



Sisukord

III Ettevalmistavad aktid

Euroopa Keskpang

2016/C 130/01	Euroopa Keskpanga arvamus, 3. märts 2016, seoses ettepanekuga määruse kohta, millega muudetakse määrust (EL) nr 575/2013 seoses kaubadiilerite suhtes kohaldatavate eranditega (CON/2016/10)	1
---------------	--	---

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Nõukogu

2016/C 130/02	Nõukogu otsus, 11. aprill 2016, millega nimetatakse ametisse tööohutuse ja töötervishoiu nõuandekomitee Kreeka, Ungari ja Rootsi liikmed ja asendusliikmed	3
2016/C 130/03	Teatis andmesubjektidele, kelle suhtes kohaldatakse piiravaid meetmeid, mis on sätestatud nõukogu määruses (EL) nr 359/2011, mis käsitleb teatavate isikute, üksuste ja asutuste vastu suunatud piiravaid meetmeid seoses olukorraga Iraanis	5

Euroopa Komisjon

2016/C 130/04	Euro vahetuskurss	6
---------------	-------------------------	---

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

2016/C 130/05	Nimekiri riiklikest asutustest, kes on nimetatud nõukogu määruse (EÜ) nr 515/97 (liikmesriikide haldusastutuste vastastikusest abist ning haldusastutuste ja komisjoni vahelisest koostööst tolli- ja põllumajandusküsimusi käsitlevate õigusaktide nõutava kohaldamise tagamiseks) artikli 35 lõike 3 kohaselt	7
---------------	--	---

V Teated

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2016/C 130/06	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.7858 – INEOS / Celanese osad) ⁽¹⁾	9
2016/C 130/07	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.7941 – Saint-Gobain Glass France / Corning / JV) ⁽¹⁾	10
2016/C 130/08	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.7959 – APG/DV4/QDREIC/JV) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	11

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2016/C 130/09	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine	12
---------------	--	----

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

III

(Ettevalmistavad aktid)

EUROOPA KESKPANK

EUROOPA KESKPANGA ARVAMUS,

3. märts 2016,

seoses ettepanekuga määruse kohta, millega muudetakse määrust (EL) nr 575/2013 seoses kaubadiilerite suhtes kohaldatavate eranditega

(CON/2016/10)

(2016/C 130/01)

Sissejuhatus ja õiguslik alus

12. jaanuaril 2016 sai Euroopa Keskpank (EKP) Euroopa Liidu Nõukogult taotluse avaldada arvamust seoses ettepanekuga Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse kohta, millega muudetakse määrust (EL) nr 575/2013 seoses kaubadiilerite suhtes kohaldatavate eranditega ⁽¹⁾ (edaspidi „ettepanek määruse kohta“). 8. veebruaril 2016 konsulteeris EKPga sama ettepaneku osas Euroopa Parlament.

EKP arvamuse andmise pädevus põhineb Euroopa Liidu toimimise lepingu artikli 127 lõikel 4 ja artikli 282 lõikel 5, kuna ettepanud määruse sätted on EKP pädevusvaldkonnas, eelkõige seoses Euroopa Keskpankade Süsteemi ülesandega kaasa aidata pädevate asutuste finantsüsteemi stabiilsuse poliitika sujuvale elluviimisele aluslepingu artikli 127 lõike 5 alusel.

EKP nõukogu on käesoleva arvamuse vastu võtnud kooskõlas Euroopa Keskpanga kodukorra artikli 17.5 esimese lausega.

1. Üldised märkused

1.1 Ettepanud määruse eesmärk on tagada, et kaubadiilerite (investeeringusühingud, kelle põhitegevus on ainult investeerimisteenuste osutamine või tegevuste teostamine, mis on seotud Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2004/39/EÜ ⁽²⁾ I lisa C jao punktides 5, 6, 7, 9 ja 10 loetletud finantsinstrumentidega, ja kelle suhtes ei kohaldata 31. detsembril 2006 nõukogu direktiivi 93/22/EMÜ ⁽³⁾) suhtes ei kohaldata Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 575/2013 nõudeid ⁽⁴⁾ riskikontsentratsiooni ja omavahendite osas 1. jaanuari 2018 seisuga ilma teadliku ja faktidel põhineva otsuseta, et see kord on nende puhul kohane.

1.2 Kuigi määruse (EL) nr 575/2013 riskikontsentratsiooni ja omavahendite nõuded ei pruugi olla kohandatud kaubadiileritele, tuleb otsuses nende vabastamise kohta usaldatavusnõuetest arvesse võtta kaubadiilerite poolt tekitatavaid võimalikke süsteemiriske. Need riskid võivad tuleneda mitmest allikast, eelkõige järgmistest:

- finantsvõimenduse kogusumma;
- kapitalstruktuuri stabiilsus;
- seotus pangasüsteemiga laenude ja vastavate makseviivituse määrade kaudu;

⁽¹⁾ COM(2015) 648 final.

⁽²⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiiv 2004/39/EÜ, 21. aprill 2004, finantsinstrumentide turgude kohta, millega muudetakse nõukogu direktiive 85/611/EMÜ ja 93/6/EMÜ ning Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2000/12/EÜ ja tunnistatakse kehtetuks nõukogu direktiiv 93/22/EMÜ (ELT L 145, 30.4.2004, lk 1).

⁽³⁾ Nõukogu direktiiv 93/22/EMÜ, 10. mai 1993, väärtipaberiturul pakutavate investeerimisteenuste kohta (EÜT L 141, 11.6.1993, lk 27).

⁽⁴⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) nr 575/2013, 26. juuni 2013, krediitiasutuste ja investeerimisühingute suhtes kohaldatavate usaldatavusnõuete kohta ja määruse (EL) nr 648/2012 muutmise kohta, (ELT L 176, 27.6.2013, lk 1).

- osalemine varipanganduses (näiteks nõuete või varude väärtpaperistamine);
- ülekandumismõju võimalus teistele rahalistes raskustes ettevõtjatele, mis võib tuleneda kohustuste täitmata jätmisest derivatiivide positsioonides, eelkõige spekulatiivsetest börsivälisest derivatiivide positsioonidest, mida ei arveldata keskse osapoole kaudu; samuti ebasoodsatest alusvaraga seotud muutustest, mis tekitavad kahjumit tulevase positsiooni turuväärtuses, mis ületab tagatisena hoitud varu turuväärtuse kasumit, ning mille puhul tuleb tehingupoolele maksta kõikumismarginaali.

1.3 EKP ei ole seni tuvastanud kaubadiilerite poolt tekitatud süsteemiriski märke, mis nõuaks kohest erandi lõpetamist praegu kehtivast riskikontsentratsiooni ja omavahendite nõudest. Euroopas tegutsevad kaubadiilerid on üldjuhul vähese finantsvõimendusega ja neil on tugevam kapitalistruktuur kui pankadel. Tavaliselt on neil madal vara-omakapitali suhe ja nad ei kaldu pankadele omasesse tähtaja ja likviidsuse ümberkujundamisse. Ka seos pangasüsteemiga laenude ja vastavate makseviivituse määrade kaudu tundub olevat piiratud. Pankadel on vähesel määral otseseid positsioone kaubadiileritega, mis vähendab võimalikku ülekandumiskiski. Lõpetuseks, vaatamata kaubaderiivide turgude märkimisväärsele kasvule viimase 15 aasta jooksul, puuduvad kinnitatud tõendid, et kaubaderiividega kauplemisel oleks negatiivne mõju finantsüsteemile laiemalt. Samas võib järgmise sammuna vajalikuks osutada üksikasjalik mõjuanalüüs, et teha kohane otsus erandite lõpetamise või ajutise pikendamise kohta. Eelkõige tuleb arvesse võtta võrdsete tingimuste aspekti krediidasutuste puhul, kes on kaubadiilerid.

1.4 Erandid peaksid siiski olema ajutised. Euroopa Komisjon peaks esitama ettepaneku investeerimisühingute usaldatavusnõuete põhjaliku läbivaatamise kohta. Erandite ajutise pikendamise põhjendus ja eesmärk peaks olema suuremate seadusmuudatuste vältimine enne põhjalikku läbivaatamist, mida tuleks teha võimalikult peatselt.

Frankfurt Maini ääres, 3. märts 2016

EKP president

Mario DRAGHI

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

NÕUKOGU

NÕUKOGU OTSUS,

11. aprill 2016,

millega nimetatakse ametisse tööohutuse ja töötervishoiu nõuandekomitee Kreeka, Ungari ja Rootsi liikmed ja asendusliikmed

(2016/C 130/02)

EUROOPA LIIDU NÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse nõukogu 22. juuli 2003. aasta otsust, millega moodustatakse tööohutuse ja -tervishoiu nõuandekomitee, ⁽¹⁾ eriti selle artiklit 3,

võttes arvesse kandidaatide nimekirja, mille liikmesriikide valitsused on nõukogule esitanud,

ning arvestades järgmist:

- (1) Nõukogu nimetas oma 24. veebruari 2016. aasta otsusega ⁽²⁾ ajavahemikuks 29. veebruar 2016 kuni 28. veebruar 2019 ametisse tööohutuse ja töötervishoiu nõuandekomitee liikmed ja asendusliikmed.
- (2) Kreeka, Ungari ja Rootsi valitsused on esitanud täiendavad kandidaadid mitmele täidetavale ametikohale,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA OTSUSE:

Artikkel 1

Tööohutuse ja töötervishoiu nõuandekomitee liikmete ja asendusliikmetena nimetatakse 28. veebruaril 2019 lõppevaks ajavahemikuks ametisse järgmised isikud:

I. VALITSUSTE ESINDAJAD

Riik	Liige	Asendusliige
Kreeka	Ioannis KONSTANTAKOPOULOS	Aggeliki MOIROU Georgios GOURZOULIDIS
Rootsi	Erna ZELMIN-EKENHEM	Boel CALLERMO Anne-Sofie DALENG

⁽¹⁾ ELT C 218, 13.9.2003, lk 1.⁽²⁾ Nõukogu 24. veebruari 2016. aasta otsus, millega nimetatakse ametisse tööohutuse ja töötervishoiu nõuandekomitee liikmed ja asendusliikmed (ELT C 79, 1.3.2016, lk 1).

II. AMETIÜHINGUTE ESINDAJAD

Riik	Liige	Asendusliige
Kreeka	Ioannis ADAMAKIS	Andreas STOIMENIDIS Alexandros KOMINIS
Ungari	Károly GYÖRGY	
Rootsi	Christina JÄRNSTEDT	Karin FRISTEDT Elise-Marie DONOVAN

III. TÖÖANDJATE ORGANISATSIOONIDE ESINDAJAD

Riik	Liige	Asendusliige
Kreeka	Christos KAVALOPOULOS	Anastasia AVLONITOU Antonios MEGOULIS
Ungari	Ágnes BODNÁR	Melinda GÁL PARRAGHNÉ
Rootsi	Bodil MELLBLOM	Ned CARTER Cecilia ANDERSSON

Artikkel 2

Nõukogu nimetab hiljem ametisse need liikmed ja asendusliikmed, keda ei ole veel määratud.

Artikkel 3

Käesolev otsus jõustub selle vastuvõtmise päeval.

Luxembourg, 11. aprill 2016

Nõukogu nimel
eesistuja
M.H.P. VAN DAM

Teatis andmesubjektidele, kelle suhtes kohaldatakse piiravaid meetmeid, mis on sätestatud nõukogu määruses (EL) nr 359/2011, mis käsitleb teatavate isikute, üksuste ja asutuste vastu suunatud piiravaid meetmeid seoses olukorraga Iraanis

(2016/C 130/03)

Andmesubjektide tähelepanu juhatakse järgmisele teabele kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 45/2001 ⁽¹⁾ artikliga 12:

Töötlemistoimingu õiguslik alus on määrus (EL) nr 359/2011 ⁽²⁾.

Kõnealuse töötlemistoimingu vastutav töötleja on Euroopa Liidu Nõukogu, keda esindab nõukogu peasekretariaadi peadirektoraadi C (välisasjad, laienemine, kodanikukaitse) peadirektor, ning töötlev talitus on peadirektoraadi C üksus 1C, kellega on võimalik ühendust võtta järgmisel aadressil:

Council of the European Union
General Secretariat
DG C 1C - Horizontal Issues Unit
Rue de la Loi / Wetstraat 175
1048 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

E-post: sanctions@consilium.europa.eu

Töötlemistoimingu eesmärk on koostada ja ajakohastada loetelu isikutest, kelle suhtes kohaldatakse piiravaid meetmeid vastavalt määrusele (EL) nr 359/2011.

Andmesubjektid on füüsilised isikud, kes vastavad kõnealuse määrusega kehtestatud kriteeriumitele.

Kogutud isikuandmed hõlmavad andmeid, mis on vajalikud asjaomase isiku õigeks tuvastamiseks, põhjendusi ja mis tahes muid nendega seotud andmeid.

Kogutud isikuandmeid võib vajaduse korral jagada Euroopa välisteenistusega ning komisjoniga.

Ilma et see piiraks määruse (EÜ) nr 45/2001 artikli 20 lõike 1 punktides a ja d sätestatud piiranguid, vastatakse juurdepääsutaotlustele ning parandamistaotlustele ja vastuväidetele vastavalt nõukogu otsuse 2004/644/EÜ ⁽³⁾ 5. jao sätetele.

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

Vastavalt määrusele (EÜ) nr 45/2001 võivad asjaomased isikud pöörduda Euroopa andmekaitseinspektori poole.

⁽¹⁾ EÜT L 8, 12.1.2001, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 100, 14.4.2011, lk 1.

⁽³⁾ ELT L 296, 21.9.2004, lk 16.

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss ⁽¹⁾

12. aprill 2016

(2016/C 130/04)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,1396	CAD	Kanada dollar	1,4674
JPY	Jaapani jeen	123,44	HKD	Hongkongi dollar	8,8371
DKK	Taani kroon	7,4434	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6540
GBP	Inglise nael	0,79840	SGD	Singapuri dollar	1,5354
SEK	Rootsi kroon	9,2138	KRW	Korea vonn	1 302,88
CHF	Šveitsi frank	1,0874	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	16,7396
ISK	Islandi kroon		CNY	Hiina jüaan	7,3632
NOK	Norra kroon	9,3515	HRK	Horvaatia kuna	7,4890
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	14 917,84
CZK	Tšehhi kroon	27,030	MYR	Malaisia ringit	4,4273
HUF	Ungari forint	311,38	PHP	Filipiini peeso	52,517
PLN	Poola zlott	4,2923	RUB	Vene rubla	75,6167
RON	Rumeenia leu	4,4708	THB	Tai baat	39,943
TRY	Türgi liir	3,2274	BRL	Brasilia reaal	4,0034
AUD	Austraalia dollar	1,4882	MXN	Mehhiko peeso	20,0248
			INR	India ruupia	75,6680

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

Nimekiri riiklikest asutustest, kes on nimetatud nõukogu määruse (EÜ) nr 515/97 (liikmesriikide haldusasutuste vastastikusest abist ning haldusasutuste ja komisjoni vahelisest koostööst tolli- ja põllumajandusküsimusi käsitlevate õigusaktide nõutava kohaldamise tagamiseks) artikli 35 lõike 3 kohaselt

(2016/C 130/05)

Liikmesriik	Organisatsiooni nimi
AT	Risiko-Information und Analysezentrum
BE	Douane
BG	Агенция Митници
CY	Τελωνείο Λαρνακας Τελωνείο Λεμεσου Τελωνείο Λευκωσιας Τελωνείο Παφου Τομεας Διερευνησεων Αρχιτελωνειο Τμημα Τελωνειων Τομεας Πληροφοριων και Αναλυσης Κινδυνου Αρχιτελωνειο
CZ	General Directorate of Customs
DE	Zollkriminalamt
DK	SKAT
EE	Teabeosakond – Maksu- ja Tolliamet
ES	Departamento de Aduanas e I.E.E.
FI	Tulli, Valvontaosasto
FR	Direction nationale du renseignement et des enquêtes douanières
GR	Διεύθυνση Στρατηγικής Τελωνειακών Ελέγχων και Παραβάσεων
HR	Sustav upravljanja rizicima
HU	Nemzeti Adó- és Vámhivatal Központi Irányítás Rendészeti Főosztály
IE	Customs Division, Risk Management unit, Intelligence Support Unit, Mutual Assistance unit, Central Intelligence & Drugs Law Enforcement, National Drugs Team
LT	Muitinės kriminalinė tarnyba Vilniaus teritorinė muitinė Kauno teritorinė muitinė Klaipėdos teritorinė muitinė
LU	Service analyse de risques
LV	Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienests, Muitas pārvalde, Latvijas Republikas Valsts ieņēmumu dienests, Muitas policijas pārvalde
MT	Dipartiment ta' Dwana - Malta

Liikmesriik	Organisatsiooni nimi
NL	Douane Informatie Centrum
PL	Izba Celna w Katowicach
PT	Direcção de Servicos Antifraude Aduaneira
RO	Agenția Națională de Administrare Fiscală - Direcția Generală a Vănilor
SE	Tullverket
SI	Finančna uprava Republike Slovenije
SK	Kriminálny úrad finančnej správy Slovenskej republiky
UK	BF Intelligence & Analytics Team RIS A&I HM Revenue & Customs UK HMRC NCU UK Border Force BFNIH RIS OPS Felixstowe Dover Project Tiger Intelligence Bureau London Southampton
European Commission	DG OLAF

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Elteatis koondumise kohta
(juhtum M.7858 – INEOS / Celanese osad)
(EMPs kohaldatav tekst)
(2016/C 130/06)

1. 1. aprillil 2016 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artiklile 4 vastava ja artikli 4 lõike 5 kohaselt tehtud ettepanekule järgnenud teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtja INEOS Europe AG („INEOS”, Šveits) omandab osalise kontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ettevõtja Celanese Sales Germany GmbH („Celanese”, Saksamaa) üle, nimelt Celanese Euroopa n-butüülatsetaadi äri („CBB”, Saksamaa) üle varade ostu teel.
2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:
 - INEOS: naftakeemiasaaduste, erikemikaalide ja naftasaaduste tootmine üleilmselt;
 - Celanese: toodab ja tarnib erinevaid keemiatootmeid, nagu keemilisi vahetootmeid (nt n-butüülatsetaat, äädikhape), emulsioonpolümeere (nt vinüülatsetaatpolümeerid), toidu koostisosi (nt kaaliumatsesulfaam) ja tehnilisi materjale (nt termoplastsed polüestrid), mida turustatakse EMPs, Lähis-Idas, Põhja-Aafrikas ja Venemaal;
 - CBB: hõlmab kehtivaid n-butüülatsetaadi ärilepinguid EMP klientidega, kuid ei hõlma tootmisvarasid.
3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.
4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301) või elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) teel või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber M.7858 – INEOS / Celanese osad):

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

Eelteatis koondumise kohta
(juhtum M.7941 – Saint-Gobain Glass France / Corning / JV)
(EMPs kohaldatav tekst)
(2016/C 130/07)

1. 6. aprillil 2016 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtjad Compagnie de Saint-Gobain SA (Prantsusmaa) ja Corning Incorporated (Ameerika Ühendriigid) omandavad ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b ja artikli 3 lõike 4 tähenduses ühissetvõtjana käsitatava uue ettevõtja üle.
2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:
 - Saint-Gobain: innovatiivsed materjalid (sealhulgas lehtklaas), ehitustooted ja ehitusmaterjalide turustamine;
 - Corning: eriklaas, keraamika ja optika eri tööstusharudele. Ettevõtja Corning peamised tegevusvaldkonnad on järgmised : lehtklaas tarbeelektronikas kasutatavateks ekraanideks ja kateteks; optilised kiud, kaablid, riistvara ja seonduv varustus sidevõrkudele; anumad bioteaduste sektori ravimiuuringute ja -arenduse rakendustele; torud ravimistööstusele; keraamilised filtrid ja substraadid sisepõlemismootorite heitkoguste vähendamiseks; ning uued klaasitehnoloogiad uute rakenduste jaoks;
 - ühissetvõtja: autotööstusele uuenduslike lamineeritud kergete klaasilahenduste (mis hõlmavad vähemalt üht õhukest alumosilikaadisaldusega klaasikihti) väljatootamine, tootmine ja turustamine.
3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.
4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 2296 4301) või elektronpostiga (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) või posti teel järgmisel aadressil (lisada viitenumber M.7941 – Saint-Gobain Glass France / Corning / JV):

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

Eelteatis koondumise kohta
(juhtum M.7959 – APG/DV4/QDREIC/JV)
Võimalik lihtsustatud korras menetlemine
(EMPs kohaldatav tekst)
(2016/C 130/08)

1. 5. aprillil 2016 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtjad APG Strategic Real Estate Pool („APG”, Madalmaad), DV4 Limited („DV4”, Briti Neitsisaared) ja Qatar Diar Real Estate Investment Company („QDREIC”, Katar), mis kuulub täielikult Katari Investeeringu- ja arendusühisusele, omandavad ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 4 tähenduses Suur-Londoni kinnisvarasektoris tegutsuva uue ühissettevõtja („ühissettevõtja”, Ühendkuningriik) üle aktsiate või osade ostu teel.
2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:
 - APG: deponoorium investeerimisfondile, mille tegelik tulusaav omanik on Stichting Pensioenfonds ABP, pensionite haldamisega tegelev ettevõtja, kes on spetsialiseerunud avaliku sektori kollektiivpensionitele;
 - DV4: kinnisvara investeerimisfond;
 - QDREIC: kinnisvara investeerimis- ja arendusettevõtja;
 - ühissettevõtja: elamukinnisvara omamine, arendamine, haldamine ja rentimine kruntidel, mis asuvad Suur-Londonis rongijaama Elephant & Castle ja olümpiapargi kõrval.
3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud. Vastavalt komisjoni teatisele lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ⁽²⁾ tuleks märkida, et käesolevat juhtumit on võimalik käsitleda kõnealusel teatises sätestatud korra kohaselt.
4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toiminguga seoses.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301) või elektronpostiga (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) või posti teel järgmisel aadressil (lisada viitenumber M.7959 – DV4/APG/QDREIC/JV):

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

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

(2016/C 130/09)

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

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE
HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlus kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga

„NOIX DE GRENOBLE”

ELi nr: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014

KPN (X) KGT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Comité interprofessionnel de la Noix de Grenoble (CING)
Les Colombières
38160 Chatte
FRANCE

Tel +33 476640664
Faks +33 476640740

E-post: cing@aoc-noixdegrenoble.com

CING on 1. juuli 1901. aasta seaduse alusel asutatud ühing. Tal on õiguspärane huvi taotluse esitamiseks ning ta hõlmab ligikaudu 1 000 ettevõtjat (tootjad, transportijad, pakendajad).

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab:

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Muu [riigisisesed nõuded, kontrolliasutuste kontaktandmete ajakohastamine, muud redaktsioonilised muudatused]

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

4. Muudatus(t)e liik

- Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline
- Sellise registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena.

5. Muudatus(ed)

Toote kirjeldus

Lisatud on KPNiga toote „Noix de Grenoble” organoleptiliste omaduste kirjeldused, mis pärinevad 1997. aastast alates seoses kõnealuse päritolunimetusega tehtud analüüsidest ja Suze la Rousse'i ülikoolis omaduste iseloomustamiseks teostatud uurimistööst:

- pähkli tuum on tugev ja lihav,
- pähkli tuuma värvus ulatub valgest helepruunini,
- maitsemisel on tunda kergelt mõru maitset, millele lisandub värske leiva ja sarapuupähkli maitse.

Geograafiline piirkond

Täpsustatud on tootmisetappe, mis peavad toimuma geograafilises piirkonnas: kõik tootmisetapid alates kreeka pähklite tootmisest kuni pakendamiseni.

Geograafilist piirkonda laiendati ühe Drôme'i departemangu kommuuni võrra: tegemist on geograafilise piirkonnaga piirneva Saint-Donat-sur-l'Herbasse'i kommuuniga, kuna ekspertiis näitab, et kõnealune kommuun vastab eristavatele kriteeriumidele, mille abil määratakse kindlaks kõnealuse nimetuse geograafiline piirkond. Asjakohaste kriteeriumidena võib nimetada looduslikke tegureid, näiteks kontinentaalsele kliimale lähenev kliima, alla 600 m jääv kõrgus, pähkli puude kasvatamiseks sobiv mullastik, sidusus geograafilise piirkonnaga; ning inimteguritega seotud kriteeriume: kreeka pähkli kasvatuses seotud tegevusalad on välja arendatud ja on maastiku iseloomulik osa, seos toote „Noix de Grenoble” tootmisega, geograafilise piirkonnaga samalaadsed iseloomulikud kultuuritraditsioonid ja viljade koristusjärgsed töötlemismeetodid.

Esialgses spetsifikaadis nimetati geograafilist piirkonda, mis hõlmab 257 kommuuni. See arv ei vasta tõele. Kaitsitud päritolunimetuse „Noix de Grenoble” geograafilist piirkonda kirjeldati nimetust määratlevates dokumentides esialgu üksnes kantonite kaudu. Kuid kantonite piirid muutuvad aeg-ajalt ning nende ulatus muutub – mõnda kommuuni, mis algselt kuulusid geograafilise piirkonna kantonitesse, hilisemalt ei arvestatud. Põhjalik töö ajalooliste kantonite uurimisel võimaldas välja selgitada, et geograafiline piirkond, mis on 1996. aastal toimunud esialgselt registreerimisest alates püsinud muutumatuna, koosneb 260 kommuunist (millele lisandub eespool nimetatud kommuun), mis on edaspidi loetletud tootespetsifikaadis.

Maatükkide identifitseerimise menetlust, mida nimetati tootmismeetodi osas (mis määrati KPNiga toote „Noix de Grenoble” jaoks kindlaks 1996. aastal) ja mille eesmärk on tagada, et kasutatavad katastriüksused vastaksid kreeka pähkli kasvatuses jaoks kehtestatud kriteeriumidele, kirjeldati kõnealuses osas varasemast täpsemalt.

Päritolulühen

Võttes arvesse riiklikes õigusaktides ja eeskirjades tehtud muudatusi, konsolideeriti osa „Üksikasjad, mis tõendavad toote päritolu geograafilisest piirkonnast” seoses riiklike õigusaktide ja eeskirjade muudatustega ning selles on esitatud eelkõige deklareerimise ja registreerimise pidamisega seotud kohustused, millega tagatakse toote jälgitavus ja tootmistingimuste järgimine.

Sellega seoses on ette nähtud, et ettevõtjad peavad tõestama oma suutlikkust täita nõudeid, mis on esitatud neile tulu toova nimetuse spetsifikaadis, mille on väljastanud INAO tunnustatud ja akrediteeritud kontrolliasutus. Kõnealune tõestamine ja kaitsitud päritolunimetuse „Noix de Grenoble” spetsifikaadi kontrollimine toimub selle kontrolliasutuse koostatud kontrollikava alusel.

Ajalooliste tegurite kirjeldus on ümber paigutatud (spetsifikaadi) osasse „Seos piirkonnaga”.

Tootmismeetod

— Tolmlevad sordid

Et piirata tolmlievate sortide kasutamist, on täpsustatud, et istandustes võib olla tolmlievast sordist viljapuud kuni 5 %. Nende puude viljad ei kuulu kaitstud päritolunimetusega viljade hulka.

— Istutustihedus

Selle sätte mõju tugevdamiseks on välja jäetud noorte viljapuude (alla 12 aasta vanuste) puhul võimalus kasutada suuremat istutustihedust kui 100 viljapuud hektari kohta. Täpsustatud on iga puu jaoks jääva minimaalse pindala arvutusmeetodit: 100 m² suurune minimaalne pindala viljapuu kohta on saadud kahekordse reavahe korrutamisel puude vahekaugusega.

— Vahekultuurid

Et tagada kreeka pähkli kasvanduste arendamine vastavalt kreeka pähklipuude vajadustele, on täpsustatud, et puude vahele on lubatud istutada ajutisi kultuure kuni viienda aastani alates pähklipuude istutamisest (st kuni kreeka pähklipuu hakkab vilja kandma).

— Rohukasv

Rohu olemasolu maapinnal hetkel, kui valminud kreeka pähklid alla kukuvad, on toodangu kvaliteedi jaoks positiivne tegur (toote ohutus tervisele, pähkliuuma värvus). Seetõttu on lisatud sätte, millega muudetakse rohu kasvatamine kastetavates kreeka pähkli istandustes kohustuslikuks:

„Kastetavates kreeka pähkli istandustes peab maapind olema kaetud külvatud või mittekülvatud rohuga alates iga aasta 1. septembrist, alates kuuendast aastast pärast kreeka pähklipuude istutamist. See taimkate võib puududa kevadel.”

Kõnealune sätte lisati üksnes kastetavate kreeka pähkli istanduste kohta, kus rohi ei konkureeri puudega vee pärast. Rohu kasvatamine ei ole võimalik kuivematel aladel.

— Viljapuude lõikamine

Kuni puud saavad umbes kümne aasta vanuseks, toimub viljapuude kujundav lõikamine.

Hilisema lõikamise eesmärk on tagada viljapuude piisav tugevus ja viljade kasvupiirkondade piisav valgustus, võttes arvesse, et traditsiooniliste kreeka pähkli sortide puhul asuvad pungad üheaastaste okste otstes.

Regulaarne lõikamine võimaldab vältida väikesemõõduliste kreeka pähkli kasvumist ja tagab puude parima tervisliku seisundi. Lõikamise käigus eemaldatakse täielikult ülemäärased oksad või okste osad (näiteks vesivõsud), et viljapuu võra saaks piisavalt valgust. Tegemist on mõõduka ulatusega toimingutega.

Välja on jäetud okste laasimise mõiste, mis osutab tavaliselt suuremahulisele lõikamisele, mille käigus eemaldatakse terved oksad või viljapuu harud, kuivõrd selline lõikamine ei tundu vastavat kreeka pähkli kasvatamise tavadele. Kohasem tundub hoolduslõikuse või tagasilõikamise mõiste kasutamine.

Seetõttu asendati laasimise mõiste mõistega „hoolduslõikus”.

„Kreeka pähklipuudele tehakse hoolduslõikust vähemalt üks kord kolme aasta jooksul.”

— Kastmine

Viljapuude kastmine võimaldab ühtlustada toodangu taset ja saada kvaliteetseid kreeka pähkleid, mis vastavad turu nõudmistele.

Kasvuperioodi jooksul läbib kreeka pähklipuu erinevad arenguetapid, mille käigus veepuudus võib mõjutada jooksva aasta saaki (nii kvaliteedi kui ka kvantiteedi poolest), järgmiste aastate saaki ja viljapuu eluiga.

Nii võib juunikuus esinev veepuudus mõjutada viljade suurust ja viljapuu vegetatiivse paljunemise suutlikkust. Juulikuine veepuudus mõjub negatiivselt viljapungade moodustumisele (järgmise aasta saak) ja kreeka pähkli tuumade väljaarenemisele (jooksva aasta saagi kvaliteet). Vähene niisutamine augustis ja septembris halvendab kreeka pähkli tuuma kvaliteeti ja mõjutab sama aasta okste puitumist. Lisaks sellele halvendab kauakestev põud vajalike toitainete omastamist, mis on vajalik puu eri osade väljaarenemiseks.

Muudatuse eesmärk on lubada puude kastmist ja loobuda kastmisperioodi lõpu sätestamisest, sest hiline kastmine on üks teguritest, mis võimaldab takistada kreeka pähkli tuuma kvaliteedi halvenemist.

„Kastmine on lubatud pähklipuu kasvuperioodi jooksul kuni saagikoristuseni, et vältida kreeka pähkli tuuma riknemist ja tagada kreeka pähklike hea lõplik kvaliteet.”

Lehtede moodustumise perioodil on kastmine endiselt keelatud, eeskätt seoses selle väikese tõhususega ja suure veekuluga.

— Väetised ja lisaained

Kuna kreeka pähkli saaki koristatakse maapinnalt, on mittepõllumajandusliku päritoluga orgaaniliste ainete kasutamine reguleeritud: spetsifikaadile on lisatud vastav säte. Seda liiki ainete kasutamisele peab eelnema üksikasjalik analüüs ning aine tuleb kiiresti maasse kaevata.

Kasvuregulaatorite kasutamine on endiselt keelatud. Samuti on täpsustatud, et keelatud on viljade valmimist kiirendavate vahendite kasutamine.

— Saagikoristus

Täpsustatud on eeskirju, mille alusel määratakse kindlaks kreeka pähklike optimaalsele küpsusastmele vastav saagikoristuse aeg: kreeka pähklike õige küpsusaste on saavutatud, kui kreeka pähkli tuum on tugev ja eraldub hõlpsalt. Lisaks sellele peab kreeka pähkli sisevahesein olema täielikult pruuni värvusega 80 % asjaomase istanduse kreeka pähklike puhul.

Samuti on täpsustatud, et pädeva asutuse INAO direktor määrab taotlejate rühma ettepanekul pärast kreeka pähklike küpsusastme uurimist kindlaks saagikoristuse (üldise) alguskuupäeva.

— Saagikus

Toote jälgitavuse ja toodangumahu kontrollimise hõlbustamiseks on lisatud säte maksimaalse hektarisaagikuse kohta, mis arvutatakse põllumajandusettevõtte keskmise väärtusena ja mis vastab kohaliku traditsioonilise kreeka pähkli kasvatamise võimalustele: „Põllumajandusettevõtte kreeka pähklipuude keskmine netosaagikus on piiratud 4 tonni kuivade kreeka pähklikega ühelt hektarilt.”

— Ladustamine pärast saagikoristust

Kuna see etapp on kreeka pähklike lõpliku kvaliteedi jaoks äärmiselt tähtis, on sellega seotud sätteid täpsustatud.

Lisatud on järgmine säte: „Värskelt koristatud ja kuivatamiseks määratud kreeka pähklike kuivatamisprotsessi tuleb alustada võimalikult kiiresti ja hiljemalt 36 tunni jooksul pärast saagikoristust.”

— Kuivatamine

Dokumendis „Kreeka pähklike kuivatamine – praktiline juhend/CTIFL, september 1993” on täpsustatud, et kreeka pähklike maksimaalne kuivatamistemperatuur 30 °C vastab kõige kergemini kahjustuvatele kreeka pähkli sortidele. Selline temperatuur tagab kreeka pähklike kiire ja tõhusa kuivamise, mõjutamata nende kvaliteeti.

Täpsustatud on, et maksimaalne kreeka pähklike kuivatamise temperatuur on 30 °C.

— Kreeka pähklike ladustamine:

Lisatud on järgmised sätted: „Värsked kreeka pähklikeid hoitakse sorteerimise, suuruse järgi jaotamise ja pakendamisega tegelevates ettevõtetes temperatuuril 1–5 °C ja õhuniiskusel 80–95 %.

Kuivi kreeka pähklikeid hoitakse enne pakendamist temperatuuril kuni 8 °C ja õhuniiskusel 60–75 %, alates saagikoristuse aastale järgneva aasta 31. märtsist.”

Need sätted võimaldavad kreeka pähklikeid säilitada ilma nende organoleptilisi ja bakterioloogilisi omadusi halvendamata.

— Pakendamine

Selleks et parandada kreeka pähklike omaduste säilimist, on lisatud sätted, mis hõlmavad kreeka pähklike sorteerimist/pakendamist, pakendi maksimaalset mahutavust ja liiki ning viimast tähtpäeva kaitstud päritolunimetusega kreeka pähklike saatmisel väljapoole geograafilist piirkonda.

Täpsustatud on: „Sorteerimise ja pakendamisega seotud toimingud peavad toimuma samas kohas ühe toiminguna, ilma vahepealse ladustamiseta.” Kõnealuste etappide teostamine ühe toiminguna võimaldab vältida viljade korduvat käitlemist, mis on kreeka pähklike purunemise ja avanemise põhjus.

„Kreeka pähklite pakendamiseks kasutatavad materjalid peavad olema uued ja puhtad ning sellise kvaliteediga, et need ei mõjutaks toote väliseid või sisemisi omadusi.”

„Kuivatatud kreeka pähkleid võib pakendada kuni 25 kilogrammistesse pakkidesse.

Värsked kreeka pähkleid võib pakendada kuni 10 kilogrammistesse pakkidesse.

Värsked kreeka pähkleid võib pakendada üksnes õhutatavatesse kottidesse ja/või avatud alustele.”

„Kreeka pähkleid võib turustada kaitstud päritolunimetuse „Noix de Grenoble” all mitte hiljem kui:

— kaks kuud pärast koristushooaja algust värskete kreeka pähklite puhul;

— koristamisele järgneva aasta 31. detsembrini kuivatatud kreeka pähklite puhul.”

Lisaks sellele kinnitatakse, et kreeka pähkleid on lubatud turustada üksnes originaalpakendis, sest sellist nõuet kohaldatakse kreeka pähklite tootmise valdkonnas juba paljude aastate jooksul.

— Kreeka pähklite kvaliteet

Vaatamata hoolikalt teostatud sorteerimis- ja suuruse järgi jaotamise toimingutele, on võimalik, et pakendatud partiidesse satub mõningaid nõuetele mittevastavaid vilju. Täpsustatud on, et lubatavaks loetakse:

— kuni 5 % ulatuses koorega kreeka pähkleid, mis kuuluvad teistesse sortidesse kui kaitstud päritolunimetuse puhul lubatud sordid;

— kuni 5 % ulatuses koorega kreeka pähkleid, mille läbimõõt on väiksem kui 28 mm,

eeldusel, et need pähklid ei moodusta kokku rohkem kui 7 % kõikidest pähklitest.

Selleks et tagada toodete kvaliteeditase, on kaitstud päritolunimetusega toote „Noix de Grenoble” spetsifikaati lisatud koorega kreeka pähklite turustamist hõlmava EMÜ/ÜRO standardi I kategooriale vastavad kvaliteeditasemed.

Tootespetsifikaadis on samuti sätestatud kumulatiivne defektide piirang kreeka pähkli partii kohta, et mitte võimaldada nende defektide kumulatiivset hindamist.

Seetõttu võivad kuivatatud „Noix de Grenoble” partiid hõlmata maksimaalselt 10 % koore või söödava osa defektidega kreeka pähkleid (värskete kreeka pähklite puhul 12 %).

— Geograafilises piirkonnas pakendamise nõude põhjendus

Siiani on kreeka pähkleid „Noix de Grenoble” pakendatud geograafilises piirkonnas või selle vahetus läheduses. Spetsifikaati lisati sellega seoses täpsustus, mis nõuab sõnaselgelt, et kreeka pähkleid tuleb pakendada geograafilises piirkonnas.

Geograafilises piirkonnas pakendamise nõuet põhjendavad järgmised tegurid.

Selleks et tagada kaitstud päritolunimetusega toote „Noix de Grenoble” lõppkvaliteet, tuleb piirata kreeka pähklite käitlemist. Kreeka pähkli söödavat osa kaitsvat koort võivad vigastada lõõgid (mahutitesse laadimisel avanenud või purunenud kreeka pähklid).

Kreeka pähklite mitmekordse käitlemisega seotud probleemid on kreeka pähkli kasvatajatele alati muret valmistanud. Arvestades, et saagikoristus on mehhaniseeritud, tuleb kreeka pähklite käitlemiskordi maksimaalselt piirata, et vältida kreeka pähklite purunemist või avanemist.

Vaatamata suuruse järgi jaotamisel, sorteerimisel ja pakendamisel võetud ettevaatusabinõudele, et takistada kreeka pähklite suurelt kõrguselt kukkumist, leitakse toote kontrollimisel sageli purunenud või avanenud kreeka pähkleid.

Viljade käitlemise piiramiseks tehakse sorteerimise ja pakendamise seotud toimingud samas kohas ühe toimingu, ilma vahepealse ladustamiseta.

Pakendamine toimub piiratud suurusega pakenditesse (10 kg värskete kreeka pähklite ja 25 kg kuivatatud kreeka pähklite puhul), et vältida kreeka pähklite purunemist muljumise tõttu.

Pakendamata kreeka pähklite saatmisel väljapoole geograafilist piirkonda nende hilisema pakendamise eesmärgil tähendab täiendavaid kreeka pähklite purunemise ja avanemise võimalusi, samuti tekib täiendav kreeka pähklite muljumise oht.

Pakendamine peab toimuma geograafilises piirkonnas ka selleks, et säilitada kreeka pähklite füüsikalised-keemilised omadused. Kreeka pähklite säilitamistingimuste suhtes tuleb olla eriti tähelepanelik.

Värskete kreeka pähklite puhul: nende pähklite veesisaldus on vähemalt 20 %, mistõttu ilmneb kuivamise oht. Värskete kreeka pähklite kasutusiga on piiratud ja neid ei tohi saata väljapoole geograafilist piirkonda hiljem kui kaks kuud pärast saagikoristusaja algust. Nende ümbertöötlemine kuivatatud kreeka pähkliteks ei ole mingil juhul lubatud. Tarbija paremaks teavitamiseks on pakendile kantud pakendamise kuupäev. Nende kreeka pähklite säilitamiseks ettevõttes on kehtestatud ranged temperatuuri ja õhuniiskusega seotud tingimused: temperatuur peab olema 1–5 °C ja õhuniiskus 80–95 %.

Kuivatatud kreeka pähklite puhul: nende kreeka pähklite koostis on erinev, nende veesisaldus on maksimaalselt 12 %, kuid tuleb märkida nende suurt lipiidide (rasvhapete) sisaldust, mis ulatub 66 %ni. Halvad säilitustingimused võivad põhjustada rasvade oksüdeerumist ehk rääsumist. Seetõttu peavad nende kreeka pähklite sorteerimise ja pakendamisega tegelevad ettevõtjad jälgima, et pärast 31. märtsi (kui õhutemperatuur hakkab tõusma), hoitaks kreeka pähkleid temperatuuril kuni 8 °C ja õhuniiskusel 60–75 %. Ka selle toote kasutusae on piiratud, seetõttu on neid kreeka pähkleid lubatud saata väljapoole geograafilist piirkonda kuni saagikoristusele järgneva aasta 31. detsembrini.

Kõnealuseid säilituskriteeriume võib täpselt kontrollida ainult geograafilises piirkonnas tegutsevate sorteerimise ja pakendamisega tegelevate ettevõtjate järelevalve abil. Lisaks sellele võimaldab pakendatud kreeka pähklite partiide kontrollimine veenduda, et kreeka pähklite säilitustingimusi on järgitud.

Geograafilises piirkonnas pakendamise kohustuse puudumisel tekiks lisaks sellele ka probleemid kontrollimise ja läbipaistvuse tagamisel.

Kreeka pähklite puhul on tegemist asendatava tootega. Sortide segiajamise oht on suur seetõttu, et geograafilises piirkonnas valdavalt kasvatatav sort „Franquette” on pikliku kujuga ja seetõttu on lihtne seda segi ajada teistes geograafilistes piirkondades kasvatatavate sortidega. Sortide segiajamise vältimisel on oluline roll sordipuhtust tagavaid kontrollimeetmeid rakendavate kohalike ettevõtjate oskusteabel. Lisaks sellele on päritolunimetuse „Noix de Grenoble”, mis registreeriti juba 1938. aastal, saavutanud suure tuntuse ja sellega on seotud juba rahvusvahelisel tasemel pettusi (Kanada, Ameerika Ühendriigid jne). Võimalus kaitstud päritolunimetuse „Noix de Grenoble” all turustatavaid kreeka pähkleid pakendada või ümber pakendada väljaspool geograafilist piirkonda võib üksnes suurendada selliste pettuste levikut.

Pakendamine geograafilises piirkonnas võimaldab kontrollida pakendatud kreeka pähklite omadusi. Taotlejate rühm jagab kõigile spetsifikaadi tingimustele vastavatele ettevõtjatele etiketid „Noix de Grenoble”, mis paigutatakse pakendile. Taotlejate rühm peab arvestust, mis võimaldab olla kursis kaitstud päritolunimetuse „Noix de Grenoble” all turustatud toodangu mahuga. Selline alates 1968. aastast rakendatud süsteem annab täiendava tagatise selle kohta, et kaitstud päritolunimetusega hõlmatud kreeka pähkleid ei asendata muudega enne turustamist. Kreeka pähkleid „Noix de Grenoble” pakutakse tarbijale müügiks samas pakendis, millesse need algselt pakendati.

Märgistamine

Tarbija paremaks teavitamiseks on täpsustatud toote märgistusel esitatavad andmeid.

Välja on jäetud kohustus kanda tootele märg „Kaitstud päritolunimetus” („Appellation d'origine contrôlée”) või „KPN” („AOC”).

Värskete kreeka pähklite puhul on ette nähtud, et kasutada võib samuti nimetust „toores kreeka pähkel” („noix primeur”), nagu see on lubatud ka värskete kreeka pähkli turu teiste toodete puhul.

Täpsustatud on, et Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse sümbol märgisel on kohustuslik.

Alates 1968. aastast kehtiva korra kohaselt sisaldab toote „Noix de Grenoble” märgistus eriomast märgist.

Need märgised eraldab taotlejate rühm ilma koguselise piiranguta kõikidele spetsifikaadi nõuetele vastavatele ettevõtjatele. Etiketid on erepunase värvusega (värvuse kood pantone 032) ja nende minimaalne läbimõõt kõikide pakendite puhul on 3 cm.

Tarbija teavitamise parandamiseks peavad märgistusel olema näidatud lisaks järgmised andmed:

- pakendaja ja/või kauba kättetoimetaja andmed: nimi ja aadress või vastav koodmärk;
- saagi koristamise aasta;
- pakendamise kuupäev; see märg on kuivatatud kreeka pähklite puhul vabatahtlik ja värskete kreeka pähklite puhul kohustuslik;

— värske kreeka pähklite puhul üks järgmistest märgetest:

„Tarbida lühikese aja jooksul, soovitatav hoida jahedas”

või

„Väga piiratud säilivusaeg, hoida jahedas.”

Muu

Toote kirjeldus

Osas „Tootmismeetod” juba esitatud täpsustused, mille eesmärk on toodet paremini kirjeldada, on ümber paigutatud sellesse ossa:

— lisatud on kasutatavate kohalike endeemiliste sortide nimed: „Franquette”, „Mayette” ja „Parisienne”,

— täpsustatud on kategooriaid „kuivatatud kreeka pähklid” ja „värsked kreeka pähklid”, koos vastava veesisaldusega (vähemalt 20 % värske kreeka pähklite ja maksimaalselt 12 % kuivatatud kreeka pähklite puhul).

Tootmismeetod: sordid ja kreeka pähkli istandused

Kuivõrd nõue viljade pärinemise kohta geograafilises piirkonnas asuvatest istandustest on toodud juba osas „Geograafiline piirkond”, on vastav täpsustus sellest osast välja jäetud.

Seos geograafilise piirkonnaga

See osa on jagatud kolmeks ning seda on täpsustatud.

Kontrolliasutus

Kontrolliasutuse kontaktandmete asemel on lisatud kontrollimiseks pädeva asutuse kontaktandmed, et vältida vajadust spetsifikaadi muutmiseks kontrolliasutuse muutumisel.

Riiklikud nõuded

Võttes arvesse riiklike õigusaktide ja eeskirjade muutusi, on osas „Riiklikud nõuded” esitatud tabel, mis hõlmab peamisi kontrollitavaid parameetreid, nende võrdlusandmeid ja hindamismeetodeid.

KOONDDOKUMENT

„NOIX DE GRENOBLE”

ELi nr: FR-PDO-0217-01295 – 29.12.2014

KPN (X) KGT ()

1. **Nimetus(ed)**

„Noix de Grenoble”

2. **Lükkmesriik või kolmas riik**

Prantsusmaa

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Nimetust „Noix de Grenoble” võib kasutada koorega kreeka pähklite puhul, mis pärinevad ühest või mitmest järgmisest sordist: „Franquette”, „Parisienne” ja „Mayette”. Kreeka pähklid võivad olla värsked või kuivatatud.

Värsked kreeka pähklid on viljad, mille läbimõõt on vähemalt 28 mm. Kreeka pähkli tuum on tugev ja lihav, selle värvus ulatub valgest helepruunini, see eraldub kergesti ja selle loomulik veesisaldus on vähemalt 20 %.

Kuivatatud kreeka pähklid on viljad, mille läbimõõt on vähemalt 28 mm. Kreeka pähkli tuum on tugev ja lihav, selle värvus ulatub valgest helepruunini, see eraldub kergesti ja selle loomulik veesisaldus on maksimaalselt 12 %.

Värske või kuivatatud kreeka pähklite maitsmisel on tunda kergelt mõru maitset, millele lisandub värsked leiva ja sarapuupähkli maitse.

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

Kasutatakse üksnes järgmistesse sortidesse kuuluvaid valminud kreeka pähkleid: „Franquette”, „Parisienne” ja „Mayette”.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik toimingud alates saagikoristusest kuni kreeka pähklike sorteerimise ja suuruse järgi jaotamiseni peavad toimuma geograafilises piirkonnas.

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

Geograafilises piirkonnas pakendamise nõuet põhjendavad järgmised tegurid.

Kaitstud päritolunimetusega toote „Noix de Grenoble” lõppkvaliteedi tagamiseks tuleb piirata kreeka pähklike käitlemist, sest kreeka pähklike söödavat osa kaitsvat koort võivad vigastada löögid (avanenud või purunenud kreeka pähklike).

Seetõttu piiravad kreeka pähklikeid kasvatavad ettevõtjad maksimaalselt kreeka pähklike koristusjärgset käitlemist. Selleks tehakse sorteerimise ja pakendamise seotud toimingud samas kohas ühe toiminguna, ilma vahepealse ladustamiseta.

Pakendamine toimub piiratud suurusega pakenditesse (10 kg värskete kreeka pähklike ja 25 kg kuivatatud kreeka pähklike puhul), et vältida kreeka pähklike purunemist muljumise tõttu.

Pakendamata kreeka pähklike väljavedu tähendaks täiendavaid käitlemistõiminguid, mis põhjustab kreeka pähklike purunemist ja avanemist ning tekitab täiendava kreeka pähklike muljumise ohu.

Pakendamine peab toimuma geograafilises piirkonnas ka selleks, et säilitada kreeka pähklike füüsikalised-keemilised omadused.

— Värsked kreeka pähklike, mille veesisaldus on vähemalt 20 %, on kuivamise ohus. Nende kreeka pähklike kasutamisega on piiratud, seetõttu võib neid saata väljapoole geograafilist piirkonda kuni kahe kuu jooksul pärast saagikoristuse algust. Kreeka pähklike säilitamiseks sorteerimist, suuruse järgi jaotamist ja pakendamist teostavate ettevõtjate juures on kehtestatud ranged temperatuuri ja õhuniiskusega seotud tingimused.

— Kuivatatud kreeka pähklike on suur lipiidide (rasvhapete) sisaldus, mis ulatub 66 %ni. Halvad säilitustingimused võivad põhjustada oksüdeerumist. Kreeka pähklike säilitamiseks ettevõtjate juures, kes teostavad sorteerimist, suuruse järgi jaotamist ja pakendamist pärast 31. märtsi, on kehtestatud temperatuuri ja õhuniiskusega seotud tingimused. Kuivatatud kreeka pähklike on lubatud välja saata kuni saagikoristusele järgneva aasta 31. detsembrini.

Kõnealuseid säilituskriteeriume võib täpselt kontrollida ainult geograafilises piirkonnas tegutsevate sorteerimise ja pakendamise tegelevate ettevõtjate järelevalve ja samaaegse pakendatud pähklike kontrollimise abil.

Geograafilises piirkonnas pakendamise kohustuse puudumisel tekiks lisaks sellele ka probleemid toodete kontrollimise ja tootmise läbipaistvuse tagamisel.

Kreeka pähklike puhul on tegemist asendatava tootega. Sordipuhtuse kontrollimisel on oluline roll kohalike ettevõtjate oskusteabel. Lisaks sellele on päritolunimetuse „Noix de Grenoble”, mis on registreeritud juba alates 1938. aastast, saavutanud suure tuntuse ja sellega on seotud juba rahvusvahelisel tasemel pettus. Võimalus kaitstud päritolunimetuse „Noix de Grenoble” all turustatavaid kreeka pähklikeid pakendada või ümber pakendada väljaspool geograafilist piirkonda võib üksnes suurendada selliste pettuste levikut.

Pakendamine geograafilises piirkonnas võimaldab kontrollida pakendatud kreeka pähklike omadusi. Pakenditele paigutatakse märgised „Noix de Grenoble”, mille üle taotlejate rühm peab arvestust, mis võimaldab teada saada turustatud toodangu mahtu. Selline alates 1968. aastast rakendatud süsteem annab täiendava tagatise selle kohta, et kaitstud päritolunimetusega hõlmatud kreeka pähklike sorti ei muudeta enne turustamist. Kreeka pähklikeid „Noix de Grenoble” pakutakse tarbijale müügiks samas pakendis, millesse need algselt pakendati.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Lisaks õigusaktide alusel ettenähtud kohustuslikule teabele sisaldab kõikidel pakenditel asuval märgistusel toodud teave järgmisi märkeid, mis peavad asuma pakendi samal küljel ja olema tehtud mittekuluva, hästiloetava ja nähtava kirjaga:

— nimetus „Noix de Grenoble”;

— selle lähedal Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse sümbol;

— vastavalt olukorrale värskete kreeka pähklike puhul märke „värsked kreeka pähklike” („noix fraîches”) või „toored kreeka pähklike” („noix primeurs”) või märke „kuivatatud kreeka pähklike” („noix sèches”);

- soovi korral võib märgisele paigutada väljakirjutatud märke „kaitstud päritolunimetus” („appellation d'origine protégée”), mis peab olema nimetusega seostatud või asuma selle vahetus läheduses;
- kõik märged peavad olema kirjas, mille tähekõrgus ja -laius ei ületa kaitstud päritolunimetuse „Noix de Grenoble” oma;
- nummerdatud või lepingu numbrit sisaldav etikett, mille on väljastanud kreeka pähkli „Noix de Grenoble” ametkondadevaheline komitee; etikett on erepunase värvusega (värvuse kood pantone 032) ja selle minimaalne läbimõõt kõikide pakendite puhul on 3 cm;
- pakendaja ja/või kauba kättetoimetaja andmed: nimi ja aadress või vastav koodmärk;
- saagi koristamise aasta;
- värskete kreeka pähklite puhul:
 - pakendamise kuupäev;
 - üks järgmistest märgetest:
 - „Tarbida lühikese aja jooksul, soovitatav hoida jahedas”
 - või
 - „Väga piiratud säilivusaeg, hoida jahedas”.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Kõik toimingud alates saagikoristusest kuni kreeka pähklite pakendamiseni peavad toimuma geograafilises piirkonnas, mis hõlmab Grésivaudani, Chambaransi ja Bièvre'i looduslikke põllumajanduspiirkondi.

Geograafiline piirkond hõlmab 261 kommuuni, millest 184 asub Isère'i, 48 Drôme'i ja 29 Savoie' departemangus.

Drôme'i departemang

Kõik järgmiste kantonite kommuunid: Bourg-de-Péage, Romans-sur-Isère, Romans-sur-Isère'i kantonid 1 ja 2, Saint-Jean-en-Royans.

Le Grand-Serre'i kantoni järgmised kommuunid: (Le) Grand-Serre, Montrigaud.

Saint-Donat-sur-l'Herbasse'i kanton: Saint-Donat-sur-l'Herbasse'i kommuun.

Isère'i departemang

Kõik järgmiste kantonite kommuunid: Allevard, Domène, Échirolles, Échirolles-Est, Eybens, Fontaine-Sassenage, Fontaine-Seyssinet, Goncelin, Grenoble, Le Touvet, Meylan, Pont-en-Royans, Rives, Roybon, Saint-Égrève, Saint-Etienne-de-Saint-Geoires, Saint-Ismier, Saint-Marcellin, Tullins, Vinay, Voiron.

La Côte-Saint-André järgmised kommuunid: Balbins, (La) Côte-Saint-André, Faramans, Gillonnay, Ornacieux, Pajay, Penol, Saint-Hilaire-de-la-Côte, Sardieu.

Le Grand-Lemps'i kantoni kommuunid: Apprieu, Bévenais, Colombe, (Le) Grand-Lemps.

Villard-de-Lansi kantoni kommuunid Engins ja Saint-Nizier-du-Moucherotte.

Savoie' departemang

Kõik järgmiste kantonite kommuunid: Montmélian, (La) Rochette.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Geograafilise piirkonna eripära

Looduslikud tegurid

Geograafiline piirkond hõlmab Grésivaudani, Chambaransi ja Bièvre'i looduslikke põllumajanduspiirkondi, mis asuvad piki Isère'i jõe orgu ning kus on eriti soodsad tingimused kvaliteetsete kreeka pähklite tootmiseks.

Aasta keskmine õhutemperatuur 10,5 °C ja istanduste asukoht umbes 300 m kõrgusel on ideaalne kreeka pähklipuude täieliku ja ühtlase vegetatiivse tsükli saavutamiseks.

Aasta keskmine sademete hulk jääb vahemikku 800 – 1 100 mm ning see tagab piisava veega varustatuse ja atmosfääri õhuniiskuse, põhjustamata pinnase ülemäärast niiskumist ja tugevat udu.

Talvine külmaperiood (keskmiselt 65 miinuskraadidega päeva piirkonna lääneosas ja 100 päeva idaosas) tagab viljapuude hea vernalisatsiooni, mis on kevadise piisava õitsemise hädavajalik eeltingimus.

Talv on kõige sademetevaesem aastaaeg. See väldib kevadist pinnase liigniiskumist, mis takistab viljapuude arengu aktiveerumist.

Kontinentaalse kliima mõjudega suur aastaringne temperatuurikõikumus (19–20 °C) soodustab paljunemistsükli ühtlustumist.

Alates augustist langeb õhutemperatuur kahe kuu jooksul 10 °C võrra. Viljade küpsemine on seetõttu äärmiselt ühtlane ning sellega ei kaasne kiiret kasvu, mis mõjuks äärmiselt halvasti viljade kvaliteedile ja noorte võrsete vastupidavusele.

Valgusperioodiga ja suhtelise õhuniiskuse suurenemisega seotud järsk õhutemperatuuri langus toob kaasa kreeka pähkli väliskesta avanemise ja viljade varte kiire ja ühtlase katkemise. Paljunemistsükli sünkroonsus säilib kuni selle viimase etapini.

Sügis on alati kõige vihmase aastaaeg ning oktoobris on sademete hulk kõige suurem.

Inimtegur

Kreeka pähkli kasvatamise traditsioonid Isère'i jõe orus ulatuvad väga ammustesse aegadesse. Grenoble'i arhiividest on leitud andmeid 11. sajandi lõpust, mille kohaselt kasutati kreeka pähklite abil maksude maksmiseks Rooma mahuühikut „sextarius” (546 ml) ning ka 14. ja 15. sajandi kindluste haldajad on oma arvetes märkinud kreeka pähklite tootmist.

Müügiks määratud ühtlase kvaliteediga kreeka pähklite tootmise väljaarendamine sai võimalikuks tänu XVIII sajandi lõpul kasutuselevõetud viljapuude pookimise meetodile. Piirkonna maastikule on iseloomulikud kreeka pähklipuude salad ja traditsioonilised kuivatuskogjad.

Tootmise edenemine koos samaaegse transpordivahendite arenguga võimaldas vallutada Prantsusmaa turu ning jõuda ka Inglismaa ja Ameerika turgudele. Juba enne 1900. aastat olid Rivièrè'i küla tootjad ühinenud, et liita oma jõupingutused toodangu Ameerika Ühendriikidesse eksportimiseks.

Kutsealal toimunud organiseerumise eesmärk oli samuti kvaliteetse toodangu reklaamimine ja võitlus nimetuse „Noix de Grenoble” kuritarvitamise vastu. Kuid alles 1927. aastal asutati toote „Noix de Grenoble” tootjate ametiühingute liit ning 1938. aastal registreeriti päritolunimetus „Noix de Grenoble” (17. juuni 1938. aasta ministri määrusega).

Teine oluline tegur kreeka pähklipuu kasvatuse arengus alates XX sajandi algusest oli kohalike kreeka pähklipuule spetsialiseerunud spetsialistide olemasolu Vinays, Vifis, Saint-Marcellinis ja hiljem, 1960. aasta paiku Chatte'i kommunis. Nende spetsialistide oskusteabe alalhoidmine selgitab teatud määral ka Grenoble'i kreeka pähkli kasvatuse küllaltki ühtlast arengut. Kõnealuse Isère'i jõe orust pärineva toote kõrge maine on seotud saadud näidiste ühetalulise paljunemisvõime ja kreeka pähklite ühtlase kvaliteediga. Samuti tuleb märkida, et geograafilises piirkonnas on kasutusele võetud mitmeid spetsiifilisi tööriistu, mida kasutatakse saagikoristusel ja kreeka pähklite kuivatamisel.

Kohalike põllumajandustraditsioonide seas on olulisel kohal lisaks pookimistehnoloogia kasutamisele ka Isère'i jõe oru looduslike tingimustega kohanenud kohalike sortide valik. 1938. aasta kaitstud päritolunimetus tunnistamise aluseks olid kolm endeemilist sorti: „Franquette”, „Parisienne” ja „Mayette”.

Viljapuude istutustihedus istandustes on piiratud: iga puu jaoks peab olema vähemalt 100 m² ruumi. Pärast istutamist rakendatakse viljapuude kujundavat lõikamist. Seejärel piisab viljapuude lõikamisest iga kahe kuni kolme aasta järel, et võimaldada valgusel puu võrale paremini ligi pääseda.

Kreeka pähklid koristatakse päris valminult, kui kreeka pähkli sisemine vahesein on täiesti pruuni värvusega. Kreeka pähklid sorteeritakse ja pestakse kiiresti, seejärel need kuivatatakse: kuivatamine võib alata kuni 36 tunni jooksul pärast saagikoristust.

Kreeka pähklite kuivatamine toimub üldjuhul mõõdukalt sooja temperatuuriga (mitte üle 30 °C) õhu kreeka pähklite vahel läbipuhumise teel või väikeste tootjate puhul siiani veel loodusliku kuivatamise teel vastavatel restidel.

Pärast pähklite kuivatamist jaotatakse need suuruse järgi. Nimetusega hõlmata sortidega kohandatud suuruse järgi jaotamise seadmed võimaldavad koristatud kreeka pähklite hulgast, mis on enamal või vähemal määral pikliku kujuga, eraldada vähemalt 28 cm läbimõõduga viljad.

Kreeka pähklite lõplik sorteerimine võimaldab saada kreeka pähklite partiid, milles on vähem kui 10 % ulatuses kahjustatud koore või tuumaga vilju (12 % värske kreeka pähklite puhul), seejärel pakendatakse kreeka pähklid nende terviklikkuse tagamiseks piiratud mahuga pakenditesse, milles need suunatakse tarbijateni.

Toote eripära

Kreeka pähklite „Noix de Grenoble” läbimõõt on vähemalt 28 mm ning need turustatakse koos koorega värskelt või kuivatatult. Koor peab olema puhas ja terve ning selles ei tohi olla defekte, mis kahjustavad kreeka pähkli väärtust, kvaliteeti, säilivust või turustamist.

Kreeka pähkli tuum on tugev ja lihav. Selle värvus ulatub valgest helepruunini.

Värskete või kuivatatud kreeka pähklite maitsemisel on tunda kergelt mõru maitset, millele lisandub värsket leiva ja sarapuupähkli maitset.

Põhjuslik seos

Viljapuude kasvatamine küllaltki niiske ja tuulise kliimaga Isère'i jõe orus vastas kreeka pähklipuu kasvatamise peamistele nõuetele ja soodustas selle tegevusharu arengut.

Kuna kreeka pähkli kasvatajad valisid oma tegevuseks kõige sobivamad maatükid ning tagatud oli korralik veevarustus, oli võimalik saada ühtlast ja kvaliteetset lihava tuumaga kreeka pähklite saaki.

Augusti lõpul toimuv temperatuurilangus soodustas vilja aeglast ja ühtlast küpsemist.

Isère'i jõe oru vihmane sügis ei ole küll soodne saagikoristuse jaoks, kuid on Grenoble'i kreeka pähklite maitse nüansirikkust tagav peamine asjaolu. Selle tulemusena langeb kreeka pähkli tuuma veesisaldus aeglaselt, ühtlaselt ja ühetaoliselt. Selle põhjuseks on lisaks suurele õhuniiskusele ka kreeka pähkli paks koor. Veesisalduse languse aeglus ja korrapärasus hoiab ära omaduste halvenemise, eeskätt kaitseb see lipiidide oksüdeerumise eest.

Kohalike endeemiliste sortide („Franquette”, „Mayette” ja „Parisienne”) kasutamine neile looduslikult kõige sobivamas piirkonnas soodustab rikka maitse- ja lõhnabuketiga viljade tootmist.

Kreeka pähklite kasvatamise meetodid, mis tagavad päikesevalguse hea juurdepääsu kreeka pähklipuu võrale, soodustavad samuti viljade optimaalset küpsemist.

Täielikult küpsenud vilju on võimalik koristada juba septembri lõpus alates kuupäevast, mis määratakse kollektiivselt kindlaks pärast erinevates asukohtades (erinev kõrgus, pinnas jne) kasvavate kreeka pähklite küpsusastme uurimist.

Vahetult pärast saagikoristust tehtav kuivatamine mõõduka temperatuuri juures ning lühikese ajavahemiku jooksul läbiviidav suuruse järgi jaotamine ja sorteerimine võimaldab saada kvaliteetseid terveid ja puhtaid kreeka pähkleid, mille tuuma värvus ulatub valgest helepruunini.

Järgnevate sorteerimise, suuruse järgi jaotamise ja pakendamise toimingutega seotud ettevaatusabinõud võimaldavad säilitada kreeka pähklite „Noix de Grenoble” eripäraseid omadusi.

Geograafilise piirkonna looduslikud tingimused koos pähklite tootjate ja kauba kättetoimetajate oskusteabega on võimaldanud saada kreeka pähklid, mis on omandanud rahvusvaheliselt kõrge maine.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCNoixDeGrenoble2015.pdf>

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



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET