

V

(Teated)

## MUUD AKTID

## EUROOPA KOMISJON

**Tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punktile a**

(2020/C 186/03)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muudatuse suhtes vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012<sup>(1)</sup> artiklile 51 kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

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

**„QUEIJO TERRINCHO“**

**ELi nr: PDO-PT-0218-AM01 – 19.9.2016**

**KPN (X) KGT ()**

**1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi**

*Taotlejate rühm*

QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L. (Terra Quente piirkonna lambapiimatootjate ühendus)

*Õigustatud huvi*

Queijo Terrincho tootvate ettevõtjate (tootjad ja töötajad) moodustatud tootjate rühmal on õigustatud huvi esitada käesolev muutmistaotlus. QUEITEQ (Terra Quente piirkonna lambapiimatootjate ühendus) on tootjate rühm, kes vastutas esialgse registreerimistaotluse esitamise eest.

Rühma nimi	QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L.
Rühma liik	Rohkem kui üks isik
Osalejad	Tootja(d), töötaja(d)
Aadress	Quinta Branca - Larinho 5160 – Torre de Moncorvo

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

Riik	Portugal
Telefoninumber	+351 279258090
e-posti aadress(id)	queitec@sapo.pt

## 2. Liikmesriik või Kolmas Riik

Portugal

## 3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistamine
- Muu: toote logo lisamine

## 4. Muudatus(t)e liik

- Registreeritud KPNI või 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)

Kõik muudatused on seotud tootespetsifikaadiga, kuna koonddokumenti ei ole avaldatud.

*Toote kirjeldus*

### 1. muudatus

- Algupärasel tootespetsifikaadis juustu läbimõõdu (13–20 cm) ja massi (0,8–1,2 kg) varasemalt määratletud vahemikud on muudetud vastavalt 12–20 cm-le ja 0,7–1,1 kg-le.
- Lisatud on juustu uus, toidukarbi („merendeira“) jaoks sobiv suurus, mida ei ole algupärasel tootespetsifikaadis nimetatud ning mille puhul on juustu läbimõõt vahemikus 8 cm kuni 12 cm, kõrgus vahemikus 3 cm kuni 6 cm ning kaal vahemikus 0,35 kg kuni 0,55 kg.
- Juustumassi kuivaine rasvasisalduse ja rasvata kuivaine niiskusesisalduse lubatud protsendimäärad, mis algupärasel tootespetsifikaadis olid vastavalt 45–60 % ja 55–65 %, on nüüd määratletud järgmiselt: kuivaine rasvasisaldus 25–50 % ja rasvata kuivaine niiskusesisaldus 35–60 %.
- Kuigi varem algupärasel tootespetsifikaadis ei ole seda märgitud, on nüüd määratletud *Velho* [laagerdunud] juustude „Queijo Terrincho“ ja „Queijo Terrincho“ pikaajalise ladustamise lubatud miinimumtemperatuur (nimelt –11 °C, mis on kõrgem kui juustu külmumistemperatuur (–12 °C)), mille korral säilib juustumassile iseloomulik lõhn, maitse ja tekstuur.

Need muudatused on tehtud tarbimisharjumuste muutumise tõttu (tarbitakse pigem väiksemaid, väherasvasemaid juuste, mille omadused püsivad kauem ja mille säilivusaeg on pikem), et pakkumine vastaks nõudlusele, mille puhul eelistatakse väiksemaid juustuportsjoneid, mis on ette valmistatud konkreetsetel kulinaarsel eesmärgil kasutamiseks (juust on viilutatud ja pakendatud). Muudatuse põhjuseks on ka see, et paaril viimasel aastal tehtud katsete tulemused on näidanud, et esialgseid näitajaid (lubatud niiskuse- ja rasvasisaldus) tuleb vastavalt tegelikule olukorrale korrigeerida.

## 2. muudatus

- Ladustamis- ja esitusviisi kaks uut varianti, mida algupärasel tootespetsifikaadis ei nimetatud, on määratletud toote „Queijo Terrincho“ *Velho* puhul, mis on valminud või laagerdunud vähemalt 90 päeva ning mida võib müügiks esitada punase paprikaga kaetuna või tükkideks lõigatuna ja pakendatud külmpressitud oliiviõliga täidetud anumatesse.

Selliste meetodite kasutamine on õigustatud, sest need aitavad juustu omadusi säilitada ja juustu säilivusaega pikendada, sest tarbijad nõuavad punase paprika pastaga kaetud või tükeldatud ja külmpressitud oliiviõliga täidetud anumatesse pandud juustu; tarbijad on hakanud just neid meetodeid kiiresti seostama juustudega, mida on kauem laagerdatud (nt „Queijo Terrincho“ *Velho*). Selliseid müügiks esitamise vorme (juustu punase paprika pastaga katmine või tükeldamine ja külmpressitud oliiviõliga täidetud anumatesse panemine) on kohapealse meetodina kasutatud kaua.

Need muudatused tootespetsifikaadis on tehtud selleks, et kohanduda turu uue nõudlusega, muutmata toote iseloomulikke omadusi, mis annavad talle omase eripära.

