Euroopa Liidu

Teataja

C 75

58. aastakäik

Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

4. märts 2015

Sisukord

IV *Teave*

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2015/C 75/01 Euroopa Keskpanga poolt peamistel refinantseerimistoimingutel rakendatav intressimäär: 0,05 % 1. märts 2015 – Euro vahetuskurss 1

Kontrollikoda

2015/C 75/02 Eriaruanne nr 1/2015 „Siseveetransport Euroopas: transpordiliigi osakaal ja laevatamistingimused ei ole alates 2001. aastast oluliselt paranenud" 2

V *Teated*

HALDUSMENETLUSED

Euroopa Komisjon

2015/C 75/03 Konkursikutse rahalise toetuse andmiseks üleeuroopalise energiataristu mitmeaastase tööprogrammi raames Euroopa Ühendamise Rahastust ajavahemikul 2014–2020 (Komisjoni otsus C(2015) 1363) 3

ET

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2015/C 75/04 Euroopa Parlamendi ja määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase registreerimistaotluse avaldamine 4

2015/C 75/05 Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine 9

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Keskpanga poolt peamistel refinantseerimistoimingutel rakendatav intressimäär [1]**:**

0,05 % 1. märts 2015

Euro vahetuskurss [2]

3. märts 2015

(2015/C 75/01)

1 euro =

	Valuuta	Kurss		Valuuta	Kurss
USD	USA dollar	1,1168	CAD	Kanada dollar	1,3981
JPY	Jaapani jeen	133,74	HKD	Hongkongi dollar	8,6609
DKK	Taani kroon	7,4533	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,4807
GBP	Inglise nael	0,72760	SGD	Singapuri dollar	1,5222
SEK	Rootsi kroon	9,2765	KRW	Korea vonn	1 225,66
CHF	Šveitsi frank	1,0736	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	13,1696
ISK	Islandi kroon		CNY	Hiina jüaan	7,0043
NOK	Norra kroon	8,6095	HRK	Horvaatia kuna	7,6720
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	14 513,01
CZK	Tšehhi kroon	27,453	MYR	Malaisia ringit	4,0597
HUF	Ungari forint	305,07	PHP	Filipiini peeso	49,220
PLN	Poola zlott	4,1582	RUB	Vene rubla	69,5600
RON	Rumeenia leu	4,4563	THB	Tai baat	36,131
TRY	Türgi liir	2,8296	BRL	Brasiilia reaal	3,2536
AUD	Austraalia dollar	1,4288	MXN	Mehhiko peeso	16,7967
			INR	India ruupia	69,1544

[1] Kurss kohaldatud viimastele toimingutele, mis on sooritatud enne osutatud kuupäeva. Muutuva intressimääraga pakkumismenetluse puhul on tegemist marginaalse intressimääraga.

[2] *Allikas*: EKP avaldatud viitekurss.

KONTROLLIKODA

Eriaruanne nr 1/2015 „Siseveetransport Euroopas: transpordiliigi osakaal ja laevatamistingimused ei ole alates 2001. aastast oluliselt paranenud”

(2015/C 75/02)

Euroopa Kontrollikoda annab teada, et äsja avaldati kontrollikoja eriaruanne nr 1/2015 „Siseveetransport Euroopas: transpordiliigi osakaal ja laevatamistingimused ei ole alates 2001. aastast oluliselt paranenud”.

Aruanne on lugemiseks ja allalaadimiseks kättesaadav Euroopa Kontrollikoja veebilehel http://eca.europa.eu

Aruande tasuta eksemplari saamiseks pöörduge kontrollikoja poole järgmisel aadressil:

European Court of Auditors
Publications (PUB)
12, rue Alcide De Gasperi
1615 Luxembourg
LUXEMBOURG

Tel +352 4398-1
E-post: eca-info@eca.europa.eu

või täitke elektrooniline tellimus EU-Bookshopi veebilehel.

V

(Teated)

HALDUSMENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Konkursikutse rahalise toetuse andmiseks üleeuroopalise energiataristu mitmeaastase tööprogrammi raames Euroopa Ühendamise Rahastust ajavahemikul 2014–2020

(Komisjoni otsus C(2015) 1363)

(2015/C 75/03)

Euroopa Komisjoni energeetika peadirektoraat esitab käesolevaga konkursikutse, et anda Euroopa Ühendamise Rahastust aastatel 2014–2020 toetusi vastavalt üleeuroopalise energiataristu mitmeaastases tööprogrammis määratletud prioriteetidele ja eesmärkidele.

Taotlusi oodatakse järgmisele konkursile:

CEF-Energy-2015-1

Käesoleva konkursikutse raames väljavalitud taotlustele eraldamiseks on esialgu ette nähtud 100 miljonit eurot.

Taotluste esitamise tähtaeg on 29. aprill 2015.

Konkursikutse täistekst on avaldatud veebiaadressil:

http://inea.ec.europa.eu/en/cef/cef_energy/apply_for_funding/cef_energy_calls_for_proposals_2015.htm

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

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

(2015/C 75/04)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artiklile 51.

KOONDDOKUMENT

„SALAME PIEMONTE"

ELi nr: IT-PGI-0005-01237 – 6.6.2014

KPN ( ) KGT (X)

1. **Nimetus**

„Salame Piemonte"

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

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

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusega tähistatava toote kirjeldus*

Laagerdunud toorvorst „Salame Piemonte" on valmistatud värskest läbikasvanud sealihast, mida ei ole eelnevalt külmutatud; lihamass saadakse järgmistest lõiketükkidest: taiosa – tagajäseme, aba- või küljetüki vöötlihastest; rasvane osa: külje- ja kaelatükist saadavast rasvast ning pekist.

Toote „Salame Piemonte" laagerdumisaeg on määratud kindlaks olenevalt toore vorsti läbimõõdust:

— 40–70 mm puhul vähemalt 10 päeva ja kuni 50 päeva;

— 71–90 mm puhul vähemalt 21 päeva ja kuni 84 päeva.

Tarbimisse laskmisel on vorsti „Salame Piemonte" kogukaal mitte alla 300 grammi ning tootel on järgmised organoleptilised, füüsikalis-keemilised ja mikrobioloogilised omadused.

Organoleptilised omadused

Välimus: silindriline kuju, väiksemate vorstide puhul kergelt kõver.

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Konsistents: kompaktne ja pehme, ilma nähtavate kilekõõlusteta.

Lõikepind: viil on tihke ja ühtlane, seda iseloomustab lihase ja veidi väljaveninud rasvkoetükkide tihe seotus. Must pipar on tootes nii terapiprana kui ka jahvatatud kujul.

Värvus: rubiinpunane.

Lõhn: hõrk laagerdunud ja valmis liha, veini ja küüslaugu aroom.

Maitse: magus ja hõrk, kergelt vürtsikas (must pipar ja muskaatpähkel), järelmaitse säilib kaua, ei ole kunagi hapukas, maitseained on tasakaalus.

Keemilised- ja füüsikalis-keemilised omadused

Valkude kogusisaldus vähemalt	23 %
Kollageeni ja valkude suhe	kuni 0,12
Vee ja valkude suhe	kuni 2,00
Rasvade ja valkude suhe	kuni 1,40
pH	≥ 5,2

Mikrobioloogilised omadused

Mesofiilsete mikroobide sisaldus > 1×10^7 kolooniat moodustavat osakest grammi kohta, eelkõige piimhappebakterid (*lactobacillus*) ja kokid (*coccus*).

Vorsti „Salame Piemonte" toodetakse ühesugusest vorstimassist eri kuju ja kaaluga topituna kas naturaalsesse seasoolde või muusse naturaalsesse ümbrisesse; toore vorsti läbimõõt jääb vahemikku 40–90 mm.

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

Vorsti „Salame Piemonte" valmistatakse järgmiste omadustega sealihast.

— Lubatud on traditsiooniliste standardtõugude Large White ja Landrace puhtatõulised sead või hübriidid.

— Samuti on lubatud Duroci tõugu sead.

— Lubatud on ka muudest tõugudest sead, ristandid ja hübriidid, kui nende rümbad kuuluvad nõukogu määruse (EÜ) nr 1234/2007 ([1]) (ja selle järgnevalt muudetud versioonide) V lisas esitatud ühenduse searümpade klassifitseerimise skaalas olevasse E-, U-, R- või O-klassi.

— Siiski ei ole lubatud kasutada sigu, kellel esineb vastunäidustatud omadusi, eelkõige loomi, kes kannavad stressitundlikkusega seotud geeni, mida on tänapäeval võimalik kontrollida ka tapetud loomadel ja laagerdatud toodetel.

— Samuti ei ole lubatud kasutada Belgia Landrace'i, Hampshire'i, Pietraini, Duroci ja Spotted Polandi tõugu sigu.

— Loomade genotüüp peab võimaldama saavutada tõhusalt suure kaalu nii, et igas partiis oleks loomade keskmine eluskaal 160 kilogrammi, lubatud hälve on *ca* 10 %.

([1]) ELT L 299, 16.11.2007, lk 1.

— Loomade minimaalne vanus tapmisel on üheksa kuud.

— Kultide ja aretusemiste liha on keelatud kasutada.

— Loomad tuleb tappa korralikes hügieenitingimustes ning rümp täielikult veretustada.

Sigade päritolu ei ole geograafiliselt piiratud.

Sigade söötmine on jaotatud kahte etappi ja põhineb peamiselt teraviljal. Sigade keskmise söödaratsiooni moodustab peamiselt maisikört, samuti odrajahu, kliid, soja ja mineraalained. Söödas on ette nähtud kasutada ka juustutööstuse kõrvalprodukte vadakut ja petipiima. Vadakut ja petipiima ei tohi anda üle 15 liitri päevas looma kohta. Kehtivate õigusaktidega ette nähtud piires on toiduratsioonile lubatud lisada mineraale ja vitamiine.

Muud koostisained

Muud koostisained on sool (kuni 3 %), must pipar teradena ja/või purustatult ja/või jahvatatult (kuni 0,4 %), maitseained ja lõhnataimed: küüslauk, terve, purustatud või veinitõmmises nelk ja muskaatpähkel. Vorsti „Salame Piemonte" iseloomuliku maitse saavutamiseks ja traditsioonilise tootmismeetodi järgimiseks kasutatakse kaitstud päritolunimetust kandvat Piemonte punast veini, mis on pärit kohalikest viinamarjasortidest „Nebbiolo", „Barbera" ja „Dolcetto" (koguses üle 0,25 % kaalu kohta).

Lubatud on kasutada ka suhkrut ja/või glükoosi, käärimist soodustavaid kultuure, vorsti ümber olevat soolt katvaid hallitusseeni, naatrium- ja/või kaaliumnitraati, naatrium- ja/või kaaliumnitritit, askorbiinhapet ja naatriumsoola.

Muid tehnoloogiaid, mis aitavad säilitada kudede niiskust, ei ole lubatud kasutada.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik vorsti „Salame Piemonte" tootmisetapid – soolamine, lihamassi valmistamine, soolde toppimine, vorsti kuivatamine ja laagerdamine – peavad toimuma alljärgnevas punktis 4 määratletud piirkonnas.

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

Vorst „Salame Piemonte" antakse tarbimisse pakendamata, vaakumpakendis või kaitsvas keskkonnas tervelt, tükkidena või viilutatult.

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

Kaitstud geograafiline tähis „Salame Piemonte" millele järgneb märge „Indicazione Geografica Protetta" ehk „kaitstud geograafiline tähis" (tõlgituna selle riigi keelde, kus toodet müüakse), peab olema kantud märgisele selgete kustutamatute tähtedega ning eristuma selgelt kõigist muudest märgetest; nimetusele lisatakse liidu graafiline sümbol ja vorsti „Salame Piemonte" logo.

Vorsti „Salame Piemonte" märgisel võib olla ka selle ala või piirkonna nimi, kust sealiha pärit on. Juhul kui sealiha on pärit eri aladelt või piirkondadest, tuleks need esitada sealiha osakaalu kahanevas järjekorras.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Vorsti „Salame Piemonte” valmistamine ja laagerdumine peab toimuma Piemonte maakonna territooriumil.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Vorsti „Salame Piemonte” tootmispiirkonna moodustab kogu Piemonte maakond oma väga eriliste kliimatingimustega. Nimi Piemonte tähendab juba ise, et piirkond asub mäe jalamil; see tähendab, et suures osas piirkonnast valitseb võrdlemisi ühtlane sub-kontinentaalne mõõdukas kliima: talv on külm, sademeid mõõdukalt, suhteline õhuniiskus väheneb novembrist, millal on kõige niiskem, kuivema veebruarini; tasandikult puhub mägede poole mõõdukas tuul, sagedased kuivad kuumad tuulepuhangud (föön) põhjustavad õhumasside segunemist ning tänu sellele jäävad suhtelise õhuniiskuse näitajad pigem madalaks. Lisaks sellele on Piemontes kõige rohkem päikesepaistet ja seetõttu vähem õhuniiskust kui Po jõe oruga piirnevates maakondades; need erinevused on veelgi selgemad maakonna selles osas, mis piirneb Alpidest põhja poole jäävate maakondadega, kus päikesevalgust on kaks kolmandikku vähem.

Nii moodustavad Piemonte kliima ja territoorium koos viinamarjade kasvatustehnika ja veinivalmistamise oskustega ühtliku piirkonna, kus valmistatakse kaitstud päritolunimetust kandvat Piemonte veini, mis on ühtlasi vorsti „Salame Piemonte” iseloomulik koostisosa. Piemonte on alati olnud suur veinitootja, kohalikest viinamarjasortidest on tuntuimad „Barbera”, „Dolcetto” ja „Nebbiolo” – siit tuleneb ka tava kasutada neid koostisainena vorsti „Salame Piemonte” valmistamisel.

Vorst „Salame Piemonte” on kompaktne ja pehme, rubiinpunast värvi ning magusa ja hõrgu maitsega.

Vorsti „Salame Piemonte” üks eripära on selle pehme konsistents ning magus ja hõrk maitse, mis tuleneb peamiselt toote lühikesest laagerdumisajast. See eripära, mis on Piemonte vorstimeistrite pikaajaliste kogemuste vili, on saanud omaseks ka kohalike tarbijate maitsemeelele ja traditsioonidele.

Vorsti „Salame Piemonte” peamine omadus on see, et koostisainete hulka kuulub kaitstud päritolunimetust kandev Piemonte punane vein, mida valmistatakse eranditult viinamarjasortidest „Nebbiolo”, „Barbera” ja „Dolcetto”, veini lisatakse vorstimassile üle 0,25 %. Piemonte veini omapära mõjutab ka vorsti „Salame Piemonte” maitset ja lõhna, nii et see erineb selgelt muudest turul pakutavatest samalaadsetest toodetest. Nii oli see vanal ajal ja on ka praegu.

Teatavaid asjaolusid, mis seovad vorsti „Salame Piemonte” oma tootmispiirkonnaga ja mis annavad tunnistust nii toote tuntusest kui ka tootmismeetodi eripärast, on tõstetud esile ka mitmes ajaloolises allikas, mille alusel võib väita, et vorsti „Salame Piemonte” tootmine arenes kohalikus piirkonnas ja kinnistus aja jooksul kindlalt selle ajalukku, erinedes muudes Itaalia piirkondades toodetavate vorstide loost.

Savoia kuningakoja kokk ja magusameister Giovanni Vialardi kirjutas 1854. aastal oma traktaadis „Borgiate köök” („Cucina Borghese”) üksikasjalikult, kuidas valmistada sealihast toorvorsti, mida võib pidada toote „Salame Piemonte” eelkäijaks, kuna tegemist on retseptiga, mis sarnaneb väga tänapäevase toote omale ja kus juba tol ajal nähti ette lisada lihasegule üks korralik klaasike Barbera veini („*un bicchiere di buon vino di barbera*”).

Pärast sõda sai hoo sisse tööstuslik tootmine ja alates 1948. aastast võib Torino kaubanduskoja poolt kaks korda kuus välja antavates tooteloeteludes kohata jaotise „värske sealiha” all nimetust „Salame Piemonte” pidevalt kuni tänaseni.

Asjaolu, et tootmisprotsessis lisatakse lihamassile Piemonte kolmest kõige kuulsamast viinamarjasordist „Barbera”, „Nebbiolo” ja „Dolcetto” valmistatud punast veini, annab samuti tunnistust toote tihedast seosest piirkonnaga. Ühtlasi on see päritolunimetust iseloomustav element ning sellele on osutatud mitmes lihatooteid käsitlevas õpikus, väljaandes ja ajakirjas, samuti on teemat käsitletud televisioonis kohaliku tasandi veiniteadusele ja gastronoomiale pühendatud saadetes aastatel 2008–2010. Ära tuleks märkida ka Riccardo Di Corato väljaanne „Delizie del divin Porcello” („Hõrgutised jumalikust sealihast”), milles on esitatud ülevaade ja kirjeldused kõikidest Itaalia vorstidest ja toorvorstidest (Ed. Idealibri srl, detsember 1984, lk 160); väljaanne „Processo al maiale” („Sealiha töötlemine”, A. Beretta, Pavia, Monboso, 2002, lk 160) ning televisiooniprogrammid „Occhio alla spesa” ja „Terre e sapori” kanalis Rai 1 ning „Mela Verde” kanalis Rete Quattro, milles samuti osutati mitmel korral Piemonte veini kasutamisele toorvorstis „Salame Piemonte”.

Lõpetuseks võib lisada, et „Salame Piemonte” on olnud esindatud ka sellistel kohalikel ja rahvusvahelistel üritustel nagu Salone del Gusto (Maitsete mess) (Torino, 2006, 2008, 2010) ja Cibus (Parma 2008–2010).

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Taotluse esitanud asutus on algatanud riikliku vastuväite esitamise menetluse, avaldades kaitstud geograafilise tähise „Salame Piemonte" tunnustamise ettepaneku 26. aprilli 2014. aasta *Itaalia Vabariigi Teatajas* nr 96.

Tootespetsifikaadi täielik tekst on saadaval järgmisel veebisaidil:
http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335

või

otse põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeeriumi avalehel (www.politicheagricole.it), klõpsates linki „Prodotti DOP IGP" [KPNi või KGTga tooted] (ekraani ülemises paremas osas), seejärel linki „Prodotti DOP IGP STG" [KPNi, KGT või GTTga tooted] (ekraani vasakus ääres) ja lõpuks „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE" [ELile hindamiseks esitatud spetsifikaadid].

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

(2015/C 75/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artiklile 51.

MUUTMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ([2])

MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9

„HUILE D'OLIVE DE NYONS"

EÜ nr: FR-PDO-0217-01199-20.2.2014

KGT ( ) KPN (X)

1. **Spetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab**

— ☐ Toote nimetus

— ☒ Toote kirjeldus

— ☐ Geograafiline piirkond

— ☒ Päritolutõend

— ☒ Tootmismeetod

— ☐ Seos geograafilise piirkonnaga

— ☒ Märgistus

— ☒ Riiklikud nõuded

— ☒ Muud [kontrollistruktuurid, maatükkide kindlakstegemise kord]

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)

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

3. **Muudatus(ed)**

3.1. *Punkt „Toote kirjeldus"*

Pärast päritolunimetuse tunnustamist tehtud kontrollide põhjal täiendati organoleptilist kirjeldust, et toodet paremini määratleda.

Vaba happe maksimumsisaldust vähendati 0,8 grammile 100 grammi kohta, mis vastab paremini Nyonsi töötlemistavadele: oliivid jahvatatakse kiiresti pärast saagikoristust.

([1]) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.
([2]) ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

Peroksiidiarv õlide esmakordsel turustamisel on 16 mekv O_2/kg, et säilitada toote kvaliteet tarbijani jõudmisel.

Õli mõrudus ja teravus puudub või on vaevututnav. Mõrudus ja teravus jääb rahvusvahelise oliivinõukogu väärtusskaalal (0–10) vahemikku 0 kuni 2. Soovitatud tase vastab seega hästi oliiviõli „Huile d'olive de Nyons" omadustele, kuna tänu oliivide koristamisele sobivas küpsusastmes on õli maheda maitsega.

Algses tootespetsifikaadis oli õli värvus „kuldkollane". Kuna õli värvus toote elutsükli jooksul muutub (turustusperioodi alguses on selles rohelist helki), täiendati oliiviõli värvuse kirjeldust järgmiselt: „Õli värvus võib olla rohelise helgiga kollasest kuldkollaseni."

3.2. *Punkt „Päritolutõend"*

Võttes arvesse riikide seadustes ja määrustes tehtud muudatusi, konsolideeriti osa „Tõendid selle kohta, et toode pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast" ning selles on esitatud eelkõige deklareerimise ja registrite pidamisega seotud kohustused, millega tagatakse toote jälgitavus ja tootmistingimuste järgimine.

Sellega seoses on eelkõige ette nähtud ettevõtjate heakskiitmine kontrolliasutuse poolt, millega tunnistatakse, et ettevõtjad suudavad täita kõnealuse nimetuse tootespetsifikaadi nõudeid, mida nad soovivad kasutada.

Seda osa on lisaks täiendatud mitme sättega registrite ja deklareerimisdokumentide kohta, mis võimaldavad tagada toodete jälgitavuse ja kontrollida nende vastavust tootespetsifikaadi nõuetele.

3.3. *Punkt „Tootmismeetod"*

Oliivitootmine

Lisati säte, milles käsitletakse vanust, alates millest hakkavad päritolunimetusega oliivipuud vilja kandma. Tootmise kontrollimise lihtsustamiseks määrati selleks vanuseks viis aastat. Alates viie aasta vanusest hakkavad oliivipuud vilja kandma, oliivisalusid kontrollitakse ja nende toodangut võetakse arvesse lubatud maksimumsaagikuse arvutamisel.

Seoses oliivisaludes tolmlevatesse sortidesse kuuluvate oliivipuude lubatud maksimaalse osakaaluga (5 %), lubatakse väga väikestes oliivisaludes (alla 20 puu) ainult üks tolmlevasse sorti kuuluv oliivipuu, kuna sellistel oliivisaludel on raske nimetatud osakaalu saavutada. Ühtlasi täpsustati, et nimetatud sorte võib õli valmistamisel kasutada tingimusel, et nende osakaal ei ületa 5 % töödeldavast oliivimassist.

Lisatud on oliivipuude lõikamist ja hooldamist käsitlevad sätted, et tagada Nyonsi piirkonna oliivisalude laitmatu hooldus. Nimetatud sätete abil on võimalik vältida olukorda, kus oliivisalud on hooldamata (kohustus, millega nähakse ette iga-aastane hooldus, taimkatte kontroll ja kohustuslik lõikamine iga kahe aasta tagant), ja vähendada terviseriske (lõigatud okste ära viimine).

10. jaanuaril 1994. aastal välja antud KPNi tunnustamist käsitleva algse dekreedi sätete põhjal lisati tootespetsifikaati sätted, milles käsitletakse istutustihedust (vähemalt 24 m^2 puu kohta, minimaalne kaugus puude vahel 4 m) ja millega keelatakse mitmeaastaste vahekultuuride kasvatamine. Muudatuse eesmärk on tagada kvaliteedi säilimine ja traditsiooniliste viljelusmeetodite järgimine.

Niisutamine

Oliivipuude niisutamine võimaldab saada korrapärasemaid saake ega halvenda oliiviõli kvaliteeti. Liiga hilist niisutamist tuleb vältida, et võimaldada oliivide küpsemist heades tingimustes. Oliivipuude lubatud niisutamise lõppkuupäev varieerub vastavalt kasutatavale niisutusmeetodile (vihmutuse puhul kuni 31. augustini ning tilkkastmise ja juurte kastmise puhul 30. septembrini).

Saagikus

10. jaanuaril 1994. aastal välja antud KPNi tunnustamist käsitleva algse dekreediga nähti ette, et oliivisalude saagikust piiratakse 6 tonnini hektari kohta. Erakordsetel aastatel võib seda suurendada 8 tonnini hektari kohta. Pärast päritolunimetuse tunnustamist on oliivikasvatajad tõdenud, et saagikus on kasvanud. See on seotud asjaoluga, et tänu päritolunimetuse edule hooldatakse oliivisalusid korrapärasemalt, samuti on paranenud tehniline järelevalve. Paljud oliivisalud on korda tehtud. Lisaks sellele ei ole alates 1985. aastast esinenud karmi talvekülma, mistõttu puud on kasvanud suuremaks ja annavad paremat saaki. Keskmine maksimumsaagikus põllumajandusliku majapidamise kohta on seega kasvanud 10 tonnini hektari kohta. Nimetatud näitaja on paremas vastavuses kohaliku põllumajandusliku potentsiaaliga. Saagikuse arvutamisel võetakse arvesse kõiki oliivikoguseid, olenemata nende sihteesmärgist.

Korjamine/saagikoristuse kuupäev

10. jaanuaril 1994. aastal välja antud KPNi tunnustamist käsitleva algse dekreediga nähti ette, et saagikoristuse algus määratakse kindlaks igal aastal. Täpsustati, et pädevad asutused määravad selle kuupäeva kindlaks pärast seda, kui tootjarühm on teinud oliivide küpsuse analüüsi, et tagada enne saagikoristuse lubamist oliivide üldine sobiv küpsusaste.

Küpsusaste

Määratleti oliivide küpsusaste saagikoristuse ajal: vähemalt 65 % oliividest ei ole enam rohelised, et täpsustada algselt esitatud määratlust „heas küpsusastmes saak".

Määratleti oliivide korjamismeetodid, et võtta arvesse tehnika arengut: lisaks üksnes käsitsi puudelt korjamisele lubati ka mehaaniliste seadmete kasutamist okste ja puude raputamiseks. Keelatud on kasutada aineid, mis soodustavad viljade oksa küljest irdumist. Ühtlasi on keelatud korjata oliive, mis on ise puu otsast maha kukkunud, kuna need halvendavad oliiviõli kvaliteeti. Sätetes täpsustatakse ka tavasid, mida järgitakse siis, kui oliivide kvaliteedi säilitamiseks on kasutusel korjevõrgud.

Ladustamine

Korjatud oliivide omaduste säilitamiseks soovis tootjarühm täpsustada, et oliive transporditakse kuni 20 kg mahutavates kastides.

Õli pressimine

10. jaanuaril 1994. aastal välja antud KPNi tunnustamist käsitleva algse dekreediga määrati kindlaks ajavahemikud saagikoristuse ja transportimise ning saagikoristuse ja õli pressimise vahel. Et tagada õli vastavus päritolunimetuse omadusi käsitlevatele tingimustele, vähendati nimetatud ajavahemikke järgmiselt: kuni kolm päeva saagikoristuse ja transportimise vahel, kuni neli päeva transportimise ja õli pressimise vahel ning kuni kuus päeva saagikoristuse ja õli pressimise vahel.

Pressimiseks kasutatavate oliivide kvaliteeti käsitlevaid nõudeid täpsustati, vähendades külmakahjustustega ja kahjurite poolt vigastatud oliivide osakaalu 10 %-le, et selgitada täpsemalt varem esitatud „tervete" oliivide määratlust.

Lisati kohustus eemaldada enne oliivide pressimist lehed, et vältida oliiviõlis häirivate maitsenüansside teket.

Et säilitada toote algsed iseloomulikud omadused, alandati oliivimassi maksimumtemperatuuri (mis on määratletud KPNi tunnustamise algses dekreedis) 30 °C-lt 27 °C-le. Nimetatud kohustus hõlmab ka vett, mida võib oliivide pesuks kasutada.

Varasemad pressimismeetodeid käsitlevad sätted (üksnes mehaaniline pressimine muude abiaineteta kui vesi) jäeti alles, kuid täpsustati lubatud meetodite loetelu (oliivide peenestamine, oliivimassi segamine, pressimisjääkide ja vedela osa eraldamine, oliiviõli ja taimemahla eraldamine, vajaduse korral filtreerimine). Loetelus esitatakse kõik geograafilises piirkonnas praegu kasutatavad meetodid ja need on lisatud tootespetsifikaati, et vältida uute töötlemismeetodite kasutuselevõttu, võtmata eelnevalt arvesse toote omadustele avalduvat mõju.

Õli ladustamine

Et kaitsta õli oksüdatsioonist tuleneva kvaliteedi halvenemise eest, lisati: „Oliiviõli „Huile d'olive de Nyons" ladustatakse ja pakendatakse viisil, mis aitab vältida õli kokkupuudet õhuga."

3.4. *Punkt „Märgistus"*

Päritolunimetust hõlmavad märked toote märgisel viidi vastavusse määruse (EL) nr 1151/2012 sätetega: lisati Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse sümbol. Päritolunimetusega toodete märgisel tuleb kohustuslikus korras esitada ka märge „appellation d'origine protégée" (kaitstud päritolunimetus).

3.5. *Riiklikud nõuded*

Seoses riiklike õigusaktide ja eeskirjade arenguga esitatakse punkt „Riiklikud nõuded" tabelina, milles on loetletud peamised kontrollimist vajavad üksikasjad, nende viiteandmed ja hindamismeetod.

3.6. *Muud punkti „Kontrolliasutustega seotud viited" ajakohastamine ja maatükkide kindlakstegemise korraga seotud täpsustused*

Ajakohastati pädevate kontrolliasutuste andmeid, et võtta arvesse kontrollieeskirjades tehtud muudatusi.

Punktis „Geograafiline piirkond" täpsustati maatükkide kindlakstegemise korda vastavalt uutele riiklikele menetlustele.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta [3]

„HUILE D'OLIVE DE NYONS"

EÜ nr: FR-PDO-0217-01199-20.2.2014

KGT ( ) KPN (X)

1. **Nimetus**

„Huile d'olive de Nyons"

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.5. Õlid ja rasvad (või, margariin, õli jne)

3.2. *Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

„Huile d'olive de Nyons" on oliiviõli, mida iseloomustab rohelise õuna lõhn, kuivatatud puuviljade aroom ja võine maitse, mida täiendavad metspähkli- ja/või värskelt niidetud rohu noodid. Tegemist on täidlase õliga, mida degustaatorid nimetavad „rasvaseks" õliks, mis vastandub teatavatele nn voolavatele õlidele. Õli värvus võib olla rohelise helgiga kollasest kuldkollaseni.

Õli ei ole kuigivõrd mõrkjas ega vänge, saades rahvusvahelise oliivinõukogu organoleptilisel skaalal kuni 2 punkti 10st.

Oleiinhappena väljendatud vaba happe sisaldus on kuni 0,8 grammi 100 grammi kohta. Peroksiidiarv õlide esmakordsel turustamisel on 16 mekv O_2/kg.

3.3. *Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)*

Vähemalt 95 % kasutatavatest oliividest on sordist „Tanche", ülejäänud oliivid saadakse tolmlevatesse sortidesse kuuluvatelt oliivipuudelt.

3.4. *Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)*

—

3.5. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Kõik toimingud alates tooraine tootmisest kuni oliivide õliks töötlemiseni peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

—

[3] Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta*

Lisaks oliiviõlide märgistamist käsitlevate eeskirjadega ette nähtud kohustuslikule teabele, peavad oliiviõli „Huile d'olive de Nyons" märgisel olema järgmised andmed:

— kaitstud päritolunimetus „Huile d'olive de Nyons" ja märge „appellation d'origine protégée" (kaitstud päritolunimetus) või „A.O.P." (KPN). Need tähistused paigutatakse ühel märgisel nähtavale samale väljale;

— Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse sümbol.

Need märked esitatakse nähtavate, loetavate, kustutamatute ja piisava suurusega tähtedega, et need eristuksid selgelt taustal, millele need on trükitud, ja et märge oleks selgelt eristatav kõikidest muudest märgetest ja joonistest.

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Geograafiline tootmispiirkond asub

— Ventoux' mäest põhja pool kuivade eel-Alpide piirkonnas;

— Alpi mäestiku jalamist lõuna pool 1 000 – 1 300 m kõrgusel mistraali eest varjus;

— Rhône'i jõe orust idas.

Piirkond hõlmab 53 omavalitsusüksust Drôme'i ja Vaucluse'i departemangus:

— Drôme'i departemang:

Nyonsi kanton tervikuna, välja arvatud Chaudebonne'i, Sainte-Jalle'i, Valouse'i kommuunid.

Järgmised kommuunid: Beauvoisin, Bénivay-Ollon, Buis-les-Baronnies, Eygaliers, Mérindol-les-Oliviers, Mollans-sur-Ouvèze, Montréal-les-Sources, Le Pègue, La Penne-sur-l'Ouvèze, Pierrelongue, Plaisians, Propiac, La Roche-sur-le-Buis, Rousset-les-Vignes, Sahune, Saint-May, Saint-Pantaléon-les-Vignes, Tulette, Vercoiran, Villeperdrix,

— Vaucluse'i departemang:

Vaison la Romaine'i kanton tervikuna.

Järgmised kommuunid: Brantes, Entrechaux, Malaucène (sektsioon AI), Valréas, Visan.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

5.1. *Geograafilise piirkonna eripära*

Looduslikud tegurid

Nyonsi ja Baronnies' oliivisalud, kus toodetakse oliiviõli „Huile d'olive de Nyons" on Prantsusmaa kõige põhjapoolsem oliivikasvatuspiirkond, mis asub 44. põhjalaiuskraadil. Sealt kaugemal ei saa viljad sügisese ja talvise õhutemperatuuri tõttu enam korralikult valmida.

Sellises geograafilises asukohas Vahemere viljeluspiirkonna äärealal ohustavad oliivisalusid hallad. Kuid asukoht looduslikus nõos kaitseb oliivipuid karmide tuulte (mistraal) ja külma eest. Nyonsi nimetatakse „väikeseks Nice'iks", kuna seal on rohkelt päikesepaistet (2 500 tundi aastas), kvaliteetne (kuiv ja tervistav) õhk ning mahe õhutemperatuur.

„Provence'i hiiglase" (st Ventoux' mäe) asetsemine mere ja tootmispiirkonna vahel vähendab lõunast tulevaid tugevaid vihmasid ja sellega seoses nimetatakse piirkonda kuivadeks eel-Alpideks. Lisaks moodustavad 1 000 – 1 300 m kõrgused mäeahelikud mistraalile tõkke ja vähendavad seega tuule intensiivsust.

Kliima on vahemereline, sademeid on napilt (aastatel 1961–1990 keskmiselt 773 mm aastas) ja sajab peamiselt sügisel, mil kolmandik sademetest sajab maha äikesevihmana. Suved on kuivad ja kuumad, talvine õhutemperatuur on suhteliselt madal ja puhub peamiselt põhjatuul. Madalaim temperatuur on talvel keskmiselt 6,4 °C ja külmad ilmad saabuvad järk-järgult talve jooksul.

Päritolunimetuse geograafilise piirkonna oliivisalud on istutatud soodsatele aladele mäejalami küngastel, mis on avatud ja suunaga päikese poole (sinna ei teki varju), soodustades õhuvahetust, mis eemaldab kogu seisva niiskuse, ning vett läbilaskvale kivisele pinnasele, mis on piisavalt sügav ja võimaldab põhjavee kogunemist.

Inimtegur

Nyonsi piirkonnas on oliive toodetud juba ammustest aegadest. Esmalt foiniiklased, seejärel kreeklased õpetasid Eygues' jõe kaldal elutsevatele inimestele lisaks viinapuude kasvatamisele ka oliivipuude viljelemist.

Sajandite vältel toimus tihe kauplemine õli ja oliividega ja nende tootmine moodustas piirkonna maastikupildi ja majanduse lahutamatu osa.

Raskused, millega oliivitootjad 20. sajandil silmitsi seisid (eelkõige 1956. aasta hallad), sundisid tootjaid organiseeruma ja kaitsma oma traditsioonilist elatise teenimise viisi. Nad asutasid 1964. aastal tsunfti Confrérie des chevaliers de l'olivier ja hakkasid korraldama traditsioonilisi pidustusi (Olivades, Alicoque ja fête de l'Olive piquée jne).

Nende jõupingutused ja järjepidevus viisid selleni, et 24. aprillil 1968 tunnustati päritolunimetust Valence'i kohtu otsusega. Sellele järgnes kontrollitud päritolunimetuse tunnustamine 10. jaanuari 1994. aasta dekreediga.

Kohalikel tootjatel kujunes välja looduslikele tingimustele vastav oskusteave. Nad valisid kohaliku sordi („Tanche"), mis sobib eriti hästi nimetatud piirkonna tingimustega.

„Tanche" on sort, mida võib kasutada nii lauaoliivide tootmiseks kui ka oliiviõli pressimiseks. Traditsiooniliselt liigitatakse oliivid vastavalt suurusele pärast saagikoristust ja kõik väikesemõõdulised oliivid saadetakse pressimisettevõttesse.

Oliivid koristatakse sobivas küpsusastmes ja purustatakse kiiresti. Kasutatakse pressimist või ekstraheerimist, mis aitavad säilitada toote terviklikkust (massi temperatuur kuni 27 °C, keelatud on kasutada muid abiaineid peale vee).

5.2. *Toote eripära*

Õli „Huile d'olive de Nyons" saadakse sorti „Tanche" kuuluvatest oliividest, mis koristatakse väga küpsetena.

Organoleptilisest vaatenurgast iseloomustab õli „Huile d'olive de Nyons" vähene mõrudus ja teravus (kuni 2 punkti 10-st), kreemjas konsistents, rohelise õuna lõhn, kuivatatud puuviljade aroom ja võine maitse, mida täiendavad värske metspähkli ja/või värskelt niidetud rohu noodid.

Analüütilisel skaalal peab oliiviõli „Huile d'olive de Nyons" olema mõõdukalt happeline.

Lisaks tuleb märkida, et nimetatud õli märkimisväärne oleiinhappesisaldus (üle 80 %) ning delta-5-avenasterooli ja kampesterooli suhe (mis on tublisti üle 3) on sordi „Tanche" iseloomulikud omadused.

5.3. *Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste vahel või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel*

Nyonsi ja Baronnies' tootjad on juba ammustest aegadest pidanud kohandama oliivikasvatust kohalike kliimatingimustega, istutades sordi, mis talub küllaltki hästi mõõdukat külma, ja valides sordist kõige vastupidavamad eksemplarid. Valitud sordiks osutus „Tanche", mida peetakse Nyonsi ja Baronnies' valgalade omamaiseks sordiks.

Keskkonnatingimused sobivad suurepäraselt sordi „Tanche" jaoks vajalike tingimustega ja see on ainus nimetatud piirkonnas kasvatatav sort (lisaks teatavatele tolmeldavatele puudele). Nimetatud sort vajab külma talve, et tagada korrapärasem saak, ja on tundlik tuule mõju suhtes.

Väga vanad (kohati üle 1 000 aasta vanused) puud annavad tunnistust sordi pikaajalisest kasutusest ja keskkonnaga sobitumisest. Sordi erivajadused on piiranud selle levikut geograafilisest piirkonnast väljapoole.

Tänu geograafilise piirkonna erilistele kliimatingimustele (kuiv õhk, päikesepaiste, vähene tuul ja õhutemperatuuri järkjärguline langemine) saavutab kõnealune nõudlik oliivisort sobiva küpsusastme ja seda on võimalik koristada valminult.

Võimalus kasvatada oliive ja saavutada nende sobiv küpsusaste just selles piirkonnas annab oliiviõlile „Huile d'olive de Nyons" selle eripära ja iseloomulikud omadused.

Inimeste oskusteave, mis väljendub eelkõige sobivas küpsusastmes oliivide korjamises ja nende kiires jahvatamises, on aidanud saada mahedat (mõrkjate ja teravate nootideta) vähehappelist oliiviõli, millel on rohelise õuna lõhn, kuivatatud puuviljade aroom ja võine maitse.

Seda oliiviõli, mida tunnustati Prantsusmaal esimese kontrollitud päritolunimetusega õlina, kasutatakse gastronoomias, sealhulgas ka parimates restoranides. Õli on kantud Prantsusmaa kulinaarse pärandi loetellu, mille Conseil National des Arts Culinaires (riiklik kulinaarianõukogu) andis Rhône-Alpes'i piirkonnas jaoks välja 1995. aastal.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 ([4]) artikli 5 lõige 7)

https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCHuileOliveNyons2014.pdf

([4]) Vt joonealune märkus 3.

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

Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET