

Euroopa Liidu Teataja

C 255



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

59. aastakäik

14. juuli 2016

Sisukord

II Teatised

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2016/C 255/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.8011 – SIA Group / Airbus Group / JV) ⁽¹⁾	1
---------------	---	---

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2016/C 255/02	Euro vahetuskurss	2
---------------	-------------------------	---

V Teated

HALDUSMENETLUSED

Euroopa Personalivaliku Amet (EPSO)

2016/C 255/03	Teade avaliku konkursi korraldamise kohta	3
---------------	---	---

ET

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2016/C 255/04	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.8093 – EQT/Bilfinger Real Estate Solutions and Bilfinger Efficiency) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	4
---------------	---	---

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2016/C 255/05	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 110/2008 (piiritusjookide määramise, kirjeldamise, esitlemise, märgistamise ja geograafiliste tähiste kaitse kohta ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrus (EMÜ) nr 1576/89) artikli 17 lõike 6 kohase taotluse avaldamine	5
---------------	--	---

Parandused

2016/C 255/06	Komisjoni teatise (mis on seotud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 305/2011 (millega sätestatakse ehitustoodete ühtlustatud turustustingimused ning tunnistatakse kehtetuks nõukogu direktiiv 89/106/EMÜ) rakendamise) parandus (<i>Euroopa hindamisdokumentide viitenumbrite avaldamine määruse (EL) nr 305/2011 artikli 22 kohaselt</i>) (ELT C 248, 8.7.2016)	9
---------------	--	---

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta

(juhtum M.8011 – SIA Group / Airbus Group / JV)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2016/C 255/01)

7. juulil 2016 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri, kuupäeva ja tegevusalade registri kaudu,
- elektroonilises vormis EUR-Lexi veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32016M8011 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA
ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss ⁽¹⁾

13. juuli 2016

(2016/C 255/02)

1 euro =

Valuuta			Kurs		
USD	USA dollar	1,1072	CAD	Kanada dollar	1,4452
JPY	Jaapani jeen	115,82	HKD	Hongkongi dollar	8,5892
DKK	Taani kroon	7,4378	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,5154
GBP	Inglise nael	0,83398	SGD	Singapuri dollar	1,4903
SEK	Rootsi kroon	9,4368	KRW	Korea vonn	1 265,58
CHF	Šveitsi frank	1,0909	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	15,8695
ISK	Islandi kroon		CNY	Hiina jüaan	7,4077
NOK	Norra kroon	9,3145	HRK	Horvaatia kuna	7,4932
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	14 443,98
CZK	Tšehhi kroon	27,033	MYR	Malaisia ringit	4,3659
HUF	Ungari forint	313,39	PHP	Filipiini peeso	52,182
PLN	Poola zlott	4,4055	RUB	Vene rubla	70,6406
RON	Rumeenia leu	4,4914	THB	Tai baat	38,951
TRY	Türgi liir	3,2047	BRL	Brasiilia reaal	3,6517
AUD	Austraalia dollar	1,4517	MXN	Mehhiko peeso	20,2800
			INR	India ruupia	74,2155

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

HALDUSMENETLUSED

EUROOPA PERSONALIVALIKU AMET (EPSO)

TEADE AVALIKU KONKURSI KORRALDAMISE KOHTA

(2016/C 255/03)

Euroopa Personalivaliku Amet (EPSO) korraldab järgmise avaliku konkursi:

EPSO/AST-SC/05/16 — VASTUVÕTU- JA AKREDITEERIMISAMETNIKUD (SC 1 / SC 2)

Konkursiteade avaldatakse *Euroopa Liidu Teataja* 14. juuli 2016. aasta väljaandes C 255 A 24 keeles.

Lisateave on esitatud EPSO veebisaidil: <http://blogs.ec.europa.eu/eu-careers.info/>.

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Elteatis koondumise kohta

(juhtum M.8093 – EQT/Bilfinger Real Estate Solutions and Bilfinger Efficiency)

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2016/C 255/04)

1. 5. juulil 2016 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtja EQT VII („EQT”, Ühendkuningriik) omandab kontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ettevõtjate Bilfinger Real Estate Solutions GmbH ja Bilfinger Efficiency GmbH („Bilfinger”, Saksamaa) üle aktsiate või osade ostu teel.
2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:
 - EQT: EQT on 2015. aastal asutatud investeerimisfond. Ta investeerib peamiselt Põhja-Euroopas. EQT VII on osa börsivälistesse ettevõtetesse investeerivate fondide grupist – EQT grupist.
 - Bilfinger: Bilfinger on äriühing, mis tegeleb kinnisvaralahendustega kolmes peamises valdkonnas: i) ehitus, ii) asutuse ruumidega seotud teenuseid ning iii) kinnisvara, kusjuures tema peamine geograafiline fookus on Saksamaa.
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 kõnealuses teatises sätestatud korra kohaselt.
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), elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) teel või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber M.8093 – EQT/Bilfinger Real Estate Solutions and Bilfinger Efficiency):

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 (EÜ) nr 110/2008 (piiritusjookide määratlemise, kirjeldamise, esitlemise, märgistamise ja geograafiliste tähiste kaitse kohta ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrus (EMÜ) nr 1576/89) artikli 17 lõike 6 kohase taotluse avaldamine

(2016/C 255/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotluse suhtes vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 110/2008 ⁽¹⁾ artikli 17 lõikele 7

KOKKUVÕTE

„TEQUILA”

ELi nr: PGI-MX-01851 – 3.1.2013

1. Nimetus

Tequila

2. Piiritusjooigi kategooria

„Muud piiritusjoogid” vastavalt määruse (EÜ) nr 110/2008 II lisas esitatud piiritusjookide liigitusele.

3. Kirjeldus

Tequila on alkohoolne jook, mida valmistatakse otse sinise ehk tekiila-agaavi (*Agave tequilana* F.A.C. Weber) südami-kust kas enne või pärast selle hüdrolüüsi või küpsetamist eraldatud virde destilleerimise ja kultuurpärimi või loodusliku pärimi abil kääritamise teel. Virdele võib lisada ja sellesse segada muid suhkruid, kuid nende osakaal kõigist redutseerivatest suhkrutest ei tohi olla suurem kui 49 % väljendatuna massiühikutes. Sõltuvalt sellest, kas virdesse on lisatud ja sellesse segatud muid suhkruid, eristatakse Tequila kaht kategooriat: *Tequila 100 % agave* (100 % agaavi-Tequila – kõik suhkrud pärinevad toorainest) ja *Tequila* (kuni 49 % ulatuses on lisatud muudest allikatest saadud suhkruid).

Kumbki nimetatud kategooriatest jaguneb viide klassi:

Tequila blanco (valge): turustamiseks mõeldud toote alkoholisisaldust tuleb vajaduse korral lahjendada veega.

Tequila joven/oro (kuldne): toote maitset võib mahedamaks muuta. Turustamiseks mõeldud toote alkoholisisaldust tuleb vajaduse korral lahjendada veega. *Tequila blanco* segamisel klassi *reposado* ja/või *añejo* ja/või *ekstra añejo* kuuluva *Tequila*-ga saadud jooki loetakse klassi *Tequila joven/oro* kuuluvaks.

Tequila reposado (laagerdunud): toote maitset võib mahedamaks muuta. Seda laagerdatakse vähemalt kaks kuud tammevaatides. Turustamiseks mõeldud toote alkoholisisaldust tuleb vajaduse korral lahjendada veega.

Tequila añejo (kaua laagerdunud): toote maitset võib mahedamaks muuta. Seda laagerdatakse vähemalt üks aasta kuni 600 liitrit mahutavates tammevaatides. Turustamiseks mõeldud toote alkoholisisaldust tuleb vajaduse korral lahjendada veega. *Tequila añejo* segamisel klassi *ekstra añejo* kuuluva *Tequila*-ga saadud jooki loetakse klassi *Tequila añejo* kuuluvaks.

Tequila ekstra añejo (väga kaua laagerdunud): toote maitset võib mahedamaks muuta. Seda laagerdatakse vähemalt kolm aastat kuni 600 liitrit mahutavates tammevaatides otseses kokkupuutes vaadi puuseintega. Turustamiseks mõeldud toote alkoholisisaldust tuleb vajaduse korral lahjendada veega.

⁽¹⁾ ELT L 39, 13.2.2008, lk 16.

4. Organoleptilised omadused

Välimus: vähetäidlane, keskmiselt täidlane või täidlane, sõltuvalt sellest, kui kaua toode klaasi küljes püsib, moodustades nn pisaraid või jalgu.

Värvus: *Tequila Blanco* on kristalne, läbipaistev ja hõbedase varjundiga. Muudesse klassidesse kuuluv *Tequila*, mille maitset võib mahedamaks muuta ja mida laagerdatakse tammevaatides otseses kokkupuutes vaadi puuseintega, võib olla õlekarva või tumedat õlekarva ja sellel on värvinüansid, mis ulatuvad kuldsest punaka või ookerkollaseni.

Lõhn:

- *Tequila Blanco*: tsitrusenoodid ning kerge puuvilja- ja lillilõhn.
- *Tequila Joven*: puidulõhn.
- *Tequila Reposado*: vürtsikas aroom; kergelt magus vanilli- ja võilõhn.
- *Tequila Añejo* ja *Tequila Extra Añejo*: lille- ja puuviljaaroom.

Maitse:

- *Tequila Blanco*: eristatav on küpsetatud agaavi ja ürdimaitse.
- *Tequila Joven*: ürdi-, küpsetatud agaavi, toore agaavi maitse (tajutav on ka puidumaitse).
- *Tequila Reposado*: mahe, kergelt magus ja puuviljane maitse. Kergelt mõru, nõrk kuni keskmine alkoholimaitse.
- *Tequila Añejo* ja *Tequila Extra Añejo*: kootav kuivatatud puuvilja-, vürtsi-, vanilli-, puidu-, karamelli- ja suitsumaitse.

5. Füüsikalised-keemilised omadused

Alkoholisisaldus 20 °C (mahuprotsent): 35–55.

Kuivainesisaldus (g/l): klassi *Tequila Blanco* puhul 0–0,30; klasside *Joven/Oro*, *Reposado*, *Añejo* ja *Extra Añejo* puhul 0–5.

Kõrgemad alkoholid (alkoholid, mille molaarmass on suurem kui etanoolil või puskariõlil, nt amüülalkohol) (milligrammides 100 ml veevaba alkoholi kohta): 20–500.

Furfuraal (mg/100 ml veevaba alkoholi kohta): 0–4.

Metanool⁽¹⁾ (mg/100 ml veevaba alkoholi kohta): 30–300.

Aldehüüdid (nt atseetaldehüüd) (mg/100 ml veevaba alkoholi kohta): 0–40

Estrid (etiüülatsetaadina) (mg/100 ml veevaba alkoholi kohta):

- klasside *Blanco* ja *Joven/Oro* puhul 2–200;
- klasside *Reposado*, *Añejo* ja *Extra Añejo* puhul 2–250.

6. Geograafiline piirkond

Tequila tooraine peab pärinema ja selle tootmine toimuma päritolunimetusega kaitstud geograafilises piirkonnas, mis koosneb Mehhiko 181 omavalitsusüksusest: kõik Jalisco osariigi omavalitsusüksused (eelkõige *Tequila* omavalitsusüksus, millest tuleneb geograafilise tähise nimi), 8 Nayariti osariigi omavalitsusüksust (*Ahuacatlán*, *Amatlán de Cañas*, *Ixtlán del Río*, *Jala*, *Xalisco*, *San Pedro de Laguniillas*, *Santa María del Oro* ja *Tepic*), 7 Guanajuato osariigi omavalitsusüksust (*Abasolo*, *Ciudad Manuel Doblado*, *Cuerámaro*, *Huanimaro*, *Pénjamo*, *Purísima del Rincón* ja *Romita*), 11 Tamaulipase osariigi omavalitsusüksust (*Aldama*, *Altamira*, *Antiguo Morelos*, *Gómez Farías*, *González*, *Llera*, *Mante*, *Nuevo Morelos*, *Ocampo*, *Tula* ja *Xicoténcatl*) ja 30 Michoacáni osariigi omavalitsusüksust (*Brisañas de Matamoros*, *Chavinda*, *Chilchota*, *Churintzio*, *Cotija*, *Ecuandureo*, *Jacona*, *Jiquilpan*, *Marcos Castellanos*, *Maravatío*, *Nuevo Parangaricutiro*, *Numarán*, *Pajacuarán*, *Peribán*, *La Piedad*, *Los Reyes*, *Regules*, *Sahuayo*, *Tancítaro*, *Tangamandapio*, *Tangancícuaro*, *Tanhuato*, *Tingüindin*, *Tocumbo*, *Venustiano Carranza*, *Villamar*, *Vista hermosa*, *Yurécuaro*, *Zamora* ja *Zináparo*).

⁽¹⁾ Miinimummäära võib vähendada, kui *Tequila* tootja tõendab reguleerivale asutusele Consejo Regulador del *Tequila* (kokkuvõtte punkti 11 kohane pädev kontrolliasutus), et metanoolisisaldust saab vähendada teistsuguse protsessiga.

7. Tootmismeetod

Agaavide kasvatamine ja lehtede eemaldamine (jima): liiki *Agave tequilana* F.A.C. Weber kuuluva sinise agaavi võrsed peavad asetema umbes 50 cm kõrgusel. Taim kasvutsüklil kestab ligikaudu kümme aastat. Lehed lõigatakse ära päris alumisest servast, nii et järele jääb agaavi südamik.

Agaavi küpsetamine ja purustamine: küpsetamine toimub survestatud veeauru abil traditsioonilises telliskiviahjus või autoklaavis. Seejärel transporditakse küpsetatud agaavid vesikesse, kus need peenestatakse ja purustatakse.

Nektari ja agaavimassi eraldamine: agaavimassile pihustatakse survevett ja seejärel massi pressitakse. Selle käigus eraldatakse nektar ja edasi jätkatakse tööstusliku protsessiga.

Segu valmistamine: omavahel segatakse agaavinektar, mille osakaal on vähemalt 51 %, ja muude nektarite segu (maksimaalselt 49 %) ning saadud segu kääritatakse.

Kääritamine: nektarisegu kääritatakse suurtes tõrtes. Sinna lisatakse alkoholkäärimise tekitamiseks vett, kultuurpärmid või looduslikku pärmid ja toitaineid.

Destilleerimine: kääritamissaadused eraldatakse kuumuse ja rõhu abil alkoholisaadusteks (*tequila*) ja destilleerimisjääkideks, mida seejärel kõrgel temperatuuril kuumutatakse. Destilleerida tuleb kaks korda: esimest korda toimub *destrozamiento* (destruktsioon) ja teist korda *rectificación* (rektifikatsioon).

Laagerdumine: Tequila peab sõltuvalt klassist laagerduma vähemalt kaks kuud (*reposado*), üks aasta (*añejo*) või kolm aastat (*extra añejo*) otseses kokkupuutes tammevaadi puuseintega.

Villimine: vaid kategooria *Tequila 100 % de agave* puhul peab toote villimine toimuma käitises, mida kontrollib volitatud tootja ja mis peab asuma geograafilises piirkonnas. Kuna kõnealuse kategooria puhul ei lisata virdele muid suhkruid peale liigist *Agave tequilana* F.A.C. Weber saadute, on toote organoleptilised omadused mitmekesisemad ja toote villimata kujul väljapoole tootmispiirkonda transportimine võib neid omadusi kahjustada. Volitatud tootjate poolt villimine päritolupiirkonnas tagab toote eripärase aroomi ja maitse säilimise. Kohustuslik villimine tootmispiirkonnas on kategooria *Tequila 100 % de agave* puhul pikaajaline nõue, mis kehtis juba enne päritolunimetuse tunnustamist ning mille eesmärk on säilitada toote kvaliteeti ja seega mainet. Kõiki nimetatud kategooriaga seotud ja kaitsitud piirkonnas toimuvaid kontrolle teostab kohapeal reguleeriv asutus Consejo Regulador del Tequila.

8. Geograafiline seos

Geograafilises mõttes vastab nimetus „Tequila” Jalisco osariigis asuvalle Tequila omavalitsusüksusele.

Tequilat valmistatakse liiki *Agave tequilana* F.A.C. Weber kuuluvast sinisest agaavist, mis on Tequila vulkaani piirkonnas kasvav endeemiline taim.

Kõige varasemad viited liiki *Agave tequilana* F.A.C. Weber kuuluvale sinisele agaavile ja selle erinevatele kasutusviisidele ulatuvad Kolumbuse-eelsesesse aega. Mitmes koodeksis (Nuttall ja Tonaltehuatl) kirjeldatakse, et *mexica'd* („need, kes elavad *mezcali*st [piiritusjook]”, austades iidset jumalat Mexitlit, mis tähendab „agaavi naba”) olid õppinud koguma *mezcales*te (*metl*) südamikke ehk kodarikke, neid maa-alustes ahjudes küpsetama ja sellisel viisil *mezcali*t valmistama.

On teada, et sõna „tequila” tuleb nahuatlikeelsetest sõnadest „tequi” ja „tlan”, mille etümoloogia on „lõikamise koht” või „andami maksmise koht”.

Geograafilise tähisega „Tequila” hõlmatud piirkonnas on mõõdukas kuni soe kliima, kus temperatuur on vahemikus 15–29,9 °C ja mis on ideaalne liiki *Agave tequilana* F.A.C. Weber kuuluvate agaavide kasvatamiseks. Agaave tuleb kasvatada kõrgusel 1 600–2 000 meetrit üle merepinna, et tagada optimaalne temperatuur ja sademete hulk (ligikaudu 1 073–1 440 mm aastas). On kindlaks tehtud, et liik *Agave tequilana* F.A.C. Weber ei talu kuigi hästi madalaid temperatuure.

Tequilat hakati valmistama rohkem kui nelisada aastat tagasi. Selle aja jooksul on *tequila* valmistamisega seotud kohteid ja traditsioone põlvest põlve edasi antud ja sellest on saanud tootmispiirkonnas elava rohkem kui 50 000 mehhiko perekonna eluviis. Tootmisprotsessis kasutatakse traditsioonilisi meetodeid, nagu agaavide kasvatamine ja lehtede eemaldamine (taime lehtede lõikamine päris alumisest servast (*jima*)), agaavisüdamikke küpsetamine ja purustamine, nektari ja agaavimassi eraldamine, segu valmistamine, kääritamine, destilleerimine ja laagerdamine.

Tequila on Mehhiko kõige silmapaistvam ja kuulsam jook ning Mehhiko rahvusvaheline tunnusmärk, mis peegeldab traditsioone ja kvaliteeti. Tequila-kultuuri osaks ja selle tugevdajaks on saanud hulk kvaliteetseid ja -tooteid, mis muudavad piirkonna ajaloo ja traditsioonide kohtumispäigaks. Need tooted ja teenused on seotud muu hulgas Tequila vulkaani ning Paisaje Agavero (agaavimaastikud) ja Tequila vanade tootmisrajatistega (Antiguas Instalaciones Industriales de Tequila), mis lisati 2006. aastal UNESCO maailmapärandi nimistusse.

9. Riiklike õigusaktide kohased nõuded

- Päritolunimetuse „Tequila” kaitse ülddeklaratsioon, Secretaría de Patrimonio y Fomento Industrial, avaldatud Mehhiko Ühendriikide 9. detsembri 1974. aasta ametlikus väljaandes.
- Ametlik standard NOM-006-SCFI-2012 (alkohoolsed joogid – Tequila – spetsifikaadid).

Ametliku standardiga NOM-006-SCFI-2012 on kehtestatud Tequila märgistel esitatav kohustuslik turustamis- ja ter-viseteave. Turustamisteave ei tohi sisaldada teksti, pilte või muid kirjeldusi, mis võivad oma ebatäpsuse tõttu tarbijat eksitada või segadusse ajada (näiteks „100 % looduslik”, „100 % Mehhiko päritolu”, „100 % looduslik toode”, „100 % laagerdunud” või muud sarnased sõnumid), kuna nimetatud kirjeldused võib segi ajada kategooriaga *100 % de agave* või kuna neid kirjeldusi kasutavad tootjad saavad ebaõiglase eelise neid mittekasutavate tootjate ees.

Ekspordiks mõeldud Tequila suhtes on standardiga NOM-006-SCFI-2012 kehtestatud nõue, et märgistuse põhiosal peab olema vähemalt järgmine teave: sõna „Tequila”; kategooria ja klass; vajaduse korral maitse-, lõhna- või värvilisandid; registreeritud kaubamärk või muu eristav tähis vastavalt Mehhiko Tööstusomandi Instituudis (Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial – IMPI) registreeritud ühisvastutuse lepingule. Kohustuslik on ka järgmine teave: sõnad „Hecho en México” („Toodetud Mehhikos”), „Producto de México” („Mehhiko toode”), „Elaborado en México” („Valmistatud Mehhikos”) vms; volitatud tootja kood ja registrinumber; partii number. Selle teabe võib esitada etiketi või pakendi mis tahes muul osal.

Teabe, mis on seotud Tequila klassiga ja maitse-, lõhna- või värvilisanditega (kui neid on), samuti sõnad „Hecho en México”, „Producto de México”, „Elaborado en México” vms võib tõlkida teise keelde. Mis tahes muu soovitusliku või ekspordiriigi õigusaktide kohaselt kohustusliku teabe võib esitada asjaomases keeles.

Tequila hispaaniakeelses liigituses kasutatavad klassid võib asendada turustamisriigi või -koha eeskirjadele vastava tõlkega asjaomasesse keelde või järgmiste sõnadega: „Blanco” või „Plata” asemel „Silver”; „Joven” või „Oro” asemel „Gold”; „Reposado” asemel „Aged”; „Añejo” asemel „Extra aged”; „Extra añejo” asemel „Ultra aged”.

Klassi „Extra añejo” kuuluva Tequila etiketil ei pea esitama teavet laagerdumisaja kohta.

10. **Taotleja:** Consejo Regulador Del Tequila, A.C., aadress: Avenida Patria 723, Col. Jardines de Guadalupe, Zapopán, Jalisco, México.
 11. **Kontrolliasutus:** Consejo Regulador Del Tequila, A.C. on „Tequila” pädev kontrolli-, järelevalve ja sertifitseerimis-asutus, mille on nõuetekohaselt akrediteerinud Mehhiko akrediteerimisamet (Entidad Mexicana de Acreditación) vastavalt standardile ISO/IEC 065 ja heaks kiitnud majandusministeeriumi standardite peadirektoraat (Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía). Sertifitseerimisüksus on sertifitseerimisega seotud tehniliste otsuste tegemisel täielikult autonoomne ja sõltumatu.
-

PARANDUSED

Komisjoni teatise (mis on seotud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 305/2011 (millega sätestatakse ehitustoodete ühtlustatud turustustingimused ning tunnistatakse kehtetuks nõukogu direktiiv 89/106/EMÜ) rakendamisega) parandus

(Euroopa hindamisdokumentide viitenumbrite avaldamine määruse (EL) nr 305/2011 artikli 22 kohaselt)

(Euroopa Liidu Teataja C 248, 8. juuli 2016)

(2016/C 255/06)

Leheküljel 9 tabelis pärast kaheteistkümnendat rida (130033-00-0603 – naelad ja kruvid puitkonstruktsioonide naelustusplaatide jaoks) lisatakse järgmine rida:

Euroopa hindamisdokumendi viitenumber ja pealkiri		Asendatava Euroopa hindamisdokumendi viitenumber ja pealkiri	Märkused
„150003-00-0301	Kõrge vastupidavusega tsement”		

