

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

59. aastakäik

19. mai 2016

Sisukord

IV *Teave*

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2016/C 180/01	Euro vahetuskurss	1
---------------	-------------------------	---

V *Teated*

ÜHISE KAUBANDUSPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2016/C 180/02	Teade teatavate dumpinguvastaste meetmete eelseisva aegumise kohta	2
---------------	--	---

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2016/C 180/03	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.7972 – ITW / EF&C) ⁽¹⁾	3
---------------	--	---

2016/C 180/04	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.7786 – VISA Inc. / VISA Europe) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	4
---------------	--	---

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2016/C 180/05

Põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavasid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 50 lõike 2 punkti b kohase taotluse avaldamine

5

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss (¹)

18. mai 2016

(2016/C 180/01)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,1279	CAD	Kanada dollar	1,4637
JPY	Jaapani jeen	123,38	HKD	Hongkongi dollar	8,7575
DKK	Taani kroon	7,4373	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6666
GBP	Inglise nael	0,77485	SGD	Singapuri dollar	1,5539
SEK	Rootsi kroon	9,3525	KRW	Korea vonn	1 340,31
CHF	Šveitsi frank	1,1086	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	17,9156
ISK	Islandi kroon		CNY	Hiina jüaan	7,3714
NOK	Norra kroon	9,2785	HRK	Horvaatia kuna	7,4880
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	15 101,45
CZK	Tšehhi kroon	27,022	MYR	Malaisia ringit	4,5697
HUF	Ungari forint	316,05	PHP	Filipiini peeso	52,624
PLN	Poola zlott	4,3885	RUB	Vene rubla	73,7809
RON	Rumeenia leu	4,4990	THB	Tai baat	40,165
TRY	Türgi liir	3,3659	BRL	Brasilia reaal	3,9891
AUD	Austraalia dollar	1,5521	MXN	Mehhiko peeso	20,7883
			INR	India ruupia	75,5460

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

ÜHISE KAUBANDUSPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Teade teatavate dumpinguvastaste meetmete eelseisva aegumise kohta

(2016/C 180/02)

1. Nõukogu 30. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1225/2009 (kaitse kohta dumpinguhinnaga impordi eest riikidest, mis ei ole Euroopa Ühenduse liikmed) ⁽¹⁾ artikli 11 lõike 2 kohaselt teatab komisjon, et allpool nimetatud dumpinguvastased meetmed aeguvad alljärgnevas tabelis osutatud kuupäeval, kui ei algatata nende läbivaatamist järgmise menetluse kohaselt.

2. Menetlus

Liidu tootjad võivad esitada läbivaatamise algatamiseks kirjaliku taotluse. Taotlus peab sisaldama piisavalt tõendeid selle kohta, et meetmete aegumine tooks tõenäoliselt kaasa dumpingu ja kahju jätkumise või kordumise. Kui komisjon otsustab asjaomased meetmed läbi vaadata, antakse importijatele, eksportijatele, eksportiva riigi esindajatele ja liidu tootjatele võimalus läbivaatamistaotluses esitatud väiteid täiendada, ümber lükata või kommenteerida.

3. Tähtaeg

Liidu tootjad võivad eelnevast lähtuvalt esitada alates käesoleva teate avaldamise kuupäevast, kuid mitte hiljem kui kolm kuud enne alljärgnevas tabelis osutatud kuupäeva, kirjaliku läbivaatamistaotluse aadressil: European Commission, Directorate-General for Trade (Unit H-1), CHAR 4/39, 1049 Bruxelles/Brüssel, Belgique/België ⁽²⁾.

4. Käesolev teade avaldatakse määruse (EÜ) nr 1225/2009 artikli 11 lõike 2 kohaselt.

Toode	Päritolu- või ekspordiriik/-riigid	Meetmed	Viide	Kehtivusaja lõpp ⁽¹⁾
Terastrossid ja -kaablid	Hiina Rahvavabariik Ukraina Maroko Moldova Korea Vabariik	Dumpinguvastane tollimaks	Nõukogu rakendusmäärus (EL) nr 102/2012, millega kehtestatakse pärast määruse (EÜ) nr 1225/2009 artikli 11 lõike 2 kohast aegumise läbivaatamist Hiina Rahvavabariigist ja Ukrainast pärit terastrosside ja -kaablite impordi suhtes lõplik dumpinguvastane tollimaks, mida laiendatakse Marokost, Moldovast ja Korea Vabariigist lähetatud terastrosside ja -kaablite impordile, olenemata sellest, kas seda deklareeritakse nimetatud riikidest pärit impordina või mitte, ning lõpetatakse määruse (EÜ) nr 1225/2009 artikli 11 lõike 2 kohase aegumise läbivaatamine Lõuna-Aafrikast pärit terastrosside ja -kaablite impordi suhtes (ELT L 36, 9.2.2012, lk 1).	10.2.2017

⁽¹⁾ Meede aegub veerus nimetatud kuupäeva keskööl.

⁽¹⁾ ELT L 343, 22.12.2009, lk 51.

⁽²⁾ TRADE-Defence-Complaints@ec.europa.eu

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Eelteatis koondumise kohta
(juhtum M.7972 – ITW / EF&C)
(EMPs kohaldatav tekst)
(2016/C 180/03)

10. mail 2016 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artiklile 4 vastava ning artikli 4 lõike 5 kohaselt tehtud ettepanekule järgnenud teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtja Illinois Tool Works Inc. („ITW”, Ameerika Ühendriigid) omandab ainukontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ZF TRW Automotive Holdings Corp., mis on ZF Friedrichshafen AG (Saksamaa) täistütartfirma, äriüksuse Engineered Fasteners & Components („EF&C”, Saksamaa) üle aktsiate või osade ostu teel.
- Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:
 - ITW on erinevate tööstuskaupade ja -seadmete üleilmne tootja. ITW tegevus on keskendunud seitsmele valdkonnale: autode algeadmed; elektroonilised katse- ja mõõtmisvahendid; toiduainetööstuse seadmed; polümeerid ja vedelikud; keevitamine; ehitustooted; ja eritooted. Kõnealune tehing on seotud ITW autode algeadmete tootmissektoriga, kus valmistatakse kinnitusdetaile ja plastkomponente autotööstuse jaoks;
 - EF&C, mis on ZF TRW Automotive Holdings Corp. äriüksus, toodab plastist kinnitusdetaile ja plastkomponente autotööstuse jaoks.
- Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.
- Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301), elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber M.7972 – ITW / EF&C):

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

Eelteatis koondumise kohta
(juhtum M.7786 – VISA Inc. / VISA Europe)
Võimalik lihtsustatud korras menetlemine
(EMPs kohaldatav tekst)
(2016/C 180/04)

1. 10. mail 2016 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtja Visa Inc (Ameerika Ühendriigid) omandab täieliku kontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses ettevõtja Visa Europe Limited („Visa Europe”, Inglismaa ja Wales) üle aktsiate või osade ostu teel.
2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:
 - Visa Inc. käitab VISA kaubamärgi all maksesüsteemi ja osutab erinevaid kõrvalteenuseid üle maailma, välja arvatud nn Visa Europe'i territooriumil;
 - Visa Europe käitab VISA kaubamärgi all maksesüsteemi nn Visa Europe'i territooriumil, mis hõlmab kõiki EMP liikmesriike, Šveitsi, Türgit, Iisraeli ja teisi kõrvalasuvaid jurisdiktsioone.
3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud. Vastavalt komisjoni teatisele lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ⁽²⁾ tuleb märkida, et käesolevat juhtumit on võimalik käsitleda kõnealuses teatises sätestatud korra kohaselt.
4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301) või elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) teel või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber M.7786 – VISA Inc. / VISA Europe):

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

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

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

**Põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavasid käsitleva Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse
(EL) nr 1151/2012 artikli 50 lõike 2 punkti b kohase taotluse avaldamine**

(2016/C 180/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012⁽¹⁾ artiklile 51.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAAT

„PRAŽSKÁ ŠUNKA”**ELi nr: CZ-TSG-0007-0061-21.10.2010****TŠEHHI VABARIIK****1. Registreeritav(ad) nimetus(ed)**

„Празка шунка” (BG), „Jamón de Praga” (ES), „Pražská šunka” (CS), „Prag Skinke” (DA), „Prager Schinken” (DE), „Praha sink” (ET), „Χοιρομέρι Πράγας” (EL), „Prague Ham” (EN), „Jambon de Prague” (FR), „Praška šunka” (HR), „Prāgas šķinķis” (LV), „Prahos kumpis” (LT), „Prágai minősegi sonka” (HU), „Perzut ta’ Praga” (MT), „Praagse Ham” (NL), „Szynka Praska” (PL), „Fiambre de Praga” (PT), „Jambon de Praga” (RO), „Pražská šunka” (SK), „Praška šunka” (SL), „Prahalainen kinkku” (FI), „Prag skinka” (SV)

2. Toote liik

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

3. Registreerimise alus**3.1. Kas toode:**

- on toodetud või töödeldud sellele tootele või toidule eriomasel traditsioonilisel viisil
- on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest.

„Pražská šunka” on otsetarbimiseks ettenähtud traditsiooniline lihatoode, mida on juba pikka aega valmistatud järgmiste variantidena:

- kondiga „Pražská šunka”;
- kondita „Pražská šunka”;
- konservitud „Pražská šunka”.

3.2. Kas nimetus:

- on traditsiooniliselt kasutusel asjaomase toote kohta
- väljendab toote traditsioonilist iseloomu või eripära.

Traditsioonilise nimetusega „Pražská šunka” ei väljendata toote eripära ega seost toote lähtekohast või põllumajanduslikust päritolust tingitud eripäraga, vaid see on isenesest eripärane, kuna rahvusvaheliselt seostatakse seda tunnustatud lihatoote, millel on iseloomulik kuju ja maitse.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

4. Kirjeldus

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

4.1.1. Kondiga „Pražská šunka”

Kondiga „Pražská šunka” erineb muudest kondiga sinkidest eelkõige põhitoorainete valimis- ja töötlemisviisi poolest. Kondiga „Pražská šunka” teine iseloomulik tunnus on seajala ja soolvee suhe tootmisprotsessi jooksul, millega on võimalik saavutada selline puhas lihasvalgu sisaldus lõpptootes, mis vastab singi kõige kõrgemale kvaliteedikategooriale. Lisaks sellele hõlmab kondiga „Pražská šunka” tootmisprotsess keetmist ja suitsutamist, mis eristab seda toodet paljudest traditsioonilistest kuivatatud, kondiga sinkidest.

Füüsilised omadused

— Toote kogumass on kuni 10 kg.

— Säilitatakse sea jäsme algne kuju, mis on lõigatud Praha moodi (koodiga, kuid jalata tervest kondiga tagasinigist eemaldatakse kubeme- ja ristluuosa, sh sabaosa ning v.a vaagnaluu; pekiosa ümardatakse seljatüki otsast alates).

Keemilised omadused (näitajad tehakse kindlaks proovide põhjal, mis võetakse pärast kontide eemaldamist tootest)

— Puhta lihasvalgu sisaldus (v.a sidekoevalgud ja taimsed valgud): vähemalt 16 % massist. Toote pekist ja nahast koosnevat kattekihti ei homogeniseerita analüüsitavasse proovi.

— Soolasisaldus: kuni 3 % massist.

— Rasvasisaldus: kuni 15 % massist. Toote kattekiht homogeniseeritakse analüüsitavasse proovi.

Organoleptilised omadused

— Välimus ja värvus: nahaga kaetud külg on kuld kollase värvusega. Pealispinna muud osad ei ole kaetud nahaga, küll aga heledama rasvakihiga, mille värvus varieerub kollakast kuldseni; singilihase värvus varieerub kuldpruunist tumepruunini.

— Lõikepinna välimus ja värvus: viilutamisel on singilihas liharoosa värvusega.

— Maitse ja lõhn: keedetud ja suitsutatud singile eriomane maitse ja lõhn, sobivalt soolane maitse.

— Konsistents: kõva ja tihke. Toote õhukesti viile on kerge hammustada.

4.1.2. Kondita „Pražská šunka”

Kondita „Pražská šunka” erineb selle kategooria muudest lihatoodetest eelkõige selle tootmismeetodi poolest, kuna seda kvaliteetset sinki toodetakse kondita seajalast või seajala küljetükkidest ja seda suitsutatakse pärast keetmist. Teine iseloomulik tunnus on dekoratiivkattekiht, mis koosneb õhukesest seapekikihist või peki- ja nahakihist. Lõpptootele on iseloomulik munajas või ovaalne kuju.

Füüsilised omadused

— Toode on iseloomuliku munaja või ovaalse kujuga.

— Kvaliteetset sinki toodetakse tervest kondita seajalast, mis on kaetud rasvaga ning mida võib katta nahk, või seajala viimistletud küljetükkidest ja soolatud seapekilõikudest, mida võib katta nahk, või seajala viimistletud küljetükkidest, mis on kaetud rasvaga ning mida võib katta nahk.

Keemilised omadused

— Puhta lihasvalgu sisaldus, soola- ja rasvasisaldus on samad kui kondiga „Pražská šunka” puhul.

Organoleptilised omadused

— Välimus ja värvus: rasva ja nahaga kaetud külg on kuld kollast värvi. Kui nahata pealispind on kaetud üksnes rasvaga, siis on pind heledam ning selle värvus varieerub kollakast kuldseni.

— Lõikepinna välimus ja värvus, maitse ja lõhn, konsistents: vt kondiga „Pražská šunka” organoleptilised omadused.

4.1.3. Konservitud „Pražská šunka”

Konservitud „Pražská šunka” erineb selle kategooria muudest lihatoodetest eelkõige kasutatud tooraine poolest, kuna seda kvaliteetset sinki toodetakse seajala viimistletud küljetükkidest, mis on kas terved või jämedalt hakitud. Toote teine iseloomulik tunnus on leemetarrendi õhuke kiht singi ja pakendi vahel. Konservitud „Pražská šunka” sinki eristab muudest konservitud lihatoodetest selle pakendi tüüpiliselt lame ovaalne kuju.

Füüsikalised omadused

- Toode on iseloomuliku lameda ovaalse kujuga ja selle mõõtmed on samad kui pakendil, millega tagatakse pakendis sisalduva lõpptoote mass ligikaudu 0,454 kg.
- Pakendamisel moodustab liha vähemalt 87 % tooraine massist.

Keemilised omadused

- Puhta lihasvalgu sisaldus (v.a sidekoevalgud ja taimsed valgud): vähemalt 16 % massist. Toote leemetarrendi kattekihti ei homogeniseerita analüüsitavas proovi.
- Soolasisaldus: kuni 3 % massist.
- Rasvasisaldus: kuni 4 % massist. Toote leemetarrendi kattekiht homogeniseeritakse analüüsitavas proovi.
- Leemetarrendisisaldus: kuni 36 % massist.

Organoleptilised omadused

- Toode on hermeetiliselt suletavas pakendis, millega säilitatakse kaubanduslik steriilsus. Pakendimaterjali ja toote vahel on leemetarrendi sile kiht, mis on kuld kollast värvi.
- Lõikepinna välimus ja värvus: sink on liharoosa värvusega. Lubatud on üksikud väikesed leemetarrendiga täidetud augud.
- Maitse ja lõhn: keedetud singile eriomane maitse ja lõhn, sobivalt soolane maitse.
- Konsistents: kõva ja tihke.

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

4.2.1. Kondiga „Pražská šunka”

Kondiga „Pražská šunka” tootmiseks kasutatakse sea tervet jalga (sinki), mis on lõigatud Praha moodi (koodiga, kuid jalata tervest kondiga tagasingist eemaldatakse kubeme- ja ristluuosa, sh sabaosa ning v.a vaagnaluu; pekiosa ümardatakse seljatüki otsast alates) ja soolvett, mille koostisosad on loetletud allpool.

Seajalad	100,0 kg
Soolvesi (kuni 20,0 kg):	
— Vesi	kuni 17,0 kg
— Nitritit või nitraati sisaldav soolamissegu	kuni 2,6 kg
— Suhkrud	0–1,2 kg
— Stabilisaatorid	0–0,5 kg
— Vürtsiekstrakt või õli	0–0,3 kg
— Antioksidandid	0–0,1 kg

Seajalgadesse süstitakse kindlaksmääratud koostisega soolvett. Seejärel jäetakse need soolvette seisma või neid hõõrutakse soolveega. Sellele järgneb keetmine, millel on pastöriseeriv toime. Pärast keetmist kuivatatakse toode suitsutuskambris ja seejärel suitsutatakse toote pealispinda, et saavutada tootele omane maitse, aroom ja värvus; seejärel toode jahutatakse ja ladustatakse.

Kui aga seajalgu ei soolata soolveega süstimise ja seejärel seismajätmise või soolveega hõõrumise teel, siis võidakse jahutatud seajalgade soolamiseks ja töötlemiseks hõõruda nende pinda põhjalikult nitraati sisaldava soolamisseguga, mis sisaldab vähesel määral suhkrut. Seejärel asetatakse seajalad soolakihi kaetud soolamistünni, nahk allpool. Siis valatakse seajalgadele keedetud ja jahutatud vähese suhkruisaldusega, nitraati sisaldav soolvesi. Singid pannakse vajutise alla, et nad oleksid täielikult soolveega kaetud ja keeratakse sobiva, järjepidevalt toimuva organoleptiliste omaduste kvaliteedi kontrolli tulemustest sõltuva ajavahemiku järel ümber, nii et nende alumine külg jääb tünnis pealepoole ja peamine külg allapoole. Pärast põhjalikku soolamist leotatakse singitükke mitu tundi leiges vees ja seejärel riputatakse kuivama. Singid kuivatatakse esmalt suitsutuskambris ja seejärel suitsutatakse toote pealispinda, et saavutada tootele omane maitse, aroom ja värvus. Sellele järgneb keetmine, millel on pastöriseeriv toime, ning seejärel toode jahutatakse ja ladustatakse.

Kasutatavast meetodist olenemata võib viimase tootmisetapi käigus singi pinda ka küpsetada ja nahka mitmesuguste dekoreerimisvõtetega töödelda.

4.2.2. Kondita „Pražská šunka”

Kondita „Pražská šunka” tootmiseks kasutatakse terveid kondita seajalgu või seajala küljetükke, mis on ette valmistatud vastavalt punktis 4.1.2 esitatud kirjeldusele, ning soolvett, mille koostis ja suurim lubatav kogus liha kui tooraine suhtes on sama kui kondiga „Pražská šunka” tootmiseks kasutatava soolvee puhul.

Kondita seajalgadesse või seajala küljetükkidesse süstitakse kindlaksmääratud koostisega soolvett ja/või neid võidakse soolveega hõõruda. Kui tootele dekoratiivkattekihi valmistamiseks kasutatakse soolatud seapekilõike, siis hõõrutakse neid soolveega eraldi. Kui tooraine on soolatud ja soolveega hõõrutud, asetatakse see ovaalsesse või munakujulisse vormi, nii et nahaga või nahata pekk moodustab alati toote dekoratiivkattekihi. Kui toote dekoratiivkattekihina kasutatakse nahaga või nahata seapekilõike, siis vooderdatakse vorm soolveega hõõrutud pekilõikudega ja täidetakse alles siis seajala viimistletud küljetükkidega. Sellele järgneb vormis keetmine, millel on pastöriseeriv toime. Pärast keetmist võetakse toode vormist välja ning siis suitsutatakse toodet, et saavutada sellele omane maitse, aroom ja värvus; seejärel toode jahutatakse ja ladustatakse.

Samuti saab viimase tootmisetapi lõpus viimistleda singi pinda küpsetamise ja selle mitmesuguste dekoratiivsete võtetega töötlemise teel.

Tooteid, mille tootmisel kasutatakse nahaga või nahata pekiga kaetud terveid kondita seajalgu ja, kui see on asjakohane, nahaga või nahata pekiga kaetud seajala viimistletud küljetükke, võidakse ettenähtud kuju saavutamiseks enne kuumtöötlemist vormida kile abil, mis eemaldatakse tootelt pärast kuumtöötlemist. Sellistel juhtudel ei ole vaja vormi kasutada.

4.2.3. Konservitud „Pražská šunka”

Konservitud „Pražská šunka” tootmiseks kasutatakse seajala viimistletud küljetükke (terveid või jämedalt hakitud tükke), želatiini (pulbristatud) ja allpool loetletud koostisosadest valmistatud soolvett.

Seajala viimistletud küljetükid	100,0 kg
Želatiinipulber	4,0 kg
Soolvesi (kuni 14,3 kg):	
— Vesi	kuni 11,0 kg
— Nitritit sisaldav soolamisegu	kuni 2,8 kg
— Suhkrud	0–0,5 kg

Lame ovaalne pakend, mis on valmistatud steriliseerimiseks sobivatest materjalidest ja mille puhul on tagatud, et see mahutab valmistootte massi (ligikaudu 0,454 kg).

Terved või jämedalt hakitud seajala küljetükid hõõrutakse soolveega sisse. Pärast lihaskoe sel viisil soolveega töötlemist pannakse see vaakumpakendisse, mille põhjas on piisav kogus želatiinipulbrit. Vaakumpakendatud toode jäetakse 5 °C temperatuuri juures 12 tunniks seisma. Seejärel toimub toote steriliseerimine, mille kestel peab

temperatuur toote igas osas olema 10 minuti jooksul vähemalt 121 °C. Pärast keetmist toode jahutatakse ja kuivladustatakse tingimustes, mille puhul temperatuur on 0–25 °C ja suhteline niiskus kuni 85 %. Toote säilimisaeg on vähemalt kolm aastat.

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

4.3.1. Kondiga „Pražská šunka”

Nimetust „Pražská šunka” on kasutatud alates 1860. aastatest, et tähistada üht tuntuimat Tšehhi Vabariigist, eelkõige Prahast pärit toiduainet. Ajaloolistest allikatest nähtub, et toodet „Pražská šunka” seostatakse selle esma- tootja František Zvěřina nimega. Praha tuntud suitsutatud lihatoodete tootja Josef Jerábek võttis „Pražská šunka” singi tootmise üle František Zvěřinalt. „Pražská šunka” singi tootjad olid ka teised Praha suitsutatud lihatoodete tootjad Dlouhý, Malý, Cibulka jt. Praha eeskujul algas „Pražská šunka” singi tootmine ka muudes suuremates keskustes ja linnades. „Pražská šunka” sinki tootis Brnos suitsutatud lihatoodete tootja Jebavý, Hradec Královés tootja Hutla, Pardubices tootja Sochor ning 19. sajandi lõpuks veel paljud teised suitsutatud lihatoodete tootjad. Piltlikult öeldes oli Zvěřina toodetud „Pražská šunka” sink kõigi muude sinkide eelkäija. „Pražská šunka” singi tööstuslikku tootmist alustas Antonín Chmel, kes 1879. aastal asutas ettevõtte Prahas U Zvonárky tänaval. Tema põhi- toode oli „Pražská šunka”, kuid ta tootis lisaks arvukalt muid suitsutatud lihatooteid, mis kogusid kiiresti tuntust Prahas ja muudes linnades, eriti kuurortlinnades, ning seejärel paljudes Euroopa riikides. Majanduslikult kõige edukam toode oli „Pražská šunka” sink, mida hakati peagi viima ka ülemeremaade turgudele. Pärast teist maailmasõda natsionaliseeriti ettevõtte ja sellega ühendati Praha paljud muud tootmisüksused. Sellel ajal hakati seajala lihaskoest tootma pool- või täielikult konservitud „Pražská šunka” sinki. 1977. aastal viidi U Zvonárky tänava kaitis, selle töötajad ja tagavarad üle uude lihakombinaati Masokombinát Praha jih – Písnice. „Pražská šunka” singi soolamise uue tehnoloogia kohaselt oli vaja sinki soolvett süstida kas järgneva hõõrumisega või ilma selleta. 1989. aastale järgnenud erastamise ajal Písnice lihakombinaat suleti, kuid kondiga „Pražská šunka” singi tootmine jätkus Tšehhi Vabariigi paljudes teistes tootmisettevõtetes.

„Pražská šunka” singi tootmise alus on algusest peale olnud tooraine valik ja soolamismeetod. Toorainena kasutati kergekaaluliste sigade jalgu ja seejärel võivad need ka praeguse retsepti järgi kaaluda kuni 10 kg. Põlvest põlve edasi antud tootmismeetodi teine eristatav tunnus on seajalgade lõikamine Praha moodi. Jahutatud seajalgu soolati sel viisil, et hõõruti liha pealispinda, eelkõige nahka, vähese nitraati sisaldava soolamisseguga, mis sisaldas vähesel määral suhkrut. Seajalad pandi õhukese soolakihiga kaetud soolamistünni, nahk allpool. Keedetud ja jahutatud, vähese suhkrusisaldusega, nitraati sisaldav soolvesi valati sinkidele, mis asetati vajutise alla. Seejärel keerati sinke nii, et nende alumine külg jäi pealepoole ja pealmine külg allapoole. Seejärel pandi singitükid uuesti vajutise alla. Pärast organoleptiliste omaduste kvaliteedi kontrolli leotati singitükke mitu tundi leiges vees ja seejärel jäeti kuivama. Sellele järgnes lõpptöötlus – nimelt vaagnaluu eraldamine, naha pealispinna kaapimine ja tagakoodi sidumine sel viisil, et selle kuju keetmisel säiliks. Alati pandi singid rippuma köetud suitsutushoonesse. Suitsutamine toimus kahes etapis: esmalt kuivatati sinke heleda leegiga põleva tule kohal ning seejärel sai liha maitse ja värvi niisutatud lehtpuidu saepuru põletamisel. Tavaliselt suitsutati sinke aeglaselt 8–12 tundi. Seejärel kupatati sinke keevas vees ja siis keedeti. Lõpuks jahutati sinke külmas vees leotades.

4.3.2. Kondita „Pražská šunka”

Enne teist maailmasõda algas kondiga „Pražská šunka” alternatiivsete variantide väljatöötamine. Esmalt töötati välja seajala lihaskoest toodetud pastöriseeritud kondita „Pražská šunka” sink. Seda tootsid Antonín Chmel Prahas U Zvonárky tänava ettevõttes ja Josef Beránek oma äriühingu tootmisüksuses Beránkové podniky. Seda liiki „Pražská šunka” sinkide tootmise tehnoloogia hõlmas järgmisi etappe: värskete jahutatud seajalgade konditustamine, seajalgade üksikute osade töötlemine ja värvi järgi sortimine ning toorainete mehaaniline ja vahelduv tükeldamine, mille käigus lisatakse keedusoola ning vajalik kogus naatriuminitritit ja suhkrut, mis kõik on osaliselt lahustatud teatavas soolveekoguses. Sellele järgnes pastöriseerimine ning jahutamine. Pärast Teist maailmasõda koondus pastöriseeritud „Pražská šunka” singi tootmine peamiselt Brno, Kosteletci, Studená, Vamberki ja Planá nad Lužnicí lihatootusettevõtetesse. 1970. aastate lõpus kasvas nendes ettevõtetes kondita „Pražská šunka” singi tootmine, mille käigus kasutati vorme, ja tooted pakendati plastanumatesse; seega lõpetati ühest küljest konservi- karpide kasutamine, kuid lisaks tähendas see, et toodet sai pärast pastöriseerimist suitsutada ja sellele sai lisada õhukese dekoratiivse kihi seapekki või nahaga seapekki. Seega muutusid toode ja selle näitajad oluliselt sarnasemaks algupärasele kondiga „Pražská šunka” singile. Alates 1989. aastast on kondita „Pražská šunka” sinki toodetud ka mitmel pool mujal terves Tšehhi Vabariigis.

4.3.3. Konservitud „Pražská šunka”

Konservitud „Pražská šunka” on algupärase „Pražská šunka” variant, mis loodi pärast Teise maailmasõja lõppu. Seda toodeti samuti värsketest jahutatud seajalgadest saadud sorteeritud toorainest, millele lisati nitritit sisaldavat soolamissegu, suhkrut ja želatiini; säilivusaja pikendamiseks pakendati see steriilselt munakujulistesse pakenditesse massiga 1 nael. Konservitud singi kaubanduslik edu oli tingitud lõpptootes sisalduvast leemetarrendi suurest kogusest. Konservitud „Pražská šunka” tootmine algas 1973. aastal, peamiselt tootsid seda Kostececi, Krahulčí ja Studená lihatööstusettevõtted. Alates 1989. aastast on seda singi varianti toodetud ka mitmel pool mujal terves Tšehhi Vabariigis.

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



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET