

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

58. aastakäik

29. jaanuar 2015

Sisukord

II Teatised

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2015/C 29/01 Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.7375 – UTC/CIAT) ⁽¹⁾ 1

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2015/C 29/02 Euro vahetuskurss 2

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

2015/C 29/03 Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta 3

2015/C 29/04 Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta 3

2015/C 29/05 Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta 4

ET

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

V Teated

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

| | | |
|--------------|--|----|
| 2015/C 29/06 | Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine | 5 |
| 2015/C 29/07 | Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine | 13 |

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(Juhtum M.7375 – UTC/CIAT)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2015/C 29/01)

5. detsembril 2014 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ 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 numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32014M7375 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss⁽¹⁾

28. jaanuar 2015

(2015/C 29/02)

1 euro =

| Valuuta | Kurss | Valuuta | Kurss | | |
|---------|-------------------|---------|-------|--------------------|----------|
| USD | USA dollar | 1,1344 | CAD | Kanada dollar | 1,4090 |
| JPY | Jaapani jeen | 133,70 | HKD | Hongkongi dollar | 8,7939 |
| DKK | Taani kroon | 7,4440 | NZD | Uus-Meremaa dollar | 1,5157 |
| GBP | Inglise nael | 0,74660 | SGD | Singapuri dollar | 1,5345 |
| SEK | Rootsi kroon | 9,2895 | KRW | Korea vonn | 1231,76 |
| CHF | Šveitsi frank | 1,0242 | ZAR | Lõuna-Aafrika rand | 13,1212 |
| ISK | Islandi kroon | | CNY | Hiina jüaan | 7,0869 |
| NOK | Norra kroon | 8,7950 | HRK | Horvaatia kuna | 7,6918 |
| BGN | Bulgaaria leev | 1,9558 | IDR | Indoneesia ruupia | 14188,57 |
| CZK | Tšehhi kroon | 27,846 | MYR | Malaisia ringit | 4,1048 |
| HUF | Ungari forint | 312,18 | PHP | Filipiini peeso | 50,046 |
| PLN | Poola zlott | 4,2365 | RUB | Vene rubla | 76,9120 |
| RON | Rumeenia leu | 4,4552 | THB | Tai baat | 36,925 |
| TRY | Türgi liir | 2,6959 | BRL | Brasiilia reaal | 2,9322 |
| AUD | Austraalia dollar | 1,4234 | MXN | Mehhiko peeso | 16,5951 |
| | | | INR | India ruupia | 69,6578 |

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta

(2015/C 29/03)

Kooskõlas nõukogu 20. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1224/2009 (millega luuakse ühenduse kontrollisüsteem ühise kalanduspoliitika eeskirjade järgimise tagamiseks) ⁽¹⁾ artikli 35 lõikega 3 on vastu võetud otsus kehtestada püügikeeld vastavalt järgmisele tabelile:

| | |
|--|---|
| Püügikeelu kehtestamise kuupäev ja kellaeg | 20.12.2014 |
| Kestus | 20.12.2014–31.12.2014 |
| Liikmesriik | Saksamaa |
| Kalavaru või kalavarude rühm | RED/N1G14P |
| Liik | Meriahven (<i>Sebastes spp.</i>) |
| Piirkond | NAFO 1F püügipiirkonna Gröönimaa veed ning V ja XIV püügipiirkonna Gröönimaa veed |
| Kalalaevade tüüp/tüübid | — |

⁽¹⁾ ELT L 343, 22.12.2009, lk 1.

Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta

(2015/C 29/04)

Kooskõlas nõukogu 20. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1224/2009 (millega luuakse ühenduse kontrollisüsteem ühise kalanduspoliitika eeskirjade järgimise tagamiseks) ⁽¹⁾ artikli 35 lõikega 3 on vastu võetud otsus kehtestada püügikeeld vastavalt järgmisele tabelile:

| | |
|--|--|
| Püügikeelu kehtestamise kuupäev ja kellaeg | 22.12.2014 |
| Kestus | 22.12.2014–31.12.2014 |
| Liikmesriik | Taani |
| Kalavaru või kalavarude rühm | HER/2A47DX |
| Liik | Heeringas (<i>Clupea harengus</i>) |
| Piirkond | IV ja VIIId püügipiirkond ning Ila püügipiirkonna liidu veed |
| Kalalaevade tüüp/tüübid | — |
| Viitenumber | 89/TQ43 |

⁽¹⁾ ELT L 343, 22.12.2009, lk 1.

Liikmesriikide edastatud teave püügikeelu kehtestamise kohta

(2015/C 29/05)

Kooskõlas nõukogu 20. novembri 2009. aasta määruse (EÜ) nr 1224/2009 (millega luuakse ühenduse kontrollisüsteem ühise kalanduspoliitika eeskirjade järgimise tagamiseks) ⁽¹⁾ artikli 35 lõikega 3 on vastu võetud otsus kehtestada püügikeeld vastavalt järgmisele tabelile:

| | |
|---|--|
| Püügikeelu kehtestamise kuupäev ja kellaaeg | 26.12.2014 |
| Kestus | 26.12.2014–31.12.2014 |
| Liikmesriik | Portugal |
| Kalavaru või kalavarude rühm | LEZ/8C3411 |
| Liik | Megrimid (<i>Lepidorhombus</i> spp.) |
| Piirkond | VIIIc, IX ja X püügipiirkond; CECAFi 34.1.1 liidu veed |
| Kalalaevade tüüp/tüübid | — |
| Viitenumber | 90/TQ43 |

⁽¹⁾ ELT L 343, 22.12.2009, lk 1.

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

(2015/C 29/06)

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****„SAINT-NECTAIRE”****EÜ nr: FR-PDO-0117-01091 – 3.12.2012****KGT () KPN (X)****1. Spetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab**

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

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)

Toote kirjeldus

Selleks et täpsustada toote kirjeldust ja lihtsustada toote kontrolli, on lisatud üksikasjad juustu iseloomulike omaduste kohta (laabiga kalgendatud piim, kuumutamata, laagerdunud ja soolatud juustumass).

Vähima kuivainesisalduse määra, mille juust „Saint-Nectaire” on laagerdumise lõpuks saavutanud, on alandatud 52 %-lt 50 %-le. Võttes aluseks 20. sajandist pärit tekstid, võib väita, et aja jooksul on see näitaja tõepoolest palju muutunud, mahtudes vahemikku 50 % kuni 56 %. Osutatud muudatusega püütakse tagada juustumassi pehme ja kreemjas konsistents ilma toote peamisi organoleptilisi omadusi muutmata. Muudatus on vajalik põllumajanduslikus majapidamises toimuva tootmise puhul, kus juustu valmistatakse vahetult pärast iga lüpsi normeerimata rasvasisaldusega täistoortiimast, milles avalduvad kogu lüpsikarja piima mitmesugused omadused ja nende vaheldumine.

Hilisemaks laagerdamiseks müüdava juustu valge juustumassi kuivainesisalduse osakaaluks oli kehtestatud vähemalt 48 %, kuid see on nüüd tühistatud, kuna tehti kindlaks, et otsustava tähtsusega on hoopis tingimused, kus laagerdumata juustu enne keldrisse viimist kuivada lastakse. Seega määrati õige laagerdumise saavutamiseks kindlaks hoopis kuivamistingimused ning lisati need punkti „Tootmismeetod” (juust peab kuivama vähemalt 24 tundi temperatuuril 6–10 °C).

Juustu läbimõõdu, kõrguse ja kaalu ligikaudsed väärtused on asendatud suurema ja väiksema väärtuse vahemikuga, mille järgi saab toodet täpsemalt kindlaks teha ja lihtsamalt kontrollida. Nii on suure formaadiga juustu „Saint-Nectaire” kirjelduse „Lameda silindrikujulise juustu läbimõõt on ligikaudu 21 cm, kõrgus 5 cm ja kaal ligikaudu 1,7 kg” asemel kirjeldus „Juust on külje keskosas kergelt laieneva silindri kujuline, läbimõõduga 20–24 cm, kõrgusega 3,5–5,5 cm ja massiga mitte üle 1,850 kg”. Väiksema formaadiga juustu „Saint-Nectaire” kirjeldus „läbimõõduga 12–14 cm, kõrgusega 3,5–4,5 cm” asendab sõnastust „läbimõõduga 13 cm ja kõrgusega 3,5 cm” ning „massiga mitte üle 0,650 kg” asendab sõnastust „massiga ligikaudu 600 grammi.” Suure formaadiga juustu vähim laagerdumisaeg arvestatuna keldrisse viimisest on kolme nädala asemel 28 päeva. Laagerdumisaega pikendamine aitab toote organoleptilistel omadustel tugevamini välja kujuneda. Väikese formaadiga juustu vähim laagerdumisaeg arvestatuna keldrisse viimisest jäi muutmata.

Degustatsioonizüriidelt saadud tagasiside alusel on täpsustatud kooriku kirjeldust. Nii asendavad laused „Juustul on mõlemal juustupoolel ühesugune koorik, millel on pindmine hallitus. Olenevalt laagerdumisastmest võib hallitus olla valge, pruun või hall, selle vahelt võib paista kreemika kuni oranži värvusega põhi, millel võib olla kollaseid või punaseid hallituselaid. Ühtlaselt valgeid, ühtlaselt oranže või ühtlaselt musti juuste ei esine.” varasemat lauset „Hallitusega koorik on kaetud olenevalt laagerdumisetapist valgete, kollaste või punaste hallituselaidkudega.” See kirjeldus hõlmab kõiki tavaolukordi, jättes välja kõrvalekalded.

Selleks et juustu „Saint-Nectaire” maitse mitmetasandilisust paremini kajastada, on toote organoleptilist kirjeldust täiendatud mitmete omadussõnadega: „Maitse on puhas, kergelt soolane, erinevate piimale omaste maitseüanssidega (värske piim, koor, või) ja laagerdumiskohta iseloomustava aroomiga (kelder, õled, muld või huumus), sageli on juustul juures kerge päklikihõng.”

Täpsustatud on ka juustu „Saint-Nectaire” lõiketüki lubatud kuju (võimalus müüa juustu portsjonitena üksnes juhul, kui lõiketükk on koorikuga). Võttes arvesse juustu tarbimisviiside jätkuvat arengut, on selle täpsustuse eesmärk määratleda raamistik, mis võimaldab vältida mitmesugustest lõikamisviisidest tulenevat segadust.

Päritolutõend

Tehtud muudatused on seotud päritolunimetuste kontrollimise süsteemi reformimisega vastavalt riiklikes õigusaktides tehtud muudatustele. Eelkõige on sätestatud nõue koostada enne ettevõtja heakskiitmist identifitseerimisdeklaratsioon, millega tunnistatakse, et ettevõtja suudab täita selle nimetuse spetsifikaadi nõudeid, mida ta soovib kasutada. Toote spetsifikaati kontrollitakse kontrolliasutuse koostatud kontrollikava kohaselt. Spetsifikaadis on üksikasjalikult esitatud toodete identifitseerimise ja järelevalve tagamiseks vajalike deklaratsioonide sisu ja esitamisiis.

Ühtlasi on täpsustatud, millised dokumendid on vajalikud jälgitavuse tagamiseks ja tootmistingimuste kontrollimiseks ning kuidas kontrollitakse toote omadusi.

Juustu „Saint-Nectaire” märgistuse puhul kasutatavad märgistusnõuded on edasi arenenud:

- märgise mõõtmeid on veidi muudetud. Põllumajanduslikus majapidamises valmistatud juustudele kinnitatava ellipsikujulise märgise suurimat läbimõõtu on vähendatud 72 mm-lt 45 mm-le ja vähimat diameetrit 38 mm-lt 30 mm-le. Meiereis valmistatud juustudele kinnitatava ristkülikukujulise märgise küljepikkust on vähendatud 45 mm-lt 35 mm-le;
- märgisele kantavate tähistuste asetust on muudetud;
- lisatud on juustu number. Juustude parema jälgitavuse tagamiseks on igal juustul oma individuaalne number, numeratsiooni alustatakse igal aastal nullist.

Täpsustatud on, et identifitseerimist võimaldavad märgised antakse tootjähenduse kaudu igale heakskiidetud tootjale ja juhul, kui tootja heakskiit peatatakse või tühistatakse, võtab tootjähendus majapidamiselt märgised tagasi. Seega jaotatakse identifitseerimist võimaldavad märgised kõikidele spetsifikaati järgivatele tootjatele.

Sõnaselgelt on väljendatud juustude „Saint-Nectaire” jälgitavus nummerdatud märgiste abil (registrite pidamine).

Tootmismeetod

Lisatud on karja, piimalehma ja mullika määratlus spetsifikaadi tähenduses, et oleks täpselt teada, millised loomad vastavad spetsifikaadis kehtestatud tootmistingimustele ning lihtsustada kontrollitegevust. Lisatud on kohustus, et piimalehmad, kes annavad juustu „Saint-Nectaire” valmistamiseks kasutatavat piima, peavad olema alates 1. jaanuarist 2015 sündinud ja kasvatatud piirkonnas, mis on määratletud koonddokumendi punktis 4; tänu sellele kohanevad veised keskmäestiku erilise keskkonnaga ning sealsete elutingimuste ja söödaga, seda enam, et tõugude osas ei ole nõudeid kehtestatud. Osutatud kohustus võimaldab pöörata suuremat tähelepanu patogeense leiuta loomade valikule, mis on asjaomase nimetuse puhul oluline, kuna töötlemiseks kasutatakse toorpiima. Samas on siiski ette nähtud, et sanitaarsetel põhjustel või tõugude Salers, Ferrandaise, Abondance, Simmental Française ja Brune puhul, keda esineb piirkonnas vähe, võib juhul, kui nõudlus ületab pakkumise, teha erandi nõudest, et piimalehmadeks mõeldud vasikad peavad sündima ja kasvama asjaomases piirkonnas ning kõnealuse erandi peaks oludest lähtuvalt ja ajalise piiranguga kehtestama riiklik pädev ametiasutus. Kõnealused tõud on tõepoolest tuntud, kui mägioludega kõige kohastunumad, ning seetõttu on nad geograafilise piirkonnaga kohastumise seisukohalt väga sobivad. Peale selle peavad nad niipea, kui nad on toodud juustu „Saint-Nectaire” tootvasse majapidamisse, vastama samadele tootmistingimustele kui muudest tõugudest lehmad, eelkõige seoses vähima karjatamisajaga.

Täpselt on esitatud piima tootmise tingimused. Eelkõige on täpsustatud, et majapidamise rohumaa peab püsirohuma moodustama 90 %, et piimalehmade peamine söödaratsioon peab pärinema eranditult koonddokumendi punktis 4 määratletud piirkonnast, et karjamaal karjatamine on kohustuslik vähemalt 140 päeva vältel aastas ja et täiendsööda osakaal on piiratud 30 %-ga kogu söödaratsioonist. Kinnitatud on ka seda, et loomasöödas on oluline koht värskel rohul või heinal, ning et see võimaldab luua tiheda sideme piima päritolu ja juustu eripära vahel. Majapidamise rohumaa loomkoormuse piir on 1,4 loomühikut hektari kohta ning väetiste kasutamine on täpselt kindlaks määratud (nimelt tohib aastas lisada 130 ühikut lämmastikku hektari kohta ja kindlaks on määratud ka orgaanilise väetise laotamise tingimused), nii antakse loomasööda puhul eelis püsirohumaadele ja mitmekesisele taimestikule. Alates 1. maist 2017 on piimalehmade söödaks keelatud kasutada kääritatud sööta. Lisasöödana lubatud toorainete ja lisaainete kohta on koostatud lubatud toodete loetelu. Selleks et säilitada sööda traditsioonilist iseloomu, on ette nähtud ka säte geneetiliselt muundatud taimede keelustamiseks.

Täpsustatud on ka lüpsi- ja külmutustehnika kasutamise ning tootmisruumide vähima sisustuse korda. Majapidamises võib piima hoida kuni 48 tundi (kuni neli lüpsi), toorpiim peab olema edasi saadetud 24 tunni jooksul (kuni kaks lüpsi). Neid tingimusi järgides piima kvaliteet ei halvene ja on tagatud juustu iseloomulike omaduste säilimine. Lisaks sellele on ette nähtud piimapartiide eraldi hoidmine, et lihtsustada spetsifikaadile vastavuse kontrollimist ja tagada toote jälgitavus.

Täpselt on esitatud piima kuumtöötlemise ja normeerimise kord, et piima töötlemisse andmisele eelnevad etapid toimuksid kindlates raamidest.

Mitmed sätted on lisatud selleks, et määrata kindlaks juustude töötlemine ja lisaained: keelatud on piima kontsentreerimine, eemaldades vesise osa enne kalgendumist; töötlemisel kasutatavate lubatud ainete või lisaainete või lubatud lisandite nimekirj; piima kui toorainet ja valmistamisprotsessis olevaid või kalgendatud tooteid on keelatud säilitada temperatuuril alla nulli; keelatud on ka värskete juustude või laagerduvate juustude säilitamine gaasipakendis. On saanud teatavaks, et mõned uued tehnoloogilised võtted, nagu mikrofiltrereerimine, piima osaline kontsentreerimine või valmimisensüümide kasutamine, mis hõlmavad muu hulgas ka abi- ja lisandainete kasutamist, võivad

mõjutada kaitstud päritolunimetusega juustude omadusi. Eeskätt on kaitstud juustu „Saint-Nectaire” põhiomaduste säilitamise nõudega vastuolus teatavate ensüümlisandite kasutamine. Seetõttu on osutunud vajalikuks täpsustada toote spetsifikaadis piima töötlemiseks ja juustu valmistamiseks kasutatavaid praegusi töötlemismeetodeid ja lisaaineid, et vältida olukorda, kus tulevased uued töötlemisviisid võivad hakata juustu „Saint-Nectaire” omadusi mõjutama.

Lause „Soojalt kalgendatud piim pannakse anumasse nimega *baste* või *gerle*” on välja jäetud. Muu hulgas on kirjeldatud piima säilitamise ja kalgendamise korda. Juustu „Saint-Nectaire” toodavad nii põllumajanduslikud majapidamised kui ka meiereid: viimasel juhul hoitakse piima külmas ja korjatakse eelnevalt majapidamistest kokku. Seejärel soojendatakse piim kalgendamiseks uuesti üles. Piima kalgendamine toimub tänapäeval harva anumas nimega *baste* või *gerle*, need on asendatud roostevabast terasest mahutitega.

Juustu „Saint-Nectaire” tootmisetappe on kirjeldatud täpsemalt. Tootmisetappide täpseks kindlaksmääramiseks on lisatud kalgendamistemperatuur, kalgendamise aeg, vormide suurus, pressi all oleku aeg, kuivamise kestus ja temperatuur ning ajavahemik kalgendamisest keldrisse viimiseni. Tootmist põllumajanduslikus majapidamises käsitletakse meiereis toimuvast tootmisest eraldi, kuna kummalgi juhul kasutatakse töötlemisel erinevaid materjale ja eri omadustega piima (meierei puhul on tegemist eri piimakarjade piima seguga, mida säilitatakse külmas; majapidamises toimuva tootmise puhul on tegemist ühe piimakarja piimaga, mida hakatakse töötlema vahetult pärast lüpsi.) Nende töötlemisetappide kindlaksmääramine aitab säilitada juustu omadusi ja juustumeistrite oskusteavet.

Paremini on kirjeldatud ka juustumeistrite tegevust laagerdamisetapis: juustu tuleb vähemalt kaks korda pesta, hõõruda ja pöörata ümber vähemalt kord nädalas. Tava kasutada juustu kooriku puhul värvipigmenti, milleks oli varem raudoksiidi sisaldav pinnas, millega hõõrutu juustu koorikut, et sellel ei hakkaks arenema soovimatu hallitus, jäeti välja, kuna kasutusele on võetud uued vahendid, mille abil toote laagerdumist paremini kontrollida. Täpsustatud on, et keldri temperatuur peab jääma vahemikku 6–12 °C ning suhteline õhuniiskus peab olema vähemalt 90 %. Seega on täpselt esitatud laagerdamise traditsioonilised eeskirjad. Nende abil peab olema võimalik saada sellise koorikuga toodet, mis vastab punktis „Toote kirjeldus” esitatud kirjeldusele. Täpsemalt on esitatud ka keldri sisseseade, abi- ja laagerdamisvahendite korrashoid, samuti tooted juustu töötlemiseks, mis kõik aitavad kaasa juustu „Saint-Nectaire” laagerdumist soodustavate tingimuste kujundamisele.

Kontrollimise lihtsustamiseks on lisatud valge juustu määratlus. Täpsustatud on ka valge juustu külmutamise tingimusi. Määratud on kindlaks maksimaalne külmutamisaeg (kümme kuud), juustude pakend külmutamise ajal, külmutatud valgete juustude märgistus ja külmutatud juustude säilitamiseks ette nähtud ruumide sisustus. Kindlaks on määratud külmutamise alguse ja lõpu ajavahemikud: külmutusse panemine 1. aprillist 31. juulini; külmutusest välja võtmine enne järgmise aasta 31. märtsi. Külmutamine on seega võimalus ladustada neid juuste, mis on toodetud ajal, kui piimalehmad lastakse karjamaale ja kui nad söövad värsket rohtu, püüdes nii pikendada ja jaotada juustude laagerduma panemist kogu aasta peale, nii et nad valmiks ajavahemikul, mil tarbimine on kõige suurem (detsembris). Juustu „Saint-Nectaire” omadustele selline tegevus mõju ei avalda.

Märgistus

Seoses riiklikes õigusaktides tehtud muudatustega on tühistatud kohustus kasutada INAO logo. Selle asemel on sätestatud kohustus esitada märgisel Euroopa Liidu kaitstud päritolunimetuse tähis AOP (KPN).

Selleks et tarbijal oleks märgist lihtsam lugeda ja toodet oleks hõlpsam kontrollida, on lubatud väljendite loetelus esitatud kõik need väljendid, mida võib kaitstud päritolunimetuse kõrval lisaks eeskirjadega ette nähtud tähistustele kasutada.

Selleks et toodet oleks lihtsam ära tunda ja tarbija jaoks oleks märgisel selgem teave, samuti et toodet oleks hõlpsam kontrollida, on ette nähtud, et tootja tüüp võib olla märgisel kirjatähtedega, mille suurus on 2/3 nimetuses „Saint-Nectaire” kasutatud tähtedest või sama suurte tähtedega.

Riiklikud nõuded

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

Muu

— Kontroll:

kontrollstruktuuride kontaktandmed on ajakohastatud.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

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

„SAINT-NECTAIRE”

EÜ nr: FR-PDO-0117-01091 – 3.12.2012

KGT () KPN (X)

1. Nimetus

„Saint-Nectaire”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.3. Juust

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

„Saint-Nectaire” on eranditult laabiga kalgendatud lehmapiimast valmistatud poolkõva, pressitud, kuumutamata ja laagerdatud juust. Pärast täielikku kuivatamist on 100 grammi juustu rasvasisaldus vähemalt 45 grammi. Selle kuivainesisaldus ei tohi olla alla 50 grammi 100 grammi valminud juustu kohta.

Juust on külje keskosas kergelt laieneva silindri kujuline, läbimõõduga 20–24 cm, kõrgusega 3,5–5,5 cm ja massiga mitte üle 1,850 kg. Juustu vähim laagerdumisaeg on 28 päeva arvestatuna keldrisse viimisest.

Juustu „Saint-Nectaire” võib valmistada ka väiksemas formaadis läbimõõduga 12–14 cm, kõrgusega 3,5–4,5 cm ja kaaluga mitte üle 0,650 kg. Juustu vähim laagerdumisaeg on 21 päeva arvestatuna keldrisse viimisest.

Juustumassil on pehme ja kreemjas konsistents ning see vetrub sõrmega vajutamisel. Juustul on mõlemal juustu-poolel samasugune koorik, millel on pindmine hallitus. Olenevalt laagerdumisastmest võib hallitus olla valge, pruun või hall, selle vahelt võib paista kreemikast kuni oranži värvusega põhi, millel võib olla kollaseid või punaseid hallituselaike. Ühtlaselt valgeid, ühtlaselt oranže või ühtlaselt musti juuste ei esine.

Maitse on puhas, kergelt soolane, erinevate piimale omaste maitseüanssidega (värske piim, koor, või) ja laagerdumiskohta iseloomustava aroomiga (kelder, õled, muld või huumus), sageli on juustul juures kerge pähklihõng.

Kaitstud päritolunimetusega juustu „Saint-Nectaire” võib turustada ka pakendatud portsjonitena, millel peab kindlasti olema küljes nimetusele iseloomulik koorik.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

Alates 1. jaanuarist 2015 peavad iga sellise karja lehmad, mille piima kasutatakse juustu „Saint-Nectaire” valmistamiseks, olema sündinud ja kasvanud punktis 4 määratletud piirkonnas.

Sanitaarsetel põhjustel või tõugude Salers, Ferrandaise, Abondance, Simmental Française ja Brune puhul, keda esineb punktis 4 määratletud piirkonnas vähe, võib juhtudel, mil nõudlus seda tõugu loomade järele ületab Riikliku kvaliteedi- ja päritoluinstituudi direktori loaga heakskiidetud loomade arvu, teha Riikliku kvaliteedi- ja päritoluinstituudi direktor selle meetme puhul erandi.

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Piimalehmade söödaratsioon koosneb eranditult punktis 4 määratletud piirkonnast pärit rohust.

Piimalehmi peab karjatama karjamaal vähemalt 140 päeva aastas. Osutatud ajavahemikul on mis tahes täiendava rohesööda andmine keelatud.

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

Väljaspool karjamaal karjatamise ajavahemikku antakse heina, mille kuivainesisaldus on üle 80 % ja mis moodustab igapäevaselt vähemalt 50 % piimalehmade sööda põhiraatsioonist kuivaines väljendatuna.

Alates 1. maist 2017 on piimalehmade söödaks keelatud kasutada kääritatud sööta. Ainuke lubatud säilitatud sööt on hein, mille kuivainesisaldus peab olema üle 80 %.

Igal juhul ei tohi lisa sööda osakaal piimalehma aastases söödaratsioonis olla suurem kui 30 % (kuivaines väljendatuna).

Mullikate söödaratsioon koosneb eranditult rohust, millest vähemalt 40 % on pärit punktis 4 määratletud piirkonnast.

Mullikad, kes on mõeldud kaitstud päritolunimetusega juustu „Saint-Nectaire” tootva põllumajandusliku majapidamise piimakarja uuendamiseks, kasvavad majapidamises ja nende puhul kohaldatakse piimalehmadega samu sööda-tingimusi alates hiljemalt kolm kuud enne nende esimest lüpsmatulekut.

Loomade söödas on lubatud üksnes taimed ja täiendsööt, mis ei ole saadud transgeensetest toodetest. Transgeensete kultuuride kasvatamine on keelatud kõikidel põllumajandusliku majapidamise aladel, kus toodetakse piima, millest valmistatakse päritolunimetusega juustu „Saint-Nectaire”. Keeld hõlmab kõiki taimeliike, mida võib kasutada põllumajandusettevõttes kasvatatavate loomade söödaks, samuti kõiki kultuure, mis võivad söödakultuure nakatada.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Piima tootmine, juustu valmistamine ja laagerdumine peavad toimuma geograafilises piirkonnas.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

—

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Päritolunimetuse „Saint-Nectaire” all turustatavate juustude märgistusele peab olema kirjutatud päritolunimetus, mille tähesuurus on vähemalt kaks kolmandikku märgistusel olevatest kõige suurematest tähemärkidest.

Märgistusel on kohustuslik kasutada Euroopa Liidu KPNi logo.

Sõltumata kõikidele juustudele kantavatest õigusnormidega ette nähtud tähistustest on märgisel, reklaamides, arvetel või kaubadokumentidel koos kõnealuse nimetusega keelatud kasutada mis tahes muid iseloomustavaid sõnu või muud teavet, välja arvatud:

— juustutööstuse või töökoja tähised;

— märked „valmistatud täielikult Salersi tõugu lehma piimast”, „laagerdunud looduslikus keldris”, eriline laagerdumisaeg, mis on pikem kui nõutav 28 päeva, „laagerdunud õlgedel”, „laagerdunud põllumajanduslikus majapidamises”, „laagerdunud kuuselaudadel”, „laagerdunud okaspuupuidust laudadel”. Osutatud märgete suurus ei tohi mingil juhul olla suurem kui 2/3 nimetuse „Saint-Nectaire” tähtede suurus;

— tähistus „valmistatud meiereis” või mis tahes muu juustu päritolule viitav tähistus.

Juustude märgistusel on täpselt märgitud, kas juust on valmistatud põllumajanduslikus majapidamises või meiereis.

Viimati osutatud tähistuse puhul on tekstis kasutatavate kirjatähtede suurus 2/3 nimetuses „Saint-Nectaire” kasutatud tähtedest.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Päritolunimetuse „Saint-Nectaire” geograafiline piirkond asub Cantali ja Puy-de-Dôme'i departemangu kommuunide territooriumil.

Piima tootmine ja juustu valmistamine peab toimuma piirkonnas, kus on esindatud ka punktile 5.1 vastavad looduslikud ja inimtegurid.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Looduslikud tegurid

Päritolunimetuse „Saint-Nectaire” geograafiline piirkond asub Prantsusmaa keskosas Keskmassiivis.

Üle 700 m kõrgusel merepinnast on piima tootmiseks ja juustu valmistamiseks erilised tingimused.

Valdavalt läänest puhuvad tuuled toovad oluliselt niiskust vulkaanilise mäemassiivi läänenõlvadele ning vähem idapoolsetele nõlvadele. Vulkaaniline aluspõhi on väga viljakas ja rohi kasvab kõikjal, taimestik on väga lopsakas ja rikkalik: nõmm-liivatee, kollane emajuur, kolmelisulgjas karujuur, harilik raudrohi, alpiinne ristik jne. Söödatoodang põhineb peamiselt püsirohumaade taimestikul, milles on rohkelt õistaimi, mis moodustavad vähemalt 90 % majapidamiste rohumaa üldpinnast.

Inimtegur

Juustu „Saint-Nectaire” on Monts Dore'i piirkonnas valmistatud juba mitme sajandi vältel. Juustu nimi hakkab gastronoomiavaldkonnas esinema alates 17. sajandist. Seda on tsiteeritud mitmes teoses (näiteks aastatel 1786 ja 1787), juustu tootmine arenes 19. sajandi väikeste mägitalu väikese piimakarja toodangust 20. sajandil talude oluliseks põllumajandustegevuseks ning kujuneb välja tootmisalane oskusteave. Traditsiooniliselt lasid talupidajad oma juustu harva laagerduda ning üldjuhul tõid nad selle piirkonna rohketele turgudele valgena. Puy-de-Dôme'i ja Cantali juustutöötajad, kes olid spetsialiseerunud juustude laagerdamisele ning kellel oli vajalik sisseseade ja oskusteave, ostsid talupidajatelt nende toodangu, et seda tarbimiskeskustes laagerduda lasta. See traditsioon on säilinud siiani, ka praegu korraldatakse valgete juustude kokkukorjamist otse nende tootmispaigalt.

Juustu „Saint-Nectaire” tunnustamine kaitstud päritolunimetusena tuleneb Issoire'i kohtu poolt 1955. aastal tehtud otsusest.

Piimalehmade sööt tagab juustu „Saint-Nectaire” tootmiseks vajaliku piimatoodangu ja selles on esindatud kõik ressursid, millest on juttu punktis „Looduslikud tegurid”. Sööda põhiratsioon koosneb tõepoolest eranditult rohust ja osa aastast peab kari veetma karjamaal. Vajadus söödalisandite järele on piiratud.

Laagerdumine on juustu „Saint-Nectaire” valmistamisel samuti oluline etapp. Laagerdajatel on juustude valmimise jaoks välja kujunenud oluline oskusteave. Juuste pestakse mitu korda, seejärel hõõrutakse ja pööratakse mitu korda ümber, et juustu koorik saaks välja kujuneda.

5.2. Toote eripära

„Saint-Nectaire” on lehmapiimast valmistatud pressitud, kuumutamata juust. Juust on külje keskosas kergelt laieneva silindri kujuline, läbimõõduga kuni 24 cm, kõrgusega kuni 5,5 cm, mis on tagasihoidlik suurus võrreldes muude mägi piirkonna juustudega. Juustukoorikul olev hallitus võib olla valge, pruun või hall, selle vahelt võib paista kreemikast kuni oranži värvusega põhi, millel võib olla kollaseid või punaseid hallituselaid. Maitse on puhas, kergelt soolane, erinevate piimale omaste maitseüanssidega (värske piim, koor, või) ja laagerdumist kajastava aroomiga (kelder, õled, muld või huumus), sageli on juustul juures kerge pähklihõng.

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 vastab territooriumile, kus juustu „Saint-Nectaire” tootmise eri etapid on alati aset leidnud. Selleks et toota nõuetekohast piima ja valmistada juustu „Saint-Nectaire”, peavad esinema koos mitmed faktorid, nimelt karjamaade looduslik kõrgus merepinnast, taimestik ja inimtegur.

Piirkonna vulkaaniline aluspõhi on soodne püsirohumaa kujunemiseks, seal on lohkav ja lõhnav taimestik. Läänepoolsete kaasnevad sagedased sademed on selles kõrges piirkonnas valdavad ning tagavad karjamaade pideva niisutamise, mille tõttu ongi nende taimestik nii rikkalik. Mitmekesise taimestiku seas on esindatud ka mitmed lõhnataimed (nt terpeene sisaldavad taimed), mis sobivad hästi ka lehmadele, kui nad kõnealuste rohumaa rohtu söövad.

Need tegurid, millele lisandub tootmisega seotud oskusteave ning hool juustu „Saint-Nectaire” laagerdamisel, tagavad, et juustu maitse on erinevate piimale omaste maitseüanssidega (värske piim, koor, või) ja laagerdumist kajastava aroomiga (kelder, õled, muld või huumus), sageli on kõigel juures kerge pähklihõng.

Juustu „Saint-Nectaire” laagerdajate hoolikas tegevus aitab määrata õigesti kindlaks juustukoorikul oleva hallituse õige arenguastme, mis varieerub helehallist kuni oranžikaspruunini.

Juustu „Saint-Nectaire” kuju ja suurus on samuti seotud juustu valmistamise ajalooga. Taludel oli otstarbekas pidada väikesi piimakarju (mõned lehmad) ning enamik tootjaid püüdis suurendada oma talvise ning võrdlemisi vähese piimatoodangu väärtust, samas kui surne ja rikkalikum piimatoodang kasutati ära juustu „Fourme de Cantal” valmistamiseks.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

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

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

⁽⁴⁾ 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

(2015/C 29/07)

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

„WELSH BEEF”

EÜ nr: UK-PGI-0205-01136 – 30.7.2013

KGT (X) KPN ()

1. Spetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab

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

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 fütosanitaarmedetest (määruse (EÜ) nr 510/2006 artikli 9 lõige 4)

3. Muudatus(ed)

Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Wales (HCC) on tööstusharude juhitud organisatsioon, kes vastutab Walesi punase liha tööstuse arendamise, reklaamimise ja turustamise eest. Organisatsioonil HCC on juriidiline kohustus tegutseda kaitstud geograafilise tähise „Welsh Beef” järelevalvajana.

Kavandatud muudatustega soovitakse muuta loomade tapavanust, et kohandada seda nooremate loomade suhtes.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

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

Selleks et veiste tapavanuse vahemikku uuesti määratleda, tehakse ettepanek muuta spetsifikaati, et veiseliha kvalifitseeruks kaitstud geograafilise tähisega tootes „Welsh Beef” kasutamise jaoks. Kehtivas spetsifikaadis määratletud vanusevahemik on liiga ettekirjutav, kuna sellega takistatakse nooremate veiste liha (mille puhul on täidetud kõik muud nõuded) kvalifitseerumist kaitstud geograafilise tähisega tootes kasutamiseks. Muudatusettepaneku eesmärk on muuta selliste veiste vanuse alampiiri, kelle liha võib kvalifitseeruda kaitstud geograafilise tähisega tootes „Welsh Beef” kasutamiseks; spetsifikaadis esitatud kõik muud nõuded jäävad samaks. Selleks et tagada tarbijate jätkuv varustamine kvaliteetse tootega „Welsh Beef”, kajastada turule avalduvate mõjude muudatusi ning positiivset mõju keskkonnale, tehakse ettepanek, et veiste vanuse alampiiri vähendatakse 24 kuult 12 kuule, mille alusel oleks võimalik kvalifitseerida nõuetele vastavana ka nooremate loomade liha ning samas vältida kattumist toodetega, mida turustatakse vasikalihana.

Muudatusettepaneku eesmärk on lisada registreeritud spetsifikaadi osadesse „Toote kirjeldus” ja „Tootmismeetod” järgmine tekst:

„Tapale viiakse 12–48 kuu vanuseid veiseid, kes ei tohi olla aretatud”.

Selle muudatuse tulemusena koostatava spetsifikaadiga kaasnevad järgmised aspektid.

— Positiivne mõju toote „Welsh Beef” maitseomadustele

Tapavanuse ja maitseomaduste vahelise seose uurimiseks on tehtud põhjalik uurimistöo ja üldine järeldus on, et nooremate loomade liha on selles leiduva kollageeni kvaliteedi tõttu pehmem kui vanemate veiste liha.

Toote „Welsh Beef” spetsifikaadis veiste tapavanuse muutmisega oleks võimalik lugeda tootes kasutamiseks sobivaks ka nooremate loomade liha ning sellel oleks positiivne mõju toote „Welsh Beef” maitseomadustele.

— Positiivne mõju toote „Welsh Beef” keskkonnajalajäljele

Kasvuhoonegaaside heitkoguste vähendamise panustatakse oluliselt ka sellega, kui tapale viiakse nooremaealisi kariloomad. Kui loomad tapetakse lühema kasvuaja järel, siis tekib loomade tavapärase seedimistegevuse kaudu vähem metaani ning seega on ka väiksemad kasvuhoonegaaside heitkogused.

Toote „Welsh Beef” spetsifikaadis veiste tapavanuse muutmisega oleks võimalik tootes kasutada ka nooremate loomade liha ning sellel oleks positiivne mõju toote „Welsh Beef” keskkonnajalajäljele.

— Tarbijate, jaemüüjate ja ekspordituru sellise kasvava nõudlusega tegelemine, mis on seotud kvaliteettootega „Welsh Beef”

Uuringutest nähtub selgelt, et alla 24 kuu vanustelt loomadelt saadud veiseliha pehmuse ja tarbijate toitumiskogemuste vahel on positiivne seos. Turu nõudmistele vastates toimub veiseliha tootmine Walesis tõhusamalt ja loomi tapetakse nooremas eas, et tagada kvaliteetne toode „Welsh Beef”, mis on hea maitsega ja süües pehme.

Toote „Welsh Beef” spetsifikaadis veiste tapavanuse muutmisega oleks võimalik tootes kasutada ka nooremate loomade liha, millega vastatakse tarbijate suurenenud nõudlusele kvaliteetse toote „Welsh Beef” järele.

Mitmete jaemüüjate ostutavadest (mis moodustas ligikaudu 90 % punase liha müügist Ühendkuningriigis 2011. aastal) nähtub, et eelistatakse osta nooremaid kariloomi. Ühendkuningriigi seitsme suurima jaemüüja praegusest kvaliteetsete veiselihatoodete hankepoliitikast nähtub, et nad kõik nõuavad sellist liha, mis on saadud veistelt, kelle tapavanus on alla 30 kuu; kõnealuste jaemüüjate hulgas suurim nõuab aga, et kõrgelt hinnatud veiseliha saamiseks oleks veiste tapavanus alla 24 kuu. Arvatavasti jätkub üha nooremate veiste turustamise suundumus, sest jaemüüjad soovivad täita tarbijate nõudlust keskkonnasõbralikult toodetud ja üha parema kvaliteediga loomaliha järele.

Muud muudatused

Kontrolliasutuse andmete muudatused: neid nõutakse selleks, et ajakohastada teavet kaitstud geograafilise nimetusega toote „Welsh Beef” järelevalve eest vastutama määratud kontrolliasutuse kohta.

Asjaomase järelevalveasutuse üksikasjad on lisatud eespool nimetatud asutuse andmete asendamiseks.

KOONDDOKUMENT

NÕUKOGU MÄÄRUS (EÜ) nr 510/2006

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

„WELSH BEEF”

EÜ nr: UK-PGI-0205-01136 – 30.7.2013

KGT (X) KPN ()

1. Nimetus

„Welsh Beef”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Ühendkuningriik

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.1. Värske liha (ja rups)

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Tootenime „Welsh Beef” kasutatakse rümpade või jaotustükkide puhul, mis on saadud Walesis sündinud ja kasvatatud esmaklassilistelt veistelt (veised, kes ei ole aretatud). Toote „Welsh Beef” tootjate eesmärk on saavutada rümpade klassifitseerimise kohaselt lihakusklass R või järgmine ning rasvaklass 4L või eelmine. Vt järgmine tabel.

Tootele „Welsh Beef” taotletav rümpade EUROP-klassifitseerimine

| | | Rasvaklass | | | | | | |
|--------------|----|------------|---|---|----|----|----|----|
| | | 1 | 2 | 3 | 4L | 4H | 5L | 5H |
| Lihakusklass | E | X | X | X | X | | | |
| | U+ | X | X | X | X | | | |
| | -O | X | X | X | X | | | |
| | R | X | X | X | X | | | |
| | O+ | | | | | | | |
| | -O | | | | | | | |
| | P+ | | | | | | | |
| | -P | | | | | | | |

x tähistab tootele „Welsh Beef” taotletavat rümpade EUROP-klassifitseerimist

Ajalooliselt on olnud Walesi traditsioonilised veisetõud valdavalt Welsh Black ja Hereford. Need tõud on jäänud Walesi veiselihatööstuse aluseks tänapäevalgi. Walesi veiseliha on saadud Walesi traditsioonilistelt veisetõugudelt ning kõnealuste tõugude omavahelise ristamise või mis tahes muu tunnustatud tõuga ristamise teel aretatud veistelt.

Tapale viiakse 12–48 kuu vanuseid veiseid, kes ei tohi olla aretatud. Kaitstud geograafilise tähise „Welsh Beef” kaubamärgi ja terviklikkuse kaitse tagamiseks tapetakse ja töödeldakse veised Hybu Cig Cymru – Meat Promotion Walesi (HCC) kontrollisüsteemi raames heaks kiidetud tapamajades/töötlemisettevõtetes. Kõnealuse kontrollisüsteemiga tagatakse nimetust „Welsh Beef” kandvate veiste spetsifikaadi nõuetele vastamine. Kõik tähist „Welsh Beef” kasutada soovivad tapamajad ja töötlemisettevõtted peavad HCC määratud kontrolliasutusele igal aastal näitama, et veised vastavad KGT spetsifikaadi nõuetele ning käitis töötab parimate tavade suuniste kohaselt. HCC kontrollib ka pisteliselt tapamaja/töötlemisettevõtte heakskiitmist ning kaitstud geograafilise tähise „Welsh Beef” kaubamärgi litsentsi kasutamist.

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

Pärast tapmist ja rümba korrastamist võib veiseliha turustada terve lihakehana, terve küljena, külje osadena (tagaveerand/eesveerand) või veiseliha jaotustükkidena (sh veisehakkliha).

Lihakeha tervikuna on ümar, lihased on väga hästi arenenud ning kuni ümara abaosani ulatuv seljaosa on lai ja paks. Hõreda ja püsiva struktuuriga liha on puudutamisel tihke, üldiselt sügavpunast värvi hästi arenenud lihastel on kollakasvalge rasvakiht. Üldiselt on nooremate loomade liha selles leiduva kollageeni kvaliteedi tõttu pehmem kui vanemate veiste liha. Tavaliselt on liha hästi marmorjas.

3.3. Tooraine (üksnes töödeldud toodete puhul)

—

3.4. Sööt (üksnes loomse päritoluga toodete puhul)

Veiseid kasvatatakse määratletud geograafilise piirkonna rohumaadel ekstensiivselt vastavalt Walesi veisekasvatuse traditsioonilistele kasvatustavadele.

Kui lisaks rohumaalt saadavale haljassöödale kasutatakse lisaööta, peab sööt võimaluse korral olema saadud määratletud geograafilisest piirkonnast.

3.5. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Iga tootja kontrollib ise oma karja rohumaadel ekstensiivselt kasvatatud veiseid. Loomad müüakse tapakaalu järgi tapamajadele või loomalaatadel. Liha peab olema saadud Walesis sündinud ja kasvanud veistel ning tapetud/töödeldud HCC kontrollisüsteemi raames heaks kiidetud tapamajades/töötlemisettevõtetes. Loomad tapetakse ja lihakehad korrastatakse tapamajas vastavalt tunnustatud tööstuslikele spetsifikaatidele või õigusaktide või tarbijate nõudmiste kohaselt.

HCC kontrollisüsteemi tingimustele vastavad tapamajad ja töötlemisettevõtted ei ole piiratud Walesi kui määratletud geograafilise piirkonnaga.

Tootmisprotsessi kõikidel etappidel peetakse asjakohast dokumentatsiooni toote jälgitavuse tagamiseks. Tapamajades registreeritakse tapanumber, tapakuupäev, klassifitseerimise üksikasjad ning jahutatud rümba mass. Kõnealune teave lisatakse rümba küljes olevale etiketile ning see on HCC kontrollimiseks kättesaadav.

3.6. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

—

3.7. Erieeskirjad märgistamise kohta

Kaitstud geograafiline tähis „Welsh Beef” peab olema nähtav rümbal, rümba osadel või jaotustükkidel kombinatsioonis HCC registreeritud kaubamärgi „Welsh Beef” ja kaitstud geograafilise tähise sümboliga.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Kogu Wales.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

Walesi veiseliha tootmise tähtsuse kohta on arvukalt ürikuid keltide, roomlaste, normannide ajast kuni tänapäevani. Autor Hewitti teostes „The Drovers’ Roads of Wales” ja „Medieval Wales” leidub Walesi veisekasvatusele arvukalt ajaloolisi viiteid.

Walesi veiseliha iseloomulik tunnus on tingitud Walesi maheda niiske kliima ja topograafia tõttu hästi kasvavatel looduslikelt rohumaadelt saadavast rikkalikust haljassöödast.

Walesi rannajoon on 1 200 km pikk ning sisemaa ulatuslikke ja vaheldusrikkaid maastikke ilmestavad mäed, künkad, orud ja järved. Tänu piirkonna iseloomulikule sademeterohkusele sobib Wales suurepäraselt looduslike rohu- ja oksa jaoks. Aakrite kaupa levinud lopsakatest rohhtaimedest, kanarbikust ja omamaistest lõhnavatest metsataimedest kootud ulatuslik sügavroheline rohuvaip on veiste söödana andnud oma panuse Walesi veiseliha iseloomulikule maitsele.

5.2. Toote eripära

Nimetuse „Welsh Beef” kõlblikud on üksnes sellised veised, kes on sündinud ja kasvanud Walesis; tänu nimetusele tekib toote otsene seos geograafilise piirkonnaga, kus seda toodetakse.

Tarbijate jaoks toote kvaliteedi järjepidevuse tagamiseks peavad veised olema esmaklassilised (veised, kes ei ole aretatud) ja tapetud vanusevahemikus 12–48 elukuud. „Welsh Beef” tootjate eesmärk on saavutada rümpade klassifitseerimise kohaselt lihakusklass R või järgmine ning rasvaklass 4L või eelmine.

Walesi veiseliha eristatavad omadused on tingitud selliste traditsiooniliste tõugude mõjust, millele Walesi veiseliha-tööstus jätkuvalt tugineb.

Liha peab olema saadud veistelt, kes on tapetud/töödeldud heakskiidetud tapamajades/töötlemisettevõtetes. Loomad tapetakse ja lihakehad korrastatakse tapamajas vastavalt tunnustatud tööstuslikele spetsifikaatidele või õigusaktide või tarbijate nõudmistele kohaselt.

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*

Tootel „Welsh Beef” on mitu tootmisega seotud konkurentsieelist. Traditsioonilist tõugu loomi kasvatatakse ideaalses keskkonnas, kasutades selleks kontrollitud ja järeleproovitud traditsioonilisi maaviljelusmeetodeid ning kombinatsioonides kaasaegseid aretusvõtteid. Sellest tuleneb toote „Welsh Beef” ainulaadsus ja eristatavus.

Aastast aastasse ja põlvest põlve on kogu Walesi eelkõige väikestes perefarmides edasi antud kohalike veisekasvatate kogemusi karjakasvatuse ja rohumaaviljeluse alal, kasutades seejuures ära loodusmaastiku eelised esmaklassilise veiseliha tootmiseks. Sajandite vältel on veisekasvatate pühendumuse ja ranga töö tulemusel kõige tõhusamal ja keskkonnateadlikul viisil saavutatud tootmise kvaliteedi püsivalt kõrged standardid ning seejuures kujundatud Walesi maastikku, kultuuri ja identiteeti.

Piirkonna põllumajandusettevõtted on traditsioonilised perefarmid, kus kasvatatakse nii lambaid kui ka veiseid. Walesi põllumajandusettevõtte on Ühendkuningriigi omadest keskmiselt väiksemad. Põllumajandusettevõtte keskmine väiksus kajastub ka väiksemaarvulises veisekarjas ning tõojõu struktuuris. Walesi loomakasvatate karjapidamisoskusi on põlvest põlve edasi antud. Iga tootja kontrollib ise oma karja rohumaadel ekstensiivselt kasvatatud veiseid. Loomad müüakse tapakaalu järgi tapamajadele või loomalaatadel. Tootmisprotsessi kõikidel etappidel peetakse asjakohast dokumentatsiooni toote jälgitavuse tagamiseks.

Haljassööda tõhus tootmine ja kasutamine on Walesi veiseliha tootmise hea käekäigu võti. Paljudes Walesi piirkondades kasvavad rohhtaimed koos kanarbiku ja omamaiste lõhnavate metsataimedega, mis annab oma osa toote „Welsh Beef” eristatavusele. Walesi põllumajandustootjate pidevalt saadud rohumaaviljeluse-alased auhinnad annavad ülemaailmselt tunnistust nende vastavatest oskustest.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

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

Kaitstud geograafilise tähisega toote „Welsh Beef” praegune spetsifikaat on kättesaadav aadressil

https://www.gov.uk/government/uploads/system/uploads/attachment_data/file/278748/welsh-beef-pgi.pdf

(*) Vt joonealune märkus 3.

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



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET