

Käesolev väikese muudatuse heakskiitmise taotlus on avaldatud vastavalt delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014, millega täiendatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu määrust (EL) nr 1151/2012 seoses kaitstud päritolunimetuste, kaitstud geograafiliste tähiste ja garanteeritud traditsiooniliste toodete liidu sümbolite kehtestamisega ning seoses teatavate päritolueeskirjade, teatavate menetluseeskirjade ning teatavate täiendavate üleminekueeskirjadega, artikli 6 lõike 2 viienda lõigu sätetele

(2017/C 247/08)

Euroopa Komisjon on kõnealuse väikese muudatuse heaks kiitnud kooskõlas eespool nimetatud määruse artikli 6 lõike 2 kolmanda lõiguga ⁽¹⁾.

VÄIKESE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Väikese muudatuse heakskiitmise taotlus kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 ⁽²⁾ artikli 53 lõike 2 teise lõiguga

„QUESO DE LA SERENA“

ELi nr: PDO-ES-2152 — 14.7.2016

KPN (X) KGT () GTT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida „Queso de La Serena“
Ctra. EX-104, s/n (Ints. Ferial de La Serena)
06420 Castuera (Badajoz)
ESPAÑA

Tel: +34 924 772114
E-post: info@quesoserena.com

Reguleerivat asutust (Consejo Regulador) tunnustati põllumajandus-, kalandus- ja toiduaineministeeriumi 14. aprilli 1993. aasta korraldusega, millega ratifitseeriti päritolunimetuse „Queso de la Serena“ ja seda reguleeriva asutuse määrus (Orden de 14 de abril de 1993, del Ministerio de Agricultura, PESCA y Alimentación, por la que se ratificó el Reglamento de la Denominación de Origen „Queso de la Serena“ y su Consejo Regulador) (Hispaania Kuningriigi ametlik teataja nr 100, 27.4.1993). Tegemist on rühmaga, kes esitas omal ajal tootespetsifikaadis osutatud nimetuse registreerimise taotluse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014 artikli 6 lõike 2 sätetele. Praegu määratletakse Extremadura piirkonna toiduainete kvaliteeti tõendavate päritolunimetuste ja geograafiliste tähiste reguleerivaid asutusi käsitlevas 28. aprilli seaduses 4/2010 (Ley 4/2010, de 28 de abril, de Consejos Reguladores de Denominaciones de Origen e Indicaciones Geográficas de Calidad Agroalimentaria de Extremadura) reguleerivad asutused kui KPNi/KGT kontrolliasutused, kes on juriidilised isikud ja kellel on oma vastavate ülesannete täitmiseks täieulatuslikud volitused. Neid juhitakse demokraatlike põhimõtete kohaselt ning nad esindavad kaitstud geograafilise tähise või kaitstud päritolunimetusega seotud majandus- ja sektoripõhiseid huve. Nad pööravad erilist tähelepanu väiksematele üksustele, võimalikud erinevad huvid on esindatud võrdsetel alustel, seejuures on nende aluspõhimõtteks kasumit mittetaotlev tegevus. Vastavalt eespool nimetatud seaduse 4/2010 artikli 16 lõike 2 punktile g täidavad reguleerivad asutused muu hulgas järgmisi ülesandeid: tootespetsifikaadi muudatuste ettepanekute esitamine ja sekkumine sellega seotud menetlustesse.

Kaitstud päritolunimetuse „Queso de la Serena“ reguleeriv asutus kiitis tootespetsifikaadi väikese muudatuse heaks, täites talle määratud ülesandeid, seega on tema huvi täiel määral õiguspärane.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

- ☒ Toote kirjeldus
- ☐ Päritolutõend
- ☐ Tootmismeetod

⁽¹⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

⁽²⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

- ☐ Seos piirkonnaga
- ☐ Märgistus
- ☒ Muu: kontrolliasutus ja riiklikest õigusaktidest tulenevad nõuded

4. Muudatus(t)e liik

- ☐ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mis ei eelda avaldatud koonddokumendi muutmist.
- ☐ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mis eeldab avaldatud koonddokumendi muutmist.
- ☒ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis ei ole oluline määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt ja mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti (või sellega võrdväärset).
- ☐ Registreeritud GTT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 neljanda lõigu kohaselt väike.

5. Muudatused

5.1. Tootespetsifikaadi B osa *Toote kirjeldus* lõike muutmine, mis hõlmab „laagerdunud juustu füüsikalisi omadusi“:

- kirjeldus „*läbimõõt: 18–24 cm*“ on asendatud järgmisega: „*läbimõõt: 10–24 cm*“.

Muudatusettepanek ei avalda mõju piima või selle tootmiseks kasutatavate loomade omadustele. Sama kehtib ka toote füüsikalise-keemiliste omaduste kohta (mis jäävad muutmata, nagu ka tootespetsifikaadis sätestatud piirväärtused), samuti ei muudeta andmeid seoses toote füüsiliste omadustega „kuju“, „kõrgus“, „kaal“, „koorik“, „juustumass“ ning „lõhn ja maitse“. Muudatusettepanekuga muudetakse üksnes juustu läbimõõdu alumist piirväärtust. Arvesse tuleb võtta asjaolu, et esialgse tootespetsifikaadi koostamise ajal (enam kui 20 aastat tagasi) olid juustud, mille kaal jäi lubatud kaaluvahemiku madalamasse ossa (750–2 000 g), küllalt haruldased. Seetõttu tekkis tehniline väärarvamine seoses väiksemate juustude läbimõõduga, millele lisandub asjaolu, et traditsioonilise tootmisüsteemi puhul, millega antud juhul on tegemist, on keeruline teatavaid väärtusi väga täpselt kindlaks määrata.

Igal juhul ei ole juustu läbimõõdu näol, erinevalt juustu kaalust, tegemist põhikriteeriumiga, mis määrab juustu kuju. Seetõttu hõlmab „Queso de la Serena“ esialgne registreerimistaotlus, nagu ka kokkuvõte ja koonddokument toote kirjelduse jaotises üksnes järgmist teksti: „*Suure või väga suure rasvasisaldusega laagerdunud poolpehme juust; ketakujuline, kahe sileda põhjaga ja kumera küljega; poolkõva koorik; juustumassi kõvadus jääb pehme ja poolkõva vahele; juustu kaal on 750 g kuni 2 kg.*“ Seega ei muudeta ühtegi kokkuvõttes ja koonddokumendis nimetatud elementi, mis tähendab, et ei muudeta toote ühtegi olulist tunnust. Seega on järgitud väikeste muudatuste kohta kehtestatud nõudeid, mis tulenevad Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 53 lõike 2 punkti a sätetest.

5.2. Võttes arvesse eespool nimetatud määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 7 lõike 1 punkti g, tuleb tervikuna asendada tootespetsifikaadi G osa „Kontrolliasutus“, esitades selles teabe praeguse kontrolliasutuse kohta, kelle ülesanne on jälgida kõnealuse tootespetsifikaadi vastavust määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 37 lõike 1 punkti b sätetele. Seega on tegemist lihtsalt kõnealuse osa ajakohastamisega, esitades toote sertifitseerimisasutuse kontaktandmed, keda pädev asutus on volitanud jälgima KPN toote „Queso de la Serena“ tootespetsifikaadi vastavust määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 39 ning 24. märtsi seaduse 6/2015 Agraria de Extremadura (Extremadura põllumajandusseadus) artikli 59, II peatüki III jaotise sätetele.

Pärast muudatust on tootespetsifikaadi uus punkt g sõnastatud järgmiselt:

„Nimi: AGROCOLOR, S.L.

Aadress: Ctra. de Ronda, n.º 11, Bajo. 04004 Almería (Hispaania).

Tel: 950 28 03 80

E-post: agrocolor@agrocolor.es“

- 5.3. Lähtuvalt määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 7 lõike 1 sätetest on I osa „Siseriiklikud nõuded“ muutunud üleliigseks ning on tootespetsifikaadist täies ulatuses välja jäetud.

6. **Ajakohastatud tootespetsifikaat (üksnes KPNi ja KGT puhul)**

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf

KOONDDOKUMENT

„QUESO DE LA SERENA“

ELi nr: PDO-ES-02152 — 14.7.2016

KPN (X) KGT ()

1. **Nimetus(ed)**

„Queso de la Serena“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.3. Juust

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

„Queso de la Serena“ on pehme kuni poolköva laagerdunud juust, mida valmistatakse meriino tõugu lammaste piimast. Tegemist on suure või väga suure rasvasisaldusega juustuga, millel on tasaste põhjade ja kumera servaga ketta kuju, mille koorik on poolköva ja juustumass pehme kuni poolköva. Juustu kaal ulatub 750 grammist 2 kilogrammini, selle kõrgus on 4–8 cm ning läbimõõt 10–24 cm.

Juustu füüsikalised-keemilised tunnused on järgmised:

- rasvasisaldus: vähemalt 50 % kuivainest,
- kuivainesisaldus: vähemalt 50 %,
- pH: vahemikus 5,2–5,9,
- valgu kogusisaldus kuivaines: vähemalt 35 %.

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

Geograafilise piirkonna rohumaade pindala on piiratud, kuid need on kvaliteetsed, mis soodustab eripäraste omadustega piima tootmist. Teatud perioodidel lastakse lambad põllumajandusettevõttest välja, et nad saaksid toituda teraviljakõrrest ja mõnikord ka niisutatavate kultuuride jäätmetest. Lisasööda vajaduse korral kohaldatakse kehtivaid õigusakte, sealhulgas kaitstud päritolunimetusega toodete suhtes kohaldatavaid eristandardeid, mis hõlmavad lisa-sööda ja tooraine päritolu.

„Queso de la Serena“ juustu valmistamiseks kasutatav piim peab pärinema tootmispiirkonnas asuvatest meriinolammaste kasvandustest. Kasutatav piim peab olema täiesti naturaalne toode, saadud tervete lammaste lüpsmisel, puhas, vaba saasteainetest, ternespiimast, ravimitest või säilitusainetest, mis võivad avaldada negatiivset mõju juustu valmistamisele, laagerdamisele ja säilitamisele ning hügieeni- ja sanitaartingimustele.

Piima analüütilised omadused on järgmised:

- valgud: vähemalt 5 %,
- rasvad: vähemalt 7 %,
- kuivaine kogusisaldus: vähemalt 18 %.

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

Tootmise etapid, mis peavad toimuma punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas, on järgmised:

- piima tootmine kooskõlas punktis 3.3 esitatud näitajate ja tingimustega, sh piima lüpsmine, jahutamine, säilitamine, kogumine ja transportimine;

- juustu valmistamine, sh piima kalgendamise etapp, mis toimub temperatuuril 25–32 °C kestusega 50–75 minutit (taimne looduslik kalgendamine *Cynara cardunculus* kuivatatud õite abil), juustumassi lõikamine, vormimine, soola lisamine ja juustu küpsemine.

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

—

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Kõikide registreeritud äriühingute kasutatavad kaubanduslikud märgised peab heaks kiitma KPN kontrolliasutus. Märgisel peab olema järgmine märg: Päritolunimetus „Queso de la Serena“.

Juustukoda paigutab turustatavale tootele KPN kontrolliasutuse väljastatud nummerdatud lisaetiketid, mis peavad olema paigaldatud nende taaskasutamist mittevõimaldaval viisil.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

„Queso de la Serena“ valmistamise, laagerdamise ja tootmise piirkond hõlmab Badajoz provintsi kagupoolses ääres asuvat 21 kohaliku omavalitsuse territooriumi: La Haba, Magacela, La Coronada, Campanario, Esparragosa de Lares, Valle de la Serena, Zalamea de la Serena, Higuera de la Serena, Quintana de la Serena, Malpartida de la Serena, Esparragosa de la Serena, Castuera, Cabeza del Buey, Santi-Spiritus, Risco, Garlitos, Peñalsordo, Zarzacapilla, Capilla, Monterrubio de la Serena, Benquerencia de la Serena.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Ajalooline ülevaade

Vaatleme mõningaid bibliograafilisi viiteid tootele „Queso de la Serena“.

D. Antonio Agúndez 1791. aastal ilmunud teoses „Viaje a La Serena“, milles käsitletakse Serena piirkonda, on esitatud väljavõtteid Magistrado Cubelesi käsikirjadest, milles on järgmine teave: „Lambapiimast valmistatud juust on tuntud oma maitse ja hea konsistentsi poolest ning selle üks arroba maksab 60 reaali.“

XVI ja XVII sajandist pärinevatest dokumentidest „Ordenanzas“, mis olid adresseeritud Cabeza del Bueyle, nimetatakse juustumaksu „diezmo“ ja kirikule antavat „primiciat“; karja omanik pidi esimene kord, kui ta taotles luba juustu valmistamiseks, andma kõik valmistatud tooted andami näol koguduse kiriku preestritele.

5.2. Looduslikud tegurid

a) Orograafia

Badajoz provintsi pinnavormid on valdavalt lauged, tegemist on peneplaani ehk pigatasandikuga. See on väga heade rohumaade piirkond, mille aluspõhi koosneb kiltkivist ja graniidist ning kus enam kui 300 000 hektaril kasvatatakse meriinolambaid; see hea rohukasvuga pinnas on piirkonna ökosüsteemi jaoks väga hea energiaressurs ning hõlmab mitmekülgset taimkatet (vt taimestikku käsitlev punkt). Piirkonna keskmine kõrgus on 430 meetrit.

b) Pinnas

Badajoz provintsi geoloogiline struktuur vastab paleosoikumi peneplaanile, kohati esineb hilisemaid setteid ning mitmeid purskekivimeid.

Pinnas sisaldab väikesel sügavusel asuvaid kambriumi, siluri ja graniitkivimeid, sagedased on lähtekivimi paljandid, pinnas on keskmiselt vett läbilaskev. Kalle on väike, pinnavormid kergelt künklikud, suunatud lõuna poole. Üldiselt on tegemist pinnasega, mille pH jääb vahemikku 5–5,5, seejuures on pinnase fosforisisalduse tase madal. Puittaimi on vähe, teatavatel juhtudel puuduvad need täielikult.

c) Kliima

Serena piirkonnale on iseloomulik vahemereline Atlandi ookeani mõjutustega kliima kuumade ja kuivade suvedega ning sademeterohkete mahedate talvedega. Selles piirkonnas on talved tavaliselt pehmed, kuigi ajavahemikul 1. novembrist kuni 10. märtsini võib esineda ka miinuskraade, suved seevastu on kuumad ja kuivad, kuivaperioodid on selles piirkonnas sagedased. Keskmine sademete hulk aastas ulatub 498 millimeetrini.

d) Hüdrograafia

Serena piirkonda niisutavad seda läbivad jõed Guadiana Menor ja Zújar.

e) Taimestik

Piirkonnas esinevatest bioloogilistest liikidest tuleb märkida järgmised:

- kõrrelised *Vulpia ciliata*, *Bromus molis* ja *Agrostis* spp;
- *Trifolium* (*T. arvense*, *T. campestre* ja *T. glomeratum*),
- liblikõielised *Ornithopus compressus*; *Heliantemus*, *Erodium*, *Plantago*, *Carlina* ja *Hipochaeris*.

5.3. Tootmis- ja töötlemissüsteemid

a) Tootmine

Meriino tõugu iseloomustab suur vastupidavus, mis võimaldab kohaneda karmi ilmastiku ja maastikuga; selle tõu kasvatamise põhieesmärk on villa tootmine, kuid see lambatõug on sobilik ka liha ja piima tootmiseks, võimaldades saavutada rahuldava tuluse ebasoodsale elupaigale vaatamata; toodetava piima kogused on piiratud, kuid piim sisaldab palju valku ja rasvaineid.

Tegemist on suhteliselt väikeste loomadega – emasloomade kaal on 40–45 kg, isasloomadel 55–65 kg; loomade pikad jäsemed on kohandunud pikkadeks rännakuteks toidu otsingul (kuigi loomi peetakse väljaspool põllumajandusettevõtet vaid teatavatel perioodidel, toimus minevikus arvestatav välikarjatamine). Selle tõu sigivus moodustab 85 ja viljakus 80 %, poegitakse aastas tavaliselt korra, kuigi suundumus on poegida kolm korda kahe aasta jooksul.

b) Töötlemine

Juust saadakse piima ensümaatilise kalgendamise teel, kasutades taimset laapi (*Cynara cardunculus*) temperatuuril, mis jääb üldjuhul alla 30 °C.

Need kaks asjaolu, mõõdukas temperatuur ja nõrga kalgendamisvõimega laap tingivad pika kalgendamisaja ning küllalt pehme kalgendi; selle tulemusena tekib juustus tugevam proteolüütiline protsess, mille tulemusel saadakse pehmema tekstuuriga juust.

Kakskümmend päeva pärast vormimist võib juustude puhul märgata pehmenemist („atortado“), sel ajajärgul tuleb juustusid käsitseda ettevaatlikult, et vältida koore purunemist ja juustumassi koorest väljalangumist.

5.4. Põhjuslik seos geograafilise piirkonna ja toote kvaliteedi või omaduste vahel

Serena piirkonna rohumaad laiuvad umbes 300 000 hektari suurusel alal, kus puid peaaegu ei kasva, ning nii ei teki taimedevahelist konkurentsi, seega saavad taimed ammutada kõik mullas olevad toitained, muutudes karja jaoks toitainerikkaks ja väga kvaliteetseks söödaks; teiselt poolt tuleb märkida, et Serena piirkonna kliima ja maastikuga väga hästi kohanenud meriinolammaste piim, mida saab toota vaid piiratud kogustes, on suure valgu- ja rasvasisaldusega.

Selle sajanditevanuse ja ainulaadse kombinatsiooni tulemusel on meriinolammaste piim ideaalne tooraine „Queso de la Serena“ tootmiseks, andes juustule nii eripärased kui ka ehedad omadused.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele:

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

http://www.gobex.es/filescms/con03/uploaded_files/SectoresTematicos/Agroalimentario/Denominacionesdeorigen/DOP_Queso_Serena_Pliego_Condiciones.pdf