Need muudatused kajastuvad ka osas „Tootmismeetod“, milles nüüd kirjeldatakse toote „Queijo Terrincho“ *Velho* tootmistingimusi, ja osas „Märgistus“, kus käsitletakse nimetust „Queijo Terrincho“ *Velho*.

### Geograafiline piirkond

## 3. muudatus

Geograafilist piirkonda ei muudeta.

Algupärane tekst: „Punkt 1

Juustu „Queijo Terrincho“ valmistamise ja laagerdamise piirkond hõlmab Bragança rajoonis paiknevaid Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flori, Carrazeda de Ansiãesi ja Macedo de Cavaleirosi haldusüksusi (välja arvatud Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçósi ja Soutelo de Mourisco asulad); Vila Reali rajoonis Valpaçosi haldusüksuses paiknevaid Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaçosi, Valesi ja Possacosi asulaid; Viseu rajoonis paiknevaid haldusüksusi São João da Pesqueira (välja arvatud Riodadesi ja Paredes da Beira asulad) Guarda rajoonis Vila Nova de Foz Côa haldusüksuses paiknevaid Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto asulaid ja Meda haldusüksuses paiknevat Meda asulat, Figueira de Castelo Rodrigo haldusüksuses paiknevaid Escalhão, Vilar de Amargo, Algodresi ja Mata de Lobosi asulaid, mis kõik asuvad Terra Quentes ja Douro jõe orus jõe ülemjooksu poolses osas.“

asendatakse järgmisega:

„Toote valmistamise ja laagerdamise piirkond hõlmab Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flori, Carrazeda de Ansiãesi ja Macedo de Cavaleirosi haldusüksusi (välja arvatud Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçósi ja Soutelo de Mourisco asulad), São João da Pesqueira (välja arvatud Riodadesi ja Paredes da Beira asulad) ning Valpaçose haldusüksuses paiknevad Vila Nova de Foz Côa ja Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaçosi, Valesi ja Possacosi asulad, Meda haldusüksuses paiknevaid Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto ja Meda asulaid ning Figueira de Castelo Rodrigo haldusüksuses paiknevaid Escalhão, Vilar de Amargo, Algodresi ja Mata de Lobosi asulaid.“

Et tekst oleks selgem, jäeti tootespetsifikaadist välja viited Terra Quente ja Douro jõe oru jõe ülemjooksu alapiirkondadele, kuna loetletud haldusüksustest piisab, et määratleda selgelt halduspiirid, mida on vaja, et tootespetsifikaat vastaks määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 5 lõike 1 punktile c.

### Tootmismeetod

## 4. muudatus

Lisatakse algupärasel tootespetsifikaadis esitamata üksikasjad tootmisega seonduvate toimingute kohta, nimelt piima töötlemise (kuumutamine ja kalgendamine), vadaku nõretamise (pressimine), juustumassi seismise ja laagerdamise (pööramine ja pesemine) kohta.

Muudatused tehti seepärast, et tuleb esitada tootmisega seonduvate toimingute üksikasjad, eelkõige nende toimingute puhul, mis määravad ära, kas saadud toode vastab toote kirjeldusele, seda eriti kalgendamise ja kalgendi töötlemise etappide puhul.

- Kuigi algupärasest tootespetsifikaadis seda ei märgita, on nüüd nõutud, et piim tuleb töödelda kohe pärast lüpsmist. Nüüd täpsustati, et kui see ei ole võimalik, siis tuleb piima säilitada temperatuuril, mis ei ületa 6 °C.
- Kuigi algupärasest tootespetsifikaadis märgiti, et piima tuleb kuumutada kindlal temperatuuril (35 °C), kehtestati nüüd optimaalsete temperatuuride vahemik, milleni piima enne laabi lisamist kuumutatakse (s.o kalgendumistemperatuur: 30–35 °C), nii on kirjeldatud tegevused tegelike tingimustega rohkem vastavuses.

Lisaks algupärasest tootespetsifikaadis lubatud raskuste ja käsipresside kasutamisele, on nüüd lubatud ka pneumaatiliste presside kasutamine juhul, kui pressimise aeg on kolm kuni viis tundi ja vastab juba kasutatud meetodikale. See muudatus tehti üksnes tänu tehnoloogilisele arengule, mida saab tootmisprotsessis kasutada, ja see ei mõjuta toote lõplikke omadusi.

- Nagu algupärasest tootespetsifikaadis, toimub küpsemine ja laagerdamine loomulikult laagerdamisruumides või kontrollitud keskkonnas. Selle protsessi vältel võib mõõdetav suhteline õhuniiskus kõikuda vahemikus 80–90 % (algupärasest tootespetsifikaadis oli see vahemik 80–85 %).
- Samuti (kuigi algupärasest tootespetsifikaadis seda ei tehtud) on määratletud toote „Queijo Terrincho“ *Velho* laagerdamistemperatuuri vahemik (8–14 °C) ja ruumi õhuniiskus (75–85 %), et tootmismeetodi kirjeldus oleks täielik.

#### 5. muudatus

- Varem oli algupärasest tootespetsifikaadis märgitud, et „Churra da Terra Quente tõugu lammaste karjad, mida selles piirkonnas peetakse ja kelle eriomadused sobivad selle piirkonnaga hästi, on loomapidajate esmase tegevuse objektid ning peamiselt tänu lambakasvatusele on säilinud karjamaad ja jõeniidud. Karjamaad koosnevad mägisest alast, kesast ja suurest hulgast harimata maast, kus rohukate on puine ja hõre. Kuna neil karjamaadel ei ole piisavalt rohhtaimi, tuleb sekundaarse karjamaana kasutada jõeniite ning anda lisa sööta (rukis, oder, naeris, läätsed ning saare, jalaka, tamme, mandlipuu ja oliivipuu lehed ja isegi viinapuu võrsed).“

Kuna karjamaadel ei ole piisavalt rohhtaimi, nagu ka algupärasest tootespetsifikaadis märgitud, lisati võimalus kasutada söödana määratletud geograafilisest piirkonnast pärit teiste talupidajate või lambakasvatajate toodetud põhku ja heina, sügistalviseid söödakultuure (kaer, hiirehernes, rukis ja kollane lupiin) ning kevadsöödakultuure (mais ja sorgo).

Tekst on asendatud ja ümber sõnastatud järgmiselt: „Kuna neil karjamaadel ei ole piisavalt rohhtaimi, tuleb sekundaarse karjamaana kasutada jõeniite ning anda lisa sööta (rukis, oder, naeris, läätsed ning saare, jalaka, tamme, mandlipuu ja oliivipuu lehed ja isegi viinapuu võrsed).“

- Kogu lammastele antav sööt on pärit geograafilisest piirkonnast, kuid lisatud on võimalus kasutada söödanappuse korral teistest piirkondadest pärit sööta, kuid sellise sööda kogus ei tohi ületada aastasesst kuivaine kogusest 50 %. See sööt on sama, st sama koostisega kui geograafilisest piirkonnast pärit sööt.

#### 6. muudatus

Välja on jäetud tootespetsifikaadi algversiooni punkt 4:

„Punkt 4

Pakendamine ja säilitamine

Juust tuleb alati pakendada ohutusse materjalidesse, mis ei reageeri pakendi sisuga.

Juust peab alati olema valmispakendis ja pakendamine peab toimuma heade hügieenitavade kohaselt ja tingimustel, mil juustu tavapärase ladustamise ja müügi ajal säilib selle puhtus ja omadused.

Protsessi peab läbi viima tootja.“

Need kirjeldused on asendatud, sest kehtivad pakendamise erieeskirjad, ja lisatud on järgmine lõik, milles põhjendatakse veelgi konkreetsemalt, miks tootja peab toote eelpakendama:

„Juustu viilutatakse ja pakendatakse määratletud geograafilises piirkonnas, et säilitada toote terviklikkus ja tagada omadused, mis annavad tootele tema eripära, mida järjestikuste käitlemistoimingutega ja/või pikema aja peale hajutatud käitlemistoimingutega võidakse lihtsalt muuta.“

## 7. muudatus

— Lisati alljärgnev tekst, mida algupärasest tootespetsifikaadis ei olnud ning milles selgitatakse juustu „Queijo Terrincho“ *Velho* eri vormide tootmist:

„Queijo Terrincho“ *Velho* on juust, mida on laagerdatud vähemalt 90 päeva ja mida valmistatakse nii, et juust kaetakse punase paprika ekstrakti ja viinamarjade pressimisjääkidest valmistatud piiritusjooigi või külmpressitud oliiviõli valmistatud seguga. Juustu võib ka üleni külmpressitud oliiviõlisse panna.

Toote „Queijo Terrincho“ *Velho*, mis on kaetud punase paprikaga, valmistamisel kaetakse vähemalt 90 päeva laagerdunud juust punase paprika ja viinamarjade pressimisjääkidest valmistatud piiritusjooigi seguga või punase paprika ja külmpressitud oliiviõli seguga. Juustu katmiseks valmistatakse punasest paprikast pasta, selleks segatakse punane paprika viinamarjade pressimisjääkidest valmistatud piiritusjooigiga või külmpressitud oliiviõliga. Segu kasutatakse ära ühekorraga, nii tagatakse, et segul on õige tekstuur ja maitse. Ühe kilogrammi punase paprika korral lisatakse umbes 250 ml viinamarjade pressimisjääkidest valmistatud piiritusjooki või 250 ml külmpressitud oliiviõli.

Et säilitada juustu omadusi ja pikendada säilivusaega, on seda meetodit piirkonnas kasutatud juba kaua.

## 8. muudatus

## Märgistamine

Välja on jäetud tootespetsifikaadi algversiooni punkt 5:

„Punkt 5

## Märgistamine ja turustamine

Juustude märgistusel peab olema järgmine tekst:

1. Müüginimetus „Queijo Terrincho“
2. Rasvad: 45 % – 60 %
3. Netokogus (grammides või kilogrammides)
4. Parim enne [kuu ja aasta]
5. Juust on valmistatud lamba toorpiimast.
6. Tootja nimi ja aadress

Märgistust kandev etikett peab olema kinnitatud juustupakendi ühele küljele.

Juustu võib tarbijale müüa portsjonitena, mis on eelnevalt pakendatud.“

See algselt registreeritud tootespetsifikaadi algversiooni punktis 5 esitatud üldviide on välja jäetud ja asendatud olenevalt toote liigist lisatava märgistusnõudega, et märgistusel peab olema toote logo ja sõnad „QUEIJO TERRINCHO“ – Denominação de Origem Protegida [„QUEIJO TERRINCHO“ – Kaitstud päritolunimetus] või „QUEIJO TERRINCHO“ – DOP [„QUEIJO TERRINCHO“ – KPN] või „QUEIJO TERRINCHO“ *VELHO* – Denominação de Origem Protegida [„QUEIJO TERRINCHO“ *VELHO* – Kaitstud päritolunimetus] või „QUEIJO TERRINCHO“ *VELHO* – DOP [„QUEIJO TERRINCHO“ *VELHO* – KPN], mis vastavad toote kirjeldusele.

Muudatused on tehtud vajaduse tõttu viia märgistamisnõuded vastavusse toote kirjeldusega ja jätta välja üldised viited.

## 9. muudatus

Välja on jäetud tootespetsifikaadi algversiooni punkt 6:

„Punkt 6

1. Toote „Queijo Terrincho“ valmistamiseks kasutatakse üksnes Churra da Terra Quente tõugu lammaste piima ning neid lambaid kasvatatakse käesolevate päritolureeglite punktis 1 määratletud tootmispiirkonnas.
2. Kogu kari peab olema tunnustatud ametlikult brutselloosivabaks ning loomad ei tohi olla selliste haiguste tunnuseid, mida kantakse edasi piimaga.
3. Karjasid tuleb jälgida tagamaks, et mistahes karjale tehtav ravi vastab soovitatud keeluaegadele.
4. Lüpsiplatsidel ja piima transportimisel tootmiskohta tuleb täita hügieeninõudeid.

5. Juustukojad peavad vastama seaduses sätestatud tehnilistele ja funktsionaalsetele tingimustele ning tervishoiu- ja hügieeninõuetele.
6. Kõigis juustu valmistamise kodades tuleb kirja panna, millal piim saabus, millal juustu tehti, kaua seda laagerdati ja millal turustati.“

Punktis 1 lammaste tõu kohta esitatud teave lisati koonddokumendi punkti 3.2, milles kirjeldatakse toodet, ja sellele vastavasse tootespetsifikaadi punkti 2.

Punktid 2–6 on välja jäetud, sest need käsitlevad eeskirju, mida kohaldatakse kogu selles tegevusvaldkonnas ning mis on üldistes õigusaktides juba sätestatud.

#### 10. muudatus

Tootjarühmade ja ettevõtjate kohustuste kohta esitatud viited, samuti rikkumistele ja karistustele osutavad viited, mis on esitatud originaaldokumendi punktides 7, 8, 9 ja 10, on samuti välja jäetud, sest nad ei ole tootespetsifikaadi lahutamatu osa ning käsitlevad eeskirju, mida kohaldatakse juustu tootmise suhtes üldiselt ning mis on üldistes õigusaktides juba sätestatud.

#### 11. muudatus

##### Seos piirkonnaga

Määratletud geograafilise piirkonna ja toote omaduste vahelise seose kohta on tootespetsifikaadi algversiooni punktis 1 esitatud järgmine teave.

##### „Punkt 1

See on 400 000 ha suurune ala ja koosneb jõe orgudest (Mirandela-Vilariça), sügavatest erosiooniorgudest (Baixo-Coa, Sabori ja Douro ülemjooks) ja kõrgusel 600 m kuni 800 meetrit asuvatest tasandikest. Maa-ala asendist tulenevalt on piirkonnas ainulaadsed kliimatingimused, mis kõiguvad Vahemere subatlantilise kliima ja Vahemere poolkõrbelise kliima piires, sest Douro jõest idas on kliima kuum ning tasandikele lähenedes on tuntavam kontinentaalne mõju.

See on ala, kus kliimaatilised ja topograafilised tingimused lubavad kasvatada väga erinevaid kultuure. Maastikule on iseloomulik viinamarja- ja oliiviistanduste olemasolu, ainult oliivipuudega alad vahelduvad oliivi- ja mandlipuude aladega, vihmaveega arvestavate teraviljakasvatusaladega (kesa ja teraviljapõllud), siin kasvatakse mitmesuguseid põllukultuure (seda nii piirkondades, kus kastmisvett napib, kui ka viljakates orgudes (Mirandela ja Vale da Vilariça). Majanduslikku tähtsust silmas pidades on põllumajandusettevõtjad siiski keskendunud oliivide ja viinamarjade kasvatamisele.

Teisalt on Churra da Terra Quente tõugu lammaste karjad, mida selles piirkonnas peetakse ja kelle eriomadused sobivad selle piirkonnaga hästi, loomapidajate esmase tegevuse objektid ning peamiselt tänu lambakasvatusele on säilinud karjamaad ja jõeniidud. Karjamaad koosnevad mägisest alast, kesast ja suurest hulgast harimata maast, kus rohukate on puine ja hõre.

„Kuna neil karjamaadel ei ole piisavalt rohhtaimi, tuleb sekundaarse karjamaana kasutada jõeniite ning anda lisaõõta (rukis, oder, naeris, läätsed ning saare, jalaka, tamme, mandlipuu ja oliivipuu lehed ja isegi viinapuu võrsed).“ See on nii, kui lambaid peetakse ühel ja samal karjamaal. Pedaegul aastaringselt on lambad ööpäevaringselt põllumajandusmaal selleks kujundatud aedikutes või karjamaadel.

Mägisel maa-alad ja kuivad tasandikud, lisaks päikesepaiste ja spetsiaalsed keskkonningimused ning traditsioonilised karjakasvatusemeetodid muudavad Churra da Terra Quente tõugu (Terrincha) lammastelt saadud piima omadused väga eriliseks.

Sellest piimast, mida kohalikud inimesed on oskuslikult ja asjatundlikult töödeldud, kasutades põlvest põlve edasiantud kogemusi, saab toota ainulaadse eripäraga juustu.“

asendatakse järgmisega:

„Juustu „Queijo Terrincho“ kvaliteet tuleneb otseselt looduslikest teguritest ja inimfaktorist, mis on seotud määratletud geograafilise piirkonnaga.

On olemas kirjalikud tõendid, kus seostatakse lambajuustu tootmise levikut keskaegsete kristlike kloostritega selles piirkonnas ja mujal. Parim tõestus selle juustu päritolu kohta on ehk asjaolu, et Terra Quente Transmontana piirkond, kust Churra da Terra Quente tõugu lambad pärit on, nimelt Vilariça org ja täpsemalt Quinta da Terrincha, on andnud kohalikule lambatõule selle alternatiivse nime „Terrincha“, mis omakorda on andnud nime („Terrincho“) juustule. See näitab, et selles alapiirkonnas on koos looduslikud tegurid ja inimfaktor, mis iseloomustavad kogu tootmispiirkonda.

Terra Quente Transmontana ja Douro jõe ülemjooksu org, kus määratletud geograafiline piirkond asub, oli algselt koduks väga vastupidavale ja hästi kohanenud lambatõule, nimelt Badana tõule. Selle tõu põhjal aretati Mondegueiro tõugu jääradege ristates 19. sajandi lõpus välja Churra da Terra Quente tõug. Tõug arenes lõplikult välja- 20. sajandi keskpaigaks. Seega on tõug vastupidav, piirkonnaga hästi kohanenud ja üsna viljakas, tihti sünnib lammastel kaks talle korraga. Tõug on lihatootmise seisukohast keskpärane, kuid kuna ta on peamiselt piimatõug, siis on ta tihedalt seotud piirkonna juustutootmisega.

Piirkond on üks künklik tasandik, kus on ka mõni järsem mäekül, mullad on happelised ja väheviljakad, head põllumajandusmaad on üksikud lapid. Vihmavett (sajud on koondunud enamjaolt talvekuudele) kasutatakse kogu pika kuiva suve vältel. See kõik tähendab, et toiduvarude kättesaadavus ei ole ühtlane, kevadel on toitu palju ja suvel seda napib.

Need tingimused mõjutavad tugevalt seda, kuidas kasvukultuurid on piirkonnas jaotunud, eelistatakse traditsioonilisi ekstensiivseid tootmissüsteeme ja ka Churra da Terra Quente'i lambad aretati selleks, et toota piima, mille omadused on sellised, et kui kohalikud inimesed esivanemate oskusi ja tarkusi kasutades piima töötlevad, saab sellest väga omanäolise juustu, mis on ajaproovile vastu pidanud.

Õrn aroom ja maitse, mis muutuvad „Queijo Terrincho“ vananedes tugevamaks ja intensiivsemaks, tulenevad seega juustu valmistamiseks kasutatava puhta toorpiima omadustest ja on tihedalt seotud lambatõuga ning mägedele ja niitudele tüüpilise taimestikuga, mis annab olulise osa määratletud geograafilises piirkonnas aretatud lammaste söödast.

Juustumassi tihe ja ühtlane tekstuur, värvus ja kergelt kreemjas välimus tulenevad selle käsitöenduslikust tootmisprotsessist, mille aluseks on kohalike inimeste teadmised, eelkõige oskus valmistada kalgendi ja töödelda seda nii, et vadab välja nõrgub ja tekib kompaktne mass.-

Laagerdamine ja valmimisprotsess leiavad aset kontrollitud keskkonnaga looduslikes laagerdamisruumides järgmistel tingimustel.

Laagerdamine	„Queijo Terrincho“	„Queijo Terrincho“ <i>Velho</i>
Temperatuur (°C)	5–12	8–14
Niiskus (%)	80–90	75–85
Minimaalne laagerdumisaeg (päevades)	30	90

Nende tingimuste säilitamine ja selle protsessi jälgimine (eelkõige seoses juustu pesemisega, mille sagedus sõltub kooriku välimusest, mis peab alati olema sile ja puhas) on toimingud, mille puhul tuginetakse kohalikule oskusteabele ning mis on määravad tegurid tagamaks, et saadud juustu mass on soovitud tekstuuri, värvuse ja välimusega.

Kohaliku oskusteabe kasutamine on ilmne ka traditsiooniliste säilitusmeetodite juures, seda just pikema laagerdumisaajaga juustude puhul, tänu traditsioonilistele meetoditele saab toodet säilitada kauem ilma et selle iseloomulikud omadused muutuksid.- Seda tava järgitakse juustukooriku katmisel punase paprika pastaga (see on keskmise paksusega segu, mis saadakse punase paprika ja viinamarjade pressimisjääkidest saadud piiritusjooogi või punase paprika ja külmpressitud oliiviõli segamisel) ja juustu säilitamisel viisil, kus pärast juustukooriku eemaldamist ja juustu tükeldamist pannakse juust külmpressitud oliiviõli täidetud anumatesse.

Mis puudutab inimfaktori ja toote vahelist seost, siis peetakse toodet „Queijo Terrincho“ Trás-os-Montes'i piirkonnas traditsiooniliseks tooteks ning selle tootmis- ja säilitusmeetodeid on põlvest põlve edasi antud ning neid kasutatakse tänini.

Algupärase tootespetsifikaadi punkti 1 tekst on ümber sõnastatud, et kirjeldada veelgi täpsemini looduslikke tegureid, nimelt mullastiku- ja kliimatingimusi, inimfaktorit ja kohalikku oskusteavet, mis on iseloomulikud geograafilisele piirkonnale, millest tuleneb toote eripära. Uues sõnastuses selgitatakse, kuidas geograafilise piirkonna omadused mõjutavad toote eripära, ning kinnitatakse, et juustu „Queijo Terrincho“ kvaliteet tuleneb otseselt looduslikest teguritest ja inimfaktorist, mis on seotud määratletud geograafilise piirkonnaga.

Tekst on ümber sõnastatud selleks, et see vastaks koonddokumendi koostamist käsitlevatele sätetele Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta), seda eelkõige seoses punktiga 5 (seos geograafilise piirkonnaga), sest koonddokument peab andma põhjaliku ja üksühese selgituse selle kohta, kuidas põhjuslik seos on kindlaks tehtud, seda algtekstis aga ei tehtud.

### Muud

Logo kasutamine on muudetud kohustuslikuks.

#### KOONDDOKUMENT

### „QUEIJO TERRINCHO“

**Eli nr: PDO-PT-0218-AM01 – 19.9.2016**

**KGT ( ) KPN (X)**

1. **Nimetus(ed)**

„Queijo Terrincho“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Portugal

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1 *Toote liik*

Klass 1.3. Juust

3.2. *Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab*

„Queijo Terrincho“ tähistab laagerdunud juustu, mida valmistatakse Churra da Terra Quente tõugu uttedelt saadud puhtast toorpiimast valmistatud kalgendi aeglasel nõrutamisel (kalgendi valmistamisel kasutatakse loomset laapi). Juustu „Queijo Terrincho“ minimaalne laagerdumisaeg on 30 päeva. Kui juust on laagerdunud või küpsenud vähemalt 90 päeva, võib kasutada päritolunimetust „Queijo Terrincho“ *Velho* (laagerdunud).

Peamised omadused on järgmised:

„Queijo Terrincho“ ja „Queijo Terrincho“ *Velho* omadused

Juust	Queijo Terrincho	Queijo Terrincho <i>Velho</i>
Kuju	Väike, tavaline silinder (ketas), keskkoahas kergelt nõgus, ilma kindla servata	Väike, tavaline silinder (ketas), keskkoahas kergelt nõgus, ebaühtlase servaga
Kõrgus	3,0–6,0 cm	2,0–6,0 cm
Kaal	0,7–1,1 kg	0,5–1,0 kg
Läbimõõt	12–20 cm	10,0–18,0 cm
Kaal (toidukarbi suurus)	0,35–0,55 kg	0,25–0,45 kg
Läbimõõt (toidukarbi suurus)	8,0–12,0 cm	5,0–10,0 cm
Koorik	Pehme, terviklik, hästi vormitud, sile, üleni õrnalt õlgkollase värvusega	Kõva, terviklik, hästi vormitud, punast värvi, vahel krobeline tekstuuriga

Juustumass



Juust	Queijo Terrincho	Queijo Terrincho <i>Velho</i>
Tekstuur	Tihe ja ühtlane, veidi võine ja mõnikord kaotab löikamisel selle kuju (poolpehme)	Tihe ja ühtlane, hästi vormitud, võisus puudub ja löikamisel kuju säilib (kõva)
Välimus	Õrnalt kreemjas, väheste aukudega	Mitte eriti kreemjas, väheste aukudega
Värvus	Ühtlaselt valge	Kollakas
Lõhn ja maitse	Tugeva lõhnaga, õrn ja puhas, mitte eriti terav	Tugev lõhn, mis on eri lõhnadega tasakaalustatud segu
Rasvasisaldus kuivaines (%)	25–50	35–60
Niiskusesisaldus rasvata kuivaines (%)	35–60	20–55

Tooteid „Queijo Terrincho“ ja „Queijo Terrincho“ *Velho* turustatakse tervelt, viilutatult või pakendatud portsjonitena.

Toodet „Queijo Terrincho“ *Velho* võib müügiks esitada ka punase paprika pastaga kaetuna või tükeldatuna külmpressitud oliiviõliga täidetud anumates.

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

Lambad söövad peamiselt mägikarjamaadel, kesal ja harimata maal, kus rohukate on puine ja hõre, ning jõeniitudel või looduslikel karjamaadel, mis paiknevad määratletud geograafilises piirkonnas.

Kuna rohttaimi ei ole piisavalt, siis tuleb kõrvale anda lisa sööta, näiteks geograafilisest piirkonnast pärit rukist, otra, kaera, naerist, läätsi ning saare, jalaka, tamme, mandlipuu ja oliivipuu lehti ja isegi viinapuu võrseid.

Kasutatakse ka muud sööta, põhku ja heina ning sügistalviseid söödakultuure (kaer, hiirehernes, rukis ja kollane lupiin) ning kevadsöödakultuure (mais ja sorgo), mille on tootnud määratletud geograafilisest piirkonnast pärit talupidajad või lambakasvatavad.

Kogu lammastele antav sööt on pärit geograafilisest piirkonnast. Ainult söödanappuse korral võib kasutada teistest piirkondadest pärit sööta, kuid sellise sööda kogus ei tohi ületada aastasesst kuivaine kogusest 50 %. See sööt on sama, st sama koostisega kui määratletud geograafilisest piirkonnast pärit sööt, seega toote omadusi sööt ei mõjuta.

Kasutatakse toiduks kasutatavat soola (selle osakaal juustu kaalus on 15–20 %) ja loomset laapi.

Churra da Terra Quente uttedelt saadud puhtal toorpiimal peavad olema järgmised füüsikalised-keemilised omadused:

Happesus (ml Na OH N\1)	25–30
pH	6,5–6,6
Tihedus (temperatuuril 20 °C)	1036–1038
Rasvasisaldus (g/100 g)	8,5
Valgusisaldus (g/100 g)	6,4–6,6
Üldlämmastik (%)	1,0–1,1
Kaseiiniväline lämmastik (%)	0,2–0,3

Paprikapasta valmistatakse punasest paprikast, oliiviõlist ja viinamarjade pressimisjäädikdest valmistatud piiritusjoogist, mis on pärit määratletud geograafilisest piirkonnast.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Piima tootmine ja juustu valmistamine, sealhulgas laagerdamine ja valmimine, peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

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

Toodet on lubatud pikaajaliselt säilitada temperatuuril mitte alla  $-11\text{ }^{\circ}\text{C}$ .

Juustu viilutatakse ja pakendatakse määratletud geograafilises piirkonnas, et säilitada toote terviklikkus ja tagada omadused, mis annavad tootele tema eripära, mida järjestikused käitlemistoimingud ja/või pikema aja peale hajutatud käitlemistoimingud võiksid kergesti muuta.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Lisaks allpool esitatud toote logole peavad toote märgistusel olema järgmised sõnad: „QUEIJO TERRINCHO“ – Denominação de Origem Protegida [„QUEIJO TERRINCHO“ – Kaitstud päritolunimetus] või „QUEIJO TERRINCHO“ – DOP [„QUEIJO TERRINCHO“ – KPN] või „QUEIJO TERRINCHO“ VELHO – Denominação de Origem Protegida [„QUEIJO TERRINCHO“ VELHO – Kaitstud päritolunimetus] või „QUEIJO TERRINCHO“ VELHO – DOP [„QUEIJO TERRINCHO“ VELHO – KPN],



4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toote valmistamise ja laagerdamise piirkond hõlmab Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flori, Carrazeda de Ansiães ja Macedo de Cavaleirosi haldusüksusi (välja arvatud Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçósi ja Soutelo de Mourisco asulad), São João da Pesqueira (välja arvatud Riodadesi ja Paredes da Beira asulad) ning Valpaçose haldusüksuses paiknevad Vila Nova de Foz Côa ja Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaçosi, Valesi ja Possacosi asulad, Meda haldusüksuses paiknevaid Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto ja Meda asulaid ning Figueira de Castelo Rodrigo haldusüksuses paiknevaid Escalhão, Vilar de Amargo, Algodresi ja Mata de Lobosi asulaid.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote „Queijo Terrincho“ kvaliteet tuleneb otseselt looduslikest teguritest ja inimfaktorist, mis on seotud määratletud geograafilise piirkonnaga.

On olemas kirjalikud tõendid, kus seostatakse lambajuustu tootmise levikut keskaegsete kristlike kloostritega selles piirkonnas ja mujal. Parim tõestus selle juustu päritolu kohta on ehk asjaolu, et Terra Quente Transmontana piirkond, kust Churra da Terra Quente tõugu lambad pärit on, nimelt Vilarça org ja täpsemalt Quinta da Terrincha, on andnud kohalikule lambatõule selle alternatiivse nime „Terrincha“, mis omakorda on andnud nime („Terrincho“) juustule. See näitab, et selles alapiirkonnas on koos looduslikud tegurid ja inimfaktor, mis iseloomustavad kogu tootmispiirkonda.

Terra Quente Transmontana ja Douro jõe ülemjooksu org, kus määratletud geograafiline piirkond asub, oli algselt koduks väga vastupidavale ja hästi kohanenud lambatõule, nimelt Badana tõule. Selle tõu põhjal aretati Mondegueiro tõugu jääradega ristates 19. sajandi lõpus välja Churra da Terra Quente tõug. Tõug arenes lõplikult välja 20. sajandi keskpaigaks. Seega on tõug vastupidav, piirkonnaga hästi kohanenud ja üsna viljakas, tihti sünnib lammastel kaks talle korraga. Tõug on lihatootmise seisukohast keskpärane, kuid kuna ta on peamiselt piimatõug, siis on ta tihedalt seotud piirkonna juustutootmisega.

Piirkond on üks künklik tasandik, kus on ka mõni järsem mäekül, mullad on happelised ja väheviljakad, head põllumajandusmaad on üksikud lapid. Vihmavett (sajud on koondunud enamjaolt talvekuudele) kasutatakse kogu pika kuiva suve vältel. See kõik tähendab, et toiduvarude kättesaadavus ei ole ühtlane, kevadel on toitu palju ja suvel seda napib.

Need tingimused mõjutavad tugevalt seda, kuidas kasvukultuurid on piirkonnas jaotunud, eelistatakse traditsioonilisi ekstensiivseid tootmissüsteeme ja ka Churra da Terra Quente'i lambad aretati selleks, et toota piima, mille omadused on sellised, et kui kohalikud inimesed esivanemate oskusi ja tarkusi kasutades piima töötlevad, saab sellest väga omanäolise juustu, mis on ajaproovile vastu pidanud.

Õrn aroom ja maitse, mis muutuvad „Queijo Terrincho“ vananedes tugevamaks ja intensiivsemaks, tulenevad seega juustu valmistamiseks kasutatava puhta toorpiima omadustest ja on tihedalt seotud lambatõuga ning mägedele ja niitudele tüüpilise taimestikuga, mis annab olulise osa määratletud geograafilises piirkonnas aretatud lammaste söödast.

Juustumassi tihe ja ühtlane tekstuur, värvus ja kergelt kreemjas välimus tulenevad selle käsitöenduslikust tootmisprotsessist, mille aluseks on kohalike inimeste teadmised, eelkõige oskus valmistada kalgendi ja töödelda seda nii, et vadakse välja nõrgub ja tekib kompaktne mass.

Laagerdamine ja valmimisprotsess leiavad aset kontrollitud keskkonnaga looduslikes laagerdamisruumides järgmistel tingimustel.

Laagerdamine	Queijo Terrincho	Queijo Terrincho <i>Velho</i>
Temperatuur (°C)	5–12	8–14
Niiskus (%)	80–90	75–85
Minimaalne laagerdumisaeg (päevades)	30	90

Nende tingimuste säilitamine ja selle protsessi jälgimine (eelkõige seoses juustu pesemisega, mille sagedus sõltub kooriku välimusest, mis peab alati olema sile ja puhas) on toimingud, mille puhul tuginetakse kohalikule oskusteabele ning mis on määravad tegurid tagamaks, et saadud juustu mass on soovitud tekstuuri, värvuse ja välimusega.

Kohaliku oskusteabe kasutamine on ilmne ka traditsiooniliste säilitusmeetodite juures, seda just pikema laagerdumisaajaga juustude puhul, tänu traditsioonilistele meetoditele saab toodet säilitada kauem, ilma et selle iseloomulikud omadused muutuksid. Seda tava järgitakse juustukooriku katmisel punase paprika pastaga (see on keskmise paksusega segu, mis saadakse punase paprika ja viinamarjade pressimisjäädikdest saadud piiritusjooogi või punase paprika ja kohalikes traditsioonilistes pressimiskodades või oliiviõliveskites toodetud külmpressitud oliiviõli segamisega) ja juustu säilitamisel külmpressitud oliiviõliga täidetud anumates.

Mis puudutab inimfaktori ja toote vahelist seost, siis peetakse toodet „Queijo Terrincho“ Trás-os-Montes'i piirkonnas traditsiooniliseks tooteks ning selle tootmis- ja säilitusmeetodeid on põlvest põlve edasi antud ning neid kasutatakse tänini.

### Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

[https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod\\_imagens/queijos/docs/CE\\_Qj\\_Terrincho.pdf](https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Qj_Terrincho.pdf)