

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

61. aastakäik

7. juuni 2018

Sisukord

I Resolutsioonid, soovitused ja arvamused

SOOVITUSED

Nõukogu

2018/C 195/01	Nõukogu soovitus, 22. mai 2018, milles käsitletakse ühiste väärtuste, kaasava hariduse ja õpetamise Euroopa mõõtmise edendamist	1
---------------	---	---

II Teatised

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2018/C 195/02	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.8887 – Platinum Equity / LifeScan) ⁽¹⁾	6
2018/C 195/03	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.8771 – Total / Engie (Part of Liquefied Natural Gas Business)) ⁽¹⁾	6

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Nõukogu

2018/C 195/04	Nõukogu järeldused Euroopa haridusruumi visiooni suunas liikumise kohta	7
2018/C 195/05	Nõukogu järeldused noorte rolli kohta turvalise, sidusa ja harmoonilise ühiskonna ülesehitamisel Euroopas	13

Euroopa Komisjon

2018/C 195/06	Euro vahetuskurss	19
2018/C 195/07	Komisjoni rakendusotsus, 6. juuni 2018, millega kehtestatakse tööprogramm 2022., 2023. või 2024. aastal lõppeva kehtivusajaga toimeainete heakskiidu pikendamise taotluste hindamiseks vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 1107/2009 ⁽¹⁾	20

Kontrollikoda

2018/C 195/08	Eriaruanne nr 12/2018 „Lairibaühendus ELi liikmesriikides: edusammudest hoolimata ei suudeta täita kõiki strateegia „Euroopa 2020“ eesmäärke“	23
---------------	---	----

EUROOPA MAJANDUSPIIRKONDA KÄSITLEV TEAVE

EFTA riikide alaline komitee

2018/C 195/09	Ohtlikud ained – EMP EFTA riikide 2016. aasta esimesel poolaastal tehtud autoriseerimisotsuste nimekiri vastavalt määruse (EÜ) nr 1907/2006 (REACH) artikli 64 lõikele 8	24
2018/C 195/10	Ohtlikud ained – EMP EFTA riikide 2016. aasta teisel poolaastal tehtud autoriseerimisotsuste nimekiri vastavalt määruse (EÜ) nr 1907/2006 (REACH) artikli 64 lõikele 8	25
2018/C 195/11	Ravimid – EMP EFTA riikide poolt 2016. aasta teisel poolaastal antud müügilubade nimekiri	26

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

V Teated

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2018/C 195/12	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.8954 – BPEA/PAI/WFC) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	44
2018/C 195/13	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.8928 – Francisco Partners / VeriFone) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	46

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2018/C 195/14	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine	47
---------------	--	----

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

I

(Resolutsioonid, soovitused ja arvamused)

SOOVITUSED

NÕUKOGU

NÕUKOGU SOOVITUS,

22. mai 2018,

milles käsitletakse ühiste väärtuste, kaasava hariduse ja õpetamise Euroopa mõõtme edendamist

(2018/C 195/01)

EUROOPA LIIDU NÕUKOGU,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut, eriti selle artikleid 165 ja 166,

võttes arvesse Euroopa Komisjoni ettepanekut

ning arvestades järgmist:

- (1) Liit rajaneb sellistel ühistel väärtustel ja üldpõhimõtetel nagu inimväärikuse austamine, vabadus, demokraatia, võrdsus, õigusiik ja inimõiguste, kaasa arvatud vähemuste hulka kuuluvate isikute õiguste austamine, nagu on sätestatud Euroopa Liidu lepingu artiklis 2. Kooskõlas Euroopa Liidu lepingu artikliga 3 on liidu eesmärk kaitsta ja edendada oma väärtusi.
- (2) Inspireerituna neist väärtustest on liidul korda läinud ühendada riigid, kogukonnad ja inimesed ainulaadse poliitilise projekti alla, mis on teinud võimalikuks Euroopa pikima rahuperioodi, mis omakorda on suurendanud ühiskonna stabiilsust ja majanduslikku õitsengut. Aluslepingus sätestatud väärtuste omaksvõtmine liikmesriikide poolt on loonud ühise aluse, mille põhjal on välja kujunenud Euroopale omane eluviis ja identiteet ning mis on aidanud määrata liidu kohta maailmas.
- (3) Euroopa Liidu ja liikmesriikide ees on palju probleeme, nende hulgas populism, ksenofoobia, lõhestav natsionalism, diskrimineerimine, võltsuudiste ja valetabe levik ning radikaliseerumine, mis viib vägivaldse ekstremismini. Need nähtused võivad kujutada tõsist ohtu meie demokraatia alustaladele, vähendada usaldust õigusiigi ja demokraatlike institutsioonide suhtes ning olla takistuseks ühtekuuluvustunde kujunemisel Euroopa ühiskondade sees ja vahel.
- (4) Teadmiste puudumine Euroopa Liidu tekkeloo, loomise põhjuste ja toimimise põhialuste kohta soodustab valede levikut ja takistab liidu tegevuse kohta informeeritud arvamuste kujunemist. Liidu ja selle liikmesriikide mitmekesisuse tundmine toetab vastastikust austust, mõistmist ja koostööd liikmesriikide sees ning vahel.
- (5) Igas vormis ja tasandil ning alates varasest east antaval haridusel on otsustav roll ühiste väärtuste edendamisel. See aitab tagada sotsiaalset kaasatust, pakkudes igale lapsele võrdsed tingimusi ja võimalusi elus hästi toime tulemiseks. Samuti pakub see igapäevale olla aktiivne ja kriitiliselt mõtlev kodanik ning aitab mõista Euroopa identiteeti.
- (6) 2017. aasta novembris Göteborgis toimunud Euroopa juhtide tegevuskava kohtumisel arutasid Euroopa juhid hariduse ja kultuuri tähtsust Euroopa tuleviku jaoks. Arutelu lähtepunktina esitas komisjon oma visiooni Euroopa haridusruumist ning tegi teatise „Euroopa identiteedi tugevdamine hariduse ja kultuuri kaudu“⁽¹⁾ ettepanekuid mitme algatuse loomise kohta. Teatise on öeldud, et „meie Euroopa identiteedi tugevdamine [on] ikka veel oluline ning haridus ja kultuur on parimad suunanäitajad selle saavutamiseks“.

⁽¹⁾ COM(2017) 673 final.

- (7) Pärast Göteborgis toimunud juhtide kohtumist rõhutas Euroopa Ülemkogu oma 14. detsembri 2017. aasta järeldustes, et haridus ja kultuur on kaasava ja sidusa ühiskonna ehitamiseks ja meie konkurentsivõime säilitamiseks võtmetähtsusega ⁽¹⁾.
- (8) Hariduse ja koolituse valdkonna üleeuroopalise koostöö strateegilise raamistiku (HK 2020) ⁽²⁾ üks eesmärk, nimelt võrdsuse, sotsiaalse sidususe ja kodanikuaktiivsuse edendamine, kehtestati just selleks, et haridus aitaks juurutada kultuuridevahelisi pädevusi ja demokraatlikke väärtusi ja põhiõiguste austamist, vältida igal kujul esinevat diskrimineerimist ja rassismi ja sellega võidelda ning anda lastele, noortele ja täiskasvanutele vahendid positiivseks suhtlemiseks eri taustaga eakaaslastega.
- (9) Pariisi deklaratsioonis, mille Euroopa Liidu liikmesriikide haridusministrid võtsid vastu 17. märtsil 2015, märgiti, et liikmesriigid kohustuvad propageerima ühiseid väärtuseid, väärtustama kriitilist mõtlemist ja meediapädevust, edendama kaasavat haridust ja kultuuridevahelist dialoogi. Kogu ELi hõlmanud avaliku konsultatsiooni ⁽³⁾ käigus saadud vastused näitavad selgelt kaasava hariduse edendamise vajalikkust. Vaid 16 % vastanutest leiab, et haridus aitab praegu seda eesmärki saavutada; 95 % vastanutest arvab, et haridus peaks aitama noortel mõista ühiste väärtuste tähtsust, ja 98 % vastanutest leiab, et liit peaks aitama liikmesriikidel seda ülesannet täita.
- (10) 2017. aasta Eurydice uurimus kodanikuhariduse kohta Euroopa koolides näitab, et kodanikuharidus on praegu mitmes Euroopa riigis tähelepanu keskmes. Samal ajal puuduvad peaaegu pooltel riikidel siiski poliitilised põhimõtted selles osas, kuidas integreerida kodanikuharidus õpetajate põhikoolitusse. Seepärast tuleks toetada õpetajaid ja pakkuda neile vajalikke vahendeid, mis aitavad luua avatud õppekultuuri ja -keskkonna ning tulla toime erineva taustaga õpilastest koosnevate klassidega, et õpetada kodanikupädevusi, edastada Euroopa ühist pärandit, edendada ühiseid väärtusi ja olla õpilastele eeskujuks.
- (11) Vägivaldse äärmusluseni viiv radikaliseerumine on endiselt terav probleem mitmes liikmesriigis. Ühiste väärtuste edendamine sotsiaalse sidususe ja integratsiooni läbiva teemana, sealhulgas hariduspoliitika kaudu, on probleemide lahenduse vältimatu osa. Liikmesriikide jõupingutuste toetamiseks moodustas Euroopa Komisjon 2017. aasta juulis kõrgetasemelise radikaliseerumise vastu võitlemise eksperdirühma, ⁽⁴⁾ kelle ülesandeks on kindlaks määrata toetusmeetmed, sealhulgas haridusalased meetmed.
- (12) Viimase PISA uuringu tulemustes ning hariduse ja koolituse valdkonna 2017. aasta ülevaates on rõhutatud haridusliku ebavõrdsuse ja õpilaste sotsiaal-majandusliku tausta seotust. PISA andmed näitavad, et vaesematest leibkondadest pärit õpilaste puhul on koolis halvasti hakkama saamine kolm korda tõenäolisem kui jõukamate õpilaste puhul ning et sisserändaja taustaga õpilaste puhul on üle kahe korra tõenäolisem, et nende õpitulemused jäävad teiste õpilaste omadest allapoole. Noorte marginaliseerumise vältimisel on väga olulisel kohal kaasav ja võrdsetel võimalustel põhinev haridussüsteem, mis soodustab ühiskonna sidusust, paneb aluse kodanikuaktiivsusele ja suurendab tööalast konkurentsivõimet.
- (13) Rahvusvahelise Haridustulemuslikkuse Hindamise Assotsiatsiooni 2016. aasta rahvusvaheline kodanikuhariduse uuring näitab, et rahvuslik identiteet ja Euroopa identiteet saavad positiivselt koos eksisteerida ega lähe üksteisega vastuollu. Samuti ilmneb uuringust, et suuremate kodanikuteadmistega õpilased on tõenäolisemalt ka sallivama suhtumisega õpilased.
- (14) Eurobaromeetri uuringud näitavad, et teadmised Euroopa Liidust on erakordselt halvad. 2014. aasta arvamusuuringu põhjal arvas 44 % inimestest, et neil on puudulik arusaamine sellest, kuidas EL toimib, samas kui 2011. aasta arvamusuuring näitas, et suhteliselt suur osa vastanutest arvas, et nad ei ole Euroopa Liidu asjadega hästi kursis. Sama uuring näitas ka, et kolmandik inimestest ei teadnud täpselt, mitu liikmesriiki liidus on. Eurobaromeetri 2017. aasta uuring näitas, et 89 % noortest eurooplastest on nõus sellega, et riikide valitsused peaksid pöörama koolihariduses rohkem tähelepanu nende õigustele ja kohustustele liidu kodanikena. Lisaks sellele on viimases Eurobaromeetri uuringus rõhutatud, et 35 % vastanutest leiavad, et võrreldavad haridusstandardid aitavad tuleviku Euroopat kõige enam.

⁽¹⁾ EUCO 19/1/17 REV 1

⁽²⁾ Nõukogu ja komisjoni 2015. aasta ühisaruanne hariduse ja koolituse valdkonna üleeuroopalise koostöö strateegilise raamistiku (HK 2020) rakendamise kohta. Hariduse ja koolituse valdkonna üleeuroopalise koostöö uued prioriteedid (ELT C 417, 15.12.2015, lk 25).

⁽³⁾ SWD(2018)13 final

⁽⁴⁾ Komisjoni 27. juuli 2017. aasta otsus, millega moodustatakse kõrgetasemeline radikaliseerumise vastu võitlemise tööühm (ELT C 252, 3.8.2017, lk 3).

- (15) Selle taustal on määrav, et liikmesriigid suurendaksid oma jõupingutusi 2015. aasta Pariisi deklaratsiooni kõigi eesmärkide saavutamiseks. Eriti oluline on jätkata ühiste väärtuste kui sidususe ja kaasavuse suunanäitajate edendamist, toetada osaluspõhise õpikeskkonna rakendamist hariduse kõigil tasanditel, parandada õpetajate koolitust kodanikuks olemise ja mitmekesisuse teemal ning suurendada kõigi õppijate meediapädevust ja täiendada nende kriitilise mõtlemise oskusi.
- (16) Kvaliteetse ja kaasava hariduse tegelik ja võrdne kättesaadavuse tagamine kõigi õppijate, sh sisserändajate järeltulijate, ebasoodsa sotsiaal-majandusliku tausta, erivajaduste ja puudega isikute jaoks – kooskõlas puuetega inimeste õiguste konventsiooniga – on sidusamate ühiskondade arenguks vältimatu. Selles tegevuses võiks liikmesriikidele kasuks tulla juba olemasolevate liidu vahendite, eelkõige programmi „Erasmus+“, Euroopa struktuuri- ja investeerimisfondide, programmi „Loov Euroopa“, programmi „Kodanike Euroopa“, õiguste, võrdõiguslikkuse ja kodakondsuse programmi, Euroopa solidaarsuskorpuse ja programmi „Horisont 2020“ vahendite kasutamine, samuti Euroopa Eriõppe ja Kaasava Hariduse Agentuuri juhised ja teadmised.
- (17) Programm „Erasmus+“ näitab, et liikuvus ja piiriülesed kontaktid on tõhus viis Euroopa identiteedi kogemiseks. On väga tähtis, et iga kategooria õppijad üle Euroopa saaksid selle programmiga pakutavast võrdselt kasu, eelkõige liikmesriikidevahelise õpilasvahetuse kaudu. Virtuaalne liikuvus, eelkõige eTwinningu võrgustik, on suurepärase vahend õpilastevaheliste otsekontaktide loomiseks ja seda hakatakse järgmistel aastatel riikidevahelise tegeliku liikuvuse kõrval rohkem kasutama.
- (18) Euroopa mõõtme lisamine õpetamisse aitaks õpilastel kogeda Euroopa identiteeti kogu selle mitmekesisuses ning tugevdada Euroopa positiivset ja kaasavat ühtekuuluvustunnet, mis täiendab nende kohalikku, piirkondlikku ja riiklikku identiteeti ja traditsioone. See on oluline ka Euroopa Liidu ja liikmesriikide parema mõistmise edendamise seisukohast.
- (19) Käesolevas soovitusel austatakse täielikult subsidiaarsuse ja proportsionaalsuse põhimõtet. Soovitusel ei mõjuta nimetatud valdkondade riiklike algatuste sisu, eelkõige riikliku kodanikuhariduse valdkonnas,

ON VASTU VÕTNUD KÄESOLEVA SOOVITUSE:

Liikmesriigid peaksid:

Ühiste väärtuste edendamine

1. tõhustama Euroopa Liidu lepingu artiklis 2 sätestatud ühiste väärtuste jagamist alates varasest east ning iga tasandi ja igat liiki hariduses ja koolituses elukestvas perspektiivis, et tugevdada sotsiaalset sidusust ning positiivset ja kaasavat kohalikku, piirkondlikku ja liidu tasandi ühtekuuluvustunnet;
2. jätkama Pariisi deklaratsiooniga võetud kohustuste täitmist, eelkõige järgmiselt:
 - a) edendama kodanikuaktiivsust ja eetikaalast haridust, samuti avatud klassiruumi õhkkonda, et soodustada sallivust ja demokraatlikku hoiakut ning sotsiaalseid, kodaniku- ja kultuuridevahelisi pädevusi;
 - b) arendama kriitilist mõtlemist ja meediapädevust, eelkõige interneti ja sotsiaalmeedia kasutamisel, et suurendada teadlikkust infoallika usaldusväärsusega seonduvatest ohtudest ja aidata teha põhjendatud otsuseid;
 - c) kasutama olemasolevaid struktuure või töötama vajaduse korral välja uued struktuurid, millega edendada õpetajate, lapsevanemate, õpilaste ja üliõpilaste ning laiemate kogukondade aktiivset osalemist koolielus; ning
 - d) toetama seda, et noortele luuakse võimalusi osaleda demokraatias ning võtta aktiivselt, kriitiliselt mõeldes ja vastutustundlikult osa kogukonnaelust;
3. kasutama tõhusalt kodanikuhariduse edendamise olemasolevaid vahendeid, näiteks Euroopa Nõukogu demokraatliku kultuuri pädevuste raamistikku;

Kaasava hariduse andmine

4. edendama kaasavat haridust kõigi õppijate hulgas, eelkõige järgmiselt:
 - a) kaasates kõik õppijad kvaliteetsesse haridusse alates varasest lapsest ja läbi kogu elu/kogu eluea jooksul;

- b) pakkudes kõikide õppijate konkreetsetele vajadustele vastavat tuge, sealhulgas pidades silmas ebasoodsa sotsiaalmajandusliku taustaga, sisserändaja taustaga, erivajadustega ja kõige andekamate õpilaste vajadusi;
 - c) muutes ülemineku ühelt haridusteelt teisele lihtsamaks ning võimaldades pakkuda asjakohast haridus- ja karjääri-nõustamist;
5. kasutama tõhusalt vabatahtlikkuse alusel Euroopa Eriõppe ja Kaasava Hariduse Agentuuri pakutavaid võimalusi, et rakendada ja jälgida edukaks osutunud kaasavaid lähenemisviise oma haridussüsteemides;

Euroopa mõõtme edendamine õpetamises

6. edendama õpetamises Euroopa mõõdet, innustades tegema järgmist:
- a) parandama Euroopa konteksti ja ühise pärandi ja ühiste väärtuste mõistmist ning suurendama teadlikkust liidu ja liidu liikmesriikide ühtsusest ja mitmekesisusest, sotsiaalsest, kultuurilisest ja ajaloolisest taustast;
 - b) suurendama arusaamist liidu tekkeloost, väärtustest ja toimimisest;
 - c) suurendama õpilaste ja õpetajate osalemist eTwinningu võrgustikus, piiriüleses liikuvuses ja riikidevahelistes projektides, eriti koolide puhul;
 - d) algatama rohujuuretasandi projekte, et suurendada teadlikkust ja parandada arusaamist Euroopa Liidust õpikeskkondades, eelkõige noortevaheliste otsekontaktide kaudu, nagu näiteks Euroopa Liidu päeva iga-aastane tähistamine õpikeskkonnas vabatahtlikkuse alusel;

Haridustöötajate ja õpetamise toetamine

7. võimaldama haridustöötajatel propageerida ühiseid väärtusi ja pakkuda kaasavat haridust järgmisel viisil:
- a) võttes meetmeid, mis aitavad haridustöötajatel edastada ühiseid väärtusi ja soodustada kodanikuaktiivsust, arendades samas ühtekuuluvustunnet ja arvestades õppijate mitmesuguste vajadustega; ning
 - b) soodustades formaalharidust ja täiskasvanuharidust, vahetus- ning vastastikuse õppe ja vastastikuse nõustamise tegevust ning haridustöötajate juhendamist ja mentorlust;

Rakendusmeetmed

8. vaatama läbi olemasolevad hariduse, koolituse ja mitteformaalse õppe valdkonna poliitilised põhimõtted ja tavad ning vajaduse korral neid parandama, et eespool esitatud soovitusel ellu viia;
9. määrama kindlaks vajadused ja tugevdama avalikkuse kaasalöömist, kasutades olemasolevaid andmeid või vajaduse korral kogudes uusi andmeid, eesmärgiga parandada tõenditel põhineva poliitika kujundamist hariduse ja koolituse sotsiaalse ja ühiskondliku mõõtme puhul;
10. jätkama koostööd ELi hariduse ja koolituse, noorte, spordi ja kultuuri strateegilise koostöö raamistike kaudu, kasutades selleks vastastikust õppimist ja vastastikust nõustamist ning heade tavade vahetamist eesmärgiga edendada ühiseid väärtusi;
11. kasutama tõhusalt ELi rahastamisvahendeid, eelkõige programmi „Erasmus+“, Euroopa struktuuri- ja investeerimisfondide, programme „Loov Euroopa“ ja „Kodanike Euroopa“, õiguste, võrdõiguslikkuse ja kodakondsuse programm ning programmi „Horisont 2020“, eesmärgiga eespool esitatud soovitusi rakendada;

AVALDAB HEAMEELT KOMISJONI KAVATSUSE ÜLE

12. toetada liikmesriike käesoleva soovitusel sätete rakendamisel olemasolevate vahendite ja rahastamisvahendite, näiteks programmi „Erasmus+“ abil, eelkõige õpiliikuvuse kaudu hariduse kõigil tasanditel, rõhuasetusega koolidel, riikidevahelistel projektidel, eTwinningu võrgustikul ja Jean Monnet' meetmetel;
13. toetada riiklikke ja piirkondlikke poliitilisi reforme ja tavade parandamist, kasutades selleks hariduse ja koolituse valdkonna üleeuroopalise koostöö raamistikku (HK 2020) ja muid sellele järgnenud raamistikke;

14. töötada vajaduse korral välja kasutatavad võrdlusvahendid ja koostada juhendid poliitikakujundajatele ja poliitika elluvijatele ja vaadata need regulaarselt läbi ning toetada uurimis- ja teadustegevust ning huvirühmade kaasatust teadmismajaduste rahuldamiseks;
15. hinnata käesoleva soovitusel võetud meetmete rakendamist, eelkõige HK 2020 raamistikus ning hariduse ja koolituse valdkonna ülevaate raames.

Brüssel, 22. mai 2018

Nõukogu nimel

eesistuja

K. VALCHEV

II

(Teatiseid)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta

(juhtum M.8887 – Platinum Equity / LifeScan)

(EMP-s kohaldatav tekst)

(2018/C 195/02)

4. juunil 2018 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 konkurentsiasasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32018M8887 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta

(juhtum M.8771 – Total / Engie (Part of Liquefied Natural Gas Business))

(EMP-s kohaldatav tekst)

(2018/C 195/03)

11. aprillil 2018 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 konkurentsiasasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32018M8771 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

NÕUKOGU

Nõukogu järeldused Euroopa haridusruumi visiooni suunas liikumise kohta

(2018/C 195/04)

EUROOPA LIIDU NÕUKOGU,

tuletades meelde selle küsimuse poliitilist tausta, mis on esitatud käesolevate järelduste lisas,

TULETADES MEELDE, et:

1. Euroopa sotsiaalõiguste samba esimeses põhimõttes nimetatud hariduse sotsiaalne mõõde tähendab, et igaühel on õigus kvaliteetsele ja kaasavale haridusele, koolitusele ja elukestvale õppele, et omandada ja säilitada oskuseid, mis võimaldavad täisväärtuslikku osalemist ühiskonnaelus ja edukaid üleminekuid tööturul;
2. 17. novembril 2017 Göteborgis toimunud sotsiaaltippkohtumisel oli juhtide tegevuskava teemaks haridus ja kultuur. Väljendati poliitilist toetust mitmele konkreetsele töösuunale, tuginedes peamiselt komisjoni teatisele „Euroopa identiteedi tugevdamine hariduse ja kultuuri kaudu“, milles tutvustati ideed tegutseda ühiselt – austades täielikult subsidiaarsuse põhimõtet – sellise Euroopa haridusruumi ühise visiooni loomise suunas, mis põhineks usaldusel, vastastikusel tunnustamisel, koostööl ja parimate tavade vahetamisel, liikuvusel ja majanduskasvul ning mis tuleks ellu viia aastaks 2025;
3. järelmeetmena Göteborgi tippkohtumisele seati Euroopa Ülemkogu 14. detsembri 2017. aasta järeldustes haridus Euroopa poliitikategevuses tähtsale kohale ja anti impulss selles vallas märkimisväärsete edusammude tegemiseks,

LEIAB, et:

4. haridus ja kultuur on väga olulisel kohal eurooplaste liitmisel ning inimeste tuleviku ja kogu Euroopa Liidu jaoks. Kõigil eurooplastel peaks olema võimalik saada kasu mitmekesisest ühisest kultuuri- ja hariduspärandist;
5. Euroopa haridusruumi aluseks peaks olema elukestev õpe alates alusharidusest ja lapsehoiust kuni üld- ja kutsehariduse ja koolituse ning kõrghariduse ja täiskasvanuõppeni välja;
6. Euroopa haridusruum peaks soodustama ja edendama liikuvust ja koostööd hariduses ja koolituses ning toetama liikmesriike oma haridus- ja koolitussüsteemide kaasajastamisel;
7. RÕHUTAB, et strateegiline raamistik üleeuroopaliseks koostööks hariduse ja koolituse alal (HK 2020) on osutunud väärtuslikuks aluseks, et määrata kindlaks ühised prioriteedid ning toetada liikmesriike oma haridus- ja koolitussüsteemide kaasajastamisel;
8. KUTSUB liikmesriike üles jätkama arutelusid Euroopa haridusruumi ühise visiooni üle, käsitledes muu hulgas selle võimalikke eesmärgi ja kohaldamisala ning selle seotust 2020. aastale järgneva hariduse ja koolituse valdkonna koostöö strateegilise raamistikuga. Tuginedes suuremale liikmesriikidevahelisele koostööle ja komisjoni abile, tuleks HK 2020 järelmeetmena soodustada vastastikust õppimist ning toetada täiendavaid jõupingutusi ja samme Euroopa haridusruumi visiooni elluviimiseks. Euroopa haridusruumi visiooni osas edusammude tegemiseks tuleks pöörata erilist tähelepanu järgmistele teemadele:

9. Programm „ERASMUS+“

9.1. RÕHUTAB, et programm „Erasmus+“ on väga edukas ELi juhtalgatus, mis edendab õpiliikuvust kogu Euroopas ja kaugemal ning aitab märkimisväärselt kaasa isikliku arengu ning kultuuridevaheliste pädevuste täiustamisele ja Euroopa identiteedi tugevdamisele; on aluseks kogu ELi hõlmavale koostööle kõigi tasandite haridus- ja koolitussutuste vahel, suurendab ka ELi konkurentsivõimet ning tõhustab ühiste Euroopa väärtuste edendamist;

9.2. TERVITAB programmi „Erasmus+“ vahehindamise tulemusi ja KUTSUB ÜLES võtma meetmeid osalemise tugevdamiseks ja laiendamiseks, jätkuvaks keskendumiseks projektide mõjule ja kvaliteedile, kvaliteetse hariduse ja koolituse edendamiseks ning selleks, et teha juurdepääs järgmise põlvkonna programmile „Erasmus+“ kaasavamaks ja võrdsemaks, näiteks suurendades võrdseid võimalusi ning parandades alaesindatud piirkondade ja rühmade, esmataotlejate ja väiksema suutlikkusega organisatsioonide juurdepääsu programmile programmi kõikide osade raames. Võiks tugevdada sünergiaid Euroopa Liidu muude rahastamisallikatega, püüdes samal ajal vältida kattumisi;

9.3. KUTSUB ÜLES veelgi lihtsustama norme ja menetlusi, et veelgi vähendada halduskoormust kõikidel tasanditel;

10. DIGITAALOSKUSED JA HARIDUS

10.1. TOONITAB õppimise ja õpetamise täiustamise tähtsust digiajastul ning digipädevuse kui ühe elukestva õppe võtmepädevuse edendamise olulisust, pöörates erilist tähelepanu Sofia üleskutele digitaaloskuste ja hariduse tegevuskava kohta ning komisjoni teatisele digiõppe tegevuskava kohta;

10.2. RÕHUTAB, et järgmise põlvkonna programmiga „Erasmus+“ ja muude asjakohaste liidu rahastamisprogrammidega tuleks toetada haridus- ja koolitussüsteemide ja -taristu kohandamist digiajastuga;

10.3. KUTSUB LIIKMESRIIKE JA KOMISJONI ÜLES OMA VASTAVA PÄDEVUSE PIIRES:

10.3.1. toetama haridus- ja koolitussüsteemide kaasajastamist innovatsiooni kaudu, sealhulgas kasutades pedagoogiliselt ja innovaatsiliselt digitehnoloogiaid ning lähenemisviise, mis toetavad hariduse ja koolituse kvaliteeti ja kaasavust, ning kasutades nõuetekohaselt asjakohaseid ELi rahastamisprogramme ja -vahendeid, sealhulgas vabatahtlikku enesehindamisvahendit SELFIE; innustama kõiki asjaomaseid sidusrühmi tegema algatusi ja koostööd hariduse ja koolituse täiendavaks arendamiseks, et integreerida digitaaloskused igasugusesse õpetamise ja õppimisse;

10.3.2. võtma konkreetseid meetmeid kõikide eurooplaste digipädevuste ja meediapädevuse parandamiseks, et suurendada võimet seista vastu väärinfole, propagandale ja filtrimullidele ning anda kõikidele kodanikele, sealhulgas ebasoodsa taustaga inimestele, vajalikud oskused digitehnoloogiatega ja interneti kasutamiseks nende endi hüvanguks ja ühiskonnaelus osalemiseks;

10.3.3. soodustama haridust, mis suurendab loovust ja ettevõtlikkust, ning asjakohastel juhtudel ja kooskõlas kehtivate õigusnormidega tugevdama koostööd hariduse ning ettevõtete ja kodanikuühiskonna vahel õppijate ja haridustöötajate oskuste täiendamiseks ja ümberõppeks, sealhulgas näiteks digitaaloskuste koolitusprogrammide väljatöötamiseks; tunnustab Euroopa Liidu Intellektuaalomandi Ameti juhitava hariduse valdkonna intellektuaalomandi võrgustiku tööd;

11. KÕRGHARIDUS

11.1. TULETAB MEELDE Euroopa kõrgharidussektori spetsiifilisi väljakutseid, millele on osutatud nõukogu 2017. aasta novembri järeldustes ELi uue kõrghariduse tegevuskava kohta;

11.2. TUNNISTAB programmi „Erasmus+“ õpiliikuvuse ja strateegiliste partnerluste tõestatud lisaväärtust kogu liidus kõrghariduskoostöö edendamisel ning selliseid algatusi nagu Euroopa Innovatsiooni- ja Tehnoloogiainstituudi ja Marie Skłodowska-Curie meetmed;

11.3. TUNNISTAB, kuivõrd tähtis on kõrgkoolidevahelise strateegilise koostöö tugevdamine Euroopas alt ülespoole suunatud, paindliku, bürokraatiavaba, kaasava, avatud ja läbipaistva lähenemisviisi abil;

- 11.4. TOETAB Euroopa ülikoolide algatust, mis seisneb jätkusuutlikes geograafiliselt ja sotsiaalselt kaasavates ja sujuvalt üle riigipiiride toimivates alt ülespoole suunatud võrgustikes ning millel võib olla juhtroll tervikliku Euroopa kõrgharidusruumi loomisel, andes panuse Euroopa kodanike uute põlvkondade mõjuvõimu suurendamisse ja Euroopa kõrghariduse rahvusvahelise konkurentsivõime tugevdamisse; LEIAB, et Euroopa ülikoolide algatusel on potentsiaal märkimisväärselt suurendada liikuvust ja tugevdada hariduse ja teadusuuringute head kvaliteeti ja tippaset, tugevdades sidemeid õpetamise, teadusuuringute ja innovatsiooni ning teadmussiirde vahel, näidates mitmekeelse õppimise ja kvalifikatsioonide tunnustamise kasulikkust ning töötades välja ühiseid haridus ja uurimisprogramme ja -projekte;
- 11.5. KUTSUB KOMISJONI, VÕTTES NÕUETEKOHASELT ARVESSE SUBSIDIAARSUSE PÕHIMÕTET JA tehes tihedat koostööd LIIKMESRIIKIDEGA, töötama välja ja kehtestama Euroopa ülikoolide algatuse peaeesmärgid ja kontseptsiooni ning toetama nende arendamist; VÕTAB TEADMISEKS, et komisjon on loonud sel eesmärgil liikmesriikide ekspertidest koosneva ajutise eksperdirühma; VÕTAB TEADMISEKS, et valikukriteeriumid Euroopa ülikoolide algatuse katseetapiks töötatakse välja kooskõlas programmi „Erasmus+“ määruses⁽¹⁾ sätestatud menetlustega;
- 11.6. KUTSUB komisjoni ÜLES andma nõukogule regulaarselt aru Euroopa ülikoolide katseetapiks valikukriteeriumide väljatöötamise edusammude kohta; KUTSUB komisjoni ÜLES analüüsima koos liikmesriikidega katseprojekti tulemuste põhjal Euroopa ülikoolide tulevast vormi;
- 11.7. RÕHUTAB, et kõrgkoolide ja ettevõtjate koostöö on ELi konkurentsivõime tugevdamiseks ning ELi kaasavaks majanduskasvuks ja sotsiaalseks arenguks väga oluline; TUNNUSTAB ülikoolide ja ettevõtjate dialoogi ELi foorumi panust; RÕHUTAB vajadust jätkata ülikoolide ja ettevõtjate partnerluse toetamist, et kasutada ära nende innovatsiooni, teadusuuringute ja innovaatilise pedagoogika alast potentsiaali;
- 11.8. KUTSUB liikmesriike ÜLES edendama komisjoni toetusel meetmeid, et tõhustada kõrgharidusasutuste ettevõtlus- ja innovatsioonisuutlikkust, sealhulgas kasutades enesehindamisvahendit HEInnovate;
- 11.9. KUTSUB komisjoni ÜLES tihedas koostöös liikmesriikidega ja katseprojekti tulemuste põhjal uurima võimalust luua vabatahtlik Euroopa tudengikaart, mis peaks aitama parandada õpiliikuvust, tagades paremad teenused üliõpilastele ning vähendades kõrgharidusasutuste halduskoormust;
12. KVALITEETNE JA KAASAV HARIDUS
- 12.1. TULETAB MEELDE, et Euroopa sotsiaalõiguste sambas öeldakse, et kõikidel lastel õigus taskukohasele ja kvaliteetsele alusharidusele ja lapsehoiule; RÕHUTAB, et tuleks suurendada jõupingutusi nõukogu 2011. aasta järeldustes alushariduse ja lapsehoiu kohta esitatud prioriteetide saavutamiseks ning selle võimaldamiseks, et kõikidel lastel, sealhulgas sotsiaal-majanduslikult ebasoodsas olukorras olevatest piirkondadest pärit ning igasuguse sotsiaal-majandusliku taustaga lastel, oleks juurdepääs alusharidus- ja lapsehoiustele;
- 12.2. TOONITAB vajadust tagada kvaliteetne ja kaasav haridus, et toetada kõikide õppijate arengut, keskendudes sealhulgas prioriteetidele, mille nõukogu kehtestas oma 2017. aasta novembri järeldustes, milles käsitletakse koolide arendamist ja õpetamise täiustamist;
- 12.3. RÕHUTAB vajadust edendada õpetaja elukutse ning teiste haridustöötajate ameti atraktiivsust ja tähtsust ning vajadust toetada nende pidevat täiendõpet. Kuigi paljud tuleviku töökohad on endiselt teadmata, jääb õpetaja elukutse ühiskonnas kesksel kohal ka ajastul, mida iseloomustab valdkonnaülene tehnoloogiline innovatsioon ja tehisintellekt; Sellega seoses tuleks soodustada õpetajate ja haridustöötajate liikuvust ning teabevahetust nende koolituse eest vastutavate asutuste vahel;
- 12.4. RÕHUTAB, et tähtis on ühendada jõud, selleks et vähendada Euroopas haridussüsteemist varakult lahkumiste arvu ning suurendada kõikidesse haavatavatesse rühmadesse kuuluvate laste, sealhulgas kas lühemaks või pikemaks perioodiks teise liikmesriiki ümber asunud võõrtöötajate laste võimalusi saada võrdne juurdepääs haridusele ja põhioskuste omandamisele;

⁽¹⁾ Euroopa Parlamendi ja nõukogu 11. detsembri 2013. aasta määrus (EL) nr 1288/2013 (millega luuakse „Erasmus+“: liidu haridus-, koolitus-, noorte- ja spordiprogramm ning tunnistatakse kehtetuks otsused nr 1719/2006/EÜ, nr 1720/2006/EÜ ja nr 1298/2008/EÜ) (ELT L 347, 20.12.2013, lk 50).

- 12.5. VÕTAB TEADMISEKS raskused, millega lapsed ja õpilased võivad seista silmitsi pärast välismaal veedetud aega oma koduriigi haridussüsteemi naasmisel, kui teabevahetus riikide haridussüsteemide vahel on ebapiisav;
- 12.6. KUTSUB liikmesriike üles uurima komisjoni toel asjakohastel juhtudel viise, kuidas parandada liikuvuse korral liikmesriikidevahelist teabevahetust õpilaste haridusliku staatuse kohta, austades samal ajal liidu õigusnorme isikuandmete kaitse kohta;
13. KEELEÕPE
- 13.1. TUNNISTAB mitmekeelsuse pädevust kui Euroopa haridusruumi olulist elementi; RÕHUTAB, et keeled täidavad kesksel rollil mõistmise ja mitmekesisuse suurendamisel ning Euroopa väärtuste edendamisel ning on väga olulised isikliku arengu, liikuvuse, ühiskonnaelus osalemise ning tööalase konkurentsivõime seisukohast;
- 13.2. TULETAB MEELDE Euroopa Ülemkogu poolt oma 2017. aasta detsembri järel dustes väljendatud ambitsiooni seoses keeleõppega;
- 13.3. TULETAB MEELDE nõukogu 2014. aasta maikuu järel dusti mitmekeelsuse ja keeleoskuse kohta, milles esitati liikmesriikidele üleskutse võtta vastu ja täiustada meetmeid, mis on suunatud mitmekeelsuse edendamisele ning keelte õppimise ja õpetamise tõhustamisele;
14. KVALIFIKATSIOONIDE ⁽¹⁾ TUNNUSTAMINE
- 14.1. PEAB kõrghariduse ja keskhari duse kvalifikatsioonide, sealhulgas kutsehariduse ja -koolituse kvalifikatsioonide tunnustamist ning välismaal veedetud õpiaja tulemuste tunnustamist Euroopa haridusruumi olulisteks elementideks, mis aitavad kaasa õppijate sujuvale liikuvusele kogu liidu piires;
- 14.2. TOONITAB haridus- ja koolitussüsteemide, hariduse ja koolituse pakku jate ning teiste sidusrühmade vahelise koostöö tähtsust poliitikate väljatöötamise ja rakendamise jaoks ning selleks, et aidata kaasa usaldusele kvaliteedihindamise ja paremate hindamisprotseduuride kaudu;
- 14.3. TULETAB MEELDE, et Euroopa Liidu toimimise lepingu artikli 165 lõike 2 teises taandes kutsutakse liitu üles innustama diplomite ja õpiaja akadeemilist tunnustamist, tuginedes kõrgharidustunnistuste ja kõrgharidusele juurdepääsu võimaldavate tunnistuste Euroopa regioonis tunnustamise Lissaboni konventsioonile ja selle alusel vastu võetud tekstidele, eesmärgiga suurendada õpilaste ja õpetajate liikuvust; AUSTAB TÄIELIKULT liikmesriikide vastutust ja pädevust selles valdkonnas ning RÕHUTAB, et kavandavad lahendused liidu tasandil peaksid tuginema läbipaistvusele ja usaldusvärsusele ning nende puhul tuleks võtta arvesse liikmesriikide haridussüsteemide iseärasusi;
- LISAKS RÕHUTAB,
15. et kontseptsiooniga hõlmatud algatused ja Euroopa haridusruumi osana tulevikus väljapakutavad ja võetavad meetmed peavad tagama täiendavuse riigisiseste haridus- ja koolitusmeetmetega ning peaksid hõlmama kõiki hariduse ja koolituse tasemeid ja liike, sealhulgas täiskasvanuõpet ja kutseharidust ja koolitust.

⁽¹⁾ Nagu need on määratletud kõrgharidustunnistuste ja kõrgharidusele juurdepääsu võimaldavate tunnistuste Euroopa regioonis tunnustamise Lissaboni konventsiooni I lisas (sealhulgas kõrghariduse ja kõrgharidusele juurdepääsu andev kvalifikatsioon).

LISA

POLIITILINE TAUST

1. Nõukogu järeldused noorte 21. sajandiks ettevalmistamise kohta: koole käsitlev Euroopa koostöökava (21. november 2008).
2. Nõukogu järeldused, mis käsitlevad strateegilist raamistikku üleeuroopaliseks koostööks hariduse ja koolituse alal („ET 2020“) (12. mai 2009).
3. Nõukogu ja nõukogus kokku tulnud liikmesriikide valitsuste esindajate järeldused hariduse rolli arendamise kohta täielikult toimivas teadmiste kolmnurgas (26. november 2009).
4. Nõukogu järeldused väikelaste hariduse ja hoiu kohta: lapsed tuleb eluks tulevikuühiskonnas hästi ette valmistada (19.–20. mai 2011).
5. Nõukogu järeldused kõrghariduse ajakohastamise kohta (28.–29. november 2011).
6. Nõukogu järeldused kõrghariduse sotsiaalse mõõtme kohta (16.–17. mai 2013).
7. Nõukogu järeldused Euroopa kõrghariduse globaalse mõõtme kohta (25.–26. november 2013).
8. Nõukogu järeldused tõhusa juhtimise kohta hariduses (25.–26. november 2013).
9. Nõukogu järeldused mitmekeelsuse ja keeleoskuse arendamise kohta (20. mai 2014).
10. Deklaratsioon kodanikuaktiivsuse ning vabaduse, sallivuse ja mittediskrimineerimise ühiste väärtuste edendamise kohta hariduse kaudu (Pariis, 17. märts 2015).
11. Nõukogu järeldused alushariduse ja põhihariduse rolli kohta loovuse, innovatsiooni ja digipädevuse edendamisel (18.–19. mai 2015).
12. Nõukogu ja komisjoni 2015. aasta ühisaruanne hariduse ja koolituse valdkonna üleeuroopalise koostöö strateegilise raamistiku (HK 2020) rakendamise kohta – Hariduse ja koolituse valdkonna üleeuroopalise koostöö uued prioriteetid (23.–24. november 2015).
13. Nõukogu järeldused haridussüsteemist varakult lahkumise vähendamise ja koolis edukalt toimetulemise edendamise kohta (23.–24. november 2015).
14. Nõukogu ja nõukogus kokku tulnud liikmesriikide valitsuste esindajate resolutsioon sotsiaal-majandusliku arengu ja kaasatuse edendamise kohta ELis hariduse kaudu: hariduse ja koolituse panus 2016. aasta Euroopa poolaastasse (24. veebruar 2016).
15. Nõukogu järeldused meediapädevuse ja kriitilise mõtlemise arendamise kohta hariduse ja koolituse kaudu (30. mai 2016).
16. Komisjoni teatis Euroopa Parlamendile, nõukogule, Euroopa Majandus- ja Sotsiaalkomiteele ning Regioonide Komiteele – Euroopa uus oskuste tegevuskava. Koostöö inimkapitali tugevdamiseks ning töõesobivuse ja konkurentsivõime suurendamiseks (10. juuni 2016).
17. Komisjoni teatis Euroopa Parlamendile, nõukogule, Euroopa Majandus- ja Sotsiaalkomiteele ning Regioonide Komiteele – Hariduse täiustamine ja moderniseerimine (7. detsember 2016).
18. Nõukogu soovitus – oskuste täiendamise meetmed: uued võimalused täiskasvanutele (19. detsember 2016)
19. Komisjoni aruanne Euroopa Parlamendile, nõukogule, Euroopa Majandus- ja Sotsiaalkomiteele ning Regioonide Komiteele – Programmi Erasmus+ (2014–2020) vahearuanne (31. jaanuar 2018).
20. Nõukogu ja nõukogus kokku tulnud liikmesriikide valitsuste esindajate järeldused kaasamise kohta mitmekesisuses, et tagada kvaliteetne haridus igähele (17. veebruar 2017).
21. Komisjoni teatis Euroopa Parlamendile, nõukogule, Euroopa Majandus- ja Sotsiaalkomiteele ning Regioonide Komiteele: Euroopa identiteedi tugevdamine hariduse ja kultuuri kaudu – Euroopa Komisjoni panus ELi juhtide kohtumisse Göteborgis 17. novembril 2017 (17. november 2017).
22. Nõukogu soovitus hariduse omandanute edasise tegevuse jälgimise kohta (20. november 2017).
23. Nõukogu järeldused ELi uue kõrghariduse tegevuskava kohta (20. november 2017).
24. Nõukogu järeldused, milles käsitletakse koolide arendamist ja õpetamise täiustamist (20. november 2017).
25. Euroopa Ülemkogu järeldused (14. detsember 2017).

26. Komisjoni teatis Euroopa Parlamendile, nõukogule, Euroopa Majandus- ja Sotsiaalkomiteele ning Regioonide Komiteele digiõppe tegevuskava kohta (17. jaanuar 2018).
 27. Nõukogu soovitus kvaliteetse ja tõhusa õpipoisiõppe Euroopa raamistiku kohta (15. märts 2018)
 28. [Nõukogu soovitus, milles käsitletakse ühiste väärtuste, kaasava hariduse ja õpetamise Euroopa mõõtme edendamist (22. mai 2018)].
 29. Nõukogu soovitus võtmepädevuste kohta elukestvas õppes (22. mai 2018).
-

**Nõukogu järeldused noorte rolli kohta turvalise, sidusa ja harmoonilise ühiskonna ülesehitamisel
Euroopas**

(2018/C 195/05)

EUROOPA LIIDU NÕUKOGU,

TULETADES MEELDE

1. selle teema poliitilist tausta, mis on esitatud käesolevate järelduste lisas;

VÕTAB TEADMISEKS

2. ÜRO Julgeolekunõukogu resolutsioonis 2250 (2015) sätestatud noorte, rahu ja julgeoleku tegevuskava, milles tunnustatakse noorte tähtsat ja positiivset panust jõupingutustesse rahu ja julgeoleku säilitamiseks ja edendamiseks ning kinnitatakse, et noored võivad täita olulist rolli konfliktide ennetamisel ja lahendamisel;
3. ÜRO poolt 2015. aasta septembris vastu võetud kestliku arengu tegevuskava 2030 (edaspidi „tegevuskava 2030“) ning kestliku arengu eesmärgid, mis kujutavad endast oma olemuselt pöördelist poliitilist raamistikku, mille eesmärk on kaotada vaesus ja saavutada kestlik areng. Nendes käsitletakse tasakaalustatud viisil majanduslikku, sotsiaalset ja keskkonnamõõdet, sealhulgas valitsemise ning rahumeelsete, harmooniliste ja kaasavate ühiskondadega seotud põhiküsimusi, ning tunnustatakse eesmärkide ja sihtide omavahelise seostatuse olulisust;
4. Euroopa Liidu üldise välis- ja julgeolekupoliitika strateegia, milles nähakse ette ühiskonna toimetuleku soodustamist muu hulgas töö süvendamise kaudu hariduse, kultuuri ja noorte valdkonnas, et edendada pluralismi, koosseksisteerimist ja austust;
5. Euroopa arengukonsensuse, milles sätestatakse, et noored toovad kaasa arengu ja muutused ning on seetõttu olulised panustajad tegevuskavasse 2030, muu hulgas oma innovatsioonivõime kaudu, ning kinnitatakse, et ELi ja selle liikmesriikide eesmärk on ka noorte õiguste tugevdamine ja nende mõjuvõimu suurendamine avalikus elus, muu hulgas edendades nende osalemist kohalikus majandustegevuses, ühiskonnas ja otsustusprotsessides, eelkõige noortühenduste kaudu;
6. valge raamatu Euroopa tuleviku kohta, ⁽¹⁾ milles toonitatakse Euroopa väärtuste tähtsat rolli;
7. 25.–27. septembril 2017 Brüsselis, Belgias toimunud Euroopa piirkondliku konsultatsiooni teemal „Noored, rahu ja julgeolek“, mille korraldajaks oli Euroopa välisteenistus partnerluses ÜRO Rahvastikufondi, ÜRO rahukindlustamise toetusosakonna ning oluliste kodanikuühiskonna sidusrühmadega;

TUNNISTADES, ET

8. noorte arv on kogu maailmas tõusuteel – praegu on maailmas 1,8 miljardit last ja noort (vanuses 15–24) ning [2025.] aastaks suureneb see arv 72 miljoni võrra;
9. Euroopa Liidus elab praegu 88,9 miljonit noort (2016).
10. Euroopa noortevaldkonna uuendatud koostööraamistikku (2010–2018) lisati teiste seas kahe prioriteetse tegevusvaldkonnana „osalemine“ ning „noored ja maailm“;
11. ÜRO Julgeolekunõukogu resolutsioonis 2250 (2015) ⁽²⁾ sätestatud noorte, rahu ja julgeoleku tegevuskava on oluline nii globaalsel kui ka Euroopa tasandil. Euroopa on maailma üks kõige turvalisemaid piirkondi. Siiski seavad Euroopa Liidus noori mõjutavad struktuuriprobleemid, näiteks kliimamuutused, loodusõnnetused, inimkaubandus, piiratud töövõimalused ja tõrjutus, ning aina suurenev vägivaldse radikaliseerumise oht kahtluse alla idee Euroopast kui turvalisest ja rahumeelsest maailmajaost;
12. tuleb tunnustada noori kui võtmetähtsusega osalisi demokraatia ülesehitamisel, rahumeelsete narratiivide loomisel, sotsiaalse ühtekuuluvuse rajamisel ning Euroopa väärtuste edendamisel. On oluline kaasata ja tunnustada noori ja noortevaldkonna sidusrühmi kui keskeid liitlasi toimetuleku suurendamisel, et võidelda selliste probleemide vastu, säilitada rahu ja ennetada vägivalda ning töötada kaasava ja rahumeelse ühiskonna nimel. Seoses sellega võib oluline roll olla noorsootööl, et tuua esile noorte potentsiaal täita positiivset rolli turvalise, sidusa ja rahumeelse ühiskonna ülesehitamisel;

⁽¹⁾ Dok 6952/17.

⁽²⁾ ÜRO arenguprogramm (UNDP), UNDP noortestrateegia 2014–2017: „Võimestatud noored, kestlik tulevik“ (New York, 2014).

RÕHUTADES, ET

13. üle kogu maailma elab praegu rohkem kui 600 miljonit noort ebakindlates ja konfliktidest mõjutatud oludes⁽¹⁾. Noored kuuluvad nende hulka, keda kõige enam mõjutavad vägivalda erinevad ja sageli omavahel seotud vormid (väiksematest vägivallatagajatest organiseeritud kuritegevuse ja vägivaldsete ekstremistlike terrorirünnakuteni, mis nende kogukondi laastavad), ning noored kannatavad vägivalda ulatuslike ja pikaajaliste inimlike, sotsiaalsete ja majanduslike tagajärgede all. Seetõttu on äärmiselt oluline kujundada ja rakendada poliitikat ja programme, millega antakse noortele võimalused arendada oma toimetulekuvõimet ja mis aitavad neid ühiskonda kaasata;
14. paljudes Euroopa riikides on noorte töötuse määr tõusnud hiljuti kõrge tasemeni ning esineb probleeme sotsiaalse tõrjutusega. Selle tulemusel pöörduvad noorte rühmad aina enam selliste nähtuste poole nagu populismi negatiivsed väljendused, propaganda, vihakõne ja ksenofoobia, mis võivad viia vägivaldse ekstremismini, kahjustades meie kui eurooplaste multikultuurset identiteeti. Sellest tulenevalt on väga tähtis, et noori toetatakse uute võimaluste, näiteks uute tehnoloogiate ja digiteerimise kasutamisel ning uute väljakutsetega, näiteks libauudiste ja globaliseerumisega toimetulekul;
15. on äärmiselt oluline pidada meeles, et noorte, rahu ja julgeoleku tegevuskava ei ole üksnes globaalse tähtsusega – tegemist on ka Euroopa tegevuskavaga. Üldiselt on noortel terviklik arusaam rahu säilitamisest ning seega on neil oluline roll neid mõjutava eri liiki vägivalda, diskrimineerimise ja ebaõigluse, sealhulgas koduvägivalda, soolise vägivalla, propaganda, igat liiki kiusamise, varajaste ja sundabielude, etnilise diskrimineerimise ja lugupidamatuse käsitlemisel erinevate vahendite abil, näiteks kultuuridevahelise dialoogi kaudu, mis hõlmab liikuvust, noorsootööd, vabatahtlikku tegevust ning mitteformaalset ja informaalset õppimist;
16. noored on väärtuslikud innovaatorid ja muutuste algatajad ning nende panust tuleks aktiivselt toetada, soodustada ja pidada väga oluliseks rahumeelse ühiskonna ülesehitamisel ja demokraatliku valitsemistava toetamisel. Samuti edendab noorte osalus osalemist ühiskondlikus elus ja kodanikuaktiivsust. Lisaks on nende arengus tähtis roll kodanikuharidusel, mis hõlmab ka digitaalset kodakondsust, ning inimõiguste alasel haridusel, sealhulgas rahu ja kriitilise mõtlemise alasel haridusel. Seoses sellega saab väärtusliku panuse anda Euroopa Liidu ja Euroopa Nõukogu koostöö;

TOONITADES, ET

17. noorte liikuvus on äärmiselt oluline selleks, et vahetada ideid, levitada innovatsiooni, lahendada töötuse- ja sotsiaalprobleeme, luua tugevaid inimestevahelisi suhteid, soodustada isiklikku arengut, ergutada pehmete ja valdkonnaüleste oskuste omandamist, edendada kultuuridevahelisi pädevusi ning võidelda eelarvamuste ja diskrimineerimise vastu. Seetõttu tuleks seda edendada, et saavutada kõigi jaoks kaasav, sidus ja turvaline ühiskond;
18. noorsootöö ning mitteformaalne ja informaalne õppimine võivad täita olulist rolli noorte tõrjutuse ja radikaliseerimisega tegelemisel. Lisaks aitab noorsootöö võidelda noorte tõrjutuse ja radikaliseerumise vastu ning noortel paremini mõista inimõigusi ja demokraatlikke väärtusi tegelikus elus;
19. on äärmiselt tähtis arendada edasi ja edendada kõikide sidusrühmade, sealhulgas Euroopa Liidu ja muude riikide noorte, noorsootöötajate, noortejuhtide ja noorteorganisatsioonide rahvusvahelist koostööd, kuna see aitab suurendada usaldust ja kujundab tulevasi suhteid Euroopas ja sellest väljaspool;

TOONITAVAD JÄRGMISEID TEGEVUSVALDKONDI:

A. Valdkondadeüleline koostöö innovaatiliste kommunikatsioonimeetodite, heade tavade jagamise ja tõhusa dialoogi alusel

20. noorte, rahu ja julgeoleku tegevuskava hõlmab ELi sise- ja välispoliitikat kestliku arengu, rahu ja julgeoleku ning inimõiguste edendamiseks. Üksnes paljude erinevate sidusrühmade ühiste jõupingutuste kaudu on võimalik optimeerida sünergiad ning tagada sidusus liidu sise- ja välispoliitikat rõhuvatele probleemidele vastuseks võetavate poliitikameetmete vahel;

⁽¹⁾ Euroopa Nõukogu kodanikuhariduse ja inimõiguste hariduse harta.

SEOSES SELLEGA KUTSUB NÕUKOGU LIIKMESRIIKE, EUROOPA KOMISJONI JA EUROOPA VÄLISTEENISTUST ÜLES OMA VASTAVATE PÄDEVUSALADE PIRES:

21. edendama innovaatilistel kommunikatsioonimeetoditel, heade tavade jagamisel ja tõhusal dialoogil põhinevat valdkondadeülest koostööd noortevaldkonna ning erinevate poliitikavaldkondade ja asjaomaste ametiasutuste vahel, nii et nad kaaluksid noorte, noorteorganisatsioonide ja noorte heaks töötavate organisatsioonide kui väärtuslike partnerite kaasamist ühiskonna ja riigi toimetuleku tugevdamisse ja sidusa ühiskonna ülesehitamisse;
22. koondama oskusteavet, edendama innovatsiooni ja süvendama paljusid sidusrühmi kaasavaid partnerlusi ELi institutsioonide, liikmesriikide, kodanikuühiskonna, noorte ning noortevaldkonna sidusrühmade ja muude osaliste vahel, tugevdades noorte rolli rahu säilitamisel;

edendama dialoogi, koostööd ja heade tavade vahetamist oluliste sidusrühmade vahel seoses noorte, rahu ja julgeoleku tegevuskavaga, tehes seda programmi „Erasmus+“ ülemaailmse koostöö peatüki ning teiste heade tavade vahetamise mehhanismide tõhustamise kaudu. See peaks ka noori aktiivsemaks muutma ning looma sideme otsuseid tegevate ametivõimude, noorteorganisatsioonide ning noorte heaks töötavate organisatsioonide vahel, kes tegutsesid rahu säilitamise ning sidusa ja harmoonilise ühiskonna ülesehitamise nimel;

B. Püüdlemine sidusate ja harmooniliste ühiskondade poole: tuginemine tõenduspõhisele lähenemisviisile

23. praegusel ajal, kui Euroopa püüab lahendada vihakõne probleemi ning vähendada igasuguseid vägivallavorme, on oluline töötada välja rahumeelne diskursus, mis edendab selliseid Euroopa ühiseid väärtusi⁽¹⁾ nagu inimväärikus, vabadus, demokraatia, võrdsus, solidaarsus, kodanikuaktiivsus, õigusriigi põhimõte ning inimõiguste austamine;

SEOSES SELLEGA KUTSUB NÕUKOGU EUROOPA KOMISJONI JA EUROOPA VÄLISTEENISTUST ÜLES OMA VASTAVATE PÄDEVUSALADE PIRES:

24. edendama, läbi vaatama ja esile tooma häid tavasid, mis puudutavad noorte rolli rahu säilitamisel ja vägivalda ennetamisel ning mis on teadmiste genereerimise allikaks ja väärtuslikuks vahendiks, mille abil muuta negatiivseid narratiive noorte kohta. Euroopas tuleks kaardistada ja süstemaatiliselt koguda kvalitatiivseid tulemusi ja tõenduspõhiseid näiteid noorte panuse kohta rahu ja solidaarsuse säilitamisel, sealhulgas koostöös liikmesriikidega Youth Wiki kaudu;

C. Noorte aktiivse ja tähendusliku osalemise tagamine rahumeelsete ja kaasavate ühiskondade ülesehitamisel

25. noorte, eelkõige vähemate võimalustega noorte aktiivne ja võrdõiguslik (suutlikkuse suurendamise kaudu toetatav) osalemine kõikidel kodanikuühiskonna ja poliitilise elu tasanditel on ülitähtis tingimus rahumeelsete, sidusate ja võrdsete ühiskondade ülesehitamiseks. Samuti on oluline kaotada vaesus ja sotsiaalne tõrjutus, mis viib noorte tõrjutuseni;
26. aina rohkem tunnistatakse, et konfliktide ennetamisel, kaasamise ja sotsiaalse õigluse edendamisel ning rahu säilitamisel on muutuste algatajateks noored. Rahu ja stabiilsuse edendamine nõuab globaalset partnerlust kõikide sidusrühmade, noorte ja noorte heaks töötavate organisatsioonide vahel, kel on siinkohal täita oluline roll. Rahu loomisel ja solidaarsuse edendamisel on oluline osa ka noorsootööl;

SEOSES SELLEGA KUTSUB NÕUKOGU LIIKMESRIIKE, EUROOPA KOMISJONI JA EUROOPA VÄLISTEENISTUST ÜLES OMA VASTAVATE PÄDEVUSALADE PIRES:

27. kui ja kus see on võimalik, suurendama võimalusi noorte tähenduslikuks osalemiseks osalusmehhanismide kaudu rahu ja julgeoleku säilitamises ja edendamises kõikidel tasanditel;
28. soodustama noorte, noorteorganisatsioonide ja muude sidusrühmade hõlpsamat juurdepääsu hiljutistest uuringutest pärit andmetele ja teadmistele ning teadusuuringute tulemustele, mis käsitlevad noorte osalemist Euroopa demokraatias;
29. edendama noorte, sealhulgas vähemate võimalustega noorte aktiivset osalemist ühiskonnaelus ning piiriülest liikuvust ja inimestevahelisi kontakte, hõlbustades seeläbi ideede vahetamist ning levitades praeguste ja tulevaste programmide kaudu innovatsiooni;

⁽¹⁾ Vt Euroopa Liidu lepingu artikkel 2.

SEOSES SELLEGA KUTSUB NÕUKOGU EUROOPA VÄLISTEENISTUST ÜLES:

30. edendama tööd seoses ELi osalemisega noorte, rahu ja julgeoleku tegevuskavas ning olulisi piirkondadevahelisi tegevusi, ⁽¹⁾ tehes seda partnerluses ÜRO ja muude rahvusvaheliste organisatsioonidega, sealhulgas kujundades järkjärgult ELi ja ÜRO strateegilise noorte ja rahuloomise partnerlust.

D. Kultuuridevahelise dialoogi säilitamine ja tugevdamine noorte vahel Euroopas ja kaugemal

31. kultuuridevahelisel dialoogil on mitu funktsiooni ning seda võib tunnustada panusena rahusse ja julgeolekusse ELis ja naaberriikides. Osalemine kultuuridevahelises dialoogis annab noortele mitmeid võimalusi asuda juhirolli, edendada lepitusprotsesse ning vähendada eelarvamusi, väärarusaamu ja diskrimineerimist erineva taustaga rühmades, samuti võidelda vihakõne ja vägivaldse ekstremismi vastu, kasutades inimõigustel põhinevat lähenemisviisi;

SEOSES SELLEGA KUTSUB NÕUKOGU LIIKMESRIIKE, EUROOPA KOMISJONI JA EUROOPA VÄLISTEENISTUST ÜLES OMA VASTAVATE PÄDEVUSALADE PIIRES:

32. toetama rahvusvahelist noorte koostööd, dialoogi ning vastastikust mõistmist ELi ja muude piirkondade noorte, noorsootöötajate, noortejuhtide ja noorteorganisatsioonide ⁽²⁾ ning noorte heaks tegutsevate organisatsioonide vahel, käsitledes seda tähtsa vahendina Euroopa kodakondsuse ja demokratiseerimisprotsesside toetamisel;

E. Toimetuleku ja kriitilise mõtlemise edendamine mitteformaalse ja informaalse õppimise ning noorelt-noorele lähenemisviisi kaudu

33. toetada tuleks noorte teadlikkust ja arusaamist sellistest ELi ühistest väärtustest ⁽³⁾ nagu demokraatia, võrdsus, inimõigused, solidaarsus, kodanikuaktiivsus ja mitmekesisus, ning samuti nende meedia- ja infopädevust. See aitab suurendada kriitilist mõtlemist ning teadlikkust ja teadmisi selle kohta, kuidas teave võib olla kallutatud ja kuidas vägivaldsed äärmusrühmitused teavet propaganda levitamiseks ära kasutada võivad;
34. nagu lepitati kokku ja kehtestati Euroopa Nõukogus, on *kodanikuharidus ja inimõiguste haridus* omavahel tihedalt seotud ning teineteist toetavad ⁽⁴⁾. See mitteformaalne hariduse ja koolituse meetod on vahend, mis keskendub peamiselt demokraatlike õiguste ja vastutusalade ning aktiivse osaluse edendamisele seoses ühiskonna kodanikuaktiivsuse, poliitika-, sotsiaal-, majandus-, õigus- ja kultuurivaldkondadega;

SEOSES SELLEGA KUTSUB NÕUKOGU LIIKMESRIIKE, EUROOPA KOMISJONI JA EUROOPA VÄLISTEENISTUST ÜLES OMA VASTAVATE PÄDEVUSALADE PIIRES:

35. kaaluma asjakohastel juhtudel kodanikuhariduse ja inimõiguste alase hariduse kontseptsiooni edendamist ja tugevdamist; sellist kontseptsiooni võiks rakendada formaalse ja mitteformaalse õppe keskkondades ning vastastikkusel põhineva lähenemisviisi raames, austades subsidiaarsuse põhimõtet ja haridusvabadust;
36. töhustama edasist koostööd Euroopa Nõukoguga partnerluslepingu raames.

⁽¹⁾ Aafrika Liidu ja Euroopa Liidu viienda tippkohtumise noortesuund ja „Young Mediterranean Voices“ algatused.

⁽²⁾ Noorteorganisatsioonide all mõeldakse kodanikuühiskonna organisatsioone, mille koordineerimisorgan koosneb peamiselt noortest. Noorte heaks tegutsevate organisatsioonide all mõeldakse kodanikuühiskonna organisatsioone, mis pakuvad teenuseid noortele, kuid mille koordineerimisorganid ei koosne üksnes noortest.

⁽³⁾ Vt Euroopa Liidu lepingu artikkel 2.

⁽⁴⁾ Euroopa Nõukogu kodanikuhariduse ja inimõiguste hariduse harta (vastu võetud Ministrite Komitee soovitusel CM/Rec(2010)7).

LISA

Nõukogu TULETAB käesolevate järelduste vastuvõtmisel MEELDE eelkõige järgmist:

1. ELi üldine välis- ja julgeolekupoliitika strateegia, erilise rõhuasetusega vastupanuvõimele;
2. Euroopa arengukonsensus/nõukogu järeldused säästva arengu kohta (2016);
3. ELi terviklik lähenemisviis sooliste küsimuste, rahu ja julgeoleku kohta;
4. radikaliseerumise ja terroristide värbamise vastast ELi strateegiat käsitlevad muudetud suunised (9640/16 ja 14276/16);
5. nõukogu järeldused, milles käsitletakse noorsootöö rolli selliste noortele eluks vajalike oskuste arendamise toetamisel, mis hõlbustavad noorte edukat üleminekut täiskasvanuikka, kodanikuaktiivsusesse ja tööellu (9624/17);
6. nõukogu järeldused noortevaldkonna rolli kohta terviklikus ja valdkondadevahelises lähenemisviisis, mille eesmärk on noorte vägivaldse radikaliseerumise ennetamine ja selle vastu võitlemine (9640/16);
7. ELi inimõiguste ja demokraatia tegevuskava aastateks 2015–2019 (2015);
8. Riigipeade ja valitsusjuhtide 12. veebruari 2015. aasta mitteametlik kohtumine, kus Euroopa Ülemkogu liikmed kutsusid üles rakendama terviklikku lähenemisviisi, sealhulgas sotsiaalse lõimimisega tegelevaid algatusi, millel on suur roll vägivaldse radikaliseerumise ennetamisel;
9. ELi haridusministrite mitteametlikul kohtumisel 17. märtsil 2015 Pariisis vastu võetud avaldus suunistega Euroopa tasandi koostööks. Avalduses toonitati, kui olulised on jõupingutused tõrjumise, sallimatuse, rassismi ja radikaliseerumise ennetamiseks ja nende vastu võitlemiseks, et edendada kodanikuaktiivsust noorte hulgas ja säilitada kõigi jaoks võrdsete võimaluste raamistik;
10. nõukogu 17. juuni 2015. aasta järeldused Euroopa Liidu sisejulgeoleku uuendatud strateegia kohta, milles peetakse järgnevatel aastatel tegevuse prioriteetideks selliseid konkreetseid küsimusi nagu neutraliseerimine, rehabiliteerimine ja deradikaliseerimine või radikaliseerumisevastane töö (9416/15);
11. Euroopa Liidu noorte töökava (2016–2018), mis keskendub küsimusele, kuidas suurendada kõigi noorte sotsiaalset kaasatust, võttes arvesse Euroopa alusväärtusi, ning noorsootöö rollile nii tavalises kui digitaalses maailmas;
12. nõukogu ja komisjoni 2015. aasta ühisaruanne Euroopa noortevaldkonna uuendatud koostööraamistiku (2010–2018) rakendamise kohta, milles rõhutati, et noortel peaks olema võimalus kasvada üles kaasavas ja pluralistlikus ühiskonnas, mis tugineb Euroopa demokraatlikele väärtustele. ELi ühisaruandes näidatakse ka vajadust võimestada veelgi igasuguse taustaga noori, eelkõige neid, keda ohustab tõrjutus;
13. Euroopa Komisjoni ja Euroopa Nõukogu vahel sõlmitud partnerluslepingu raames toimuv koostöö;
14. 28. aprilli 2015. aasta Euroopa julgeoleku tegevuskava, milles komisjon rõhutab noorte olulist rolli radikaliseerumise ärahoidmisel, milleks tuleb edendada Euroopa ühiseid väärtusi ja sotsiaalset kaasatust; samuti leiab selles mainimist radikaliseerumise teadlikkuse võrgustik (RAN) – üleeuroopaline üldvõrgustik, mis võimaldab vahetada kogemusi ja tavaid, mis lihtsustavad radikaliseerumise varast avastamist ning ennetavate ja neutraliseerimisstrateegiate kujundamist kohalikul tasandil;
15. Euroopa Parlamendi 25. novembri 2015. aasta resolutsioon ELi kodanike radikaliseerumise ja terroriorganisatsioonide poolt värbamise ennetamise kohta;
16. ÜRO Julgeolekunõukogu resolutsioon 2250 (2015) noorte, rahu ja julgeoleku kohta;
17. Euroopa Nõukogu ministrite komitee 125. istung – ministrite komitee tegevuskava (Brüssel, 19. mai 2015) (CM(2015)74 final), mis käsitleb vägivaldse äärmusluse ning terrorismi viiva radikaliseerumise vastast võitlust, koos ÜRO tegevuskavaga vägivaldse äärmusluse ennetamiseks;

-
18. ÜRO asutustevaheline töörühm noorte ja rahu kindlustamise valdkonnas „Juhtpõhimõtted noorte osalemise kohta rahu kindlustamises“.
-

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss ⁽¹⁾

6. juuni 2018

(2018/C 195/06)

1 euro =

	Valuuta	Kurss		Valuuta	Kurss
USD	USA dollar	1,1765	CAD	Kanada dollar	1,5150
JPY	Jaapani jeen	129,57	HKD	Hongkongi dollar	9,2328
DKK	Taani kroon	7,4436	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6702
GBP	Inglise nael	0,87683	SGD	Singapuri dollar	1,5685
SEK	Rootsi kroon	10,2760	KRW	Korea vonn	1 255,45
CHF	Šveitsi frank	1,1629	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	15,0421
ISK	Islandi kroon	123,70	CNY	Hiina jüaan	7,5230
NOK	Norra kroon	9,5238	HRK	Horvaatia kuna	7,3878
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	16 300,41
CZK	Tšehhi kroon	25,648	MYR	Malaisia ringit	4,6704
HUF	Ungari forint	318,64	PHP	Filipiini peeso	61,697
PLN	Poola zlott	4,2753	RUB	Vene rubla	72,9345
RON	Rumeenia leu	4,6534	THB	Tai baat	37,530
TRY	Türgi liir	5,4078	BRL	Brasiilia reaal	4,4924
AUD	Austraalia dollar	1,5365	MXN	Mehhiko peeso	23,9686
			INR	India ruupia	78,7310

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

KOMISJONI RAKENDUSOTSUS,

6. juuni 2018,

millega kehtestatakse tööprogramm 2022., 2023. või 2024. aastal lõppeva kehtivusajaga toimeainete heakskiidu pikendamise taotluste hindamiseks vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusele (EÜ) nr 1107/2009

(EMPs kohaldatav tekst)

(2018/C 195/07)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. oktoobri 2009. aasta määrust (EÜ) nr 1107/2009 taimekaitsevahendite turulelaskmise ja nõukogu direktiivide 79/117/EMÜ ja 91/414/EMÜ⁽¹⁾ kehtetuks tunnistamise kohta, eriti selle artiklit 18,

ning arvestades järgmist:

- (1) Paljude määruse (EÜ) nr 1107/2009 kohaselt heakskiidetud ja komisjoni rakendusmääruse (EÜ) nr 540/2011⁽²⁾ lisa B ja E osas loetletud toimeainete heakskiidu kehtivusaeg lõpeb ajavahemikul 1. jaanuarist 2022 kuni 31. detsembrini 2024. Sellised toimeained on loetletud komisjoni rakendusmääruse (EL) nr 686/2012⁽³⁾ lisa C osas, kus toimeained on pikendamismenetluse eesmärgil jaotatud hindamiseks liikmesriikide vahel ning iga toimeaine jaoks on määratud referentliikmesriik ja kaasreferentliikmesriik.
- (2) Pidades silmas aega ja ressursse, mida liikmesriigid ja Euroopa Toiduohutusamet (edaspidi „toiduohutusamet“) peavad kulutama asjaomaste toimeainete heakskiidu pikendamise taotluste hindamiseks, tuleb kehtestada tööprogramm, milles rühmitatakse samalaadsed toimeained ja seatakse prioriteedid selle põhjal, millised on nendega seotud ohud inimeste ja loomade tervisele või keskkonnale, nagu on ette nähtud määruse (EÜ) nr 1107/2009 artikliga 18.
- (3) On asjakohane teha kindlaks ained, mille puhul eeldatakse nende omadustest tulenevalt, et nad võivad mitte täita määruse (EÜ) nr 1107/2009 II lisa punktides 3.6.2–3.6.5 ja punktis 3.7 sätestatud heakskiidukriteeriume, ning neid esmajärjekorras hinnata.
- (4) On asjakohane teha rakendusmääruse (EL) nr 686/2012 lisa C osas loetletud toimeainete seast kindlaks need ained, mis on loetletud rakendusmääruse (EL) nr 540/2011 lisa E osas asendamisele kuuluvate ainetena, mille puhul ei ületa heakskiidu kehtivusaeg nende omadustest tulenevalt seitset aastat. Lisaks on asjakohane teha kindlaks ained, mis on komisjoni rakendusmääruse (EL) 2015/408⁽⁴⁾ lisa loetletud asendamisele kuuluvate ainetena. Programmis tuleks neid hinnata esmajärjekorras.
- (5) Toimeained fluksapiüroksaad, biksafeen, sedaksaan, penflufeen ja pentiopüraad on sarnaste omadustega. Toimeained dinaatriumfosfonaadid ja kaaliumfosfonaadid on sarnaste omadustega. Toimeained eugenool, geraniool ja tümool on sarnaste omadustega. Toimeained *Trichoderma atroviride* (tüvi I-1237) ja *Trichoderma asperellum* (tüvi T34) on sarnaste omadustega. Ka toimeained bensovindiflupüür ja isopüraasam on sarnaste omadustega. Kuna on asjakohane ajaliselt ühitada toiduohutusameti läbiviidavad sarnaste omadustega ainete hindamine ja vastastikune hindamine, tuleks neid aineid käsitleda toimikud esitada vastavatele referentliikmesriikidele sama ajavahemiku jooksul.
- (6) Arvestades heakskiidu pikendamise taotluste hindamisega tegelevate ametiasutuste olemasolevaid vahendeid, ei ole võimatu, et käesoleva otsusega ette nähtud ainete hindamise prioriseerimise tagajärjel võib lõppeda teatavate muude toimeainete heakskiidu kehtivusaeg enne seda, kui on tehtud otsus nende ainete heakskiidu pikendamise kohta. Sellistel juhtudel tuleks kõnealuste toimeainete heakskiidu kehtivusaega pikendada õigel ajal vastavalt määruse (EÜ) nr 1107/2009 artiklile 17.

⁽¹⁾ ELT L 309, 24.11.2009, lk 1.

⁽²⁾ Komisjoni 25. mai 2011. aasta rakendusmäärus (EL) nr 540/2011, millega rakendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EÜ) nr 1107/2009 seoses heakskiidetud toimeainete loeteluga (ELT L 153, 11.6.2011, lk 1).

⁽³⁾ Komisjoni 26. juuli 2012. aasta rakendusmäärus (EL) nr 686/2012, millega jaotatakse liikmesriikide vahel pikendamismenetluse eesmärgil hindamiseks toimeained, mille heakskiitmine aegub hiljemalt 31. detsembril 2018 (ELT L 200, 27.7.2012, lk 5).

⁽⁴⁾ Komisjoni 11. märtsi 2015. aasta rakendusmäärus (EL) 2015/408, millega rakendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 1107/2009 (taimekaitsevahendite turulelaskmise kohta) artikli 80 lõiget 7 ja kehtestatakse asendamisele kuuluvate ainete loetelu (ELT L 67, 12.3.2015, lk 18).

- (7) Lisaks sellele, et määruse (EÜ) nr 1107/2009 artikliga 18 on ette nähtud samalaadsete toimeainete rühmitamine nende hindamise suhtelisest tähtsusest lähtuvalt, peab tööprogramm selle artikli sätete kohaselt hõlmama konkreetseid elemente. Rakendusmäärustega (EL) nr 844/2012 ja (EL) nr 686/2012 rakendatakse vastavalt määruse (EÜ) nr 1107/2009 artikli 18 teise lõigu punkte a–e ja punkti f,

ON TEINUD JÄRGMISE OTSUSE:

Ainus artikkel

Tööprogramm, mis on esitatud käesoleva otsuse lisas, võetakse vastu.

Brüssel, 6. juuni 2018

Komisjoni nimel

komisjoni liige

Vytenis ANDRIUKAITIS

LISA

1. Käesolevas tööprogrammis käsitletakse toimeaineid, mis on loetud heakskiidetuks vastavalt määrusele (EÜ) nr 1107/2009 ning on loetletud rakendusmääruse (EL) nr 686/2012 lisa C osas.
2. Toimeainete heakskiidu pikendamise taotluste hindamisel ja määruse (EÜ) nr 1107/2009 artikli 18 kohasel samalaadsete toimeainete rühmitamisel lähtutakse järgmistest prioriteetidest.
 - a) Esmajärjekorras hinnatakse nende toimeainete heakskiidu pikendamise taotlusi, mille puhul eeldatakse nende omadustest tulenevalt, et need võivad mitte täita määruse (EÜ) nr 1107/2009 II lisa punktides 3.6.2–3.6.5 ja punktis 3.7 sätestatud heakskiidukriteeriume. Seega korraldatakse selliste ainete hindamine viivitamata või võimalikult väikese viivitusega.
 - b) Esmajärjekorras hinnatakse nende toimeainete heakskiidu pikendamise taotlusi, mis on loetletud määruse (EL) nr 540/2011 lisa E osas asendamisele kuuluvate ainetena, millele ei anta nende omadustest tulenevalt heakskiitu rohkem kui seitsmeks aastaks. Samuti hinnatakse esmajärjekorras nende toimeainete heakskiidu pikendamise taotlusi, mis on loetletud rakendusmääruse (EL) 2015/408 lisas. Seega korraldatakse selliste ainete hindamine viivitamata või võimalikult väikese viivitusega.
 - c) Võttes arvesse nende ainete vastavate omaduste sarnasusi, juhul kui toimikute esitamise kuupäevad on erinevad, pikendatakse heakskiidu kehtivusaega vajaduse korral ja õigel ajal määruse (EÜ) nr 1107/2009 artikli 17 kohaselt, et toiduohutusameti läbiviidava hindamise ja vastastikuse hindamise saaks ajaliselt ühitada järgmiste ainete jaoks:
 - i) fluksapüroksoad, biksafeen, sedaksaan, penflufeen ja pentiopüraad;
 - ii) dinaatriumfosfonaadid ja kaaliumfosfonaadid;
 - iii) eugenool, geraniool ja tümool;
 - iv) *Trichoderma atroviride* (tüvi I 1237) ja *Trichoderma asperellum* (tüvi T34);
 - v) bensovindiflupüür ja isopürasaam.
 - d) Kui toimeaine heakskiitmine ei kuulu punktide a ega b alla ja heakskiidu kehtivusaeg lõpeb taotlejast mittesõltuvalt põhjustel tõenäoliselt enne seda, kui tehakse otsus sellise aine heakskiidu pikendamise kohta, pikendatakse kõnealuse toimeaine heakskiidu kehtivusaega õigel ajal vastavalt määruse (EÜ) nr 1107/2009 artiklile 17.

KONTROLLIKODA

Eriaruanne nr 12/2018

„Lairibäühendus ELi liikmesriikides: edusammudest hoolimata ei suudeta täita kõiki strateegia „Euroopa 2020“ eesmäärke“

(2018/C 195/08)

Euroopa Kontrollikoda annab teada, et äsja avaldati kontrollikoja eriaruanne nr 12/2018 „Lairibäühendus ELi liikmesriikides: edusammudest hoolimata ei suudeta täita kõiki strateegia „Euroopa 2020“ eesmäärke“.

Aruanne on lugemiseks ja allalaadimiseks kättesaadav Euroopa Kontrollikoja veebisaidil <http://eca.europa.eu>

EUROOPA MAJANDUSPIIRKONDA KÄSITLEV TEAVE

EFTA RIIKIDE ALALINE KOMITEE

Ohtlikud ained – EMP EFTA riikide 2016. aasta esimesel poolaastal tehtud autoriseerimisotsuste nimekiri vastavalt määruse (EÜ) nr 1907/2006 (REACH) artikli 64 lõikele 8

(2018/C 195/09)

Kaupade vaba liikumise I allkomitee**Teadmiseks EMP ühiskomiteele**

Vastavalt EMP ühiskomitee 14. märtsi 2008. aasta otsusele nr 25/2008 kutsutakse EMP ühiskomiteed 2. detsembri 2016. aasta koosolekul arvesse võtma järgmist ajavahemikul 1. jaanuar – 30. juuni 2016 määruse (EÜ) nr 1907/2006 (REACH) artikli 64 lõike 8 alusel tehtud autoriseerimisotsuste nimekirja:

LISA

Autoriseerimisotsuste nimekiri

Ajavahemikul 1. jaanuar – 30. juuni 2016 tehti EMP EFTA riikides vastavalt määruse (EÜ) nr 1907/2006 (REACH) artikli 64 lõikele 8 järgmised autoriseerimisotsused:

Aine nimetus	Komisjoni otsus vastavalt määruse (EÜ) nr 1907/2006 artikli 64 lõikele 8	Riik	Otsuse kuupäev
Trikloroetüleen	C(2015) 8093	Island	14. jaanuar 2016
Heksabromotsüklododekaan (HBCDD)	C(2015) 9812	Liechtenstein	19. jaanuar 2016
Heksabromotsüklododekaan (HBCDD)	C(2015) 9812	Norra	2. veebruar 2016
Dibutüülftaal (DBP)	C(2016) 2003	Liechtenstein	18. aprill 2016
Dibutüülftaal (DBP)	C(2016) 2003	Norra	26. aprill 2016

Ohtlikud ained – EMP EFTA riikide 2016. aasta teisel poolaastal tehtud autoriseerimisotsuste nimekiri vastavalt määruse (EÜ) nr 1907/2006 (REACH) artikli 64 lõikele 8

(2018/C 195/10)

Kaupade vaba liikumise i allkomitee

Teadmiseks EMP ühiskomiteele

Vastavalt EMP ühiskomitee 14. märtsi 2008. aasta otsusele nr 25/2008 kutsutakse EMP ühiskomiteed 17. märtsi 2017. aasta koosolekul arvesse võtma järgmist ajavahemikul 1. juuli – 31. detsember 2016 määruse (EÜ) nr 1907/2006 (REACH) artikli 64 lõike 8 alusel tehtud autoriseerimisotsuste nimekirja:

LISA

Autoriseerimisotsuste nimekiri

Ajavahemikul 1. juulist 31. detsembrini 2016 tehti EMP EFTA riikides vastavalt määruse (EÜ) nr 1907/2006 (REACH) artikli 64 lõikele 8 järgmised autoriseerimisotsused:

Aine nimetus	Komisjoni otsus vastavalt määruse (EÜ) nr 1907/2006 artikli 64 lõikele 8	Riik	Otsuse kuupäev
Heksabromotsüklododekaan	C(2015) 9812	Island	29. august 2016
Dibutüülftaal (DBP)	C(2016) 2003	Island	29. august 2016
Bis(2-etüülheksüül)ftalaat (DEHP)	C(2016) 3549	Island	29. august 2016
Bis(2-etüülheksüül)ftalaat (DEHP)	C(2016) 3549	Liechtenstein	11. juuli 2016
Bis(2-etüülheksüül)ftalaat (DEHP)	C(2016) 3549	Norra	5. juuli 2016
Pliisulfokromaatkollane ja pliikro-maatmolüüdaatsulfaatpunane	C(2016) 5644	Liechtenstein	3. oktoober 2016
Pliisulfokromaatkollane ja pliikro-maatmolüüdaatsulfaatpunane	C(2016) 5644	Norra	4. oktoober 2016
Trikloroetüleen	C(2016) 7581	Island	29. detsember 2016
Trikloroetüleen	C(2016) 7581	Liechtenstein	14. detsember 2016
Trikloroetüleen	C(2016) 7581	Norra	16. detsember 2016
Trikloroetüleen	C(2016) 7607	Island	29. detsember 2016
Trikloroetüleen	C(2016) 7607	Liechtenstein	14. detsember 2016
Trikloroetüleen	C(2016) 7607	Norra	16. detsember 2016
Trikloroetüleen	C(2016) 7609	Island	29. detsember 2016
Trikloroetüleen	C(2016) 7609	Liechtenstein	14. detsember 2016
Trikloroetüleen	C(2016) 7609	Norra	16. detsember 2016

Ravimid – EMP EFTA riikide poolt 2016. aasta teisel poolaastal antud müügilubade nimekiri

(2018/C 195/11)

Kaupade vaba liikumise I allkomitee**Teadmiseks EMP ühiskomiteele**

Vastavalt EMP ühiskomitee 28. mai 1999. aasta otsusele nr 74/1999 kutsutakse EMP ühiskomiteed 17. märtsil 2017 toimuval koosolekul arvesse võtma järgmisi ajavahemiku 1. juuli – 31. detsember 2016 ravimite müügilubade nimekirju:

I lisa Uute müügilubade nimekiri

II lisa Uuendatud müügilubade nimekiri

III lisa Pikendatud müügilubade nimekiri

IV lisa Tagasi võetud müügilubade nimekiri

V lisa Peatatud müügilubade nimekiri

I LISA

Uute müügilubade nimekiri

Ajavahemikul 1. juuli – 31. detsember 2016 anti EMP EFTA riikides välja järgmised müügiload:

EL-number	Toode	Riik	Väljaandmise kuupäev
EU/1/12/793	Xalkori (tingimusteta loaks muutmise)	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/13/848	Erivedge (tingimusteta loaks muutmise)	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/15/1066	Ongentys	Island	13.7.2016
EU/1/15/1066	Ongentys	Norra	4.7.2016
EU/1/16/1091	Atazanavir Mylan	Island	29.8.2016
EU/1/16/1091	Atazanavir Mylan	Norra	2.9.2016
EU/1/16/1091	Atazanavir Mylan	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1094	Ninlaro	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/16/1094	Ninlaro	Island	7.12.2016
EU/1/16/1094	Ninlaro	Norra	28.11.2016
EU/1/16/1102	Bortezomib SUN	Island	11.8.2016
EU/1/16/1102	Bortezomib SUN	Norra	12.8.2016
EU/1/16/1102	Bortezomib SUN	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1103	Neparvis	Island	4.7.2016
EU/1/16/1105	EndolucinBeta	Island	25.7.2016
EU/1/16/1105	EndolucinBeta	Norra	27.7.2016
EU/1/16/1105	EndolucinBeta	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1107	ZINBRYTA	Island	14.7.2016
EU/1/16/1107	Zinbryta	Norra	7.7.2016

EL-number	Toode	Riik	Väljaandmise kuupäev
EU/1/16/1107	Zinbryta	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1108	Qtern	Island	25.7.2016
EU/1/16/1108	Qtern	Norra	4.8.2016
EU/1/16/1108	Qtern	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1109	ZAVICEFTA	Island	12.7.2016
EU/1/16/1109	Zavicefta	Norra	1.7.2016
EU/1/16/1112	Odefsey	Island	12.7.2016
EU/1/16/1113	Enzeppi	Island	14.7.2016
EU/1/16/1113	Enzeppi	Norra	26.7.2016
EU/1/16/1113	Enzeppi	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1114	Bortezomib Hospira	Island	10.8.2016
EU/1/16/1114	Bortezomib Hospira	Norra	12.8.2016
EU/1/16/1114	Bortezomib Hospira	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1115	Pemetrexed Fresenius Kabi	Island	16.8.2016
EU/1/16/1115	Pemetrexed Fresenius Kabi	Norra	11.8.2016
EU/1/16/1116	Epclusa	Island	12.7.2016
EU/1/16/1116	Epclusa	Norra	11.7.2016
EU/1/16/1116	Epclusa	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1119	Zepatier	Island	11.8.2016
EU/1/16/1119	Zepatier	Norra	4.8.2016
EU/1/16/1119	Zepatier	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1121	Zalmoxis	Island	7.9.2016

EL-number	Toode	Riik	Väljaandmise kuupäev
EU/1/16/1121	Zalmoxis	Norra	16.9.2016
EU/1/16/1121	Zalmoxis	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1122	Aerivio Spiromax	Island	2.9.2016
EU/1/16/1122	Aerivio Spiromax	Norra	8.9.2016
EU/1/16/1122	Aerivio Spiromax	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1123	Airexar Spiromax	Island	2.9.2016
EU/1/16/1123	Airexar Spiromax	Norra	13.9.2016
EU/1/16/1123	Airexar Spiromax	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1124	Nordimet	Island	7.9.2016
EU/1/16/1124	Nordimet	Norra	30.8.2016
EU/1/16/1124	Nordimet	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1125	Cinquaero	Island	7.9.2016
EU/1/16/1125	Cinquaero	Norra	31.8.2016
EU/1/16/1125	Cinquaero	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1126	Truberzi	Island	7.10.2016
EU/1/16/1126	Truberzi	Norra	6.10.2016
EU/1/16/1126	Truberzi	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1127	Tenofovir disoproxil Zentiva	Island	6.10.2016
EU/1/16/1127	Tenofovir disoproxil Zentiva	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1127	Tenofovir disoproxil Zentiva	Norra	13.10.2016
EU/1/16/1128	Kisplyx	Island	7.9.2016
EU/1/16/1128	Kisplyx	Norra	31.8.2016

EL-number	Toode	Riik	Väljaandmise kuupäev
EU/1/16/1128	Kisplyx	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/16/1129	Tenofovir disoproxil Mylan	Island	16.12.2016
EU/1/16/1129	Tenofovir disoproxil Mylan	Norra	21.12.2016
EU/1/16/1130	Onivyde	Island	1.11.2016
EU/1/16/1130	Onivyde	Norra	4.11.2016
EU/1/16/1130	Onivyde	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1131	Thorinane	Island	6.10.2016
EU/1/16/1131	Thorinane	Norra	23.9.2016
EU/1/16/1131	Thorinane	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1132	Inhixa	Island	7.10.2016
EU/1/16/1132	Inhixa	Norra	5.10.2016
EU/1/16/1132	Inhixa	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1134	Mysildecard	Island	6.10.2016
EU/1/16/1134	Mysildecard	Norra	29.9.2016
EU/1/16/1134	Mysildecard	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1135	Sialanar	Island	7.10.2016
EU/1/16/1135	Sialanar	Norra	14.10.2016
EU/1/16/1135	Sialanar	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1136	Cabometyx	Island	6.10.2016
EU/1/16/1136	CABOMETYX	Norra	20.9.2016
EU/1/16/1136	CABOMETYX	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1137	Granpidam	Liechtenstein	31.12.2016

EL-number	Toode	Riik	Väljaandmise kuupäev
EU/1/16/1137	Granpidam	Island	6.12.2016
EU/1/16/1137	Granpidam	Norra	28.11.2016
EU/1/16/1138	Venclyxto	Island	8.12.2016
EU/1/16/1138	Venclyxto	Norra	13.12.2016
EU/1/16/1139	Ocaliva	Island	19.12.2016
EU/1/16/1139	OCALIVA	Norra	12.12.2016
EU/1/16/1141	SomaKit TOC	Island	15.12.2016
EU/1/16/1141	SomaKit TOC	Norra	15.12.2016
EU/1/16/1142	Parsabiv	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/16/1142	Parsabiv	Island	1.12.2016
EU/1/16/1142	Parsabiv	Norra	22.11.2016
EU/1/16/1143	Lartruvo	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/16/1143	Lartruvo	Island	1.12.2016
EU/1/16/1143	Lartruvo	Norra	18.11.2016
EU/1/16/1144	Ivabradine Zentiva	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/16/1144	Ivabradine Zentiva	Island	2.12.2016
EU/1/16/1144	Ivabradine Zentiva	Norra	28.11.2016
EU/1/16/1145	Ivabradine JensonR	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/16/1145	Ivabradine JensonR	Island	2.12.2016
EU/1/16/1145	Ivabradine JensonR	Norra	5.12.2016
EU/1/16/1146	Glyxambi	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/16/1146	Glyxambi	Island	5.12.2016

EL-number	Toode	Riik	Väljaandmise kuupäev
EU/1/16/1146	Glyxambi	Norra	9.12.2016
EU/1/16/1147	IBRANCE	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/16/1147	Ibrance	Island	1.12.2016
EU/1/16/1147	IBRANCE	Norra	15.11.2016
EU/1/16/1148	Emtricitabin/Tenofovir disoproxil Zentiva	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/16/1148	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Zentiva	Island	1.12.2016
EU/1/16/1148	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Zentvia	Norra	15.11.2016
EU/1/16/1151	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Krka	Norra	21.12.2016
EU/1/16/1151	Emtricitabine/Tenofovir disoproxil Krka	Island	14.12.2016
EU/2/16/196	Sevocalm	Norra	11.7.2016
EU/2/16/196	Sevocalm	Liechtenstein	31.8.2016
EU/2/16/196	Sevocalm	Island	12.7.2016
EU/2/16/198	Sedadex	Island	22.8.2016
EU/2/16/198	Sedadex	Norra	30.8.2016
EU/2/16/198	Sedadex	Liechtenstein	31.8.2016
EU/2/16/199	Eravac	Island	10.10.2016
EU/2/16/199	ERAVAC	Norra	5.10.2016
EU/2/16/199	ERAVAC	Liechtenstein	31.10.2016
EU/2/16/200	Cepedex	Island	19.12.2016

II LISA

Uuendatud müügilubade nimekiri

Ajavahemikul 1. juuli – 31. detsember 2016 uuendati EMP EFTA riikides järgmisi müügilube:

EL-number	Toode	Riik	Pikendamise kuupäev
EU/1/06/347	Sutent	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/06/347	Sutent	Island	1.12.2016
EU/1/06/347	Sutent	Norra	15.11.2016
EU/1/06/355	ATryn	Island	26.7.2016
EU/1/06/355	ATryn	Norra	10.8.2016
EU/1/06/355	ATryn	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/06/360	Champix	Island	13.7.2016
EU/1/06/360	Champix	Norra	7.7.2016
EU/1/06/360	Champix	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/06/361	Luminity	Island	26.7.2016
EU/1/06/361	Luminity	Norra	6.8.2016
EU/1/06/361	Luminity	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/06/362	Byetta	Island	18.8.2016
EU/1/06/363	Sprycel	Island	18.8.2016
EU/1/06/363	Sprycel	Norra	12.8.2016
EU/1/06/363	Sprycel	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/06/364	Adavance	Island	16.10.2016
EU/1/06/365	Elaprase	Island	16.10.2016
EU/1/06/366	Tandemact	Island	16.10.2016

EL-number	Toode	Riik	Pikendamise kuupäev
EU/1/06/374	Lucentis	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/06/374	Lucentis	Island	2.12.2016
EU/1/06/374	Lucentis	Norra	22.11.2016
EU/1/06/379	Cystadane	Island	7.12.2016
EU/1/06/379	Cystadane	Norra	29.11.2016
EU/1/11/699	Fampyra	Norra	8.7.2016
EU/1/11/701	Levetiracetam Teva	Norra	4.8.2016
EU/1/11/701	Levetiracetam Teva	Island	26.7.2016
EU/1/11/701	Levetiracetam Teva	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/706	Levodopa/Carbidopa/Entacapone Orion	Norra	15.9.2016
EU/1/11/711	Matever	Island	14.7.2016
EU/1/11/711	Matever	Norra	7.7.2016
EU/1/11/711	Matever	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/712	Levetiracetam Accord	Island	10.8.2016
EU/1/11/712	Levetiracetam Accord	Norra	11.8.2016
EU/1/11/712	Levetiracetam Accord	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/713	Levetiracetam Actavis	Island	5.10.2016
EU/1/11/713	Levetiracetam Actavis	Norra	30.9.2016
EU/1/11/713	Levetiracetam Actavis	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/11/715	Plenadren	Island	15.8.2016
EU/1/11/715	Plenadren	Norra	15.8.2016
EU/1/11/715	Plenadren	Liechtenstein	31.8.2016

EL-number	Toode	Riik	Pikendamise kuupäev
EU/1/11/716	Eurartesim	Island	15.9.2016
EU/1/11/716	Eurartesim	Norra	15.9.2016
EU/1/11/716	Eurartesim	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/11/717	Vyndaqel	Island	10.8.2016
EU/1/11/717	Vyndaqel	Norra	11.8.2016
EU/1/11/717	Vyndaqel	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/719	Telmisartan Teva Pharma	Island	12.7.2016
EU/1/11/722	Pioglitazone Accord	Island	13.12.2016
EU/1/11/722	Pioglitazone Accord	Norra	21.12.2016
EU/1/11/727	Xaluprine	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/11/727	Xaluprine	Island	6.12.2016
EU/1/11/727	Xaluprine	Norra	5.12.2016
EU/1/11/728	Pramipexole Accord	Island	26.7.2016
EU/1/11/728	Pramipexole Accord	Norra	4.8.2016
EU/1/11/728	Pramipexole Accord	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/731	Komboglyze	Island	26.7.2016
EU/1/11/731	Komboglyze	Norra	11.8.2016
EU/1/11/731	Komboglyze	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/732	Desloratadine Teva	Island	15.8.2016
EU/1/11/732	Desloratadine Teva	Norra	22.8.2016
EU/1/11/733	Dificlir	Island	29.8.2016
EU/1/11/733	Dificlir	Norra	30.8.2016

EL-number	Toode	Riik	Pikendamise kuupäev
EU/1/11/733	Difclir	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/734	Edarbi	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/11/734	Edarbi	Island	2.12.2016
EU/1/11/734	Edarbi	Norra	22.11.2016
EU/1/11/736	EDURANT	Island	10.8.2016
EU/1/11/736	EDURANT	Norra	11.8.2016
EU/1/11/736	EDURANT	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/737	Eviplera	Island	10.8.2016
EU/1/11/737	Eviplera	Norra	11.8.2016
EU/1/11/737	Eviplera	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/738	Levetiracetam Actavis Group	Island	15.8.2016
EU/1/11/738	Levetiracetam Actavis Group	Norra	2.9.2016
EU/1/11/738	Levetiracetam Actavis Group	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/739	Dasselta	Island	22.8.2016
EU/1/11/739	Dasselta	Norra	5.9.2016
EU/1/11/739	Dasselta	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/740	Ameluz	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/11/740	Ameluz	Island	7.12.2016
EU/1/11/740	Ameluz	Norra	5.12.2016
EU/1/11/741	Levetiracetam SUN	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/11/741	Levetiracetam Sun	Island	5.12.2016
EU/1/11/741	Levetiracetam SUN	Norra	23.11.2016

EL-number	Toode	Riik	Pikendamise kuupäev
EU/1/11/742	Efavirenz Teva	Island	16.10.2016
EU/1/11/742	Efavirenz Teva	Norra	21.10.2016
EU/1/11/743	Repaglinide Accord	Island	14.10.2016
EU/1/11/743	Repaglinide Accord	Norra	21.10.2016
EU/1/11/745	Desloratadin Actavis	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/11/745	Desloratadine Actavis	Island	2.12.2016
EU/1/11/745	Desloratadine Actavis	Norra	25.11.2016
EU/1/11/746	Desloratadine ratiopharm	Island	15.8.2016
EU/1/11/746	Desloratadine ratiopharm	Norra	22.8.2016
EU/1/11/746	Desloratadine ratiopharm	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/11/747	Colobreathe	Island	10.10.2016
EU/1/11/747	Colobreathe	Norra	13.10.2016
EU/1/11/747	Colobreathe	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/12/750	Esmya	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/12/750	Esmya	Island	5.12.2016
EU/1/12/750	Esmya	Norra	29.11.2016
EU/1/12/751	Zelboraf	Norra	6.10.2016
EU/1/12/751	Zelboraf	Island	10.10.2016
EU/1/12/751	Zelboraf	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/12/753	Signifor	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/12/753	Signifor	Island	6.12.2016
EU/1/12/753	Signifor	Norra	24.11.2016

EL-number	Toode	Riik	Pikendamise kuupäev
EU/1/12/755	Pioglitazone Actavis	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/12/755	Pioglitazone Actavis	Norra	9.12.2016
EU/1/12/755	Pioglitazone Actavis	Island	2.12.2016
EU/1/12/756	Glidipion	Norra	9.12.2016
EU/1/12/756	Glidipion	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/12/756	Glidipion	Island	2.12.2016
EU/1/12/763	Ecansya	Norra	23.12.2016
EU/1/12/793	XALKORI	Island	10.8.2016
EU/1/12/793	XALKORI	Norra	12.8.2016
EU/1/12/793	XALKORI	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/12/794	ADCETRIS	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/12/794	ADCETRIS	Island	2.11.2016
EU/1/12/794	ADCETRIS	Norra	8.11.2016
EU/1/15/1047	Blincyto	Island	10.10.2016
EU/1/15/1047	Blincyto	Norra	29.9.2016
EU/1/15/1047	Blincyto	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/16/1086	Tagrisso	Island	19.12.2016
EU/2/06/061	Nobilis Influenza H5N2	Island	13.7.2016
EU/2/11/128	Emdocam	Island	13.7.2016
EU/2/11/132	Nobivac Myxo-RHD	Island	25.8.2016
EU/2/11/132	Nobivac Myxo-RHD	Norra	30.8.2016
EU/2/11/132	Nobivac Myxo-RHD	Liechtenstein	31.10.2016

EL-number	Toode	Riik	Pikendamise kuupäev
EU/2/11/133	Recocam	Island	17.8.2016
EU/2/11/133	Recocam	Norra	25.8.2016
EU/2/11/133	Recocam	Liechtenstein	31.8.2016
EU/2/11/134	Inflacam	Liechtenstein	31.12.2016
EU/2/11/134	Inflacam	Island	2.12.2016
EU/2/11/134	Inflacam	Norra	25.11.2016
EU/2/11/135	Panacur AquaSol	Liechtenstein	31.8.2016
EU/2/11/135	Panacur AquaSol	Island	2.9.2016
EU/2/11/135	Panacur AquaSol	Norra	5.9.2016
EU/2/11/137	Activyl Tick Plus	Norra	23.12.2016
EU/2/12/139	Zulvac 1 + 8 Bovis	Island	19.12.2016

III LISA

Pikendatud müügilubade nimekiri

Ajavahemikul 1. juuli – 31. detsember 2016 pikendati EMP EFTA riikides järgmisi müügilube:

EL-number	Toode	Riik	Pikendamise kuupäev
EU/1/03/267/012	Reyataz	Island	13.7.2016
EU/1/08/494/005	Stelara	Norra	24.11.2016
EU/1/08/494/005	Stelara	Island	5.12.2016
EU/1/11/714/002–003	Zytiga	Island	1.12.2016
EU/1/11/714/003	Zytiga	Norra	25.11.2016
EU/1/12/776/024	Fycompa	Island	11.10.2016
EU/1/12/776/024	Fycompa	Norra	10.10.2016
EU/1/14/939/005–006	Daklinza	Island	13.7.2016
EU/1/14/939/005–006	Daklinza	Norra	4.7.2016
EU/1/15/1024/002	KEYTRUDA	Island	24.8.2016
EU/1/15/1024/002	KEYTRUDA	Norra	26.8.2016
EU/2/97/004/050–053	Metacam	Norra	29.8.2016

IV LISA

Tagasi võetud müügilubade nimekirj

Ajavahemikul 1. juuli – 31. detsember 2016 võeti EMP EFTA riikides tagasi järgmised müügiload:

EL-number	Toode	Riik	Tagasivõtmise kuupäev
EU/1/00/137	Avandia	Island	12.8.2016
EU/1/03/258	Avandamet	Island	12.8.2016
EU/1/07/385	Focetria	Island	12.8.2016
EU/1/08/489	Opgenra	Island	14.7.2016
EU/1/08/489	Opgenra	Norra	11.8.2016
EU/1/08/489	Opgenra	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/08/500	Fablyn	Island	12.8.2016
EU/1/08/506	Celvapan	Island	7.12.2016
EU/1/08/506	Celvapan	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/08/506	Celvapan	Norra	21.12.2016
EU/1/09/518	PANTECTA Control	Island	7.10.2016
EU/1/09/518	PANTECTA Control	Norra	20.10.2016
EU/1/09/518	PANTECTA Control	Liechtenstein	31.10.2016
EU/1/09/563	ChondroCelect	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/09/563	ChondroCelect	Island	15.8.2016
EU/1/09/563	ChondroCelect	Norra	11.8.2016
EU/1/10/657	Pandeemiaeelne gripivaktsiin (H5N1) (pinnaantigeen, inaktiveeritud, adjuveeritud) Novartis Vaccines and Dia	Island	12.8.2016
EU/1/11/721	Paglitaz	Island	12.8.2016

EL-number	Toode	Riik	Tagasivõtmise kuupäev
EU/1/12/810	Krystexxa	Island	14.7.2016
EU/1/12/810	Krystexxa	Norra	6.7.2016
EU/1/12/810	Krystexxa	Liechtenstein	31.8.2016
EU/1/13/831	Capecitabine SUN	Island	13.7.2016
EU/1/13/831	Capecitabine SUN	Norra	6.7.2016
EU/1/13/883	Vitekta	Island	10.11.2016
EU/1/13/883	Vitekta	Liechtenstein	31.12.2016
EU/1/13/883	Vitekta	Norra	15.12.2016
EU/1/14/942	Clopidogrel/Acetylsalicylic acid Teva	Island	26.7.2016

V LISA

Peatatud müügilubade nimekiri

Ajavahemikul 1. juuli – 31. detsember 2016 peatati EMP EFTA riikides järgmised müügiload:

EL-number	Toode	Riik	Peatamise kuupäev
EU/2/15/192	Velactis	Island	30.8.2016
EU/2/15/192	Velactis	Norra	29.8.2016
EU/2/15/192	Velactis	Liechtenstein	31.8.2016

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Elteatis koondumise kohta

(juhtum M.8954 – BPEA/PAI/WFC)

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2018/C 195/12)

1. 31. mail 2018 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Baring Asia Private Equity Fund VI (edaspidi „BPEA“, Kaimanisaared), mille üle ettevõtjal Baring Asia (Hongkong) on valitsev mõju;
- PAI Partners SAS (edaspidi „PAI“, Prantsusmaa);
- GB WFC International S.à.r.l (edaspidi „WFC“, Luksemburg).

BPEA ja PAI omandavad WFC üle täieliku ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- BPEA: börsivälistes ettevõtetesse investeeriv fond, mis tegeleb kapitali säilitamisele ja investeerimisjärgse väärtuse loomisele keskenduvate investeeringutega Aasia riikides. BPEA on ühise kontrolli all koos teiste börsivälistes ettevõtetesse investeerivate fondidega, kes koos moodustavad ettevõtja Baring Asia;
- PAI: börsivälistes ettevõtetesse investeeriv ettevõtja, kes haldab ja nõustab mitmeid fonde, kes omavad ettevõtteid eri ettevõtlussektorites, nagu äriteenuste, toidu- ja tarbekaupade, üldtööstuse, tervishoiu- ning jaemüügi- ja turustussektoris;
- WFC: lennuettevõtjatele alltöövõtu korras lennulasti haldusteenuseid osutav üldine müügi- ja teenusteagent.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse kohaldamisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

Tuleb märkida, et käesoleva juhtumi puhul võib olla võimalik kasutada korda, mis on esitatud komisjoni teatistes lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ⁽²⁾.

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. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

M.8954 – BPEA/PAI/WFC

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

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti, faksi või postiga. Kontaktandmed:

e-post: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

faks +32 22964301

postiaadress:

European Commission

Directorate-General for Competition

Merger Registry

1049 Bruxelles/Brussel

BELGIQUE/BELGIË

Eelteatis koondumise kohta
(juhtum M.8928 – Francisco Partners / VeriFone)
Võimalik lihtsustatud korras menetlemine
(EMPs kohaldatav tekst)
(2018/C 195/13)

1. 30. mail 2018 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Francisco Partners Management LP (edaspidi „Francisco Partners“, USA),
- VeriFone Systems, Inc. (edaspidi „VeriFone“, USA).

Francisco Partners omandab VeriFone'i üle täieliku ainukontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- Francisco Partners: ainult tarkvara- ja tehnoloogiapõhiste ettevõtjatele keskendunud börsivälisesse ettevõttesse investeeriv ettevõte,
- VeriFone: peamiselt müügikohtade makseeadmete ja nendega seotud teenuste projekteerimine, tootmine ja tarnimine.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse kohaldamisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

Tuleb märkida, et käesoleva juhtumi puhul võib olla võimalik kasutada korda, mis on esitatud komisjoni teatises lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ⁽²⁾.

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. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

M.8928 – Francisco Partners / VeriFone

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti, faksi või postiga. Kontaktandmed:

e-post: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

faks +32 22964301

postiaadress:

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

(2018/C 195/14)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muutmistaotluse suhtes 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 taotlemine kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga.

„GAILTALER SPECK“

ELi nr: PGI-AT-0192-AM01 – 5.4.2017

KPN () KGT (X)

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten
c/o Albert Jank
Götzing 4
9624 Egg
ÖSTERREICH

Tel +43 6504282000
E-post: Albert.jank@gailtalerspeck.at

Taotluse esitaja on algse taotluse esitanud ühing ja ta esindab KGT „Gailtaler Speck“ kõiki praegusi tootjaid.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Austria

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab

- ☐ Toote nimetus
- ☒ Toote kirjeldus
- ☒ Geograafiline piirkond
- ☒ Päritolutõend
- ☒ Tootmismeetod
- ☒ Seos piirkonnaga
- ☒ Märgistus
- ☒ Muu [pädeva asutuse ja taotluse esitanud ühingu kontaktandmed, toote liik, kontrolliasutus, riiklikud õigusaktid, kirjanduse ja allikate loetelu]

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.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

- ☐ Sellise registreeritud KPNI või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärsel) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena.

5. Muudatus(ed)

Varem mitmest üksikdokumendist (kokkuvõte, spetsifikaat) koosnenud tootespetsifikaat ühendati nüüd üheks dokumendiks ja vaadati läbi, et suurendada ülevaatlikkust ja ajakohastada samal ajal eelkõige nõudeid tootmismeetodi ja päritolutõendi kohta. Samuti on nüüdsest otse spetsifikaati lisatud tootmisnõuded (nt juhised „Gailtaler Speckrichtlinien“/toote „Gailtaler Speck“ tootmisjuhised) materjali sellest osast, millele spetsifikaadis seni viidati, ja seega kohaldatakse liidu õiguses ette nähtud muutmiskorda. Varem ühingusisesel kvaliteedi tagamise ja kontrollimise süsteemil põhinenud andmed jäeti välja. Samuti loobuti spetsifikaadis loomakasvatuse (nt kondijahu või tööstuslike toidujäätmetega söötmise keeld) või peekonitootmise üldkehtivate eeskirjade ülekordamisest. Spetsifikaadi allesjäänud lisadel on seega eranditult tõendamisülesanne.

Üksikasjalikum teave

Tootekirjeldus

Kokkuvõtte punkt 4.2:

„Toote „Gailtaler Speck“ tootmisel kasutatakse järgmisi seatõugusid: maatõugu siga, vääristatud tõugu siga, maatõugu ja vääristatud tõugu sea ristandid, Duroci tõugu siga, ristandid Kärnteni tunnustatud aretuskavadest.

Sigu tuleb nuumata toote „Gailtaler Speck“ tootmisjuhistes ettenähtud tingimustel.

Toote „Gailtaler Speck“ tootmiseks kasutatakse värsket sealiha, mille pH on kuni 5,8 %. Kasutatakse terveid peekonikülgi, vajaduse korral üksikuid küljeosi – kõhutükk, karree, kõhutükiga karree, reietükk ja abatükk.

„Gailtaler Speck“ maitsestatakse, külmsuitsutatakse ja see valmib spetsiaalsetes valmimisruumides. Toote „Gailtaler Speck“ välispind on kuldkollane, lõikepind on tugevalt punane ja valge pekiribaga. Tootel „Gailtaler Speck“ on hästi tuntav soola-, suitsu- ja lihamaitse, mis on kergelt värtsikas ja vähesoolane. Toode on tugeva konsistentsiga, hammustamisel õrn, mure ja suussulav.“

ja spetsifikaadi punkt 4.2 („Tootekirjeldus ja toote liik“):

„„Gailtaler Speck“ on sealiha valmistatud toorsoolatoode. Juhiste „Gailtaler Speck – Richtlinien“ lõigus 3 on kindlaks määratud toote „Gailtaler Speck“ kvaliteeditunnused. Toodet iseloomustavad järgmised tunnused (vt Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, punkti 4.2 lisa):

- tooraine: toodet „Gailtaler Speck“ valmistatakse järgmiste seatõugude lihast: maatõugu siga, vääristatud tõugu siga, maatõugu ja vääristatud tõugu sea ristandid, Duroci tõugu siga ning ristandid Kärnteni tunnustatud aretuskavadest;
- koostisosad, retsept ja koostisained: toote „Gailtaler Speck“ tootmiseks kasutatakse värsket sealiha, mille pH on kuni 5,8. Toodet „Gailtaler Speck“ valmistatakse järgmistest lihatükkidest: terve peekonikülg või vajaduse korral nende üksikud osad: kõhutükk, karree, kõhutükiga karree, reietükk, abatükk. Lihatükke töödeldakse nende loomulikus olekus – neid ei pressita kunagi. Soolamiseks kasutatakse keedu- või soolamissoola, pipart, küüslauku ja esivanemate edasi antud traditsioonilisi värtsisegusid. Värtsidest eelistatakse ingverit, koriandrit, köömneid, loorberit, pimenti, paprikat, rosmariini, kadakat, suhkrut. Suitsutamine toimub külmsuitsutamise teel (suitsutamistemperatuur kuni 22 °C);
- välimus: toote „Gailtaler Speck“ välispind on kuldkollane, pekk on valge, tailiha tugevalt punast värvi. Toode „Gailtaler Speck“ on väliselt ja viilutamisel defektideta;
- maitse: tootel „Gailtaler Speck“ on vähesoolane, hästi tuntav soola-, suitsu- ja lihamaitse. See on ilma võormaitseta;
- konsistents: „Gailtaler Speck“ on tugeva konsistentsiga, hammustamisel õrn, mure ja suussulav;

- eripärad: Gailtali tüüpilised tootetunnused on külmsuitsutamismeetod, eelistatult tervete peekonikülgede töötlemine ja liha töötlemine pressimata olekus.“

asendatakse järgmise sõnastusega:

„4.2. Tootekirjeldus

„Gailtaler Speck“ on pressimata sealihast toorsoolatoode, mida iseloomustavad järgmised tunnused:

- tooraine: toodet „Gailtaler Speck“ valmistatakse eranditult järgmiste seatõugude lihast: maatõugu siga, väärismetatud tõugu siga, Duroci tõugu siga, Schwäbisch Halli sadulsiga ja nende tõugude ristandid. Lisaks on lubatud ka nende tõugude ristandid Piétraini tõugu sigadega (isasloomad);
- koostisosad, retsept ja töötlemisprotsess: toote „Gailtaler Speck“ valmistamiseks kasutatakse eranditult kondita värsket liha, mida töödeldakse edasi selle loomulikus olekus, ilma pressimata. Toodet „Gailtaler Speck“ on põhimõtteliselt võimalik toota kõikidest lihatükkidest, ka tervest peekoniküljest. Eelistatud on siiski kõhutükk, karree, kõhutükiga karree, reietükk ja abatükk. Sigade poolrumpade toiduks sobivust kontrollib enne tükeldamist veterinaarteenistus ja punktis 4.5.2 kirjeldatud meetodi järgi maitsestatakse need traditsiooniliselt esivanemate edasi antud soola ja vürtside seguga, suitsutatakse ja jäetakse valmima (vinnutamine);
- välimus: toote „Gailtaler Speck“ välispind on kuldkollane, pekiosa on puhasvalge ja selgelt äratuntav, tailiha tugevalt punast värvi;
- maitse ja konsistents: „Gailtaler Speck“ on kergelt vürtsikas (ilma domineeriva kadakahõnguta), vähesoolane ja iseloomuliku hästi tuntava soola-, suitsu- ja lihamaitsega; kuigi pekiosa on teiste peekoniliikidega võrreldes tihkem, on peekon mure, suussulav ja hammustamisel õrn. „Gailtaler Speck“ on väliselt ja viilutamisel defektideta ning sellel puudub võõrmaitse;
- turustamine: toodet „Gailtaler Speck“ võib müüa lahtiselt või pakendatult, ühes tükis, tükeldatult või viilutatult.“

Põhjendus

Täpsustati toote „Gailtaler Speck“ valmistamiseks kasutada lubatud seatõugude loetelu ja eelkõige jäeti välja viide Kärnteni tunnustatud aretuskavadele. Kuna porsaste päritolu ei ole tulevikus enam Kärnteniga piiratud (vt punkt „Geograafiline piirkond“), esitatakse spetsifikaadi senises versioonis konkreetne tõugude ja ristamisvõimaluste loetelu. Lubatud seatõugude loetelusse lisati ainult Schwäbisch Halli sadulsiga, sest selle tõu liha ja pekk on hea kvaliteediga ja ilmastikukindluse tõttu sobib ta hästi vabapidamiseks, mis omakorda on oluline võimaliku mahe-tootmise korral. Ristandid on – nagu juba varem Kärnteni aretuskavade raames – lubatud kõikide heaks kiidetud tõugude vahel ja Piétraini tõugu sigade isasloomadega. Seevastu puhaste lihatõugude vahelised ristandid ei taga eesmärgiks seatud selgelt nähtavat pekiosa.

Varem nõutud pH suurim väärtus 5,8 oli võimalik välja jätta, sest toiduks sobivus peab põhimõtteliselt olema tagatud ja seda peab kontrollima ja kinnitama veterinaarteenistus (veterinaarinspektor). Lisaks saab peekonitöötlemise enda kogemuse põhjal aru, kas liha sobib peekoni töötlemiseks.

Kui varem kasutati peekoni tootmiseks üldjuhul tervet peekonikülge ja ainult vajaduse korral üksikuid osi, siis nüüdseks on see suhe klientide soovide ja eri turustusviiside tõttu vastupidine. Need lisati selguse huvides spetsifikaati.

Mõningal määral täpsustati peekoni välimuse ja konsistentsi kirjeldust; määrati kindlaks, et toote „Gailtaler Speck“ pekiosa peab olema selgelt äratuntav. Täpsem kindlaksmääramine ei ole loodussaaduse puhul võimalik, sest pekiosa on kastreeritud loomadel ja emasloomadel ja erinevatel lihatükkidel erinevalt välja kujunenud. Toote „Gailtaler Speck“ jaoks kasutatavate sigade pikema eluea ja suurema tapaaegse minimaalse eluskaalu tõttu (120 kg võrreldes Euroopas peekoni tavatootmisel harilikult keskmiselt 85 kg-ga) on toote „Gailtaler Speck“ pekiosa võrreldavate toodete omast selgelt suurem. Toote „Gailtaler Speck“ pekiosa eriline tihkus tuleneb sigade söötmise eripärast, mille puhul maisi osakaal on väga väike (kuni 10 % kogu Euroopas tavapärase kuni 70 % asemel), millele tekstis nüüd viidatakse.

Selguse huvides lisati varasemate kindlaskujunenud kaubandustavade mõttes märkused lubatud turustusviiside kohta, mille kohaselt võib toodet „Gailtaler Speck“ müüa lahtiselt või pakendatult, ühes tükis (st viilutamata peekoniküljena või viilutamata jaotustükina), kõhutükiks, karreeks, kõhutükiga karreeks, reietükiks või abatükiks jaotatuna või viiludeks, kuubikuteks jne lõigatult.

Varasemad selgitused külmsuitsutamise kohta ning toote traditsiooniliste omaduste saamiseks lubatud vürtside loetelu viidi üle punkti „Tootmismeetod“.

Geograafiline piirkond

— Kokkuvõtte punkti 4.3 esimene lause:

„Tootmispiirkonna moodustavad järgmised kohalikud omavalitsused: Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Gitschtal, Hermagor, St. Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail ja Hohenthurn.“

ja spetsifikaadi punkt 4.3.1 („Tootmispiirkond“):

„Nii looduslike tingimuste (vt punkt 4.6) kui ka ajaloolise arengu tulemusena (vt punkt 4.4) on Gailtalis välja kujunenud eriline peekonitootmise kultuur. Ajalooliste dokumentide ja allikate alusel, mis tõendavad peekonitootmise ajaloolist arengut, määratletakse järgnevalt piirkond, kus on võimalik toodet „Gailtaler Speck“ valmistada.

1830. aasta paiku teenijate ülalpidamiskulude kohta koostatud nimekirja näitel on toote „Gailtaler Speck“ tähtsus Gailtali elanike toidusedelis selgelt mõistetav (vt Kärntner Landesarchiv, Stabiler Kataster, punkti 4.3.1 lisa A).

Peekoni olulisus Gailtali elanike toidulaul saab selgeks muudest ajaloolistest dokumentidest võrdluses Kärnteni teiste piirkondadega (vt Kärntner Landesarchiv, Stabiler Kataster, punkti 4.3.1 lisa B). Selle põhjuseks on Gailtali erilised looduslikud tingimused, tänu millele on piirkond sobiv kvaliteetsete toorsoolatoodete tootmiseks (vt punkt 4.6).

Põhjast ja lõunast määratlevad piirkonna üldtuntud arusaama kohaselt Gailtali tavapärased piirid, mille moodustavad sellest põhjas ja lõunas asuvad mäeahelikud: lõunapoolse Kalkalpeni juurde kuuluvad Karni Alpid lõunas Itaalia riigipiiril ja Gailtali Alpid põhjas, mida mööda kulgevad ühtlasi Gailtali kohalike omavalitsuste piirid. Idas ja läänes on piirid määratletud looduslike tingimuste, eelkõige kliimatingimuste alusel, millel on peekonitootmise eeldusena otsustav tähtsus.

Järgmises lõigus määratletakse asjaomastele lisadele viidates täpsemalt nende tootmiskohtade asukoht, millele tuleb anda õigus KGTga toote „Gailtaler Speck“ tootmiseks. Gailtali asukoht Euroopas NUTSi 2. tasandil ja Austria Vabariigis esitatakse punkti 4.3.1 lisa C (vt ZT-Kanzlei Blechl & Piechl, 1999a, punkti 4.3.1 lisa C). Piirkond on määratletud seega kohalike omavalitsuste järgi, kus asuvad toote „Gailtaler Speck“ tootmiskohad, ja kliimatingimusi kujundavate topograafiliste olude põhjal. Sellesse kuuluvad järgmised kohalikud omavalitsused: Kötschach-Mauthen, Dellach, Kirchbach, Hermagor, Gitschtal, St. Stefan im Gailtal, Nötsch im Gailtal, Feistritz an der Gail ja Hohenthurn (vt ZT-Kanzlei Blechl & Piechl, 1999b, punkti 4.3.1 lisa D).“

sõnastatakse ümber järgmiselt:

„4.3. Geograafiline piirkond

4.3.1. Piirkonna määratlus

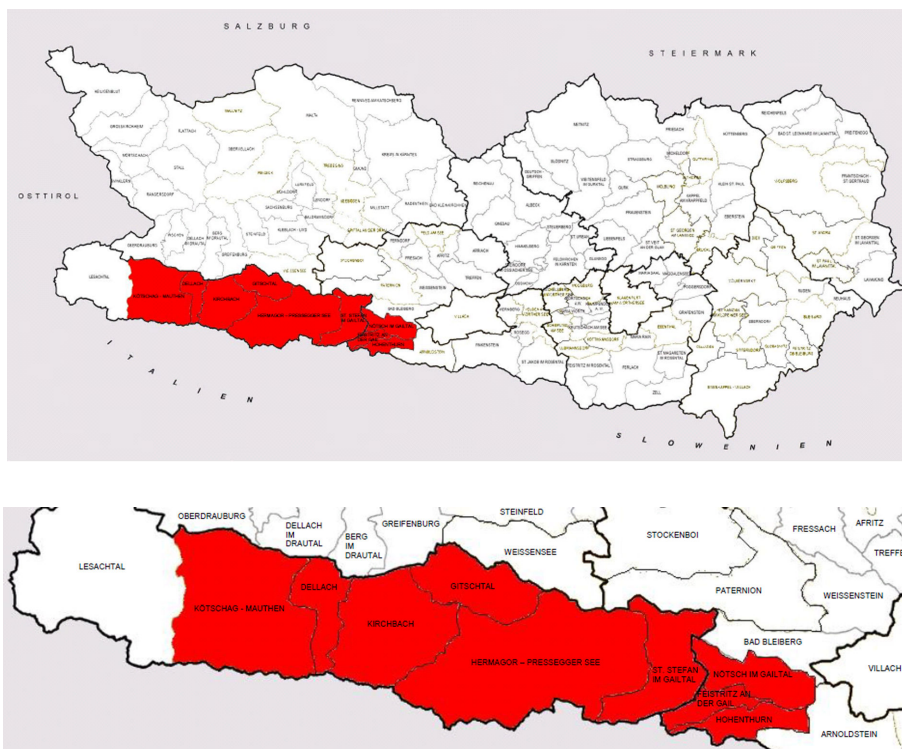
Geograafiline piirkond asub Austrias Kärnteni liidumaal.

Nii looduslike tingimuste kui ka ajaloolise arengu tulemusena on Gailtalis välja kujunenud eriline peekonitootmise kultuur. Ajalooliste dokumentide ja allikate alusel, mis tõendavad peekonitootmise ajaloolist arengut, määratletakse järgnevalt piirkond, kus on võimalik toodet „Gailtaler Speck“ valmistada.

Piirkonna määratlevad üldtuntud arusaama kohaselt Karni Alpid lõunas Itaalia riigipiiril ja Gailtali Alpid põhjas, mida mööda kulgevad ühtlasi Gailtali kohalike omavalitsuste piirid. Idas ja läänes on piirid määratletud looduslike tingimuste, eelkõige kliimatingimuste alusel, millel on peekonitootmise eeldusena otsustav tähtsus (vt Steinhäuser 1958). Tootmispiirkond on ajalooliselt välja kujunenud (vt Kärntner Landesarchiv, Katastralschätzungselaborat, 1832).

Määratletud geograafiline piirkond (edaspidi „määratletud piirkond“ või „piirkond“) koosneb järgmistest kohalistest omavalitsustest: Dellach, Feistritz an der Gail, Gitschtal, Hermagor, Hohenthurn, Kirchbach, Kötschach-Mauthen, Nötsch im Gailtal ja St. Stefan im Gailtal.

Näitlikustamise ja piirkonna täpse määratlemise huvides on piirkond järgmistel joonistel tähistatud punasega.



Põhjendus

Märkustesse koondati kõige olulisem ja sõnastust tihendati; piirkonna määratlemist kohalike omavalitsuste nimetamise kaudu siiski ei muudetud, samuti ei muudetud piirkonna määratlemist looduslike tingimuste alusel. Peale selle lisati uued ülevaatlikumad kaardid.

— Kokkuvõtte punkti 4.3 teine lause:

„Toote „Gailtaler Speck“ tootmiseks kasutatavad sead pärinevad Gailtalist ja vajaduse korral Kärnteni liidumaa teistest piirkondadest.“

ja spetsifikaadi punkt 4.3.2 („Tooraine päritolupiirkond“):

„Toote „Gailtaler Speck“ valmistamiseks tuleb vastavalt juhiste „Gailtaler Speck-Richtlinien“ punktidele 1.2 ja 1.3 üldjuhul kasutada Gailtalist pärit sigade liha. Kui vajadust põrsaste või nuumsigade järele ei ole võimalik katta Gailtali päritolu liha pakkumisega, võib kasutada sigu Kärnteni teistest piirkondadest, mis on esitatud punkti 4.3.2 lisas A (vt Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, punkti 4.2 lisa, ja ZT-Kanzlei Blechl & Piechl, 1999c, punkti 4.3.2 lisa). Sel juhul tuleb juhiste „Gailtaler Speck-Richtlinien“ punktide 1.2 ja 1.3 kohaselt kõne alla ainult selline tooraine, mis on toodetud juhistes „Gailtaler Speck-Richtlinien“ kehtestatud tootmis-, kvaliteedi- ja kontrollistandardite või nendega samaväärsete juhiste järgi. Sobivat toorainet toodavad näiteks ühingu ARGE Kärntner Schweineproduktion liikmesettevõtted.“

asendatakse järgmise sõnastusega:

„4.3.2. Tooraine päritolu

Toote „Gailtaler Speck“ valmistamiseks tuleb kasutada nende sigade liha, kes on pärit määratletud piirkonnast, st kes on siin sündinud, kasvatatud ja nuumatud, kuid lubatud on juurde osta ka teistsugust päritolu kuni 31 kg kaaluvaid põrsaid, tingimusel et need on käesolevas spetsifikaadis nimetatud tõugu.“

Põhjendus

Senine piirang lubada vajaduse tekkimisel juurde osta kehtestatud söötisjuhistes järgi eranditult Kärnteni liidumaal toodetud sigu jäeti liidu õiguse arengut järgides välja. Samuti esines söötisjuhistes järgimise kontrollimisel väljaspool Gailtali korralduslikke raskusi.

Selle asemel määrati kindlaks, et juurde võib osta ainult lubatud tõugude või ristandite pörsaid (st mitte vanemaid loomi), kes kaaluvad kuni 31 kg ja keda võib seejärel määratletud piirkonnas toimuva tootmisprotsessi käigus nõutaval ja kontrollitaval viisil kasutada. Alates sellest kaalust, mis vastab ligikaudu 10nädalasele vanusele, ei loeta sigu enam pörsasteks.

— Lisatakse järgmine uus punkt:

„4.3.3. Määratletud piirkonnas läbitavad etapid

Pörsaste nuumamine, liha tükeldamine ja peekonitootmine (maitsestamine, suitsutamine ja valmimine) peab toimuma määratletud piirkonna registreeritud ettevõtetes.“

Põhjendus

Selle punkti eesmärk on täpsustada etappe, mis tuleb kindlasti läbida määratletud piirkonnas. Registreeritud ettevõtete mõiste aluseks on taotlejate rühma keskses registreerimisasutuses (vt punkt „Päritolutõend“) registreeritud ettevõtted.

Päritolutõend

Selle punktiga seotud varasemad märkused (peamiselt selgitus toote ajaloolise arengu ja selle majandusliku tähtsuse kohta piirkonna jaoks) viiakse üle punkti „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja lisatakse sinna läbivaadatud kujul. Selle asemel lisatakse nüüd sätted, mille eesmärk on jälgitavuse tagamine:

„4.4. Päritolutõend

KGTga toote „Gailtaler Speck“ autentsuse ja jälgitavuse tagavad lisaks üldkehtivale asjaomasele dokumenteerimiskohustusele järgmised meetmed.

— Keskne registreerimisasutus

Taotlejate rühm haldab registreerimisasutust, kus ametlikust liikmelisusest sõltumata peavad laskma end registreerida kõik ettevõtjad, kes tegelevad spetsifikaadi kohase kasvatamise/nuumamise, töötlemise, peekonitootmise ja kauplemisega. See ei kehti pakendatud valmiskaupade müügikohtade kohta, kui edasist töötlemist ei toimu. Sellesse registrisse kantakse ettevõtete aadressi- ja kontaktandmed ning nende tegevusala. Iga ettevõtte saab registreerimisnumbri, mille alusel on tema ja tema märgistatud tooted tuvastatavad. Registreerimistaotlus tuleb esitada registreerimisüksusele kirjalikult (e-posti, faksi, kirja teel) enne nuumamise, töötlemise vms esmakordset alustamist.

— Liha plommimise erisüsteem

Tapmiselt tulevad (veel toored) lihatükid varustatakse tükeldamise käigus roheliste või punaste plommidega, mida väljastab ka mitteliikmetest ettevõtjatele eranditult taotlejate rühm. Plommidel on kaheksakohaline järjekorranumber, mis kantakse taotlejate rühma peetavasse plommiregistrisse ja mida on võimalik seostada vastava plommi saajaga. Peekoni tootmiseks võib kasutada ainult plommitud lihatükke.

Lubatud on üksnes ühekordselt kasutatavad ja pettuse tuvastamist võimaldavad lukustussabaga turvaplommid (paksus 2 mm, laius 10 mm), millel peab olema naeratava seapea pildi kõrval ka kiri „Gailtaler Speck“.



Plommide värvus tähistab erinevaid tootmisahelaid:

- roheline näitab, et loomade nuumamine, liha tükeldamine ja edasine töötlemine toimub samas põllumajandusettevõttes,
- punane aga näitab, et töödeldakse peekonitootjalt (põllumajandustootja või tükeldusettevõtte) ostetud ja spetsifikaadile vastavat toorainet (st loomi ei ole nuumatud enda ettevõttes).
- Kohustuslik teade pörsaste ostmise kohta

Iga registreeritud ettevõtja, kes pörsaid juurde ostab, peab teatama sellest registreerimisasutusele viie tööpäeva jooksul, esitades pörsaste arvu, päritolu (LFBIS-nr ja tootja nimi) ja üksikloomade kaalu.

Päritolu tagamise mõttes on kontrollimisel olulised järgmised dokumendid/tõendid.

Registreerimisasutus:

- ettevõttere register;
- plommiregister: sisaldab peekonitootja nime, talle väljastatud plommide arvu ja numbreid;
- pörsaste ostmise teated.

Kui teadete ja tegeliku arvu vahel on lahknevus, tuleb registreerimisasutusele anda võimalus tutvuda veterinaar-teabesüsteemiga (VISi andmebaas).

Tootja (kasvatamine/nuumamine):

- kõrvamärgid;
- loomapidamisprotokoll (näidise koostab registreerimisasutus): sisaldab loomapidaja nime, nuumaperioodi, järjekorranumbrit, päritoluettevõtte numbrit vastavalt kõrvamärgile, päritoluettevõtet, nuumamise algust, tapakohta, tapakuupäeva, tükeldus-/ (peekonitootmis) protokollide numbrit, peekonitootja või ostja andmeid;
- loomade saateleht (pörsaste ostmisel): sisaldab tarnija ja ostja nime ja aadressi, kasvatusettevõtte LFBIS-numbrit, sigade andmeid, nuumsigade arvu, päritoluettevõtte numbrit vastavalt kõrvamärgile, mõlema poole allkirja, kuupäeva.

Töötlemistehas:

- plomm: plommi number, värvus;
- pakendatud tootel olev märgis;
- peekonitootja registrinumber;
- tapaprotokoll või veterinaararsti muu kinnitus (nt loomade saatelehel): inspekteeritud ja kontrollitud tapmist arvu, kuupäev, veterinaarjärelevalve ametniku tempel ja allkiri;
- loomade saateleht: vt eespool;
- tükeldus- või peekonitootmisprotokoll: sisaldab järjekorranumbrit, peekonitootjat, tapakuupäeva, tapakohta, tükkide arvu, nuumamisettevõtet, loomapidajat, loomapidamisprotokollide numbrit, päritoluettevõtte numbrit vastavalt kõrvamärgile, tükeldatud lihaosade loetelu ja nendega seotud plommide numbreid, mida on kasutatud.

Müüja:

- lukustussabaga plomm lahtise kauba puhul;
- pakendatud tootel olev märgis;
- saateleht: viide toote „Gailtaler Speck“ kaitstud geograafilisele tähisele (KGT), artikli nimetus, tükkide ühik/kogus, kuupäev, töötleja ja ostja nimi;

— arve: viide toote „Gailtaler Speck“ kaitstud geograafilisele tähisele (KGT), kogus, kuupäev, töötleja ja ostja nimi;

— peekonitootja registrinumber.“

Põhjendus

Uute eeskirjadega, mille eesmärk on tagada toote jälgitavus, nähakse ette taotlejate rühma hallatav keskne registreerimisasutus kõikide kasvatamise/nuumamise, töötlemise, peekonitootmise ja kauplemisega tegelevate ettevõtete jaoks, liha plommimise erisüsteem ning sigu juurde ostvate ettevõtete jaoks kohustuslik teade põrsaste ostmise kohta. Peale selle esitavad erinevad osalejarühmad eraldi koostatavad tõendid ja tõendusdokumendid.

Iga töötlemiseks kasutatava lihatüki plommimiseks kehtestatakse eri värvi plommid, mis näitavad, kas kogu tootmisprotsess alates nuumamisest kuni lõpptooteni – välja arvatud tapatoiming – on toimunud ühes ja samas ettevõttes (roheline plomm) või on peekonitootja töödelnud mujal nuumatud loomi (punane plomm). Selle eesmärk on näidata traditsioonilise talutootmise ja tööstuslikuma tootmise vahelist erinevust. Plommid registreeritakse keskses plommiregistris ja nendel oleva numbri kaudu on neid võimalik seostada plommi saajaga.

Tootmismeetod ja märgistus

Kokkuvõtte punkt 4.5 („Valmistamismeetod“):

„Valmistamismeetod on sätestatud juhistes „Gailtaler Speck – Richtlinien“. Juhised reguleerivad põhisaaduste päritolu ja kvaliteeti ning tootmise käiku, määravad kindlaks toote tunnused ja sisaldavad eeskirju kvaliteedi tagamise kohta, kusjuures täieliku kontrollitavuse peavad nimetatud juhiste tähenduses tagama kõik toote „Gailtaler Speck“ tootjad.

Lihatükke, mille pH võib olla kuni 5,8 %, maitsestatakse pressimata olekus kuivsoolamise meetodil. Selleks lisatakse lihale keedu- või soolamissoola, pipart, küüslauku ning muid vürtse ja ürte esivanemate edasi antud traditsiooniliste retseptide järgi.

Sel viisil eemaldatakse lihast vesi ja takistatakse kahjulike väikeorganismide arengut. Liha maitsestub eelistatult traditsioonilistel puidust maitsestuslaudadel või plastist või roostevabast terasest maitsestusvannides temperatuuril 4–10 °C ja ligikaudu 70 % õhuniiskuse juures üks kuni neli nädalat. Seejärel pannakse maitsestunud tükid rip-puma, kuni need on täielikult kuivaks vinnutatud.

Vinnutatud ja maitsestunud tükid riputatakse suitsutuskambris. Seal suitsutatakse neid kuni 22 °C juures. Küttematerjalina kasutatakse ainult pööki, millele lisatakse tüüpilise suitsulõhna saamiseks kadakaoksi. Suitsutamine katkestatakse korduvalt. Suitsutamiskordade vaheliste pauside ajal lastakse juurde värsket õhku. Nii omandab peekon oma erilise aroomi. Värske õhu juurdelaskmise täpne hetk ja suitsutamiskordade täpne pikkus määratakse peekonitootja kogemuse ja omandatud praktiliste oskuste põhjal. Pärast suitsutamist viiakse peekon valmimisruumi, kus temperatuur on 8–16 °C ja suhteline õhuniiskus 60–80 % või kus need näitajad tuleb sedasi seadistada. Sinna jääb peekon olenevalt kasutatud tükkidest vähemalt neljaks kuni kaheistkümneks nädalaks, et täielikult valmida.

Peki 25 % osakaalu korral on massikadu vinnutamisel 30–40 % märgkaalust.“

ja spetsifikaadi punktid 4.5–4.5.4:

„4.5. Valmistamismeetod

Ühing „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten“ on punktides 4.5.1–4.5.4 esitatud ja juhistes „Gailtaler Speck – Richtlinien“ üksikasjalikult kindlaks määratud valmistamismeetodi osade väljatöötamise ja kinnitamisega kaasanud eksperdid ning riikliku toiduainete järelevalveameti ja riikliku veterinaarjärelevalve asjaomased spetsialistid (vt Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, punkti 4.3 lisa).

Juhised „Gailtaler Speck – Richtlinie“ ei piirdu ainult kitsalt toote „Gailtaler Speck“ tootmisprotsessiga, vaid sisaldavad ka andmeid tooraine päritolu ja kvaliteedi kohta, üksikasjalikku tootekirjeldust, kvaliteedi tagamise meetmeid koos rakendatud kontrollisüsteemiga ning karistus- ja märgistuskorda.

Punkt 4.5.1. Tooraine tootmine

Loomapidajad on kohustatud pidama inventarinimestikku ja loomad märgistama, et iga üksiku peekonipartii päritolu oleks võimalik tõendada. Lisaks on loomapidajad kohustatud söötma loomi eranditult kvaliteetse söödaga, eelkõige sellisega, mis soodustab loomade aeglast kasvamist, ning loobuma kasvustimulaatorite, anaboolsete steroidide, hormoonide, keemiliste ja antibiootiliste kasvu suurendavate ainete kasutamisest. Samuti tuleb neil täita loomapidamisprotokoll / sigade protokoll vastavalt juhiste „Gailtaler Speck-Richtlinien“ lisale 2 või samaväärne protokoll.

Peekonitootjad on kohustatud määrama ja kasutama peekonitootmiseks ainult selliseid sigu, kes on vähemalt kuus kuud vanad, kelle väikseim tapakaal on 120 kg ja suurim keskmine päevane eluskaalu iive 750 grammi, sest peekonitootmiseks vajaliku liha omadused on ainult aeglaselt kasvanud sigadel.

Tapamajade käitajad on kohustatud tagama taparuumide ja -seadmete nõuetekohase ja laitmatu seisundi ning nõutava isikliku ja tööstushügieeni järgimise. Tapamajade käitajad ja peekonitootjad kohustuvad rümba kuni selle edasise töötlemiseni nõuetekohaselt ladustama.

4.5.2. Töötlemisprotsess

Järgmisena kirjeldatakse protsessi, mille käigus vääristatakse sealiha tooteks „Gailtaler Speck“. Peekonikülg maitsestatakse kuivsoolamise meetodil. Selleks lisatakse lihale keedu- või soolamissoola, pipart, küüslauku, hulgaliselt muid vürtse ja ürte esivanemate edasi antud retseptide järgi (vt punkt 4.2). Soola mõjul eraldub lihast vesi ja takistatakse kahjulike mikroorganismide arengut. Liha maitsestub eelistatult traditsioonilistel puidust maitsestuslaudadel või plastist või roostevabast terasest maitsestusvannides temperatuuril 4–10 °C ja ligikaudu 70 % suhtelise õhuniiskuse juures. Olenevalt maitsestatud tükkide paksusest kestab see üks kuni neli nädalat.

Pärast maitsestumisaja lõppu klopitakse üleliigne sool maha ja maitsestunud tükid pannakse rippuma, kuni need on täiesti kuivaks vinnutatud. Kui see on tehtud, riputatakse lihatükid suitsu ühtlase toime saavutamiseks piisavalt suure vahemaa tagant suitsutuskambrisse. Suitsutamismeetodina kasutatakse külmsuitsutamist. Temperatuur ei tohi ületada 22 °C. Küttematerjalina kasutatakse ainult pööki, millele lisatakse toote „Gailtaler Speck“ tüüpilise suitsulõhna saamiseks kadakaoksi. Suitsutamine katkestatakse korduvalt. Suitsutamiskordade vaheliste pauside ajal lastakse juurde värsket õhku. Nii omandab peekon oma erilise aroomi. Värske õhu juurdelaskmise täpne hetk ja suitsutamiskordade täpne pikkus määratakse peekonitootja kogemuse ja omandatud praktiliste oskuste põhjal.

Pärast suitsutamisprotsessi lõppemist viiakse peekon hea ventilatsiooniga valmimisruumi, mille temperatuur on 8–16 °C ja suhteline õhuniiskus 60–80 %. Olenevalt kasutatud tükkidest peab peekon jääma valmimisruumi valmima vähemalt neljaks kuni kaheteistkümneks nädalaks. Peki 25 % osakaalu korral on massikadu vinnutamisel 30–40 % märgkaalust.

4.5.3. Kvaliteedi tagamise ja kvaliteedikontrolli meetodid

Peekonitootjad kohustuvad tagama peekoni tootmisel kvaliteedi ja enesekontrolli. Täpsemalt kehtivad selle kohta järgmised sätted:

- värsket liha, mille pH on üle 5,8, ei töödelda edasi tooteks „Gailtaler Speck“, sest see vähendaks liha veeväljutamis- ja soolasidumisvõimet ning lõpptoote säilivust;
- maitsestusruum peab olema puhas, ventileeritav, varustatud temperatuuri ja niiskuse mõõtmise seadmetega ning olema tööstushügieeni seisukohast laitmatu korras;
- suitsutamisruum peab olema puhas, ventileeritav, varustatud temperatuuri mõõtmise seadmetega ja olema tööstushügieeni seisukohast laitmatu korras;
- maitsestunud tükid peavad olema suitsutamisruumi riputamisel täiesti kuivaks vinnutatud, vastasel juhul suureneb ladestuvate tahmaosakeste hulk;
- suitsutatavad tükid tuleb riputada nii, et suits eralduks ühtlaselt;
- suitsutatavad tükid ei tohi suitsutamistule uuesti süütamisel esimese tekkiva suitsuga kokku puutuda;
- vinnutus- ja valmimisruum peab olema puhas, ventileeritav, varustatud temperatuuri ja niiskuse mõõtmise seadmetega ja olema tööstushügieeni seisukohast laitmatu korras. Eelkõige tuleb valmimisruumis vältida soovimatut hallituse teket või see sealt eemaldada.

Peale selle kohustuvad peekonitootjad pidama juhiste „Gailtaler Speck – Richtlinien“ lisa 3 peekonitootmisprotokolliga samaväärset tootmisprotokolli (vt Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, punkti 4.2 lisa).

Punkt 4.5.4. Spetsiaalsed kontrollimehhanismid

Ühing „Gailtaler Speck – Karnische Region“ on näinud oma põhikirja §-s 11 toote „Gailtaler Speck“ tootjate juures tehtavaks sisekontrolliks ette kontrollikomisjoni loomise (vt Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999a, punkti 2 lisa). Kontrollikomisjon on kohustatud ühingu kehtestatud juhiste järgimist korrapäraselt jälgima ja kontrollima toodet „Gailtaler Speck“ tootvaid liikmeid. Kontrollikomisjonil on tema töös abiks hea tootmistava juhend (juhiste „Gailtaler Speck-Richtlinie“ lisa 1) ning kontrolli vooskeem (juhiste „Gailtaler Speck-Richtlinie“ lisa 4, vt Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, punkti 4.2.2 lisa).

Kontrollikomisjon on kohustatud esitama ühingu „Gailtaler Speck – Karnische Region“ juhatusel korrapärase ajavahemike järel aruanded oma kontrollitegevuse tulemuste kohta. Juhatus võtab kontrollikomisjoni aruanded vastu ja kohaldab juhiste „Gailtaler Speck-Richtlinien“ järgimata jätmise korral asjaomaste liikmete suhtes ettenähtud karistuskorda. Otsese ohu korral võib juhatus kehtestada asjaomased otsused, mis jõustuvad kohe. Õigus teha lõplik otsus karistuste kohta on ühingu „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten“ täiskogul.

KGT-ga toote „Gailtaler Speck“ tulevased tootjad, kes ei kuulu ühingusse „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten“, peavad nimetatud kontrollinõudeid täitma samaväärsete kontrollimehhanismide kohaldamise kaudu.“

asendatakse järgmiselt:

„4.5. Tootmismeetod ja märgistus

4.5.1. Tooraine tootmine

Toodet „Gailtaler Speck“ valmistatakse eranditult punktis 4.2 loetletud tõugude lihast.

Sigade nuumamine

Täieliku jälgitavuse huvides peab kogu nuumamine alates pörsaeast kuni tapmiseni kestma ainult ühes (1) määratletud piirkonna registreeritud ettevõttes, st ühe sea nuumamist ei saa jagada mitme ettevõtte vahel.

Loomi tuleb sööta ainult söödaga, mis soodustab nende aeglast kasvu. Märksööt (nt märg mais, märg soja) on keelatud. Maisi ja soja võib anda üksnes väikeses koguses, mille puhul soja osakaal kuivmassis ei ületa 20 % ja maisi osakaal 10 %. Nuumaperioodi koguarvestuses ei tohi kindlaks määratud maksimaalset 750 grammist päevast kaaluliivet ületada. Söötmisel ei tohi söödale mingil juhul lisada kasvustimulaatoreid, anaboolseid steroide või hormone. Samuti tuleb alates nuumamise algusest (st alates 31 kg suurusest eluskaalust) lõpetada kasvu suurendavate keemiliste ja antibiootiliste ainete kasutamine. Sead on tapavalmis, kui nende eluskaal on vähemalt 120 kg.

4.5.2. Töötlemisprotsess

Tükeldamine, soolamine, suitsutamine ja vinnutamine peab toimuma ühes ja samas ettevõttes.

Tapmine ja tükeldamine

Tappa tohib ainult nuumamisettevõttele kõige lähemal asuvas tapamajas, kus on üksikjuhtumiteks vajalik võimsus ning mis on nõuetekohaselt varustatud ja vastab seadusjärgsetele hügieeni-, veterinaar- ja loomakaitse-eeskirjadele. Sigade poolrõmbad tükeldatakse, konditustatakse ja puhastatakse peekonitootmisettevõttes, kus neile lisatakse kohe ettenähtud plommid (lukustussabaga plomm). Peekoni „Gailtaler Speck g.g.A.“ tootmiseks võib kasutada ainult plommitud lihatükke.

Maitsestamine

Lihatükid maitsestatakse kuni 10 °C (ruumi)temperatuuri juures pressimata olekus kuivsoolamise meetodil. Selleks lisatakse lihale soola (keedu-, soolamis- või meresoola või nende segu), pipart, küüslauku ja kadakat. Muudest vürtsidest ja ürtidest võib lisada ingverit, koriandrit, köömneid, loorberit, piment, paprikat, rosmariini ja suhkrut.

Soola mõjul eraldub lihast vesi ja takistatakse kahjulike mikroorganismide arengut. Liha maitsestub maitsestusvannides ja plastist või roostevabast terasest laudadel. Liha võib maitsestada nii külmalt kui ka soojalt ja see jääb sissesoolatuna seisma nii kauaks, kuni see omandab tugeva soolamaitse. See võib olenevalt maitsestatud tükkide paksusest kesta üks kuni neli nädalat. Õige hetke äratundmine on osa peekonitootjate traditsioonilisest esivanemate edasi antud kogemusest.

Pärast maitsestumisaja lõppu eemaldatakse liigne sool ja maitsestunud tükid valmistatakse ette suitsutamiseks, st need pannakse rippuma, kuni need on täielikult kuivaks vinnutatud. Soolveepritsi ja tsentrifuugimise abil soolamine ning maitsestunud tükkide pressimine on keelatud.

Suitsutamine

Toodet „Gailtaler Speck“ suitsutatakse põhimõtteliselt külmalt (8–24 °C). Küttematerjalina kasutatakse pööki või lehtpuidulaaste, millele lisatakse tekkiva suitsu lõhnastamiseks kadakamarju. Traditsioonilistes, talutootmise eeskujuga ja toimimise järgi rajatud suitsutuskambreid köetakse suitsu tekitamiseks teatud ajavahemike järel, st suitsutamisprotsess katkestatakse korduvalt peekoni jahutamiseks ja kambri läbituulutamiseks. Sealjuures tuleb benso-püreeni tekke vältimiseks tagada, et suitsutamistule süütamisel ja uuesti süütamisel tekkiv esimene suits ei puutuks suitsutatavate tükkidega kokku.

Kui suitsutuskambrites jahutust ei ole, tuleb alates 25 °C välistemperatuurist pideva kontrollimise teel tagada, et peekoniosade sisetemperatuur ei tõuseks kogu suitsutamisprotsessi ajal üle 24 °C. Kui välistemperatuuriga ei saa suitsutatavaid tükke suitsutamiskordade vaheliste pauside ajal jahutada, tuleb lihatükid suitsutuskambrist välja võtta ja maha jahutada, et tagada traditsioonilise külmsuitsutamise võrreldav tulemus. Suitsutamiskordade vaheliste pauside pikkus sõltub sellise tootmisviisi puhul peekoniosade sisetemperatuurist.

Suitsutamiskordade vaheliste pauside ajal lastakse suitsutuskambrisse värsket õhku. Selline läbituulutamine soodustab aroomi teket ning peab ära hoidma kondensaadi tekke ja suitsutatavate tükkide saastumise paakumise tõttu. Läbituulutamiseks avatakse kambri uks või õhuluugid; nüüdisaegsetes rajatistes kasutatakse automaatseid õhutusseadmeid.

Värsket õhu juurdelaskmise täpne hetk, suitsutamiskordade arv ja täpne pikkus määratakse peekonitootja kogemuse ja omandatud praktiliste oskuste põhjal ning nendest sõltub toote „Gailtaler Speck“ aroom.

Nüüdisaegsetes suitsutuskambrites võib suitsutamisprotsess olla ka katkematu, sest temperatuuri hoitakse tehniliste tingimuste abil ühesugusena ja õhutamiskorrad on automaatsed. Nendes nüüdisaegsetes rajatistes seadistatakse programmi abil kogu suitsutamine alates süütamisest, suitsu doseerimisest ja temperatuurist kuni õhutamiseni. Programmi aluseks on traditsioonilistes suitsutuskambrites toimuva suitsutamise viis. Nendes rajatistes on kondensaadi teke välistatud ja paakumise vältimiseks on sisse ehitatud filtrid.

Valmimine

Pärast suitsutamisprotsessi lõpetamist pannakse peekon rippuma hea ventilatsiooniga valmimisruumi, mille temperatuur on 8–16 °C ja suhteline õhuniiskus 60–80 %. Pideva kontrollimise abil tuleb tagada, et ei tekiks soovimatut hallitust. Vajaduse korral tuleb see peekonilt harjamise teel eemaldada või takistada hallituse taasteket järgmise suitsutamiskorra abil. Ideaalse valmimisastme saavutamiseks peab peki 25 % osakaalu korral olema massikadu vinnutamisel 30–40 % märgkaalust.

Erinevate tükkide puhul tuleb kinni pidada järgmistest valmimisaegadest (muu hulgas sõltuvalt lihatükkide paksusest):

- kõhutükist peekon: vähemalt 4 nädalat,
- karreetükist peekon: vähemalt 8 nädalat,
- kõhutükiga karreest peekon: vähemalt 6 nädalat,
- abatükist peekon: vähemalt 4 nädalat,
- reie- või kintsutükist peekon: vähemalt 12 nädalat,
- terve peekonikülj: vähemalt 12 nädalat.“

Põhjendus

Kuna varem toote „Gailtaler Speck“ valmistamismeetodi ühe alusena määratletud juhiste „Gailtaler Speckrichtlinien“ sisu kehtib endiselt, võeti see üle spetsifikaadi uude versiooni (vt eespool üldised märkused punkti „Muudatused“ kohta). Selle meetme ega ülejäänud allpool esitatud valmistamismeetodi muudatustega toote kvaliteet ei halvene.

- Selgitatakse, et ühe looma kogu nuumaperiood peab kestma ainult määratletud piirkonna ühes (1) ettevõttes, st seda ei tohi jagada mitme ettevõtte vahel. Selle eesmärk on hõlbustada hiljem valmiva lõpptoote kvaliteedi seisukohalt olulise tootmisetapi täielikku jälgitavust. Samal põhjusel peab ka rümba tegelik töötlemisprotsess (tükeldamine, soolamine, suitsutamine ja vinnutamine) toimuma ainult ühes ja samas ettevõttes.
- Kui seni oli märgsöödast keelatud ainult puhas mais, siis nüüd lisati spetsifikaati üldine märgsöötmise keeld, sest märgsöödaga tarbitakse sööta rohkem ja kiirendatakse kasvu ebasoovitaval viisil.
- Soja osakaalu kuivmassis suurendatakse 10 %-lt 20 %-le, et tagada vajaduse korral loomade parem söötmine valguga. Varem anti valguvajaduse katmiseks lisa söödana talu enda vadakut ja piima. See ei ole aga nüüdseks enam lubatud.
- Et vältida kontrolli käigus arusaamatusi, selgitatakse, et päevane suurim lubatud kaaluiive 750 g arvutatakse kogu nuumaperioodi alusel, st kogu kaaluiive jagatakse kogu nuumamisajaga.
- Kasvu suurendavate keemiliste ja antibiootiliste ainete võimalikul kasutamisel vähendatakse piirväärtust varasemalt põrsa eluskaalu 35 kg-lt 31 kg-le ja seega nuumamise algushetkeni Gailtalis. Kuni selle kaaluni on lubatud juurde osta teistsugust päritolu porsaid, kelle kasvatamisele ei ole taotlejate rühmal võimalik usaldusväärselt mõju avaldada.
- Tapaaegne väiksem eluskaal 120 kg kehtib edasi, kuid seni ette nähtud vähemalt kuuekuuline tapavanus jäetakse välja, sest peekonitootmise jaoks määrava rümba kvaliteedi või peki osakaalu puhul ei ole otsustav mitte täpse tapavanuse, vaid väikseima eluskaalu järgimine.
- Määratakse kindlaks, et tapmine peab toimuma nuumamisettevõttele kõige lähemal asuvas nõuetekohaselt varustatud ja piisava võimsusega tapamajas, et veovahemaa oleks võimalikult lühike ja sellega seotud stress loomade jaoks võimalikult väike. Senise spetsifikaadi punktis 4.5.1 esitatud hügieenieeskirjade ja kohustuslike puhkeaegu, tapmist, tapaseadmeid või -ruume käsitlevate kohustuslike eeskirjade ülevõtmisest uude spetsifikaati loobutakse, sest need ei sisalda midagi rohkemat kui niikuinii kohustuslikud üldkehtivad asjaomased sätted.
- Sigade poolrõmbad ja peekonitootmisetevõttes nendest saadud tükid peab peekonitootja varustama ettenähtud ja keskse registreerimisasutuse plommiregistrisse kantud plommidega (vt punkt „Päritolutõend“).
- Seaduse kohaselt ei kasutata enam traditsioonilisi puidust maitsestuslaudu. Nende puhastamist (desinfitseerimist) ei olnud võimalik ettenähtud hügieenistandarditele vastaval viisil tagada. Soolamine toimub nüüd eranditult soolamisivannides ja plastist või roostevabast terasest laudadel. Selle muudatusega ei kaasne tõendatud mõju liha kvaliteedile.
- Keedu- või soolamissoola asemel on edaspidi kirjas keedu-, soolamis- või meresool või nende segud, sest nende toime ja maitse on sama ja seetõttu ei ole piirangud vajalikud.
- Lisaks juba nimetatud vürtsidele (vt kokkuvõtte punkt 4.5 ja spetsifikaadi punktid 4.2 ja 4.5.2) nähakse nüüdsest kohustuslikus korras ette ka kadaka(marjade) kasutamine. Selle eesmärk on – koos allpool nimetatud kadakamarjade lisamisega suitsutamisprotsessi küttematerjalile – korvata asjaolu, et suitsutamisel puudub nüüd kohustus lisada kadakaoksi, mida on piirkonnas üha raskem hankida.

- Varem kokkuvõtte punktis 4.5 ja spetsifikaadi punktis 4.5.2 ette nähtud kohustuslik kadakaokste kasutamine suitsu lõhnastamiseks jäetakse välja. Põhjendust vt eespool. Kui kadakaoksi ei kasutata, tuleb toote „Gailtaler Speck“ kadakahõngu säilitamiseks segada küttematerjali hulka kadakamarju.
- Kui varem oli lubatud kasutada suitsutamisprotsessis eranditult pööki, siis tulevikus on paindlikkuse mõttes – ka pöögilaastude puhul esineb tänapäeval tarneraskusi – lubatud ka muud lehtpuulaastud, ilma et seetõttu peaks kartma mõju kvaliteedile või maitsele. Okaspuulaastud aga suitsutamiseks ei sobi, sest need eraldavad liiga palju kuumust.
- Maitsestumisruumi varem ette nähtud miinimumtemperatuur 4 °C jäetakse välja, sest selle piirväärtuse määramine ei ole peekoni kvaliteedi jaoks otsustav ja selle hoidmine oleks seepärast kontrolli olulisuse seisukohalt tarbetu. Nimelt tingib võimalik külmem temperatuur üksnes liha aeglasema sooldumise. Samuti jäetakse välja maitsestumisruumi õhuniiskuse alusväärtus 70 %, sest õhuniiskuse ei avalda liha sooldumisele mingit mõju.
- Toodet „Gailtaler Speck“ üldjuhul külmsuitsutatakse. Varem sellega seoses nimetatud maksimumtemperatuur 22 °C asendatakse Austria toiduseadustikus kehtestatud külmsuitsutamise vahemikuga 8–24 °C.
- Kuna eriti vanemates suitsutuskambrites tavaliselt jahutus puudub, on tulevikus lubatud vajaduse katmiseks suitsutada toodet „Gailtaler Speck“ ka kõrgema välistemperatuuri juures (alates ligikaudu 25 °C). Peekoniosade sisetemperatuur ei tohi sel juhul siiski kunagi ületada 24 °C, mis tuleb tagada pideva kontrollimisega. Kui välistemperatuuriga ei saa suitsutatavaid tükke suitsutamiskordade vaheliste pauside ajal jahutada, tuleb lihatükid suitsutuskambrist välja võtta ja maha jahutada, et tagada traditsioonilise külmsuitsutamise võrreldav tulemus. Suitsutamiskordade vaheliste pauside pikkus sõltub sellise tootmisviisi puhul peekoniosade sisetemperatuurist.
- Toote „Gailtaler Speck“ valmimisaeg esitatakse selguse huvides edaspidi eraldi vastavalt lihatüki liigile.
- Toiduainete ja lihatoodete valmistamise käigus tootmisruumide sisustuse ja hügieeni kohta esitatavate ja üldiselt järgitavate nõuete ülevõtmisest (vt varasema spetsifikaadi punkti 4.5.3 osad) loobuti. Selle põhjus on ühelt poolt uue spetsifikaadi kokkusurutus, aga teisalt välditakse sellega olukorda, kus spetsifikaat tuleb läbi vaadata õiguslike raamtingimuste muudatuste tõttu, mida toote „Gailtaler Speck“ tootjatel ei ole võimalik mõjutada.
- Ühingusisesel kvaliteedi tagamise ja kontrollimise süsteemil põhinevad andmed (varasema spetsifikaadi punkt 4.5.4) jäetakse välja. Kontrolli ja kvaliteedi tagamise meetmed anti üle registreeritud kontrolliasutusele.

Seos geograafilise piirkonnaga

Varem punktis „Päritolutõend“ sisaldunud peamiselt ajaloolised märkused ja andmed toote „Gailtaler Speck“ majandusliku tähtsuse kohta, nimelt

kokkuvõtte punkt 4.4 („Päritolutõend“):

„Peekoni tootmine Gailtali piirkonnas on dokumenteeritud juba alates 15. sajandist. Reisikirjad, talupoegade inventarinimekirjade kirjeldused ja teenijate toitlustamiskavad annavad tunnistust peekoni tähtsusest Gailtali elanike toidusedelis. See tulenes eelkõige asjaolust, et suitsutamise ja õhu käes kuivatamisega sai selle muuta pikaajaliselt säilivaks.“

ja spetsifikaadi punktid 4.4–4.4.2.2.4:

„4.4. Päritolutõend

4.4.1. Ajalooline areng

4.4.1.1. Ajalooline areng antiikajal

Varaseimad tõendid loomakasvatuse tähtsusest Gailtalis pärinevad keldi ajast (200 eKr – 100 pKr). Kõige sagedamini peeti veiseid ja hobuseid, nende kõrval olid aga olemas ka sead. Sellest annavad tunnistust sea ja hobuse pronkskujud, mis on säilinud Gurinas, Gailtalis asuvas antiikaegses kaevurite asulas, mis jääb Dellachist kirdesse (vt Dinklage, 1966, punkti 4.4.1.1 lisa).

4.4.1.2. Ajalooline areng keskajal

Esimeseks leitud viiteks peekonivalmistamise kohta käivate teadmiste kohta peetakse Karl Suure 812. aasta määrust (*Capitulare de villis*), mida kohaldati ka Kärntenis. See puudutas muu hulgas suurima puhtuse pidamist toiduainetega ümberkäimisel. Eriti rõhutati peekoni, suitsuliha, vorsti ja soolaliha valmistamist, millega tõendatakse nende toitude olemasolu Kärnteni hertsogiriigis.

Otto II keiserlik diplom 977. aastast, millega ta annab Salzburgi talupoegadele loa tammetõrudega nuumamise kohta kogu Lavanttal, lubab teha järelduse seakasvatuse õitsengu kohta hiliskeskajal. Eriti ihaldusväärsed olid veskite juures peetavad sead, sest nad olid tavaliselt hästi nuumatud. Greifenburgi hertsogliku haldusüksuse 1267. aasta kinnistusraamatu sissekannetes on juttu St. Danieli lähedal Höflingis paiknevatest veskitest, mis sobisid sigade pidamiseks eriti hästi ja mis pidid maksma ka seamaksu (vt Dinklage, 1966, punkti 4.4.1.2 lisa A).

Kindla viite sellele, et peekon oli juba 15. sajandil Gailtalis toidusedeli oluline osa, annab Aquileia vikaaride erasekretäri ja aastatel 1485–1487 Caorle piiskopi reisisaatja Paolo Santonino reisipäevikute tõlge. Esimene tema kolmest reisist viis teda Gailtali ja Ida-Tirooli, järgmised Rosentali, Villachisse ja vanasse Alam-Steiermarki. Santonino kirjeldab üksikasjalikult Gailtali inimeste eluviisi ja eelkõige nende toidukultuuri. Gailtalis viibimise ajal on peekon, mida enamasti pakutakse koos naeriste või kapsaga, kindel osa pikkadest menüükäikudest, millega teda ja piiskoppi kostitatakse. Seda toitu mainitakse vähemalt seitse korda, nimelt Mautheni lähedal asuva Goldensteini linnuse, Ida-Tiroolis asuva Dölsachi, St. Danieli, Tröpolachi, Hermagori, St. Laurenzeni, Eggi lähedal asuva St. Michaeli ja lõpuks Berg im Drautali külastamisel. Edasisel reisil ja ka hilisemate reiside ajal seda toitu talle enam ei pakuta (vt Egger, 1947, punkti 4.4.1.2 lisa B). Asjaolu, et Paolo Santonino ei maini oma muude reisisihtide kirjeldustes peekonit talle pakutud toitude ja roogade olulise osana, näitab, et peekon kuulus juba hiliskeskajal Gailtali tüüpiliste põhitoiduainete hulka.

4.4.1.3. Ajalooline areng uusajal

Aichelburgi valitsejate 1504. aastal välja antud vanimas kinnistusraamatus on paljude maksukohustuslaste kohta kirjas, et lisaks muudele saadustele pidid nad igal aastal viima valitsejatele ka kaks sea abatükki, mis olid tavaliselt suitsutatud. Sarnased maksuregistritest nähtuvad andamid on kirjas ka järgneva aja kohta (vt Kärntner Landesarchiv, Dinklage 1948, punkti 4.4.1.3 lisa A).

Ka Dellachist edelas asuva Waydenburgi lossi 1523. aasta vakuraamatus on lossile viidavate andamitena kirjas kaks abatükki, mis tuli kohale toimetada suitsutatuna ja vinnutatuna. Tegemist oli teatud liiki sinkpeekoniga, mis saadi ja valmistati nuumseast, nagu see oli Oberdrauburgi ja Mautheni haldusüksuses ette nähtud. Värsket liha oli valitsejate käsutuses rikkalikult, sest neil oli võimalik küttida ja toiduks valmistada igat liiki ulukeid. Puudus oli aga toiduainetest, mida sai igal ajal kasutada ja mis tuli seetõttu Gailtalis kasutatud viisil suitsutamise ja õhu käes kuivatamisega säilivaks muuta (vt Kärntner Landesarchiv, Urbar Waydenburg 1523, punkti 4.4.1.3 lisa B).

Samuti nähtub arvukatest ligikaudu 1700. aastast pärit talupoegade inventarinimekirjadest, kuhu pandi ülitäpselt kirja kogu kodus leiduv vara ning mis olid asjaomaste valitsejate jaoks maksude arvestamise alus, et „peekon kastis“ ehk suitsusealiha oli Gailtali talumajapidamistes hinnatud kauasäiliv kaup (vt Kärntner Landesarchiv, Archiv Aichelburg, punkti 4.4.1.3 lisa C). Kärntner Unterlandi inventarinimekirjadest leiab samal ajal „hakitud peekoni“, mis on ilmselt teatud liiki peekonipasteet.

Sigade söötmine on läbi aegade olnud pidevalt huvi kesmes: Gailtali keskosa Bambergi piirkonna Künburgi haldusüksuse 1586. aasta vakuraamatus on juttu keelust, mis puudutas Presseggi järvest loodes asuva Küneggi lossi ümbruses kasvavat metsa, mis oli suures osas tammik. Nendest metsadest ei tohtinud talupojad puid võtta; kui tammed rikkalikult vilja kandsid, oli talupoegadel lubatud ajada oma sigu tõrudega nuumamiseks metsa (vt Dinklage, 1966, punkti 4.4.1.3 lisa D). Mitme Gailtali naabruskonna pikalt kestnud vaidluses oma karjatamisõiguste üle otsustas Georg Friedrich von Aichelburg 1608. aastal, et neli naabruskonda – Emmersdorf, Michelhofen, St. Paul ja Dragantschach, mis asusid Oisternigapfel ja Rießenis – võisid lisaks oma lüpsikarjale karjatada ka kolme hobust ja oma sigu (vt Kärntner Landesarchiv, Dinklage 1948, punkti 4.4.1.3 lisa A).

4.4.1.4. Ajalooline areng 19. sajandil

Gailtali katastrisse kantud haldusüksuse 1832. aasta hinnangutest kariloomade arvu kohta nähtub, et sigade nuumamisega ei tegeletud kuigi ulatuslikult, see-eest aga oskuslikult, ja et veiste pidamisel oli mullatingimuste ja sellega seotud rohumaa kasutamise ülekaalu tõttu suurem tähtsus. Oru piires oli oluline erinevus Gailtali alumise osa vahel, kus kasvatati rohkem sööta, eelkõige maisi, ja Gailtali ülemise osa vahel. Kui vaadelda aga naaberpiirkondade, nt Kanaltali kariloomade arvu, siis oli sigade arv seal palju väiksem kui Gailtalis.

Gailtalis oli enamikus majapidamistest vähemalt mõni siga, seejuures olid need 1830. aasta paiku eelkõige Friuli tõugu sead, kes olid musta värvi, suured ja kõrged ning sobisid suurepäraselt nuumamiseks. Neid kasutati esmaajoonelise elanike rasvavajaduse katmiseks. Seapeekon sobis sel eesmärgil eriti hästi, kuna seda sai muuta suitsutamise ja õhu käes kuivatamisega pikaks ajaks säilivaks ning seega oli see toitev ja maitsev energiaallikas, mis oli vastupidiselt värsketele lihale igal ajal kättesaadav (vt Kärntner Landesarchiv, Katastralschätzungselaborat 1832, punkti 4.4.1.4 lisa A).

Samuti rikastati sellega oluliselt toidusedelit. Püskatastri ülestähendustest on teada eeskirjad teenijate toitlustamise kohta nädalamenüüde alusel. Kui võrrelda Kärnteni erinevate piirkondade toidusedeleid, siis Gailtali omad on koostatud teistest tunduvalt vaheldusrikkamalt (vt Kärntner Landesarchiv, Stabiler Kataster, punkti 4.4.1.4 lisa B). Tööpäevadel söödi Gailtalis hommikul ja õhtul peekonit polenta ja rõõsa või hapupiimaga, samal ajal kui Drautalis või ka Ossiachi piirkonnas tuli leppida jahupudru ja piimaga. Ka ülejäänud söögikordade kindlad koostisosad olid Gailtalis liha, peekon või rasv. Kui tehti eriti kõvasti tööd, oli toidusedelis *frigga*, tugev metsatöölise toit polentast, juustust ja peekonist.

Vorderbergis poole talukoha üleandmisel isalt pojale 1885. aastal lasi vana talunik kirjalikult kinnitada, et kui poeg teda halvasti toidab, on tal õigus nõuda igal aastal toidu asemel teravilja, 40 kilogrammi peekonit ja liha või sama kaaluga poolt siga ning 10 kilogrammi soola (vt Kärntner Landearchiv, Dinklage 1948, punkti 4.4.1.4 lisa c). See asjaolu rõhutab peekoni tähtsust Gailtali elanike põhitoiduainena.

4.4.1.5. Ajalooline areng 20. sajandil

Esimesele maailmasõjale järgnenud aastatel taheti sõjas kannatada saanud põllumajandust toetusprogrammidega taas turgutada. Gailtalis seati lisaks maaparandusele, väetiste ja külviseemne hankimisele eesmärgiks ülemäärase arvu tapaloomade müügi otstarbekas juhtimine, mille nimel töötati. Sel ajal eksporditi Gailtalist igal aastal 2 000 siga ja imporditi selle eest söötmise eesmärgil hulgaliselt tonne maisi, sest põllumajanduses oli hektari saagikus kaugelt alla riigi keskmise (vt Picker, 1947, punkti 4.4.1.5 lisa A).

Teise maailmasõja järgsetel aastatel jõudis sigade arv sööda puudumise ja tapmise suurenemise tagajärjel madal- seisu, ent 1950. aastaks saavutati taas sõjaeelsete aastate sigade arv. Neljakümnendate aastate lõpuni kehtis kodus tapmise korral ka peekoni äraandmise kohustus, et tagada elanike põhivarustatus toiduainetega. See kohustus tühistati alles 1949. aastal põllu- ja metsamajanduse ja rahva toitmise föderaalministri määrusega (vt Kärntner Bauer, 1950, nr 3, punkti 4.4.1.5 lisa B).

Selle aja põllumajanduslikes erialaraamatutes kerkis kõikide teiste peekonisortidega võrreldes selgelt esile Ülem-Kärnteni õhu käes suitsutatud peekon. Lisaks selle täiesti erilise valmistusmeetodi kirjeldusele saab nendest ka lugeda, et ajaperioode, mida erinevad töötlemisetapid nõudsid, mõjutasid küllalt suuresti ilmastikutingimused (vt Flatnitzer, 1949, punkti 4.4.1.5 lisa C).

Ajakirja „Kärntner Bauer“ ühes 1984. aasta väljaandes juhatakse tähelepanu sellele, et Ülem-Kärnteni kauasäiliva kauba õigustatult väga hea kuulsus tuleneb ilmselt erandlikest tootmistingimustest, eelkõige väga väikesest maisi osakaalust sigade söödas (vt Kärntner Bauer 1984, nr 2, punkti 4.4.1.5 lisa D).

Selle sajandi kaheksakümnendatel ja üheksakümnendatel aastatel oli Gailtalis majanduslik tõus, mis tugines eelkõige talitursismi kasvule orus. Selles kontekstis oli Gailtalil võimalik saavutada hea positsioon kulinaarse piirkonnana (vt punkt 4.4.2).

lidvana tava, mida harrastatakse veel praegugi Kötschachi lähedal Kreuthis, on nn peekonijaht. Küla vallalised noormehed teevad muusikat, et pääseda majadesse, kus neile pakutakse peekonit ja leiba. Majaperenaine hoolitseb selle eest, et lauale jõuaksid ainult kõige ilusamad tükid, sest muidu on kindel, et temast hakatakse tagaselt halvasti rääkima (vt Wassermann, 1998, punkti 4.4.1.5 lisa E).

4.4.2. Toote majanduslik tähtsus piirkonna jaoks

4.4.2.1. Majanduslik tähtsus minevikus

Gailtali oru põhjas olid põllumajanduslikud tootmistingimused tugevalt niiskete happeliste rohumaade suure osakaalu tõttu pigem ebasoodsad. Seetõttu on Gailtali põllumajanduse keskmeks olnud ammu ajast rohumaade hooldamine koos hobuse- ja veisekasvatusega, eelkõige mägikarjamaade kasutamine. Väheste maaviljeluse ja seega puuduva sööda tõttu ei toodetud Gailtalis sealihaga kunagi suures mahus, see-eest tehti seda aga kõikjal ja eriti rangete kvaliteedinõuete alusel. Peaaegu igas majapidamises võis olla mitu siga, keda kasutati eelkõige enda liha- ja rasvavajaduse katmiseks. Kuna jahutamist või külmutamist säilitamisviisina ei tuntud, oli väga tähtsal kohal säilitamine soolamise, suitsutamise ja vinnutamise teel. Oluline energiaallikas – peekon – oli sel viisil igal ajal kättesaadav.

Seetõttu käidi ka selle sajandi sõja-aastatel ja sõjajärgsel ajal Gailtalis, et parandada seal toodetud põllumajandustoodetega pisut Kärnteni keskosa viletsat varustatust toiduainetega. Tänapäeval ei ole toodet „Gailtaler Speck“ enam toidusedeli rikastamiseks vaja, sest toiduainete puudust ei ole, küll aga on see seda maitavam ja meelsasti omaks võetud meeldetuletus Gailtalis veedetud päevadest.

Kuuekümnendatel ja seitsmekümnendatel aastatel omandas suveturism Karni piirkonnas – nagu Gailtali samuti nimetatakse – järjest suurema tähenduse. Samuti muutusid selle ümbruskonnas üha tähtsamaks gastronoomilised ja kulinaarsed muljed, mida külastaja sealviibimise ajal koges. Selles mõttes kuuluvad nii „Gailtaler Speck“ kui ka „Gailtaler Almkäse g.U.“ kindlalt piirkonna esindustoodete hulka.

4.4.2.2. Majanduslik tähtsus praegusel ajal

4.4.2.2.1. Turism

Turism on Karni piirkonnas väga oluline majandustegur, mis tõukab sageli tagant ka teiste majandusvaldkondade arengut. Kui taliturismi iseloomustab eelkõige suusaspord Naßfeldi piirkonnas, siis suvel on levinud erisugusemaid turismiliike. Nii on näiteks Gailtali mägikarjamaad mägi- ja matkade armastatud sihtpunkt. Seda liiki tegevuse puhul on külastajate kasvanud kvaliteedinõuete tõttu üha tähtsamal kohal üldine õhustik. Külastaja soovib liikuda võimalikult puutumatul ja paeluval maastikul ja naasta puhkusele igapäevaelu nii kehaliselt kui ka vaimselt puhana.

Seda üldlevinud suundumust kvaliteettturismi poole võetakse Gailtali piirkondlikus gastronoomias arvesse ka looduslähedaste, traditsiooniliste ja kohalike pakkumiste kaudu. Külastajal on huvi piirkondliku identiteediga toodete, hõrgutiste vastu, millel on piirkonnaga ühetähenduslik seos. Piirkondlike toodete müügipunktid mägikarjamaadel ja taludes ning Gailtali väikepoodides rikastavad turistidele pakutavat märgatavalt. Toote „Gailtaler Speck“ valmistusmeetodi traditsioonilisus ja see, et on olemas veel üks, juba kaitstud päritolunimetusega eritood – „Gailtaler Almkäse“ –, suurendab mõlema toote turustusvõimalusi.

4.4.2.2.2. Loodussaaduse vääristamine ja valdkondadevaheline koostöö

See, et tootja vääristab põllumajanduse toortooteid, tagab ühest küljest talle suurema tulu ja teisest küljest katab tootmisprotsessi läbipaistvus ja jälgitavus tarbijate tänapäevased soovid. Tootmispiirkonna määratlemine, täpne tootmisprotsess ja kontrollitud kvaliteet tagavad toote „Gailtaler Speck“ koguselise piirangu ja hea kvaliteedi. Koostöö piirkondlike lihatootmisettevõtetega võimaldab jõuda kaugemate kliendirühmadeni, sest toodet „Gailtaler Speck“ võib leida ka jaetoidukaupluste riiuleilt. Nendel tingimustel on toote müük ka edaspidi tagatud. Koos tootega „Gailtaler Almkäse“ on „Gailtaler Speck“ andnud hoogu teiste piirkondlike toodete turustamisele, turistide jaoks atraktiivsete ürituste, nt peekonipeo korraldamisele piirkonnas ja pikaajaliselt kasutatavale turismitaristule, nt peekonimuseumile (vt pressiteated, 1993–1999, punkti 4.4.2.2.2 lisa).

4.4.2.2.3. Koostöö piirkondlikus tipptoitlustusvaldkonnas

Piirkondlike kvaliteetttoodete tootjate koostöö tipptoitlustusvaldkonnas kujutab endast kodumaiste turismiettevõtete jaoks järjest paremat võimalust olla nähtav. Ka rahvusvaheliselt tunnustatud ja korduvalt autasustatud Gault & Millau kokamütsiga Sissy Sonnleitner (Landhaus Kellerwand, Kötschach-Mauthen) eelistab oma köögis maitsestamisel toodet „Gailtaler Speck“, sest tema sõnul lisab see toitule erilist täidlust ja meeldivat suitsuaroomi (vt Sonnleitner, 1999, punkti 4.4.2.2.3 lisa). Eesmärk on laiendada seda mõlema poole jaoks positiivset koostööd hea ja ühtlase kvaliteedi tagamise kaudu juhiste „Gailtaler Speck-Richtlinien“ abil.

4.4.2.2.4. Piirkonna turuosa hoidmine

Turgude liberaliseerimise ja muutunud õigusnormide tõttu tugevneb Gailtali põllumajandustoodetele väljastpoolt avalduv majanduslik surve. Sellega, et kõik KGTga toote „Gailtaler Speck“ tootjad on kohustunud järgima ühingu „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten“ välja töötatud ja normeeritud juhiseid „Gailtaler Speck-Richtlinien“, on loodud pikaajalised eeldused toote „Gailtaler Speck“ turuosa hoidmiseks kvaliteet- ja kaubamärgitootena ning soodsaks hinnakujunduseks.

Kuna Gailtalis raskendavad majandustegevust kohapealsed tingimused ning tootmissektoris luuakse väga vähe uusi töökohti ettevõtete ümberpaigutamise ja uute ettevõtete asutamise teel, on Kärnteni regionaalpoliitika oluline eesmärk säilitada töökohad olemasolevate põllumajandusettevõtete ja väiketootmisettevõtete valdkonnas. Koostöös selliste tootjaühendustega nagu „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten“ ja „Verein der Gemeinschaft der Gailtaler Almsennereien“ parandatakse ulatuslike kvaliteedi tagamise ja kontrolli meetmete kaudu toidutootmises piirkondlikku pakkumist ja keskendutakse turustustegevusele. Turismi mõju esikohale seadmine maaläheduse, toiduainete, kulinaaria ja kultuuri valdkonnas soodustab suuresti Gailtali hoidmist ja arendamist elava maapiirkonnana.“

viiakse üle punkti „Seos geograafilise piirkonnaga“ ja koos siin juba varem olemas olnud märkustega, st

kokkuvõtte punktiga 4.6 („Seos geograafilise piirkonnaga“):

„Minevikus toodeti peekonit eelkõige vajaduse tõttu muuta liha pikaks ajaks säilivaks. Kliimast tingitud eriliste valmimistingimuste, eranditult kaua kasvanud ja kvaliteetse söödaga nuumatud sigade kasutamise, traditsiooniliste tootmisviiside ja esivanemate edasi antud retseptide kasutamise tulemusena kujunes toode „Gailtaler Speck“ teadantud ja piirkonna jaoks tüüpiliseks tooteks. Ajalooliselt põlvest põlve edasi antud kogemustel põhinevate teadmiste alusel on välja kujunenud ajalised etapid, mille jooksul töödeldakse värske sealiha kulinaarselt kvaliteetseks vääristooteks. Eri aastaagadel ja ilmastikutingimustes kõiguvate tootmistingimuste alased teadmised ja kogemused annavad tootjatele võimaluse lükata tootmine ajale, mil valitsevad optimaalsed tootmistingimused. Seejuures põhineb optimaalne ja Kärnteni kandis ainulaadne peekonitootmine Gailtali eriomaste kliimatingimuste ärakasutamisel, sealsetel tasakaalustatud temperatuuri- ja õhuniiskuse tingimustel, pikaajalisel päikesepaistel, vähesel udu tekkel talvel ja selgendavatel lõunatuultel. Õhu ühtlase liikumise ning temperatuuri ja õhuniiskuse väga vähesel kõikumise tulemusena on toodet võimalik ühtlaselt vinnutada. Aeglane valmimisprotsess annab peekonile selle erilise aroomi ja pika säilivuse.“

ja spetsifikaadi punktidega 4.6–4.6.5:

„4.6. Seos geograafilise piirkonnaga

4.6.1. Kliima

Kärnten kuulub Kesk-Euroopa mõõduka kliimaga vööndisse, mida muudavad aga paljuski kõrvalasuvad naaberpiirkonnad, maastikureljeef ja kohalikud tingimused. Kärnteni mäestikud on lääne-idasuunalised ja põhjustavad seega selgelt eristuvate päikesepaistelistel ja varjuliste, samuti päri- ja vastutuulega kohtade tekke, mis on ka Gailtalile iseloomulik nähtus.

Põhja pool asuvad Kesk-Alpid ja eelkõige Kõrg-Tauerni massiiv ja samamoodi lõuna pool paiknevad Karni mäeaheliku mäed kaitsevad orge ja nõgusid läheneva madalrõhkkonna eest ja leevendavad valitsevate läänepoolsete ilmastikutingimuste mõju. Peamised õhuvoolud kogunevad piki mäeahelikke ning see tekitab tugevaid vihmasadu-
dusid mäetippude ümbruses ja pilvede hajumist mäeservadest kuni orupiirkondadeni.

Gailtali erilise ilmastiku määrab tsüklonite liikumistee Vb, mis on Biskaiast ja Hispaaniast tulevate tuulte Balti haru. Genova lahelt kirdesse liikuvad tuuled üritavad Baltimaade suunas ümber Alpide serva kulgeda, murduvad vastu Lõuna-Alpide ahelikku ja jõuavad üle Fella jõe oru ja Nassfeldi nõgude Kärnteni piirkonda. Niisked ja soojad õhumassid pörkuvad siin asuva külma õhuga ja toovad Gailtalis lisaks kogu Kärntenis tavapärasele suvisele sademete maksimumhulgale sügisel Lõuna-Kärntenis kaasa teistkordse maksimumhulga. Sademete hulk on Karni Alpide tipupiirkonnas suur, kuid väheneb põhja suunas väga kiiresti.

Tuuled, mis saadavad Vb fronti selle teel lõunast, jõuavad Gailtali ja viivad siit külmad õhumassid ära. Seejärel raueb nende jõud suures osas, nii et Gailtalist põhja pool paiknevates mäestikes ei avalda need enam mingit mõju (vt Tschada, 1962, punkti 4.6.1 lisa A). Lõunapoolsete Kalkalpide, eelkõige Karni Alpide kaitsva pärituule mõju tõttu paistab päike Gailtalis ja Villachi piirkonnas Kärnteni teiste piirkondadega võrreldes keskmisest kauem: kogu aasta arvestuses üle 50 %. Eriti soodsad olud on Gailtalis siiski sügisel ja talvel, kui tekkiv udu takistab Kärnteni keskel asuvates nõgudes kiirgust väga suurel määral (vt Steinhauser, 1958, punkti 4.6.1 lisa B, ja Paschinger, 1976).

Seepärast on ka õhuniiskus Gailtalis kogu aasta jooksul väga tasakaalustatud, kuna orgudes on õhk talvel suhteliselt niiskem ja suvel suhteliselt kuivem. Keskmise suhtelise õhuniiskuse aastane kõikumisvahemik moodustab Gailtalis ainult poole Kärnteni keskosa väärtusest. Seega on Gailtalis peekoni korralikuks valmimiseks hea looduslik eeldus – püsiv õhuniiskus.

Keskmine temperatuur on küll veidi madalam kui näiteks Klagenfurti orus, ent Gailtali kõrgema asukoha tõttu on see ühtlasem, st vähem silmatorkavate temperatuuriräärmustega (vt Meteorologische Zentralanstalt, 1999).

Sademetekoguhulk on Gailtalis suur, ent mõõdetavate sademetega päevade arv on pigem väike, nagu näitavad võrdlused naaberpiirkondade mõõtejaamadega. See viitab tugevatele ja rikkalikele sademetele, millele järgneb aga varsti jälle selge ilm (Hydrographisches Zentralbüro, 1999, punkti 4.6.1 lisa C).

Oru lääne-ida suund, tasakaalustatud temperatuuri- ja õhuniiskuse tingimused, pikk päikesepaiste kestus ja seega vähene pilvisus, udu puudumine talvel ja iseloomulikud selgendavad lõunatuuled Vb ilmastikufrondi tugeva mõju tõttu loovad Gailtalis optimaalsed tingimused peekoni tootmiseks, eriti selle valmimiseks. Kvaliteetseid toorsoola-tooteid on võimalik valmistada ainult ühtlase õhuliikumisega piirkondades, kus temperatuuri ja õhuniiskuse kõikumine on väike, sest üksnes sellistes kohtades saab toodet ühtlaselt vinnutada (vt Aichwalder, 1997, punkti 4.6.1 lisa D). Peekoni eriline aroom ja pikk säilivus tuleneb aeglaselt ja katkematult kulgevast valmimisprotsessist. Peekonitootmise õnnestumise eeldused on seetõttu Gailtalis eriti head.

4.6.2. Peekonitootmise traditsioon

Minevikus toodeti peekonit eelkõige vajaduse tõttu muuta tooraineks olev liha pikaks ajaks säilivaks. Nii oli liha ja rasv kogu aasta jooksul toidusedeli täiendamiseks ja rikastamiseks olemas. Ent viimastel kümnenditel on peekoni muutnud nõutavaks hõrgutiseks selle hea kvaliteet, mida on võimalik saavutada tänu Gailtali erilistele tootmis- ja valmimistingimustele.

Muud olulised tegurid, mis määravad peekoni kvaliteedi, on selle maitsestamine traditsioonilistel puidust maitsetuslaudadel esivanemate edasi antud retseptide järgi, suitsutamine ja suitsutamiskordade vahelised pausid, mille jooksul puutub peekon kokku värske õhuga, mis annab talle tüüpilise maitse, ning aeglane valmimine Gailtali tüüpilistes kliimatingimustes (vt Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, punkti 2 lisa B).

4.6.3. Toote „Gailtaler Speck“ eriline maine

Tootel „Gailtaler Speck“ on Kärnteni liidumaa teistes piirkondades ja ka Kärnteni piiridest väljaspool suurepärane maine. Eeskätt kõneldakse tootest „Gailtaler Speck“ väga tunnustavalt ja hinnatakse selle ainulaadset maitset Alam-Kärnteni piirkondades, kus peekonit – kui seda üldse tehakse – valmistatakse täiesti teistsugusel viisil kui Gailtalis. Toote „Gailtaler Speck“ populaarsus ilmneb igal aastal Gailtali keskel asuvas Hermagori linnas juba seitsmendat korda korraldataval peekonipeol, mis annab kümnetele tuhandetele kodu- ja välismaistele külastajatele põhjust tulla Gailtali, maitsta toodet „Gailtaler Speck“ kohapeal ja võtta üks tükk ka koju kaasa (vt pressiteated, 1993 kuni 1999, punkti 4.6.3 lisa).

4.6.4. Toote „Gailtaler Speck“ tähtsus piirkonna toitumises

Nagu punktis 4.6.2 on juba öeldud, kujutas „Gailtaler Speck“ endast olulist põhitoiduainet oma tootmisviisi tõttu, mis võimaldas säilitada liha aegadel, mil tehnilised jahutusmeetodid olid suuresti tundmatud. Ka tänapäeval on tootel „Gailtaler Speck“ suur tähtsus nii kohalike kui ka Gailtali külastajate toidulaul, sest see on osa traditsioonilisest suupistetaldrikust (*Brettljausen*), mida võib pidada täisväärtuslikuks toidukorraks ja kus „Gailtaler Speck“ on aukohal (vt Speckfestjournal 1998, punkti 4.6.4 lisa A).

Teise asjana on toote „Gailtaler Speck“ juures toitumise seisukohalt tähtis selle kasutamine traditsiooniliste toitade valmistamisel ja ka kohaliku köögi edasiarendamisel. Punktis 4.4.2.2.3 juba tsiteeritud tippkokk Sissy Sonnleitenner, samuti kolme Gault&Millau kokamütsiga kokk Walter Trupp ja 1997. aasta kokaks nimetatud Harald Fritzer peavad toodet „Gailtaler Speck“ väärtuslikuks, sest see annab toidule väga erilise aroomi (vt Lexe, 1997, punkti 4.6.4 lisa B).

4.6.5. Traditsiooniliste põllumajandusviiside säilitamine

Toote „Gailtaler Speck“ valmistamisel võetakse arvesse kohalikke põllumajandustraditsioone. Need seisnevad järgmises: terve peekonikülje kasutamine soolatud toodete valmistamiseks, soolamine traditsioonilisel puidust maitsestuslaudadel, külmsuitsutamismeetod koos mitme suitsutamiskordade vahelise pausiga ja lõpuks erinevad vürtsiretseptid, mida antakse edasi ainult peresiselselt põlvest põlve (vt Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, punkti 4.2 lisa).“

asendatakse see järgmise sõnastusega:

„4.6. Seos geograafilise piirkonnaga

4.6.1. Kliima

Gailtal kuulub mõningate kõrvalekalletega Kesk-Euroopa mõõduka kliimaga võõndisse. Kärnteni mäestikud kulgevad lääne-ida suunas, mis põhjustab selgelt eristuvate päikesepaistelistel ja varjuliste ning päri- ja vastutuulega kohtade tekke. See kehtib ka Gailtali kohta. Põhja pool asuvad Kesk-Alpid ning eelkõige Kõrg-Tauerni massiiv ja samamoodi lõuna pool paiknevad Karni mäeaheliku mäed kaitsevad orge ja nõgusid läheneva madalrõhkkonna eest ja leevendavad valitsevate läänepoolsete ilmastikutingimuste mõju. Peamised õhuvoolud kogunevad piki mäeahelikke ning see tekitab tugevaid vihmasadusid mäetippude ümbruses ja pilvede hajumist mäeservadest kuni orupiirkondadeni.

Gailtali erilise ilmastiku määrab tsüklonite liikumistee Vb, mis on Biskaiast ja Hispaaniast tulevate tuulte Balti haru. Genova lahelt kirdesse liikuvad tuuled üritavad Baltimaade suunas ümber Alpide serva kulgeda, murduvad vastu Lõuna-Alpide ahelikku ja jõuavad üle Fella jõe oru ja Nassfeldi nõgude Kärnteni piirkonda. Niisked ja soojad õhumassid pörkuvad siin asuva külma õhuga ja toovad Gailtalis lisaks kogu Kärntenis tavapärasele suvisele sademete maksimumhulgale sügisel Lõuna-Kärntenis kaasa teistkordse maksimumhulga. Sademete hulk on Karni Alpide tipupiirkonnas suur, kuid väheneb põhja suunas väga kiiresti.

Lõunapoolsete Kalkalpide, eelkõige Karni Alpide kaitsva pärituule mõju tõttu paistab päike Gailtalis ja Villachi piirkonnas Kärnteni teiste piirkondadega võrreldes keskmisest kauem: kogu aasta arvestuses üle 50 %. Eriti soodsad olud on Gailtalis siiski sügisel ja talvel (vt Steinhauser, 1958, ja Pachinger, 1976).

Seepärast on ka õhuniiskus Gailtalis kogu aasta jooksul väga tasakaalustatud, kuna orgudes on õhk talvel suhteliselt niiskem ja suvel suhteliselt kuivem. Keskmise suhtelise õhuniiskuse aastane kõikumisvahemik moodustab Gailtalis ainult poole Kärnteni keskosa väärtusest. Seega on Gailtalis peekoni korralikuks valmimiseks hea looduslik eeldus – püsiv õhuniiskus. Keskmine temperatuur on küll veidi madalam kui näiteks Klagenfurti orus, ent Gailtali kõrgema asukoha tõttu on see ühtlasem, st vähem silmatorkavate temperatuuriäärmustega (vt Meteorologische Zentralanstalt, 1999).

Sademete koguhulk on Gailtalis suur, ent mõõdetavate sademetega päevade arv on pigem väike, nagu näitavad võrdlused naaberpiirkondade mõõtejaamadega. See viitab tugevatele ja rikkalikele sademetele, millele järgneb aga varsti jälle selge ilm (vt Hydrographisches Zentralbüro, 1999).

Oru lääne-ida suund, tasakaalustatud temperatuuri- ja õhuniiskuse tingimused, pikk päikesepaiste kestus ja seega vähene pilvisus, udu puudumine talvel ja iseloomulikud selgendavad lõunatuuled Vb ilmastikufondi tugeva mõju tõttu loovad Gailtalis optimaalsed tingimused peekoni tootmiseks, eriti selle valmimiseks. Kvaliteetseid toorsoola-tooteid on võimalik valmistada ainult ühtlase õhuliikumisega piirkondades, kus temperatuuri ja õhuniiskuse kõikumine on väike, sest üksnes sellistes kohtades saab toodet ühtlaselt vinnutada (vt Aichwalder, 1997).

4.6.2. Inimeste oskusteave

Ajalooliselt põlvest põlve edasi antud kogemustel põhinevate teadmiste alusel on välja kujunenud ajalised etapid, mille jooksul töödeldakse värske sealiha kulinaarselt kvaliteetseks vääristooteks. Eri aastaagadel ja ilmastikutingimustes kõikuvate tootmistingimuste alased teadmised ja kogemused annavad tootjatele võimaluse lükata tootmine ajale, mil valitsevad optimaalsed tootmistingimused, või tagada toote kvaliteet ka ebasoodsamates ilmastikuoludes. Eelkirjeldatud eriliste kliimatingimuste ärakasutamine Gailtalis on optimaalse ja Kärntenis ainulaadse peekonitootmise jaoks väga oluline.

4.6.3. Peekonitootmise ajalugu ja traditsioon

Gailtali peekoni valmistamist on dokumentides mainitud juba 812. aastal. Alates hiliskeskajast on peekon olnud toidusedeli oluline osa ja tänapäeval kuulub see piirkonna traditsiooniliste toitade hulka.

Minevikus toodeti peekonit eelkõige vajaduse tõttu muuta tooraineks olev liha pikaks ajaks säilivaks. Nii oli liha ja rasv kogu aasta jooksul toidusedeli täiendamiseks ja rikastamiseks olemas. Kui varem maitsestati liha veel traditsioonilistel puidust maitsestuslaudadel, siis praegu kasutatakse sissesoolamiseks tänapäevaseid roostevabast terasest ja plastist vanne ja maitsestuslaudu. Samaks on aga jäänud söötmisel ja nuumamisel saadava tooraine hea kvaliteet, esivanemate edasi antud retseptid ja säästev suitsutamismeetod, mida peetakse koos aeglase valmimisega Gailtali omastes tüüpilistes kliimatingimustes toote „Gailtaler Speck“ kvaliteedi puhul tähtsateks lisateguriteks.

4.6.4. Toote „Gailtaler Speck“ eriline maine

Tootel „Gailtaler Speck“ on Kärnteni liidumaa teistes piirkondades ja ka liidumaa piiridest väljaspool suurepärase maine. Eeskätt kõneldakse tootest „Gailtaler Speck“ väga tunnustavalt ning hinnatakse selle ainulaadset maitset ja eelkõige loomade söötmingimustest tulenevat selgesti eristatavat konsistentsi Alam-Kärnteni piirkondades, kus peekonit – kui seda üldse tehakse – valmistatakse täiesti teistsugusel viisil kui Gailtalis.

Toote „Gailtaler Speck“ populaarsus ilmneb igal aastal Gailtali keskel asuvas Hermagori linnas peetaval peekoni-peol. Pidul annab kümnetele tuhandetele kodu- ja välismaistele külastajatele põhjust tulla iga aasta juunikuu esimesel nädalavahetusel Gailtali, maitsta kohapeal toodet „Gailtaler Speck“ ja võtta üks tükk ka koju kaasa. Selle Kärntenis aukohal oleva toote tähtsust tunnustati 2005. aastal ka selle päritolupiirkonna lisamisega Austria mai-nekate gurmeepiirkondade hulka, millega on seotud pidevad turustus- ja turismialgatused (vt <http://www.genuss-region.at/genussregionen/kaernten/gailtaler-speck-g-g-a/region.html>).“

Põhjendus

Esialgse spetsifikaadi erinevates üksikdokumentides sisalduvad märkused selle punkti kohta (nt Gailtalis valitsevate ilmastikuolude täpsem kirjeldus, ajaloolised üksikasjad või toote „Gailtaler Speck“ erilise maine kirjeldus) võeti uude spetsifikaati üle märksa tihendataval kujul, et täita uue spetsifikaadi sissehjuhatuses (vt „Muudatused“) esitatud eesmärgid. Lisati vaid, et inimeste oskusteave võimaldab toota ühtlase kvaliteediga toodet muu hulgas ka ebasoodsates ilmastikuoludes (nt kõrgemal välistemperatuuril, vt märkused külmsuitsutamise kohta).

Märgistus

Kokkuvõtte punkt 4.8 („Märgistus“):

„Märgistamisel kinnitatakse igale peekoniküljele või üksikutele peekonitükkidele sobivasse kohta märgis või pael või samaväärne tootemärgistus, millele on loetavalt ja muutumatu kujul märgitud tootja ja kontrollnumber. Kontrollnumber tuleb märkida tootmisprotokollis (peekonitootmisprotokoll), mille tootja koostab kontrolliasutusele esitamiseks. Selles on iga peekonipartii kohta dokumenteeritud, kuidas on valmistamise meetodi nõuetest kinni peetud, ja selle abil on võimalik valmistamise meetodi nõuetest kinnipidamist igal ajal kontrollida. Ettevõtte nime või ärinime on toote märgistamisel lubatud kasutada, kui see ei eksita tarbijat.“

ja spetsifikaadi punkt 4.8 („Märgistus“):

„Tootena „Gailtaler Speck“ turustamiseks ettenähtud jaotustükkide märgistamisel kinnitatakse igale peekoniküljele või üksikutele peekonitükkidele sobivasse kohta märgis või pael või samaväärne tootemärgistus, millele on loetavalt ja muutumatu kujul märgitud tootja ja kontrollnumber. Kontrollnumber koosneb iga tootmisettevõtte eriomasest toiduks sobivuse märgistusest, tapakuupäevast ja veterinaarkontrolli numbrist, mis omakorda on igas tapakohas erinev. Kontrollnumber tuleb märkida tootmisprotokollis (peekonitootmisprotokoll), mille tootja koostab kontrolliasutusele esitamiseks. Selles on iga peekonipartii kohta dokumenteeritud, kuidas on valmistamismeetodi nõuetest kinni peetud, ja selle abil on kontrolliasutusel võimalik valmistamismeetodi nõuetest kinnipidamist igal ajal kontrollida. Ühing „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten“ on valmistamismeetodi dokumenteerimiseks välja töötanud niinimetatud peekonitootmisprotokoll (vt Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten, 1999b, punkti 4.2 lisa). KGT-ga toote „Gailtaler Speck“ tootjailt nõutakse selle või samaväärse meetodi kasutamist valmistamismeetodi dokumenteerimiseks.

Märgistus peab olema hästi nähtav kuni peekonipartii viimase müüdnud tükineni. Müügiks pakendatud tootele „Gailtaler Speck“ tuleb lisada märgis, millel on esitatud kontrollnumber. Pakendamisel tuleb kasutada sobivaid materjale, mis tagavad toote säilivuse ja kvaliteedi. Märgistamisel tuleb täita muid kohustuslikke märgistusnõudeid.

Toode hakkab tulevikus ühtemoodi välja nägema: sellel on uus väljatöötav sõnast ja kujutisest koosnev märk koos nimega „Gailtaler Speck“ ja – kaitstud geograafilise tähise saamisega – tähis KGT. Selleks kasutatakse Euroopa Komisjoni antud ühenduse sümbolit.“

asendatakse järgmise sõnastusega:

„Pakendatud kaup tuleb varustada märgisega, mille aknas peab lisaks ettenähtud liidu sümbolile olema esitatud ka nimi „Gailtaler Speck – g.g.A.“ ja peekonitootja registreerimisnumber.“

Põhjendus

Võttes arvesse spetsifikaadi uue versiooni kohaselt välja töötatud jälgitavuse tagamise süsteemi (vt punkt „Päritolutõend“), on võimalik seni ettenähtud märgistamisvahenditest (märgis, pael või samaväärne tootetähis koos tootja ja kontrollnumbri nimetamisega) loobuda.

Ka senised andmed pakendi kohta võivad täielikult välja jääda, sest need ammu olid üldiselt seatud eesmärkide (kvaliteedi hoidmine ja säilivus) esitamisega, ilma et oleks kindlaks määratud üksikasjalikke nõudeid pakendimaterjalide kvaliteedi või konkreetsete pakendamisviiside kohta.

Ettevõtte nime või ärinime kasutamine tootemärgistusel on edaspidi lubatud, kuid selleks ei ole spetsifikaadis vaja sõnaselget kinnitust. Senine sellekohane lõik jäeti seetõttu tarbetu regulatiivse sisuna uude spetsifikaati üle võtmata.

Muu

— Pädeva asutuse ja taotlejate rühma kontaktandmed muutusid alates nimetuse kaitse alla võtmisest ja need ajakohastati järgmiselt:

1. Liikmesriigi pädev asutus

Nimi: Österreichisches Patentamt

Aadress: Dresdner Straße 87

1200 Wien

ÖSTERREICH

Tel +43 1 534240

Faks +43 1 53424535

E-post: Herkunftangaben@patentamt.at

2. Taotlejate rühm

Nimi: „Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten“
Aadress: c/o Albert Jank, Götzing 4, A-9620 Egg

Tel +43 6504282000
E-post: albert.jank@gailtalspeck.at

— Toote liik

Selle ametliku muudatusega võetakse üle tooteklassi täpne nimetus, nimelt „klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)“.

— Kontrolliasutus

Kontrolliasutusega seotud muudatused on tingitud muudetud riiklikest õigusaktidest, millega on ette nähtud süsteemi muutmine, mille kohaselt liidumaa valitsusjuht (Landeshauptmann) annab ametliku kontrolli tegemise üle pädevatele erakontrolliasutustele. Kontrolli teostab nüüd järgmine kontrolliasutus:

agroVet GmbH
Königsbrunnerstrasse 8
2202 Enzersfeld
ÖSTERREICH
Mobiiltelefon: +43 6648487991
Faks +43 2262672213-33
E-post: enzersfeld@agrovat.at

Tema eriülesanded on spetsifikaadi kohaselt

„toote omaduste ning punktis 4.4 „Päritolutõend“ nimetatud dokumentide ja tõendite usutavuse ja spetsifikaadile vastavuse kontrollimine.“

— Asjaomaste, kuid üldkehtivate riiklike õigusnormide loetlemine varasemas punktis „Riiklikud õigusnormid“ jäetakse välja, sest seda punkti ei peeta enam spetsifikaadis vajalikuks.

— Kirjanduse ja allikate loetelu

Järgmised lisad kustutati või eemaldati, sest nende sisu võeti üle otse spetsifikaadi teksti või need olid uute sätete tõttu vananenud:

— Verein Gailtaler Speck – Naturarena Kärnten (1999b): Gailtaler Speck-Richtlinien. Hermagor;

— Ziviltechnikerkanzlei Blechl & Piechl (1999): kaart „Toote „Gailtaler Speck“ tooraine päritolu“. Klagenfurt.

KOONDDOKUMENT

„GAILTALER SPECK“

ELi nr: PGI-AT-0192-AM01 – 5.4.2017

KPN () KGT (X)

1. Nimetus(ed)

„Gailtaler Speck“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Austria

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

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

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Gailtaler Speck“ on pressimata kondita sealihast tooroolatoode.

Toodet „Gailtaler Speck“ on põhimõtteliselt võimalik toota kõikidest lihatükkidest, ka tervest peekoniküljest. Eelostatud on siiski kõhutükk, karree, kõhutükiga karree, reietükk ja abatükk.

Toodet „Gailtaler Speck“ müüakse lahtiselt või pakendatult, ühes tükis, tükeldatult või viilutatult. Ühes tükis olevas peekoniküljes, olgu see pakendatud või pakendamata, on punast või rohelist värvi nummerdatud plomm, mida on võimalik jälgida kuni plommi saajani ning millel on kujutatud naerata seapea ja kiri „Gailtaler Speck“.

Organoleptilised omadused

Toote „Gailtaler Speck“ välispind on kuldkollane, pekiosa on selgelt äratuntav ja puhasvalge, tailiha tugevalt punast värvi. „Gailtaler Speck“ on kergelt vürtsikas, ilma domineeriva kadakahõnguta, vähesoolane ning iseloomuliku hästi tuntava soola-, suitsu- ja lihamaitsesega; kuigi pekiosa on teiste peekoniliikidega võrreldes tihkem, on peekon mure, suussulav ja hammustamisel õrn.

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

Tooraine pärineb määratletud piirkonnas sündinud, kasvatatud ja nuumatud järgmist tõugu sigadelt: maadõugu siga, vääristatud tõugu siga, Duroci tõugu siga, Schwäbisch Halli sadulsiga ja nende tõugude ristandid. Lisaks on lubatud ka nende tõugude ristandid Piétraini tõugu sigade isasloomadega. Lubatud on osta nendele nõuetele vastavaid muud päritolu kuni 31 kg kaaluvaid pörsaid.

Loomi tuleb sööta ainult söödaga, mis soodustab nende aeglast kasvu. Nuumaperioodi koguarvestuses ei tohi kindlaks määratud maksimaalset 750 grammist päevast kaaluiivet ületada. Märksööt (nt märg mais, märg soja) on keelatud. Maisi ja soja võib anda üksnes väikeses koguses, mille puhul soja osakaal kuivmassis ei ületa 20 % ja maisi osakaal 10 %. Söötmisel ei tohi söödale mingil juhul lisada kasvustimulaatoreid, anaboolseid steroide või hormoone. Samuti tuleb alates nuumamise algusest lõpetada kasvu suurendavate keemiliste ja antibiootiliste ainete kasutamine. Sead on tapavalmis alles siis, kui nende eluskaal on vähemalt 120 kg.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Pörsaste nuumamine, liha tükeldamine ja peekoni tootmine (maitsestamine, suitsutamine ja valmimine) peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas asuvas ettevõttes, mis on kantud taotlejate rühma kesksesse registreerimisasutusse.

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

—

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Pakendatud kaup tuleb varustada märgisega, mille aknas peab lisaks ettenähtud liidu sümbolile olema esitatud ka nimi „Gailtaler Speck – g.g.A.“ ja peekonitootja registreerimisnumber.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafiline piirkond asub Austrias Kärnteni liidumaal ja koosneb järgmistest kohalikest omavalitsustest: Dellach, Feistritz an der Gail, Gitschtal, Hermagor, Hohenhurn, Kirchbach, Kötschach-Mauthen, Nötsch im Gailtal ja St. Stefan im Gailtal.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Piirkonna eripära

Loodustegurid

Kärntenis asuv Gailtal kuulub mõningate kõrvalekalletega Kesk-Euroopa mõõduka kliimaga vööndisse. Ümbritsevad mäestikud kulgevad lääne-ida suunas, mis põhjustab selgelt eristuvate päikesepaisteliste ja varjuliste ning päri- ja vastutuulega kohtade tekke. Samal ajal kaitsevad mäed Gailtali läheneva madalrõhkonna eest ja leevendavad valitsevate läänepoolsete ilmastikutingimuste mõju. Seetõttu paistab päike Gailtalis Kärnteni teiste piirkondadega võrreldes keskmisest kauem: kogu aasta arvestuses üle 50 %. Eriti soodsad olud on Gailtalis siiski sügisel ja talvel. Seepärast on ka õhuniiskus Gailtalis kogu aasta jooksul väga tasakaalustatud.

Keskmine temperatuur on määratletud piirkonnas küll veidi madalam kui näiteks Klagenfurti orus, ent Gailtali kõrgema asukoha tõttu on see ühtlasem, st vähem silmatorkavate temperatuurivärvustega.

Tervikuna vaadates loovad oru lääne-ida suund, tasakaalustatud temperatuuri- ja õhuniiskuse tingimused, pikk päikesepaiste kestus ja seega vähene pilvisus, udu puudumine talvel ja iseloomulikud selgendavad lõunatuuled Gailtalis optimaalsed tingimused peekoni tootmiseks, eriti selle valmimiseks.

Inimtegur

Gailtali elanikel on peekoni valmistamise alal kuni 9. sajandini tõendatav traditsioon ja ulatuslikud, kogemustel põhinevad teadmised, kuidas toota tooraine valmistamisel teatud meetodeid järgides (lubatud loomatõud, aeglast kasvu soodustav söötmine) ja piirkondlikke kliimatingimusi kasutades nii kvaliteetset ja kordumatut vääristoodet nagu „Gailtaler Speck“. Ühtlaselt hea kvaliteediga toote tootmisel on määrava tähtsusega sajanditepikkused praktilised kogemused seoses väga erineva mõjuga toote „Gailtaler Speck“ kvaliteedile (mh teadmised häirivate mõjutegurite, kvaliteedierinevuste põhjuste, ümbritsevate tegurite tõttu muutuvate tooraine omaduste ja selle kohta, kuidas nende teguritega toime tulla).

Toote eripära

Tootel „Gailtaler Speck“ on suhteliselt suur iseloomuliku tihkusega pekiosa, mis jätab söömisel siiski meeldivalt siidise järeloomaitse ja sulab muredalt suus. Koos punktis 3.2 kirjeldatud maitsega on tulemuseks asjatundja jaoks kordumatu vääristoode.

Põhjuslik seos piirkonna ja toote omaduste vahel

Seos ilmneb esmajoonel põlvest põlve edasi antud piirkondliku tootmismeetodi mõjus, millele „Gailtaler Speck“ võlgneb oma erilised omadused, mis omakorda on tal võimaldanud saavutada praeguse hea maine.

Piirkonnas väljakujunenud ja sajandite jooksul traditsiooniks saanud ja edasiarendatud teadmised avaldavad mõju kõikides tootmisetappides.

— Loomade valimine ja kasvatamine

Tootmisse lubatakse ainult selliseid seatõuge, mis tagavad kogemuste põhjal koos aeglase nuumamise ja lubatud söödaga eesmärgiks seatud suhteliselt suure pekiosa. Seda suuremat pekiosa ei ole võimalik küll näiteks sentimeetrites kindlaks määrata, sest „Gailtaler Speck“ on loodussaadus ning pekiosa on kastreeritud loomadel ja emasloomadel ja erinevatel lihatükkidel erinevalt välja kujunenud. Ent toote „Gailtaler Speck“ jaoks kasutatavate sigade pikema eluea (päevase kaaluübe piirang) ja suurema tapaaegse minimaalse eluskaalu tõttu (vähemalt 120 kg võrreldes Euroopas peekoni tavatootmisel harilikult keskmiselt 85 kg-ga) on toote „Gailtaler Speck“ pekiosa võrreldavate toodete omast selgelt suurem.

Toote „Gailtaler Speck“ pekiosa eriline tihkus tuleneb omakorda sigade söötmise eripärast, mille puhul maisi osakaal on väga väike (kuni 10 % kogu Euroopas tavapärase kuni 70 % asemel). Rohkema maisiga sööt suurendaks linoollahpe (= polüküllastumata rasvhape) sisaldust lihas, mille tagajärjel oksüdeeruks ja rääsuks peekon ühest küljest kiiremini ja teisest küljest muutuks selle sulamispunkt. See omakorda mõjutaks peekoni konsistentsi, selle tüüpilist tihedust.

— Valmistamisprotsess

Toote „Gailtaler Speck“ väljanägemise, tüüpilise vähesoolase ja kergelt vürtsika aroomi ning iseloomuliku soola-, suitsu- ja lihamaitse tagavad vürtside valik, soolamisetapi pikkuse kindlaksmääramine ja suitsutamisprotsessi kavandamine kooskõlas erinevate valitsevate temperatuuri- ja õhuniiskuse tingimustega. Toote „Gailtaler Speck“ pekiosa juba nimetatud eriline tihkus võimaldab – lisaks traditsioonilisele külmsuitsutamisele – sobivaks tunnistatud suitsutamist suitsutuskambrites kõrgema välistemperatuuri juures ilma jahutuseta. Pehmeme pekk hakkaks kõrgemal temperatuuril rohkem välja immitsema, mis põhjustaks suitsu suurema eraldumise ja sellega seotud kõrvalkaldeid maitstes.

Õhutamine, kuivamine ja valmimine toimuvad eelnevalt kirjeldatud piirkondliku kliima eeliseid ära kasutades ja on – koos kohalike peekonitootjate kogemustel põhinevate teadmistega selle kohta, kuidas tunda ära pressimata ja seetõttu erineva paksusega peekoni üksiktükkide ideaalne valmimisaste – toote konsistentsi ja säilivuse seisukohalt määravad.

Toote „Gailtaler Speck“ valmistamisel nüüdisaegsetes kliimaseadmetega varustatud suitsutuskambrites kasutatakse neid kogemusi seadmete töö juhtimise programmeerimisel ja need tagavad inimese juhitud valmistamisprotsessiga võrreldava tulemuse.

Toote „Gailtaler Speck“ maitse ja konsistents eristavad seda naaberpiirkondade teistest peekonitoodetest ja selle populaarsus kasvab kiiresti.

See ilmneb muu hulgas igal aastal Gailtali keskel asuvas Hermagori linnas peetaval peekonipeol. Pidude annab kümnete tuhandetele kodu- ja välismaistele külastajatele põhjust tulla iga aasta juuniku esimesel nädalavahetusel Gailtali, maitsta kohapeal toodet „Gailtaler Speck“ ja võtta üks tükk ka koju kaasa.

Toote „Gailtaler Speck“ tähtsust Kärntenis aukohal oleva tootena tunnustati 2005. aastal tema päritolupiirkonna lisamisega Austria mainekate gurmeepiirkondade hulka, millega on seotud pidevad turustus- ja turismialgatused.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Spetsifikaadi täistekst asub veebisaidil

<https://www.patentamt.at/herkunftsangaben/gailtalspeck/>.

