

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

63. aastakäik

19. mai 2020

Sisukord

II *Teatised*

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2020/C 171/01	Komisjoni teatis — Suunised meditsiiniseadmeid käsitlevate kogu liitu hõlmavate erandite vastuvõtmise kohta kooskõlas määruse (EL) 2017/745 artikliga 59	1
---------------	--	---

IV *Teave*

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2020/C 171/02	Euro vahetuskurss — 18. mai 2020	5
2020/C 171/03	Komisjoni teatis kehtivate riigiabi tagastamise intressimäärade ja viite-/diskontomäärade kohta kehtivusega alates 1. maist 2020 / 1. juunist 2020 (Avaldatud vastavalt komisjoni 21. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 794/2004 artiklile 10 (ELT L 140, 30.4.2004, lk 1.))	6

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

2020/C 171/04	Artikli 5 lõike 2 kohaselt esitatav teave Euroopa territoriaalse koostöö rühmituse (ETKR) asutamine Euroopa Parlamendi ja nõukogu 5. juuli 2006. aasta määrus (EÜ) nr 1082/2006 (ELT L 210, 31.7.2006, lk 19)	7
---------------	---	---

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2020/C 171/05	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.9844 – Société Générale / Mitsubishi / JV) Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	9
2020/C 171/06	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.9839 – VGRD / Auto Wichert Assets) ⁽¹⁾	11

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2020/C 171/07	Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3	12
2020/C 171/08	Sellise koonddokumendi avaldamine, mida on muudetud pärast väikese muudatuse heakskiitmist kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 teise lõiguga	22
2020/C 171/09	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine ...	26
2020/C 171/10	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine	29

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

II

(Teatiseid)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

KOMISJONI TEATIS

Suunised meditsiiniseadmeid käsitlevate kogu liitu hõlmavate erandite vastuvõtmise kohta kooskõlas määruse (EL) 2017/745 artikliga 59

(2020/C 171/01)

1. Taust

Meditsiiniseadmeid käsitlev Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrus (EL) 2017/745 võeti vastu 5. aprillil 2017 ⁽¹⁾. Selle uue õigusraamistikuga kehtestatakse meditsiiniseadmete kvaliteedile ja ohutusele kõrged nõudmised ning selle eesmärk on tagada siseturu tõrgeteta toimimine.

Euroopa Parlament ja nõukogu juhendasid COVID-19 pandeemia reageerides vajadusest tagada patsientide tervis ja ohutus ning võtsid komisjoni ettepaneku põhjal 23. aprillil 2020. aastal vastu määruse (EL) 2020/561, ⁽²⁾ millega lükatakse määruse (EL) 2017/745 kohaldamise alguskuupäev ühe aasta võrra edasi, s.o 26. maile 2021. Määrusega (EL) 2020/561 lükatakse samuti edasi sätte kohaldamine, millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu direktiiv 90/385/EMÜ aktiivsete siirdatavate meditsiiniseadmete kohta ⁽³⁾ ja nõukogu direktiiv 93/42/EMÜ meditsiiniseadmete kohta ⁽⁴⁾.

Nii direktiividega 90/385/EMÜ ja 93/42/EMÜ kui ka määrusega (EL) 2017/745 antakse riiklikele pädevatele asutustele õigus nõuetekohaselt põhjendatud taotluse korral lubada lasta turule sellised meditsiiniseadmed, mille suhtes ei ole läbi viidud asjakohast vastavushindamist, kuid mille kasutamine on rahvatervise ning patsientide ohutuse või tervise huvides (edaspidi „riiklik erand“).

Määrusega (EL) 2017/745 antakse komisjonile volitused erakorralistel juhtudel laiendada piiratud ajaks riikliku erandi kehtivuse ulatust liidu territooriumile („kogu liitu hõlmav erand“). Kogu liitu hõlmavaid erandeid tuleks käsitada viimase abinõuna, mida tuleks kaaluda üksnes erandjuhtudel, et tagada patsiendi ohutus või tervis või kaitsta rahvatervist. Meede võimaldab komisjonil ja liikmesriikidel tõhusalt tegeleda elutähtsate meditsiiniseadmete võimaliku nappusega kogu liidus.

Käesolevates suunistes esitatakse teavet kõnealuste kogu liitu hõlmavate erandite vastuvõtmise kohta, eelkõige kriteeriumide kohta, mida komisjon võtab arvesse, et teha kindlaks, kas riikliku erandi laiendamine kogu liidu territooriumile on konkreetse meditsiiniseadme puhul vajalik ja põhjendatud. Käesolevas dokumendis esitatakse ka teavet vastuvõtmise menetluse ja üldtingimuste kohta, mille komisjon peaks rakendusaktidega kehtestama kogu liitu hõlmavate erandite jaoks.

⁽¹⁾ ELT L 117, 5.5.2017, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 130, 24.4.2020, lk 18.

⁽³⁾ EÜT L 189, 20.7.1990, lk 17.

⁽⁴⁾ EÜT L 169, 12.7.1993, lk 1.

2. Õiguslik alus

Määruse (EL) 2017/745 artiklis 59 on sätestatud, et riiklikud pädevad asutused võivad nõuetekohaselt põhjendatud taotluse korral lubada lasta asjaomase liikmesriigi territooriumil turule ja võtta seal kasutusele teatava seadme, mille suhtes ei ole läbi viidud määruse (EL) 2017/745 artiklis 52 või ajavahemikul 24. aprillist 2020 kuni 25. maini 2021 direktiivi 90/385/EMÜ artikli 9 lõigetes 1 ja 2 või direktiivi 93/42/EMÜ artikli 11 lõigetes 1–6 osutatud vastavushindamismenetlusi, kuid mille kasutamine on rahvatervise ning patsientide ohutuse või tervise huvides ⁽⁵⁾.

Vastavalt määruse (EL) 2017/745 artikli 59 lõikele 2 teatavad liikmesriigid komisjonile ja teistele liikmesriikidele kõikidest meditsiiniseadmete suhtes tehtud riiklikest eranditest. Komisjon loob selle protsessi hõlbustamiseks ja liikmesriikide vahelise koordineerimise tugevdamiseks keskse andmebaasi ⁽⁶⁾ ning haldab seda, võimaldades riiklikel pädevatel asutustel jagada komisjoniga ja teiste liikmesriikidega teavet erandite kohta, mille nad on kehtestanud.

Õiguslikku kohustust teavitada komisjoni ja teisi liikmesriike nendest riiklikest eranditest, mis on tehtud enne 24. aprilli 2020, ei ole. Artikli 59 lõike 2 teises lõigus on siiski sätestatud, et liikmesriigid võivad teavitada komisjoni, et riiklikke erandeid saaks kaaluda kogu liitu hõlmavate erandite vastuvõtmise eesmärgil. Sellisel juhul tuleks riikidelt saadud teavitused sisestada eespool nimetatud kesksesse andmebaasi.

Vastavalt määruse (EL) 2017/745 artikli 59 lõikele 3 võib komisjon erakorralistel juhtudel, mis on seotud rahvatervise või patsientide ohutuse või tervisega, laiendada rakendusaktiga piiratud ajaks liidu territooriumile liikmesriigi tehtud erandit, mis on kooskõlas eespool nimetatud sätetega, ning sätestada seadme turule laskmise ja kasutuselevõtu tingimused. Komisjon võib võtta kogu liitu hõlmavaid erandeid vastu üksnes vastavalt siseriiklikele eranditele, millest liikmesriik on komisjoni teavitanud.

3. Üldnõuded

Komisjon konsulteerib kogu liitu hõlmava erandi vastuvõtmise kaalumisel kõigepealt määruse (EL) 2017/745 alusel loodud meditsiiniseadmete koordineerimisrühma vahendusel liikmesriikidega, et teha kindlaks, kas konkreetse meditsiiniseadme suhtes tehtud riiklik erand, millest on teavitatud, võiks olla liidu jaoks asjakohane.

Kui on kindlaks tehtud, et see võib olla liidu seisukohast asjakohane, hindab komisjon teises etapis seda, kas alajaos A osutatud menetlusnõuded on täidetud. Kolmandas etapis otsustab komisjon alajaos B osutatud nõuetele tuginedes, kas kogu liitu hõlmava erandi vastuvõtmine oleks käesoleval juhul nõuetekohaselt põhjendatud.

A. Menetlusnõuded

1. Kõnealuse meditsiiniseadme suhtes on tehtud vähemalt üks riiklik erand ja komisjoni on sellest teavitatud.
2. Iga riikliku erandi puhul, millest on teavitatud, on komisjonile ja kõigile teistele liikmesriikidele esitatud täielik põhjendus, millele tuginedes selline riiklik erand tehti.
3. Iga riikliku erandi puhul, millest on teavitatud, on komisjonile ja kõigile teistele liikmesriikidele tehtud kättesaadavaks selle erandi sisu, sealhulgas kehtivusaeg, eritingimused või -nõuded ning järelevalve- ja seiretoimingute tulemused.
4. Iga riikliku erandi puhul, millest on teavitatud, on selgelt kindlaks määratud meditsiiniseade, mille suhtes erand on tehtud, sealhulgas on esitatud seadme kirjeldus, sihtotstarve ja tootja andmed.
5. Komisjonile ja kõigile teistele liikmesriikidele on tehtud kättesaadavaks kõik tootja(te) esitatud (tehnilised) dokumendid meditsiiniseadmete kohta, mille suhtes on tehtud riiklik(ud) erand(id), samuti riikliku pädeva asutuse hinnang nimetatud dokumentidele.

⁽⁵⁾ Määruse (EL) 2020/561 artikli 1 lõike 8 punktis iv on sätestatud, et määruse (EL) 2017/745 artiklit 59 kohaldatakse alates 24. aprillist 2020.

⁽⁶⁾ Keskse andmebaasi teenus põhineb riiklike haldusasutuste, ettevõtete ja kodanike suhtlus- ja teabekeskusel (CIRCABC).

B. Nõuetekohane põhjendus

1. Alajao A osutatud dokumentatsioon näitab, et tootja on teinud seda, mida temalt võib põhjendatult eeldada vastavushindamise viivitusteta lõpuleviimiseks või juhul, kui see on asjakohane, on olemas piisavalt tõendeid selle kohta, et tootjal on erandlike ja ettenägematute asjaolude tõttu olnud takistusi vastavushindamise läbiviimiseks või algatamiseks.
2. Asjaomased meditsiiniseadmed (⁽⁷⁾) on rahvatervise või patsientide ohutuse või tervise seisukohast elutähtsad.
3. Sobivaid asendavaid seadmeid ei ole.
4. Kui see on asjakohane, siis seadme eelmiste põlvkondade või sarnaste omadustega seadmete puhul ei ole tehnilises toimikus ega järelevalve või turustamisjärgse järelevalve toimingute raames tehtud märkusi selle kohta, et seade võib olla kahjulik patsientide tervisele või ohutusele või rahvatervisele.
5. Kõik riiklikud erandid, millest on teavitatud, on ajutised ning neil on piiratud kehtivusaeg, mille pikkust võib põhjendatult eeldada kas kohaldatava vastavushindamismenetluse lõpuleviimiseks või patsiendi ohutuse või tervise või rahvatervise kaitse tagamiseks.
6. Riikliku erandi (riiklike erandite), millest on teavitatud, kehtivuse laiendamine kogu liitu hõlmavaks erandiks on liidu mõistes selgelt asjakohane.

Alajao B punktides 1–5 osutatud teave on vajalik selleks, et komisjon saaks hinnata, kas kogu liitu hõlmava erandi vastuvõtmine oleks nõuetekohaselt põhjendatud. Asjakohased täiendavad dokumendid lisatakse teabele, mis seoses vastava riikliku erandiga algselt komisjonile esitati. Need sisaldavad eelkõige järgmist teavet:

- a) selgitus, miks vastavushindamist ei ole enne turule laskmist alustatud või lõpule viidud; selgitus, miks meditsiiniseadme kasutamine on elutähtis; üksikasjalik kava selle kohta, kuidas tagada seadme vastavus või turult kõrvaldamine pärast ajutise erandi kehtivuse lõppemist;
- b) selgitusele, miks meditsiiniseadme kasutamine on asjaomases liikmesriigis elutähtis, tuleb lisada tervishoiuasutus(t)e põhjendus(ed), sealhulgas ka põhjused, miks seadet ei saa asendada.

Alajao B punkti 6 raames kavatseb komisjon konsulteerida liikmesriikidega meditsiiniseadmete koordineerimisrühma vahendusel. Komisjon teeb meditsiiniseadmete koordineerimisrühmalt saadud tagasiside alusel järelduse, kas riikliku erandi laiendamine on liidu huvides.

4. Vastuvõtmise protsess

Komisjon teeb järelduse kogu liitu hõlmava erandi vastuvõtmise vajaduse kohta teabe põhjal, millele on viidatud 3. jao alajagudes A ja B. See on vajalik patsientide ohutuse või tervise või rahvatervise kaitse tagamiseks, kindlustades samal ajal siseturu sujuva toimimise.

Vastavalt määruse (EL) 2017/745 artikli 59 lõike 3 esimesele lõigule kehtestab komisjon rakendusaktidega kogu liitu hõlmavad erandid. Nimetatud rakendusaktid võetakse vastu kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EL) nr 182/2011 (⁽⁸⁾) sätestatud kontrollimenetlusega.

Nõuetekohaselt põhjendatud tungiva kiireloomulisuse tõttu seoses inimeste tervise ja ohutusega võtab komisjon vastavalt määruse (EL) 2017/745 artikli 59 lõike 3 teisele lõigule vastu viivitamata kohaldatavad rakendusaktid ilma neid eelnevalt asjaomasele komiteemenetluse komiteele esitamata, vastavalt määruse (EL) nr 182/2011 artiklile 8 koostoimes artikliga 5. Sellisel juhul esitab komisjon hiljemalt 14 päeva pärast rakendusakti vastuvõtmist selle akti asjaomasele komiteele, et saada selle arvamus, milles võetakse arvesse 3. jaos osutatud teavet. Kui komitee esitab negatiivse arvamuse, tunnistab komisjon rakendusakti viivitamata kehtetuks.

(⁷) Meditsiiniseadmed tehakse kindlaks näiteks teavitatud asutuse väljaantud sertifikaadi numbril alusel ja/või sellise sertifikaadiga hõlmatud teatava seadmekategooria või -rühma alusel.

(⁸) ELT L 55, 28.2.2011, lk 13.

5. Üldtingimused

Komisjon peab vastavalt määruse (EL) 2017/745 artikli 59 lõikele 3 kehtestama vastuvõetava rakendusaktiga kogu liitu hõlmava erandi tingimused. Nende tingimuste kehtestamisel tugineb komisjon oma otsuses eelkõige 3. jao alajao A kohaselt esitatud teabele. Komisjon võib arvesse võtta ka muid talle esitatud märkusi, näiteks meditsiiniseadmete koordineerimisrühmas osalevate liikmesriikide märkusi.

Kogu liitu hõlmavate eranditega võib kehtestada meditsiiniseadme ajutisele turulelaskmisele rangemad tingimused kui need, mis on kehtestatud seadme suhtes juba kehtivate riiklike eranditega. Samuti peaks liikmesriikidel olema võimalik kehtestada riiklike meetmetega rangemaid tingimusi kui need, mis on sätestatud kogu liitu hõlmavate eranditega. Sellistel juhtudel peaksid rangemad tingimused olema ülimuslikud.

Kogu liitu hõlmavad erandid peaksid olema jõus kuni kuus kuud, kui ei ole otsustatud teisiti. Mis tahes olulised muutused seoses 3. jaos osutatud asjaolude või teabega või muu komisjonile või liikmesriikidele eelkõige turujärelevalve kaudu kättesaadava teabega peaksid andma aluse kogu liitu hõlmava erandi ja selle tingimuste ümberhindamiseks. Sellisel juhul võib komisjon teha ettepaneku kogu liitu hõlmavat erandit kehtestavat rakendusakti muuta või vajaduse korral see kehtetuks tunnistada. Selle menetluse käigus konsulteeritakse meditsiiniseadmete koordineerimisrühmas osalevate liikmesriikidega.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss ⁽¹⁾

18. mai 2020

(2020/C 171/02)

1 euro =

Valuuta			Kurss		
USD	USA dollar	1,0832	CAD	Kanada dollar	1,5202
JPY	Jaapani jeen	116,31	HKD	Hongkongi dollar	8,3964
DKK	Taani kroon	7,4548	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,8096
GBP	Inglise nael	0,89153	SGD	Singapuri dollar	1,5426
SEK	Rootsi kroon	10,6103	KRW	Korea vonn	1 332,42
CHF	Šveitsi frank	1,0521	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	19,8913
ISK	Islandi kroon	157,10	CNY	Hiina jüaan	7,7068
NOK	Norra kroon	10,9663	HRK	Horvaatia kuna	7,5580
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	16 077,45
CZK	Tšehhi kroon	27,610	MYR	Malaisia ringit	4,7320
HUF	Ungari forint	353,39	PHP	Filipiini peeso	55,102
PLN	Poola zlott	4,5596	RUB	Vene rubla	78,9080
RON	Rumeenia leu	4,8388	THB	Tai baat	34,684
TRY	Türgi liir	7,4276	BRL	Brasiilia reaal	6,2701
AUD	Austraalia dollar	1,6736	MXN	Mehhiko peeso	25,6337
			INR	India ruupia	82,1435

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

Komisjoni teatis kehtivate riigiabi tagastamise intressimäärade ja viite-/diskontomäärade kohta kehtivusega alates 1. maist 2020 / 1. juunist 2020

(Avaldatud vastavalt komisjoni 21. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 794/2004 artiklile 10 (ELT L 140, 30.4.2004, lk 1.))

(2020/C 171/03)

Baasmäärad on arvutatud kooskõlas komisjoni teatisega viite- ja diskontomäärade kindlaksmääramise meetodi läbivaatamise kohta (ELT C 14, 19.1.2008, lk 6.). Sõltuvalt viitemäära kasutusest tuleb käesolevas teatises määratletud marginaalid liita baasmääradele. Diskontomäära puhul tähendab see seda, et baasmääradele tuleb lisada 100 baaspunkti suurune marginaal. Komisjoni 30. jaanuari 2008. aasta määrusega (EÜ) nr 271/2008, millega muudetakse määrust (EÜ) nr 794/2004, nähakse ette, et kui erietsuses ei ole sätestatud teisiti, arvutatakse ka tagasinõudmise määr baasmääradele 100 baaspunkti suuruse marginaali lisamise teel.

Muudetud määrad on märgitud rasvaselt.

Eelmine loetelu avaldati ELTs C 83, 13.3.2020, lk 5..

Alates	Kuni	AT	BE	BG	CY	CZ	DE	DK	EE	EL	ES	FI	FR	HR	HU	IE	IT	LT	LU	LV	MT	NL	PL	PT	RO	SE	SI	SK	UK
1.6.2020	...	-0,22	-0,22	0,00	-0,22	1,77	-0,22	0,05	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	0,26	0,78	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	-0,22	1,35	-0,22	3,21	0,32	-0,22	-0,22	0,94
1.5.2020	31.5.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,52	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94
1.4.2020	30.4.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,40	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94
1.3.2020	31.3.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,05	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,26	-0,31	-0,31	0,94
1.2.2020	29.2.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,07	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,18	-0,31	-0,31	0,94
1.1.2020	31.1.2020	-0,31	-0,31	0,00	-0,31	2,25	-0,31	-0,12	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	0,26	0,30	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	-0,31	1,84	-0,31	3,21	0,11	-0,31	-0,31	0,94

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

Artikli 5 lõike 2 kohaselt esitatav teave

Euroopa territoriaalse koostöö rühmituse (ETKR) asutamine

Euroopa Parlamendi ja nõukogu 5. juuli 2006. aasta määrus (EÜ) nr 1082/2006 (ELT L 210, 31.7.2006, lk 19)

(2020/C 171/04)

I.1) Nimi, aadress ja kontaktandmed

Registreeritud nimi: EVTZ Eurodistrict Region Freiburg – Centre et Sud Alsace

Registrijärgne asukoht: Ile du Rhin, 68600 Vogelgrun, Prantsusmaa

Kontaktisik: Silke Tebel-Haas

Rühmituse internetiaadress: www.eurodistrict-freiburg-alsace.eu

I.2) Rühmituse kestus

Rühmituse kestus: piiramatu

Registreerimise kuupäev: 14.4.2020

Avaldamise kuupäev: 6.5.2020

II. EESMÄRGID

Rühmituse Eurodistrict Region Freiburg – Centre et Sud Alsace eesmärk on tugevdada piiriülest koostööd, et luua geograafilise identiteediga piiriülene piirkond ja seda edasi arendada. ETKR/GECT tegutseb eelkõige järgmistes valdkondades, kui kavandatud eesmärkidel on piiriülene mõõde: liikuvus, tööturg, õpilaste ja kodanike kohtumised, sport ja kultuur, tervishoid, energeetika ja turism.

III. TÄIENDAVALD ANDMED RÜHMITUSE NIME KOHTA

Nimi inglise keeles: EGTC Eurodistrict Region Freiburg – Centre et Sud Alsace

Nimi prantsuse keeles: GECT Eurodistrict Region Freiburg – Centre et Sud Alsace

IV. LIIKMED

IV.1) Rühmituse liikmete koguarv: 10

IV.2) Rühmituse liikmete kodakondsus: Prantsusmaa ja Saksamaa

IV.3) Teave liikmete kohta ⁽¹⁾

Ametlik nimi: Landkreis Emmendingen
Postiaadress: Bahnhofstraße 2–4, 79312 Emmendingen, Saksamaa
Internetiaadress: www.landkreis-emmendingen.de
Liikme liik: kohalik omavalitsus

Ametlik nimi: Landkreis Breisgau-Hochschwarzwald
Postiaadress: Stadtstraße 2, 79104, Freiburg, Saksamaa
Internetiaadress: www.breisgau-hochschwarzwald.de
Liikme liik: kohalik omavalitsus

Ametlik nimi: Stadt Freiburg
Postiaadress: Rathausplatz 2–4, 79098 Freiburg, Saksamaa
Internetiaadress: www.freiburg.de
Liikme liik: kohalik omavalitsus

⁽¹⁾ Palume lisada iga liikme kohta.

Ametlik nimi: Région Grand Est
Postiaadress: Maison de la Région, 1, place Adrien Zeller, 67000 Strasbourg, Prantsusmaa
Internetiaadress: www.grandest.fr
Liikme liik: piirkondlik omavalitsus

Ametlik nimi: Département du Bas-Rhin
Postiaadress: Hôtel du Département, Place du Quartier Blanc, 67000 Strasbourg, Prantsusmaa
Internetiaadress: www.bas-rhin.fr
Liikme liik: kohalik omavalitsus

Ametlik nimi: Département du Haut-Rhin
Postiaadress: 100, Avenue d'Alsace, 67006 Colmar, Prantsusmaa
Internetiaadress: www.haut-rhin.fr
Liikme liik: kohalik omavalitsus

Ametlik nimi: PETR Sélestat-Alsace Centrale
Postiaadress: BP 20195, 1, Rue Louis Lang, 67604 Sélestat, Prantsusmaa
Internetiaadress: www.selestat-alsace-centrale.fr
Liikme liik: kohalik omavalitsus

Ametlik nimi: PETR du Pays Rhin-Vignoble-Grand Ballon
Postiaadress: 170, Rue de la République, 68500 Guebwiller, Prantsusmaa
Internetiaadress: <https://www.rhin-vignoble-grandballon.fr/>
Liikme liik: kohalik omavalitsus

Ametlik nimi: Mulhouse Alsace Agglomération
Postiaadress: 2, Rue Pierre et Marie Curie, 68948 Mulhouse, Prantsusmaa
Internetiaadress: www.mulhouse-alsace.fr
Liikme liik: kohalik omavalitsus

Ametlik nimi: Colmar Agglomération
Postiaadress: 32, Cours Sainte Anne, BP 80197, 68004 Colmar, Prantsusmaa
Internetiaadress: www.agglo-colmar.fr
Liikme liik: kohalik omavalitsus

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Elteatis koondumise kohta

(Juhtum M.9844 – Société Générale / Mitsubishi / JV)

Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2020/C 171/05)

1. 11. mail 2020 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- ALD S.A. („ALD“, Prantsusmaa), mille üle on valitsev mõju ettevõtjal Société Générale (Prantsusmaa);
- Mitsubishi UFJ Lease & Finance Company Limited („Mitsubishi“, Jaapan).

ALD ja Mitsubishi omandavad ühissettevõtja üle ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b ja artikli 3 lõike 4 tähenduses.

Koondumine toimub ühissettevõtjana käsitatava uue ettevõtja aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- ALD: pakub sõidukite liisimise ja sõidukipargi haldamise täisteenust suurettevõtetele, väikestele ja keskmise suurusega ettevõtjatele ning eraisikutele 43 riigis. ALD üle on valitsev mõju finantsteenuste grupil Société Générale, mis tegutseb Prantsusmaal ja mujal maailmas;
- Mitsubishi: tegutseb Jaapanis ja mujal maailmas, osutades mitmesuguseid finantsteenuseid, mille hulka kuulub muu hulgas kapitalirent, varade väärtusele keskenduv kasutusrent, autorent, kinnisvararent. Samuti tegeleb ta renditeenustega, kasutatud seadmetega kauplemisega, kindlustustehingute ja klienditeenindusega;
- ühissettevõtja: pakub erinevate kaubamärkidega kasutusrendi ja sõidukipargi haldamise täisteenust ning seotud liikuvustooteid Malaisias.

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⁾.

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

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

4. Komisjon kutsub asjast huvitatud kolmandaid isikuid esitama komisjonile 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.9844 – Société Générale / Mitsubishi / JV

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.9839 – VGRD / Auto Wichert Assets)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2020/C 171/06)

1. 11. mail 2020 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- VGRD GmbH („GRD“, Saksamaa), mis kuulub täielikult VW gruppi kuuluvale ettevõtjale Volkswagen AG („VW AG“), kelle tütarettevõtja ta on,
- ettevõtja Auto Wichert GmbH teatavad varad („sihtvara“, Saksamaa), mis kuulub ettevõtjale Auto Wichert GmbH („Wichert“, Saksamaa).

VGRD omandab kaudselt sihtvara üle ainukontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses.

Koondumine toimub varade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- VGRD: käitab Saksamaal mitut jaemüügipunkti. VW grupp tegeleb sõiduautode, väikeste tarbesõidukite, veoautode, liini- ja reisibusside, bussišassiide, diiselmootorite ja mootorrataste ning nende varuosade ja lisaseadmete väljatöötamise, tootmise, turustamise ja müügiga;
- sihtvara: neli Saksamaal Hamburgi piirkonnas asuvat VW müügipunkti, mis tegelevad VW grupi kaubamärke kandvate uute ja kasutatud sõiduautode ja väikeste tarbesõidukite, VW kaubamärgiga originaalvaruosade ja muude varuosade ning seotud teenuste jaemüügiga.

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

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

M.9839 – VGRD / Auto Wichert Assets

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

epost: 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“).

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(2020/C 171/07)

Teade avaldatakse komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ⁽¹⁾ artikli 17 lõike 5 kohaselt.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Duna/Dunai“

Viitenumber PDO-HU-A1345-AM02

Teate avaldamise kuupäev: 9.2.2020

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJENDUSED

1. Kömpöci, Petőfiszállási, Pálmonostora, Újszilvási ja Bácsszentgyörgy haldusüksuste lisamine määratletud piirkonda

- a) Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab: IV. Määratletud piirkond.
- b) Koonddokumendi osa, mida muutmine hõlmab: Määratletud geograafiline piirkond.
- c) Põhjendused:

— Kunsági piirkonna veiniühenduse nõukogu (Kunsági Borvidék Hegyközségi Tanácsa) muutis kaitstud päritolunimetuse „Kunság/Kunsági“ tootespetsifikaati. Määratletud piirkonda lisati Kömpöci, Petőfiszállási, Pálmonostora ja Újszilvási haldusüksustes paiknevad piirkonnad, mis kuuluvad veinitootmispiirkondade viinamarjaistanduste katastri kohaselt I ja II klassi. Muudatus, mis on lisatud käesolevale taotlusele, puudutab kaitstud päritolunimetuse „Duna/Dunai“ tootespetsifikaadi määratletud piirkonda. Kaitstud päritolunimetuse „Duna/Dunai“ määratletud piirkond on vastavuses viinamarjaistanduste katastrisse kantud alade tunnustega. Viinamarjakasvatuse kuulub kohalike elanike traditsiooniliste majandustegevuste hulka. Veinipiirkonnaks liigitamine ja võimalus toota kaitstud päritolunimetuse „Duna/Dunai“ alla kuuluvat toodet loob olulisel määral töökohti, toob tulu kohalikele haldusüksustele ja toetab suurel määral kohaliku külaturismi arengut.

⁽¹⁾ ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

- Hajós-Baja piirkonna veiniühenduse nõukogu (Hajós-Bajai Borvidék Hegyközségi Tanácsa) muutis kaitstud päritolunimetuse „Hajós-Baja“ tootespetsifikaati. Määratletud piirkonda lisati Bácsszentgyörgyi haldusüksuses paiknevad piirkonnad, mis kuuluvad veinitootmise piirkondade viinamarjaistanduste katastri kohaselt I ja II klassi. Bácsszentgyörgyi haldusüksuse piirialad külgnevad veinitootmisega tegelevate haldusüksustega Csátalja ja Dávod. Bácsszentgyörgyi haldusüksuses on 6,8109 ha suurune ala registreeritud viinamarjaistanduste katastris ja siin tegutseb kaks lihtsustatud korda järgivat laopidajat. Määratletud piirkonna muutmine ei mõjuta tootmispiirkonna ja toote vahelist seost, sest viinamarjaistanduse katastrisse kantud piirkonna tunnused on vastavuses kaitstud päritolunimetuse „Hajós Baja“ ja „Duna/Dunai“ määratletud piirkonna omadega. Viinamarjakasvatus kuulub kohalike elanike traditsiooniliste majandustegevuste hulka. Veinipiirkonnaks liigitamine ja võimalus toota kaitstud päritolunimetuse „Duna/Dunai“ alla kuuluvat toodet loob olulisel määral töökohti, toob tulu kohalikele haldusüksustele ja toetab suurel määral kohaliku külaturismi arengut.

2. Viinapuude pungi käsitleva osa välja jätmine tootespetsifikaadi osast „Veinivalmistuse eritavad“

- Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab: III. Veinivalmistuse eritavad.
- Koonddokumendi osa, mida muutmine hõlmab: Veinivalmistustavad – veinivalmistuse eritavad.
- Põhjendused: muudatus on tehnilist laadi. Reguleerimise muudatus (st pungi käsitleva osa välja jätmine) muudab tootmispiirangud selgemaks.

KOONDDOKUMENT

1. Toote nimi

Duna

Dunai

2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

- Vein

4. Veini(de) kirjeldus

Valged veinid

Vein on oma iseloomult ergas ja värske, keskmiselt tugeva järelmaitsega, sordiveinina on tal kasutatud sordile iseloomulik puuviljade ja lillede lõhn ja maitse; olenevalt suhkrusisaldusest on veinid kuivad, poolkuivad, poolmagusad või magusad.

- * Maksimaalne üldalkoholisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 g/l väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	16,67
Maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Roosad veinid

Punastest viinamarjadest valmistatud kerge, mängulise happesusega värsked veinid, erksa ja värsked puuviljalõhn ja -maitsega (vaarikas, virsik, hapukirss, sõstar, maasikas jne), kohati lill lõhn; olenevalt suhkrusisaldusest on veinid kuivad, poolkuivad, poolmagusad või magusad.

- * Maksimaalne üldalkoholisisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 g/l väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,33
Maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Silleri veinid

Sordiveinidel on kasutatud sordile iseloomulik lõhn ja maitse, tasakaalukas happelisus; kuveevinide omadused peegeldavad kasutatud sortide osakaalu; need on lopsakad veinid, mõõduka tanniinisisaldusega; olenevalt suhkruisaldusest on veinid kuivad, poolkuivad, poolmagusad või magusad.

- * Maksimaalne üldalkoholisisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 g/l väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Punased veinid

Punastel sordiveinidel on kasutatud sordile iseloomulik lõhn ja maitse, tasakaalukas happelisus; kuveevinide tanniinisisaldus näitab kasutatud sortide osakaalu, neil on sametine maitse ja täidlus; veinid on puuviljase (hapukirss, vaarikas, kreeka pähkel, sõstar jne) ja vürtsise (kaneel, vanilje), šokolaadi ja tubaka lõhnaga; olenevalt suhkruisaldusest on veinid kuivad, poolkuivad, poolmagusad või magusad.

- * Maksimaalne üldalkoholisisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud ELi õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 milliekvivalenti liitri kohta
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi sisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. Veinivalmistustavad

a. Peamised veinivalmistustavad

Viljelustavad ja istutustihedus

Viljelustavad

Pärast 3. veebruari 2006 rajatud istanduste puhul kasutatakse järgmisi viinapuude kujundamise meetodeid: pea- ja vihmavarjukujuline lõikus, Moseri lihtlõikus ja Moseri täiustatud lõikus, kardinalaadne lõikus ja Sylvozi lõikus.

Ridade ja taimede vahemaa: kahene rida ja/või taimede istutamise kord ning võrdsete vahedega read ja taimed. Ridade omavaheline kaugus peab olema vähemalt üks meeter, kuid mitte üle 3,6 meetri, taimedevaheline kaugus peab olema vähemalt 0,6 meetrit, kuid mitte üle 1,2 meetri. Juhul kui taimed istutatakse kahekaupa, on taimede vaheline keskmine kaugus otsustava tähtsusega.

Enne 3. veebruari 2006 rajatud istanduste puhul võivad kaitstud päritolunimetusega veini „Duna/Dunai“ valmistamiseks kasutatavad viinamarjad olla pärit mis tahes kujundustava praktiseerivast istandusest, seni kuni istandus tegutseb.

Kaitstud päritolunimetusega veini „Duna/Dunai“ valmistamiseks võib kasutada ainult neid viinamarju, mis on pärit istandusest, kus viinapuud on hävinenud 10 % ulatuses või alla selle.

Viinamarjade korjamise aeg ja meetodid: viinamarjade kvaliteet

Viljelustavad

Saagikoristuse alguskuupäeva määrab igal aastal kindlaks pädev veiniühenduse nõukogu proovikoristuse põhjal, mida tehakse igal aastal alates 1. augustist igal nädalal.

Toodetele, mille valmistamiseks on viinamarjad korjatud enne veiniühenduse määratud saagikoristuse alguskuupäeva, ei anta kaitstud päritolunimetuse „Duna/Dunai“ kandva märgistusega veini päritolusertifikaati ning neid tooteid ei tohi turustada päritolunimetuse „Duna/Dunai“ kandva märgistusega. Saagikoristuse alguskuupäev avaldatakse veiniühenduse teatena.

Viinamarjade kvaliteedinõuded

Viljelustavad

Viinamarjade minimaalne suhkrusisaldus Ungari viinamarjavirdes on 14,82° ja viinamarjade minimaalne võimalik alkoholisisaldus on 9 mahuprotsenti, see kehtib kõigi veinide puhul.

b. Maksimaalne saagikus

Vein:

100 hl/ha

Viinamarjad:

14 300 kg viinamarju hektari kohta

6. Määratletud geograafiline piirkond

1. Csongrádi veinipiirkond: viinamarjaistanduste katastri kohaselt I ja II klassi liigitatud haldusüksustes paiknevad järgmised piirkonnad: Ásotthalom, Balástya, Bordány, Csengele, Csongrád, Domaszék, Forráskút, Hódmezővásárhely, Kistelek, Mórahalom, Öttömös, Pusztamérges, Puztaszer, Ruzsa, Szatymaz, Szeged, Üllés, Zákányszék, Zsombó.
2. Hajós-Baja veinipiirkond: viinamarjaistanduste katastri kohaselt I ja II klassi liigitatud haldusüksustes paiknevad järgmised piirkonnad: Baja, Bácszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.
3. Kunsági veinipiirkond: viinamarjaistanduste katastri kohaselt I ja II klassi liigitatud haldusüksustes paiknevad järgmised piirkonnad: Abony, Akasztó, Albertirsa, Apostag, Ágasegyháza, Ballószög, Balotaszállás, Bácsalmás, Bácsszőlős, Bénye, Bócsa, Bugac, Cegléd, Ceglédbercel, Cibakháza, Csemő, Csengőd, Cserkeszőlő, Csépa, Csikéria, Csólyospálos, Dány, Dunapataj, Dunavecse, Dömsöd, Felsőhajós, Fülöpháza, Fülöpkab, Fülöpszállás, Harta, Gomba, Harkakötöny, Helvécia, Hernád, Imrehegy, Inárcs, Izsák, Jakabszállás, Jánoshalma, Jászberény, Jászszendrő, Jászszentlászló, Kakucs, Kaskantyú, Kecel, Kecskemét, Kelebia, Kerekegyháza, Kéleshalom, Kiskőrös, Kiskunfélegyháza, Kiskunhalas, Kiskunmajsa, Kisszállás, Kocsér, Kóka, Kömpöc, Kunbaja, Kunbaracs, Kunfehértó, Kunszállás, Kunszentmiklós, Ladánybene, Lajosmizse, Lakitelek, Mélykút, Monor, Monorierdő, Mór, Mórca, Nagykatona, Nagykőrös, Nagyrév, Nyárlőrinc, Nyársapát, Ócsa, Orgovány, Örkény, Páhi, Pálmonostora, Petőfiszállás, Pilis, Pirtó, Ráckeve, Solt, Soltszentimre, Soltvadkert, Szabadszállás, Szank, Szelevény, Szentkirály, Szigetcsép, Szigetszentmárton, Szigetújfalu, Tabdi, Tápiószentmárton, Tápiószele, Tázlár, Tiszaalpár, Tiszajenő, Tiszaföldvár, Tiszainoka, Tiszakécske, Tiszakürt, Tiszasas, Tiszaug, Tompa, Tóalmás, Tököl, Újlengyel, Újszilvás, Zsana.

7. Peamised viinamarjasordid

Tramini – traminer
királyleányka – feteasca regale
kadarka – jenei fekete
hamburgi muskotály – muscat de hamburg
kékoportó – portugizer
sauvignon – sovinjon
kövidinka – a dinka crvena
pinot noir – kék rulandi
pinot noir – savagnin noir
pinot noir – pinot cernii
leányka – leányszőlő
olasz rizling – nemes rizling
tramini – roter traminer
nektár
tramini – savagnin rose
pinot blanc – weissburgunder
olasz rizling – taljanska grasevina
pinot noir – pignula
csabagyöngye – perle di csaba
sauvignon – sauvignon bianco
olasz rizling – grasevina
leányka – dievcenske hrozno
szürkebarát – auvergans gris
irsai olivér – zolotis
kékfrankos – blaufränkisch
királyleányka – galbena de ardeal
rizlingszilváni – müller thurgau blanc
szürkebarát – pinot gris
rizlingszilváni – müller thurgau bijeli
csabagyöngye – perla di csaba
sauvignon – sauvignon blanc
ezerjő – korponai
rizlingszilváni – rizvanac
kadarka – negru moale
pinot noir – pinot tinta
irsai olivér – muskat olivér
kékoportó – portugais bleu
kadarka – kadarka negra
kadarka – gamza
tramini – gewürtztraminer
pinot noir – kisburgundi kék
pinot noir – spätburgunder
zöld veltelíni – zöldveltelíni

arany sárfehér – huszár szőlő
szürkebarát – pinot grigio
zöld veltelíni – grüner muskateller
kövidinka – steinschiller
tramini – traminer rosso
zöld veltelíni – grüner veltliner
pinot noir – pino csernűj
csabagyöngye – zsemcsug szaba
rizlingszilváni – rivaner
tramini – tramin červené
kékfrankos – moravka
csabagyöngye – perla di csaba
kékfrankos – blauer lemlberger
irsai olivér – irsai
rajnai rizling – rhine riesling
hamburgi muskotály – muszkat gamburgszkij
ezerjő – tausendachtgute
királyleányka – erdei sárga
kékoportó – portugalske modré
kadarka – kadar
ezerjő – szadocsina
rajnai rizling – rheinriesling
királyleányka – little princess
cabernet franc – kaberne fran
rajnai rizling – riesling
zweigelt – zweigeltrebe
merlot
királyleányka – königstochter
hamburgi muskotály – muscat de hambourg
olasz rizling – welschrieslig
ottonel muskotály – muskat ottonel
csabagyöngye – vengerskii muskatnii rannűj
kadarka – törökszőlő
leányka – feteasca alba
kadarka – szkadarka
rajnai rizling – weisser riesling
királyleányka – königliche mädchentraube
rajnai rizling – johannisberger
kövidinka – a dinka rossa
pinot noir – rulandski modre
kövidinka – a ruzsica
pinot blanc – pinot beluj

olasz rizling – risling vlassky
hamburgi muskotály – miszket hamburgszki
cabernet sauvignon
chardonnay – ronci bilé
szürkebarát – grauburgunder
szürkebarát – ruländer
cserszegi fűszeres
ottonel muskotály – muscat ottonel
kékoportó – blauer portugieser
rizlingszilváni – müller thurgau
kékfrankos – limberger
sauvignon – sauvignon bijeli
zweigelt – rotburger
csabagyöngye – perla czabanska
kadarka – csetereska
pinot blanc – fehér burgundi
ezerjő – trummertraube
leányka – mädchentraube
hamburgi muskotály – moscato d’Amburgo
kövidinka – a dinka mala
karát
ezerjő – tausendgute
pinot noir – pinot nero
ottonel muskotály – miszket otonel
királyleányka – dánosi leányka
kadarka – fekete budai
kövidinka – a kamena dinka
kékfrankos – blauer limberger
olasz rizling – riesling italien
pinot noir – kék burgundi
pinot blanc – pinot bianco
ezerjő – kolmreifler
blauburger
rajnai rizling – riesling blanc
zöld veltelíni – veltlinské zelené
zweigelt – blauer zweigeltrebe
csabagyöngye – perle von csaba
pinot noir – blauer burgunder
olasz rizling – olaszrizling
szürkebarát – graumönch
irsai olivér – zolotisztüj rannüj
zefír
kékoportó – modry portugal

8. Seos(t)e kirjeldus

Vein – määratletud piirkonna kirjeldus (1)

a) Looduslikud ja kultuurilised tegurid

Kaitstud päritolunimetusega „Duna/Dunai“ hõlmatud piirkond asub Ungari keskosas. Suures osas asub see Doonau ja Tisza jõgedega piirnevas Alföldi Ungari osas (nn Doonau-Tisza tasandik) (Kiskunsági, Észak-Bácska, Jászsági ja Tápiósági piirkonnad) ning Tisza jõest idas Tiszazugi piirkonna ja Csongrádi komitaadi osades. Piirkond on seotud Csepeli saare mõne tootmispiirkonnaga loodes ning Gödöllő küngaste tootmispiirkondadega põhjas.

Tootmispiirkonna keskkonnatingimusi iseloomustab peamiselt looduslikult madal asend – kõrgus merepinnast on alla 200 meetri; enamik piirkonnast paikneb kõrgusel alla 150 meetri merepinnast. Maapind on tasane, kõrguste erinevus ei ületa 10–20 meetrit.

Kaitstud päritolunimetusega „Duna/Dunai“ hõlmatud tootmispiirkonna mullad on suhteliselt sarnased, sest enamik piirkonnast on lubjarikkal liivasel pinnasel ning vähemal määral on esindatud pruunid metsamullad, mustmullad, lammi- ja settemullad. Liivmuldade teke on eelkõige seotud Doonau jõega, mis on kandnud liivaseteid Doonau-Tisza tasandikule üle tuhande aasta, sest jõesäng on liikunud idast läände. Liivmuldade omaduseks on see, et nad soojenevad kiiresti, ning kuna mullad on heledat värvi, siis peegeldavad nad hästi päikesekiirgust, mis kiirendab viinamarjade küpsemist. Nende muldade kvartsisisaldus muudab taimed immuunseks viinapuutäide suhtes. Teisest küljest on need mullad vähese toitainesisaldusega, nende veemahutavus on väike ja mineraalainete sisaldus suhteliselt madal.

Tootmispiirkonna kliimatingimusi iseloomustab Ungaris valitsev kontinentaalne kliima, mille põhitunnuseks on kuum suvi ja külm talv. Tulenevalt kliimatingimustest, looduslikult madalast asendist ja suhteliselt väiksest kõrgusest üle merepinna on kevadeti ja sügiseti tõenäolised külmakraadid. Keskmine temperatuur on 10–11 °C. Päikeselisi tunde on aastas keskmiselt 2 000. Sademeid on aastas keskmiselt 450–500 mm, mis suures osas katab viinamarjade veevajaduse, kuigi sademete jaotumine ei ole aasta ringi ühtlane.

Vein – määratletud piirkonna kirjeldus (2)

b) Inimfaktor

Kuna tootmispiirkond on geograafiliselt suur, on selle viinamarjakasvatuse- ja veinivalmistustraditsioonid rikkalikud.

Esimene kirjalik allikas, milles kohaliku juba õitsvat viinamarjakasvatuskultuuri nimetatakse, on Garamszent-benedeki kloostri asutamiskiri aastast 1075 ja seda tõendavad hilisemad ürikud alates 13. sajandist (nt Csepeli saare kohta). Keskajal elas Ungari keskosas palju inimesi, kes kasvasid viinamarju ja valmistasid veini endale ja kohalikuks tarbimiseks. Veini kasutati peamiselt suhteliselt halva kvaliteediga joogivee asendamiseks. Just sel ajal kujunes välja kahesuunaline tootmine (viinamarjade ja puuviljade tootmine samas piirkonnas), see traditsioon jätkus kuni 1960ndateni, mil seati sisse viinamarjade ja puuviljade kasvatamine puhtalt tööstuslikuks tarbeks.

Keskaegne viinamarjakasvatustraditsioon katkes 16. ja 17. sajandil valitsenud Türgi okupatsiooni ajal, sest rahvastik kahanes järsult ning veinitootmine langes, seda hoolimata sellest, et Türgi ametiasutused püüdsid tootmist soodustada madalamate maksude kehtestamise abil. Viinamarjakasvatuspriirkonnad rajati peamiselt säilinud asulate (nt kauplemiskeskused) äärde, samas jätkasid istanduste omanikud sageli tootmist, pöördudes mahajäetud piirkondadesse tagasi mitu korda aastas. Viinamarjakasvatuse ja veinitootmise taaselustus pärast Türgi okupatsiooni lõppu. Sellest ajast alates olukord stabiliseerus ning varem mahajäetud liivaste alade majandusliku kasutamise eesmärgil hakati rajama eelkõige viinamarja- ja viljapuustandusi, mis taaskord piirkonna kauplemiskeskuste ümber koondusid. Vein muutus järjest olulisemaks kaubaartiklaks.

Kuna liivmullad osutusid viinapuutäi suhtes immuunseks, siis 1875. aastal puhkenud epideemia mitte üksnes ei jätnud veinikasvatajaid puutumata, vaid ka suurendas nende tähtsust. 1883. aastal Kecskeméti lähedale Miklóstelepissee rajatud uurimiskeskus oli viinapuutäivastase võitluse üks keskpunkte ning koos 20. sajandi alguse kujuneva kutseõppesüsteemiga aitas see kaasa piirkonna viinamarjakasvatuse ja veinitööstuse arengule. Sel perioodil laienes sellest piirkonnast pärit veinide turg ja tõusis veinide maine, mitmekordistus ka viinamarjade kasvatamiseks kasutatud alade pindala. Kaasa aitas ka raudtee- ja maanteevõrgu väljaarendamine. Rajati 40–60 ha suurusi istandusi ja tootmistegevust alustasid 2 000–3 000-hektoliitrise tootlikkusega veinitootjad.

Pärast II maailmasõda suured veinikeldrid natsionaliseeriti, kuid viinamarjakasvatuste laad ei muutunud kuni 1960. aastateni, mil alustati suuremahulise tööstusliku tootmisega ja hakati istutama traditsiooniliste sortide (nt Ezerjó, Kadarka, Kövidinka) kõrval ka muudest viinamarjakasvatuspäikondadest pärit sorte (nt Kékfrankos, Leányka, Muscat ottonel või Olasz rizling). Eelistama hakati suurema reavahega, kõrgema ja keskmise kõrgusega lõikust kasutavaid viljelusvorme. Lisaks uute sortide lisandumisele (istutati maailmakuulsaid sorte nagu Chardonnay või Cabernet sauvignon), viljelusala pindala suurenemisele viljelustavade muutmisele, hakati 1970. aastate lõpus rajama moodsaid ja suuremahulisi veinitootmistehaseid.

1990. aastate algul toimunud poliitiliste ja majanduslike muutuste tulemusena tehti taas ümberkorraldusi, rajati mitmeid väiksemaid ja suuremaid istandusi ja veinitootmisrajatisi, mis suutsid muutunud turu nõudlusega paremini toime tulla, ning viinamarjade kasvatamise all olevad maa-alad killustusi märgatavalt.

Ungari ühinemine Euroopa Liiduga 2004. aastal tõi taas kaasa viljeldavate sortide ja viljelustavade muutuse (osaliselt rahastati seda ELi restruktureerimisvahenditest), vananenud istanduste likvideerimisega vähendati viljeldava ala pindala, kuid allesjäänud istandustes ja tootmisettevõtetes toimusid uuendused ning veinitootmine kontsentreerus. Ümberkorraldused jätkuvad ka täna, üha suuremat osa viljeldavast maa-alast katavad Ungari päritolu sordid (nt Csereszegi fűszeres), mis sobivad keskkonnatingimustega, kasutatakse soodsaid viljelustavasid ja kohandutakse turu nõudlusega.

Vein – määratletud piirkonna kirjeldus (3)

2. Veinide kirjeldus

Veinidele on üldiselt omane elegantsus, neil on ergas ja värske iseloom, peenelt happeline koostis ja keskmiselt tugev järeлмаitse, sordiveinidel on nende valmistamiseks kasutatud sordile omaste puuviljade ja lillede lõhn ja maitse.

3. Tootmispiirkonna, inimfaktori ja toote vaheline seos

Määratletud piirkonna keskkonnatingimused on veinides selgelt tuntavad. Piirkonnas toodetud veinid küpsevad tavaliselt kiiremini, on iseloomult pehmemad ja nende alkoholisisaldus on madalam. Tänu liivmullale on veinide mineraalainetesisaldus suhteliselt madal ja veinid on kergemad.

Kuna sinne viinamarjatootmine moodustab riigi viinamarjakogutoodangust peaaegu poole, on „Duna/Dunai“ veinipiirkond Ungari põllumajanduse viinamarjakasvatuse ja veinitootmissektori seisukohast ülimalt oluline.

Lisaks majanduslikule tähtsusele mängib veinitootmine olulist sotsiaalset rolli kohaliku elanikkonna jaoks.

Tänu kohalikele keskkonnatingimustele (nt liivmullad, sademete vähesus) on viinamarjakasvatus selle piirkonna üks kulutasuvamaid põllumajandusliku tootmise alasid. Istandused on suutnud ära hoida liivade lendumist tuultega ja viinapuud tunduvad vähe veemahutavusega muldasid teistest taimedest paremini taluvat.

„Duna/Dunai“ veinipiirkonna istandustesse istutatud Ungari põliste ja hiljuti aretatud viinamarjasortide osakaal moodustab üle 60 %.

Traditsiooniliselt on aromaatsaid viinamarjasorte kasutatud muskaatveinide (mustkotály) valmistamiseks.

9. Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)

Tähistamist käsitlevad eeskirjad

Õigusraamistik:

Riigisisised õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

Täiendavad märgistusnõuded.

Tingimuse kirjeldus:

Väiksemate geograafiliste üksuste nimesid ei märgita.

Traditsiooniliste ja muude piiratud kasutusega väljendite kasutamine

Õigusraamistik:

Riigisisised õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

Täiendavad märgistusnõuded.

Tingimuse kirjeldus:

Traditsioonilised väljendid, muud piiratud kasutusega väljendid ja veini värvile osutavad väljendid ei tohi märgistusel olla suuremate tähtedega, kui on päritolunimetuse puhul kasutatud tähed.

Traditsiooniliste ja muude piiratud kasutusega väljendite kasutamine

Õigusraamistik:

Riigisiseseid õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

Täiendavad märgistusnõuded.

Tingimuse kirjeldus:

Traditsioonilised väljendid, muud piiratud kasutusega väljendid ja veini värvile osutavad väljendid ei tohi märgistusel olla suuremate tähtedega kui on päritolunimetuse puhul kasutatud tähed.

Sordinimetuse kasutamine

Õigusraamistik:

Riigisiseseid õigusaktid.

Lisatingimuse liik:

Täiendavad märgistusnõuded.

Tingimuse kirjeldus:

- a) Sordinimetuse võib kanda etiketile tingimusel, et selleks kasutatud tähesuurus ei ületa päritolumärgise puhul kasutatud tähesuurst.
- b) Sordinimetust „Arany sárfehér“ ei tohi kasutada kaitstud päritolunimetuse „Duna/Dunai“ puhul.
- c) Seguveinide puhul võib kasutada väljendeid „küvé“, „cuvée“ või „házasítás“ [segatud].

Link tootespetsifikaadile

https://boraszat.kormany.hu/download/b/5c/82000/Duna_OEM%20termekleiras_v3_2_boraszat_kormany_hu_170801.pdf

**Sellise koonddokumendi avaldamine, mida on muudetud pärast väikese muudatuse heakskiitmist
kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 teise lõiguga**

(2020/C 171/08)

Euroopa Komisjon on kõnealuse väikese muudatuse heaks kiitnud kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 2 kolmanda lõiguga.

Väikese muudatuse heakskiitmise taotlusega saab tutvuda Euroopa Komisjoni andmebaasis eAmbrosia.

KOONDDOKUMENT

„PATATA DEL FUCINO“

ELi nr: PGI-IT-01217-AM01 – 10.1.2020

KPN () KGT (X)

1. Nimetus(ed)

„Patata del Fucino“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Tooteliik

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

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Nimetusega „Patata del Fucino“ tähistatakse maavitsaliste sugukonda kuuluva liigi *Solanum tuberosum* L. küpseid mugulaid, mida kasvatatakse ELi sordinimekirjadesse kantud sortidesse kuulvast seemnekartulist.

Mugulad mõõtmatega üle 35 mm ja kuni 80 mm on ümara, ümaralt ovaalse, ovaalse või ovaalselt pikerguse kujuga. Koor ei ole kartuli küljest lahti, kartul on tihke ega murene vajutamisel, värvus on sordile vastav: valgest eri tooniga kollaseni. Söödav osa ei tohi moodustada kartulist alla 95 %.

Keemilised omadused (100 grammi söödava osa kohta) on järgmised:

kuivjääk ≥ 14 ,

tärklis ≥ 8 g,

kaalium ≥ 300 mg,

fosfor ≥ 35 mg.

Kartul „Patata del Fucino“ korjatakse füsioloogiliselt täiesti valminuna alates juuli lõpust; nõuetekohasel pakendamisel säilitavad kartuli iseloomulikud omadused muutumatuna korjamisele järgneva aasta mai lõpuni.

Kvaliteedihälbed

⁽¹⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

Kaitstud nimetusega hõlmatud kartulid tuleb lasta turule valitud pakendites ja mugulad peavad olema järgmiste omadustega:

- a) ühtlase suurusega: mugula läbimõõt ei tohi olla alla 35 mm ega üle 80 mm, ühes pakendis olevate mugulate läbimõõdu erinevus ei tohi olla üle 30 mm;
- b) mugulad peavad olema terved, kõvad, puhtad, idudeta, ilma biootiliste või abiootiliste kahjustusteta.

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

—

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kartul „Patata del Fucino“ pannakse maha ning seda kasvatatakse ja korjatakse määratletud geograafilises piirkonnas.

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

Kartuleid säilitatakse kastides, temperatuur peab jääma vahemikku 4–10 °C ja suhteline õhuniiskus peab olema 88–95 %. Kartulid võivad jahedas ruumis säilida ka pikema aja jooksul, kuid siiski mitte üle üheksa kuu. Säilitamiseks ettenähtud kartulitele on lubatud teha idanemistvastast tõrjet vastavalt kehtivatele õigusaktidele.

Kartuli „Patata del Fucino“ (KGT) turule laskmisel tuleb kasutada järgmisi pakendeid:

- võrkkotid mahutavusega: 2–20 kg;
- väiksemad võrgud mahutavusega: 0,5–2,5 kg;
- pakendid: *vertbag*, *quickbag*, *girsac* ja paberkotid mahutavusega 0,5–5 kg;
- pappkastid või puuviljakastid mahutavusega 3–20 kg;
- toidualused mahutavusega 0,5–5 kg;
- korvid mahutavusega 0,5–5 kg.

Kõik loetletud liiki pakendid peavad sisaldama puhtaid kartuleid (harjaga puhastatud või pestud) ning olema kindlalt suletud, nii et kartuleid ei saa ilma pakendit lõhkumata välja võtta, erandiks on pappkastid või puuviljakastid.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Toote pakendile kinnitatud märgisel peab lisaks liidu sümbolile ning seadusega ettenähtud teabele olema ka järgmised tähistused:

- „Patata del Fucino“, mille kõrval väljend „Indicazione Geografica Protetta“ (kaitstud geograafiline tähis) pikalt väljakirjutatuna või lühendina IGP (KGT);
- üksiku tootja/tootjarühma/pakendaja nimi või ärinimi ja aadress;
- algne netokaal;
- sort;
- järgmine tootelogo:



Keelatud on lisada kirjeldusi, mis ei ole selgesõnaliselt ette nähtud.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Kasvatuspriirkonna välispiiriks on maakonnatee Strada Provinciale Circonfucense, ja see hõlmab ka maa-alasid, mis on jaotatud taluteede ja nummerdatud kruntidena väiksemateks üksusteks ning mis on järgmiste L'Aquila provintsi omavalitsusüksuste osad: Avezzano; Celano; Cerchio; Aielli; Pescara; S. Benedetto dei Marsi; Ortucchio; Trasacco; Luco dei Marsi.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Fucino järv, mis asus 700 meetri kõrgusel üle mere pinna, kuivendati 1875. aastal; järve põhi muudeti põllumajandusmaaks ja seal hakati kasvatama kartulit „Patata del Fucino“.

Morfoloogiliselt jaguneb piirkond kolmeks selgelt väljajoonistuvaks alaks, millest üks asub endise järve põhjas, teine 670 ja 720 meetri vahemikku jääval terrassialal ja kolmas neist kõrgemale jääval morfoloogiliselt väga mitmekesisel alal. Kuna tegemist on järvepõhja päritoluga madalikuga, on erosiooni arvestades valdavaks rohked setted. Kuna mullatekkesse kaasatud setted sisaldavad palju süsinikku, on liivsavimuldades nii lubja kogusisaldus kui ka keemiliselt aktiivse lubja sisaldus väga suur. Mulla pH on nõrgalt leeliseline kuni leeliseline ning organiliste ainete, kogulämmastiku, omastatava fosfori ja kaaliumi sisaldus on suur. Vajaliku orgaanilise aine sisalduse tagab ka rohke sõnnik, mida põllumajandusettevõtjad korrapäraselt laotavad. Mulla koostis tagab niiskuse hea läbilaskvuse ning ühtlike ja korrapärase kartulite normaalse kasvu. Piirkonna iseloomulikud omadused – kaugus mäeahelikest ja idas vähem kui 80 km kaugusele jääva mere mõju – on siin vähe tuntavad. Kliima on pigem mandriline – talved on karmid ja rohkete sademetega ning suved kuumad ja põuased. Tootmisetapil valitsevad tingimused, päevase (ligikaudu 30 °C) ja öise (10 °–15 °C) temperatuuri vahe loob soodsad tingimused taimede kiireks kasvuks. Mullal on hea niiskusesisalduse säilitamise võime ning tänu sagedasele hommikusele kastele tõuseb põhjavesi lihtsalt taimedeni ning nende jaoks vajalike veevarude olemasolu on tagatud. Piirkonna kliimatingimustele on täienduseks sademed, lumi ja iseloomulik kaste, mis avaldub mõnikord lausa mikrosademetena. Piirkond on väga veerikas tänu mägedest alla voolavatele kiirevoolulistele jõgedele ja looduslikele ojadele, mis tasandikku ümbritsevad ning tänu sellele, et pärast järve kuivendamist ehitas firma Ente Fucino põllumajandusreformi aastatel (1950) siia spetsiaalselt geomeetrilise kanalivõrgu, millel oli kaks eesmärki: ühest küljest alade kuivendamine ning samal ajal kasvatatavate kultuuride niisutamine, aidates nii põllumajandustootjate tootmistingimusi parandada.

Muudes piirkondades kasvatatavat kartulit erineb kartul „Patata del Fucino“ oma mugula eriliste omaduste poolest, mis võimaldavad seda kasutada nii jaetarbimises kui ka tööstuslikult. Kartul „Patata del Fucino“ on tihke ega murene vajutamisel ning koor ei ole kartuli küljest lahti. Aurus keetmisel jääb kartuli tekstuur peeneteraliseks ega muutu tumedaks. Järgmine eriti hinnatud omadus on see, et frittimisel ei muutu kartul liiga pruuniks. Kartulite degusteerimiseks kohtunike poolt koostatud testil ilmsid kartuli „Patata del Fucino“ väga selgelt väljenduvad maitseomadused, selgelt tulid esile meeldiv maitse ja kartulimaitse ning ebameeldivaid järelmaitseid (metall, rohi jne) peaaegu ei esinenud. Osutatud organoleptilised omadused püsivad muutumatuna ka pärast seda, kui kartulit on mitu kuud säilitatud.

Geograafilises kasvatuspriirkonnas hõlmab kartul „Patata del Fucino“ tootmistsükkel kõiki aastaaegu: kevadel pannakse kartul maha, suvel toimub kasvamine ja üksnes pärast täielikku füsioloogilist valmimist suve lõpul/sügisel võetakse kartul üles ning nii on kartul saanud ära kasutada eri aastaaegade ilmastikumõjusid. Kartuli „Patata del Fucino“ omadused on seotud selle kasvatamisega endisest järvepõhjast saadud kasvatusala tingimustes. Ala eripära tõttu saab kartulit kasvatada väga naturaalses tingimustes, mis tagab ka tootele selle iseloomulikud organoleptilised omadused. Piirkonna muld on kerge ja värske, valdavalt savine, see on ka looduslikult väga viljakas – palju on makro- ja mikroelemente, rohkelt orgaanilisi aineid ja huumust, mis on tekkinud sajandite pikkuse orgaanilise aine settimise tulemusel. Tänu sellele jäävad mugulad kasvades ja koristamisel kahjustusteta, pealispinnal ei ole pragusid ning nende kuju on korrapärane ja koor hästi kinni. Kirjelatud kliima- ja mullatingimuste (mulla koostis, hea veejuhtivus, temperatuur, niisutuseks vajalikud veevarud) tõttu on Fucino alad kartulikasvatuseks väga sobivad. Tänu kohalike tootjate pikaajasele kartulikasvatuskogemusele, viljelustehnikate pidevale täiustamisele, mille puhul eelistati ökoloogiliselt säästvaid viise, ja kasvatuskeskkonna kaitsmisele on kohalik toodang kõrge kvaliteediga ning algusest peale kohalikul turul tunnustatud ja hinnatud.

Alates 2002. aastast kasvatavad mitmed Fucino tootjaühendused kartulit vastavalt integreeritud tootmiskavale, mille kohaselt peab kartuli „Patata del Fucino“ kasvatamine toimuma täpselt spetsifikaati järgides ning seetõttu on nimetus käibel ka tootjate ja turustajate sõnavaras.

Erialastes ajakirjades, näiteks ajakirjas *L'informatore Agrario*, on avaldatud palju artikleid, milles märgitakse nimetusega „Patata del Fucino“ seoses Fucinot kui piirkonda, kus kartulikasvatus on väga levinud ja kus tegeletakse sordiareetusega:

- „Le varietà di patata coltivate in Italia e la loro destinazione d'uso“ (nr 2/2002, lk 61);
- „Ecco perchè in Italia non si produce patata da seme“ (nr 46/2008, lk 34–36);
- „Produzione di patata da seme: contributo per la valorizzazione dell'agricoltura montana“ (nr 18/97, lk 27–29),
- „Sperimentazione varietale 1998 su patata comune nel centro e nel nord“ (nr 48/98, lk 39–46).

Aastate jooksul on kohalikud tootjad teinud palju ära selleks, et kartulit „Patata del Fucino“ edendada ja väärtustada. Näiteks:

- alates 1971. aastast toimub Fucinos ja konkreetsemalt Avezzano kommunis laat Sagra della Patata;
- 2008. aastal, kui ÜRO Toidu- ja Põllumajandusorganisatsiooni egiidi all tähistati rahvusvahelist kartuliaastat, andsid kartulit „Patata del Fucino“ kasvatavad ettevõtjad Albaaniaga sõlmitud koostööprojekti Progetto Albania raames Zadrime piirkonnale tehnilist abi ja põllumajandusmaterjali;
- 2001. aastal oli telekanalil Canale 5 edastatav saade „Il Gusto“ pühendatud kartulile „Patata del Fucino“;
- 1993. aastal tutvustati kartulit „Patata del Fucino“ riiklikul tasandil kanali RAI edastatud saates „Linea Verde“.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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

või

otse põllumajandus-, toidu- ja metsanduspoliitika ministeeriumi kodulehel (www.politicheagricole.it), klõpsates „Qualità“ (ekraanil ülal paremal), seejärel „Prodotti DOP IGP STG“ (ekraanil vasakus ääres) ja lõpuks „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

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

(2020/C 171/09)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

SZILVÁSVÁRADI PISZTRÁNG

ELi nr: PGI-HU-02472 – 4.6.2018

KPN () KGT (X)

1. Nimetus(ed)

„Szilvásváradi pisztráng“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Ungari

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.7. Värske kala, molluskid ja koorikloomad ning neist valmistatud tooted

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Szilvásváradi pisztráng“ on lõhilaste (*Salmonidae*) sugukonda kuuluv jõeforell (*Salmo trutta morpha fario*). Pealtpoolt vaadates on kala selg hallikasroheline, küljed on kuldkollased, tumedate ja eristuvate, heleda äärisega erkpunaste tähnidega.

Toodet „Szilvásváradi pisztráng“ turustatakse värskest, 40–45 cm pikkusena ja puhastatult (roogitult) 400–500 grammi kaaluvana. Kala on tekstuuri tugev ja heleda, kergelt roosaka värvusega, maitset õrn, mudane kõrvalmaitse puudub.

Rasvaladestused puuduvad ja seljast kõhuosani on kala ristlõike tekstuur ühtlaselt tugev. „Szilvásváradi pisztráng“ on lihaskiult peenem kui mujal kasvatatud jõeforell.

3.3. Sööt (üksnes loomset päritolu toodete puhul) ja tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

„Szilvásváradi pisztráangi“ kasvuperioodil söödetakse kalu hormooni-, kemikaali- ja antibiootikumivabast kalajahust valmistatud söödaga, kuhu on lisatud kalaõli, vajalikke vitamiine ja mikroelemente ning mis on toodetud keskkonnasõbralikult (kemikaalideta ja GMOdeta). Kalakasvatuse meetodi olulise aspektina jäetakse punktis 4 kirjeldatud geograafilises piirkonnas paiknevate forellitiikide servadesse alles taimed, mis tagab, et kalad saavad ka looduslikku lisatoitu (eelkõige putukaid).

3.4. Tootmisetapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik tootmisprotsessi etapid, st aretus, paljundamine, maimude ja turustatava kala kasvatamine ning püük, peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

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

—

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

—

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Szilvásváradi halduspiirkond.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

„Szilvásváradi pisztrángi“ ja geograafilise piirkonna vaheline seos põhineb toote kvaliteedil.

„Szilvásváradi pisztrángi“ maitse erineb sarnaste kalaliikide maitsest ning tal on ka väga iseloomulik tekstuur. Roosakal kalal on õrn maitse, mudamaitset ei ole tunda, tal on tugevam tekstuur ja ning ta on peenema lihaskiuga kui mujal kasvatatud forell, rasvaladestus puudub.

Szalajka org, kust „Szilvásváradi pisztráng“ pärit on ja kus teda kasvatatakse, on Bükki mäestiku 350–400 meetri kõrgusel üle merepinna paiknev kuristik, kus asuvad Szalajka ja Szikla karstiallikad. Kalakasvatustiigid rajati orust läbi voolava Szalajka oja vee abil, tiikides kasutatav vesi saadakse ojast. Allikate vesi laskub 800 meetri kõrguselt Bükki platoolt läbi karstivormide, kus see läbib korduva loodusliku filtreerimise, mille tulemuseks on erakordselt puhas ja kvaliteetne vesi, mida kasutatakse kalakasvatustiikides. Allikate veetemperatuur on aasta läbi 11–12 °C.

Kalakasvatustiigid paiknevad otse neid veega varustavate allikate kõrval. Allikad ja kalakasvatustiigid, sh vastsete koorumiseks mõeldud tiigid, on üksteisest umbes 200 meetri kaugusel, see on ainus Ungari kalakasvandus, kus tiikide ja allika vahel ei ole reostust tekitavaid asulaid ega põllumajandusmaad, forellitiikidesse jõuab vesi pinnaveena. Kogu piirkond on Bükki rahvuspargi osa.

Geograafilisel piirkonnal on järgmised ainulaadsed omadused:

- tiike veega varustavate allikate veetemperatuur on ühesugune nii suvel kui ka talvel, seega on koorumis- ja kasvatustiikide temperatuurid vaid väga väikese erinevusega. Kalu saab kasvatada stabiilses keskkonnas. Ühtlase jahedusega allikavesi aasta läbi ja lühike vahemaa tiikide vahel tähendab, et veetemperatuur tiikides ei tõuse üle 15 °C isegi suvisel kalakasvatusperioodil. Jahedas vees on kaladel väiksem söögiisu, nad kasvavad aeglasemalt, mistõttu on kala tekstuur keskmisest tugevam, tihedam ja vähem rasvane. Allikatest tuleva värske vee pidev juurdevool takistab mudase kõrvalmaitse teket;
- vee pidev ja kiire vahetumine tagab hea hapnikuvarustuse, mis ei ole oluline üksnes kaladele endale, vaid aitab kiirendada ka nende ainevahetust, soodustab kasvu ja tõstab kalade kvaliteeti, muutes lihaskiud peenemaks ja kala tekstuurilt tugevamaks;
- ühtlase suurepärase kvaliteediga, joogiveeks sobilik allikavesi, mida heakskiidetud labor pidevalt kontrollib, annab kalale õrna ja mudase kõrvalnoodita maitse;
- kalade jaoks stressivabas keskkonnas puuduvad kunstlikud õhutussüsteemid ja kasvatustiikide ümber ei ole ülearuseid inimesi.

Kõik need tegurid aitavad kaasa „Szilvásváradi pisztrángi“ ühtlasele kasvule ning kala tekstuuri ja värvuse kujunemisele: kala on tugeva tekstuuriga ja roosakas, puuduvad rasvaladestused.

Jõeforelli aretamiseks Szilvásváradi forellikasvanduses kasutatakse alati samade omadustega sugukarja, see on geneetiliselt puhas. Forellikasvandusse või Szalajka oja ei ole kunagi asustatud lõhilaste sugukonda kuuluvaid eluskalu teistest kasvandustest või veekogudest ega ei ole seal neid peetud.

Põlvest põlve edasi antud kogemused on loonud baasteadmise, millal kalamarja võtta, millist paljundusmeetodit kasutada ja kuidas viljastamata mari eemaldada. Kohalike teadmiste järgi tuleb kalavastsete söötmist alustada 32–35 päeva peale nende koorumist, sest selles etapis on nad valmis sööta vastu võtma. Kui söötmist alustatakse hiljem, siis vastsed enam sööta vastu ei võta. See meetod tagab madala suremusmäära ja selle, et kalakasvatustiigid püsivad puhtana, kuna kalad söövad tiikidesse pandava sööda ära ja tiiki ei jää seda reostavat ülearust sööta.

Kogemused ja teadmised aitavad tagada, et „Szilvásváradi pisztrángi“ kasvatatakse kalamarjast turustatava kalani kemikaali-, ravimi- ja stressivabalt.

Nii joogivee kvaliteediga karstiallikavesi kui ka pikaajalised kalakasvatuskogemused tagavad „Szilvásváradi pizstráangi“ eelnevalt kirjeldatud ainulaadsed omadused.

Arvestades, et algupärane geneetiline materjal on puutumatuna säilinud ja kala on toidukultuuri austajate seas kõrgelt hinnatud, tunnustati „Szilvásváradi pizstráangi“ 2013. aastal nimetusega „Bükki rahvuspargi toode“.

Tootespetsifikatsiooni avaldamise viide

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

<https://gi.kormany.hu/foldrajzi-arujelzok>

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

(2020/C 171/10)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muutmistaotluse kohta vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artikli 51 kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise hetkest.

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

„Casatella Trevigiana“

ELi nr: PDO-IT-0348-AM02 – 22.11.2019

KPN (X) KGT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Consorzio per la Tutela del Formaggio Casatella Trevigiana

Viale Sante Biasuzzi, 20

31038 Paese (TV)

ITALIA

Telefoni- ja faksinumber +39 0422951480

E-post: info@casatella.it

Eespool nimetatud Consorzio täidab ministri 14. oktoobri 2013. aasta dekreeidi 12511 artikli 13 lõike 1 tingimusi.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab:

☐ Toote nimetus

☒ Toote kirjeldus

☐ Geograafiline piirkond

☐ Päritolutõend

☒ Tootmismeetod

☐ Seos piirkonnaga

☐ Märgistus

☐ Muu:

4. Muudatus(te) liik

☒ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline

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

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

5. Muudatused

Toote kirjeldus

Kehtiva tootespetsifikaadi artikkel 2 ja koonddokumendi punkt 3.2

Keemilised omadused

Tekst:

„Rasvasisaldus: 18–25 % massist“

on asendatud järgmisega:

„Rasvasisaldus: 18–27 % massist“

Muudatuse eesmärk on vähendada ohtu, et kaitstud päritolunimetusega „Casatella Trevigiana“ juustu rasvasisaldusest ei peeta kinni, sest piima rasvasisaldus varieerub peamiselt väliste tegurite tõttu, nagu näiteks: lüpsilehmade sööt, kliima, loomakasvatustavad ja lüpsisagedus.

Tundub, et see oht on suurem väikestes ja keskmistes meiereides, seda nii selle tõttu, et neile tarnib tooteid piiratud arv ettevõtteid, kui selle tõttu, et piimasegus ei ole võimalik rasvasisaldust korrigeerida, sest kaitstud päritolunimetusega „Casatella Trevigiana“ juustu toodetakse täispiimast.

Tootmismeetod

Kehtiva tootespetsifikaadi artikkel 5 ja koonddokumendi punkt 3.4

„Toiduratsioon peab sisaldama vähemalt 90 % ulatuses sööta, mis pärineb artiklis 3 määratletud piirkonnast.“

„Toiduratsioon peab sisaldama vähemalt 60 % ulatuses sööta, mis pärineb artiklis 3 määratletud piirkonnast.“

Koonddokumendi punkti 3.4

Kolmanda taande järele on lisatud järgmine lõik:

„Loomade osaline toitmine punktis 4 osutatud määratletud piirkonnast väljastpoolt pärineva söödaga on põhjendatud, sest Treviso provintsis on loomakasvatuseks söödakultuuride kasvatamiseks mõeldud põllumajandusmaa pöördumatult vähenemas.“

Muudatuse põhjus on see, et söödakultuuride kasvatamiseks mõeldud põllumajandusmaa on KPNi „Casatella Trevigiana“ tootmispiirkonnas Treviso provintsis viimase kümne aasta jooksul järsult vähenenud.

Selle põhjuseks on peamiselt järgmised tegurid:

- a) maad kasutatakse otseselt suurteks linnaehitus- ja teetöödeks;
- b) põllumajandusmaa otstarbe muutumine – söödakultuuride asemel kasvatatakse viinamarju.

Selle nähtuse ulatuse mõistmiseks on Treviso provints esitanud järgmised andmed:

- 2018. aastaks oli alaliste söödamaade pindala võrreldes 2010. aastaga vähenenud 50 %;
- 2018. aastaks oli ajutiste söödamaade pindala võrreldes 2010. aastaga vähenenud 26 %;
- 2018. aastaks oli viinamarjaistanduste pindala võrreldes 2010. aastaga kasvanud 30 %.

KOONDDOKUMENT

„Casatella Trevigiana“

ELi nr: PDO-IT-0348-AM02 – 22.11.2019

KPN (X) KGT ()

1. Nimetus(ed)

„Casatella Trevigiana“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.3. juust

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Pehme juust, mis on valmistatud Frisona, Pezzata Rossa, Bruna ja Burlina tõugu veiste ja nende tõugude ristandite täispiima kalgendamise teel. Tarbimisse andmisel on juust järgmiste organoleptiliste omadustega: pehme, läikiv, kergelt kreemjas ja suussulav juustumass, mille värv varieerub piimjasvalgest kreemikasvalgeni. Võib sisaldada väikseid augukesti. Juustu „Casatella Trevigiana“ (KPN) ei saa selle tekstuuri tõttu liigitada väga kreemjate ega määrdejuustude hulka.

Koorik puudub või on vaevumärgatav, juustu kuju on üldjuhul silindriline. Juustul on kerge ja värske piimalõhn.

Maitse on mahe ja piimane, kergelt hapuka varjundiga.

Keemilised omadused

Niiskus: 53–60 %

Rasvasisaldus: 18–27 % massist

Valgusisaldus: > 12 % massist

Füüsikalised omadused

Kuju: silinderjas

Kaal

Suur formaat: 1,8–2,2 kg

Väike formaat: 0,2–0,7 kg

Läbimõõt

Suur formaat: 18–22 cm

Väike formaat: 5–12 cm

Alumine serv

Suur formaat: 5–8 cm

Väike formaat: 4–6 cm

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

Juustu „Casatella Trevigiana“ (KPN) valmistamiseks kasutatavat piima andvate veiste sööda puhul tuleb arvestada järgmist:

- toiduratsioon peab sisaldama vähemalt 60 % ulatuses sööta, mis pärineb punktis 4 määratletud piirkonnast;
- vähemalt 60 % lüpsilehmade päevases toiduratsioonis sisalduvast kuivainest peab olema kuivsööt;
- keelatud on järgmiste nimetatud tootmispiirkonnale ebatüüpiliste söötade kasutamine: söödapeet, tsitruseliste ja oliivide viljad ja töötlemisjäägid, esparsett ja kroon-magusristik, artišoki, lillkapsa, kaalika ja tomati terved viljad või taimede töötlemisjäägid.

Loomade osaline toitmine punktis 4 osutatud määratletud piirkonnast väljastpoolt pärineva söödaga on põhjendatud, sest Treviso provintsis on loomakasvatuseks söödakultuuride kasvatamiseks mõeldud põllumajandusmaa pöördumatult vähenemas.

Juustu „Casatella Trevigiana“ (KPN) valmistamiseks kasutatav piim peab olema toodetud Treviso provintstile vastava geograafilise piirkonna laudades.

Töötlemisele suunatud piima rasvaprotsent peab olema üle 3,2 %. Piim ei tohi sisaldada konservante, keelatud on ka ternespiima ja selgete haigustunnustega veiste piima kasutamine. Laudas peab piima säilitama jahutatult. Juustu valmistamist ei tohi alustada hiljem kui 48 tundi pärast lüpsmist.

3.4. Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõik tootmisetapid (veiste kasvatamine ja piima tootmine, kalgendumine, kalgendi töötlemine, juustu vormimine, nõrutamine, soolamine ja laagerdumine) peavad toimuma punktis 4 määratletud piirkonnas.

Piima töötlemisetapid on järgmised: veiste kasvatamine ning piima tootmine, töötlemine ja laagerdamine.

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

Juust „Casatella Trevigiana“ (KPN) antakse tarbimisse pakendatult. Kuna juust „Casatella Trevigiana“ (KPN) on väga õrn ja kergesti riknev nn pehme juust, võib pakendamata toote pikaajaline transportimine rikkuda selle organoleptilisi ja keemilis-füüsikalisi omadusi, mõjutades toote laagerdumisaega ja -viisi.

Selleks et tagada tootele iseloomulike kvaliteetsete omaduste säilimine, peab tootmise ja pakendamise vahele jääv aeg olema niisiis võimalikult lühike. Seetõttu tuleb juust „Casatella Trevigiana“ (KPN) pakendada tootmispiirkonnas, et tagada toote ehtsus, jälgitavus ja kontroll, samuti selle keemiliste, füüsikaliste ja organoleptiliste omaduste muutusteta säilimine.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Juustu „Casatella Trevigiana“ (KPN) tähistamiseks kasutatakse alljärgnevalt esitatud märgistust.



Tähise „Denominazione d'Origine Protetta“ võib asendada lühendiga „DOP“ (KPN).

Märgistuse üla- ja alaosa proportsioone ei tohi muuta ning need on esitatud eespool oleval joonisel. Juustu kaitsvale välisümbrisele peab olema kinnitatud kaubamärk.

Välisümbrisel ei tohi esitada toodet kiitvaid või tarbijaid muul viisil eksitavaid märkuseid.

Märgistuse mõõtmed peavad olema pakendi mõõtmete suhtes järgmises proportsioonis: kirja „Casatella“ laius ei tohi olla väiksem kui 80 % pakendi läbimõõdust.

Juustu eripära arvestades ei ole lubatud esitada otse selle pinnal mingeid märkuseid.

Ülalpool kirjeldatud tähise ja kirjaga varustatud pakendi kasutamine on kohustuslik.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Kogu Treviso provintsi piiridesse jääv ala.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Juustu „Casatella Trevigiana“ (KPN) omadused ja eripära on tihedalt seotud selle toote kohaliku, koduse ja talupoegliku päritoluga, samuti käsitööstusliku juustuvalmistamise tehnoloogia arenguga ja tootmispiirkonnale omaste bakteritüvedega. Juustu „Casatella Trevigiana“ (KPN) kvaliteet ja eripära sõltub otseselt piima mikrofloora omadustest, aga ka töötlemistemperatuurist ja -ajast, millest omakorda sõltuvad bakterite liigid, tüved ja kontsentratsioon.

Juust „Casatella Trevigiana“ on pehme, läikiv, kergelt kreemjas ja suussulav juustumass, mille värv varieerub piimjasvalgest kreemikasvalgeni. Võib sisaldada väikseid augukeisi.

Koorik puudub või on vaevumärgatav, juustu kuju on üldjuhul silindriline. Juustul on kerge ja värske piimalõhn, maitse on mahe ja piimane, kergelt hapuka varjundiga.

Viimased uuringud näitavad, et juustu tootmispiirkonnas aastate jooksul väljakujunenud mikroflooras võib eristada erinevaid termofiilsete streptokokkide tüvesid, mille metaboolsed omadused ja aktiivsus mängivad põhirolli hapendamisprotsessis ning annavad samas tootele selle maitseomadused, nagu laagerdunud juustu kergelt hapuka maitse.

Proteolüütiliselt aktiivsed termofiilsed piimhappebakterid, mida on küll arvuliselt vähem, aitavad omakorda kaasa kaseiinide lagunemisele ja molekulide või nende eelkäijate tekkele, mis annavad juustule iseloomuliku tekstuuri, laagerdumisastme ja maitse – need eripärad ja kordumatud tunnused, mida on võimatu saavutada tootmispiirkonnast väljaspool.

Tootjate poolt kasutatav töötlemistehnika, mille puhul kasutatakse madalat kalgendumistemperatuuri, on kujunenud välja traditsioonide põhjal, mis aitavad baktereid *Streptococchi* ja termofiilseid piimhappebaktereid *Lactobacilli* termofiili väärtustada ning rohkem esile tuua.

See aitab ka rõhutada ja kinnistada peamisi juustu „Casatella Trevigiana“ (KPN) organoleptilisi omadusi.

Selle Treviso piirkonna iseloomuliku juustu päritolu on seotud koduse juustuvalmistamise iidse traditsiooniga. Tootmistehnoloogiat anti edasi suuliselt ja see tugines väga lihtsatele meetoditele. Seetõttu võib öelda, et tootele on pannud aluse Treviso piirkonna juustuvalmistamise traditsioonid, mida alates 1962. aastast kutsutakse „iidseteks“.

Leidub arvukaid kirjalikke tõendeid selle kohta, et Casatella juust on Treviso päritolu.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Tootespetsifikaadi terviktekst on kättesaadav järgmisel veebisaidil: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

või

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

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



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET