

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

64. aastakäik

13. jaanuar 2021

Sisukord

II Teatised

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2021/C 14/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.10068 — Brookfield/Mansa/Polenergia) ⁽¹⁾	1
--------------	--	---

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2021/C 14/02	Euro vahetuskurss — 12. jaanuar 2021	2
--------------	--	---

V Teated

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2021/C 14/03	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 110/2008 (piiritusjookide määratlemise, kirjeldamise, esitlemise, märgistamise ja geograafiliste tähiste kaitse kohta ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrus (EMÜ) nr 1576/89) artikli 17 lõike 6 kohase taotluse avaldamine	3
--------------	---	---

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(Juhtum M.10068 — Brookfield/Mansa/Polenergia)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2021/C 14/01)

5. jaanuar 2021 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>) dokumendinumbriga 32021M10068 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss (¹)

12. jaanuar 2021

(2021/C 14/02)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,2161	CAD	Kanada dollar	1,5510
JPY	Jaapani jeen	126,74	HKD	Hongkongi dollar	9,4314
DKK	Taani kroon	7,4385	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6940
GBP	Inglise nael	0,89440	SGD	Singapuri dollar	1,6146
SEK	Rootsi kroon	10,0878	KRW	Korea vonn	1 336,38
CHF	Šveitsi frank	1,0812	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	18,7269
ISK	Islandi kroon	156,20	CNY	Hiina jüaan	7,8576
NOK	Norra kroon	10,3765	HRK	Horvaatia kuna	7,5805
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	17 201,73
CZK	Tšehhi kroon	26,190	MYR	Malaisia ringit	4,9343
HUF	Ungari forint	359,66	PHP	Filipiini peeso	58,434
PLN	Poola zlott	4,5248	RUB	Vene rubla	90,0537
RON	Rumeenia leu	4,8713	THB	Tai baat	36,641
TRY	Türgi liir	9,1050	BRL	Brasiilia reaal	6,6592
AUD	Austraalia dollar	1,5742	MXN	Mehhiko peeso	24,3010
			INR	India ruupia	89,0915

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

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

(2021/C 14/03)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada taotluse suhtes vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2019/787 ⁽¹⁾ artiklile 27.

TEHNILISE TOIMIKU PEAMISED SPETSIFIKAADID

„NAGYKUNSÁGI SZILVAPÁLINKA“

Toimiku nr: PGI-HU-02232 – 14.10.2016

1. **Registreeritav geograafiline tähis**

„Nagykunsági szilvapalinka“

2. **Piiritusjoogi kategooria**

Puuviljadest valmistatud kange alkoholne jook (määruse (EÜ) nr 110/2008 II lisa 9. kategooria)

3. **Piiritusjoogi kirjeldus**3.1. *Füüsikalised, keemilised ja/või organoleptilised omadused*

Keemilised ja füüsikalised omadused

Toote „Nagykunsági szilvapalinka“ minimaalne alkoholisisaldus on 40,0 mahuprotsenti, maksimaalne lubatud metanoolisisaldus ühe hektoliitri 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta on 1 200 grammi ja lenduvate ainete sisaldus ühe hektoliitri 100-mahuprotsendilise alkoholi kohta on vähemalt 200 grammi.

Organoleptilised omadused

„Nagykunsági szilvapalinka“: tootel on selge värvus. Sellel on puhas, kergelt aromaadne ploomilõhn, mille hõrk vürtsikus seguneb õistaimede lõhnarjundiga. Tootele on omane vürtsikas, kergelt hapu ploomivarjundiga maitse, millele lisanduvad peaaegu märkamatud martsipani- ja moosivarjundid.

„Nagykunsági szilvapalinka“, „érlelt“ [laagerdatud]: tootel on sügavast õlgkollasest kuldkollaseni ulatuv selge värvus. Aroomis kerkivad tugevalt esile ploomi-, puuvilja- ja vürtsivarjundid. Vürtsikus võib tuleneda vaniljest, nelgist ja kaneelist. Maitsemisel on lisaks tugevale ploomi- ja puuviljavarjundile tunda ka magusat vürtsikust. Siidiselt täidlast tekstuuri täiendavad õrnad martsipani- ja moosivarjundid.

(¹) ELT L 130, 17.5.2019, lk 1.

„Nagykunsági szilvapálinka“, „gyümölcságyon érlelt“ või „ágyas“ [puuviljakihil laagerdatud]: tootel on sügavast õlgkollasest kuldkollaseni ulatuv selge värvus. Aroomis kerkivad tugevalt esile ploomi-, puuvilja- ja vürtsivarjundid. Tootel on kergelt suitsune aroom ja maitsevarjundites domineerib puuviljadele omane ühtlane, täidlane ja siidine moosi- ja martsipanitekstuur.

3.2. Eriomadused (võrreldes sama kategooria piiritusjookidega)

Toodet „Nagykunsági szilvapálinka“ valmistatakse punktis 4 loetletud halduspiirkonnades kasvatatud ploomipuude viljadest, mis on meskitud, destilleeritud ja laagerdatud samas piirkonnas. „Nagykunsági szilvapálinka“ koosneb vähemalt 40 % ulatuses destillaatidest, mis on valmistatud Vörösi ja/või Besztercei ploomidest ja nende kloonidest, mille suur suhkrusisaldus annab tootele martsipani- ja moosivarjundi. Besztercei ja Vörösi ploomid on riiklikult tunnustatud sordid, mis on kantud riiklikusse sordikataloogi.

4 Asjaomane geograafiline piirkond

Toodet „Nagykunsági szilvapálinka“ võib toota järgmistes Tisza jõe idakaldale jäävates Jász-Nagykun-Szolnoki komitaadi valdades asuvates piiritustehastes neist valdadest pärit ploomidest:

Tiszafüred, Tiszaszőlős, Tiszagar, Tiszaderzs, Tiszaörs, Abádszalók, Tiszaszentimre, Nagyiván, Tiszabura, Tomajmonostora, Kunmadaras, Tiszaroff, Tiszagyenda, Kunhegyes, Berekfürdő, Tiszabő, Karcag, Fegyvernek, Kenderes, Kisújszállás, Tiszapüspöki, Örményes, Szolnok, Szajol, Törökszentmiklós, Túrkeve, Tiszatenyő, Kuncsorba, Rákóczi falva, Rákóczi újfalva, Kengyel, Kétpó, Martfű, Mezőhék, Mezőtúr, Cibakháza, Tiszaföldvár, Mesterszállás, Nagyrév, Öcsöd, Tiszainoka, Tizsakürt, Cserkeszőlő, Kunszentmárton, Tizsasas, Csépa, Szelevény.

5. Piiritusjooi valmistamise meetod

Toodet „Nagykunsági szilvapálinka“ võib meskida, kääritada, destilleerida, seisma jätta, laagerdada ja puuviljakihil hoida ainult piiritustehastes, mis asuvad määratletud piirkonnas, ja valmistada ainult seal kasvanud puuviljadest.

Paalinka valmistamise peamised etapid on järgmised:

- 1) puuviljade valimine ja vastuvõtmine;
- 2) meskimine ja kääritamine;
- 3) destilleerimine;
- 4) seisma jätmine, laagerdamine;
- 5) paalinka tootmine ja töötlemine.

5.1. Puuviljade valimine ja vastuvõtmine

Puuviljade peamiseks füüsikalisteks omadusteks on väike pikergune kuju, tumesinine või punakas, valkja kirmega kaetud koor, kollane/kuldkollane lahtise kiviga viljaliha ja mahlane, tasakaalus, hapukasmagus maitse. Paalinkat valmistatakse hea või suurepärase kvaliteediga parajalt valminud puuviljadest (küpsetest/üle küpsenud puuviljadest, mille kuivainesisaldus on vähemalt 15 %). Puuviljade keskmine suhkrusisaldus peaks olema 15–16 %. Vastuvõtmisel tehakse puuviljade kogus kindlaks kaalumise teel. Vastuvõtmise ajal hinnatakse puuviljade kvaliteeti valimikontrolli põhjal. Kvaliteedikontroll (suhkrusisalduse ja pH mõõtmine) ja vastuvõtmine toimub organoleptilise hindamise (kontrollitakse küpsust ja puhtust ning hallituse, mädanike, vigastuste ja muljumiste puudumist) ning kuivainesisalduse mõõtmise alusel. Puuviljadele peavad olema lisatud nende päritolu tõendavad dokumendid. Peamine nõue on see, et puuviljadel ei oleks riknemise märke ja et need oleks vabad võõrkehastest.

5.2. Meskimine ja kääritamine

Ploomikivid eemaldatakse kivide eemaldamise masina abil. Meski pumbatakse meskipumpade abil kääritusnõudesse. Optimaalne pH tase on 2,8–3,5.

Optimaalne aroom ja alkoholisaldus saavutatakse temperatuuri jälgimise ja ühtlasel tasemel hoidmisega (18–22 °C). Kääritamise optimaalne kestus on sõltuvalt kasutatud puuviljadele iseloomulikest omadustest 10–14 päeva.

Kääritatud meski tuleb võimalikult kiiresti destilleerida või tagada nõuetekohased hoiutingimused kuni destilleerimise alguseni.

5.3. Destilleerimine

Toodet „Nagykunsági szilvapálinka“ võib toota destilleerimisseadmetega, mis sobivad kaheastmelise destilleerimisprotsessi läbiviimiseks vaskpinnaga destilleerimishõõs kääritamise meetodil (destilleerimine, rafineerimine), või mis tahes muu tehnilise lahenduse abil, millega on võimalik tagada vajalik organoleptiline kvaliteet.

5.4. Seisma jätmine, laagerdamine

5.4.1. Seisma jätmine

„Nagykunsági szilvapálinka“ tuleb kuni maitse tasakaalustumiseni seisma jätta.

5.4.2. Laagerdamine

5.4.2.1. „Nagykunsági szilvapálinka“, „érlelt“ [laagerdatud]

Laagerdamine peab toimuma hoolikalt ettevalmistatud ja puhastatud puust vaatides, millega tagatakse paalinka tasakaalus maitse ja lõhn. Kui välistemperatuur on üle 25 °C, tuleb ladustamisruumi õhku vähemalt kord nädalas veepihusti abil niisutada.

Toodet „Nagykunsági szilvapálinka“ tuleb laagerdada kuni 1 000-liitrites puust vaatides vähemalt kolm kuud või suuremates kui 1 000-liitrites puust vaatides vähemalt aasta.

5.4.2.2. „Nagykunsági szilvapálinka“, „gyümölcságyon érlelt“ või „ágyas“ [puuviljakihil laagerdatud]

Tootele „Nagykunsági szilvapálinka“, mis kannab täiendit „gyümölcságyon érlelt“ või „ágyas“ [puuviljakihil laagerdatud], lisatakse laagerdamise ajal iga 100 liitri paalinka kohta vähemalt 10 kg küpseid või vähemalt 5 kg kuivatatud puuvilju, mis on paalinkaga samast sordist ja pärit punktis 4 osutatud geograafilisest piirkonnast. Laagerdamisprotsess, mille jooksul lisatakse eespool määratletud geograafilises piirkonnas kasvanud puuvilju, kestab vähemalt kolm kuud. Laagerdamisprotsess tuleb dokumenteerida nii, et see oleks kohapeal tõendatav.

5.5. Paalinka tootmine ja töötlemine

Villitud toodetele kehtestatud väga rangetest nõuetest kinnipidamiseks ($\pm 0,3$ mahuprotsenti või $\pm 1,5$ mahuprotsenti puuviljakihil laagerdatud paalinka puhul) tuleb seisnud ja laagerdatud destillaadi alkoholisisaldus reguleerida tarbimiseks sobivale tasemele, lisades joogikõlblikku vett. Vesi võib olla destilleeritud, magedatud, demineraliseeritud või pehmendatud.

Laagerdatud paalinka võib olla jahutatud ja filtreeritud. Vajaduse korral võib toote filtreerimiseks ja sellest raskmetallide eemaldamiseks seda sobivate tehniliste abimaterjalide abil töödelda. Seejärel võib paalinka pudelitesse villida.

Kui sobiv alkoholisisaldus on saavutatud, võib paalinka pestud pudelitesse valada ja sulgeda need hermeetiliselt kas keeratavate alumiiniumist korkide või muude toidu pakendamise kriteeriumitele vastavate korkidega. Kasutada võib klaasist või keraamilisi pudeleid.

Maksimaalne lubatud pakkeühik on 2 liitrit; suurema koguse võib ühte pakendisse villida ainult kingituseks ettenähtud ühekordse näidisenä. Hermeetiliselt suletud toote võib asetada dekoratiivkarpi.

6. Seos geograafilise piirkonnaga või päritolu

6.1. Üksikasjalik kirjeldus geograafilise piirkonna või päritolu kohta, mis on seose suhtes olulised

„Nagykunsági szilvapálinka“ ja geograafilise piirkonna vaheline seos põhineb toote kvaliteedil ja mainel.

Nagykunsági peaaegu täiesti tasast maastikku lõhuvad vaid *kunhalomi* künkad ja jõed ning nende lisajõed. Piirkonna äärmiselt kuiv, jõemudane, liivane, kuid huumuserikas muld sobib hästi puuviljade kasvatamiseks. Päikesevalgus ületab 2 350 tundi aastas, samas kui aasta keskmine temperatuur on 12 °C. Keskmine suvine temperatuur on riigi keskmisest kõrgem.

Ploom on üks sellele piirkonnale iseloomulik puuvili, mida võib leida kõikidest piirkonna viljapuuadadest, ja selle kasvatamisel on pikk traditsioon. Ploome kasvatatakse viljapuuadades ja viinamarjaistanduste aladel. Jõgede ja nende lisajõgede kallastele jäävate alade pinnas on tänu põhjavee kõrgele tasemele ploomide kasvatamiseks piisavalt niiske.

Nii ploomidega kauplemine kui ka nende kasvatamine ja kasutamine on Nagykunsági piirkonnas pika ajalooga traditsioon, kusjuures eriti populaarsed on Besztercei ja Vörösi ploomid.

6.2. Piiritusjooji eriomadused, mis tulenevad geograafilisest piirkonnast

Traditsioonilise paalinka destilleerimisel kasutatakse toorainena kõige sagedamini piirkonnas kasvatatud ploome. „Nagykunsági szilvapálinka“ koosneb vähemalt 40 % ulatuses Vörösi ja/või Besztercei ploomide ja nende kloonide destillaatidest. Besztercei ja Vörösi ploomid on riiklikult tunnustatud sordid, mis on kantud riiklikusse sordikataloogi.

Nagykunsági piirkonna kliima ja päikesepaisteliste tundide rohkus muudavad ploomid eriti maitsvaks ja aromaatsaks, andes neile kõrge suhkruisalduse. Vähemalt 40 % ulatuses Vörösi ja/või Besztercei ploomidest ja nende kloonidest valmistatud destillaatide suur suhkruisaldus annab tootele martsipani- ja moosivarjundi.

Alates 2008. aastast korraldatav iga-aastane Nagykunsági paalinkafestival meelitab kohale arvukalt külastajaid ja on aidanud suurendada „Nagykunsági szilvapálinka“ populaarsust. Toodet tuntakse ja tunnustatakse ka rahvusvaheliselt ning seda eksporditakse paljudesse riikidesse alates Rumeeniast kuni Kanadani.

Põllumajandusministeeriumi korraldatud kolmandal paalinka maitsmise päeval 11. novembril 2016 tutvustati toodet „Nagykunsági szilvapálinka“ ametnikele ja ajakirjanikele (<https://2015-2019.kormany.hu/hu/foldmuvelesugyi-miniszterium/hirek/eredetvedett-lehet-a-nagykunsagi-szilva-es-birspalinka>).

2017. aastal tutvustati toodet „Nagykunsági szilvapálinka“ 78. riikliku põllumajanduse ja toidutööstuse näituse (OMÉK) raames toimunud konverentsil „15 aastat paalinka päritolu kaitset“ kaubandusspetsialistidele, tootjatele ja tarbijatele.

Toodet „Nagykunsági szilvapálinka“ tutvustati 2017. aastal ka Berliinis toimunud Internationale Grüne Woche ja Bukarestis toimunud Indagra näitustel.

„Nagykunsági szilvapálinka“ kvaliteeti tõendavad ka järgmised võistlustel saadud auhinnad:

- Brillante paalinka ja piiritusjookide konkurss – Gyula 2018, pronksmedal;
- viies piirkondlik Palóci paalinka ja piiritusjookide konkurss 2017. aastal, pronksmedal;
- Brillante paalinka ja piiritusjookide konkurss – Gyula 2017, pronksmedal;
- neljas Vasi komitaadi avalik paalinka ja piiritusjookide konkurss 2013. aastal, kuldmedal;
- Ungari toode, Grand Prix 2012;
- kolmas Vasi komitaadi avalik paalinka ja piiritusjookide konkurss 2012. aastal, kuldmedal;
- 17. Ungari riiklik paalinka ja rahvusvaheline puuviljapiirituse konkurss 2009. aastal, hõbemedal;
- 16. Ungari riiklik paalinka ja rahvusvaheline puuviljapiirituse konkurss – Gyula 2008, hõbemedal;
- 16. Ungari riiklik paalinka ja rahvusvaheline puuviljapiirituse konkurss – Gyula 2008, võitja;
- esimene destilleerimisnõu festival – Gyula 2000, pronksmedal.

7. Euroopa Liidu või riiklikud/piirkondlikud sätted

- 1997. aasta õigusakt XI kaubamärkide ja geograafiliste tähiste kaitse kohta
- 2008. aasta õigusakt LXXIII paalinka, viinamarjade pressimisjääkidest valmistatud paalinka ning paalinka riikliku nõukogu kohta

- Valitsuse 30. juuli 2009. aasta määrus nr 158/2009, milles sätestatakse põllumajandustoodete ja toiduainete geograafiliste tähiste kaitse ja toodete kontrollimise üksikasjalikud eeskirjad
- Valitsuse 29. veebruari 2012. aasta määrus nr 22/2012 riikliku toiduohutusameti kohta
- Euroopa Parlamendi ja nõukogu 15. jaanuari 2008. aasta määrus (EÜ) nr 110/2008 piiritusjookide määramise, kirjeldamise, esitlemise, märgistamise ja geograafiliste tähiste kaitse kohta ning millega tunnistatakse kehtetuks nõukogu määrus (EMÜ) nr 1576/89
- Komisjoni 25. juuli 2013. aasta rakendusmäärus (EL) nr 716/2013, millega kehtestatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EÜ) nr 110/2008 (piiritusjookide määramise, kirjeldamise, esitlemise, märgistamise ja geograafiliste tähiste kaitse kohta) üksikasjalikud rakenduseeskirjad

8. Taotleja

8.1. Liikmesriik, kolmas riik või füüsiline või juriidiline isik:

Nimi: Sziczek Pálínkafőzde Korlátolt Felelősségű Társaság [Sziczeki paalinka piiritustehase osatühing]

8.2. Täielik aadress (majanumber, tänav, asula, sihtnumber, riik):

Aadress: Ókincsem III. kerestút 10-14, 5461 Tiszaföldvár, Ungari

9. Geograafilise tähise täiend

Täiendit tuleb näidata nimetusest eraldi.

Täiend: „Érlelt“ [laagerdatud]

„Nagykunsági szilvapálinka“ võib kanda täiendit „érlelt“ [laagerdatud], kui seda on laagerdatud punktis 5.4.2.1 kirjeldatud viisil.

Täiend: „Gyümölcságyon érlelt“ või „Ágyas“ [puuviljakihil laagerdatud]

„Nagykunsági szilvapálinka“ võib kanda täiendit „Gyümölcságyon érlelt“ või „Ágyas“ [puuviljakihil laagerdatud], kui seda on laagerdatud punktis 5.4.2.2 kirjeldatud viisil.

10. Märgistamise erieeskirjad

Pakendil peab olema järgmine teave:

„földrajzi árujelző“ [geograafiline tähis] (nimetusest eraldi)

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



■ Euroopa Liidu
Väljaannete Talitus
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET