

Teataja



57. aastakäik

Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

31. detsember 2014

Sisukord

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2014/C 468/01	Euro vahetuskurss	1
---------------	-------------------------	---

V Teated

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2014/C 468/02	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine	2
2014/C 468/03	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine	10

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss (¹)

30. detsember 2014

(2014/C 468/01)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,2160	CAD	Kanada dollar	1,4132
JPY	Jaapani jeen	145,41	HKD	Hongkongi dollar	9,4340
DKK	Taani kroon	7,4436	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,5536
GBP	Inglise nael	0,78230	SGD	Singapuri dollar	1,6085
SEK	Rootsi kroon	9,4746	KRW	Korea vonn	1 334,19
CHF	Šveitsi frank	1,2028	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	14,1487
ISK	Islandi kroon		CNY	Hiina jüaan	7,5442
NOK	Norra kroon	9,0420	HRK	Horvaatia kuna	7,6598
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	15 099,67
CZK	Tšehhi kroon	27,728	MYR	Malaisia ringit	4,2559
HUF	Ungari forint	314,98	PHP	Filipiini peeso	54,420
LTL	Leedu litt	3,45280	RUB	Vene rubla	69,1315
PLN	Poola zlott	4,3103	THB	Tai baat	40,019
RON	Rumeenia leu	4,4847	BRL	Brasiilia reaal	3,2394
TRY	Türgi liir	2,8587	MXN	Mehhiko peeso	17,9293
AUD	Austraalia dollar	1,4878	INR	India ruupia	77,1686

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

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 muutmistaotluse avaldamine

(2014/C 468/02)

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

MUUTMISTAOTLU

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006**põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽²⁾****MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9****„CHEVROTIN”****EÜ nr: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012****KGT () KPN (X)****1. Spetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab**

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos geograafilise piirkonnaga
- Märgistus
- Riiklikud nõuded
- Muu: pakendamine

2. Muudatus(t)e liik

- Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmise
- Registreeritud KPNI või KGT muutmise, mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti ega kokkuvõtet
- Spetsifikaadi muutmise, mis ei tingi avaldatud koonddokumendi muutmist (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 3)
- Spetsifikaadi ajutine muutmise, mis tuleneb riiklike ametiasutuste nõutud kohustuslikest sanitaar- või füto-sanitaarmedetmetest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

3. Muudatus(ed)

3.1. Toote kirjeldus

Juustu kirjeldust on täpsustatud, et toodet paremini iseloomustada.

Kuivaine rasvasisaldust on vähendatud 45 %-lt 40 %ni. Vähendamist põhjendatakse sellega, et sõltuvalt kitsede karjatamise tingimustest on täheldatud piima rasvasisalduse muutumist. Kuna piim töödeldakse juustuks samal päeval, võib juustu rasvasisaldus märkimisväärselt varieeruda. Varem ei võetud varieerumist vajalikul määral arvesse.

3.2. Geograafiline piirkond

Geograafiline piirkond hõlmab nüüd ka osa Annecy-le-Vieux kommuuni territooriumist. Ühe ettevõtja esitatud taotluse puhul nimetatud piirkonna lisamiseks lähtuti geograafilise piirkonna esialgses määratluses sätestatud piiritlemiskriteeriumitest. Osa Annecy-le-Vieux kommuuni territooriumist vastas asjakohastele kriteeriumitele ning piiritlemisega tegelev eksperdikomisjon kiitis heaks selle kaasamise geograafilisse piirkonda.

Geograafilise piirkonna kirjelduse asukohta ja sõnastust on muudetud, kirjeldus on esitatud punktis „Seos geograafilise piirkonnaga”.

3.3. Päritolutõend

Täpsustatud on ettevõtjate deklareerimiskohustust. Need muudatused on seotud päritolunimetuste kontrollimise süsteemi reformimisega, mida tehti 7. detsembri 2006. aasta määrusega nr 2006-1547 põllumajandussaaduste, metsandussaaduste või toiduainete ja meresaaduste väärindamise kohta (*Ordonnance no 2006-1547 relative à la valorisation des produits agricoles, forestiers ou alimentaires et des produits de la mer*). Eelkõige on ette nähtud, et tuleb kindlaks teha, kas ettevõtja suudab täita selle nimetuse spetsifikaadi nõudeid, mida ta soovib kasutada. Lisaks peab ettevõtja esitama deklaratsiooni kaitstud päritolunimetuse all turustatavate toodete identifitseerimise ja järelevalve tagamise kohta ning loomade söötmist käsitleva deklaratsiooni.

Lisatud on säte toodete kontrollimise kohta, et kontrollida tootmisahela lõpus toodete kvaliteeti.

On täpsustatud, et juustule kinnitav identifitseerimismärgis on ümmarguse kujuga.

3.4. Tootmismeetod

Piima tootmine

Karja määratlust on täpsustatud, lähtudes varem registreeritud spetsifikaati käsitlevast riiklikust õigusaktist: „Käesoleva spetsifikaadi tähenduses hõlmab kari kogu kitsekarja, mis koosneb laktatsioonil olevatest kitsedest, kinnisloomadest, talledest ja sokkudest.”

Parandatud on kõnealuse riikliku õigusaktiga seotud tehniline viga: 80 % kogu karja kuuluvatest loomadest, mitte ainult kitsedest, peavad olema Alpi tõugu.

Täpsustatud on nende kitsede tõugu, kelle piima kasutatakse. Alpi tõug hõlmab fenotüüpe *chamoisé*, „pie noir” ja „noir”, muudatuse eesmärk on täpsustada ettevõtjate jaoks, milliseid fenotüüpe on lubatud kasutada. Üldises kõnepruugis kasutatakse kõikide fenotüüpide, v.a *chamoisé* puhul nimetust „Chèvres des Savoie” (Savoie kitsed).

Kontrolli hõlbustamiseks on täpsustatud, kuidas määratakse kindlaks lubatud suurim keskmine toodang laktatsioonil oleva kitse kohta, lähtudes varem registreeritud spetsifikaati käsitlevast riiklikust õigusaktist.

Söödaga seotud muudatused

— Selleks et määrata kindlaks sööda liigid ja lihtsustada kontrollimist, on sätestatud loetelu lubatud sööda, toorainete ja lisaainete kohta, mida võib kasutada täiendsööda koostises.

— Eelkõige on täpsustatud, mida sööt hõlmab, lisades sellesse kategooriasse kuivsööda. Seega on kitsedele antava sööda liigid paremini määratletud.

— Samuti on täpsustatud täiendsööda ja kuivsööda maksimaalne sisaldus söödas, et nendega ei asendataks rohtu kitsede söödaratsioonis. Laktatsioonil olevate kitsede puhul on täiendsööda maksimaalne kogus 300 grammi iga toodetud piima liitri kohta ning kuivsöödaga söötmise korral on kuiv- ja täiendsööda maksimaalne kogus kokku 500 grammi iga toodetud piima liitri kohta.

- Selleks et lihtsustada kogu sööda päritolu kontrollimist, on täpsustatud, et kuivisööt võib olla pärit väljastpoolt geograafilist piirkonda.
- Seose säilitamiseks tootmispiirkonnaga on sätestatud, et geneetiliselt muundatud sööda kasutamine on keelatud ning põllumajandusettevõtetes ei ole lubatud kasvatada transgeenseid taimi.
- Kitsede sööda kvaliteedi tagamise eesmärgil on täpsustatud, et sööda hoiutingimused peavad tagama selle nõuetekohase säilimise.

Lisaks on täpsustatud kitsede sööda tootmiseks kasutatavate rohumaade väetamise eeskirju, sest orgaanilised väetised võivad muuta rohumaataimeliikide kooslust. Seega aitab täpne eeskiri säilitada loodusliku taimeistiku mitmekesisust ja hoida seost geograafilise piirkonnaga.

„Lubatud on kasutada ainult kaitstud päritolunimetuse „Chevrotin” päritolupiirkonna põllumajandusliku päritoluga orgaanilisi väetisi, nagu kompost, sõnnik, läga ja virts ning mittepõllumajandusliku päritoluga orgaanilisi väetisi, nagu veepuhastusjaamade muda (või kõrvalsaadused) ja haljasjäätmel.

Mittepõllumajandusliku päritoluga orgaaniliste väetiste laotamisel peab iga partii (veo- või paakauto koorem) puhul analüüsima patogeensete mikroobide, raskmetallide ja orgaaniliste ühendite jälgede olemasolu, lähtudes õigusaktide sätestest.

Mittepõllumajandusliku päritoluga orgaaniliste väetiste laotamine põllumajandusmaale on lubatud, kui need kohe sisse küntakse ning järgitakse eripiirangud käsitlevaid kehtivaid eeskirju (kuupäevad, kaitstud alad, ...), koguseid, ...”.

Tootmine

Täpsustatud on toiminguid, mis peavad toimuma põllumajandusettevõttes (piima tootja) ja teave selle kohta on paigutatud punktist „Tootmine” punkti alla „Tootmismeetodi kirjeldus”.

Punkti, milles on käsitletud juustu „Chevrotin” tootvat juustukoda, on muudetud, et täpsustada juustukoja töökoraldust, kui seal valmistatakse tooteid ka muude loomade piimast.

Lause „Piima kerge jahutamine võimaldab toetada looduslike ensüümide arengut ja vältida psühhotroopse floora teket” jäetakse välja, sest tegemist on infoga, mitte kontrollimisele kuuluva tegevusega.

Kontrolli hõlbustamiseks on täpsustatud, et põllumajandusettevõttes, kus kogu piim või osa sellest kasutatakse toote „Chevrotin” valmistamiseks, tuleb järgida kõiki spetsifikaadis piimatootmisele kehtestatud nõudeid.

Riikliku õigusaktiga seotud tehniline viga eelmises spetsifikatsioonis on parandatud, lähtudes varem registreeritud spetsifikaati käsitlevast riiklikust õigusaktist:

laabi lisamise temperatuurivahemikku on muudetud (laabi lisamise temperatuurivahemik on 30–38 °C varasema 32–36 °C asemel, seda tuleb järgida kogu kalgendumisprotsessi käigus).

Spetsifikaadis on märgitud piimhappebakterite koostis, et valitud piimhappebakterid toetaksid vajaliku mikrofloora teket ja võimaldaksid tuua esile toote „Chevrotin” eripära.

Vormimisel kasutatava kanga määratlust on muudetud. Lisaks linasele on lubatud kasutada ka puuvillast kangast. Algset sõnastust, mis hõlmas ainult linast kangast, on muudetud, sest osutatud toimingul kasutatakse sageli ka puuvillast kangast.

Laagerdamine

Laagerdamisalusena ei pea enam kasutama ainult kuuselaudu. Tootjarühm leidis, et pärast kuivatamisetappi, mille ajal on kuuselaudade kasutamine kuivatamisalusena kohustuslik, võib alus olla ka muust materjalist. Just kuivatamisetapis on puidul oluline roll niiskuse reguleerimisel ja laagerdamiseks vajaliku keskkonna tekitamisel. Praktika on näidanud, et muud tüüpi alused, mida on lihtsam kasutada, ei muuda juustu omadusi, kui neid kasutatakse osutatud tootmisetapis. Ettevõtjad on katsetanud muust materjalist aluseid (võrestikku) ning on selgunud, et toote kvaliteet säilib (ei ilmnenud probleeme liigse niiskusega või hallituse tekkega). Inertsemast materjalist aluste kasutamine aitab vältida soovimatute mikroobide levikut kollektiivsetes laagerdamisruumides, sest aluseid on lihtne puhastada.

3.5. Märgistus

Välja on jäetud kohustus esitada märgisel väljend „Appellation d'origine contrôlée” („kontrollitud päritolunimetus”), selle asemel on sätestatud kohustus esitada märgisel Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse tähis AOP (KPN); selle muudatuse eesmärk on parandada märgise loetavust ja luua KPNiga registreeritud toodete esitlemisel sünergiaid. Märgisele võib paigutada ka märke „Appellation d'Origine Protégée” (kaitstud päritolunimetus).

Seoses riiklikes õigusaktides tehtud muudatustega on tühistatud kohustus kasutada INAO logo.

3.6. Riiklikud nõuded

Vastavalt eespool nimetatud päritolunimetuste kontrollimise süsteemi riiklikule reformile on lisatud tabel, milles on loetletud peamised kontrollitavad omadused ja nende hindamise meetodid.

3.7. Muud muudatused

Pakendamine

Pakendamise tingimusi ei ole muudetud (terve juust kuusepuidust alusel individuaalpakendis). Muudatus on seotud juustu pakendamise lubatud algusajaga (15 päeva pärast laagerdamise algust ja mitte „pärast laagerdamise lõppu”, nagu on sätestatud registreeritud spetsifikaadi punktis 2).

See tagab toote kvaliteedi laagerdamise lõppfaasis. Pakendil on positiivne mõju tekstuuri kujunemisele, sest pakend toimib „laagerdamiskambrina”, mis tagab juustu pehme tekstuuri, kaitstes seda kuivamise eest ja soodustades proteolüüsi. Lisaks aitab pakendamine vältida väliste defektide teket (nt pakendamata juustudel, mis jäetakse laagerdama puidust või sõrestikulisele alusele, tekivad mustad täpid) ja kooriku kahjustumist (pragunemine, deformatsioon).

KOONDDOKUMEN

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽³⁾.

„CHEVROTIN”

EÜ nr: FR-PDO-0105-0970-23.2.2012

KGT () KPN (X)

1. Nimetus

„Chevrotin”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.3. Juust

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Juustu „Chevrotin” valmistatakse ainult kitsedelt saadud toorest täispiimast, juust on silindrikujuline, selle läbimõõt on 9–12 cm ja kõrgus 3–4,5 cm, juust kaalub 250–350 grammi.

See on kuumtöötlemata pressitud juust, mille pestud koorik on pärast laagerdamist täielikult või osaliselt kaetud peene valgehallitusega, mis koosneb peamiselt *geotrichum*’ist; pärast täielikku kuivamist peab rasvasisaldus olema vähemalt 40 grammi 100 grammi juustu kohta ja kuivainesisaldus vähemalt 45 grammi 100 grammi juustu kohta.

Juust „Chevrotin” pakendatakse kuusepuidust alusel individuaalpakendisse.

Juust „Chevrotin” pakendatakse tervikuna.

Juust on pehme ja kreemjas, selle keskosa võib olla kõvem ja väikeste avadega. Juust on koorevärvi, kergelt soolakas ja kitsepiima maitsega.

⁽³⁾ Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Juustu „Chevrotin” valmistamiseks kasutatav piim saadakse karjalt, mis koosneb vähemalt 80 % ulatuses Alpi tõugu nn Savoie kitsedest, kes on loomakasvatuse instituudi poolt määratletud kaitsealuse kitsetõuna.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Rohusöödana kasutatakse karjamaade rohtu ja heina.

Vähemalt viie kuu jooksul saavad kitsed rohusööda peamiselt tootmispiirkonnas asuval karjamaadel karjatamise käigus.

Karjakasvatajal peab karjamaid olema vähemalt 1 000 ruutmeetrit kitse kohta.

Kogu karjale on lubatud anda vaid järgmist sööta:

- koresöödana on lubatud kasutada ainult karjatamisel tarbitud rohtu, looduslikelt heinamaadelt pärit heina ning kultuurheinamaadelt pärit kõrrelisi heintaimi ja liblikõielisi, mida on hoitud heades tingimustes;
- kuivsööt: kuivatatud suhkrupeedipulp ja kuivatatud lutsern;
- toidulisandite koostises kasutatud toorained: kõik teraviljad ja nende saadused, melass sideainena, terved või purustatud herned, põlduba, lupiin, soja, päevalillekook, kopra, lina, palmituumad, raps, sojauba, puuvill, kartul, taimse päritoluga rasvad, kõik mineraalid, makroelemendid, põllumajandusettevõttes toodetud vadak, mida on hoitud heades tingimustes, et vältida saastumist patogeensete mikroobidega. Lisaainetena on lubatud kasutada ainult mikroelemente ja vitamiine.

Geograafilisest piirkonnast pärit sööt peab moodustama vähemalt 70 % karjale antavast söödast. Laktatsioonil olevate kitsede puhul on täiendsööda maksimaalne kogus 300 grammi iga toodetud piima liitri kohta.

Kuivsöödaga söötmise korral on kuiv- ja täiendsööda maksimaalne kogus kokku 500 grammi iga toodetud piima liitri kohta.

Loomade söödas on lubatud üksnes taimed, kaassaadused ja täiendsööt, mis ei ole saadud transgeensetest toodetest.

Transgeensete kultuuride kasvatamine on keelatud kõikidel põllumajandusettevõtte aladel, kus toodetakse piima, millest valmistatakse päritolunimetusega juustu „Chevrotin”. Keeld hõlmab kõiki taimeliike, mida võib kasutada põllumajandusettevõttes kasvatatavate loomade söödaks, samuti kõiki kultuure, mis võivad söödakultuure nakata. Lubatud piirmäärad vastavad kehtivatele normidele ja seda kohaldatakse iga söödakomponendi suhtes.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Piim peab olema toodetud, juustuks töödeldud ja juust peab olema valminud geograafilises piirkonnas.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

Selleks et juustu kaitsta ja tagada nii kooriku, sisu tekstuuri kui ka lõhna puhul oluliste omaduste säilimine, pakendatakse juust „Chevrotin” tervelt. Pakendamisel sobivasse pakendisse peab vähemalt juustu ühele küljele asetama kuusepuidust aluse. Pakendamine toimub geograafilises piirkonnas.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Iga kaitstud päritolunimetusega juust „Chevrotin” on turustamisel varustatud eraldi märgisega, millel on kaitstud päritolunimetus.

Kaitstud päritolunimetus on esitatud tähtedega, mille suurus on teiste märgisel esitatud tähtede suuruselt vähemalt 20 % suurem.

Päritolunimetus ja tootja tunnuskoode märgitakse poolläbipaistvale ümmargusele kaseiinplaadile. See kinnitatakse valmistamise käigus juustuketta küljele.

Märgisel tuleb esitada Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse logo „AOP”. Märgisel võib olla ka tekst „Appellation d'origine protégée” („kaitstud päritolunimetus”).

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Haute-Savoie departemang

Tootmispiirkonda kuuluvad tervikuna järgmised kommuunid:

Abondance, Alex, Allèves, Arâches, Aviernoz, Bellevaux, Bernex, Boège, Bogève, Bluffy, Bonnevaux, Brizon, Burdignin, Chamonix-Mont-Blanc, Châtel, Chevenoz, Chevaline, Combloux, Cons-Sainte-Colombe, Cordon, Demi-Quartier, Dingy-Saint-Clair, Domancy, Doussard, Entremont, Entrevernes, Essert-Romand, Faverges, Giez, Habère-Lullin, Habère-Poche, La Balme-de-Thuy, La Baume, La Chapelle-d'Abondance, La Chapelle-Saint-Maurice, La Clusaz, La Côte-d'Arbroz, La Forclaz, La Rivière-Enverse, La Tour, La Vernaz, Lathuile, Le Biot, Le Bouchet, Le Grand-Bornand, Le Petit-Bornand-les-Glières, Le Reposoir, Les Clefs, Les Contamines-Montjoie, Les Gets, Les Houches, Les Villards-sur-Thônes, Leschaux, Lullin, Magland, Manigod, Marzens, Megève, Mégevette, Mieussy, Montmin, Montriond, Mont-Saxonnex, Morillon, Morzine, Nancy-sur-Cluses, Nâves-Parmelan, Novel, Onnion, Passy, Praz-sur-Arly, Reyvroz, Salanches, Samoëns, Saxel, Serraval, Servoz, Seythenex, Seytroux, Sixt-Fer-à-Cheval, Saint-André-de-Boège, Saint-Eustache, Saint-Ferréol, Saint-Gervais-les-Bains, Saint-Jean-d'Aulps, Saint-Jean-de-Sixt, Saint-Jean-de-Tholomé, Saint-Jeoire, Saint-Laurent, Saint-Sigismond, Saint-Sixt, Talloires, Taninges, Thollon-les-Mémises, Thônes, Thorens-Glières, Vacheresse, Vailly, Vallorcine, Verchaix, Villard-sur-Boège, Villaz, Ville-en-Sallaz, Viuz-en-Sallaz.

Osaliselt kuuluvad tootmispiirkonda järgmised kommuunid:

Annecy-le-Vieux, Ayze, Duingt, Gruffy, La Roche-sur-Foron, Lugrin, Marignier, Marnaz, Perrignier, Scionzier, Saint-Jorioz, Viuz-la-Chiésaz.

Savoia departemang

Tootmispiirkonda kuuluvad tervikuna järgmised kommuunid:

Aillon-le-Jeune, Aillon-le-Vieux, Allondaz, Arith, Bellecombe-en-Bauges, Cléry, Cohennoz, Crest-Volland, Doucy-en-Bauges, Ecole-en-Bauges, Flumet, Jarsy, La Compôte, La Giétaz, La Motte-en-Bauges, La Thuile, Le Châtelard, Le Noyer, Les Déserts, Lescheraines, Notre-Dame-de-Bellecombe, Puygros, Saint-François-de-Sales, Saint-Nicolas-la-Chapelle, Sainte-Reine, Thoiry, Ugine.

Osaliselt kuuluvad tootmispiirkonda järgmised kommuunid:

Hauteluce, Le Montcel, Marthod, Mercury, Montaille, Plancherine, Saint-Jean-d'Arvey, Saint-Jean-de-la-Porte, Saint-Offenge-Dessus, Thénésol, Verrens-Arvey, Villard-sur-Doron.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Looduslikud tegurid

Geograafiline piirkond hõlmab Haute-Savoie departemangu mägist osa, mille moodustavad Chablais', Mont Blanc'i ja Aravis' mäemassiivid, ning Savoie departemangus asuvat Bauges'i mäemassiivi. Piirkonnal on järgmised iseloomulikud omadused:

- külm ja niiske kliima (aastane sademete hulk on suurem kui 1 200 mm ning suvine sademete hulk on suurem kui 60 mm);
- kogu piirkond kuulub biokliimaatilisse mäestikuvööndisse;
- maastikku ilmestavad suured lubjakivimassiivid, mistõttu on ka karjamaade pinnas lubjakivine;
- karjamaade taimestik domineerivad liigid on kohanenud mäestikuvööndi tingimustega.

Kaitstud päritolunimetuse geograafilist piirkonda iseloomustavad eripärased kliimatingimused ning biotoopide mitmekesisus. Sellest tulenevalt on taimestik ja taimkate ainuomane ja mitmekülgne.

Taimestik koosneb suures osas (madalal kõrgusel, alates mäestikuvööndi piirist) või peamiselt (üle 1 500 m) piirkonnale ainuomastest taimeliikidest (karjamaadel esinevad sageli kõrrelised, nagu Alpi nurmikas ja *Festuca violacea*), ning ümbritsevatel tasandikel harva esinevatest taimedest (nt emajuurelised).

Juustu „Chevrotin” tootmispiirkonna mägikarjamaade taimestikule on iseloomulik teatavate, tasandikel intensiivselt domineerivate kõrreliste (eelkõige *Lolium perenne*) vähesus (kõrguse mõju) ning samas teatavate kaheiduleheliste taimeliikide (*Geranium silvaticum*, *Chaerophyllum hirsutum*) üleküllus.

Suurimat mitmekesisust on täheldatud kõrgetel mägikarjamaadel, kus see on tingitud eelkõige mullastiku suurest varieeruvusest. Mullastiku erinevused on tingitud lumikatte kestusest, kohalikest aluskivimitest, nõlvadel ringleva vee kogusest ja kaljude kaldest ning seega võib sama mäe nõlvade pinnas olla väga erinev.

Seetõttu on karjal sama piirkonna karjamaadel mitmekesine keskkond ja taimekooslus, mis hõlmab nii leeliselistel kui ka happelistel muldadel kasvavaid, nii kserofiilseid kui ka värskeid taimi.

Inimtegur

Kliima ja geoloogilise keskkonna mõjul on määratletud piirkonnal suur potentsiaal loomasööda tootjana ning piirkonna majandus põhineb peamiselt põllumajandusel, mis hõlmab heinamaade haldamist, karjakasvatust ja muidugi piimatootmist.

Sajandite jooksul on inimesed loonud põllumajandus- ja karjakasvatussüsteemi, mis hõlmab vähemalt viis kuud kestvat karjatamisperioodi (sealhulgas osaliselt kõrgkarjamaadel) ja talveperioodi, mil loomi söödetakse peamiselt heinaga.

Mägine keskkond on Alpi tõugu nn Savoie kitsede meelispaik. Kitsed on väga hästi kohanenud, nad on vastupidavad ja hea piimaanniga, mis võimaldab karmi keskkonda juustutootmisega väärindada.

Veisekasvatuse kõrval on kitsekasvatus olnud juba ammustest aegadest piirkonna perede sissetuleku allikas. Kitsetelt saadud piim, juust ja liha olid ette nähtud koduseks tarbimiseks.

Juba mõnes 18. sajandi dokumendis mainitakse, et piirkonnas valmistatakse juustu „Chevrotin”.

Kõige kindlamini annavad sellest tunnistust nn rendilepingud, mille kohaselt pidi talupidaja tasuma rendisumma sageli juustus. Juustu nimetusena on korrapäraselt mainitud „Chevrotin”.

Juustu valmistamise oskusteavet on edasi antud põlvest põlve (juustu valmistamiseks kasutatakse lüpsisooja või maksimaalselt 14 tundi seisnud piima, mille temperatuur on vähemalt 10 °C, massi soojendatakse juustuvannis vaid vähesel määral, kasutatakse eel-laagerdamist ja pesemist.)

5.2. Toote eripära

Kitsejuustude seas eristub „Chevrotin” selle poolest, et juustu valmistamisel kasutatakse kiire kalgendamise tehnoloogiat ning juust on pestud koorikuga.

„Chevrotin” on pestud koorikuga kuumtöötlemata pressitud juust, mis on valmistatud kitsedelt saadud toorest täispiimast. Juustu valmistatakse üksnes talumajapidamistes.

Juustu „Chevrotin” koorik on õhuke, kergelt roosa ja kaetud üleni või osaliselt peene valgehallitusega. Juust on pehme ja kreemjas, selle keskosa võib olla kõvem ja väikeste avadega. Juust on koorevärvi, kergelt soolakas ja kitsepiima maitsega.

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

Geograafiline piirkond asub paekiviste Põhja-Alpide jalamil, kus on läänetuulte tõttu palju sademeid. Niiskus ja mõõdukas kõrgus merepinnast loovad soodsa keskkonna rohumaade ja metsade tekkeks.

Loodusvarade ekstensiivne kasutamine kitsede karjatamisel edendab Alpide taimestiku mitmekesisust, mis tuleb esile juustu lõhnaomadustes.

Veise- ja kitsekasvatus on geograafilises piirkonnas toimunud kõrvuti ning see selgitab asjaolu, miks juustu „Chevrotin” valmistamise tehnoloogia on sarnane piirkonna lehmapiimast valmistatud juustude tehnoloogiaga.

Juustu „Chevrotin” valmistatakse üksnes talumajapidamistes kitsedelt saadud toorest täispiimast, mida enne kalgendamist ei töödeld. See võimaldab säilitada piimale iseloomuliku mikrofloora (eelkõige piimhappebakterid ja juustu pinnakihi floora).

Iga tootja oskusteave tootmisetappide kohta (juustu valmistamiseks kasutatakse lüpsisooja või maksimaalselt 14 tundi seisnud piima, mille temperatuur on vähemalt 10 °C, massi soojendatakse juustuvannis vaid vähesel määral, kasutatakse eel-laagerdamist ja pesemist) võtab arvesse piima füüsikalisi ja keemilisi omadusi (mineraalide tasakaal, piimarasva säilitamine) ja piima mikrofloorat.

Mikrofloora, eelkõige *geotrichum candidum* annab juustule „Chevrotin” iseloomuliku välimuse ning mõjutab oluliselt ka sisu valmimist. Kõnealune bakter mõjutab juustu kvaliteeti nii selle välimuse, tekstuuri (pehme ja kreemjas) kui ka maitse osas. See on ainus püsiv mikrofloora juustu „Chevrotin” pinnal, mis põhjustab iseloomuliku peene valgehallituse teket. Kuna juust on kerge ja väike, toimub laagerdumine kiiresti ja juustu koorik on õhuke.

Üksteisele järgnenud põlvkondade jooksul on talunikud valinud (mõnikord ka empiiriliselt) mikrofloora, mis vastab ühtaegu nii keskkonna mikrokliimaatilistele tingimustele kui ka juustu valmistamise tehnoloogiale.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(määruse (EÜ) nr 510/2006 (*) artikli 5 lõige 7)

<https://www.inao.gouv.fr/fichier/CDCChevrotin.pdf>

(*) Vt joonealune märkus 3.

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

(2014/C 468/03)

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

MUUTMISTAOTLUS

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

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

MUUTMISTAOTLUS VASTAVALT ARTIKLILE 9

„MAÇÃ DE ALCOBAÇA”

EÜ nr: PT-PGI-0117-0261-7.12.2011

KGT (X) KPN ()

1. Spetsifikaadi osad, mida muutmise hõlmab

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos geograafilise piirkonnaga
- Märgistus
- Riiklikud nõuded
- Muu [täpsustada]

2. Muudatus(t)e liik

- Koonddokumendi või kokkuvõtte muutmine
- Registreeritud KPNi või KGT spetsifikaadi muutmine, mille kohta ei ole avaldatud koonddokumenti ega kokkuvõtet
- Spetsifikaadi muutmine, mis ei nõua avaldatud koonddokumendi muutmist (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 3)
- Spetsifikaadi ajutine muutmine, mis tuleneb riiklike ametiasutuste nõutud kohustuslikest sanitaar- või füto-sanitaarmedetest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

3. Muudatus(ed)

3.1. Toote kirjeldus

Kaitstud geograafilise tähisega hõlmatud õunasordirühmade loetelusse on tehtud muudatusi. Kõnealusesse loetelusse kuulub nüüd ka sordirühm Pink, mis kirjeldatud mulla- ja ilmastikutingimustes annab õunasordi „Maçã de Alcobaca” jaoks kindlaksmääratud omadustega vilju.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 93, 31.3.2006, lk 12. Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

Nagu spetsifikaadiga hõlmatud muude õunasordirühmade puhul, on ka määratletud geograafilises piirkonnas kasvanud sordirühma Pink õunad muudest õuntest erineva erilise lõhna ja magushapuka maitsega.

Kõnealuse tasakaalu tõttu on sordi „Maçã de Alcobaça” õunad (sh rühma Pink õunad) värskemad ja mahlakamad; see on tingitud erilisest temperatuurist ja niiskusest, mis on kujunenud mere läheduse ning põhja-lõuna suunal rannikuga paralleelselt kulgeva Aire, Candeeirose ja Montejunto mäeahelikest loodusliku takistuse tõttu.

Sordirühma Pink iseloomustavad veel teisedki kvaliteedi- ja organoleptilised omadused, mis tulenevad samuti geograafilise piirkonna konkreetsetest keskkonnatingimustest. Nimetatud omaduste hulka kuuluvad viljaliha väga tihke ja prink tekstuur, eriti iseloomulik sügavroosa värvus, tugev lõhn, arenenud ja avatud läätsekujuliste pooridega pealispind ning tugevalt korgistunud varreõõnsus.

Rühma Pink sordid on geograafilise piirkonnaga hästi kohanenud ning annavad head saaki.

Tarbijate uusi nõudmisi arvesse võttes on nüüd lubatud toodet eri viisil müüa – lisaks tervele värsele viljale kas tervena (koorimata või kooritult) või tükkidena (koorimata või kooritud). Koorimine ja tükkeldamine toimub mehaaniliselt.

3.2. Geograafiline piirkond

Geograafilist piirkonda on laiendatud, et lisada omavalitsusüksused Peniche, Lourinhã, Torres Vedras, Bombarral, Cadaval, Rio Maior, Marinha Grande, Batalha ja Leiria, sest

- ajalooliselt teadaoleva Coutos de Alcobaça piirkonna mullastiku- ja kliimatingimused on sarnased praegu kavandatud määratletud piirkonna tingimustega;
- viljapuuaiad on samasuguste tunnustega nagu olemasolevadki;
- toodetud õunad on selliste kvaliteediomadustega, mis vastavad kaitstud geograafilise tähisega toote „Maçã de Alcobaça” spetsifikaadis kehtestatud erinõuetele.

Toodet „Maçã de Alcobaça” eristavad peamised keemilised ja organoleptilised omadused tulenevad õuna kasvukoha geograafilise piirkonna erilistest keskkonnatingimustest, millele on mõju avaldanud mere lähedus ja põhja-lõuna suunal rannikuga paralleelselt kulgevatest Aire, Candeeirose ja Montejunto mäeahelikest moodustunud looduslik takistus.

Aire, Candeeirose ja Montejunto mäeahelikud moodustavad rannikuga paralleelselt kulgeva selgelt nähtava mägede rea, mis eraldab toote „Maçã de Alcobaça” tootmispiirkonda kõigist naaberpiirkondadest.

Hüdroloogia erineb sellepärast, et kõik geograafilise piirkonna jõed ja ojad voolavad mere suunas. Põhjas voolavad need Mondego valgla ja idas Taguse valgla suunas.

Ka seoses geoloogiaga saab tõdeda, et toote „Maçã de Alcobaça” tootmiseks määratletud geograafiline piirkond järgib põhja-lõuna suunal kulgevat pikkuskraadi murrangujoont (mis järgib peamist samakõrgusjoont), kus esinevad valdavalt juura ajastu ladestud.

Mitte üheski teises Portugali piirkonnas ei ole paikkonna omadused ja Atlandi ookeani mõju nii tihedalt omavahel seotud kui on toote „Maçã de Alcobaça” tootmiseks määratletud geograafilise piirkonnas.

Mere lähedus, mägedest moodustunud takistus, pilved, udu, hommikuhägu, kastesed ööd, päikesepaiste, niiske õhk ja mullastik on kujundanud sellise kombinatsiooni, mis on ainulaadne kogu riigis ja ka naaberpiirkondades. Mitte ainult üks või mõned neist nimetatud aspektidest, vaid kõigi nende kooslus on aidanud kujundada toote „Maçã de Alcobaça” üldtuntud eristatavaid omadusi.

3.3. Märgistus

Hoolimata toote kaubanduslikust esitusviisist peavad toote märgistusel alati olema sõnad „Maçã de Alcobaça – IGP” või „Indicação Geográfica Protegida” ja toote „Maçã de Alcobaça” logo.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

põllumajandustoodete ja toidu geograafiliste tähiste ja päritolunimetuste kaitse kohta ⁽³⁾

„MAÇÃ DE ALCOBAÇA”

EÜ nr: PT-PGI-0117-0261-7.12.2011

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus

„Maçã de Alcobaça”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Portugal

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.6. Puuviljad, köögiviljad ja teraviljad töötlemata ja töödeldud kujul

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Sordirühma Casa Nova, Golden Delicious, Red Delicious, Gala, Fuji, Granny Smith, Jonagold, Reineta ja Pink vili, mis määratletud geograafilises piirkonnas toodetuna on väga tihke ja prink ning suure suhkru- ja happesisaldusega, mis annab õunale magushapuka maitse ja tugeva lõhna.

„Maçã de Alcobaça” sortide toitainesisaldust ja funktsionaalseid omadusi käsitlevast uurimusest (tabel 1 – Almeida ja Pintado, 2008) ilmneb uuritud keskmiste näitajate puhul happe suur üldine sisaldus. See tõsiasi on oluline Alcobaça õunte puhul seoses suhkru-happe tasakaaluga, mis annab viljadele teistest sortidest erineva omapärase lõhna ja magushapuka maitse.

Tabel 1

Analüüsitud õuna kultivaride lahustuvate kuivainete sisaldus ja tiitritav happesus

Õunasortide keskmiste näitajate skaala	Lahustuvad kuivained (g / 100 g)	Tiitritav happesus (g malaati / 100 g)
		10,2–15,3

Allikas: Domingos Almeida & Manuela Pintado, 2008. *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça*. („Sortide „Maçã de Alcobaça” toitainesisaldus ja funktsionaalsed omadused”). *Projecto Agro 937* (Põllumajandusprojekt 937)

Sordirühma Pink iseloomustavad veel teisedki kvaliteedi- ja organoleptilised omadused, mis tulenevad samuti geograafilise piirkonna konkreetsetest keskkonnatingimustest. Nimetatud omaduste hulka kuuluvad viljaliha väga tihke ja prink tekstuur, eriti iseloomulik sügavroosa värvus, tugev lõhn, arenenud ja avatud läätsekujuliste pooridega pealispind ning tugevalt korgistunud varreõõnsus.

Alcobaça õunu võib turustada

a) tervena (kooritud või koorimata) ning

b) tükkidena (koorimata või kooritud).

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Ei kohaldata

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Ei kohaldata

⁽³⁾ Asendatud määrusega (EL) nr 1151/2012.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Toote „Maçã de Alcobaça” tootmise kõik etapid (alates istutamisest viljapuuadades kuni viljade koristamiseni) toimuvad määratletud geograafilises piirkonnas.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

Õunu korjatakse sellises küpsusjärgus, mille puhul on võimalik nende järelvalmimine. Vilju ladustatakse nõuetekohastele tingimustele vastavas jahedas keskkonnas; õunu pakendatakse eri aegadel vastavalt korjamis- ja õunahoidlasse toomise ajale; tootmise kõiki etappe kontrollitakse ja registreeritakse, tagades seega toote jälgitavuse kuni lähtekohani.

Kaubanduslike esitusviiside muude vormide puhul tuleb järgida kõiki töötlemata õunu käsitlevaid kohustuslikke nõudeid, v.a suurus ja klass.

Pesemise, tükeldamise ja pakendamise käigus ei tohi töötlemata „Maçã de Alcobaça” omadused muutuda. Vastu ei võeta kooritud ega tükeldatud õunu, mis ei vasta kehtestatud nõuetele. Terveid, tükeldamata õunu pestakse nii, et töötlemata toote omadused ei muutu.

Oksüdeerumise vähendamiseks peavad koorimine, tükeldamine ja pakendamine toimuma jahedas keskkonnas. Õunad tuleb pakendada erikilega kaetud servadega kasti, mis takistab gaasivahetust välisõhuga. Kastis on väliskeskonnast erinev, vähese hapnikuga keskkond. Seejärel valmistatakse toode ette müügiks ning ladustatakse ja transportitakse jahutatud keskkonnas.

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Seadusega on ette nähtud, et lisaks kohustuslikule sõnastusele peavad märgistusel olema

- a) sõnad „Maçã de Alcobaça – IGP” või „Indicação Geográfica Protegida”;
- b) toote „Maçã de Alcobaça” logo, mis on esitatud allpool.



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Halduslikult hõlmab määratletud geograafiline piirkond järgmisi omavalitsusüksusi: Alcobaça, Batalha, Bombarral, Cadaval, Caldas da Rainha, Leiria, Lourinhã, Marinha Grande, Nazaré, Óbidos, Peniche, Porto de Mós, Rio Maior ja Torres Vedras.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Toote „Maçã de Alcobaça” tootmispiirkond asub umbkaudu Serra dos Candeeirose ja mere vahelisel alal, kus valitseb väga eripärane mikrokliima. Kõnealused kliimatilised tingimused koos sobiva mullastikuga on ideaalsed eeldused selleks, et kasvatada väga heade organoleptiliste ja ainulaadsete omadustega vilju, mis erinevad muudes piirkondades kasvatatud õuntest.

Piirkonna eripärgelise füüsilise geograafia tõttu erineb sealne mikrokliima naaberpiirkondade omast ning sellega on ka selgitatav kõnealuste õunasortide teistsugune areng. Kuna piirkond asub Atlandi ookeani vahetus läheduses, püsib temperatuur seal päeval keskmiselt ligikaudu 15 °C juures. Alcobaça maakonna Serra dos Candeeirose mäestikus on sademeid aastas keskmiselt vahemikus 600–900 mm. Õhuniiskusele (aasta keskmine 80 %) mõjub mere lähedus ja valdavalt põhja- ning loodesuunast puhuvad tuuled. Vahemere mõjust nõrgendatud päikesepaistet mõjub ka pilvkate ja nii on keskmine päikesepaisteliste tundide arv 2 400 – 2 500.

Piirkonna väga eripärane mikrokliima on selgituseks, miks kõnealused õunasordid just seal nii hästi arenevad ja on teistsuguste omadustega kui naaberpiirkondades kasvanud viljad.

5.2. Toote eripära

Määratletud geograafilises piirkonnas kasvanud kirjeldatud sortide õunte viljaliha on väga tihke ja pringi tekstuuriga, viljad on suure suhkru- ja happesisaldusega, millest on tingitud õunte eriline magushapukas maitse ja tugev lõhn.

Kui võrrelda riikliku tervishoiuinstituudi Instituto Ricardo Jorge avaldatud tabelis (tabel 2 – INSA, 2006) esitatud õunte etalonväärtusi selliste keskmiste näitajatega, mis tehti kindlaks sortide „Maçã de Alcobaça” toitainesaldust ja funktsionaalseid omadusi käsitlevas uurimuses (tabel 1 – Almeida and Pintado, 2008), ilmneb happe üldsisalduse märgatav erinevus (peaaegu kahekordne).

Tabel 2

Õunte toitaineline koostis

Õun	Energia (kcal / 100 g)	Vesi (g / 100 g)	Kiud (g / 100 g)	Süsi- vesikud (g / 100 g)	Orgaanilised happed (g / 100 g)	Valk (g / 100 g)	Rasv (g / 100 g)	Tuhk (g / 100 g)
	57	82,9	2,1	13,6	0,20	0,2	0,5	0,32

Allikas: INSA (2006)

Uurimusest „Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça” („Õuna „Maçã de Alcobaça” sortide toitainesaldus ja funktsionaalsed omadused”) nähtub muu hulgas sordi „Maçã de Alcobaça” toitainesaldus (tabel 3). Tabelis 3 esitatud andmetest nähtub, et sordi „Maçã de Alcobaça” süsivesikute ja valkude sisaldus on suurem kui riikliku tervishoiuinstituudi Instituto Nacional de Saúde Dr. Ricardo Jorge avaldatud tabelis „Tabela da Composição de Alimentos” (toitainesaldust käsitlev tabel) esitatud enamiku muude õunte vastavad näitajad (tabel 2 – INSA, 2006).

Tabel 3

Alcobaça õuna teatavate sortide toitainesaldus ja funktsionaalsed omadused. Näitajad hõlmavad värsket toote söödava osa (kest ja viljaliha) kaalu

Keskmine	Energia (kcal / 100 g)	Vesi (g / 100 g)	Kiud (g / 100 g)	Süsi- vesikud (g / 100 g)	Valk (g / 100 g)	Rasv (g / 100 g)	Tuhk (g / 100 g)
	52,7	84,5	2,1	14,9	0,37	0,10	0,22

Allikas: Domingos Almeida & Manuela Pintado, 2008. *Caracterização nutritiva e funcional de variedades de Maçã de Alcobaça*. („Õuna „Maçã de Alcobaça” sortide toitainesaldus ja funktsionaalsed omadused”). *Projecto Agro 937* (Põllumajandusprojekt 937)

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

Vaatamata geneetilistele (Iglesias *et al.*, 2008; 2012) ja ökofüsioloogilistele (Gonzalez-Talice *et al.*, 2013) aspektidele, mis mõjutavad toote „Maçã de Alcobaça” kvaliteeti ja organoleptilisi omadusi (eelkõige värvust ja lõhna), ei saa tähelepanuta jätta keskkonnatingimuste tähtsust, eriti temperatuuri ja niiskuse osas.

Erilisest temperatuurist ja niiskusest, mis on kujunenud mere läheduse ning põhja-lõuna suunal rannikuga paralleelselt kulgeva Aire, Candeeirose ja Montejunto mäeahelike tõttu, on tingitud sordi „Maçã de Alcobaça” toitainesaldus, mis muudab kõnealuse sordi viljaliha pringimaks ja mahlakamaks ning seetõttu muudest sortidest erinevaks.

Õunad ei ole pälvinud kaitstud geograafilist nimetust mitte üksnes tänu nende eristatavatele kvaliteediomadustele, vaid ka sajandite jooksul turul omandatud mõjukale tuntusele.

Toote „Maçã de Alcobaça” tootmispiirkond vastab ajalooliselt tuntud Coutos de Alcobaça piirkonnale. Algselt piiritleti see ala 12. ja 13. sajandil poliitilistel põhjustel ja on olemas tõendid selle lõunasuunalise laienemise kohta.

Seejärel võtsid mungad üle põllumajanduseks sobivad alad, mis vastavad praegustele õunakasvatusaladele.

Puuviljakasvatus, sh eelkõige õunte kasvatamine, muutus sel ajal oluliseks tegevusalaks. Endistel aegadel, kui maiustusi oli veel vähe saada, söödi pärast rikkalikku söömaaega magustoiduks õunu. Autor M. Vieira Natividade kirjutab: „... mungad kandsid oma viljapuude eest hoolt erilise pühendumusega.”

Alcobaça piirkonnas kasvanud õunad kogusid tuntuks tänu oma organoleptilistele omadustele: „Neil olid teistest sortidest erinevad omadused: järkjärguline üleminek magusalt hapule kogu pika sordinimekirja ulatuses; imehea lõhn, kaunis ere värvus, ...” (Natividade, M. V.; 1912 – *Frutas d'Alcobaça* („Alcobaça piirkonna puuviljad“)).

M. Vieira Natividade kirjutas ka: „... Puuviljakasvatust oli nii laialt levinud, et veel tänapäevalgi on Alcobaça piirkonnas levinud arvamus, et kui jutt on viljast, siis on tegemist õunaga, ning kui viljapuuaiast, siis mõeldakse õunaaeda.”

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Määruse (EÜ) nr 510/2006⁽⁴⁾ artikli 5 lõige 7)

http://www.dgadr.mamaot.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Maca_AlcoBaca_Nov2013.pdf

⁽⁴⁾ Vt joonealune märkus 3.

ISSN 1977-0898 (elektroniline väljaanne)
ISSN 1725-5171 (paberväljaanne)



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET