

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

(2016/C 225/08)

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

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE
HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlus koosõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga

„ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE”

ELi nr: SI-PGI-0105-01361 – 2.9.2015

KPN () KGT (X)

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

GOLICA GIZ (kõrvitsaseemneõli tootvad kõrvitsakasvatavate ühendus, põllumajanduskooperatiivid, põllumajandus-ettevõtjad ja käitised)
Trg svobode 3
SI-2310 Slovenska Bistrica
SLOVENIJA

Käesoleva taotluse esitanud kõnealune grupp esitas ka taotluse toote „Štajersko prekmursko bučno olje” nimetuse kaitsmiseks, seega on tal õiguspärane õigustatud huvi.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Sloveenia

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Muu

4. Muudatus(t)e liik

- Sellise registreeritud kaitstud päritolunimetuse (KPN) või kaitstud geograafilise tähise (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.

5. Muudatus(ed)

1. Toote kirjeldus

Pealkirja „Predstavitev izdelka” („Toote esitus”) all esitatud steariinhappesisalduse vahemikku (C18:0) tuleb parandada. Siseriiklike õigusaktidega nõutud kinnitatud spetsifikaadis esitatud steariinhappesisalduse praegu esitatud vahemik 3–15 tuleb asendada vahemikuga 3–16.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Pealkirja „Upravičenost do označbe geografska označba” („Geograafilise tähise nõuetele vastavus”) all on esitatud andmed piirkonna kohta, kus kõrvitsaseemneid külvatakse, ning külvatud kõrvitsasortide kohta. Aastati on erinev nii piirkond, kus kõrvitsaseemneid külvatakse, kui ka sordid, mida külvatakse. Seepärast ei ole vaja neid andmeid tootespetsifikaadis esitada.

2. Tootmismeetod

Spetsifikaadist jäetakse välja tootmise eri etappe kujutav diagramm ja viide rõhu kindlaksmääratud väärtusele (300 bar) pressimisetapis. Eelkõige oleneb rõhk kasutatud pressi liigist ning võttes arvesse, et tootjad kasutavad eri liiki presse, ei ole viide konkreetsele rõhuväärtusele asjakohane. Iga tootja eesmärk on saada röstitud seemnemassist võimalikult suur kogus õli.

Turu vajaduste ja nõudmistega kohanemiseks jäetakse spetsifikaadist täielikult välja pakendi konkreetset mahuvii-
ted, nimelt 0,25 l, 0,5 l, 0,75 l ja 1,0 l. Kõrvitsaseemneõli võib villida eri mahuga pakenditesse.

Seoses kõrvitsaseemneõli füüsikalise-keemiliste omaduste kontrollimisega jäetakse spetsifikaadist välja eri näitajate analüüsimist käsitlevad eeskirjad. Oluline on, et mitmesuguste füüsikalise-keemiliste omaduste analüüsimine vastab kehtivatele eeskirjadele.

Praeguses spetsifikaadis on kõrvitsaseemnete niiskusesisaldus tarnimisel 6–9 % ning pärast võimalikku kuivatamist (juhul kui niiskusesisaldus ületab 9 %) 6–7 %. Kõrvitsaseemnete niiskusesisaldus tarnimisel ja pärast kuivatamist (vajaduse korral) tuleb ühtlustada ja kindlaks määrata – kuni 9 %. Samas jäetakse välja kõrvitsaseemnete niiskusesisalduse alammäär (6 %), kuna see ei ole asjakohane; isegi kui niiskusesisaldus on alla 6 %, ei mõjuta see kõrvitsaseemneõli lõplikku kvaliteeti.

Seoses röstimisajaga (30–60 minutit) jäetakse välja alampiir (30 minutit) ning säilitatakse ülempiir (ligikaudu 60 minutit). Röstimisaja alampiiri ei ole vaja kindlaks määrata, kuna see sõltub koostisosade kvaliteedist. Vaatamata kõnealustele muudatustele peab iga töötaja saama pruunikasrohelise, pähkliit meenutava röstimis lõhnaga röstitud seemnemassi.

Toote „Štajersko prekmursko bučno olje” tootmismeetodi üksikasjade kokkuvõtte punkt 4.5. Koonddokumendi punkti 3.4 teksti tuleks lihtsustada loeteluga toote „Štajersko prekmursko bučno olje” tootmise põhi-
tappidest, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, ilma et iga üksiketapi kohta üksikasju esitataks. Kuna kõrvitsaseemneid võib toota väljaspool määratletud geograafilist piirkonda, ei käsitata seda etappi ühe tootmisetapina, mis peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas. Seega jäetakse koonddokumendi punktist 3.4 see etapp välja.

3. Märgistus

Taotletakse toote „Štajersko prekmursko bučno olje” uusi märgistuseeskirju. Mõttekas oleks ette näha nii väljaspool geograafilist piirkonda kui kõnealuses piirkonnas pakendatud toote „Štajersko prekmursko bučno olje” lihtsustatud ja ühtne märgistus.

Kokkuvõtte punktis 4.8 on väljaspool geograafilist piirkonda ja kõnealuses piirkonnas pakendatud toote „Štajersko prekmursko bučno olje” pakendamiseks ette nähtud erinevad eeskirjad. Erinevus seisneb selles, et geograafilises piirkonnas pakendatud tootel „Štajersko prekmursko bučno olje” võib olla riiklik kvaliteedimärk, samas kui väljaspool geograafilist piirkonda pakendatud toode „Štajersko prekmursko bučno olje” peab olema jälgitav kuni lähtekohani.

Võttes arvesse asjaolu, et toode „Štajersko prekmursko bučno olje” peab olema jälgitav olenemata pakendamiskohast, tuleb kõnealust nõuet kohaldada toote nii väljaspool geograafilist piirkonda kui kõnealuses piirkonnas pakendamise suhtes.

Toote „Štajersko prekmursko bučno olje” ühtne märgistus on seega vajalik, et tagada vastavus komisjoni 2. oktoobri 2012. aasta rakendusmäärusega (EL) nr 901/2012, millega registreeritakse kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste registris nimetus [Štajersko prekmursko bučno olje (KGT)]⁽¹⁾. Rakendusmääruses on pakendamiseeskirjadega nõutud, et märgistel esitataks päritoluriik (Sloveenia) samas kohas kui nimetus, kasutades sama suurusega tähti kui need, mida on kasutatud nimetuse puhul.

Toote päritolu rõhutamiseks asendatakse toote „Štajersko prekmursko bučno olje” praegune logo uuega, millel on pealiskiri „Proizvedeno v Sloveniji” („Toodetud Sloveenias”).

⁽¹⁾ ELT L 268, 3.10.2012, lk 3.

4. Muu

Kuna pealkirja „Õigusaktid” all esitatud õigusaktid enam ei kehti, tuleb esitada üldviide nii Sloveenias kui ELis kehtivatele õigusaktidele.

Pealkirja „Tehnika ocenjevanja bučnega olja” („Kõrvitsaseemneõli katsemeetodid”) all tehtud muudatuses käsitletakse organoleptiliste kategooriate „lõhn” (kõrbenud lõhn ja võõrlõhnad) ja „aroom” (rääsunud, kõrbenud aroom, järelmaitsed) ühendamist. Seega osana organoleptilisest katsetamisest analüüsitakse lõhna rääsumise, kõrbenud lõhna ja võõrlõhnade suhtes, samas kui maitsset kontrollitakse rääsumise, kõrbenud lõhna ja järelmaitsete suhtes. Tehtud muudatusega on hõlpsam mõista, kuidas kõrvitsaseemneõli organoleptilisi omadusi hinnatakse lõhna ja aroomi suhtes.

KOONDDOKUMENT

„ŠTAJERSKO PREKMURSKO BUČNO OLJE”

ELi nr: SI-PGI-0105-01361 – 2.9.2015

KPN () KGT (X)

1. Nimetus

„Štajersko prekmursko bučno olje”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Sloveenia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.5. Õlid ja rasvad (või, margariin, õli jne)

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Nimetusega „Štajersko prekmursko bučno olje” tähistatakse rafineerimata taimset toiduõli, mis on toodetud õlikõrvitsa kvaliteetsete röstitud seemnete pressimisel.

Toode „Štajersko prekmursko bučno olje” on tumerohelise kuni punase värvusega ning iseloomuliku aroomaatse lõhna ja maitsega. Toode on hea rasvhappesisaldusega: selles on ligikaudu 20 % küllastunud rasvhappeid, ligikaudu 35 % monoküllastumata ja ligikaudu 45 % polüküllastumata rasvhappeid. Toode „Štajersko prekmursko bučno olje” on tokoferoolirikas, kuna sisaldab ligikaudu 50 mg vitamiini E 100 g õli kohta. Õli sisaldab ka muid vitamiine, mikroelemente, karotenoide, haruldasi aminohappeid ja looduslikku värvainet (klorofüll).

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

Toote „Štajersko prekmursko bučno olje” tootmiseks kasutatava kõrvitsa sordid ei ole kindlaks määratud. Kasutatakse hariliku kõrvitsa (*Cucurbita pepo*) seemneid. Kõrvitsaseemned peavad olema terved, küpsed, tumerohelised ning kahjulikele muutustele viitava võõrmaitsse või -lõhnata. Toote „Štajersko prekmursko bučno olje” tootmiseks kasutatavad kõrvitsaseemned peavad olema järgmiste füüsilis-keemiliste omadustega:

- lisandeid ei tohi olla rohkem kui 1 %,
- niiskusesisaldus ei tohi olla rohkem kui 9 %,
- õli miinimumsisaldus: 40 %,
- kahjustatud seemnete (rikutud, purunenud) suurim osakaal: 15 %

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kõrvitsaseemnete kõik töötlemisetapid – vastuvõtmine, ladustamine, puhastamine, kuivatamine, jahvatamine, kroovimine, röstimine, pressimine, setitamine ja kvaliteedikontroll (füüsilis-keemilised ja organoleptilised analüüsid) – peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

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

—

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Toode „Štajersko prekmursko bučno olje” peab olema jälgitav. Iga tootja võib kasutada oma pakendit ja logo. Kaitsitud päritolunimetus „Štajersko prekmursko bučno olje” peab aga olema märgisel või mujal pakendil koos päritoluriigi nimega (Sloveenia), mis esitatakse samas kohas kui nimetus, kasutades sama suurusega tähti kui need, mida on kasutatud nimetuse puhul, toote värvilise logo ja liidu sümboliga (riikliku kvaliteedimärgi kasutamine on vabatahtlik).



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Piirkond, kus toodet „Štajersko prekmursko bučno olje” tehakse kõrvitsaseemnetest, piirneb piirjoonega, mis kulgeb Dravogradist kuni Slovenj Gradecini, Mislinja ja Velenjeni (kus piiriks on peatee), edasi Šoštanj, Mozirje, Nazarje, Vransko, Preboldi, Zabukovica ja Laškoni. Sealt kulgeb piirjoon edasi piki Savinja ja Sava jõge, läbi Radeče, Sevnica, Krško ja Brežice kuni Obrežjeni, siis edasi piki riigipiiri Horvaatiaga kuni riigipiirini Ungariga, ning edasi piki riigipiiri Ungariga kuni riigipiirini Austriaga, edasi piki riigipiiri Austriaga (piki Karavanke mäeahelikku) tagasi Dravogradi.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Toode „Štajersko prekmursko bučno olje” on punktis 4 täpsustatud geograafilise piirkonna eritoode. Kõrvitsaseemneõli tootmine on Štajerska ja Prekmurje piirkonna traditsioon, millest annavad tunnistust kirjalikud ürikud 1750. aastast, mil Framis võeti kasutusele esimene kõrvitsaseemnepress. Kõrvitsaseemnete suuremahulisest tootmisest piirkonnas oli tingitud mitmete vabrikute rajamine, et käsitöenduslikke meetodeid kasutades kõrvitsaseemneid töödelda (Slovenska Bistrica, Središče ob Dravi, Selo pri Pragerskem jne). Albert Stigar rajas 1904. aastal Slovenska Bistricas vabriku, et käsitöenduslike meetodite alusel kõrvitsaseemneid töödelda. Prekmurje piirkonnas ei ole suuri töötlemisettevõtteid, seal leidub üksnes väikeseid, põllumajandustootjatele kuuluvaid töötlemiskodasid. Üks selline tootja on Feri Vučak Goričko haldusüksuse Vadarci asulas. Tema veski/töötlemisettevõtte toimib juba rohkem kui 130 aastat ja on praegu perekonna neljanda põlvkonna valduses.

Toote „Štajersko prekmursko bučno olje” hea maine on teada ka väljaspool Sloveeniat – teistes Euroopa riikides, USAs, Austraalias, Venemaal jne. Toote tuntusest annab muu hulgas tunnistust 2007. aastal Londonis IFE07 võistlusel (rahvusvaheline söögi-joogi näitus) saadud kõige innovaatilisema toote auhind.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

http://www.mkgp.gov.si/fileadmin/mkgp.gov.si/pageuploads/podrocja/Kmetijstvo/zascita_kmetijskih_pridelkov_zivil/SPBO_Z_spr_24_8_15.pdf