Euroopa Liidu

Teataja

C 110

63. aastakäik

Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

2. aprill 2020

Sisukord

II *Teatised*

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2020/C 110/01 Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.9709 – Eni / CDP Equity / GreenIT) ([1]) 1

2020/C 110/02 Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.9742 – Sinopec Group / Joint Stock Company Novatek / Gazprombank / SINOVA Natural Gas Company) ([1]) 2

IV *Teave*

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2020/C 110/03 Euroopa Keskpanga poolt peamistel refinantseerimistoimingutel rakendatav intressimäär: 0,00 % 1. aprill 2020 — Euro vahetuskurss 3

2020/C 110/04 Komisjoni otsus, 1. aprill 2020, millega muudetakse otsust 2017/C 287/03, millega määratakse mahepõllumajandusliku tootmise tehnilise nõuande eksperdirühma liikmed ja koostatakse reservnimekiri 4

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

2020/C 110/05 Lõpetamismenetlus Otsus algatada CBL Insurance Europe Designated Activity Company (edaspidi „äriühing“) suhtes likvideerimismenetlus *(Avaldatud vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2009/138/EÜ (kindlustus- ja edasikindlustustegevuse alustamise ja jätkamise kohta (Solventsus II)) artiklile 280)* 6

ET

([1]) EMPs kohaldatav tekst

EUROOPA MAJANDUSPIIRKONDA KÄSITLEV TEAVE

EFTA järelevalveamet

2020/C 110/06 EFTA järelevalveameti teade riigiabi tagasinõudmisel kehtivate intressimäärade ning viite- ja diskontomäärade kohta, mida kohaldatakse EFTA riikide suhtes alates 1. jaanuarist 2020 (Avaldatakse vastavalt viite- ja diskontomäärasid käsitlevatele õigusnormidele, mis on ette nähtud järelevalveameti riigiabi suuniste VII osas, ja järelevalveameti 14. juuli 2004. aasta otsuse nr 195/04/COL artiklile 10) 7

V *Teated*

KOHTUMENETLUSED

EFTA kohus

2020/C 110/07 EFTA kohtult nõuandva arvamuse saamise taotlus, mille *Beschwerdekommission für Verwaltungsangelegenheiten* (haldusasjade vaidluskomisjon) esitas 18. detsembril 2019 seoses kohtuasjaga Adpublisher AG *vs.* J kohta (Kohtuasi E-11/19) 8

2020/C 110/08 EFTA kohtult nõuandva arvamuse saamise taotlus, mille Fürstliches Obergericht (Liechtensteini Vürstiriigi apellatsioonikohus) esitas 3. detsembril 2019 kohtuasjas Bergbahn Aktiengesellschaft Kitzbühel *vs.* Meleda Anstalt (Kohtuasi E-10/19) 9

2020/C 110/09 Haldusasjade vaidluskomisjoni 18. detsembri 2019. aasta taotlus EFTA kohtult nõuandva arvamuse saamiseks kohtuasjas Adpublisher AG *vs.* K (Kohtuasi E-12/19) 10

2020/C 110/10 EFTA kohtult nõuandva arvamuse saamise taotlus, mille riigihankevaidluste komisjon esitas 18. detsembril 2019 seoses kohtuasjaga Hraðbraut ehf. *vs.* mennta- og menningarmálaráðuneytið, Verzlunarskóli Íslands ses., Tækniskólinn ehf. ja Menntaskóli Borgarfjarðar ehf. (Kohtuasi E-13/19) 11

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2020/C 110/11 Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti b kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine ... 12

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta

(Juhtum M.9709 – Eni / CDP Equity / GreenIT)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2020/C 110/01)

13. veebruaril 2020 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 itaalia keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

— Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri, kuupäeva ja tegevusalade registri kaudu,

— elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et) dokumendinumbri 32020M9709 all. EUR-Lex pakub *online*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

([1]) ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta

(Juhtum M.9742 – Sinopec Group / Joint Stock Company Novatek / Gazprombank / SINOVA Natural Gas Company)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2020/C 110/02)

30. märtsil 2020 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ([1]) artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

— Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;

— elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et) dokumendinumbri 32020M9742 all. EUR-Lex pakub *online*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

([1]) ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

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

0,00 % 1. aprill 2020

Euro vahetuskurss ([2])

1. aprill 2020

(2020/C 110/03)

1 euro =

	Valuuta	Kurss		Valuuta	Kurss
USD	USA dollar	1,0936	CAD	Kanada dollar	1,5601
JPY	Jaapani jeen	117,55	HKD	Hongkongi dollar	8,4781
DKK	Taani kroon	7,4642	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,8547
GBP	Inglise nael	0,88460	SGD	Singapuri dollar	1,5689
SEK	Rootsi kroon	10,9368	KRW	Korea vonn	1 346,48
CHF	Šveitsi frank	1,0564	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	19,6619
ISK	Islandi kroon	156,10	CNY	Hiina jüaan	7,7653
NOK	Norra kroon	11,2685	HRK	Horvaatia kuna	7,6285
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	18 239,61
CZK	Tšehhi kroon	27,369	MYR	Malaisia ringit	4,7654
HUF	Ungari forint	369,36	PHP	Filipiini peeso	55,709
PLN	Poola zlott	4,5815	RUB	Vene rubla	86,4750
RON	Rumeenia leu	4,8340	THB	Tai baat	36,111
TRY	Türgi liir	7,2925	BRL	Brasiilia reaal	5,7349
AUD	Austraalia dollar	1,8053	MXN	Mehhiko peeso	26,4097
			INR	India ruupia	83,6004

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

([2]) *Allikas*: EKP avaldatud viitekurss.

KOMISJONI OTSUS,

1. aprill 2020,

millega muudetakse otsust 2017/C 287/03, millega määratakse mahepõllumajandusliku tootmise tehnilise nõuande eksperdirühma liikmed ja koostatakse reservnimekiri

(2020/C 110/04)

EUROOPA KOMISJON,

võttes arvesse Euroopa Liidu toimimise lepingut,

võttes arvesse komisjoni 3. juuni 2009. aasta otsust 2009/427/EÜ, millega luuakse mahepõllumajandusliku tootmise tehnilise nõuande eksperdirühm, ([1]) eriti selle artikli 4 lõiget 2,

ning arvestades järgmist:

(1) Otsusega 2009/427/EÜ moodustas komisjon mahepõllumajandusliku tootmise tehnilise nõuande eksperdirühma (edaspidi „eksperdirühm“).

(2) Komisjoni otsusega 2017/C 287/03 ([2]) koostati eksperdirühma liikmeteks määratud ekspertide nimekiri vastavalt otsuse 2009/427/EÜ artikli 4 lõikele 2 ning kooskõlas nõukogu määruse (EÜ) nr 834/2007 ([3]) kohaldamisalaga.

(3) Määrus (EÜ) nr 834/2007 tunnistati kehtetuks Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrusega (EL) 2018/848 ([4]). Seda kohaldatakse muu hulgas meresoola ning muude toiduks ja söödaks kasutatavate soolade suhtes, mis ei kuulunud määruse (EÜ) nr 834/2007 kohaldamisalasse.

(4) Määruse (EL) 2018/848 artikli 21 lõike 1 kohaselt on komisjonil õigus võtta vastu delegeeritud õigusakte, et lisada üksikasjalikke tootmisnõudeid meresoola ning muude toiduks ja söödaks kasutatavate soolade kohta. Vastavalt otsuse 2009/427/EÜ artikli 2 punktile b abistab eksperdirühm komisjoni uute tootmiseeskirjade väljatöötamisel.

(5) Selleks et abistada komisjoni meresoola ning muude toiduks ja söödaks kasutatavate soolade tootmiseeskirjade väljatöötamisel, tuleks kooskõlas otsuse 2009/427/EÜ artikli 5 lõikega 2 luua soolatootmise alal kogenud alarühm. Soolatootmise eksperdid tuleks lisada otsusega 2017/C 287/03 koostatud reservnimekirja.

(6) Kooskõlas otsuse 2009/427/EÜ artikli 4 lõikega 2 ja vastavalt komisjoni läbipaistvuspoliitikale avaldati ekspertide kandideerimiskutse komisjoni eksperdirühmade ja muude sarnaste üksuste registris. Taotlejate esitatud toimikuid hinnati ja hindamise põhjal tehti valik, mille alusel lubati lisada neli soolatootmise eksperti eksperdirühma alalisteks liikmeteks määratud reservnimekirja kandidaatide hulka.

(7) Valikumenetluse lõpuleviimiseks peaks komisjon lisama need eksperdid kandidaatide reservnimekirja,

([1]) ELT L 139, 5.6.2009, lk 29.
([2]) Komisjoni otsus 2017/C 287/03, millega määratakse mahepõllumajandusliku tootmise tehnilise nõuande eksperdirühma liikmed ja koostatakse reservnimekiri (ELT C 287, 31.8.2017, lk 3).
([3]) Nõukogu 28. juuni 2007. aasta määrus (EÜ) nr 834/2007 mahepõllumajandusliku tootmise ning mahepõllumajanduslike toodete märgistamise ja määruse (EMÜ) nr 2092/91 kehtetuks tunnistamise kohta (ELT L 189, 20.7.2007, lk 1).
([4]) Euroopa Parlamendi ja nõukogu 30. mai 2018. aasta määrus (EL) 2018/848, mis käsitleb mahepõllumajanduslikku tootmist ja mahepõllumajanduslike toodete märgistamist ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrus (EÜ) nr 834/2007 (ELT L 150, 14.6.2018, lk 1).

ON TEINUD JÄRGMISE OTSUSE:

Artikkel 1

Komisjoni otsuse 2017/C 287/03 lisa B osas esitatud eksperdirühma alalisteks liikmeteks määratud reservnimekirja kandidaatide tähestikulises järjekorras nimekirja lisatakse järgmised nimed:

ALDEGUER MORALES Lidia

GÖTZFRIED Franz

MERLIN Louis

SIEBERT Andrea

Artikkel 2

Käesolev otsus jõustub selle vastuvõtmise päeval.

Brüssel, 1. aprill 2020

Komisjoni nimel
komisjoni liige
Janusz WOJCIECHOWSKI

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

Lõpetamismenetlus

Otsus algatada CBL Insurance Europe Designated Activity Company (edaspidi „äriühing“) suhtes likvideerimismenetlus

(Avaldatud vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu direktiivi 2009/138/EÜ (kindlustus- ja edasikindlustustegevuse alustamise ja jätkamise kohta (Solventsus II)) artiklile 280)

(2020/C 110/05)

Kindlustusandja	CBL Insurance Europe Designated Activity Company 13 Fitzwilliam Street Upper Dublin 2 D02 V045 IRELAND
Otsuse kuupäev, jõustumiskuupäev ja laad	Kuupäev: 12. märts 2020 Jõustumiskuupäev: 20. veebruar 2020 Otsuse laad: nimetada KPMG töötajad Kieran Wallace ja Cormac O'Connor äriühingu ühislikvideerijateks.
Pädevad asutused	Kõrgema astme kohus (High Court) Four Courts Inns Quay Dublin 7 IRELAND
Järelevalveasutus	Iirimaa keskpank New Wapping Street North Wall Quay Dublin 1 D01 F7X3 IRELAND
Määratud haldur	KPMG ühislikvideerijad Kieran Wallace ja Cormac O'Connor KPMG 1 Stokes Place St Stephen's Green Dublin 2 IRELAND kieran.wallace@kpmg.ie cormac.oconnor@kpmg.ie
Kohaldatav õigus	Iirimaa Äriühinguseadus (2014) Kindlustusseadused (1909–2009) Euroopa Liidu (kindlustus ja edasikindlustus-) määrused (2015) [S.I. nr 485, 2015]

EUROOPA MAJANDUSPIIRKONDA KÄSITLEV TEAVE

EFTA JÄRELEVALVEAMET

EFTA järelevalveameti teade riigiabi tagasinõudmisel kehtivate intressimäärade ning viite- ja diskontomäärade kohta, mida kohaldatakse EFTA riikide suhtes alates 1. jaanuarist 2020

(Avaldatakse vastavalt viite- ja diskontomäärasid käsitlevatele õigusnormidele, mis on ette nähtud järelevalveameti riigiabi suuniste VII osas, ja järelevalveameti 14. juuli 2004. aasta otsuse nr 195/04/COL [1] artiklile 10)

(2020/C 110/06)

Baasmäärasid arvutatakse vastavalt järelevalveameti riigiabi suuniste peatükile viite- ja diskontomäärade kindlaksmääramise meetodi kohta, mida on muudetud järelevalveameti 17. detsembri 2008. aasta otsusega nr 788/08/COL. Kohaldatavate viitemäärade saamiseks liidetakse asjaomased marginaalid kooskõlas riigiabi suunistega baasmääradele.

Baasmäärad on kindlaks määratud järgmiselt:

	Island	Liechtenstein	Norra
1.1.2020 –	4,26	–0,56	1,79

[1] ELT L 139, 25.5.2006, lk 37 ja ELT EMP kaasanne nr 26/2006, 25.5.2006, lk 1.

V

(Teated)

KOHTUMENETLUSED

EFTA KOHUS

EFTA kohtult nõuandva arvamuse saamise taotlus, mille *Beschwerdekommission für Verwaltungsangelegenheiten* (haldusasjade vaidluskomisjon) esitas 18. detsembril 2019 seoses kohtuasjaga Adpublisher AG *vs.* J kohta

(Kohtuasi E-11/19)

(2020/C 110/07)

Beschwerdekommission für Verwaltungsangelegenheiten (haldusasjade vaidluskomisjon) esitas 18. detsembril 2019 EFTA kohtule taotluse, mis saabus kohtukantseleisse 23. detsembril 2019, nõuandva arvamuse saamiseks kohtuasjas Adpublisher AG *vs.* J. Arvamust taotleti järgmistes küsimustes:

1. kas Euroopa Parlamendi ja nõukogu 27. aprilli 2016. aasta määrusest (EL) 2016/679 füüsiliste isikute kaitse kohta isikuandmete töötlemisel ja selliste andmete vaba liikumise ning direktiivi 95/46/EÜ kehtetuks tunnistamise kohta (edaspidi „isikuandmete kaitse üldmäärus“)) või muudest EMP õiguse sätetest tuleneb, et kaebuse läbivaatamist puudutav võistlev üldmenetlus võib isikuandmete kaitse üldmääruse kohaselt toimuda ilma, et kaebemenetluses avaldataks kaebuse esitanud isiku nimi ja aadress?

   Kui vastus sellele küsimusele on jaatav: kas sellisel juhul peab anonüümimiseks vähemalt esmapilgul olema õigustatud põhjus või ei ole anonüümimiseks vaja põhjendusi?

2. Kas liikmesriigi menetlusõigusega peab olema tagatud, et isikuandmete kaitse üldmääruse artikli 77 kohase kaebuse läbivaatamise menetluses saab andmesubjekt kõigi teiste riiklike apellatsiooniorganite poole pöörduda tasuta ja et andmesubjektilt ei saa nõuda kulude hüvitamist?

3. Kui vastus esimesele küsimusele on jaatav ja vastus teisele küsimusele on eitav – teisisõnu, kui kaebuse läbivaatamist puudutav võistlev üldmenetlus võib toimuda isikuandmete kaitse üldmääruse kohaselt ilma, et kaebemenetluses avaldataks kaebuse esitanud isiku nimi ja aadress, ning riikliku menetlusõigusega ei pea olema tagatud, et isikuandmete kaitse üldmääruse artikli 77 kohase kaebuse läbivaatamise menetluses saab andmesubjekt kõigi teiste riiklike apellatsiooniorganite poole pöörduda tasuta –, tekib järgmine küsimus: kuidas saab anonüümseks jäävalt andmesubjektilt sisse nõuda kaebuse menetlemise tulemusel tehtud otsusega ettenähtud kulud?

EFTA kohtult nõuandva arvamuse saamise taotlus, mille Fürstliches Obergericht (Liechtensteini Vürstiriigi apellatsioonikohus) esitas 3. detsembril 2019 kohtuasjas Bergbahn Aktiengesellschaft Kitzbühel *vs.* Meleda Anstalt

(Kohtuasi E-10/19)

(2020/C 110/08)

Fürstliches Obergericht (Liechtensteini Vürstiriigi apellatsioonikohus) esitas 3. detsembril 2019. aasta kirjas, mis saabus kohtukantseleisse 5. detsembril 2019, EFTA kohtule taotluse nõuandva arvamuse saamiseks kohtuasjas Bergbahn Aktiengesellschaft Kitzbühel *vs.* Meleda Anstalt. Arvamust taotletakse järgmistes küsimustes:

Kuidas tuleb tõlgendada direktiivi (EL) 2015/849 artikli 30 lõiget 1?

I.

1. Kuidas tuleb tõlgendada sätet, mille kohaselt peavad äriühingud ja muud juriidilised isikud koguma asjakohast teavet oma tegelikult kasu saavate omanike kohta? Kas üldjuhul piisab sellest, kui kohustatud üksust teavitatakse sellest, kes on tegelikult kasu saav omanik, või tuleb talle lisaks esitada tõendusjõuga alusdokumendid (põhikirjad jne)?
2. Juhul kui pelgalt teabe esitamisest ei piisa, vaid üldjuhul tuleb esitada ka alusdokumendid (põhikirjad jne): Kas see muudab midagi, kui tegelikult kasu saav omanik on juriidiline isik, kelle registrijärgne asukoht on EMP riigis, ja seega kohaldatakse tema suhtes ka direktiivi (EL) 2015/849 sätteid? Kas pelgast teabe esitamisest piisab vähemalt käesoleval juhul?
3. Kui teisele küsimusele vastatakse eitavalt: Kas see muudab midagi, kui tegelikult kasu saava omaniku nõukogu on jurist, notar või (äriline) usaldusisik, kellel on siseriikliku õiguse kohaselt kohustus, mille rikkumise korral teda ähvardab range karistus või tegevusloa potentsiaalne äravõtmine, esitada täielik ja täpne teave ning keda on siseriiklikus õiguskorras peetud eriti usaldusväärseks?
4. Kui vastus kolmandale küsimusele on samuti eitav ja seega on igal juhul kohustus esitada alusdokumendid (põhikirjad jne):
   a) Millised dokumendid tuleb minimaalselt esitada, võttes arvesse määruse (EL) 2016/679 (füüsiliste isikute kaitse kohta isikuandmete töötlemisel ja selliste andmete vaba liikumise ning direktiivi 95/46/EÜ kehtetuks tunnistamise kohta (isikuandmete kaitse üldmäärus)) artikli 5 lõike 1 punktis c sätestatud võimalikult väheste andmete kogumise põhimõtet?
   b) Kuidas tuleb tõendada kaudse omandiõiguse või füüsilise isiku lõpliku kontrolli puudumist direktiivi (EL) 2015/849 artikli 3 lõike 6 punkti b alapunkti v ja artikli 3 lõike 6 punkti c tähenduses (võttes arvesse, et puudub kohustus tõendada negatiivseid asjaolusid – *negativa non sunt probanda*)?

II. Olenemata I jaos esitatud küsimustele antud vastustest:

1. Kuidas peab üksus, kes on direktiivi 2015/849 artikli 30 lõike 1 kohaselt kohustatud hankima asjakohast teavet, tegutsema siis, kui tegelikult kasu saav omanik keeldub teavet esitamast ja/või – sõltuvalt I jaos esitatud küsimustele antud vastustest – esitamast alusdokumente või täpset ja ajakohast teavet: Kas kohustatud üksus on siis kohustatud omal riisikol ja kulul esitama tegelikult kasu saava omaniku vastu hagi teabe saamiseks või, kui see on võimalik, esitama siseriikliku õiguse kohase samalaadse hagi, või võib ta leppida talle tegelikult kasu saava omaniku poolt esitatud teabega või teabe avalikustamisest keeldumisega? Kas sellisel juhul tuleb vajaduse korral kohaldada direktiivi (EL) 2015/849 artikli 3 lõike 6 punkti a alapunkti ii *mutatis mutandis*, milles viidatakse kõikide võimaluste ammendumisele, ehk teisisõnu, kas kõigi tuvastamisvõimaluste ammendumist tuleb mõista nii, et see hõlmab hagi esitamist omal riisikol ja omal kulul?
2. Kui vastus eelmisele küsimusele on jaatav (st on kohustus esitada hagi): Kas vajaduse korral tuleb kõnealuse direktiivi artikli 3 lõike 6 punkti a alapunkti ii kohaldada *mutatis mutandis*, nii et kohustus esitada hagi omal riisikol ja omal kulul eksisteerib siis, kui on alust kahtlusteks või kui esitatud teabe suhtes on kahtlusi (isegi kui need on kõigest minimaalsed)?

Haldusasjade vaidluskomisjoni 18. detsembri 2019. aasta taotlus EFTA kohtult nõuandva arvamuse saamiseks kohtuasjas Adpublisher AG *vs.* K

(Kohtuasi E-12/19)

(2020/C 110/09)

EFTA kohtu kantselei sai 23. detsembril 2019 haldusasjade vaidluskomisjon (Beschwerdekommission für Verwaltungsangelegenheiten) 18. detsembri 2019. aasta taotluse nõuandva arvamuse saamiseks kohtuasjas Adpublisher AG *vs.* K järgmistes küsimustes:

1. Kas Euroopa Parlamendi ja nõukogu 27. aprilli 2016. aasta määrusest (EL) 2016/679 (füüsiliste isikute kaitse kohta isikuandmete töötlemisel ja selliste andmete vaba liikumise ning direktiivi 95/46/EÜ kehtetuks tunnistamise kohta (isikuandmete kaitse üldmäärus)) või mõnest muust EMP õigusaktist tuleneb, et isikuandmete kaitse üldmääruse alusel võib kaebuse läbi vaadata võistlevas üldmenetluses nii, et kaebuse menetlemisel kaebuse esitaja nime ja aadressi ei avaldata?

   Kui vastus küsimusele on jaatav: Kas sellisel juhul peab anonüümsusel olema vähemalt esmapilgul tõendatud õiguspärane põhjus, või ei ole anonüümsuse säilitamiseks vaja ühtegi põhjendust?

2. Kas liikmesriigi siseriikliku menetlusõigusega peab olema tagatud, et isikuandmete kaitse üldmääruse artikli 77 kohane kaebuse läbivaatamise menetlus on andmesubjekti jaoks tasuta ka kõikides muudes riiklikes apellatsiooniorganites ja et andmesubjektilt ei saa nõuda ka kulude hüvitamist?

3. Kui vastus esimesele küsimusele on jaatav, teisele küsimusele aga eitav, ehk kui isikuandmete kaitse üldmääruse kohane võistlev üldmenetlus võib toimuda ilma, et kaebemenetluses avaldataks kaebuse esitanud isiku nimi ja aadress, kuid seejuures ei pea siseriiklikus menetlusõiguses olema tagatud, et isikuandmete kaitse üldmääruse artikli 77 kohane kaebuse läbivaatamise menetlus on andmesubjekti jaoks tasuta ka kõikides muudes riiklikes apellatsiooniorganites –, siis on küsimus järgmine: kuidas saab anonüümseks jäävalt andmesubjektilt sisse nõuda kaebuse menetlemise tulemusel tehtud otsusega ettenähtud kulud?

EFTA kohtult nõuandva arvamuse saamise taotlus, mille riigihankevaidluste komisjon esitas 18. detsembril 2019 seoses kohtuasjaga Hraðbraut ehf. *vs.* mennta- og menningarmálaráðuneytið, Verzlunarskóli Íslands ses., Tækniskólinn ehf. ja Menntaskóli Borgarfjarðar ehf.

(Kohtuasi E-13/19)

(2020/C 110/10)

EFTA kohtu kantselei sai 23. detsembril 2019 riigihankevaidluste komisjoni (kærunefnd útboðsmála) 18. detsembri 2019. aasta taotluse nõuandva arvamuse saamiseks kohtuasjas Hraðbraut ehf. v mennta- og menningarmálaráðuneytið, Verzlunarskóli Íslands ses., Tækniskólinn ehf. ja Menntaskóli Borgarfjarðar ehf. järgmistes küsimustes:

1. Kas lepingut, mille ministeerium sõlmib üksusega, kellel on luba tegutseda keskkoolina, ja millega see üksus kohustub pakkuma õpilastele ja õpetajatele keskkooli tasemele vastavaid teenuseid ja võimalusi ning millega on ette nähtud rahaliste toetuste maksmine, tuleb käsitada teenuste riigihankelepinguna direktiivi 2014/24/EL (vt eelkõige selle artikli 2 lõige 9) tähenduses?

2. Kas esimeses küsimuses kirjeldatud teenused on sotsiaalteenused ja muud eriteenused direktiivi 2014/24/EL artikli 74 tähenduses ning kui jah, siis kas hangete korra suhtes tuleks kohaldada direktiivi III jaotise I peatükki?

3. Kas küsimustele 1 ja 2 vastamisel on oluline ka see, kas tasu kõnealuste teenuste eest on kindlaks määratud Islandi parlamendi eelarvealaste õigusaktidega või siseriiklike õigusnormide alusel tehtava ministri otsusega?

4. Kas haridus-, teadus- ja kultuuriminister on kohustatud rahalise toetuse eest keskkoolide ja keskkoolitaseme õppe toimimise tagamiseks korraldatavate teenuste hangete suhtes kohaldama direktiivi 2014/24/EL kohast hankemenetlust?

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti b kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine

(2020/C 110/11)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muutmistaotluse suhtes vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ([1]) artiklile 51 kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE TOOTESPETSIFIKAAT

„SLOVENSKA POTICA“

ELi nr: TSG-SI-02396 – 30.3.2018

Liikmesriik või kolmas riik: Sloveenia

1. **Registreeritav(ad) nimetus(ed)**

„Slovenska potica“

2. **Toote liik (XI lisa alusel)**

Klass 2.24. Leib, valikpagaritooted, koogid, kondiitritooted, küpsised ja muud pagaritooted

3. **Registreerimise alused**

3.1. *Kas toode:*

☒ on toodetud või töödeldud sellele tootele või toidule eriomasel traditsioonilisel viisil;

☐ on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest.

Slovenska potica on tavaliselt kreeka pähklitest, estragonist või rosinatest valmistatud täidisega pärmitainast rull. Tavapäraselt on see rõngakujuline, sest seda küpsetatakse traditsioonilises ümmarguses vormis ehk *potičnik*'us, millel on lame põhi, siledad või soonelised küljed ning keskosa läbiv koonusekujuline toru.

3.2. *Kas nimetus:*

☒ on traditsiooniliselt kasutusel asjaomase toote kohta;

☐ väljendab toote traditsioonilist iseloomu või eripära.

Mõistet „potica“, mis viitab tainast rulli erilisele kujule, on kasutatud esimeses sloveenikeelses kokaraamatus, mille kirjutas 1799. aastal Sloveenia esimene luuletaja Valentin Vodnik. *Potica* valmistamise retsepte leidub Andrej Zamejici (1850), Magdalena Knafelj Pleiweisi (1868), Sr Felicita Kalinšeki (1923) ja teiste autorite raamatutes. Pärast Teist maailmasõda kasvas *potica* retseptide arv kiiresti ja praegu on teada üle 105 *potica* liigi sõltuvalt täidisest, mis võib olla magus või soolane. *Potica*'t küpsetatakse kõigis Sloveenia piirkondades ja ka väljaspool riigi piire.

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

Nimetus „potica“ tuleneb varasematest sloveenikeelsetest vormidest, näiteks „povitica“, „povtica“ ja „potvica“. See kajastab eri valmistusviise, mida on kasutatud alates keskajast (enne 15. sajandit) kuni 20. sajandi alguseni, mil retsept muutus püsivamaks. Alates 18. sajandist on laialt levinud üksiku nimetuse „potica“ kasutamine. Nimetust „slovenska potica“ kasutati esmakordselt 19. sajandi teisel poolel.

4. **Kirjeldus**

4.1. *Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab, sh selle peamised füüsikalised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised omadused, mis näitavad toote eripära (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)*

Slovenska potica on magusa või soolase täidisega pärmitainarull, mis on rõngakujuline, sest seda küpsetatakse ümmarguses savi-, portselan- või metallvormis ehk *potičnik*'us, millel on lame põhi, siledad või soonelised küljed ja keskosa läbiv koonusekujuline toru. *Slovenska potica* puhul kasutatavad traditsioonilised ehk kõige levinumad täidised on kreeka pähkli, kreeka pähkli ja rosina, rosina-, estragoni- ning estragoni- ja kodujuustutäidis.

Slovenska potica võib olla külmutatud toores (küpsetamata) või küpsetatud. Mõlemal juhul peab küpsetatud *Slovenska potica* koorik olema ühtlane, prink ja sile. Küpsetatud *Slovenska potica* värvus on küpsetatud kondiitritoodetele iseloomulik ehk kuldpruun. *Slovenska potica* on puudutamisel pehme ja vetruv. Selle peale võib olla puistatud tuhksuhkrut.

Slovenska potica läbilõige: koorik ei ole ülejäänud *potica* küljest lahti tulnud, täidis on ühtlaselt jaotunud ja kulgeb katkematu joonena, sel on vajalik arv keerde, sõltuvalt *potičnik*'u läbimõõdust.

4.2. *Punktis 1 esitatud nimetusega toote tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sealhulgas asjakohasel juhul tooraine või kasutatavate koostisainete laad ja omadused, ning toote valmistamisviisi kirjeldus (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)*

Slovenska potica valmistamine

1. Jahu: valge nisujahu
2. Piim: lehmapiim
3. Kodujuust: täisrasvane, teraline või tükkideta
4. Kreeka pähkli tuumad: jahvatatud
5. Vanill: loodusliku vanilliga maitsestatud suhkur, vanillikaun, -pulber või -vedelik. Rosinatäidis peab sisaldama mis tahes kujul (jahvatatud, purustatud jne) vanillikauna.
6. Estragon – värske või kuivatatud (hakitud lehed) või külmutatud
7. Rumm (38–40 mahuprotsenti)
8. Munad: toored kanamunad
9. Lehmapiimavõi: värske
10. Suhkur: kristall- või tuhk-/jahvatatud suhkur
11. Rosinad
12. Koor
13. Hapukoor (täisrasvane)
14. Kaneel
15. Sool
16. Pärm

Üldjuhul tuleb täidis valmistada värskelt või kuni kaks päeva varem ja hoida külmkapis.

Pärmitaina koostisosad ja valmistamine

1 kg valgest nisujahust valmistatud tainal põhinev retsept	Retsept, mis põhineb muude koostisosade osakaalul jahus (%)	Lubatud hälbed
1 000 g valget nisujahu		
30 g pärmi	3	kuni 50 g
100 g värsket võid	10	kuni 150 g
120 g suhkrut	12	vähemalt 80 g
10 g soola	1	kuni 12 g
3 munakollast või 60 g munakollaseid	6	kuni 6 munakollast (120 g)
10 g vanillsuhkrut	1–2	kuni 30 g
10 ml rummi	1	kuni 20 ml
kuni 500 ml piima	kuni 50	vastavalt vajadusele (taina soovitud konsistentsi saavutamiseks)

Taina valmistamine

Taina valmistamiseks võib, kuid ei pea kasutama juuretist. Tainast tuleb segada ja sõtkuda seni, kuni see on ühtlane ja tükkideta ega kleepu. Pärast sõtkumist jäetakse tainas vähemalt 15 minutiks seisma.

Pärast seismist võib taina:

a) ahti rullida 0,4–1,5 cm paksuseks ristkülikuks, katta täidisega ja tugevalt kokku rullida või

b) jätta kõigepealt kerkima ja alles seejärel lahti rullida 0,4–1,5 cm paksuseks ristkülikuks, katta täidisega ja tugevalt kokku rullida.

Rull asetatakse rasvainega määritud *potičnik*'usse, tainasse torgatakse mitu auku ning rull jäetakse kerkima, kuni see on nähtavalt suuremaks kasvanud ja selle pealispind on paisunud, ent katsudes kohev.

Kerkinud rulli võib enne küpsetamist uuesti augud torgata.

Kreeka pähkli täidisega *Slovenska potica*

Kreeka pähkli täidise koostisosad	Lubatud hälbed
1 000 g jahvatatud kreeka pähkli tuumasid	
375 g suhkrut	vähemalt 250 g
100 g värsket võid	kuni 125 g
3 munavalget või 90 g munavalgeid	kuni 4 munavalget (120 g)
20 g vanillsuhkrut	kuni 30 g
1–2 noaotsatäit või vähemalt 3 mg kaneeli	kuni 5 mg
kuni 600 ml piima	vastavalt vajadusele (täidise soovitud konsistentsi saavutamiseks)

Kreeka pähkli täidise ja *potica* valmistamine

1. Jahvatatud kreeka pähkleid leotatakse kuumas piimas ja jäetakse jahtuma.

2. Kõigepealt lisatakse piima ja kreeka pähkli segule vanillsuhkur, suhkur, kaneel ja pehme või, seejärel vispeldatud munavalged. Munavalgeid võib vispeldada koos suhkruga. Täidist peab olema lihtne laotada, et tainas ei rebeneks.

3. Tainas rullitakse lahti väikese sõrme ehk 0,4–1,5 cm paksuselt.

4. Iga kilogrammi taina kohta tuleb kasutada vähemalt üht kilogrammi kreeka pähkli täidist. Kuni 29 cm läbimõõduga vormis küpsetamisel peab *potica*'l olema vähemalt kolm kuni neli keerdu; kui seda küpsetatakse suuremas nõus, võib sel olla üks kuni kaks lisakeerdu.

5. Täidis laotatakse tainale ning sellele võib puistata jahvatatud kuivi kreeka pähkleid.

6. Seejärel rullitakse tainas tugevalt kokku ja asetatakse *potičnik*'usse, mida võib määrida rasvainega ja jahuga üle puistata. Rulli mõlemad otsad peavad olema tihedalt kinni.

7. *Potica* jäetakse *potičnik*'usse kerkima.

8. Enne küpsetamist võib *potica*'t määrida või, piima ja munavalge seguga või ühega neist koostisosadest. Samuti tuleks sellesse enne ahju panemist torgata mitu auku. Soovitatav on küpsetada *potica*'t vähemalt 40 minutit 160–180 °C juures. Soovituslikust temperatuurist ja ajast hoolimata võib kumbagi sõltuvalt ahju tüübist ja *potica* suurusest muuta.

9. Kui küpsetis on valmis, kummutatakse *potica potičnik*'ust tagurpidi välja ja lastakse jahtuda.

10. Sellele võib puistata tuhksuhkrut, selle võib lõigata viiludeks ja serveerida.

Kreeka pähkli ja rosina täidisega *Slovenska potica*

Kreeka pähkli ja rosina täidise koostisosad	Lubatud hälbed
1 000 g jahvatatud kreeka pähkli tuumasid	
200 g suhkrut	vähemalt 100 g
100 g värsket võid	kuni 125 g
3 munavalget või 90 g munavalgeid	kuni 4 munavalget (120 g)
20 g vanillsuhkrut	kuni 30 g
1–2 noaotsatäit või vähemalt 3 mg kaneeli	kuni 5 mg
kuni 600 ml piima	vastavalt vajadusele (täidise soovitud konsistentsi saavutamiseks)
100 g rosinaid	kuni 250 g rosinaid
kuni 50 ml rummi (rosinate leotamiseks)	rumm ei ole vajalik koostisosa

Kreeka pähkli ja rosina täidise ning *potica* valmistamine

1. Jahvatatud kreeka pähkleid leotatakse kuumas piimas ja jäetakse jahtuma.

2. Kõigepealt lisatakse piima ja kreeka pähkli segule vanillsuhkrut, suhkrut, kaneeli ja pehmet võid, seejärel suhkruga vispeldatud munavalged. Täidist peab olema lihtne laotada, et tainas ei rebeneks.

3. Tainas rullitakse lahti väikese sõrme ehk 0,4–1,5 cm paksuselt.

4. Täidis kantakse tainale, mille peale võib puistata jahvatatud kuivi kreeka pähkleid ja rummis leotatud (sorteeritud ja pestud) rosinaid (rummis leotamine on vabatahtlik).

5. Iga kilogrammi taina kohta tuleb kasutada vähemalt 900 g kreeka pähkli täidist ja 100 g kuivatatud rosinaid.

6. Kuni 29 cm läbimõõduga vormis küpsetamisel peab *potica*'l olema vähemalt kolm kuni neli keerdu; kui seda küpsetatakse suuremas nõus, võib sel olla üks kuni kaks lisakeerdu.

   Seejärel rullitakse tainas tugevalt kokku ja asetatakse *potičnik*'usse, mida võib määrida rasvainega ja jahuga üle puistata. Rulli mõlemad otsad peavad olema tihedalt kinni.

7. *Potica* jäetakse *potičnik*'usse kerkima.

8. Enne küpsetamist võib *potica*'t määrida või, piima ja munavalge seguga või ühega neist koostisosadest. Samuti tuleks sellesse enne ahju panemist torgata mitu auku. Soovitatav on küpsetada *potica*'t vähemalt 40 minutit 160–180 °C juures. Soovituslikust temperatuurist ja ajast hoolimata võib kumbagi sõltuvalt ahju tüübist ja *potica* suurusest muuta.

9. Kui küpsetis on valmis, kummutatakse *potica potičnik*'ust tagurpidi välja ja lastakse jahtuda.

10. Sellele võib puistata tuhksuhkrut, selle võib lõigata viiludeks ja serveerida.

Rosinatäidisega *Slovenska potica*

Rosinatäidise koostisosad	Lubatud hälbed
3 munakollast või vähemalt 60 g munakollaseid	kuni 4 munakollast (80 g)
50 g tuhksuhkrut	kuni 100 g
1 munavalge	
30 ml koort	kuni 50 ml
1 kohvilusikatäis purustatud või jahvatatud vanillikauna	kuni 0,6 g
500 g rosinaid	kuni 800 g
50 ml rummi	kuni 80 ml

Täidise ja *potica* valmistamine

1. Rosinad sorteeritakse ja neid leotatakse rummis.

2. Munakollased klopitakse kohevaks vahuks, seejärel lisatakse suhkur, vanill, koor ja vahustatud munavalged.

3. Tainas rullitakse lahti väikese sõrme ehk 0,4–1,5 cm paksuselt.

4. Seejärel kaetakse tainas täidisega ja puistatakse peale rummis leotatud rosinad. Iga kilogrammi taina kohta peab täidis sisaldama vähemalt 500 g kuivatatud rosinaid.

5. Kuni 29 cm läbimõõduga vormis küpsetamisel peab *potica*'l olema vähemalt kolm kuni neli keerdu; kui seda küpsetatakse suuremas nõus, võib sel olla üks kuni kaks lisakeerdu. Seejärel rullitakse tainas tugevalt kokku ja asetatakse *potičnik*'usse, mida võib määrida rasvainega ja jahuga üle puistata. Rulli mõlemad otsad peavad olema tihedalt kinni.

6. *Potica* jäetakse *potičnik*'usse kerkima.

7. Enne küpsetamist võib *potica*'t määrida või, piima ja munavalge seguga või ühega neist koostisosadest. Samuti tuleks sellesse enne ahju panemist torgata mitu auku. Soovitatav on küpsetada *potica*'t vähemalt 30 minutit 160–180 °C juures. Soovituslikust temperatuurist ja ajast hoolimata võib kumbagi sõltuvalt ahju tüübist ja *potica* suurusest muuta.

8. Kui küpsetis on valmis, kummutatakse *potica potičnik*'ust tagurpidi välja ja lastakse jahtuda.

9. Sellele võib puistata tuhksuhkrut, selle võib lõigata viiludeks ja serveerida.

Estragonitäidisega *Slovenska potica*

Estragonitäidise koostisosad	Lubatud hälbed
150 g värsket võid	kuni 200 g
100 g tuhksuhkrut	vähemalt 50 g
4 munakollast või vähemalt 80 g munakollaseid	vähemalt 3 munakollast (60 g)
75 g värsket või külmutatud estragoni või 15 g kuivatatud estragoni	vähemalt 30 g värsket või külmutatud estragoni või 8 g kuivatatud estragoni

Täidise ja *potica* valmistamine

1. Või vahustatakse ning segatakse suhkru ja munakollastega.

2. Lisatakse hakitud estragonilehed või kuivatatud estragon.

3. Tainas rullitakse lahti väikese sõrme ehk 0,4–1,5 cm paksuselt. Iga kilogrammi taina kohta tuleb kasutada 300–400 g või ja estragoni täidist.

4. Kuni 29 cm läbimõõduga vormis küpsetamisel peab *potica*'l olema vähemalt kolm kuni neli keerdu; kui seda küpsetatakse suuremas nõus, võib sel olla üks kuni kaks lisakeerdu. Seejärel rullitakse tainas tugevalt kokku ja asetatakse *potičnik*'usse, mida võib määrida rasvainega ja jahuga üle puistata. Rulli mõlemad otsad peavad olema tihedalt kinni.

5. *Potica* jäetakse *potičnik*'usse kerkima.

6. Enne küpsetamist võib *potica*'t määrida või, piima ja munavalge seguga või ühega neist koostisosadest. Samuti tuleks sellesse enne ahju panemist torgata mitu auku. Soovitatav on küpsetada *potica*'t vähemalt 30 minutit 160–180 °C juures. Soovituslikust temperatuurist ja ajast hoolimata võib kumbagi sõltuvalt ahju tüübist ja *potica* suurusest muuta.

7. Kui küpsetis on valmis, kummutatakse *potica potičnik*'ust tagurpidi välja ja lastakse jahtuda.

8. Sellele võib puistata tuhksuhkrut, selle võib lõigata viiludeks ja serveerida.

Estragoni ja kodujuustu täidisega *Slovenska potica*

Estragoni, kodujuustu ja hapukoore täidise koostisosad	Lubatud hälbed
125 g kodujuustu	kuni 160 g kodujuustu
125 g hapukoort	kuni 130 g koort
20 g suhkrut	kuni 30 g
3 munakollast või 60 g munakollaseid	vähemalt 3 munakollast (60 g)
3 munavalget või 90 g munavalgeid	vähemalt 3 munavalget (90 g)
75 g värsket või külmutatud estragoni või 15 g kuivatatud estragoni	vähemalt 30 g värsket või külmutatud estragoni või 8 g kuivatatud estragoni

Täidise ja *potica* valmistamine

1. Kodujuust surutakse läbi sõela ning segatakse munakollaste ja hakitud või kuivatatud estragoniga ning suhkruga vispeldatud munavalgetega.

2. Tainas rullitakse lahti väikese sõrme ehk 0,4–1,5 cm paksuselt ja kaetakse täidisega. Iga kilogrammi taina kohta tuleb kasutada 300–500 g estragoni ja kodujuustu täidist.

3. Kuni 29 cm läbimõõduga vormis küpsetamisel peab *potica*'l olema vähemalt kolm kuni neli keerdu; kui seda küpsetatakse suuremas nõus, võib sel olla üks kuni kaks lisakeerdu. Seejärel rullitakse tainas tugevalt kokku ja asetatakse *potičnik*'usse, mida võib määrida rasvainega ja jahuga üle puistata. Rulli mõlemad otsad peavad olema tihedalt kinni.

4. *Potica* jäetakse *potičnik*'usse kerkima.

5. Enne küpsetamist võib *potica*'t määrida või, piima ja munavalge seguga või ühega neist koostisosadest. Samuti tuleks sellesse enne ahju panemist torgata mitu auku. Soovitatav on küpsetada *potica*'t vähemalt 30 minutit 160–180 °C juures. Soovituslikust temperatuurist ja ajast hoolimata võib kumbagi sõltuvalt ahju tüübist ja *potica* suurusest muuta.

6. Kui küpsetis on valmis, kummutatakse *potica potičnik*'ust tagurpidi välja ja lastakse jahtuda.

7. Sellele võib puistata tuhksuhkrut, selle võib lõigata viiludeks ja serveerida.

Slovenska potica võib olla külmutatud toores (küpsetamata) või küpsetatud.

***Slovenska potica* säilivusaeg**

Parima kvaliteedi ja maitse tagamiseks on igale Slovenska *potica*'le märgitud „kõlblik kuni" kuupäev.

Värskelt küpsetatud *Slovenska potica* minimaalne säilivusaeg on 10 päeva, ainsaks erandiks on estragonitäidisega *Slovenska potica*, mille minimaalne säilivusaeg on seitse päeva. *Slovenska potica*'t tuleb säilitada vastavalt tootja juhistele.

Küpsetatud ja külmutatud *Slovenska potica* tuleb ära kasutada kolme kuu jooksul alates selle külmutamise kuupäevast. Ülessulanud *Slovenska potica* tuleb ära kasutada kolme päeva jooksul.

Külmutatud toore *Slovenska potica* maksimaalne säilivusaeg on kuus kuud alates selle külmutamise kuupäevast.

POTIČNIK – Slovenska potica traditsiooniline küpsetusnõu

Potičnik võib olla valmistatud põletatud savist, portselanist, emailitud metallist, mittenakkuva pinnaga metallist või muust materjalist.

See on ümmargune, veidi laienev ning sellel on siledad või soonelised küljed. Sooned (kui need on olemas) kulgevad *potičnik*'u põhja suhtes risti. Põhi on lame. *Potičnik*'u keskel on koonusekujuline toru, tänu millele tekib *potica* põhiline ja ainuvõimalik kuju ehk rõngakujuline päts, mille keskel on põhja suunas kitsenev auk. *Potičnik*'u minimaalne läbimõõt põhjas on 14 cm. Savist *potičnik*'u ümber võib olla suurema vastupidavuse tagamiseks keritud traat.

4.3. *Nende peamiste elementide kirjeldus, mis määravad kindlaks toote traditsioonilised omadused (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)*

Nimetus „potica" on selgelt sloveenikeelne ja tuleneb varasematest sloveenikeelsetest vormidest, nagu „povitica", „povtica" ja „potvica". Alates 18. sajandist on laialt levinud üksiku nimetuse „potica" kasutamine. Vanim kirjalik tõend *potica* – selle ajaloolise kuju „povitica" – kohta pärineb esimeste sloveenikeelsete trükitud raamatute autori Primož Trubari kahest köitest (1575. ja 1577. aastal).

Vanim *potica* retsept avaldati Sloveenia esimese entsüklopedisti Janez Vajkard Valvasori raamatus „Kranjska hertsogkonna hiilgus" (1689). Kõige esimeses sloveenikeelses kokaraamatus, mille kirjutas 1799. aastal Valentin Vodnik, viitab mõiste „potica" tainast rulli vormimisviisile. Mida rohkem kokaraamatuid avaldati (Andrej Zamejici, Magdalena Knafelj Pleiweisi, Sr Felicita Kalinšeki jt poolt), kasvas ka erinevate *potica* retseptide hulk. Mõned retseptid võib leida isegi võõrkeelsetest kokaraamatutest, näiteks Katharina Prato raamatust „Die süddeutsche Küche" (1897) ja Marie von Rokitansky 1897. aasta kokaraamatust, milles on sõnaselgelt öeldud, et see pagaritoode on pärit Kranjskast*.

Slovenska potica praegune iseloomulik kuju, mis on saadud spetsiaalses kivist või metallist vormis – *potičnik*'us või *potičnica*'s – küpsetamise tulemusel, pärineb 200 aasta tagusest ajast.

Keeruline on leida traditsioonilist sloveeni rooga, mis sobiks peomenüüsse paremini kui *potica*. Pidusöök ei ole õige pidusöök ilma *potica*'ta, eriti jõuludel ja lihavõttepühadel ning perekondlikel üritustel. Mis puutub täidistesse, siis estragon kuulub kõige ilmselgemalt sloveeni *potica* juurde, samal ajal kui mesi on üks kõige vanemaid teadaolevaid täidiseid.

Slovenska potica sisaldab kõige sagedamini kreeka pähkli täidist, sest kreeka pähklid olid hõlpsalt kättesaadavad igas seisuses inimestele ning aitasid tekitada pühade külluse tunnet. Samuti on levinud kreeka pähkli ja rosina täidis. Kuivatatud viinamarjad ehk rosinad olid eriti iseloomulikud neile Sloveenia osadele, kus viinamarju kasvatatakse põhikultuurina. Kreeka pähkli täidisele rosinate lisamise tavast teatas 1689. aastal Janez Vajkard Valvasor ja 1799. aastal Valentin Vodnik. Sama kehtib rosinatäidise kohta. Estragonitäidis on kõige sloveenilikum, sest seda ürti on alati seostatud magusate roogadega. Tänu kodujuustule saab *potica* eriti niiske. Varem on estragonitäidisele kodujuustu lisatud kallimate koostisosade, nagu munade ja või, asemel, mida kõik ei saanud endale lubada. Kodujuust on ainus koostisosa, mis sobib estragonitäidisega kokku.

Tänapäeval tuntakse *Slovenska potica*'t kõigis Sloveenia piirkondades ning ka välismaal elavate sloveenide hulgas. Ka mitmed välisautorid peavad *potica*'t Sloveenia algupäraseks magustoiduks.

Nimetust „slovenska potica" kasutati esmakordselt 19. sajandi teisel poolel. Selle kasutust on dokumenteeritud mitmes ajalooallikas:

— „[—] meie kokad reisivad oma raskelt teenitud palga eest Hamburgi, Berliini ja Münchenisse, et õpetada sakslastele, kuidas õigesti pekitükkidega *žgancit* ja *Kranjska potica*'t* valmistada [—]" (ajaleht „Slovenija", 1849, nr 19, lk 74).

— „Mee või kreeka pähklitega *potica* ning ka kuivsoolatud vorst on vanad Kranjska** algupärandid, mis on hakanud meeldima ka välismaalastele." (Ajaleht „Kmetijske in rokodelske novice", 35/1877, nr 11, lk 83.)

— „UNESCO on avaldanud maailma kultuuripärandit käsitleva hariduse ja koolituse käsiraamatu. Selles leidub ka Sloveenia *potica*."

— „*Potica* tähendab Sloveenia jaoks sama, mida õunapirukas Ameerika jaoks." (Betsy Oppenneer „Celebration Breads, Recipes, Tales and Traditions", New York 2003, lk 117.)

— „Ent me teame paljusid muid savist vorme ja potte. Rahvapärimuse kohaselt küpsetatakse neis kolme sloveeni erirooga: *prekmurska gibanica, belokranjska povitica* ja *slovenska potica*" (ajalehe „Delo in Dom" lisaväljaanne, juuli-detsember 2007).

— „Järgmisena pakume teile asendamatut Sloveenia *potica*'t ja ideid peolauamenüü koostamiseks [—]" (ajakiri „Mag", detsember 2007).

— „Teatud *potica* liigid mängivad tähtsat rolli Sloveenia reklaamimisel turismisihtkohana ja üldiselt. Tõstaksime siin esile estragonitäidisega *potica*, mis on kõige sloveenilikum *potica*." (Ajaleht „Slovenske Novice", jaanuar–juuni 2008.)

— „Ehtsal Sloveenia *potica*'l on kolm kuni neli keerdu, mida on võimalik saavutada üksnes ohtra täidisekogusega." (Ajaleht „Slovenske Novice", jaanuar–juuni 2008.)

— „Ilmneb, et Ühendkuningriik on avastamas Sloveenia *potica* magusust ja mitmekesist maitset. Hiljuti avaldati ajalehes „The Daily Telegraph" *potica* ehk Sloveenia magusa leiva retsept [—]" (ajaleht „Nedelo", 19/2013, 3. märts, nr 9, lk 11).

— „Teddy Bear Bakes a Slovenian Sweet: Potica" (Mängukaru küpsetab Sloveenia maiustust ehk *potica*'t) (Tina Orter, 2014), pildiraamat lastele ja vanematele, mis sisaldab *Slovenska potica* retsepti; tõlgitud kaheksasse keelde (inglise, saksa, itaalia, prantsuse, hispaania, vene, rootsi ja poola).

— Hull *potica* järele (ajaleht „The Slovenia Times", 3. aprill 2015).

— „Potica – peolaua keskpunkt" (Sloveenia Turismiorganisatsiooni veebisait).

Märkus * ja ** juurde: alates 15. sajandist viitas ingliskeelne nimetus „Carniola" (sloveeni keeles „*Kranjska*") Sloveenia etnilise territooriumi kesksele ajaloolisele piirkonnale. See oli ainus, mis asus täielikult Sloveenias. Seega kasutati ingliskeelset nimetust „Carniolan" (sloveeni keeles „*Kranjec*") sloveenlase sünonüümina. 1364. aastal sai Kranjskast hertsogkond ja aastatel 1846–1918 oli see Habsburgide monarhia alla kuuluv kroonimaa. Tänapäevane Sloveenia on seega endise Kranjska järglane.

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

Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET