



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

56. aastakäik

9. august 2013

<u>Teatis nr</u>	Sisukord	Lehekül
II <i>Teatised</i>		
EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED		
Euroopa Komisjon		
2013/C 231/01	Teatatud koondumise aktsepteering (Toimik COMP/M.6972 – BC Partners/Springer Science + Business Media) ⁽¹⁾	1
2013/C 231/02	Teatatud koondumise aktsepteering (Toimik COMP/M.6961 – Goldman Sachs/Gávea Investimentos/JV) ⁽¹⁾	1
2013/C 231/03	Teatatud koondumise aktsepteering (Toimik COMP/M.6697 – OW Bunker/Bergen Bunkers) ⁽¹⁾	2
2013/C 231/04	Teatatud koondumise aktsepteering (Toimik COMP/M.6891 – Agrofert/Lieken) ⁽¹⁾	2
IV <i>Teave</i>		
TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT		
Euroopa Komisjon		
2013/C 231/05	Euro vahetuskurss	3

ET

Hind:
3 EUR⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

(Jätub pöördel)

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

2013/C 231/06	Teadaanne vedelate ja gaasiliste süsivesinike uurimisloa taotlemise kohta „Case la Rocca” uuringualal – Sitsiilia maakond – Energeetika ja avalike teenuste amet – Energeetika osakond – Süsivesinike ja geotermilise energia büroo (U.R.I.G.)	4
---------------	--	---

V Teated

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2013/C 231/07	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum COMP/M.6863 – Avnet EMG/MSC Investoren) ⁽¹⁾	6
2013/C 231/08	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum COMP/M.6978 – Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business) ⁽¹⁾	7
2013/C 231/09	Eelteatis koondumise kohta (Juhtum COMP/M.7002 – M&G/Alliance Medical) – Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	8

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2013/C 231/10	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine	9
2013/C 231/11	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine	14
2013/C 231/12	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine	20



⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Teatatud koondumise aktsepteering**(Toimik COMP/M.6972 – BC Partners/Springer Science + Business Media)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2013/C 231/01)

31. juulil 2013 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine ühisturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbrit, kuupäeva ja tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) dokumendinumbriga 32013M6972 all. EUR-Lex pakub *on-line* juurdepääsu Euroopa õigusele.

Teatatud koondumise aktsepteering**(Toimik COMP/M.6961 – Goldman Sachs/Gávea Investimentos/JV)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2013/C 231/02)

25. juulil 2013 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine ühisturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbrit, kuupäeva ja tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) dokumendinumbriga 32013M6961 all. EUR-Lex pakub *on-line* juurdepääsu Euroopa õigusele.

Teatatud koondumise aktsepteering
(Toimik COMP/M.6697 – OW Bunker/Bergen Bunkers)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2013/C 231/03)

11. detsembril 2012 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine ühisturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbrit, kuupäeva ja tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) dokumendinumbriga 32012M6697 all. EUR-Lex pakub *on-line* juurdepääsu Euroopa õigusele.

Teatatud koondumise aktsepteering
(Toimik COMP/M.6891 – Agrofert/Lieken)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2013/C 231/04)

15. mail 2013 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine ühisturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbrit, kuupäeva ja tegevusalade registri kaudu;
 - elektroonilises vormis EUR-Lex veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/en/index.htm>) dokumendinumbriga 32013M6891 all. EUR-Lex pakub *on-line* juurdepääsu Euroopa õigusele.
-

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskursid⁽¹⁾

8. august 2013

(2013/C 231/05)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,3360	AUD	Austraalia dollar	1,4726
JPY	Jaapani jeen	128,68	CAD	Kanada dollar	1,3909
DKK	Taani kroon	7,4574	HKD	Hongkongi dollar	10,3626
GBP	Inglise nael	0,86200	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6747
SEK	Rootsi kroon	8,6828	SGD	Singapuri dollar	1,6848
CHF	Šveitsi frank	1,2307	KRW	Korea vonn	1 486,97
ISK	Islandi kroon		ZAR	Lõuna-Aafrika rand	13,1930
NOK	Norra kroon	7,8840	CNY	Hiina jüaan	8,1771
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	HRK	Horvaatia kuna	7,5038
CZK	Tšehhi kroon	25,816	IDR	Indoneesia ruupia	13 743,95
HUF	Ungari forint	298,91	MYR	Malaisia ringit	4,3373
LTL	Leedu litt	3,4528	PHP	Filipiini peeso	58,193
LVL	Läti latt	0,7028	RUB	Vene rubla	44,0086
PLN	Poola zlott	4,2066	THB	Tai baat	41,750
RON	Rumeenia leu	4,4540	BRL	Brasiilia reaal	3,0760
TRY	Türgi liir	2,5708	MXN	Mehhiko peeso	16,9438
			INR	India ruupia	81,3110

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekursid.

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

TEADAANNE VEDELATE JA GAASILISTE SÜSIVESINIKE UURIMISLOA TAOTLEMISE KOHTA „CASE LA ROCCA” UURINGUALAL

SITSILIA MAAKOND

ENERGEETIKA JA AVALIKE TEENUSTE AMET – ENERGEETIKA OSAKOND

SÜSIVESINIKE JA GEOTERMILISE ENERGIA BÜROO (U.R.I.G.)

(2013/C 231/06)

Äriühing Irminio S.r.l., kelle registrijärgne asukoht on Via Principe di Villafranca 50 – 90139 Palermo, Italia, käibemaksukohustuslase number 03922140821, äriregistri number 160160 ja kes on Palermo kaubanduskoja liige, esitas 3. aprillil 2013 Sitsiilia maakonna energeetika ja avalike teenuste ametile (aadressiga Viale Campania 36 – 90144 Palermo Italia), kes on pädev asutus kaevandamislubade andmiseks, taotluse saada Sitsiilia maakonna 3. juuli 2000. aasta seaduse nr 14 kohane luba vedelate ja gaasiliste süsivesinike uurimiseks uuringualal, mida nimetatakse kokkuleppeliselt Case la Rocca, mille suurus on 8 000 ha (80 km²) ja mis asub Ragusa provintsis Ragusa kommuunis. Ala piirid on märgitud I.G.M.I. (Istituto geografico militare italiano – Itaalia militaargeograafia instituut) kaardile nr 276 Ragusa mõõtkavas 1:100 000 ja I.G.M.I. tabelitesse nr 276 IV SO Donnafugata 276 III NE Donnalucata, 276 IV SE Monte Renna ja 276 IV NE Comiso.

Luba taotletakse ebakorrapärase hulktahuka kujulisel maa-alal, mis on piiritletud punkte A, B, C, D, E, F, G ja H ühendava pideva joonega.

Punktid on määratletud allpool esitatud viisil

A. Punkt, mis langeb kokku Contrada Giardinello loaga hõlmatud uuringuala punktiga O. Punkt asub Contrada Stanislaos oleva maja Casa Veninata põhjanurgas (tabel 276 IV SO Donnafugata);

B. Punkt, mis langeb kokku Contrada Giardinello loaga hõlmatud uuringuala punktiga N. Punkt asub Contrada Castigliones 580 m kõrgusel oleva maja põhjanurgas, jäädes ligikaudu 350 m Villa Arezzost põhja/loodesse (tabel 276 IV NE Comiso);

C. Punkt, mis langeb kokku S. Anna kontsessiooniga hõlmatud ala punktiga B. Punkt asub C.da Cento pozzis oleva maja Case Cosentino kirdenurgas (tabel 276 IV NE Comiso);

D. Punkt, mis langeb kokku S. Anna kontsessiooniga hõlmatud ala punktiga A. Punkt vastab C.da Badias asuva Villa Monelli lõunanurgale (tabel 276 IV SE „Monte Renna”);

E. Punkt, mis langeb kokku S. Anna kontsessiooniga hõlmatud ala punktiga E. Punkt asub C. da Giubilianas Casa Nifosi põhjanurgas 446 m kõrgusel (tabel 276 IV SE Monte Renna);

F. Punkt, mis langeb kokku S. Anna kontsessiooniga hõlmatud ala punktiga D. Punkt asub C.da Cimillà lähedal oleva ristmiku läänenurgas 577 m kõrgusel Ragusat Marina di Ragusa ühendava tee 5. ja 6. km vahel (tabel 276 IV SE Monte Renna);

G. Punkt langeb kokku Ragusa kontsessiooniga hõlmatud ala punktiga G ja Irminio kontsessiooniga hõlmatud ala punktiga B. Punkti moodustab lubajakivist sammas, mis vastab C.da Pozzillos asuva Case Arezzo nurgale O (tabel 276 IV SE Monte Renna);

H. Punkt, mis langeb kokku Contrada Giardinello loaga hõlmatud uuringuala punktiga P. Punkt asub C.da Perrones 75 m kõrgusel oleva maja kagunurgas, jäädes ligikaudu 325 m C.da Perronellost kagusse (tabel 276 III NE Donnalucata).

Geograafilised koordinaadid

Punkt	Idapikkus (M. Mario)	Põhjalaius
A	2° 06' 02,85"	36° 52' 29,92"
B	2° 10' 41,42"	36° 55' 59,93"
C	2° 14' 07,72"	36° 55' 08,73"
D	2° 09' 26,66"	36° 53' 12,66"
E	2° 10' 50,50"	36° 51' 35,87"

Punkt	Idapikkus (M. Mario)	Põhjalaius
F	2° 13' 35,88"	36° 52' 51,54"
G	2° 13' 01,00"	36° 50' 51,09"
H	2° 09' 16,10"	36° 47' 59,10"

Huvitatud isikud võivad esitada konkureeriva taotluse asjaomase maa-ala kohta 90 päeva jooksul pärast käesoleva teatise avaldamist *Euroopa Liidu Teatajas*; pärast nimetatud tähtaega saabuvaid taotlusi vastu ei võeta. Uurimisloa andmise dekreet-seadus võetakse vastu konkureerivate taotluste esitamiseks määratud tähtajale järgneva kuue kuu jooksul. Direktiivi 94/22/EÜ artikli 5 lõike 1 kohaselt antakse teada, et luure-, uurimis- ja tootmis-lubade andmise kriteeriumid on juba avaldatud *Euroopa Ühenduste Teatajas* C 396, 19.12.1998, viitega Itaalia Vabariigi preside-n-di 25. novembri 1996. aasta seadusandlikule dekreedile nr 625 (avaldatud Itaalia ametlikus teatajas *Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana* nr 293, 14.12.1996), millega võetakse eespool nimetatud direktiiv üle ja rakendatakse seda Itaalia õigusruumis, ning osutatud kriteeriume on täpsustatud eespool nimetatud 3. juuli 2000. aasta Sitsiilia maakonnaseaduses nr 14 (avaldatud Itaalia ametlikus teatajas *Gazzetta ufficiale della Repubblica Italiana* nr 32, 7.7.2000).

Luure-, uurimis- ja tootmistegevust ning tegevuse peatamist reguleerivad tingimused ja nõuded on sätestatud eespool nime-tatud 3. juuli 2000. aasta Sitsiilia maakonnaseaduses ning stan-dardspetsifikaadis, mis on ette nähtud maakonnavalitsuse töös-tusameti (assessore per l'industria) 30. oktoobri 2003. aasta dekreet-seadusega nr 91 ja 20. oktoobri 2004. aasta dekreet-seadusega nr 88 (avaldatud Sitsiilia maakonna teatajas nr 49, I osa, 14.11.2003, ja Sitsiilia maakonna teatajas nr 46, I osa, 5.11.2004).

Taotluse dokumente hoitakse maakonnavalitsuse tööstusameti kaevanduste osakonna maagaasi- ja naftavarude ning maapõue-energia teenistustes (Ufficio Regionale per gli Idrocarburi e la Geotermia del Dipartimento Regionale dell'Industria e delle Miniere) (aadress Via Ugo La Malfa 101, 90146 Palermo Italia), kus kõikidel huvitatud isikutel on võimalik nendega tutvuda.

Peainsener

Dr. Ing. Salvatore GIORLANDO

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Eelteatis koondumise kohta

(Juhtum COMP/M.6863 – Avnet EMG/MSC Investoren)**(EMPs kohaldatav tekst)**

(2013/C 231/07)

1. 1. augustil 2013 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames täielikult ettevõtjale Avnet Inc. (edaspidi „Avnet Inc.”, USA) kuuluv tütarettevõtja Avnet EMG GmbH (edaspidi „Avnet”, Saksamaa) omandab ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses kontrolli ettevõtja MSC Investoren GmbH (edaspidi „MSC”, Saksamaa) üle aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

— Avnet: elektroonikaosade ja arvutitoodete müük ning tehnoloogiateenused;

— MSC: elektroonikaosade müük.

3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda EÜ ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud.

4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama komisjonile oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama hiljemalt kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301), elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber COMP/M.6863 – Avnet EMG/MSC Investoren):

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („EÜ ühinemismäärus”).

Elteatis koondumise kohta**(Juhtum COMP/M.6978 – Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business)**

(EMPs kohaldatav tekst)

(2013/C 231/08)

1. 2. augustil 2013 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtjad Banco Popular Español SA („Banco Popular”, Hispaania) ja kontsern Crédit Mutuel („Crédit Mutuel”, Prantsusmaa) omandavad ühiskontrolli loodava ettevõtja („ATM Business”, Hispaania) üle, mida võib käsitada ühissettevõtjana ühinemismääruse artikli 3 lõike 4 tähenduses.
2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:
 - Banco Popular SA: Äri-, jae-, investeerimis- ja hulgipangandus ning kindlustusteenuste pakkumine;
 - Kontsern Crédit Mutuel: jaepangandus ja kindlustus;
 - ATM Business: selliste teenuste osutamine, mis on vajalikud Hispaanias asuvate kaardiomanike pangautomaadis tehtavate tehingute autoriseerimiseks, andmete registreerimiseks, teostamiseks, tasaarveldamiseks ja korrigeerimiseks.
3. Euroopa Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud. Vastavalt Euroopa Komisjoni teatisele lihtsustatud korra kohta teatavate ettevõtjate koondumiste käsitlemiseks kooskõlas ühinemismäärusega tuleks märkida, et käesolevat juhtumit on võimalik käsitleda teatise ettenähtud korra kohaselt.
4. Komisjon kutsub huvitatud kolmandaid isikuid esitama komisjonile oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama hiljemalt kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301), elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber COMP/M.6978 – Banco Popular SA/Group Crédit Mutuel/ATM Business):

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („EÜ ühinemismäärus”).

Eelteatis koondumise kohta
(Juhtum COMP/M.7002 – M&G/Alliance Medical)
Võimalik lihtsustatud korras menetlemine
(EMPs kohaldatav tekst)
(2013/C 231/09)

1. 2. augustil 2013 sai komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta, mille raames ettevõtja M&G Investment Management Limited („M&G”, Ühendkuningriik), mille üle kontsernil Prudential plc (Ühendkuningriik) on valitsev mõju, omandab täieliku kontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses kontserni Alliance Medical ettevõtjate üle („Alliance Medical”, Ühendkuningriik) võla kapitaliseerimise kaudu.
2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:
 - M&G: täielikult rahvusvahelise kindlustuskontsernile Prudential plc ning Prudential plc Euroopa investeringute juhtimise osakonnale kuuluv tütarettevõtja;
 - Alliance Medical: peamiselt diagnostiliste kuvamisteenuste osutamine haiglatele ja perearstidele, diagnostilisel kuvamisel kasutatavate radiofarmatseutiliste preparaatide ja mürkainete tootmine ja turustamine.
3. Komisjon leiab pärast teatise esialgset läbivaatamist, et tehing, millest teatatakse, võib kuuluda EÜ ühinemismääruse reguleerimisalasse, kuid lõplikku otsust selle kohta ei ole veel tehtud. Vastavalt komisjoni teatisele lihtsustatud korra kohta teatavate ettevõtjate koondumiste käsitlemiseks kooskõlas EÜ ühinemismäärusega ⁽²⁾ tuleks märkida, et käesolevat juhtumit on võimalik käsitleda teatistes ettenähtud korra kohaselt.
4. Komisjon kutsub asjast huvitatud kolmandaid isikuid esitama komisjonile oma võimalikke märkusi kavandatava toimingu kohta.

Komisjon peab märkused kätte saama hiljemalt kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkusi võib saata komisjonile faksi (+32 22964301), elektronposti (COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu) või postiga järgmisel aadressil (lisada viitenumber COMP/M.7002 – M&G/Alliance Medical):

European Commission
Directorate-General for Competition
Merger Registry
1049 Bruxelles/Brussel
BELGIQUE/BELGIË

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1 („EÜ ühinemismäärus”).

⁽²⁾ ELT C 56, 5.3.2005, lk 32 („lihtsustatud korda käsitlev teatis”).

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 231/10)

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

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽²⁾

„WEST COUNTRY LAMB”

EÜ nr: UK-PGI-0005-0667-21.12.2007

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus

„West Country Lamb”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Ühendkuningriik

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

Klass 1.1. Värske liha (ja rups)

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Nimetusega „West Country Lamb” tähistatakse selliste lammaste rümpi, poolrümpi ja jaotustükke, mis on saadud lammastelt, kes on sündinud ja kasvanud Inglismaa West Country piirkonnas ja tapetud ühingu *Meat South West* standardi või samaväärse standardi kohaselt.

Tapmise ajal peab lammas olema kuni 12 kuu vanune. Laagerdada tuleb selliste lammaste liha, kes on i) sündinud enne iga aasta 1. oktoobrit ja ii) tapetud järgmisel aastal ajavahemikul 1. jaanuar–30. aprill. Laagerdamine võib hõlmata tapmise ja lõpptarbijale müümise vahel vähemalt viiepäevast hoidmist külmutusseadmete temperatuuril või ühte laagerdamisprotsessi, mida on täpsustatud liha- ja kariloomaküsimustega tegeleva komisjoni *Meat & Livestock Commission* (MLC) 1994. aasta juhendis *Lamb Blueprint* (see hõlmab elektrilist stimuleerimist ja puusaluudest riputamist. Tapaküpsuse kaal on tapakaal vahemikus 9–26 kg.

Võrreldes lammastega, keda on söödud kontsentreeritud söödaga, paranevad heintaimi sisaldava erilise söödaga söödud lammaste lihaskoe keemiline koostis (vt allpool tabel 1) ja ka liha organoleptilised omadused.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

Tabel 1

Lamba seljatüki lihase rasvhapete koostis (mg/100 g lihaskude) ja E-vitamiini sisaldus (mg/kg)

	Heintaimed	Kontsentratsioonid
18:2 ⁽¹⁾	98	143
18:3 ⁽²⁾	52	29
EPA ⁽³⁾	23	15
DHA ⁽⁴⁾	6,5	4,9
Vitamiin E	4,6	1,9
18:2/18:3	1,9	5,0

⁽¹⁾ linoolhape⁽²⁾ linoleenhape⁽³⁾ eikosapentaenhape⁽⁴⁾ dokosaheksaenhape

Selle tulemuseks on püsivamalt maitsev liha, mille söömine tagab suurepärase toiduelamuse. Rasva värvus võib olla valge kuni kollane, kuid erilise sööda manustamine soodustab kreemika värvuse kujunemist. Liha värvus varieerub roosast tumepunaseni, mis on laagerdunud liha puhul tumedam punane. Optimaalsete maitseomaduste tagamiseks kasutatav EUROP-liigitamissüsteemil põhinev rümpade liigitamise spetsifikatsioon on järgmine:

- R või paremasse kehaehitusklassi liigitatud rümpad, mille rasvasus on 2–3H;
- vähem kui 15 kg kaaluvad rümpad võivad olla liigitatud kehaehitusklassi O.

		Rasvasuse suurendamine = >						
		1	2	3L	3H	4L	4HL	5
Kehaehitusklassi parandamine	E							
	U							
	R							
	O		9–15 kg	9–15 kg	9–15 kg			
	P							

Olenevalt turu-eelistustest ja lambatüübist võivad rümpad olla erineva suurusega.

Pärast Inglismaa West Country piirkonna lamba tapmist turustatakse lambaliha mitmel järgmisel kauplemissiisil:

- kogu rümp, välja arvatud söögiks kõlbmatu rups, nahk, pea ja jalad; rümpas võivad olla neerud ja neerurasv;
- kogu poolrümp: piki selgroogu rümba poolitamisel saadud osa;
- jaotustükid: toodetud rümpade/poolrümpade jaotamisel väiksemateks, tunnustatud osadeks (kliientide eelistustega arvestamiseks). Need jaotustükid võivad olla kondiga või kondita ning kaitsepakendis.

Lambaliha „West Country Lamb” võib müüa värskena (jahutatult) või külmutatult.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

—

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Võõrutuse ja tapaküpseks saamise ajal võib lambaid täiendavalt sööta. Põllumajandustootja registreerib sel juhul sööda koostisosade ja ostu üksikasjad, ning neid kontrollivad kindlustusinspektorid, et tagada sööda omastamine 70 %. Loomakasvatuskava kohaselt on nõutud ekstensiivne lambakasvatussüsteem. Sellega on ette nähtud, et loomad viibivad enne tapmist piisavalt pika ajavahemiku jooksul karjamaal – tavaliselt kaks kuud.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Lambad peavad olema Inglismaa West Country piirkonnas sündinud, kasvatatud ja tapaküpseks saanud.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

—

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

—

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafilise piirkonna moodustavad kuus maakonda: Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset ja Wiltshire, mis koos on Inglismaa West Country piirkond.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Inglismaa West Country piirkonda saab kirjeldada rohumaaga kaetud poolsaarena. Vahe tegemine rohumaaga ja põllukultuuride kasvatamise vahel on osaliselt tingitud piirkonnas esinevatest eri mullatüüpidest. Suure osa Inglismaa West Country piirkonna muldadest moodustavad glei- ja pruunmullad, millel rohi kasvab küll jõudsalt, kuid mis ei ole just ideaalsed põllukultuuride kasvatamiseks. Põllukultuuride kasvatamiseks piirkonnas on valdavalt savi- ja liivmullad, mida saab hõlpsasti kuivendada. Lisaks sellele on Inglismaa West Country piirkonnas Ühendkuningriigi kõrgeim keskmine ning kõrgeim miinimum- ja maksimumtemperatuur.

West Country piirkond on Inglismaa suurim põllumajanduspiirkond. Sealne keskkond on üks rikkalikumaid Ühendkuningriigis. Selle piirkonna põllumajandusettevõtetes toodetakse hinnanguliselt 21 % Inglismaa lambalihaist ning veiselihast 24 %. Karjakasvatus on aidanud piirkonna maastikku ja looduspärandit kujundada ja säilitada. Tänu suurele loomkoormusele on arenenud ulatuslik lihatöötlemis-sektor, mille jaoks luuakse kõnealuses piirkonnas äärmiselt vajalikke töökohti.

Inglismaa West Country piirkonna kõrged ja mõõdukad temperatuurid, kogu aasta jooksul ühtlaselt jaotunud sademete hulk ning sügav niiskust säilitav pinnas tähendab seda, et heina saab teha ja söödakultuure koristada ning loomasöödana kasutada peaaegu kogu aasta jooksul. Suures osas sellest piirkonnast kasvab rohi rohkem kui 300 päeva aastas. See kogu aasta jooksul toimuv tootmine on Inglismaa West Country piirkonnas normiks ja ühtlasi selgituseks, miks loomakasvatus on ülekaalus. Lisaks sellele asub rohkem kui 25 % Inglismaa West Country piirkonna rohumaast kas rahvusparkides või looduskaunites kohtades ja selles piirkonnas on 57 % Ühendkuningriigi lillerikastest rohumaadest. Bristol'i ülikooli teadusuuringutest nähtub, et rohumaadel kasvanud lammaste liha maitse on intensiivsem ja tarbijate poolt kõrgemalt hinnatud kui selliste lammaste liha, kes on saanud kontsentreeritud sööta.

Tänu ainulaadsele mahedale kliimale ja kogu aasta jooksul kasvavatele heintaimedele toimub piirkonnas lambaliha tootmine kogu aasta vältel.

5.2. Toote eripära

Inglismaa West Country piirkonna karjakasvatus sõltub olulisel määral värsketest ja säilitatud heintaimedest. Söödaks kasutatud heinaga tagatakse lambaliha iseloomulik kõrge kvaliteet ja toiteväärtus (rasvhapete koostis, E-vitamiini sisaldus ja organoleptilised omadused). Eespool nimetatud mõju nähtub selgelt teaduslikest katsetest. Katsetest ilmselt erinevus kontsentreeritud söödaga ja heintaimedega söödud lammaste rasvhapete koostise vahel (tabel 1). Rohusiloga söödud lammaste lihase rasvhapete profiil oli üsna erinev kontsentreeritud söödaga söödud lammaste vastavast profiilist. Kontsentreeritud

söödaga söödud lammaste lihaskoes oli suurem oomega-6 rasvhapete perekonda kuuluva linoolhappe ja selle produkti arahhidoonhappe sisaldus; ning oomega-3 rasvhapete perekonda kuuluva linoleen- happe ja selle produktide eikosapentaen- ja dokosaheksaen- happe sisaldus oli suurem heintaimedega söödud lammaste lihaskoes. Kontsentreeritud sööta saanud loomade puhul oli oomega-6 ja oomega-3 rasvhapete suhe palju suurem. Inimtoidus on kõnealune suhe soovitatavalt kuni 4. Sellist näitajat on lihtne saavutada heintaimedega söödud, kuid mitte kontsentreeritud söödaga söödud lammaste liha puhul. Lihtne suhe, mis eristab heintaimede või kontsentreeritud söödaga söödud lammaste liha on 18:2/18:3, tabelis 1 on see ligikaudu 1,9 ja 5,0 – vastavalt heintaimi ja kontsentreeritud sööta saanud lammaste liha puhul.

Värske rohi või rohusilo on α -linoleen- happe allikas, mis võib loomas muunduda pika ahelaga n-3 (oomega-3) polüküllastumata rasvhapeteks, mis on väärtuslikud toitained inimtoidus. Heintaimed sisal- davad ka E-vitamiini; rohuga söödud lammaste lihas on nii oomega-3 rasvhapete kui ka E-vitamiini sisaldus suurem. Need toitained mõjutavad ka liha maitseomadusi.

Niisiis on tõestatud, et lammaste söötmine rohu ja rohusiloga tingib lihaskoes eripärase rasvhapete profiili, mis erineb kontsentreeritud söödaga söödud lammaste lihaskoe rasvhapete profiilist. Heintaimedega söödud lammaste lihaskoes on ligikaudu 1,5 % linoleen- hape, 0,7 % eikosapentaen- hape ja 0,2 % dokosaheksaen- hape. Sellised on rasvhapete protsendimäärad, mille alusel rasvhapete koostist sageli kirjeldatakse. Kõigil kõnealustel näitajatel on tootele „West Country Lamb” kasulik mõju. Rohus leiduv vitamiin E satub söödaga lammaste lihas- ja rasvkoe sisse. Rohusiloga söödud lammaste lihaskoes oli E-vitamiini sisaldus vähemalt kaks korda suurem kui vastav näitaja kontsentreeritud söödaga söödud lammaste puhul. Sel põhjusel säilib külmllettides liha helepunane värvus kaks päeva kauem.

Briti uuringute põhjal järeldati, et rohuga söödud lammaste liha maitse on parem kui kontsentreeritud söödaga söödud lammaste liha maitse. Rohuga söödud lammaste liha maitsetulemus andis silmad ette kontsentreeritud söödaga söödud lammaste tulemusele. Kontsentreeritud söödaga söödud lammaste liha maitsele anti suurim punktisumma ebatavalise maigu eest.

Sõltumatust aruandest nähtub, et toote „West Country Lamb” iseloomulikud omadused on oomega-6 ja oomega-3 rasvhapete väike suhe ning vitamiin E suur sisaldus.

— Suhe 18:2/18:3 on väiksem kui 4

— Seljatüki lihaskoe vitamiin E sisaldus > 3,0 mg/kg

Lambatõud *Polled Dorset* ja *Dorset Horn* on vaid kaks näidet lambatõust, mis on kujunenud geograafilises piirkonnas peaaegu aasta läbi võimaliku karjatamise tulemusel. Paljud põllumajandustootjad kasvatavad kõnealuste tõugude lambaid nende suure sigivuse tõttu, mis tähendab seda, et need lambad on võimelised sügisel poegima. Seetõttu on lambakasvatajatel lambad müügiks valmis alates jaanuari lõpust. Tasandiku teistes osades aetakse lambad karja jaanuaris-veebruari, kuid Exmoori, Dartmoori ja Bodmin Moori mäestikupiirkondade loomakasvatustaludes poegivad lambad aprillis-mais, millega tagatakse aasta läbi toimuv loomulik lambaliha tootmine ja lammastega varustamine.

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

Inglismaa West Country piirkonna kliimast, topograafiast, geoloogiast ja sellest tulenevast jõudsast rohukasvust on tingitud selles piirkonnas kasvatatud lammaste, ning järelikult ka nende liha eriomadused. Suur osa piirkonna põllumajandusmaast on rohumaa, mis sobib ideaalselt lambakasvatuseks ja millelt saadud rohtu saab kasutada täiendava söödana.

Kindlatest ja objektiivsetest teaduslikest tõenditest nähtub, et Inglismaa West Country piirkonnas toodetud ja töödeldud lambaliha omadused, mis on oma olemuselt seotud geograafilise piirkonnaga, kuna siin saavad loomad söödaks rohkem rohtu, mille tulemuseks on suurem polüküllastumata rasvhapete kontsentratsioon ja E-vitamiini sisaldus lihaskoes.

Rohu kasvu mõjutavad mulla liik, temperatuur, sademed ja päikesepaiste. Veel üks oluline tegur on topograafia, st kõrgus merepinnast, kuna kõrguse suurenedes rohu kasv väheneb. Inglismaa West Country piirkonna soodsa kliima tõttu on selles piirkonnas päevade arv, mil rohi jõudsalt kasvab, palju suurem võrreldes muude piirkondadega. Inglismaa West Country piirkonna kõrgis osades kasvab rohi rohkem kui 220 päeva, mõnes osas isegi rohkem kui 300 päeva jooksul aastas, mida ei esine Ühendkuningriigi muudes piirkondades.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

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

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/wc-lamb-pgi-final-20121127.pdf>

⁽³⁾ Vt joonealust märkust 2.

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 231/11)

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

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽²⁾

„WEST COUNTRY BEEF”

EÜ nr: UK-PGI-0005-0668-21.12.2007

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus

„West Country Beef”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Ühendkuningriik

3. Põllumajandustootoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.1. Värske liha (ja rups)

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Nimetusega „West Country Beef” tähistatakse veiste rümpi, poolrümpi ja jaotustükke, mis on saadud veistelt, kes on sündinud ja kasvanud Inglismaa West Country piirkonnas ja tapetud ühingu *Meat South West* standardi või samaväärse standardi kohaselt Inglismaa West Country piirkonna heakskiidetud tapamajades või väljaspool kõnealust piirkonda. Kõnealuseid tapamajasid peab kontrollima sõltumatu kontrollija, et tagada toote täielik jälgitavus ja ehtsus. Lihatootjate ühing *Meat South West* annab tapamajadele loa toote „West Country Beef” käitlemiseks.

Loomi kasvatatakse vastavalt kokkulepitud kõrgetele loomakasvatuse ja loomade heaolu standarditele, millega tagatakse nende ohutus.

Tootmine peab vastama järgmistele miinimumnõuetele:

— Inglismaa West Country piirkonnas sündinud, kasvatatud ja tapaküpseks saanud loomad,

— koresöödaga söötmine;

— kooskõla kõigi kehtivate õigusaktidega;

— kõigi asjakohaste tegevusjuhiste valdamine ja teadlikkus nende kohta;

— kariloomade tervise ja heaolu tagamine viie vabaduse põhimõttel;

— täieliku jälgitavuse süsteemide olemasolu tagamine;

— pädevate karjakute ja koolitatud personali poolse kariloomade pidamise tagamine;

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

- loomade ohutuse ja heaolu tagamine vedamise ja turustamise ajal ning enne tapmist;
- toote ehtsuse tagamiseks tapmine heakskiidetud ja litsentsitud ning täieliku jälgitavusega käitluskohas.

Sõltumatud inspektorid kontrollivad põllumajandusettevõtteid ja töötlemiskäitisi, täites seejuures kindlaksmääratud kontrolliprotopkollit.

Toote „West Country Beef” tootmiskava nõuete täitmiseks peavad tootjad kontrollimise ajal tõendama, et kariloomad on sündinud, kasvanud ja tapaküpseks saanud Inglismaa West Country piirkonnas. Tootjatelt nõutakse söödaregistrilt tõenditega selle kohta, et kariloomi on söödud söödaga, mis koosneb vähemalt 70 % ulatuses koresöödast. Tootmiskava kohaselt on nõutav vähemalt kuuekuulise karjamaal pidamisega ekstensiivne loomakasvatussüsteem.

Võrreldes veistega, keda on söödud kontsenteeritud söödaga, paranevad heintaimi sisaldava erilise söödaga söödud veiste lihaskoe keemiline koostis (vt allpool tabel 1) ja ka liha organoleptilised omadused.

Tabel 1

Veise seljatüki lihase rasvhapete koostis (mg/100 g lihaskude) ja E-vitamiini sisaldus (mg/kg)

	Kontsentrandid	Silo	Heintaimed
18:2 ⁽¹⁾	210	87	76
18:3 ⁽²⁾	8,1	48,7	35,6
EPA ⁽³⁾	2,6	19,7	19,2
DHA ⁽⁴⁾	0,5	5,1	2,8
18:2/18:3	27,2	1,8	2,1
Vitamiin E	1,4	3,3	4,2

⁽¹⁾ linoolhape.

⁽²⁾ linoleenhape.

⁽³⁾ eikosapentaenhape.

⁽⁴⁾ dokosaheksaenhape.

Selle tulemuseks on ühtlasemalt maitsev liha, mille söömine tagab suurepärase toiduelamuse. Lihase-sisese rasvkoega naturaalselt marmorjas liha on meeldiva maitsega ja mahlakas. Rasva värvus võib olla valge kuni kollane, kuid erilise sööda manustamine soodustab kreemika värvuse kujunemist. Liha värvus varieerub roosast tumepunase, mis on laagerdunud liha puhul tumedam punane.

Tapaküpsed on vähemalt 60 päeva vanused veised. Enamus veistest saab tapaküpseks loomulikult – vanus või kaal erineb tõuerinevuste tõttu (ideaalne tapaküpsuse kaal on tapakaal 200–500 kg).

Liha hoitakse vähemalt 10 päeva külmutusseadmete temperatuuril; seda protsessi nimetatakse pärast surmamist algavaks laagerdumiseks. Liha laagerdumise ajal hakkavad looduslikud ensüümid liha struktuurset sidekudet lagundama ning seeläbi muutub liha pehmemaks ja paranevad selle maitseomadused. Traditsiooniliselt aeglaselt küpsetatavate jaotustükkide (rinnatükk ja eeskoot) jaoks ei ole minimaalset laagerdumisaega ette nähtud. Laagerdumisaega võib lühendada, kasutades kõrgepinge elektrilist stimulaatsiooni, mille abil väheneb külmakangestuse oht, või rümbe puusaluudest riputamist, mis muudab liha pehmemaks. Temperatuuri, protsesside ja aegade kohta peetakse arvestust, et tagada rümpade õige jahutamine ja laagerdamine.

Optimaalsete maitseomaduste tagamiseks kasutatav EUROOP-liigitamissüsteemil põhinev rümpade liigitamise spetsifikatsioon on järgmine:

- O+ või paremasse kehaehitusklassi liigitatud rümpad, mille rasvasus on 2–4H.

		Rasvasuse suurendamine =>						
		1	2	3	4L	4H	5L	5H
Kehaehitusklass parandamine =>	E							
	U+							
	-U							
	R							
	O+							
	-O							
	P+							
	-P							

Pärast Inglismaa West Country piirkonna veise tapmist turustatakse veiseliha mitmel järgmisel kauplemisviisil:

kogu rümp, välja arvatud söögiks kõlbmatu rups, nahk, pea ja jalad;

kogu poolrümp: piki selgroogu rümba poolitamisel saadud osa;

tagaveerand/esiveerand: eestpoolt arvestades 10. ja 11. ribi vahel (või muul sarnasel viisil kokkuleppe alusel) poolitatud terve poolrümp;

jaotustükid: toodetud rümpade/poolrümpade jaotamisel väiksemateks, tunnustatud osadeks (klientide eelistusega arvestamiseks). Need jaotustükid võivad olla kondiga või kondita ning kaitsepakendis.

Veiseliha „West Country Beef” võib müüa värskena (jahutatult) või külmutatult.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

—

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Võõrutuse ja tapaküpseks saamise ajal võib kariloomadele anda täiendsööta. Põllumajandustootja registreerib sel juhul sööda koostisosade ja ostu üksikasjad ning neid kontrollivad kindlustusinspektoriid. Loomade lisa söötmise aja kindlaksmääramisel võetakse arvesse selliseid tegureid nagu loomade heaolu ja turustamine.

Täiendsööda ülemmäär on 30 %, milles koresööt moodustab 70 %. Täiendsööta antakse vastavalt vajadusele näiteks talvekuudel või võõrutuse ja tapaküpseks saamise ajal.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Loomade ohutuse tagamiseks kasvatatakse neid vastavalt kokkulepitud kõrgetele loomakasvatuse ja loomade heaolu standarditele.

Tootmine peab vastama järgmistele miinimumnõuetele:

- Inglismaa West Country piirkonnas sündinud, kasvatatud ja tapaküpseks saanud loomad;
- koresöödaga söötmine;
- kooskõla kõigi kehtivate õigusaktidega;
- kõigi asjakohaste tegevusjuhiste valdamine ja teadlikkus nende kohta;
- kariloomade tervise ja heaolu tagamine viie vabaduse põhimõttel;
- täieliku jälgitavuse süsteemide olemasolu tagamine;
- pädevate karjakute ja koolitatud personali poolse kariloomade pidamise tagamine;

- loomade ohutuse ja heaolu tagamine vedamise ja turustamise ajal ning enne tapmist;
- toote ehtsuse tagamiseks tapmine heakskiidetud ja litsentsitud ning täieliku jälgitavusega käitluskoahas.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

—

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

—

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafilise piirkonna moodustavad kuus maakonda: Cornwall, Devon, Dorset, Gloucestershire, Somerset ja Wiltshire, mis koos on Inglismaa West Country piirkond.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Inglismaa West Country piirkonda võib kirjeldada kui rohumaaga kaetud poolsaart. Vahegegmine rohumaaga ja põllukultuuride kasvatamise vahel on osaliselt tingitud piirkonnas esinevatest eri mullatüüpidest. Inglismaa West Country piirkonna muldadest suure osa moodustavad glei- ja pruunmullad, millel rohi kasvab küll jõudsalt, kuid mis ei ole just ideaalsed põllukultuuride kasvatamiseks. Põllukultuuride kasvatuspiirkonnas on valdavalt savi- ja liivmullad, mida saab hõlpsamini kuivendada. Lisaks sellele on Inglismaa West Country piirkonnas Ühendkuningriigi kõrgeim keskmine ning kõrgeim miinimum- ja maksimumtemperatuur.

West Country piirkond on Inglismaa suurim ja kõige põllumajanduslikum piirkond. Sealne keskkond on Ühendkuningriigis üks rikkalikumaid. Selle piirkonna põllumajandusettevõtetes toodetakse hinnanguliselt 24 % Inglismaa veiselihast ning 21 % lambalihast. Karjakasvatus on aidanud piirkonna maastikku ja looduspärandit kujundada ja säilitada. Tänu suurele loomkoormusele on arenenud ulatuslik lihatöötlemissektor, kus luuakse kõnealuses piirkonnas äärmiselt vajalikke töökohti.

Inglismaa West Country piirkonna kõrged ja mõõdukad temperatuurid, ühtlaselt jaotunud sademete hulk kogu aasta jooksul ja sügav niiskust säilitav pinnas tähendab seda, et heina saab teha ja söödakultuure koristada ning loomasöödana kasutada peaaegu aasta ringi. Suures osas sellest piirkonnast kasvab rohi rohkem kui 300 päeva aastas. See aastaringiselt toimuv tootmine on West Country piirkonnas normiks ja ühtlasi selgituseks, miks loomakasvatus on ülekaalus. Lisaks sellele asub rohkem kui 25 % West Country piirkonna rohumaast kas rahvusparkides või looduskaitsete kohtades ja piirkonnas on üle 57 % Ühendkuningriigi lillerikastest rohumaadest. Bristolil ülikooli teadusuuringutest nähtub, et rohumaadel kasvanud veiste liha maitse on intensiivsem ja tarbijate poolt kõrgemalt hinnatud kui kontsentreeritud sööta saanud veiste liha.

5.2. Toote eripära

Inglismaa West Country piirkonna karjakasvatus põhineb olulisel määral värskel ja säilisheinal. Söödaks kasutatud heinaga tagatakse veiselihaga iseloomulik kõrge kvaliteet ja toiteväärtus (rasvhapete koostis, E-vitamiini sisaldus ja organoleptilised omadused). Eespool nimetatud mõju nähtub selgelt teaduslikest katsetest. Katsetest ilmnes erinevus kontsentreeritud söödaga ja heinaga söödud veiste liha rasvhapete koostise vahel (tabel 1). Rohusiloga söödud veiste lihase rasvasisaldus oli suurem ja rasvhapete profiil oli üsna erinev. Kontsentreeritud söödaga söödud veiste lihaskoes oli suurem oomega-6 rasvhapete perekonda kuuluva linoolhappe ja selle produkti arahhidoonhappe sisaldus; rohusilo ja värskel rohuga söödud veiste lihaskoes aga oli suurem oomega-3 rasvhapete perekonda kuuluva linoleenhappe ja selle produktide eikosapentaenhape ja dokosaheksaenhape sisaldus. Kontsentreeritud sööta saanud veiste puhul oli oomega-6 ja oomega-3 rasvhapete suhe palju suurem. Inimtoidus on kõnealune suhe soovitatavalt kuni 4. Sellist näitajat on lihtne saavutada rohuga söödud, kuid mitte kontsentreeritud söödaga söödud veiste liha puhul. Lihtne suhe, mis eristab rohuga söödud veiste liha kontsentreeritud söödaga söödud veiste lihast, on 18:2/18:3; tabelis 1 on see rohtu saanud veiste liha puhul ligikaudu 2 ja kontsentreeritud sööta saanud veiste liha puhul ligikaudu 27.

Värske rohi või rohusilo on α -linoleenhappe allikas, mis võib loomas muunduda pika ahelaga n-3 (omega-3) polüküllastumata rasvhapeteks, mis on väärtuslikud toitaineid inimtoidus. Heintaimed sisaldavad ka E-vitamiini; rohuga söödetud veiste lihas on nii omega-3 rasvhapete kui ka E-vitamiini sisaldus suurem. Need toitained mõjutavad ka liha maitseomadusi.

Niisiis on tõestatud, et veiste söötmine rohu ja rohusiloga tingib lihaskoes eripärase rasvhapete profiili, mis erineb kontsentreeritud söödaga söödetud veiste lihaskoe rasvhapete profiilist. Heintaimedega söödetud veiste lihaskoes on ligikaudu 1,0 % linoleenhapet, 0,5 % eikosapentaenhapet ja 0,1 % dokosaheksaenhapet. Sellised on rasvhapete protsendimäärad, mille alusel rasvhappekoostist sageli kirjeldatakse. Kõigil kõnealustel näitajatel on toote „West Country Beef” kasulik mõju. Rohus leiduv vitamiin E satub söödaga veiste lihas- ja rasvkoe sisse. Rohusiloga söödetud härgade lihaskoes oli E-vitamiini sisaldus vähemalt kaks korda suurem kui vastav näitaja kontsentreeritud söödaga söödetud veiste puhul (tabel 1). Sel põhjusel säilib külmllettides liha helepunane värvus kaks päeva kauem.

Briti uuringute põhjal järeldati, et heintaimedega söödetud veiste liha maitse on parem kui kontsentreeritud söödaga söödetud veiste lihal. Rohuga söödetud veiste liha maitsetulemus andis silmad ette kontsentreeritud söödaga söödetud veiste tulemusele. Kontsentreeritud söödaga söödetud veiste lihale anti suurim punktisumma ebatavalise maigu eest.

Ühingu *Meat South West* tellimisel koostatud sõltumatust aruandest, millest on võetud eespool nimetatud järeldused, nähtub kokkuvõtlikult, et toote „West Country Beef” iseloomulikud omadused on omega-6 ja omega-3 rasvhapete väike suhe ning vitamiin E suur sisaldus.

— Suhe 18:2/18:3 on väiksem kui 4.

— Seljatüki lihaskoe vitamiin E sisaldus > 3,0 mg/kg.

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

Inglismaa West Country piirkonna kliimast, topograafiast, geoloogiast ja sellest tulenevast jõudsast rohukasvust on tingitud selles piirkonnas kasvatatud veiste ning järelikult ka nende liha eriomadused. Suur osa piirkonna põllumajandusmaast on rohumaa, mis sobib ideaalselt loomakasvatuseks ja millelt saadud rohtu saab kasutada täiendsöödana.

Kindlatest ja objektiivsetest teaduslikest tõenditest nähtub, et Inglismaa West Country piirkonnas toodetud ja töödeldud veiselihal on omadused, mis on oma olemuselt seotud geograafilise piirkonnaga, kuna siin saavad loomad söödaks rohkem rohtu, mille tulemuseks on suurem polüküllastumata rasvhapete kontsentratsioon ja E-vitamiini sisaldus lihaskoes.

Rohu kasvu mõjutavad mulla liik, temperatuur, sademed ja päikesepaiste. Veel üks oluline tegur on topograafia, st kõrgus merepinnast, kuna kõrguse suurenedes rohu kasv väheneb. Tänu Inglismaa West Country piirkonna soodsale kliimale on selles piirkonnas nende päevade arv, mil rohi jõudsalt kasvab, palju suurem kui muudes piirkondades. Inglismaa West Country piirkonna kõigis osades kasvab rohi rohkem kui 220 päeva aastas, mõnes osas isegi rohkem kui 300 päeva, mis ei ole nii aga Ühendkuningriigi muudes piirkondades. Selle tulemusena saavad Inglismaa West Country piirkonnas kasvavad veised rohkem rohtu ja rohtutooteid kui veised enamikus Ühendkuningriigi muudes osades või mujal ELis.

Need näitajad on saavutatud selliste veiste liha puhul, kes on sündinud, kasvanud ja tapaküpseks saanud Inglismaa West Country piirkonnas, kus loomadel on juurdepääs värsketele rohule kauem kui teistes piirkondades, sest seal on soe ja niiske kliima ning veisekasvatuse põhineb ekstensiivsel rohtutootmisel. Inglismaa West Country piirkond saab kliimamuutusest tulevikus tõenäoliselt isegi rohkem kasu kui praegu.

Ühingu *Meat South West* hinnangu kohaselt on Inglismaa West Country piirkonna punase liha tootmis-sektori kogupanus majandusse aasta kohta 3 miljardit naelsterlingit ja 28 000 töökohta. Loomakasvatusega jätkamine on väga oluline piirkonna keskkonna ja looduspärandi kaitse seisukohalt. Toote „West Country Beef” iseloomulikud omadused tulenevad Inglismaa West Country piirkonna keskkonnast, kus kasvavad veised, kellelt saadud liha kasutatakse kõnealuse toote toorainena.

Piirkonnas enim levinud veisetõud on ajalooliselt olnud *South Devon* ja *Ruby Red*. Paljud omamaised ja mandrilt sissetoodud veisetõud sobivad samuti hästi piirkonna maastikku ning kasvavad jõudsalt sealsetel rohumaadel. Seega saab toodet „West Country Beef” toota igat tõugu veiste lihast. Maastiku mitmekesisus võimaldab piirkonna piirides eritasandilise loomakasvatusektori olemasolu. Exmoori, Dartmoori ja Bodmin Moori mäestikupiirkonnad sobivad hästi traditsiooniliste veisekarjade kasvatamise ja suvise karjatamise aladeks ning tasandike rohumaad ja rannikualad, kus rohi kasvab suurema osa aastast, on ideaalsed karjamaad, millel toitudes saavad loomade tapaküpseks.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

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

<http://archive.defra.gov.uk/foodfarm/food/industry/regional/foodname/products/documents/wc-beef-pgi-final-20121127.pdf>

⁽³⁾ Vt joonealust märkust 2.

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 231/12)

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

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽²⁾

„YORKSHIRE WENSLEYDALE”

EÜ nr: UK-PGI-0005-0652-08.10.2007

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus

„Yorkshire Wensleydale”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Ühendkuningriik

3. Põllumajandustooto või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.3. Juust

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Nimetusega „Yorkshire Wensleydale” tähistatakse lehmapiimast valmistatud pressitud juustu. Juust võib olla tehtud värskest toorpiimast või pastöriseeritud piimast.

Toode „Yorkshire Wensleydale” vormitakse traditsioonilistesse ratta- või silindrikujulistesse vormidesse (kaal 500 g–21 kg) ning ka risttahukakujulistesse vormidesse (ploki kaal 20 kg). Olenevalt küpsuse nõutavast tasemest võib juustu müüa nii kaks nädalat laagerdunud noore juustuna kui ka kuni kaksteist kuud laagerdunud juustuna.

Juustu füüsikalised-keemilised omadused:

- pH: 4,4–5,4;
- kuivainesisaldus: vähemalt 54 %;
- rasvasisaldus: vähemalt 48 % kuivainest;
- keedusoolasisaldus: maksimaalselt 2,2 %.

Juustu omadused:

- konsistents: tihke, kergelt kokkusurutud ja kihiline;
- värvus: valgest kollakas-elevandiluuvalgeni;
- lõhn: piimane, kergelt happeline, mis kauem laagerdunud juustude puhul omandab tugevaid noote ja püsib üldiselt pikka aega;
- maitse: kergelt happeline, mis kauem laagerdunud juustude puhul muutub tugevalt ja isuäratavalt mahedaks ja magusaks, meeldiv ja eristatav järelmaitse;
- välimus: väikeste uuretega piimvalge;
- tekstuur: tihke, kuid veidi murenev ja kihiline.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

Mikrobioloogilised piirmäärad:

- *Escherichia coli*: < 100 kolooniat grammi kohta;
- *Staphylococcus aureus*: < 100 kolooniat grammi kohta;
- salmonella liigid: ei esine 25 grammis.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Kaubanduslikult kättesaadavatest tüvikultuuridest kasvatatakse liigipärased starterkultuurid. Emakultuurid „äratakse üles” nende külmuivatatud olekust ja kasvatatakse üksikkultuuridena seni, kuni need hapendajana lisatakse piima sisse. Tavaliselt kasvatatakse kolmepäevase tsükli jooksul kolmes rühmas 18 emakultuuri, igas rühmas kuus kultuuri. Vanuse ja elujõulisuse järgi tehakse iga päev kindlaks iga rühma kolm parimat. Neid paljundatakse suurtes paakides. Vahetult enne juustu valmistamist segatakse emakultuurid kokku ja kasutatakse konkreetset päeval starterkultuuridena.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

—

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Wensleydale'i geograafilises piirkonnas, mida on alljärgnevalt kirjeldatud punktis 4, peavad toimuma allpool esitatud tootmisetapid.

- Vajaduse korral piima pastöriseerimine.
- Piima valamine juustutõrtesse ja starterkultuuride partii lisamine ning segamine juustu küpsemise vältel.
- Laabi lisamise järel piima kalgendumine.
- Kalgendi lõikamine juustumassi vadakust eraldamiseks. Kalgendi ja vadaku „kuumtöötlemine” (tõrre külgedelt lähtuva soojusega, et kalgendiosakesi tihendada ja rohkem niiskust välja juhtida) ning segamine kuni kalgendi nõrutamise ja vadaku eraldamiseni.
- Kalgendi soovitud tekstuuri ja niiskusesisalduse tagamiseks kalgendi lõikamine, keeramine ja segamine.
- Kalgendi käsitsi soolamine.
- Vormi täitmine.
- Pressimine.
- Mähkimine (vajaduse korral) ja esmane pakendamine.
- Vähemalt nädal aega kestev esialgne laagerdusetapp.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

—

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

—

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Põhja-Yorkshire'i krahvkonna Wensleydale'i org ning selle keskel asuv Hawesi linn. See piirkond on piiritletud Sedberghi linnaga läänes ja Bedale'iga idas ning hõlmab neid. Lõunas on oru piirideks Wharfedale, Nidderdale, Ribblesdale ning põhjas Ripon ja Swaledale.

Eespool määratletud piirkond on „Yorkshire Wensleydale” juustu tootmisega samatähenduslik ja asub „Yorkshire Wensleydale” juustu sajanditepikkuse tootmise traditsioonilisel ja ajaloolisel alal. Tänapäeval valmistatakse „Yorkshire Wensleydale” juustu üksnes Hawesi ja Kirkby Malzeardi meiereis.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Taotlus aluseks on geograafilisele päritolule omistatav konkreetne kvaliteet ja maine.

Põhja-Yorkshire'i krahvkonnas on juustuvalmistamise ajalooline traditsioon kestnud sajandeid. Piirkonna esimesed juustuvalmistajad olid Prantsuse tsistertslaste ordu mungad, kes asusid sinnakanti elama 11. ja 12. sajandil. Tõenditest nähtub, et Wensleydale'i munkadest said aja jooksul asjatundlikud põllu- ja loomapidajad. Piimast juustu tootmine muutus väärtuslikuks toiduallikaks. Ajaloolistest tõenditest selgub, et esialgu tehti kloostrites juustu lambapiimast. Olukord muutus pärast kloostrite tegevuse lõpetamist 16. sajandil, kui piimatootmises sai ülekaalu lehmapiim.

Pärast seda, kui kuningas Henry VIII korraldusel kloostrid 16. sajandi keskel likvideeriti, andsid mungad oma juustuvalmistamise oskused edasi kohalikele talunikele, kes hakkasid juustu tegema piima ülejäägi säilitamiseks. See traditsioon kestis edukalt 20. sajandini. Wensleydale'i oru elanik Kit Calvert („oruelaniku musternäide” ning „Yorkshire Wensleydale” juustu valmistaja aastatel 1933–1966) on oma raamatus „Kit Calvert Wensleydale'ist” nentunud, et „... Teise maailmasõja puhkedes (1939) tegid Wensleydale'is ja selle ümbruskonnas Wensleydale'i juustu kokku 173 talunaist.”

Kohalik teravilja- ja toidumoonakaupmees Edward Chapman sai 1897. aastal Hawesi linnas esimese meierei avamisega piirkonna esimeseks ärieesmärgil tegutsevaks juustuvalmistajaks. Ta ostis kohalikelt talunikelt piima kokku ja valmistas sellest Wensleydale'i juustu. 1930ndate aastate majandusliku surutise aegu oli Edward Chapmani meierei pankroti äärel, kuid päästeti tänu Kit Calvertile, kes koondas võlausaldaajaid ja veenis neid Hawesi meierei kestmist toetama. Järgmise 30 aasta jooksul rajas Kit Calvert hästi toimiva juustuäri, mis tegutses Hawesis, Kirkbys, Malzeardis, Mashamis ja Coverhamis. Kit Calvert müüs oma äri 1966. aastal piimaturustuskomiteele *Milk Marketing Board*.

„Yorkshire Wensleydale” juustu tehakse endiselt retsepti järgi, mida on vähe muudetud viimase saja viieteistkümneme aasta jooksul – alates sellest ajast, kui Hawesis algas kaubanduslik juustutootmine (1897). Tänapäeval kasutatav retsept on peaaegu täpselt sama, mida taludes on põlvkonniti kasutatud. Suur osa juustutootmisest toimub käsitsi, kuna nii on tehtud paljude põlvkondade jooksul. Juustu valmistatakse spetsiaalselt „Yorkshire Wensleydale” juustu jaoks paljudatud subkultuuri suure hulga starterkultuuridega. Nõutavale kirjeldusele vastava ja kvaliteedistandardeid järgiva toote valmistamiseks vajalikud oskused on jätkuvalt asjakohased – nagu möödanikus nii ka tänapäeval. Fotomaterjalid kaubandusliku juustutootmise algusaegade kohta tõendavad, et juustutootmise meetodid on aastate jooksul üsna vähe muutunud.

5.2. Toote eripära

Kreemikasvalge värvusega „Yorkshire Wensleydale” juustu tekstuur on tihke, kuid elastne, kihiline ja uuretega. Juustu pealiskiht on tugevama kollase värvusega. See on käsitsi valmistatud „Yorkshire Wensleydale” juustu ehtsuse tunnus (eelkõige tekstiilümbrises juustude puhul). „Yorkshire Wensleydale” juust erineb väljaspool määratud piirkonda valmistatud Wensleydale'i juustudest selle poolest, et sellel on pehmem ja kreemjam tekstuur ning kreemjam, magusam ja vähem happeline maitse kui tavapärasel Wensleydale'i juustudel. „Yorkshire Wensleydale” juustu maitse on kordumatu juustuvalmistusprotsessis kasutatud ainulaadsete starterkultuuride tõttu. Unikaalsete starterkultuuride väljavalmimise aluseks on nende kultuuride võime kujundada suurepäraselt ja kordumatult maitset ning järjekindlat ja prognoositavat happemäära. „Yorkshire Wensleydale” juustu ainukordse retsepti tõttu on seda juustu võimalik süüa noore ja värskelt juustuna või seda võib mitu kuud hoolikalt laagerdada, et kujuneks rikkalik ja täidlane maitse.

„Yorkshire Wensleydale” juustu valmistamisprotsessis kasutatavad starterkultuurid on oluline tegur valmis juustu kvaliteedi kujunemisel. Kasutatud starterkultuure kasvatatakse mesofiilsetest aromaatsetest kultuuridest, mis võivad olla igapäevaselt kultiveeritud kas traditsioonilistest emakultuuridest või üleöö kasvatatud lahtistes kultuurides või lahtistes sügavkülmutatud või külmuivatatud kultuurides, mis tavaliselt on lahjendatud kooritud piim.

Esmased kultuurid on kaubanduslikult kättesaadavad, neid tuleb aga kuude kaupa kasvatada. Emakultuurid „äratakse üles” nende külmuivatatud olekust ja kasvatatakse nende elutsükli jooksul üksikult kultuuridena. Kolmepäevase tsükli jooksul kasvatatakse kolmes rühmas 18 emakultuuri, igas rühmas kuus kultuuri. Iga päev määratakse vastavas rühmas kindlaks kolm parimat kultuuri ja kasvatatakse neid suurtes paakides. Vahetult enne juustu valmistamist segatakse emakultuurid kokku ja kasutatakse konkreetse päeva juustuteo jaoks.

Üksikkultuure kasvatatakse eraldi seni, kuni need hapendajana lisatakse piima sisse. Vanuse ja elujõulisuse järgi tehakse iga päev kindlaks iga rühma kolm parimat. Tavaliselt koosneb parimate rühm ühest noorest, ühest keskmisest ja ühest küpsema vanusega kultuurist. Kui vanemad kultuurid kaotavad oma elujõulisuse ja tulemuslikkuse, sorditakse need välja ning parimate rühma uueks liikmeks saab uus kultuur, mis „üles äratakse”. Pärast „ülesäratamist” võib mööduda nädalaid või kuid, enne kui neid tegelikult juustu valmistamisel kasutatakse. Emakultuuridena eraldi kasvatamisel omandavad kõnealused kultuurid individuaalseid omadusi ja tugevust ning neil kujuneb välja immuunsus bakteriofaagide suhtes. See on ainulaadne ja keerukas süsteem, mida Yorkshire'is on „Yorkshire Wensleydale” juustu tootmisel kasutatud juba pikka aega.

Juustuvalmistusprotsessis on olulise tähtsusega starterkultuuride kvaliteet ja tihedus, millest oleneb ka valmis juustu kvaliteet. Pastöriseeritud piimale konkreetse starterkultuuri lisamisega panustatakse piima esialgsesse happesusse ning soodustatakse piima kalgendumist pärast laabi lisamist.

Kogu juustuvalmistusprotsessi vältel – laabi lisamisest kuni soolamiseni – on need erilised starterkultuurid happesisalduse kujunemise jaoks ülimalt olulised. Happesust tootvate ja maitset kujundavate bakterite segust koosnevad starterkultuurid on üks kahest olulisest aspektist valmis juustu maitse ja tekstuuride kujunemisel. Valmis juustu maitse kujunemisel on kõige olulisem tegur piima kvaliteet. Starterkultuurid toimivad veel pikka aega ka pärast seda, kui juust on juustukojas valmis tehtud, sest need kultuurid toimivad kogu juustu laagerdumise vältel, kujundades toote lõhna, tekstuuride ja välimust.

Juustuvalmistusprotsessis tuleb iga juustutõrt hoolikalt jälgida ning üles kirjutada kontrollimise aeg, temperatuur ja happesuse tase. „Yorkshire Wensleydale” juustu püsiva kvaliteedi tagamisel on olulised juustumeistrite ja tehniliste töötajate oskused, kogemused ja intuitsioon, samuti on vaja osata kindlaks määrata eri tegureid, mis päevast-päeva ja igas üksikus tõrres mõjutavad juustu valmistamise protsessi. Nende hulka kuuluvad ka piima kvaliteedi hooajaline kõikumine – kevadel, suvel ja või talvel lüpsitud piima kvaliteet on erinev; starterkultuuride tulemuslikkus – kuidas ja millal jätta välja või lisada uusi rakukultuure; ilmastikutingimused. Kui töö on seotud eluskultuuridega ja looduslikult erineva piimakvaliteediga, ei ole ükski päev järgimisega sarnane; juustutegu võib olla kiire või aeglane ning seepärast tuleb tagada, et tehtud juustu kvaliteet on kindel ning kogu valmistusprotsess põhineb spetsiaalselt koolitatud juustutootjate oskustel, kogemustel ja eriteadmistel.

Järjepidevalt hea „Yorkshire Wensleydale” juustu tootmiseks võivad juustumeistrid protsessi igas etapis teha kohandusi – näiteks küpsemise aega võib muuta sõltuvalt sellest, kas starterkultuurid on aeglased või kiired, ning ka kuumutamistemperatuuri võib muuta happemäära kontrollimiseks; vadaku eraldumise kiirus/määr, tükeldatud kalgenditükkide suurus ning soola lisamise aeg ja kogus sõltuvad juustuteo jooksul kujuneva happe määrast, mis omakorda oleneb sellest, kas kultuurid on kiired või aeglased.

Juustu valmistamisel järgitud põhiaspektid: starterkultuuride kogus ja liik, laagerdumise ja vadaku eraldumise aeg ning kuumutamise aeg ja temperatuurid, segamise aeg ja happesuse kujunemine ning lõplik soolamine – kõik see on „Yorkshire Wensleydale” juustu puhul samalaadset liiki juustude hulgas ainulaadne ning erineb Wensleydale'i muudest, väljaspool määratletud geograafilist piirkonda masstootanguna toodetud kaubanduslikult kättesaadavamatest juustudest.

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

Kui tsistertlaste ordu mungad asusid 11. ja 12. sajandil elama Wensleydale'i orgu, töid nad endaga kaasa juustuvalmistamise oskused, mis hiljem anti edasi kohalikele talunikele. „Yorkshire Wensleydale” juustu valmistamist jätkatakse sellise retsepti järgi, mis on püsinud muutumatuna alates piirkonnas kaubandusliku juustutootmine algusest 1897. aastal. Tänapäeval juustuvalmistamisel kasutatav retsept on peaaegu täpselt sama, mida taludes on pikka aega põlvkonniti kasutatud. Juustu valmistatakse spetsiaalselt „Yorkshire Wensleydale” juustu jaoks paljudatud subkultuuri suure hulga starterkultuuridega. Nõutavale kirjeldusele vastava ja kvaliteedistandardeid järgiva juustu valmistamiseks vajalikud oskused on jätkuvalt asjakohased nii tänapäeval kui minevikus.

„Yorkshire Wensleydale” juustu erakordne lõhn, tekstuur ja välimus, selle toote magus piimane ja happene maitse, murenev ja kihiline tekstuur – kõik see on tingitud ainulaadsete starterkultuuride ja meiereide kasutamisest ning juustutootjate teadmistest ja oskustest valmistada sellise püsiva kvaliteediga juustu.

Lisaks juustutootmises vajalikele oskustele ja tööle on suurim mõju toote eripärale seotud toote mainega. „Yorkshire Wensleydale” juustu maine põhineb kvaliteedil, ühtsusel, päritolul ja ehedusel.

„Yorkshire Wensleydale” juustu maine on märkimisväärne. Wensleydale'i juustu hakati määratletud geograafilises piirkonnas valmistama 11. ja 12. sajandi jooksul ning see arengutee on jätkunud tänapäevani. Wensleydale'i juustu valmistati üksnes määratletud geograafilises piirkonnas kuni 20. sajandini – kuni seda stiili ja nimetust hakkasid kasutama kogu riigi juustuvalmistajad ning sellest sai üldist liiki toode, mida hakati nimetama Wensleydale'i juustuks. Kogu määratletud geograafilises piirkonnas jätkati tol ajal juustuvalmistamist siiski ajahambale vastu pannud auväärse retsepti järgi. Määratletud piirkonna juustutootjatel on olnud vaja üle elada nii kõrg- ja madalseise. Tõepoolest oleks juustutootmine Wensleydale'is 1930ndatel aastatel peaaegu lõppenud, kuid Kit Calvert päästis olukorra. Katastroofi õnnestus vältida 1992. aastal, kui piimatootjate ühendus *Dairy Crest* nõustus Hawesi meierei sulgemise järel selle ettevõtte juhatusele müüma. Wensleydale'i peretalud on põlvkonniti tootnud piima juustu valmistamiseks ning üksteisele järgnenud põlvkondade kaupa juustutootjaid on selle piima tulutoovalt juustuks vorminud.

Tänapäeval saab „Yorkshire Wensleydale” juustu osta kõigi Ühendkuningriigi tähtsamate jaemüüjate käest, sõltumatutest delikatessikauplustest ja kõikjal toiduteenuste sektoris. „Yorkshire Wensleydale” juustu leiab üha enam ka paljudel eksporditurgetel nagu USAs ja Kanadas, kus seda tunnustatakse kõrgeima kvaliteediga juustuna, mille tõeline lisandväärtus on päritolu ja ehtsus.

„Yorkshire Wensleydale” juust on aastate jooksul võitnud paljusid auhindu ja kiituskirju. Selliste auhindade näited hõlmavad parima piirkondliku juustu auhindu *Best Territorial Cheese* ja *Reserve Supreme Champion* 2000. aasta rahvusvahelisel Nantwichi juustumessil ning parima Briti juustu auhinda ja kuldmedalit 2004. aasta maailma juustumessil.

Tarbijate mõttemaailmas on tihed seos „Yorkshire Wensleydale” juustu ja geograafilise piirkonna vahel. Toodet on kirjeldatud piirkonna külastajatele suunatud paljudes reisiteatmikes ja see on aidanud juustu mainet tõsta nii geograafilise piirkonna sees kui ka väljaspool, nii et juustu järele on suur nõudlus nii igat liiki jaemüügikohtades kui ka restoranides. Juustu kohta on arvukalt viiteid koka- ja ajalooraamatutes ning ilukirjanduses.

„Yorkshire Wensleydale” juustu müüakse Ühendkuningriigi ja välismaa suurte linnade kõige hinnatumates delikatessikauplustes. Harrods, Fortnum & Mason ning John Lewis Londonis hoiavad oma sortimendis seda juustu ehtsa päritolu ja erakordsete maitseomadustega Wensleydale'i juustuna. „Yorkshire Wensleydale” juustu võib osta Manhattani ja Hongkongi esmaklassiliste jaemüüjate käest. Ühendkuningriigi tunnustatumaid juustu jaemüüjaid ja käsitsivalmistatud juustu asjatundja, Londoni Neals Yard Dairy müüb Hawesis tehtud „Yorkshire Wensleydale” juustu selle eriomaduste ja ehtsuse tõttu ainsa Wensleydale'i juustuna.

Eriti kuulsad peakokad nagu Jamie Oliver ja Rosemary Shrager kasutavad „Yorkshire Wensleydale” juustu nii oma retseptides kui ka juustuvaagnatel.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

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

https://whitehall-admin.production.alpha.gov.co.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/193717/yorks-wensleydale-cheese-pgi.pdf

⁽³⁾ Vt joonealust märkust 2.

EUR-Lexi (<http://new.eur-lex.europa.eu>) kaudu pakutakse otsest ja tasuta juurdepääsu Euroopa Liidu õigusaktidele. Nimetatud veebilehel saab tutvuda *Euroopa Liidu Teatajaga* ning ka lepingute, õigusaktide, kohtupraktika ja ettevalmistatavate õigusaktidega.

Lisateavet Euroopa Liidu kohta saab veebilehelt <http://europa.eu>



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET