

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

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

(2013/C 81/07)

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

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽²⁾

„LONZO DE CORSE”/„LONZO DE CORSE — LONZU”

EÜ nr: FR-PDO-0005-0994-26.04.2012

KGT () KPN (X)

1. Nimetus:

„Lonzo de Corse”/„Lonzo de Corse — Lonzu”

2. Liikmesriik või kolmas riik:

Prantsusmaa

3. Põllumajandustooto või toidu kirjeldus:**3.1. Toote liik:**

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

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab:

Päritolunimetusega „Lonzo de Corse”/„Lonzo de Corse — Lonzu” toodet valmistatakse kohalikku Nustrale tõugu sea fileest, mis soolatakse, kuivatatakse ja laagerdatakse.

Soolamis-, kuivatamis- ja laagerdamisetapid kestavad vähemalt kolm kuud, millest laagerdamine rohkem kui kuu (viimane valmistusetapp, mis leiab aset üksnes looduslikes keskkonnatingimustes ja mis on toote tekstuuri, lõhna ja maitse saavutamiseks äärmiselt oluline).

Toote iseloomulikud omadused on järgmised: pikliku kujuga seafilee, mille pinnale on jäetud rasvakiht ja mille lõikepind on silindrilise kuni ovaalse kujuga. Pikkus jääb vahemikku 15–30 cm ja kaal on 0,5–1,1 kg.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12.

Toode on topitud seasoolde või kaetud searasva kihiga ja seotud nõoriga kokku või mässitud võrgu sisse.

Vahel õlise välimusega viilutatud toode moodustub ühest lihastest, mille ühtlane värvus võib ulatuda roosakaspunasest punaseni; liha on veidi või täielikult marmorjas ja seljarasv on valge kuni roosakasvalge värvusega.

Peki ja tailiha suhe kuivtootes jääb vahemikku 25–35 %.

Pekk on suhteliselt pehme tekstuuriga. Tailiha on tihke, vahel elastne.

Toodet iseloomustavad aroomid (kuivatatud singi, metspähkli-, seene- või tammine nüanss), eripärane soolane maitse ja piprase noodi olemasolu.

Võimalik on ka kerge suitsune aroom ja maitse.

Toode on järgmiste keemiliste, füüsikaliste ja biokeemiliste omadustega (% kuivtootest):

- peki rasvasisaldus kokku ≥ 89 %;
- soolasisaldus vahemikus 6,5–10 %;
- lihasesisese rasva sisaldus ≥ 5 %;
- nitritite ja nitraatide jäägid;
- tailiha niiskusesisaldus vahemikus 35–50 %;
- oleiinhape ≥ 45 %.

Toodet võidakse turustada tervena, viilutatuna vaakumpakendis või portsjonitena, mille kaal on vähemalt 200 g.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul):

R ü m p a d e o m a d u s e d

Toote valmistamiseks kasutatavad searümbad saadakse Nustrale tõugu sigadelt, kelle tapavanus on 12–36 kuud ja rümba kaal vahemikus 85–140 kg. Peki paksus jääb vahemikku 2,5–6 cm.

Tänu tõuomadustele, kõrgele tapavanusele, vabapidamisele ning kastanitel ja/või tammeterudel põhinevale lõppsöödale saadakse eriliste omadustega tooraine: suure rasvasisalduse ja rasva erilise kvaliteediga punane kuni tumepunane liha.

V ä r s k e l i h a o m a d u s e d

- Üksnes filee ja seljatükk,
- neli tükki sea kohta,
- viimistletud rööptahukakujuliseks,
- pindmine rasv vajaduse korral osaliselt eemaldatud,
- värskete toote kaal 0,7–1,5 kg,
- töötlemine miinuskraadide juures (jahutamine, külmutamine jne) on keelatud.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul):

Pärast emapiimast võõrutamist kasvatakse loomi karjamaal. Karjatatavad loomad liiguvad karjadena metsades ja niitudel. Loomade haldamine sõltub muu hulgas sööda kättesaadavusest ja aastaegadest.

Loomad leiavad osa oma söödast ise karjamaadelt (rohi, juured, mugulad jne). Seakasvataja toob karjale kasvatusalal 2 kg täiendsööta päevas sea kohta. Täiendsööt koosneb söödasegu kaalu ja kaalutud keskmisena arvestatuna vähemalt 90 % ulatuses teraviljast, õliseemnetest, liblikõielistest taimedest ja nende saadustest, kusjuures vähemalt 60 % moodustavad teraviljad ja nende saadused (nisu, oder, mais). Maisi kasutamine täiendsöödas tuleb lõpetada vähemalt 45 päeva enne lõppetapi algust.

Lõppetapp viiakse läbi oktoobrist märtsini ja see kestab vähemalt 45 päeva. Sel ajal toituvad loomad üksnes tammetõrudest ja kastanitest, mida nad otsivad lõppetapi karjamaadel (tamme- ja kastanialud) liikudes vähemalt esimese 30 päeva jooksul. Seejärel võib täiendsöödana anda otra. Odraratsioon sea kohta on vähem kui 4 kg päevas. Seakasvataja antavad päevased odrakogused ei tohi lõppetapil ületada 30 % kastanitest ja/või tammetõrudest koosneva sööda kogusest.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas:

Kõik tootmisetapid (sünd, kasvatamine, lõppetapp, sigade tapmine, lihatoodete töötlemine ja laagerdamine) peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta:

Tükeldamine, viilutamine ja pakendamine leiavad aset geograafilises piirkonnas järgmistel põhjustel:

— ainult nii on võimalik säilitada organoleptiline kvaliteet toodete ladustamisel ja käsitlemisel;

— ainult nii on võimalik tagada toodete kontroll, jälgitavus ja uuesti märgistamine.

Viilutamine toimub üksnes nuga kasutades käsitsi, et vältida liha soojenemist, mis võib toote organoleptilisi omadusi halvendada. Lubatud on kasutada viilutamisenuga ja lõikelauda.

Enne toote viilutamist eemaldatakse ümbritsev seasool või pinnal olev searasv.

Pärast toote portsjoniteks jagamist ja viilutamist pannakse see kohe vaakumpakendisse.

Tailihale on iseloomulik punane kuni sügavpunane värvus. Kuna tootes ei kasutata peale soola muid säilitusaineid (mis võimaldavad vähendada oksüdatsiooni ja stabiliseerida seega toote värvust), on väga oluline panna see viivitamata vaakumpakendisse, et vältida liha tumenemist.

Rasv, mida iseloomustavad eripärane maitse, aroom, värvus ja läige, rääsub õhu käes kergesti, mis omakorda kinnitab vajadust pakendada toode viivitamata vaakumpakendisse.

Käsiteldav toode pakendatakse tervikuna 12 tunni jooksul.

Nimetatud tegevuste eesmärk on vältida toote moondumist, eelkõige organoleptiliste omaduste osas.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta:

Kõigi lihatoodete suhtes kohaldatavate eeskirjade kohastest tähistustest olenemata on igal KPNiga „Lonzo de Corse”/„Lonzo de Corse — Lonzu” tootel märgis, millel on esitatud järgmine teave:

— päritolunimetus „Lonzo de Corse”/„Lonzo de Corse — Lonzu”;

— Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse tähis pärast seda, kui toode on Euroopa Liidus registreeritud.

Lõppetapis ainult kastanitest ja/või tammetõrudest toitunud sigadest valmistatud toodete märgisel võib olla mäрге „finition châtaigne et/ou gland” (lõppetapis söödud kastanite ja/või tammetõrudega) või „porcs finis à la châtaigne et/ou au gland” (sead, keda on lõppetapis söödud kastanite ja/või tammetõrudega) või „100 % châtaignes/glands” (100 % kastaneid/tammetõrusid).

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus:

Kaitstud päritolunimetusega „Lonzo de Corse”/„Lonzo de Corse — Lonzu” määratletud geograafiline piirkond põhineb kommuunidel, mille füüsiline keskkond vastab tootega „Lonzo de Corse”/„Lonzo de Corse — Lonzu” seotud kasvatamis- ja töötlemistingimustele, hõlmates seega kogu Korsika territooriumi, välja arvatud rannikuala, mis ei vasta nimetatud toote valmistamistingimustele.

Geograafiline piirkond hõlmab Corse du Sudi ja Haute-Corse'i departemangude järgmisi kommuune:

Corse du Sudi departemang: Afa, Ajaccio, Alata, Albitreccia, Ambiegna, Appietto, Arbellara, Arbori, Arro, Bastelicaccia, Belvédère-Campomoro, Bonifacio, Calcatoggio, Cannelle, Cargèse, Casaglione, Casalabriva, Cauro, Coggia, Cognocoli-Monticchi, Conca, Coti-Chiavari, Cuttoli-Corticchiato, Eccica-Suarella, Figari, Fozzano, Grosseto-Prugna, Lecci, Lopigna, Loreto-di-Tallano, Marignana, Monacia-d'Aullène, Olmeto, Olmiccia, Osani, Ota, Partinello, Piana, Pianottoli-Caldarello, Pietrosella, Pila-Canale, Porto-Vecchio, Propriano, Sainte-Lucie-de-Tallano, San-Gavino-di-Carbini, Sant'Andréa-d'Orcino, Sari-Solenzara, Sarrola-Carcopino, Sartène, Serra-di-Ferro, Serriera, Sollacaro, Sotta, Vico, Viggianello, Villanova, Zonza.

Haute-Corse'i departemang: Aghione, Aléria, Algajola, Antisanti, Aregno, Barbaggio, Barrettali, Bastia, Belgodère, Biguglia, Borgo, Brando, Cagnano, Calenzana, Calvi, Canale-di-Verde, Canari, Castellare-di-Casinca, Centuri, Cervione, Chiatra, Corbara, Ersu, Farinole, Furiani, Galéria, Ghisonaccia, Giuncaggio, L'île-Rousse, Linguizzetta, Lucciana, Lugo-di-Nazza, Lumio, Luri, Meria, Monte, Montegrosso, Monticello, Morsiglia, Nonza, Novella, Occhiatana, Ogliastra, Oletta, Olmeta-di-Capocorso, Olmeta-di-Tuda, Olmo, Palasca, Pancheraccia, Patrimonio, Penta-di-Casinca, Pietracorbara, Pietroso, Piève, Pigna, Pino, Poggio-di-Nazza, Poggio-d'Oletta, Poggio-Mezzana, Prunelli-di-Casacconi, Prunelli-di-Fiumorbo, Pruno, Rapale, Rogliano, Rutali, Saint-Florent, San-Gavino-di-Tenda, San-Giuliano, San-Martino-di-Lota, San-Nicolao, Santa-Lucia-di-Moriani, Santa-Maria-di-Lota, Santa-Maria-Poggio, Santa-Reparata-di-Balagna, Santo-Pietro-di-Tenda, Serra-di-Fiumorbo, Sisco, Solaro, Sorbo-Ocagnano, Speloncato, Taglio-Isolaccio, Talasani, Tallone, Tomino, Tox, Urtaca, Vallecalle, Valle-di-Campoloro, Ventiseri, Venzolasca, Vescovato, Vignale, Ville-di-Paraso, Ville-di-Pietrabugno, Volpajola.

Määratletud piirkonda ainult osaliselt kuuluvate kommuunide omavalitsusse on jäetud kaart, kus määratakse kindlaks geograafilise tootmispiirkonna piir. Kõnealuste kommuunide puhul saab kaardistatud piirkonnaga tutvuda riigi pädeva asutuse veebisaidil kooskõlas Euroopa Ühenduse ruumiandmete infrastruktuuri (INSPIRE) direktiivi nõuetega.

5. Seos geograafilise piirkonnaga:

5.1. Geograafilise piirkonna eripära:

Korsika looduskeskkond on tõeliselt erakordne, seda nii kliima, pinnamoe ja mullastiku kui ka ökosüsteemide toimimise poolest.

Geoloogilisest vaatenurgast võib eristada läänes Hertsüünia orogeneesi kuuluvat Korsikat, kus peamised kivimid on graniit, granuliit ja porfüür, mis moodustavad väga teravatipulisi mägesid. Korsika kirdeosa on alpikeskkonnaga, kus leidub kiltkivi ja sette kivimitega kaetud alasid ning kus mäed on madalamad ja mäetipud laugemad. Kliimavööndid ja mullastik võimaldavad rikkaliku taimestiku teket ja soodus-tavad teatavat tõugu sigade kasvatamiseks vajalike taimede levikut.

Korsikal valitseb vahemereline kliima, kuid kuna tegemist on saarega ning kuna mitmekesine pinna-mood loob erinevaid kõrgusi ja karjamaad asuvad eri ilmakaartes, ei ole kliima kõikjal sugugi ühesu-gune ning orgudes ja isegi lähestikku asetsevatel mäenõlvadel võib esineda väga suuri erinevusi.

Korsika praegune vahemereline taimestik pärineb peamiselt kiviajast. Eraldatus on aidanud kaasa liikide arengule ja suur osa Korsika taimedest ongi kohalikku päritolu.

Eri taimevööndite hulgas esineb mõõdukalt niiske vahemereline vöönd, kus kasvavad korgi- ja iileks-tammed. Kõige enam esineb nimetatud vööndis võsastikke.

Niiskes vahemerelises vööndis kasvavad kastanipuud. Selles vööndis kaovad oliivipuud, mille leviku ülempiir ühtib kastanipuude alampiiriga.

Korsika on seega metsanduspiirkond, kuna sealsed mullastiku- ja kliimatingimused on metsade kasvuks väga soodsad. Eelkõige kastanipuid ja tammesid kasvab kõikjal saarel.

Lihatoodete valmistamise traditsioon on pikk. Koos piimatoodetega on need juba ammustest aegadest olnud üks tähtsamaid loomse valgu allikaid saare traditsioonilises toiduvalikus.

Praegused kasvatamissüsteemid on jätk traditsioonilisele karjatamistavale, mis tähendas seakarja viimist mägiste metsaaladele või suvekarjamaadele olenevalt sellest, kus oli saadaval rohkem looduslikku sööta.

Kohalik Nustrale seatõug on Iberico tüüpi. See maalähedane loom sobib eriti hästi sellist tüüpi kasvata-miseks ja oskab leitud looduslike ressursse küllaltki hästi ära kasutada. Emised juhivad karja eri karjamaadele, mis on üsnagi mitmekesised (metsasalud, suvised rohumaad jne). Karjamaad võivad ka vahelduda sõltuvalt aastaajast ja piirkonnas kättesaadavast söödast.

Seakasvataja toob karjamaale kasvu jaoks äärmiselt vajalikku lisa sööta, mida põrsad saavad emapiimast võõrutamisest kuni kasvuaja lõpuni. Sead otsivad karjamaalt ka ise sööta (rohtu, juuri, mugulaid jne).

Lõppetapis lastakse sead tammetõrude ja kastanite valmimise ajal tammikutesse ning kastanialudesse. Nad söövad sügis- ja talveperioodil peamiselt kastaneid ja/või tammetõrusid. Ainus lubatud täiendsööt on oder.

See on võtmetähtsusega etapp, millel on otsene mõju kaalus juurdevõtmisele ja rasva kvaliteedile (rohkesti monoküllastumata rasvhappeid ja vähe küllastunud rasvhappeid).

Kasvatuspriirkonna kliimatingimused on tinginud vajaduse kasutada sobivaid säilitusmeetodeid. Seega on loomulik valik olnud kuivatatud lihatoode, mida valmistatakse soolamise ja kuivatamise teel.

Kuna tööstuslikud külmutusseadmed võeti kasutusele alles 19. sajandi lõpus, kasutasid saare elanikud looduse pakutavaid võimalusi. Seepärast leidsid ja leiavad loomade tapmine ja liha töötlemine veel praegugi aset vastavalt aastaajale. Niisiis on toodet „Lonzo de Corse”/„Lonzo de Corse — Lonzu” võimalik tarbida alates veebruarist kuni septembrini. See on kuivatatud lihatoodete seas nn varajane toode, mida nauditakse eelroaks. Toodet süüakse peamiselt kevadel, mil sellest on saanud igapäevane tarbetoode.

Töötlemisel kasutatakse looduslike menetlusi. Valmistusprotsessis kasutatakse endiselt soola, pipart või paprikapulbrit (säilitusaineid ei lisata), mis olid ka varasematel aegadel saadaval. Liha kuivatatakse kohalike lehtpuude põletamisel tekitatud soojuses.

Laagerdamise kestus ja traditsioonilised tingimused (looduslikus koopas ja toatemperatuuril) võimaldavad saavutada erilised organoleptilised omadused, eelkõige lõhna, maitse ja tekstuuri osas.

5.2. Toote eripära:

Toote „Lonzo de Corse”/„Lonzo de Corse — Lonzu” iseloomulikud omadused on alljärgnevad.

- Viilutatud toode sisaldab tailiha, mis on vastavalt lihastes leiduvale pigmendile ühtlast roosat kuni punast värvi.
- Tailiha on veidi marmorjas, mis tuleneb lihasisese rasva sisaldusest (vähemalt 5 %).
- Viilutatud toode on vahel õlise välimusega, mis tuleneb kõrgest oleiinhappe sisaldusest.
- Rasva tekstuur on intensiivse lipolüüsi tulemusena suhteliselt pehme.
- Viilutatud toote maitse on veidi aromaatne (kuivatatud singi, metspähkli, seene või tammine nüanss), sellele on iseloomulik soolasus, mis on seotud soolasisaldusega (6,5–10 %), ja piprane noot.

5.3. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel:

Nustrale tõugu sigade kasutamine on nimetatud piirkonnas määrava tähtsusega. Selle kohaliku tõu maalähedus, võime taluda olulisi ilmastiku- ja söödavaliku muutusi ja koguda piisava sööda olemasolu korral kiiresti rasvavarusid ning kasvatamistingimused on ainulaadsed ja äärmiselt hästi kohandunud piirkonnaga: mägised alad, kasvatamine karjamaadel, pikk tootmistsükkel (kõrge tapavanus, samas kui rümba kaal jääb alla 140 kg), sööt, mis põhineb eriti lõppetapis loodusressurssidel.

Ekstensivse seakasvatusega tegelevatel ettevõtetel on peaaegu kõikjal Korsikal käepärast külluslik söödavaru: kastanipuud ja iilekstammed kasvavad nii inimeste kujundatud looduslikes metsades kui ka aladel, kus tegeldakse agrometsandusega.

Tõu kohanemisvõime ja kättesaadavad loodusressursid võimaldavad saada toote, mille kvaliteet ilmneb selle roosas kuni punases värvuses, märkimisväärses rasvkoos (peki ja tailiha suhe ning marmorjas tekstuur) ja kuivtoote kaalus, mis jääb alla 1,1 kg.

Lisaks on lõppetapil otsene mõju

- looma kaalus juurdevõtmisele; eelkõige suureneb nahaaluse rasva kogus (üle 2,5 cm);
- rasva kvaliteedile (rohkesti monoküllastumata rasvhappeid ja vähe küllastunud rasvhappeid).

Selline sealiha sobib hästi soolamiseks. Soolamisprotsess, kus ainsa säilitusainena kasutatakse mere-soola, annab tulemuseks lõpptoote selgelt tuntava soolase maitse. Lisaks viimistletakse toodet, et saavutada teatav välimus ja kuju (osa seljarasvast jäetakse alles).

Nimetatud sealiha võib seega laagerduda pikalt looduslikes keskkonnatingimustes. Tulemuseks saadakse ainulaadsed organoleptilised omadused, nagu kuiv, vahel elastne tekstuur ja veidi aromaadne maitse.

Suhteliselt kõrge soolasisalduse ja pika tootmistsükli (kuivatamine ja laagerdamine) tulemusena toimub proteolüüsi vähe ja lipolüüsi palju, mis annab tootele iseloomulikud organoleptilised omadused, eelkõige selle suhteliselt pehme tekstuuri.

Viide spetsifikaadi avaldamisele:

(Määruse (EÜ) nr 510/2006 ⁽³⁾ artikli 5 lõige 7)

http://agriculture.gouv.fr/IMG/pdf/CDCLonzoDeCorse_cle0e6156.pdf

⁽³⁾ Vt joonealust märkust 2.