Vene rubla	38,1375
LVL	Läti latt	0,7083	THB	Tai baht	40,011
PLN	Poola zlott	4,0380	BRL	Brasiilia reaal	2,1772
RON	Rumeenia leu	4,2315	MXN	Mehhiko peeso	15,4500
TRY	Türgi liir	1,9233	INR	India rupia	56,6900

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

HALDUSMENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Siseriiklike kohtunike ELi konkurentsioiguse alane koolitamine ja õiguslane koostöö kohtunike vahel

(2010/C 162/03)

Uus konkursikutse projektidele siseriiklike kohtunike ELi konkurentsioiguse alane koolitamine ja õiguslane koostöö kohtunike vahel on avaldatud aadressil

<http://ec.europa.eu/competition/calls/index.html>

Avalduste esitamise tähtaeg: 30. september 2010.

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase muutmistaotluse avaldamine

(2010/C 162/04)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muutmistaotluse kohta vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

MUUTMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

Muutmistaotlus vastavalt artiklile 9

„PECORINO SARDO”

EÜ nr: IT-PDO-0117-0018-21.12.2000

KGT () KPN (X)

1. Spetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab:

- ☐ Toote nimetus
- ☐ Toote kirjeldus
- ☐ Geograafiline piirkond
- ☒ Päritolutõend
- ☒ Tootmismeetod
- ☐ Seos piirkonnaga
- ☒ Märgistus
- ☐ Riiklikud nõuded
- ☐ Muu (täpsustada)

2. Muudatus(t)e liik:

- ☐ Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmine
- ☒ Registreeritud KPNi või KGT muutmine, mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti ega kokkuvõtet
- ☐ Spetsifikaadi muutmine, mis ei tingi avaldatud koonddokumendi muutmist (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 3)

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

- ☐ Spetsifikaadi ajutine muutmine, mis tuleneb riiklike ametiasutuste nõutud kohustuslikest sanitaar- või fütosanitaarmedetest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

3. Muudatus(ed):

3.1. Päritolutõend:

Jälgitavuse ja kontrolli tagamiseks märgistatakse juustuketas tootmispiirkonnast väljaviimisel tinditemp-
liga. Igal „Pecorino Sardo” juustukettal on toiduainete markeerimiseks kasutatava kustumatu tindiga
tempel, millel on ülemisel real trükitähedega kaitstud päritolunimetuse algustähed „PS” ja nende järel
akronüüm „DOP” ning alumisel poolviltu real tootja tuvastamist võimaldav kiri; read moodustavad
teravnurga, mille seob koonuseks kerge kaar, nii et kujutis meenutab kolmnurkset juustutükki. Toote
omadusi ja töötlemise vaheetappe arvestades ei pruugi see tähistus olla lõppetapis nähtav. Sellisel juhul
tagatakse jälgitavus märgise lisamisega.

3.2. Tootmismeetod:

On määratud kindlaks, et juustu „Pecorino Sardo” valmistamiseks kasutatav lamba täispiim võib olla
termiliselt töödeldud või pastöriseeritud.

Mõnedes juustukodades kasutati termilist töötlemist juba enne toote tunnustamist kaitstud päritoluni-
metusena, sest selle eesmärk on tagada toote tervislikkus, tappa tõvestavad ja juustu tootmiseks mitte-
sobivad bakterid, juhtida laagerdumisetappi tootele iseloomulike mikroorganismide abil ning parandada
juustu lõhna ja maitset, probiootilisi omadusi ja toiteväärtust.

Täpsustatud on, et starterkultuurina kasutatavad piimhappebakterite kultuurid võivad koosneda ka
muudest liikidest kui *Streptococcus Thermophilus*, tingimusel et nad pärinevad tootmispiirkonnast. Liiki
Streptococcus Thermophilus loetakse üheks, kuid mitte ainsaks piima ehedas mikroflooras esinevaks
mikroobiliigiks.

Et tagada tarbija jaoks toote iseloomulike omaduste säilimine, on maheda (*dolce*) ja laagerdunud
(*maturato*) juustu „Pecorino Sardo” säilitamistingimused kindlaks määratud. Juustu õige laagerdumis-
astme tagamiseks võib juustu säilitada tootmistemperatuurist madalamal temperatuuril, samuti on
lubatud töödelda juustu koorikut õliga, kasutada hallitusevastaseid aineid ja/või plastikust kaitsekilesid.
Säilitamistemperatuuri ja kooriku töötlemist tuleb hakata kohaldama kohe pärast toote valmimist, need
ei mõjuta toote organoleptilisi omadusi, pigem aitavad toote säilitamisel neid alles hoida. Kumbagi
tüüpi toodet ei tohi külmutada ega sügavkülmutada, neid võib pakendada vaakumpakendis ja toidu-
ainete jaoks ettenähtud plastpakendis.

3.3. Märgistus:

Kindlaks on määratud eeskirjad märgise materjali kohta.

Nimetuse logo peab olema juustuketta „Pecorino Sardo” D.O.P. peal oleva märgise välisserval. Välisserva
ääre laius peab olema vähemalt 2 cm ja mitte üle 3 cm. Serva ääres peab olema trükitud 12–14 korda
nimetus „Pecorino Sardo” D.O.P.

Nimetuse pikkus peab vastama 85 %le ääre laiusest. Üksteise suhtes sama nurga all olevad nimetused
kiirgavad sümmeetriliselt teravikuga väljapoole.

Äärisel ei tohi olla muud märki või kirja kui nimetus ja logo.

KPNga juustu „Pecorino Sardo” juustuketta märgistamise lõpetuseks lisatakse kleebis, millel oleva
tähtnumbrilise koodi järgi on juustuketas selgelt identifitseeritav.

Juustu märgise täpne kirjeldus vastab tootjate esitatud nõudele toote selgeks identifitseerimiseks, muutes nimetuse logo selgemini nähtavaks ja lihtsamalt äratuntavaks; tähtnumbriline kood võimaldab toodet turul täpselt jälgida, lihtsustades toote jälgitavuse nõuet ja olles tagatiseks tarbijale.

Täpsustatud on „Pecorino Sardo” pakendamistingimusi. Kui valmimisetapp tootmispiirkonnas on lõppenud, võib juustu „Pecorino Sardo” pakendada ka väljaspool Sardiinia maakonda kas tervelt või portsjonite kaupa vaakum- või gaaspakenditesse.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„PECORINO SARDO”

EÜ nr: IT-PDO-0117-0018-21.12.2000

KPN (X) KGT ()

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teabe andmise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. Liikmesriigi pädev asutus:

Nimi: Ministero delle Politiche Agricole Alimentari e Forestali
Aadress: Via XX Settembre 20
00187 Roma RM
ITALIA
Tel +39 0646655104
Faks +39 0646655306
E-post: saco7@politicheagricole.gov.it

2. Taotlejate rühm:

Nimi: Consorzio per la Tutela del Formaggio Pecorino Sardo
Aadress: Via S. Alenixedda 2
09128 Cagliari CA
ITALIA
Tel +39 070372885
Faks +39 070372885
E-post: info@pecorinosardo.it
Koosseis: Tootjad/töötledajad (X) muud ()

3. Toote liik:

Klass 1.3. Juust

4. Spetsifikaat:

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimetus:

„Pecorino Sardo”

4.2. Kirjeldus:

KPNga juustu „Pecorino Sardo” valmistatakse lamba täispiimast saadud pooleldi kuumutatud massist ning juust liigitatakse tüüpi: mahe (*dolce*) ehk lühikese valmimisajaga (20–60 päeva) ja laagerdunud (*maturato*), mille laagerdumisaeg peab olema vähemalt 2 kuud; juust on silindrikujuline, siledade külgede ja sirgete või kergelt kaarjate servadega; Juustumass on pehme ja elastne.

4.3. Geograafiline piirkond:

KPNga juustu „Pecorino Sardo” tootmispiirkond hõlmab kogu Sardiinia maakonna territooriumit.

4.4. Päritolutõend:

Tootmisprotsessi iga etappi jälgitakse ning kõik sissetulevad ja väljaminevad tooted dokumenteeritakse. Toote jälgitavus tagatakse eespool osutatud viisil ning lisaks sellele kontrolliasutuse, lambakasvatajate, tootjate, töötlejate, pakendajate ja portsjoniteks lõikajate hallatavate spetsiaalsete registrite koostamise abil ning kontrolliasutust õigeaegselt toodetud kogustest teavitades. Kontrolliasutus kontrollib kõiki kõnealustesse registritesse kantud nii juriidilisest kui ka füüsilisest isikust ettevõtjaid.

4.5. Tootmismeetod:

KPNga juustu „Pecorino Sardo” mass on saadud lamba täispiimast, millele on juuretiseks lisatud tootmispiirkonnast pärinevaid piimhappebakterite kultuure, mis kuuluvad taksonoomia alusel liiki *Streptococcus thermophilus*; piima on tõenäoliselt termiliselt töödeldud ja pastöriseeritud, seejärel on sellele lisatud vasikalaapi, saadud kalgend lõigatakse eri suurusega tükkideks; maheda juustu puhul on tükid pähkli suurusega, laagerdunud juustu puhul on tükid maisitera suurusega; sellele pooleldi kuumutamise etapile järgneb pressimine, soolamine ja valmimine, laagerdunud juustu puhul võib valmimine hõlmata ka suitsutamist looduslike vahendite abil. Mahedat lambajuustu (*dolce*) lastakse laagerduda 20–60 päeva laagerdunud (*matturo*) juustu valmimine peab kestma vähemalt kaks kuud.

4.6. Seos geograafilise piirkonnaga:

Looduslike tegurite puhul väärivad märkimist lambakasvatuseks ette nähtud Sardiinia piirkondade iseärasused, sealhulgas loomade pidamine vabas looduses ja metsikute taimede rohketel looduslikel karjamaadel, mis annavad juustu valmistamiseks kasutatavale piimale iseloomulikud omadused. Inimfaktori puhul tuleb rõhutada, et saareelanike jaoks on karjakasvatusel sotsiaal-majanduslikult tähtsus, olles sageli ainuke sissetulekuallikas piirkondades, kus pole mingit muud võimalust majandustegevuseks.

4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: OCPA Organismo di controllo dei formaggi Pecorino Romano Dop, Pecorino Sardo Dop, Fiore Sardo Dop
Aadress: Zona Industriale Macomer c/o Consorzio latte
08015 Macomer NU
ITALIA
Tel +39 0785742196
Faks +39 0785742197
E-post: ocpa.cert@tiscali.it

4.8. Märgistus:

Tarbimisse andmisel kannavad juustud „Pecorino Sardo” DOP päritolunimetusele osutavat märgist.

Kaitstud päritolunimetusega juustu müümisel kasutatav logo:



Nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 (põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta) artikli 6 lõike 2 kohase taotluse avaldamine

(2010/C 162/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽¹⁾ artiklile 7. Komisjon peab vastuväited kätte saama kuue kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOKKUVÕTE

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

„OIE D’ANJOU”

EÜ nr: FR-PGI-0005-0477-20.06.2005

KPN () KGT (X)

Käesolevas kokkuvõttes esitatakse teabe andmise eesmärgil spetsifikaadi põhipunktid.

1. Liikmesriigi pädev asutus:

Nimi: INAO
Aadress: 51 rue d'Anjou
75 008 Paris
FRANCE

Tel +33 0153898000
Faks +33 0153898060
E-post: info@inao.gouv.fr

2. Taotlejate rühm:

Nimi: Fermiers du Val de Loire
Aadress: Boulevard Pasteur
B.P. 262
44158 Ancenis Cedex
FRANCE

Tel +33 0240988252
Faks +33 0240831500
E-post: vpitondregoire@terrena.fr
Koosseis: Tootjad/töötledjad (X) muud ()

3. Toote liik:

Klass 1.1. Värske liha (ja rups).

4. Spetsifikaat:

(määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 4 lõikega 2 ettenähtud nõuete kokkuvõte)

4.1. Nimetus:

„Oie d’Anjou”

4.2. Kirjeldus:

„Oie d’Anjou” (Anjou hani) on haneliha, mida tarbitakse küpsetatult, tavaliselt aastalõpu pidustustel.

Selle eripäraks on eeskätt meeldiva lõhnaga valge liha, mis on samaaegselt mahlane ja tahke konsistentsiga ning meeldiva maitsega.

⁽¹⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

Toodet „Oie d'Anjou” turustatakse rümbana, kas küpsetusvalmilt (kaal vähemalt 2,5 kg) või puhastatult koos subproduktidega (kaal vähemalt 2,8 kg).

Rümp on ümara kujuga, lai ja arenenud rinnakorviga, fileed paiknevad rinnakiilu kõrgusel. Rümp on korralikult kitkutud, ilma sulejäänusteta. Nahk peab olema pehme, katsumisel piisavalt, kuid mitte ülemäära rasvane ning kollaka värvusega.

Linnu õige nuumamise korral on rinna- ja kõhunaha all rasvakiht, mis seljanaha all on õhem ja puudub täiesti kintsudel; tiiva all peab leiduma tahket rasvkude.

4.3. Geograafiline piirkond:

„Oies d'Anjou” valmistamiseks kasutatavad haned sünnivad, kasvavad ja tapetakse geograafilises piirkonnas, mis hõlmab järgmisi alasid:

Maine-et-Loire'i departemang: tervikuna.

Indre-et-Loire'i departemang: Château la Vallière'i kanton osaliselt: kommuunid Château la Vallière, Rille, Hommes, Savigné sur Lathan, Channay sur Lathan, Coucelles de Touraine, Souvigné, Couesmes, Brèches, Villers au Bouin, Braye sur Maulne, Marcilly sur Maulne, Luble, St Laurent de Lin. Bourgueil' kanton osaliselt: kommuunid Benais, Bourgueil, St Nicolas de Bourgueil, Restignes, Continvoir, Gizeux. Langeais' kanton osaliselt: Avrillé les Ponceaux kommuun.

Loire-Atlantique'i departemang: kantonid Ligné, Ancenis, Varades, Riaillé, St Mars la Jaille, Moisdon la Rivière, St Julien de Vouvantes. Chateaubriant'i kanton osaliselt: kommuunid Chateaubriant, Soudan.

Mayenne'i departemang: kantonid St Aignan Sur Roë, Craon, Château Gontier, Château Gontier est, Château Gontier ouest, Bierné, Grez en Bouère.

Sarthe'i departemang: kantonid Sablé sur Sarthe, La Flèche, Malicorne sur Sarthe, Pontvallin, Le Lude, Mayet. Suze sur Sarthe'i kanton osaliselt: Parigné le Pôlini kommuun. Ecommoy kanton osaliselt: kommuunid Ecommoy, Saint Biez en Belin, Saint Ouen en Belin. Château du Loiri kanton osaliselt: kommuunid Château du Loir, Beaumont Pied de Bœuf, Dissay sous Courcillon, Flée, Luceau, Montabon, Nogent sur Loir, St Pierre de Chevillé, Thoiré sur Dinan, Vouvray sur Loir. Chartre sur le Loiri kanton osaliselt: kommuunid La Chartre sur le Loir, Beaumont sur Dême, Chahaignes, Lhomme, Marçon.

Deux-Sèvres'i departemang: kantonid Mauléon, Argenton l'Église, Argenton Château, Thouars, Thouars 1, Thouars 2, Airvault, St Varent, Bressuire.

4.4. Päritolutõend:

Kõik sätted, mis võimaldavad tõendada, et toode „Oie d'Anjou” pärineb kaitstud geograafilise tähise geograafilisest piirkonnast, on dokumentides esitatud. Välja on toodud toote üles- ja allapoole jälgitavusega seotud tingimused. Need tingimused põhinevad järgmistel teguritel:

- erinevate ettevõtjate vastavuse kontrollimine geograafilise piirkonna ja transpordiaja seisukohalt;
- iga tapamajja suunatud linnupartii koodid ja tapmisdokumentatsioon, mis võimaldab määrata kindlaks linnu kasvatanud majandi ja selle asukoha;
- hanepoegade päritolutunnistused ja saatekirjad, mis võimaldavad identifitseerida linnud kasvatatud majandi, selle asukoha ja asjaomase paljunduskarja;
- kasvatajalt pärinevad jälgitavusandmed, mis võimaldavad kindlaks määrata sööda tarnimise ja valmistamise kuupäevad.

Need andmed võimaldavad fikseerida toote valmimise täieliku käigu, teha kliendi võimaliku kaebuse korral põhjuste analüüsi ja asjakohased muudatused.

4.5. Tootmismeetod:

„Oie d'Anjou” hani pärineb Reini valget hanetõugu emas- ja isaslinnu ristamisest. Kasvatamiseks valitakse välja üksnes emased järglased.

Munade transport paljundusmajandi ja samas geograafilises piirkonnas paikneva haudejaama vahel võib kesta maksimaalselt 1 tund ja 45 minutit.

Haudumiseks kogutud munade ladustamise kestus enne inkubeerimise algust võib olla kuni 7 päeva. Koorunud hanetibude transport haudejaamast kasvatusmajandini võib kesta maksimaalselt 1 tund ja 45 minutit.

Hane kasvatamise kogukestus (koorumispäevast kuni tapmiseni) on vähemalt 175 päeva, kuid kasvatamise keskmiseks pikkuseks on 222 päeva.

„Oie d'Anjou” haned viiakse väga varakult (hiljemalt 4 nädala vanuselt) pidamisele välitingimustes.

Hanesid peetakse välitingimustes vähemalt 92 päeva, keskmiselt aga 138 päeva kestel. Selle perioodi jooksul peab 1 000 hane jaoks olema vähemalt 2,5 hektarit rohumaad ja/või 1,25 hektarit ajutist järelkultuuripinda (nisu, rukis vms) ja igal juhul vähemalt 1,25 hektarit hanedele kättesaadavat kasvavat maisi. Lisaks sellele antakse hanedele piiramata koguses nisu.

Välitingimustes pidamiseks kohandatud alade haldamise ja mitmekülgse söödataimede valikuga tagatakse, et haned ei pea toidu pärast konkureerima.

Vähemalt 8 nädalat kestva tootmise lõppetapi käigus tagatakse lindudele juurdepääs kasvatushoonega ühendatud heinalusega väljalutusalale.

Hanedele antav teravili pärineb samast majandist.

Lisaks „Oie d'Anjou” hanedele kasvatamis- ja tootmise lõpuetapil antavatele samast majandist pärinevatele söödataimedele ja teraviljale võib vaid lindude kasvuperioodi alguses ja esimesel etapil ning tootmise lõppetapil antav kompleksööda osa olla majandisse sisse ostetud ja võib seega mitte pärineda kaitstud geograafilise tähise piirkonnast.

Kasvatusmajand võib paikneda maksimaalselt 100 km kaugusel tapamajast ning tapamaja ja majandi vahelise transpordi maksimaalseks kestuseks võib olla kolm tundi.

Tapmisele suunatavad hanepartiid koosnevad ühesuurustest, hästi nuumatud hanedest, s.t nende vaatluse ja kompimise teel on võimalik kindlaks teha, et nende jalgade vahel paikneb rasvatasku, et rinna- ja kõhunaha all on piisava paksusega rasvakiht ja et tiibade all on piisavalt tahket rasvkude. Lindude sulestik ja jalad peavad olema puhtad.

4.6. Seos piirkonnaga:

4.6.1. Geograafilise piirkonna eripära

Geograafiline piirkond paikneb Loire'i jõe alamjooksul. Loire'i jõe ja lähedase mere mõjul on piirkonnas ookeaniline kliima, mis on eriti soodne rohhtaime, söödataimede ja teravilja tootmiseks (rohhtaimed ja kasvav mais, mis on sobilikud rohutoiduliste hanede söötmiseks). Piirkonda iseloomustab samuti hüdrograafilise võrgustiku tihedus.

Tuginedes neile looduslikele eelistele, on piirkonnas suudetud välja arendada mitmekülgne taimekasvatus ja sellega seonduvalt ka kõnealuse piirkonna jaoks väga oluline loomakasvatus (veiseliha, linnuliha). „Oie d'Anjou” eriline roll selles kontekstis on seotud asjaoluga, et selles piirkonnas on hanesid kasvatatud juba alates 15. sajandist.

Sellest traditsioonist annavad tunnistust praeguste linnukasvatajate kogemused, mis hõlmavad eeskätt oskusi, mis on seotud hanetibude kasvatusmeetoditega juba koorumisest peale, mitmekülgse sööda hankimise ja pakkumisega, ning hoolsat tööd seoses hanede järelevalvega pika välitingimustes pidamise perioodi kestel ja tootmise lõppetapil.

4.6.2. Toote eripära

„Oie d'Anjou” kvaliteet põhineb hea lihakuse ja optimaalse rasvkattega rümpadel.

„Oie d'Anjou” eripäraks on tihke konsistentsiga lihaga laiad ja ümarad rümbad, millel on hästi arenenud rinnakorv ja mille rinnalihased paiknevad vähemalt rinnakiilu kõrgusel; linnu nahk on kollane ja pehme ning rinna- ja kõhunaha all on rasvakiht, mis seljanaha all on õhem ja puudub täiesti kintsudel; tiiva all peab leiduma tahket rasvkude. Need spetsiifilised omadused hõlmavad ka valge liha iseloomulikku lõhna ning samaaegselt mahlase ja tahke konsistentsiga lihaskude.

4.6.3. Põhjuslik seos

„Oie d'Anjou” eripära on tingitud linnukasvatajate kogemuste ja oskuste paljudest teguritest, mis on seotud Anjou piirkonna hanekasvatuse ajalooliste traditsioonidega ning mis kasutab samaaegselt ära geograafilise piirkonna soodsaid tingimusi, sh soodsaid looduslikke tingimusi.

Anjou linnukasvatavad on seadnud eesmärgiks hanede hea lihakuse ja optimaalse nuumatuse. See nõuab rohutoiduliste hanede puhul suuri pingutusi hanede sünnist alates ja seejärel kestvalt kogu nende elu jooksul. Hani vajab seedetrakti õigeks väljaarenemiseks suurt taimse sööda kogust, et saavutada tootmise lõppetapiks võime seedida lühikese aja jooksul suuri söödakoguseid.

Seetõttu hakatakse Anjou piirkonna hanesid pidama välitingimustes võimalikult vara ja nad hakkavad rohusööja linnu toitumisharjumuste väljaarendamiseks varakult tarbima piirkonnas kasvavaid rohttaimi. Pikk välitingimustes pidamise aeg ja hanede vajadusteks piisava taimse söödamassi tagamine (vahelduvalt kasutatavate rohumade süsteemi rakendamine, mis hõlmab rohumaid ja alasid, millel kultiveeritakse maisi, mida haned söövad kasvaval kujul) arendab lindude rinnakorvi hästi välja ja muudab nende kere laiemaks, mis vastab „Oie d'Anjou” hanede optimaalsele lihakuse tingimustele.

Linnukasvatajate oskusteave hõlmab ka tootmise spetsiifilist lõppetappi, kus toimub hanede kiire nuumamine (valdavalt teravilja abil), jätkates samaaegselt ka lihasmassi ja rinnalihaste arendamist (säilitades söödas osaliselt ka rohttaimed ja pidades linde välitingimustes). See etapp nõuab linnukasvatajate jätkuvat erilist järelevalvet (eluskaalu jälgimine, lindude visuaalne kontroll ja kompimine, tiivaaluse rasvkoe jälgimine) ning hõlmab ka rümpade tapajärgset kontrollimist.

Pärast tapmist toimub hanerümpade sorteerimine ja rühmadesse jaotamine, mille käigus kontrollitakse visuaalselt toote „Oie d'Anjou” jaoks nõutavaid kvaliteedikriteeriume.

4.7. Kontrolliasutus:

Nimi: Qualité — France S.A.S.
Aadress: Le Guillaumet
92046 Paris la Défense Cedex
FRANCE
Tel +33 0141970074
Faks +33 0141970832
E-post: <http://www.qualite-france.com>

4.8. Märgistus:

Märgis peab hõlmama kaitstud geograafilise tähise nimetust „Oie d'Anjou” ja ühenduse KGT sümbolit.

Märgisele pannakse individuaalne tunnusnumber, mis võimaldab KGT rühmal võimalike kaebuste korral tagada asjaomase toote jälgitavuse tootmisahelas.

Tellimishinnad aastal 2010 (ilma käibemaksuta, sisaldavad tavalise saatmise kulusid)

<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	1 100 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria paberkandjal + CD-ROMil aastane väljaanne	ELi 22 ametlikus keeles	1 200 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L-seeria väljaanne ainult paberkandjal	ELi 22 ametlikus keeles	770 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> L- ja C-seeria igakuiselt ja kumulatiivselt CD-ROMil	ELi 22 ametlikus keeles	400 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> lisa (S-seeria – avalikud hanked ja pakkumismenetlused) CD-ROMil, kaks väljaannet nädalas	mitmekeelne: ELi 23 ametlikus keeles	300 eurot aastas
<i>Euroopa Liidu Teataja</i> C-seeria – värbamiskonkursid	konkursside keeled	50 eurot aastas

Euroopa Liidu Teatajat saab tellida Euroopa Liidu 22 ametlikus keeles. Teataja on jaotatud L-seeriaks (õigusaktid) ja C-seeriaks (teave ja teatised).

Iga keeleversioon tuleb tellida eraldi.

Vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 920/2005, mis avaldati ELTs L 156 18. juunil 2005 ja milles sätestatakse, et Euroopa Liidu institutsioonid ei ole ajutiselt kohustatud koostama ja avaldama kõiki õigusakte iiri keeles, müüakse ELT iirikeelseid väljaandeid eraldi.

Euroopa Liidu Teataja lisa (S-seeria – avalikud hanked ja pakkumismenetlused) tellimus sisaldab kõiki 23 keeleversiooni ühel mitmekeelsel CD-ROMil.

Soovi korral saab koos *Euroopa Liidu Teataja* tellimusega mitmesuguseid *Euroopa Liidu Teataja* kaasandeid. Kaasannete ilmumisest teavitatakse tellijaid teadaande vahendusel, mis avaldatakse *Euroopa Liidu Teatajas*.

CD-ROM asendatakse 2010. aasta jooksul DVDga.

Müük ja tellimused

Erinevate tasuliste perioodikaväljaannete tellimusi, k.a *Euroopa Liidu Teataja* tellimust, saab vormistada meie edasimüüjate kaudu. Edasimüüjate nimekiri on kättesaadav järgmisel veebilehel:

http://publications.europa.eu/others/agents/index_et.htm

EUR-Lexi (<http://eur-lex.europa.eu>) kaudu pakutakse otsest ja tasuta juurdepääsu Euroopa Liidu õigusaktidele. Nimetatud veebilehel saab tutvuda *Euroopa Liidu Teatajaga* ning ka lepingute, õigusaktide, kohtupraktika ja ettevalmistatavate õigusaktidega.

Lisateavet Euroopa Liidu kohta saab veebilehelt <http://europa.eu>



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

ET