

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 b

(2021/C 392/06)

Vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽¹⁾ artiklile 51 annab käesoleva dokumendi avaldamine õiguse esitada muutmistaotluse suhtes vastuväiteid kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

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

„HEUMILCH“/„HAYMILK“/„LATTE FIENO“/„LAIT DE FOIN“/„LECHE DE HENO“

ELi nr: TSG-AT-1035-AM01 – 25. veebruar 2021

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Rühma nimi: ARGE Heumilch Österreich
Aadress: Grabenweg 68
6020 Innsbruck
ÖSTERREICH
Telefon: +43 512345245
E-posti aadress: office@heumilch.at

Avaldus rühma õigustatud huvi kohta:

muutmistaotluse esitab tootjarühm, kes esitas nimetuse „Haymilk“ registreerimise taotluse.

Nimetuse „Haymilk“ märkimine nende riikide keeltes, kus toodet „Haymilk“ on traditsiooniliselt toodetud, osutab seotusele traditsioonilise tootmismeetodi ja garanteeritud traditsioonilise tootega. See aitab tugevdada kaitstud nimetust „Haymilk“, mis on kasulik ka taotlejate rühmale.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Austria

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

- Toote nimetus
 Toote kirjeldus

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

- Tootmismeetod
- Muu (täpsustada)

4. Muudatus(t)e liik

- Registreeritud GTT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 neljanda lõigu kohaselt oluline.

5. Muudatused

Toote „Haymilk“ sloveenikeelse nimetuse lisamine

Punktis „3.1. Registreeritav(ad) nimetus(ed)“ (tootespetsifikaadis vastavalt rakendusmääruse (EL) nr 668/2014 II lisas esitatud vormile, nüüd punkt 1. „Registreeritav(ad) nimetus(ed)“), on lisatud sloveenikeelne toote „Haymilk“ nimetus:

„Heumilch“ (de)/„Haymilk“ (en)/„Latte fieno“ (it)/„Lait de foin“ (fr)/„Leche de heno“ (es)/„Seneno mleko“ (sl)

Põhjendus: kuna toodet „Haymilk“ toodetakse Sloveenias tootespetsifikaadis sätestatud traditsioonilise tootmismeetodi kohaselt, tuleks kaitsta ka sloveenikeelset nimetust.

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAAT

„Heumilch“/„Haymilk“/„Latte fieno“/„Lait de foin“/„Leche de heno“/„Seneno mleko“

ELi nr: TSG-AT-1035-AM01 – 25. veebruar 2021

„Austria“

1. Nimetus(ed)

„Heumilch“/„Haymilk“/„Latte fieno“/„Lait de foin“/„Leche de heno“/„Seneno mleko“

2. Toote liik

Klass 1.4. Muud loomse päritoluga tooted (munad, mesi, mitmesugused piimatooted (v.a või) jne)

3. Registreerimise alused

3.1. Kas toode:

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

Heinasöödapõhise mahepiima tootmine on piimatootmise kõige algsem viis. Kõnealust piima saadakse traditsiooniliste jätkusuutlike piimatootmisettevõtete loomadelt. Oluline erinevus standardpiima ja mahepiima traditsioonilise olemuse vahel peitub asjaolus, et mahepiima kui piimatootmise kõige algsema viisi puhul ei söödeta loomi kääritatud söödaga. Alates 1960. aastatest kasutati loomakasvatuses põllumajanduse industrialiseerimisega kaasnenud mehhaniseerimise tõttu üha rohkem silo (kääritatud sööt), mistõttu vähenes heina söödana kasutamine. Peale selle keelustati õigusaktidega sellised loomad ja sööt, mis kehtivate õigusaktide kohaselt määratletakse geneetiliselt muundatuna. Söötmine on kohandatud vastavalt aastaegadele: haljassöödaperioodil saavad loomad värsked hein- ja rohhtaimi ning heina, kuid ka punkti 4.2 kohaselt lubatud sööta; talvisel söödaperioodil saavad nad heina ja punkti 4.2 kohaselt lubatud sööta.

3.2. Kas nimetus:

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

- Kui piimatarnija põllumajanduslikult kasutatavale maa-alale on laotatud sõnnikut, peab ta vähemalt kolm nädalat ootama, enne kui tohib seal lehma karjatada.

Keemiliste lisaainete kasutamine

- Piimatootja kõigil rohumaaadel on põllumajandusnõustajate juhendamisel lubatud kasutada vaid valitud sünteetilis-keemilisi pestitsiide ja tegelda tõrjega konkreetsetel kohtadel.
- Kärbsevastast pihustamist võib piimakarjalautades teha üksnes sel ajal, kui lüpsilehmad seal ei viibi.

Tarnekeeld

- Piima võib mahepiimana hakata tarnima kõige varem kümme päeva pärast lehma poegimist.
- Siloga (kääritatud sööt) söödetud lehmade puhul peab ooteaeg olema vähemalt 14 päeva.
- Alpiaasade lehma, keda laudas on söödetud siloga (kääritatud sööt), tuleb 14 päeva enne alpiaasale ajamist sööta silovaba söödaga või tohib piima alles 14 päeva pärast alpiaasale (mis kuulub piimatarnijale) jõudmist määratleda mahepiimana. Alpiaasal ei tohi silo toota ega sellega loomi sööta.

Geneetiliselt muundatud toiduainete või sööda keeld

- Selleks et säilitada mahepiima traditsioonilist tootmist, ei tohi kasutada loomi või sööta, mida kehtivate õigusaktide kohaselt määratletakse geneetiliselt muundatuna.

Muud nõuded

- Keelatud on silo (kääritatud sööt) tootmine ja ladustamine.
- Keelatud on mis tahes liiki kilesse mässitud heinapallide tootmine või ladustamine.
- Keelatud on märja või kääritatud heina tootmine.

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

Eripära

Mahepiim erineb standardlehmapiimast mahepiima tootmist reguleeriva määruse punkti 4.2 kohaste eritootmistingimuste tõttu.

Dr Ginziger ja kaastöötajad tegid 1995. ja 2001. aastal föderaalses alpi piimakarjakasvatust uurivas uurimisasutuses Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft (Rotholz) uurimused, millest ilmnes, et 65 % proovides, mis võeti siloga söödetud lehmade piimast, oli liitri kohta 1 000 klostriidieost. Ühte suurde juustutehasesse saadetud selliste lehmade piima tarnete uurimisel ilmnes, et 52 % proovides oli liitri kohta rohkem kui 10 000 klostriidieost. Uuringutega on tõestatud, et 85 % analüüsitavaist silovabast mahepiimast võetud proovidest sisaldas alla 200 eose liitri kohta ja 15 % proovidest sisaldas 200–300 eost liitri kohta. Seega on mahepiimas tänu sellisele söötmissviisile klostriidieoste sisaldus oluliselt väiksem. Mahedast toorpiimast toodetud kõva juustu tootmisel tekib seega vähem puudusi aukude ja maitse moodustumisel.

Silo mõju piimakvaliteedile käsitleva uurimisprojekti raames uuriti ilma silota ja siloga söödetud lehmade piima maitset (Ginziger ja Tschager, Bundesanstalt für alpenländische Milchwirtschaft, Rotholz, 1993). Heinaga söödetud lehmade piimast 77 % proovide puhul ei tuvastatud võõrmaidset. Siloga söödetud lehmade piima proovidest (standardpiim) ei olnud vaid 29 %-l võõrmaidset. Suur erinevus oli ka piimakogumisautode paakidest võetud piimaproovide vahel. Ilma silota söödetud lehmade piimast 94 % proovide puhul ei tuvastatud võõrmaidset. Siloga söödetud lehmade piima puhul oli sama näitaja 45 %.

Viini ülikoolis valminud diplomitöös (Schreiner, Seiz, Ginziger, 2011) tõendati, et tänu kore- ja rohumAAPõhisele söödale on mahepiimas peaaegu poole suurem oomega-3-rasvhapete ja konjugeeritud linoalhappe sisaldus kui standardpiimas.

Traditsiooniline iseloom

Mahepiima tootmine ja selle töötlemine on sama vana kui piimakarjakasvatus (ligikaudu 5. sajand e.m.a.). Juba keskajal toodeti Alpide ja Tirooli mägede jalamil väikestes Alpide piimataludes (*Schwaighöfe*) mahepiimast juustu. Sõna „Schwaig“ on pärit keskülemsaksa keelest ja tähistab Alpi piirkonna konkreetset asula- ja eelkõige majandamisvormi. Sageli rajasid maaomanikud ise need talud alaliste asuladena, kus eelkõige tegeleti piimakarjakasvatusega (ennekõike juustu valmistamiseks). Need on olemas olnud Tiroolis ja Salzburgis alates 12. sajandist. Mägede piirkonnas on mahepiim algselt olnud seotud toorpiimast kõva juustu tootmisega. Juba 1900. aasta paiku anti välja ilma silota söödud lehmade ja kõva juustu tootmiseks sobivat piima käsitlevad eeskirjad (piimamäärused). Nende põhjal koostati 1950. aastatel Austrias Vorarlbergi, Tirooli ja Salzburgi liidumaa piimamäärused („Milchregulative“). 1975. aastal ühtlustas ja võttis Austria piimatootmisasutus need eeskirjad vastu kui eeskirjad kõva juustu tootmiseks sobiva piima kohta (vt „Bestimmungen über die Übernahme von hartkäsetauglicher Milch“ (kõva juustu tootmiseks sobivat piima käsitlevad eeskirjad), Österreichische Milchwirtschaft Heft 14, Beilage 6, nr. 23c, 21. juuli 1975). Austria endine piimamajandusamet reguleeris kuni 1993. aastani nn siloga söötmise keelualasid, et säilitada mahepiima (ka ilma silota söödud lehmade piim või kõva juustu tootmiseks sobiv piim) toorainena toorpiimast juustu valmistamiseks. 1995. aastal võttis põllu-, metsa-, veemajanduse ja keskkonna föderaalministeerium siloga söötmise keeluala veel täiendava kaitse alla silost loobumise meetmega, mis sätestati erisuunistes, mille eesmärk oli edendada keskkonnahoidlikku ja looduslikku elukeskkonda kaitsvat ekstensiivset põllumajandust (Austria keskkonnahoidliku põllumajanduse programm „Österreichisches Programm für umweltgerechte Landwirtschaft“, ÖPUL).

Alpiaasadel on loomi traditsiooniliselt söödud vastavalt mahepiima käsitlevatele kriteeriumidele. Tirooli Wildschönauer Holzalmi alpikarjamaadel juustu tootmist käsitlevad üksikdokumendid ja -ürikud on säilinud 1544. aastast.

1980. aastatest alates majandavad mõned mahepiima tootjad oma talusid lisaks ka mahepõllumajanduslike/keskkonnahoidlike kriteeriumide kohaselt.
