

## 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 187/12)

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

## KOONDDOKUMENT

**NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**

**põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta <sup>(2)</sup>**

**„OBST AUS DEM ALTEN LAND”**

**EÜ nr: DE-PGI-0005-0877-04.05.2011**

**KGT ( X ) KPN ( )**

**1. Nimetus**

„Obst aus dem Alten Land”

**2. Liikmesriik või kolmas riik**

Saksamaa

**3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus****3.1. Toote liik**

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

**3.2. Punktis 1 viidatud nimetusega tähistatava toote kirjeldus**

Värsked õun- ja luuviljad (õunad, pirnid, kirsid, ploomid ja kreegid) on ette nähtud värskest tarbimiseks.

Kõik nimetatud puuviljaliigid on eriti õhukese kestaga ning nende suhkru ja happesuse suhe on hästi tasakaalustatud. Isegi magusad puuviljad on alati kergelt hapukad.

Toodete hulka kuuluvad allpool nimetatud õunasordid.

„Braeburn”: kergelt magus ja värskendav. Õuna tihke ja mahlane viljaliha on rikas C vitamiini poolest.

„Delbarestivale”: magus-puuviljase maitsega. Selle varajase õuna valge viljaliha on krõmpsuv ja mahlane.

<sup>(1)</sup> ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

<sup>(2)</sup> ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

„Elstar”: värskendavalt vürtsikas. Selle õuna valge kuni õrnkollane viljaliha maitseb väga puuviljaliselt.

„Gala”: hammustades kõva ja mahlane ning maitse aromaatselt magus ja puuviljane. Iseloomuliku kergelt vahase kestaga.

„Golden Delicious”: magusa ja aromaatselt maitsega. Äravahetamatu oma n-õ tedretähtedega kollakas-helerohelise kesta tõttu.

„Gravensteiner”: mahlane ja kergelt vürtsika maitsega. Helekollase viljaliha ümber on tuleleeki meenutav kollakaspunane väliskest.

„Holsteiner Cox”: vürtsika, magusa ja väga aromaatselt maitsega. Õuna viljaliha on valge kuni kollane ja hammustades kõva.

„Jonagold”: värskelt nopituna hammustades kõva, hiljem pehme. Õuna kollane viljaliha on eriti magus ja mahlane.

„Jonagored”: sordi „Jonagold” valdavalt tumepunaste triipudega sugulane. Õuna kollane viljaliha on samuti magus ja mahlane.

Toodete hulka kuuluvad allpool nimetatud pirnisordid.

„Alexander Lucas”: lauapirn, magus, mahlane, kollane vili.

„Bürgermeister”: mahlane, jõuliselt magus punaste paledega sügispirn.

„Clapps Liebling”: kollase viljaliha ja punaste paledega mahlakas ja vürtsikas varajane pirn.

„Condo”: heade viljaomadustega keskmise suurusega sügispirn, sulav, mahlane, magus.

„Williams Christ”: nii konservimiseks kui värskelt tarbimiseks sobiv keskmise suurusega lauapirn, mahlane, magus, täppidega kuld kollane vili.

Toodete hulka kuuluvad allpool nimetatud kirsisordid.

„Oktavia”: lõhenemiskindel, magusa, aromaatselt ja tihke viljalihaga.

„Regina”: magus ja aromaatselt, tihke viljalihaga hiline kirss.

„Viola”: suure mahlasaldusega oivaliselt maitsevad viljad.

Toodete hulka kuuluvad ploomid ja kreegid on omapärase maitsega, mis on kujunenud erilise suhkru ja happesuse tasakaalu tõttu. Toodete hulka kuuluvad allpool nimetatud ploomi- ja kreegisordid.

„Fellenberger”: keskmise tiheduse ja keskmise mahlasaldusega, kivid on viljalihast kergesti eemaldatavad, meeldiva magushapu maitse ja tugeva aroomiga.

„Ortenauer”: küllaltki magus, aga märgatava happesusega.

„Schönberger Zwetsche”: väga suur, mahlane, magus, kergesti kivist eemaldatav kreek.

„Zimmers Frühzwetsche”: suur, magus, eriti aromaatselt vili.

### 3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

—

### 3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

—

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

Puuvilju kasvatatakse määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. *Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta*

—

3.7. *Erieeskirjad märgistamise kohta*

—

4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Suurem osa puuviljakasvatuspriirkonnast Altes Land asub Alam-Saksi ja Hamburgi liidumaal ning piirneb põhjas Elbe jõe, läänes Cuxhaveni lähedal asuva Wehldorfi ja idas Geesthacht linnaga. Ülejäänud piirid on määratletud järgnevalt loetletud konkreetsete piirangutega hõlmatud piirkondadega:

Jorki vald;

Lühe koguvad;

Horneburgi koguvalla Nottensdorfi ja Bliedersdorfi liikmesvald ning valla sellised alad, mis asuvad Cuxhaven–Hamburgi raudteeliinist põhja pool;

Apenseni koguvalla Apenseni liikmesvald;

Stade valla kohalikud haldusüksused Schölisch, Götzdorf Bützfleth ja Abbenfleeth, mis asuvad piki Stader Moori maanteed kuni Himmelforteni koguvallani;

Himmelforteni koguvad;

Drochterseni vald;

Nordkehdingeni koguvad;

Hemmoori koguvalla Hechthauseni ja Osteni liikmesvalla alad, mis asuvad maanteest B73 põhja pool;

Dobrocki koguvallast sellised alad, mis asuvad maanteest 73 ida pool ja Bahnhofstraße tänavast (ühendab Oberndorf an der Ostet ja maanteed 73 Wassermühle kohal) põhja pool;

Cadenberge liikmesvald;

Bülkau vallast alad, mis asuvad Zollbaum–Landmark–Mühlenwegi maanteest põhja pool;

Sietlandi koguvallast Ihlienworthi vald;

Hadelni koguvallast Neuenkircheni ja Otterndorfi liikmesvald;

Cuxhaveni vallast alad, mis asuvad Osterende maanteest põhja pool ja Am Kanali tänavast ida pool;

Buxtehude linnast alad, mis asuvad Hamburg–Cuxhaveni raudteeliinist põhja pool;

Neu Wulmsdorfi valla alad, mis asuvad Hamburg–Cuxhaveni raudteeliinist põhja pool;

Hamburgi linnast alad, mis asuvad Elbe jõest lõuna pool ja Hamburg–Lüneburgi raudteeliinist põhja pool;

Winsen/Luhe linn;

Winseni vallast alad, mis asuvad Hamburg–Lüneburgi raudteeliinist põhja pool;

Elbmarschi koguvallast Drage vald;

väike osa puuviljakasvatustapiirkonnast Altes Land asub Schleswig-Holsteinis Elbe jõest põhja pool ning hõlmab

Haseldorfi, Haselau, Hetlingeni ja Seestermühe valda.

## 5. Seos geograafilise piirkonnaga

### 5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Kaitstud geograafilise tähise registreerimistaotlus tugineb viljade mainele. Selle piirkonna puuviljakasvatuse pikaajalise traditsiooni, viljelusmeetodist tuleneva viljade õhukese kesta, intensiivse värvuse ning suhkru ja happesuse hea tasakaalu tõttu on piirkonnas Altes Land kasvatatud puuviljad hea mainega ning need on kõrgelt hinnatud kaugel väljaspool piirkonda.

Piirkonna Altes Land kliimat mõjutab Põhjamere lähedus. Ekstreemseid temperatuurikõikumisi ei esine, suvel päike ei kõrveta. Külmad ööd vahelduvad päikeseliste päevadega. Põhjamere lähedus annab õhule suure soolasisalduse.

Piirkonnas Altes Land on rasked, padurapärased mullad.

### 5.2. Toote eripära

Õunad on eriti õhukese kestaga ning eriti heas tasakaalus suhkru ja happesusega. See tähendab, et hoolimata kogu magususest on neil omapärane hapukas maitse, mida muude puuviljakasvatustapiirkondade samadel sortidel ei esine. Õunad on tugeva värvusega.

Pirnid on eriti õhukese kestaga ning eriti heas tasakaalus suhkru ja happesusega. See tähendab, et hoolimata kogu magususest on neil omapärane hapukas maitse, mida muude puuviljakasvatustapiirkondade samadel sortidel ei esine.

Kirsid on eriti õhukese kestaga ning eriti heas tasakaalus suhkru ja happesusega. See tähendab, et hoolimata kogu magususest on neil omapärane hapukas maitse, mida muude puuviljakasvatustapiirkondade samadel sortidel ei esine.

Ploomid ja kreegid on eriti õhukese kestaga ning eriti heas tasakaalus suhkru ja happesusega. See tähendab, et hoolimata kogu magususest on neil omapärane hapukas maitse, mida muude puuviljakasvatustapiirkondade samadel sortidel ei esine.

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

Eespool üksikasjalikult kirjeldatud geograafilisele piirkonnale on iseloomulikud järgmised mullastiku- ja kliimatingimused.

Kirsil ei esine kirsikärbse vastseid, kuna rasketel muldadel asuvad istandused sellest kahjurist ei tabandu.

Selle piirkonna õun- ja luuviljadele – õunad, pirnid, kirsid, ploomid ja kreegid – on ühine asjaolu, et neil ei ole suvel vaja taluda kõrvetavat päikesepaistet ning seega ei ole vaja olnud paksu kesta moodustada, piisab ka õhukesest kestast.

Külmade ööde ja päikesepaisteliste päevade vaheldusest on tingitud viljade eriti tugev värvus ning sellistele viljadele omane eriti tasakaalustatud suhkru-happesus.

Puuvilju kasvatatakse väikestel, umbes 16 m laiustel ja kraavidega piiratud maatükkidel. Nende maatükkidega põiki kulgevad peakraavid varustavad pinnast Elbe jõe veega. Nii kasutavad puuviljakasvatavad olemasolevat vett kastmiseks ning metsakaitse eesmärgil puude niisutamiseks. Sellise geograafilise eripära alusel on sajandite jooksul kujunenud oskusteave selle kohta, kuidas õun- ja luuviljalisi kõige tulusamalt kasvatada. Kõnealune areng tipnes 1990. aastatel integreeritud tootmise dokumenteeringuga.

Õppe-, katse- ja nõustamiskeskuses (Esteburg-Jorki puuviljanduskeskus) koolitatakse puuviljanduse erialal tulevasi puuviljakasvatajaid. Sorte katsetatakse kohalike olustike suhtes ning seejärel toimub elav nõupidamine puuviljakasvatajatega üksikute puuviljasortide kasvatuse ja kaitse üle, et puuviljade kvaliteeti parandada.

Juba 75 aastat piirkonna kõiki tootjaid ühendav puuviljanduse katsering Obstbauversuchsring (OVR) on kõnelause keskuse kaasasutaja.

Puuviljade erilised kvaliteeditunnused on kujundanud Altes Landi piirkonnast pärit puuviljade kõrge maine tarbijate hulgas.

Selle piirkonna puuviljakasvatuse pika traditsiooni tõttu on Altes Landi piirkonnast pärit puuviljad kõrgelt hinnatud ka kaugel väljaspool kõnealust piirkonda. Puuviljakasvatuse mõttes hõlmab mõiste „Altes Land” piki Elbe alamjooksu kulgevaid paduraid ja liivikuid. Teadaolevalt kasvatatakse selles piirkonnas puuvilja juba rohkem kui 600 aastat. Ilmekaks näiteks on Scharnebecki kloostri 25. mai 1359. aasta ürikust nr 376 tuntud isikunimi Heyno Bümgharde, tõlgituna Heino Baumgarten vrd Carl Röper, *Urkunden – Regesten – Nachrichten Über das Alte Land und Horneburg*, Band 2, Jork 1986 zur Urkunde 1398 (Ürikud – registrid – teated piirkondade Altes Land ja Horneburg kohta, 2. köide, Jork 1986, üriku 1398 kohta). 14. sajandil tekkisid pärisnimed üksnes isikute omandi ja elukutse järgi, seega pidi Heino Baumgarten (viljapuuaed) olema olnud istanduse omanik. Altes Landi piirkonna puuviljaeadadest annab tunnistust 1374. aastal kirja pandud müügidokument vrd Carl Röper, *Urkunden – Regesten – Nachrichten Über das Alte Land und Horneburg*, Band 3, Jork 1990 zur Urkunde 1672 (Ürikud – registrid – teated piirkondade Altes Land ja Horneburg kohta, 3. köide, Jork 1990, üriku 1672 kohta), mille kohaselt Johann Cok müüs 1374. aastal Peter vam Berghelle oma talu ja puuviljaia. Mõlemad ürikud tõendavad puuviljakasvatuse tekkimist ja pikaajalist arengut Altes Landi piirkonnas. Kõnealune piirkond on suurim terviklik puuviljapiirkond Põhja-Euroopas.

Bertelsmanni leksikonist (Gütersloh, Berlin, München, Wien 1970 A, tellimisnumber 8911/087) võib märksõna „Altes Land” kohta lugeda järgmist: viljaka mullaga, tihedalt asustatud jõepadur Elbe jõe alamjooksul Hamburgi ja Stade linna vahel; põllumajandus, puu- ja köögiviljakasvatus; keskus: Jork. Teadaolevalt kasvatatakse selles piirkonnas puuvilja juba rohkem kui 600 aastat, kusjuures kõnealune piirkond on suurim terviklik puuviljapiirkond Põhja-Euroopas.

#### **Viide spetsifikaadi avaldamisele**

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

9. aprilli 2010. aasta väljaanne Markenblatt, 14. köide, 7a-aa/c osa, lk 5753.

<http://register.dpma.de/DPMAregister/geo/detail.pdfdownload/13301>

---

<sup>(3)</sup> Vt joonealust märkust 2.