

Teataja



58. aastakäik

Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

6. oktoober 2015

Sisukord

II Teatised

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2015/C 329/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.7632 – Nokia / Alcatel-Lucent) ⁽¹⁾	1
2015/C 329/02	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.7761 – Permira / OTP / GFKL Group / Lowell Group) ⁽¹⁾	1

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2015/C 329/03	Euro vahetuskurss	2
---------------	-------------------------	---

V Teated

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2015/C 329/04	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine	3
2015/C 329/05	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine	17
2015/C 329/06	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase taotluse avaldamine	20

II

(Teatiseid)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta

(juhtum M.7632 – Nokia / Alcatel-Lucent)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2015/C 329/01)

24. juulil 2015 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 32015M7632 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta

(juhtum M.7761 – Permira / OTTP / GFKL Group / Lowell Group)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2015/C 329/02)

30. septembril 2015 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 32015M7761 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⁾

5. oktoober 2015

(2015/C 329/03)

1 euro =

Valuuta			Kurs		
USD	USA dollar	1,1236	CAD	Kanada dollar	1,4735
JPY	Jaapani jeen	135,07	HKD	Hongkongi dollar	8,7080
DKK	Taani kroon	7,4605	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,7272
GBP	Inglise nael	0,74020	SGD	Singapuri dollar	1,5984
SEK	Rootsi kroon	9,3513	KRW	Korea vonn	1 304,86
CHF	Šveitsi frank	1,0938	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	15,2697
ISK	Islandi kroon		CNY	Hiina jüaan	7,1417
NOK	Norra kroon	9,3870	HRK	Horvaatia kuna	7,6263
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	16 204,96
CZK	Tšehhi kroon	27,122	MYR	Malaisia ringit	4,9090
HUF	Ungari forint	311,90	PHP	Filipiini peeso	52,193
PLN	Poola zlott	4,2449	RUB	Vene rubla	73,1550
RON	Rumeenia leu	4,4168	THB	Tai baat	40,854
TRY	Türgi liir	3,3649	BRL	Brasiilia reaal	4,4059
AUD	Austraalia dollar	1,5853	MXN	Mehhiko peeso	18,7147
			INR	India ruupia	73,3711

⁽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

(2015/C 329/04)

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

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE/KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE
HEAKSKIITMISE TAOTLUS

**Muudatuse heakskiitmise taotlus kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga
„GUIJUELO”**

ELi nr: ES-PDO-0117-01320 – 10.3.2015

KPN (X) KGT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Consejo Regulador D.O.P. Guijuelo (KPNi „Guijuelo” kontrolliasutus)

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab

- ☐ Toote nimetus
- ☒ Toote kirjeldus
- ☒ Geograafiline piirkond
- ☒ Päritolutõend
- ☒ Tootmismeetod
- ☐ Seos piirkonnaga
- ☒ Märgistus
- ☐ Muu [täpsustada]

4. Muudatus(t)e liik

- ☐ Registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mis on määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt oluline
- ☒ Sellise registreeritud KPNi või KGT tootespetsifikaadi muudatus, mille koonddokumenti (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

5. Muudatus(ed)

Peeti vajalikuks teha üldine muudatus kogu dokumendi ulatuses, mis seisneb mõiste „registreeritud” ettevõtja asendamises sellise ettevõtja mõistega, kes peab olema „kantud haldusasutuse registrisse, millesse võivad olla kantud kõik määratletud geograafilises piirkonnas asuvad ettevõtjad, kes järgivad tootespetsifikaadi nõudeid”.

Allpool on esitatud tehtud muudatused ja nende põhjendused. Endise tootespetsifikaadi asendatud originaaltekst on esitatud punases kirjas ja uuele tootespetsifikaadile lisatud tekst sinises kirjas.

B) TOOTE KIRJELDUS

Muudetud on kaitstud toote tootmiseks kasutatavate sigadega seotud teksti sigade tõu ja sööda osas, et viia tootespetsifikaat vastavusse kuninga dekreediga nr 4/2014 „Ibeeria tõugu sea liha, kintsutüki, abatüki ja seljatüki kvaliteedistandardid”; seejuures peavad sead endiselt vähemalt 75 % ulatuses olema Ibeeria tõugu.

Kehtiva spetsifikaadi tekst on järgmine.

Käesoleva nimetusega kaitstud tagasingi ja abasingi valmistamiseks sobivad Ibeeria tõugu sead või sead, mis on saadud ristamise tulemusena ning on 75 % ulatuses Ibeeria tõugu ja 25 % ulatuses Duroc-Jersey tõugu.

Võttes arvesse sigade sööta enne tapmist, ning vastavalt tootmispiirkonnas kasutatavale terminoloogiale eristatakse kolme järgmist kategooriat:

- a) „de bellota” sead ehk enne tapmist tammikus nuumatud sead (viimane nuumamisetapp „montanera”): tegemist on sigadega, kes tapetakse vahetult pärast tammetõrudega nuumamist;
- b) „de recebo” sead, st enne tapmist segasöödaga toidetud sead: tegemist on sigadega, keda on teatud kaaluni nuumatud tammikus ning seejärel toidetud enne tapmist kuni kehakaalu kasvuni 30 % võrra kontrolliasutuse heakskiidetud söödaga;
- c) „de pienso” sead, st enne tapmist söödaga toidetud sead: need sead omandavad teatava kaalu kas tammikus nuumamise („montanera”) või söödaga nuumamise teel; enne tapmist nuumatakse neid kuni kehakaalu kasvuni 30 % võrra kontrolliasutuse heakskiidetud söödaga.

Muudetud tekst on järgmine.

Kaitstud päritolunimetusega Guijuelo hõlmavad tooted peavad täiel määral vastama käesolevale tootespetsifikaadile ning Ibeeria tõugu sigade ja nendest tehtud toodete valmistamise suhtes kohaldatavatele riiklikele õigusaktidele.

Kõnealuse nimetusega kaitstud tagasingi ja abasingi valmistamiseks sobivad sead on Ibeeria tõugu sead või sead, kes on saadud siseriiklike õigusaktidega lubatud Ibeeria tõugu sigade ja Duroci tõugu sigade ristamise tulemusena, ning kes on vähemalt 75 % ulatuses Ibeeria tõugu.

Lähtuvalt sigade tõust, neile antavast söödast ja nende hooldamisest tapaeelsel ajal eristatakse järgmisi kategooriaid:

- d) 100 % ulatuses Ibeeria tõugu kuuluvad „de bellota” sead. Need puhast Ibeeria tõugu sead on genealoogilisse registrisse kantud kultide ja emiste järglased. Nende hooldamise ja söötmise vastavuse „de bellota” nõuetele tagab kontrolliasutus.

Kõnealuste sigade hooldamine ja neile antav sööt peavad vastama järgmistele tingimustele.

Nende sigade söötmiseks kasutatavad maatükid ja piiratud alad peavad olema määratletud põllumajandusmaa geograafilises infosüsteemis (SIGPAC) „de bellota” sigade nuumamiseks sobivate aladena.

Tammikutes toimuva nuumamisperioodi („montanera”) kestel tuleb karjamaade („dehesa”) loodusvarasid kasutada vastavalt Ibeeria tõugu sea liha, kintsutüki, abatüki ja seljatüki kehtivas kvaliteedistandardis toodud nõuetele.

Tammikutes nuumamise periood peab algama 1. oktoobri ja 15. detsembri vahel, tapmine peab toimuma 15. detsembri ja 31. märtsi vahel.

Sigade kaalu ja vanust puudutavad miinimumnõuded on järgmised:

- sigade partii keskmine kaal tammikutes toimuva nuumamisperioodi alguses peab jääma vahemikku 92–115 kg;
- minimaalne kaalu suurenemine tammikutes toimuva nuumamise ajal on 46 kg ning nuumamisperiood peab kestma kauem kui 60 päeva;
- sigade minimaalne vanus tapmisel on 14 kuud;
- rümba minimaalne kaal on 108 kg;

- e) 75 % ulatuses Ibeeria tõugu kuuluvad „de bellota” sead. Need sead on genealoogilisse registrisse kantud Ibeeria tõugu emasloomade ning vastava tõu genealoogilisse registrisse kantud Ibeeria tõugu emise ja Duroci tõugu kuldi järglastest isaste aretusloomade järglased. Nende hooldamise ja söötmise vastavuse „de bellota” nõuetele tagab kontrolliasutus.

Nende sigade hooldamine ja neile antav sööt peavad vastama allpool toodud tingimustele.

Nende sigade söötmiseks kasutatavad maatükid ja aedikud peavad olema määratletud põllumajandusmaa geograafilises infosüsteemis (SIGPAC) „de bellota” sigade nuumamiseks ettenähtud aladena.

Tammikutes toimuva nuumamisperioodi („montanera”) kestel tuleb „dehesa” loodusvarasid kasutada vastavalt Ibeeria tõugu sea liha, kintsutüki, abatüki ja seljatüki kehtivas kvaliteedistandardis toodud nõuetele.

Tammikutes karjatamise periood peab algama 1. oktoobri ja 15. detsembri vahel, tapmine peab toimuma 15. detsembri ja 31. märtsi vahel.

Sigade kaalu ja vanust hõlmavad miinimumnõuded on järgmised:

- sigade partii keskmine kaal tammikutes toimuva karjatamisperioodi alguses peab jääma vahemikku 92–115 kg;
- minimaalne kaalu suurenemine tammikutes toimuva karjatamise ajal on 46 kg ning nuumamisperiood peab kestma kauem kui 60 päeva;
- sigade minimaalne vanus tapmisel on 14 kuud;
- rümba minimaalne kaal on 115 kg;

- f) Ibeeria tõugu „Cebo de Campo” sead. Need sead on genealoogilisse registrisse kantud kuldi ja emise järglastest puhast Ibeeria tõugu sead või 75 % ulatuses Ibeeria tõugu sead, kes on genealoogilisse registrisse kantud Ibeeria tõugu emasloomade ning vastava tõu genealoogilisse registrisse kantud Ibeeria tõugu emise ja Duroci tõugu kuldi järglastest isaste aretusloomade järglased. Nende hooldamise ja söötmise vastavuse „Cebo de Campo” nõuetele tagab kontrolliasutus.

Nende sigade hooldamine ja neile antav sööt peavad vastama järgmistele tingimustele.

Neid sigu on lubatud nuumata ekstensiivse loomakasvatusega tegelevates põllumajandusettevõtetes, mis vastavad kehtivatele siseriiklikele õigusaktidele või intensiivse loomakasvatusega tegelevates põllumajandusettevõtetes vabas õhus, mis võib hõlmata kaetud osa. Toiduloomadel, kelle eluskaal ületab 110 kg, peab olema nuumaperioodil tagatud 100 m² suurune takistustevaba pind ühe looma kohta.

Sigu peetakse neis kasvandustes enne tapmist vähemalt 60 päeva jooksul.

Sigade minimaalne vanus tapmisel on 12 kuud.

Rümba minimaalne kaal on puhast Ibeeria tõugu sigade puhul 108 kg ja 75 % ulatuses Ibeeria tõugu sigade puhul 115 kg.

Tagasingid ja abasingid liigitatakse vastavalt sigade eri kategooriatele ja töötlemise minimaalsele kestusele, mis on vajalik toodete turustamiseks.

Toodete turustamiseks nõutavat minimaalset kaalu muudeti, et viia see vastavusse Ibeeria tõugu sigadest valmistatud toodete eespool osutatud standardi nõuetele, isegi juhul, kui tootespetsifikaat seab teatud kategooriate puhul rangemaid piiranguid.

Kehtivas spetsifikaadis on toodud järgmine tekst.

Sigade tõu ja neile antava sööda alusel, mis on peamised singi kvaliteeti määravad tegurid, määrati kindlaks järgmised singi klassid:

I klass: „de bellota” Ibeeria sink, mis pärineb ühe aasta vanustelt sigadelt, kellele on antud sööta, õlgi ja rohtu, kuni nende kaal ulatub 80 kilogrammini, ja keda nuumatakse seejärel tammikus asuvatel karjamaadel („montañera”) rohu ja tammetõrudega kuni kaaluni 160–180 kg.

II klass: Ibeeria sink, mis pärineb ühe aasta vanustelt sigadelt, kellele on antud sööta, õlgi ja rohtu, kuni nende kaal ulatub 80 kilogrammini, ja keda nuumatakse seejärel tammikus asuvatel karjamaadel rohu ja tammetõrudega ja söödaga või üksnes söödaga kuni kaaluni 160–180 kg.

KPN „Guijuelo” taga- ja abasinkidel on järgmised omadused.

Väline vorm: piklik, stiliseeritud, profileeritud, sõrg alles.

Kaal: vähemalt 4,5 kg tagasingi ja vähemalt 3,5 kg abasingi puhul.

Spetsifikaadi muudatus on sõnastatud järgmiselt.

Võttes arvesse sigade liigitamist, on aba- ja tagasinkide turustamise jaoks kehtestatud järgmised nimetused:

I klass: 100 % Ibeeria tagasink „de bellota”, mis pärineb 100 % ulatuses Ibeeria tõugu kuuluvatelt sigadelt. Töödeldud tooted peavad kaaluma üle 6,5 kg ja töötlemise aeg peab kestma vähemalt 730 päeva. Kui sellesse kategooriasse kuuluvate tagasinkide töötlemise aeg on pikem kui 800 päeva, võib toote etiketile müüginimetusega samaaegselt nähtavale alale lisada teksti „Gran Selección”.

100 % Ibeeria abasink „de bellota”, mis pärineb 100 % ulatuses Ibeeria tõugu kuuluvatelt sigadelt. Töödeldud tooted peavad kaaluma üle 3,7 kg ja töötlemise aeg peab kestma vähemalt 365 päeva. Kui sellesse kategooriasse kuuluvate tagasinkide töötlemise aeg on pikem kui 425 päeva, võib toote etiketile müüginimetusega samaaegselt nähtavale alale lisada teksti „Gran Selección”.

II klass: Ibeeria tagasink „de bellota”, mis pärineb 75 % ulatuses Ibeeria tõugu kuuluvatelt sigadelt. Töödeldud tooted peavad kaaluma üle 7 kg ja töötlemise aeg peab kestma vähemalt 730 päeva. Kui sellesse kategooriasse kuuluvate tagasinkide töötlemise aeg on pikem kui 800 päeva, võib toote etiketile müüginimetusega samaaegselt nähtavale alale lisada teksti „Gran Selección”.

Ibeeria abasink „de bellota”, mis pärineb 75 % ulatuses Ibeeria tõugu kuuluvatelt sigadelt. Töödeldud tooted peavad kaaluma üle 4 kg ja töötlemise aeg peab kestma vähemalt 365 päeva. Kui sellesse kategooriasse kuuluvate tagasinkide töötlemise aeg on pikem kui 425 päeva, võib toote etiketile müüginimetusega samaaegselt nähtavale alale lisada teksti „Gran Selección”.

III klass: Ibeeria tagasink „de Cebo de Campo”, mis pärineb vähemalt 75 % ulatuses Ibeeria tõugu kuuluvatelt sigadelt. Töödeldud tooted peavad kaaluma 100 % Ibeeria tõugu sealt pärineva tagasingi puhul üle 6,5 kg ja 75 % ulatuses Ibeeria tõugu sealt pärineva tagasingi puhul üle 7 kg ning töötlemise aeg peab kestma vähemalt 730 päeva.

Ibeeria abasink „de Cebo de Campo”, mis pärineb vähemalt 75 % ulatuses Ibeeria tõugu kuuluvatelt sigadelt. Töödeldud tooted peavad kaaluma 100 % Ibeeria tõugu sealt pärineva tagasingi puhul üle 3,7 kg ja 75 % ulatuses Ibeeria tõugu sealt pärineva tagasingi puhul üle 4 kg ning töötlemise aeg peab kestma vähemalt 365 päeva.

C) GEOGRAAFILINE PIIRKOND

Geograafilist piirkonda muudeti seoses vajadusega parandada trükiviga, võttes arvesse, et tootmispiirkond hõlmab tegelikult 78 (seitsekümmend kaheksa) kommuuni.

Kehtivas spetsifikaadis on toodud järgmine tekst:

Tootmispiirkond hõlmab 77 järgmist kommuuni, mis asuvad Salamanca provintsi kaguosas: Alberca (La), Aldeacipreste, Aldeanuela de la Sierra, Aldeavieja de Tormes, Bastida (La), Béjar, Cabaco (El), Cabeza de Béjar (La), Cabezuela de Salvatierra, Campillo de Salvatierra, Calzada de Béjar, Candelario, Cantagallo, Casafranca, Casas del Conde (Las), Cepeda, Cereceda de la Sierra, Cerro (El), Cespadosa, Cilleros de la Bastida, Colmenar de Montemayor, Cristóbal, Endrinal de la Sierra, Escorial de la Sierra, Frades de la Sierra, Fresnedoso, Fuenterroble de Salvatierra, Fuentes de Béjar, Garcibuey, Guijo de Ávila, Guijuelo, Herguijuela de la Sierra, Herguijuela del Campo, Horcajo de Montemayor, Hoya (La), Lagunilla, Ladrada, Linares de Riofrío, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Monleón, Montemayor del Río, Navacarros, Nava de Béjar, Nava de Francia, Naval Moral de Béjar, Navarredonda de la Rinconada, Palacios de Salvatierra, Peñacaballera, Peromingo, Pinedas, Puebla de San Medel, Puerto de Béjar, Rinconada de la Sierra (La), Sanchotello, San Esteban de la Sierra, San Martín de Castañar, San Miguel de Robledo, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Santos (Los), Sequeros, Sierpe (La), Sorihuela, Sotoserrano, Tameses, Tejeda y Segoyuela, Tornadizos, Valdefuentes de Sangusín, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa ja Villanueva del Conde.

Muudetud spetsifikaadis on toodud järgmine tekst:

Tootmispiirkond hõlmab 78 järgmist kommuuni, mis asuvad Salamanca provintsi kaguosas: Alberca (La), Aldeacipreste, Aldeanuela de la Sierra, Aldeavieja de Tormes, Bastida (La), Béjar, Cabaco (El), Cabeza de Béjar (La), Cabezuela de Salvatierra, Campillo de Salvatierra, Calzada de Béjar, Candelario, Cantagallo, Casafranca, Casas del Conde (Las), Cepeda, Cereceda de la Sierra, Cerro (El), Cespadosa, Cilleros de la Bastida, Colmenar de Montemayor, Cristóbal, Endrinal de la Sierra, Escorial de la Sierra, Frades de la Sierra, Fresnedoso, Fuenterroble de Salvatierra, Fuentes de Béjar, Garcibuey, Guijo de Ávila, Guijuelo, Herguijuela de la Sierra, Herguijuela del Campo, Horcajo de Montemayor, Hoya (La), Lagunilla, Ladrada, Linares de Riofrío, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarraz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Monleón, Montemayor del Río, Navacarros, Nava de Béjar, Nava de Francia, Naval Moral de Béjar, Navarredonda de la Rinconada, Palacios de Salvatierra, Peñacaballera, Peromingo, Pinedas, Puebla de San Medel, Puerto de Béjar, Rinconada de la Sierra (La), Sanchotello, San Esteban de la Sierra, San Martín de Castañar, San Miguel de Robledo, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Santos (Los), Sequeros, Sierpe (La), Sorihuela, Sotoserrano, Tameses, Tejeda y Segoyuela, Tornadizos, Valdefuentes de Sangusín, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa ja Villanueva del Conde.

D) PÄRITOLUTÕEND

Osa „Tõendid selle kohta, et toode pärineb määratletud geograafilisest piirkonnast” muudeti, jättes välja lõigu, milles nimetatakse tarbija kogemuste puudumist toote päritolu tagamiseks, kuivõrd päritolu tagamine on üksnes reguleerivate asutuste ülesanne.

Kehtivas spetsifikaadis toodud väljajäetud tekst on järgmine:

Samas ei ole need omadused piisavad selleks, et tagada toote päritolu, kuivõrd üksnes geograafilise piirkonna tarbijad või toote tarbimisega rohkem harjunud tarbijad on suutelised seda määratlema. Seetõttu tuleb toote päritolu tõendada.

- Tuleb muuta enne sigade tapmist kohaldatavaid tingimusi, et viia need vastavusse riiklike ja ühenduse õigusaktidega, mis käsitlevad loomade heaolu.
- Muudetud on taga- ja abasinkide märgistusega seotud nõudeid, et viia need vastavusse kuninga dekreediga nr 4/2014 „Ibeeria tõugu sea liha, kintsutüki, abatüki ja seljatüki kvaliteedistandardid”.
- Toote töötlemisprotsessi kontrollimise tagamisel on kontrolliasutus asendatud haldusasutusega, et selle asutuse nimetus oleks vastavuses kõikides omavalitsusüksustes kohaldatavas päritolunimetusi hõlmavas seaduseelnõus sätestatud nimetusega.
- Välja on jäetud punkt, mis hõlmab lõpptootte asjakohaseid analüüse, kuivõrd toote omadused, mida hinnatakse, on juba kindlaks määratud.
- Punkti teksti on muudetud, märkides, et kui kõik eespool osutatud kontrollitoimingud on teostatud ja sink on tunnistatud nõuetele vastavaks, turustatakse see koos päritolutõendiga, milleks on vastav numbriga varustatud tempel ja etikett. Sõnastust muudeti, et muuta päritolutõend selgemaks ja viia see vastavusse kuninga dekreediga nr 4/2014 „Ibeeria tõugu Ibeeria tõugu sea liha, kintsutüki, abatüki ja seljatüki kvaliteedistandard”.

Kehtivas spetsifikaadis on toodud järgmine tekst:

1. Taga- ja abasingid pärinevad üksnes Ibeeria tõugu sigadelt või sigadelt, kes on saanud ristamise tulemusena ning kes kuuluvad 75 % ulatuses Ibeeria tõugu ja 25 % ulatuses Duroc-Jersey tõugu, seejuures peavad need sead pärinema tootmispiirkonnas asuvatest registreeritud seakasvatustest
2. Tapamajad peavad paiknema toote töötluspiirkonnas ja vastama kehtivates õigusaktides ja käesolevas eeskirjas sätestatud tehnilistele ja sanitaarnõuetele.

Enne tapmist lastakse loomadel vähemalt 12 tunni jooksul tapamajas puhata, et kõrvaldada transpordist tingitud väsimus ja tagada, et loomade lihastes on minimaalne glükogeenivaru.

Kontrolliasutus peab registrit, kuhu kantakse kõik tapamajad, kus tapetakse sigu, kelle jäsemeid on võimalik kasutada nimetatud kaitstud nimetusega toodete valmistamiseks. Registrisse kantakse ettevõtja nimetus, selle asukoht ja tegevuspiirkond ning kõik muud andmed, mida peetakse vajalikuks ettevõtte nõuetekohaseks identifitseerimiseks ja liigitamiseks.

3. Töötlemise käigus paigutatakse kaitstud nimetusega hõlmatud taga- ja abasingid kuivatusruumidesse ja keldritesse, mis on registreeritud ja mida kontrollib kontrolliasutus.
4. Lõpptoote suhtes võib kohaldada asjaomaseid analüüse, mis võimaldavad tagada selle kvaliteedi.
5. Kui kõik eespool osutatud kontrollitoimingud on teostatud ja sink on tunnistatud nõuetele vastavaks, turustatakse see koos päritolutõendiga, milleks on vastav kontrolliasutuse väljastatud numbriga varustatud tempel ja etikett.

Muudetud spetsifikaadis on toodud järgmine tekst:

Võttes arvesse sigade liigitust, on aba- ja tagasinkide turustamise jaoks kehtestatud järgmised müüginimetused:

1. Kõnealuse nimetusega kaitstud taga- ja abasingid pärinevad üksnes täielikult Ibeeria tõugu sigadelt või 75 % ulatuses Ibeeria tõugu sigadelt, kes pärinevad siseriiklike õigusaktidega lubatud puhas Ibeeria tõugu sigade ja Duroci tõugu sigade ristamisest. Sead, kellelt pärinevad need taga- ja abasingid, peavad pärinema seakasvatustest, mis on kantud haldusasutuse registrisse, millesse võivad olla kantud kõik geograafilises piirkonnas asuvad ettevõtjad, kes järgivad tootespetsifikaadi nõudeid.
2. Tapamajad peavad paiknema toote töötlemispiirkonnas ja vastama kehtivates õigusaktides sätestatud tehnilistele ja sanitaarnõuetele.

Enne tapmist peavad loomad saama puhata tapamajade ja loomade heaolu hõlmavates siseriiklikes õigusaktides sätestatud tingimustes. Loomade kõrvamärke ei eemaldata, et võimaldada nende päritolu kindlaksmääramist ja tagada vastavate templite abil majandi jälgitavus kuni valmistooteni.

Haldusasutus peab registrit, kuhu kantakse kõik tapamajad, kus tapetakse sigu, kelle jäsemeid on võimalik kasutada nimetatud kaitstud nimetusega toodete valmistamiseks. Registrisse kantakse ettevõtja nimetus, selle asukoht ja tegevuspiirkond ning kõik muud andmed, mida peetakse vajalikuks ettevõtte nõuetekohaseks identifitseerimiseks ja liigitamiseks.

Tapamajades pannakse kaitstud nimetusega hõlmatavatele toote valmistamiseks ette nähtud taga- ja esijäsemetele nummerdatud tempel, see number peab tapamaja jälgitavuse registris ühemõtteliselt vastama tapetud loomade partiile, töötlemispartiile ja söödapartiile.

Templil peab loetavalt olema näidatud kaitstud päritolunimetus „Guijuelo” ja/või logo ning selle värvid peavad vastama Ibeeria tõugu sea liha, tagasingi, abasingi ja seljakarbonaadi päritolustandardis sätestatud nõuetele.

3. Töötlemise käigus tuleb kaitstud nimetusega hõlmatud taga- ja abasingid paigutada kuivatusruumidesse ja keldritesse, mis on kantud haldusasutuse registrisse, millesse võivad olla kantud kõik geograafilises piirkonnas asuvad ettevõtjad, kes järgivad tootespetsifikaadi nõudeid.

4. Töötlemise käigus tuleb kõikidele kaitstud nimetusega hõlmataavatele toodetele paigutada nummerdatud etiketid, mis peavad olema otseses vastavuses templitega, millel on nähtavalt kujutatud kaitstud päritolunimetuse „Guijuelo” ja logo, toote klass vastavalt müüginimetusele ning punktis B osutatud fakultatiivne teave ning ELi sümbol.

Kui eespool osutatud kontrollitoimingud on teostatud ja tooted on tunnistatud nõuetele vastavaks, turustatakse need koos päritolutõendiga, milleks on kaitstud päritolunimetuse „Guijuelo” vastav reguleeriva asutuse väljastatud numbriga varustatud tempel ja etikett.

E) TOOTE VALMISTUSVIIS

Toote valmistamisetappe hõlmavat teksti on muudetud, et ajakohastada ja muuta selgemaks tootega seotud nimetusi, võttes arvesse tehnilisi nõudeid, mis vastavad nimetustele, mida tänapäeval tegelikult kasutatakse.

Lisatud on jagu, mis kirjeldab toote laagerdumise etappi, mida varasemalt nimetati „paso a bodega” (keldris hoidmine), muudetud on selles jaos toodud tabelit, mis hõlmab toodete esialgset kaalu, keldris hoidmise aega ja toote ligikaudset kaalu keldrist väljavõtmisel, et viia need näitajad vastavusse kuningliku dekreediga nr 4/2014 „Ibeeria tõugu Ibeeria tõugu sea liha, kintsutüki, abatüki ja seljatüki kvaliteedistandard” ning määrata kindlaks seos tapetud sea rümba kaalu ja kuivatatud toote minimaalse kaalu vahel, võttes arvesse sea Ibeeria tõugu kuulumise protsendimäära.

Lisatud on võimalus toote konditustamiseks, riivimiseks, fileerimiseks, viilutamiseks jne, mis on seotud tarbijate uute nõudmistega ja toote uute müügivormidega.

Kehtivas spetsifikaadis on toodud järgmine tekst:

„Guijuelo” taga- ja abasinkide valmistamiseks kasutatavad sead pärinevad registreeritud seakasvatustest ja vastavad punktis B toodud tingimustele.

Toote kuivatamise etapp algab pärast toote valmistamiseks kasutatavate taga- ja esijäsemete kättesaamist. See etapp hõlmab viit järgmist toimingut: soolamine, pesemine, profileerimine, stabiliseerimine ja kuivatamine.

Soolamine: see toiming seisneb soola viimises lihasmassi, et soodustada selle veetustamist ja sea jäsemete paremat säilimist. Selle toimingu kestus on üks päev ühe kilogrammi taga- või abasingi kohta.

Pesemine: taga- ja abasinke pestakse leige veega, et eemaldada singi pinnal olev sool enne sinkide vormimist, profileerimist ja nende pinna katmist.

Stabiliseerimine: selle toimingu käigus kõrvaldatakse aeglaselt taga- ja abasinkide pinnal olev niiskus.

Kuivatamine: taga- ja abasingid paigutatakse looduslike tingimustega kuivatusruumidesse, kus tooteid hoitakse ettenähtud aja, mille kestel toimub toote pindmise rasvakihi loomulik sulamine. Seda protsessi nimetatakse imendumiseks („sudado”) ja see võimaldab määratleda hetke, kui taga- ja abasingid on piisavalt kuivanud.

Selle etapi käigus toimub taga- ja abasinkide täiendav katmine ja profileerimine.

See etapp kestab vähemalt kuus kuud.

Seejärel paigutatakse taga- ja abasingid keldrisse, kus tooted liigitatakse lähtuvalt nende kaalust, kvaliteedist ja lihakusest ning ajavahemikust, mille jooksul tooteid hoitakse keldris:

	Toote tapajärgne kaal tapamajas	Minimaalne keldris laagerdumise aeg	Ettenähtud kaal keldrist väljavõtmisel
Tagasingi puhul	7–8 kg 8–11 kg üle 11 kg	9 kuud 9–12 kuud 16 kuud	4,5–5 kg 5–7,5 kg üle 8 kg
Abasingi puhul	5 kg üle 5 kg	5 kuud 6 kuud	3,5 kuni 4 kg üle 4 kg

Muudetud spetsifikaadis on toodud järgmine tekst.

Sead, keda kasutatakse „Guijuelo” taga- ja abasingi valmistamiseks, peavad pärinema seakasvatustest, mis on kantud haldusasutuse registrisse, millesse võivad olla kantud kõik geograafilises piirkonnas asuvad ettevõtjad, kes järgivad tootespetsifikaadi nõudeid ja punktis B toodud nõudeid.

Toote kuivatamise etapp algab pärast toote valmistamiseks kasutatavate taga- ja esijäsemete kättesaamist. See etapp hõlmab viit järgmist toimingut: soolamine, pesemine, järeloolamine, kuivatamine-küpsemine ja laagerdumine.

Soolamine: see toiming seisneb soola viimises lihasmassi, et soodustada selle veetustamist ja sea jäsemete paremat säilimist. Selle etapi kestus oleneb taga- ja abasinkide kaalust.

Pesemine: taga- ja abasinke pestakse leige veega, et eemaldada singi pinnal olev sool enne sinkide vormimist, profileerimist ja nende pinna katmist.

Järeloolamine/stabiliseerimine: selle etapi käigus imendub sool taga- või abasingi sisemusse.

Kuivatamine-küpsemine: taga- ja abasingid kaotavad järk-järgult oma niiskust, mis soodustab nende säilivust. See etapp toimub loodusliku keskkonnaga kuivatusruumides, mille aknad avanevad väliskeskkonda, seega toimub kuivatamine looduslikes tingimustes. Taga- ja abasinke hoitakse kuivatusruumides piisava aja jooksul, et võimaldada toote pindmise rasvakihi loomulikku sulamist, seda protsessi nimetatakse ka imendumiseks („sudado”).

Selle etapi käigus toimub taga- ja abasinkide täiendav katmine ja profileerimine.

See etapp kestab vähemalt kuus kuud.

Laagerdumine: selle etapi kestel hoitakse taga- ja abasinke keldris, kus tehakse sinkide lõplik jaotamine; kui singid vastavad punktis B toodud nõuetele, paigaldatakse neile lähtuvalt nende kaalust, sigade tõust ja haldusmeetoditest vastav etikett.

Keldrid võivad turustada kinnituse saanud tooteid konditustatud, jaotatud või tükeldatud kujul, eeldusel, et rakendatakse asjakohast kontrolli- ja märgistussüsteemi, mis võimaldab tagada toote jälgitavuse (taga- või abasink) ja aru saada, mis kategooria tootega on tegemist.

Sellega seoses tuleb sellise turustusviisi rakendamisest teatada haldusasutusele.

G) TOOTESPETSIFIKAADILE VASTAVUSE KONTROLLIMISEGA TEGELEVAD AMETKONNAD VÕI ASUTUSED

Teksti on lihtsustatud, võttes arvesse, et tootespetsifikaadile vastavuse kontrollimine on Dirección General de la Industria Alimentaria (toiduainetööstuse peavalitsuse) pädevuses.

Kehtivas spetsifikaadis on toodud järgmine tekst.

Kaitstud päritolunimetusega seotud kontrollitoimingute läbiviimise eest vastutab kontrolliasutus, kes on tootmise ja töötlemise sektorite ametkondlik asutus.

Asutus hõlmab järgmisi ametikohti:

- esimees,
- aseesimees
- neli loomakasvatussektorit esindavat liiget,
- neli tööstussektorit esindavat liiget,
- kaks seakasvatusele ja singi valmistamisele spetsialiseerunud liiget.

Loomakasvatuse valdkonna ja singi valmistamise valdkonna esindajate volitusi uuendatakse iga nelja aasta tagant toimuvate demokraatlike valimiste abil.

1. Pädevusalad

Territoriaalne pädevus: tootmis- ja töötluspiirkonnad.

Toodetega seotud pädevus: kaitstud päritolunimetusega hõlmatud tooted tootmise kõikidel etappidel ning töötlemise, transpordi ja turustamise etapis.

Isikutega seotud pädevus: erinevatesse registritesse kantud füüsilised ja juriidilised isikud

2. Ülesanded

— Erinevate registre loomine ja kontrollimine.

— Kaitstud sinkide tootmise, pakendamise ja kvaliteedi suunamine, jälgimine ja kontrollimine. Kontrolli- ja järelevalvetoiminguid teostavad asjaomase haldusasutuse määratud inspektorid, kes tegutsevad tootjate ja töötajate suhtes erapooletult.

— Toote nõuetelevastavaks tunnistamine.

— Kaitstud päritolunimetuse levitamine ja kaitse.

— Eeskirjade rikkumiste menetlemine.

— Täieliku vastutuse ja õigusjõuga lepingute sõlmimine ja õiguslik esindamine toimingute kaudu, mis tulenevad nende esindusülesandest, ning üldine kaitstud päritolunimetuse huvide kaitsmine.

Muudetud spetsifikaadis on toodud järgmine tekst:

Dirección General de la Industria Alimentaria
Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente
Paseo Infanta Isabel, 1
28014 Madrid
ESPAÑA
Telefon: +34 913475361/8477
Faks +34 913475700
dgia@magrama.es

Loomsete toodete tootmisel võib tootespetsifikaadile vastavuse kontrollimisega seotud ülesandeid standardi UNE EN ISO/IEC 17020 kohaselt edasi delegeerida inspeksiooniuksustele, keda on volitatud kontrollima vastavust Ibeeria tõugu sea kvaliteedistandardile.

Loomsete toodete töötlemisel võib tootespetsifikaadile vastavuse kontrollimisega seotud ülesandeid standardi UNE EN ISO/IEC 17065 kohaselt edasi delegeerida sertifitseerimisüksustele, keda on volitatud kontrollima vastavust KPN Guijuelo tootespetsifikaadile

H) MÄRGISTUS

Muudetud on mitmeid märgistusega seotud punkte. Esimene muudatus seisneb selles, et märgised väljastatakse, neid ei kiida heaks haldusasutus; teine muudatus, mis hõlmab templite ja etikettide värvust, tehti selleks, et viia märgised vastavusse kuningliku dekreediga nr 4/2014 „Ibeeria tõugu sea liha, kintsutüki, abatüki ja seljatüki kvaliteedistandardid”; kolmas muudatus, mis hõlmab templite paigaldamist, on samuti vajalik selleks, et viia spetsifikaadi tekst vastavusse osutatud kuningliku dekreediga nr 4/2014, kuivõrd templid tuleb tootele paigutada kindlasti tapamajas; neljas muudatus, mis hõlmab kontrolliasutuse väljastatud nummerdatud etiketti, on tehtud selgitamaks, mida kujutab endast nummerdatud etikett, ja eeskätt selleks, et täpsustada tootjate käes olevate märgiste kaitstud toodete ja kaitsmata toodete eristavat ülesannet, võttes arvesse kaitstud päritolunimetuste kaitset hõlmavaid ühenduse õigusakte, üldisi märgistamise valdkonna õigusakte ja kõikides omavalitsusüksustes kohaldatavat päritolunimetusi hõlmavat seaduseelnõu.

Kehtivas spetsifikaadis on toodud järgmine tekst.

Kõikide registreeritud äriühingute kasutatavad kaubanduslikud märgised peab kontrolliasutus olema heaks kiitnud.

Turustatavad tooted peavad olema varustatud kontrolliasutuse väljastatud nummerdatud templitega, millel on nähtavalt esitatud kaitstud päritolunimetusele vastav nimetus või logo ja klass, millesse toode kuulub. Templi värvus peab olema „de bellota” Ibeeria singi puhul punane ning „de recebo” ja „de pienso” Ibeeria singi puhul kollane (lisatud on näidise koopia).

Need templid tuleb registreeritud ettevõttes paigaldada sellisel viisil, et neid ei saaks taaskasutada.

Selleks et toodet saaks turustada, peab kontrolliasutus väljastama nummerdatud märgise, mis paigutatakse tootele ja mille üks eksemplar on spetsifikaadile lisatud.

Muudetud spetsifikaadis on toodud järgmine tekst.

Kõikide registreeritud äriühingute kaubanduslikest märgistest, mida kasutatakse KPN Guijuelo kaitstud toodetel, tuleb teatada haldusasutusele, et tagada nimetuse nõuetekohane kasutamine.

Kui tootja kasutab sama kaubamärki kaitstud toodete ja kaitsmata toodete turustamiseks, peab ta kõnealused tooted eristama, lisades kaitstud toote Guijuelo märgisele kaitstud päritolunimetuse logo.

Kasutatav KPN „Guijuelo” logo peab igal juhul vastama õigusjärgselt registreeritud logole, mis on allpool kujutatud.



Tarbimiseks ette nähtud toode peab olema varustatud nummerdatud ja rikkumatute templitega ning vastava etiketiga. Kõnealustel templitel peavad olema selgelt nähtavalt esitatud kaitstud päritolunimetus „Guijuelo” ja/või logo, ELi sümbol ja klass, millesse toode kuulub vastavalt punktis B sätestatud müüginimetuste põhjal. Lisaks sellele võib teatud tingimustel etiketil olla toodud tekst „Gran Selección”.

Templid paigaldatakse tapamajas sellisel viisil, et neid ei ole võimalik taaskasutada.

Etiketid paigaldatakse keldrites pärast minimaalse nõutava töötlemisaja möödumist ning enne kui tooted suunatakse tarbimisvõrku.

I) RIIKLIKEST ÕIGUSAKTIDEST TULENEVAD NÕUDED

See punkt on välja jäetud, kuna see ei ole ette nähtud määrusega (EL) nr 1151/2012.

KOONDDOKUMENT

„GUIJUELO”

EL nr: ES-PDO-0117-01320 – 10.3.2015

KPN (X) KGT ()

1. **Nimetus**
„Guijuelo”

2. **Liikmesriik või kolmas riik**
Hispaania

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne).

3.2. Toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Kirjeldus: kaitstud päritolunimetusega Guijuelo hõlmatud taga- ja abasingid on lihatooted, mis on valmistatud Ibeeria tõugu sigade või Ibeeria tõugu sigade ja Duroci tõugu sigade siseriiklike õigusaktidega lubatud ristamise tulemusel saadud loomadest (kes on vähemalt 75 % ulatuses Ibeeria tõugu) pärast taga- ja esijäsemete soolamist, pesemist, järeloolamist, kuivatamist-küpsemist ja laagerdumist.

Morfoloogilised eripärad: singid on pikliku ja stiliseeritud kujuga ning kaaluvad puhast Ibeeria tõugu sea tagasingi puhul vähemalt 6,5 kg ja abasingi puhul vähemalt 3,7 kg ning 75 % ulatuses Ibeeria tõugu sea tagasingi puhul vähemalt 7 kg ja abasingi puhul vähemalt 4 kg. Sinkidel ei või esineda hematoomi, mürdusid ega turseid ja sõraosa peab olema alles, välja arvatud juhul, kui toodet turustatakse konditustatud kujul või portsjonite või tükkidena.

Organoleptilised omadused: lõikepind on intensiivse värvusega, mis ulatub roosast purpurpunaseni, pind on sädelev, näha on rasvkoe võrgustik. Tootel on kerge magus või kergelt soolane maitse ja iseloomulik lõhn, mis sõltub loomale enne tapmist antud söödast.

Taga- ja abasinkide müüginimetused on määratud kindlaks järgmiselt:

I klass: 100 % Ibeeria tagasink „de bellota”, mis pärineb 100 % ulatuses Ibeeria tõugu kuuluvatelt sigadelt. Singid peavad kaaluma üle 6,5 kg ja töötlemise aeg peab kestma vähemalt 730 päeva. Kui sellesse kategooriasse kuuluvate tagasinkide töötlemise aeg on pikem kui 800 päeva, võib toote etiketile müüginimetusega samaaegselt nähtavale alale lisada teksti „Gran Selección”.

100 % Ibeeria abasink „de bellota”, mis pärineb 100 % ulatuses Ibeeria tõugu kuuluvatelt sigadelt. Töödeldud tooted peavad kaaluma üle 3,7 kg ja töötlemise aeg peab kestma vähemalt 365 päeva. Kui sellesse kategooriasse kuuluvate tagasinkide töötlemise aeg on pikem kui 425 päeva, võib toote etiketile müüginimetusega samaaegselt nähtavale alale lisada teksti „Gran Selección”.

II klass: Ibeeria tagasink „de bellota”, mis pärineb 75 % ulatuses Ibeeria tõugu kuuluvatelt sigadelt. Töödeldud tooted peavad kaaluma üle 7 kg ja töötlemise aeg peab kestma vähemalt 730 päeva. Kui sellesse kategooriasse kuuluvate tagasinkide töötlemise aeg on pikem kui 800 päeva, võib toote etiketile müüginimetusega samaaegselt nähtavale alale lisada teksti „Gran Selección”.

Ibeeria abasink „de bellota”, mis pärineb 75 % ulatuses Ibeeria tõugu kuuluvatelt sigadelt. Töödeldud tooted peavad kaaluma üle 4 kg ja töötlemise aeg peab kestma vähemalt 365 päeva. Kui sellesse kategooriasse kuuluvate tagasinkide töötlemise aeg on pikem kui 425 päeva, võib toote etiketile müüginimetusega samaaegselt nähtavale alale lisada teksti „Gran Selección”.

III klass: Ibeeria tagasink „de Cebo de Campo”, mis pärineb vähemalt 75 % ulatuses Ibeeria tõugu kuuluvatelt sigadelt. Töödeldud tooted peavad kaaluma 100 % Ibeeria tõugu sealt pärineva tagasingi puhul üle 6,5 kg ja 75 % ulatuses Ibeeria tõugu sealt pärineva tagasingi puhul üle 7 kg ning töötlemise aeg peab kestma vähemalt 730 päeva.

Ibeeria abasink „de Cebo de Campo”, mis pärineb vähemalt 75 % ulatuses Ibeeria tõugu kuuluvatelt sigadelt. Töödeldud tooted peavad kaaluma 100 % Ibeeria tõugu sealt pärineva tagasingi puhul üle 3,7 kg ja 75 % ulatuses Ibeeria tõugu sealt pärineva tagasingi puhul üle 4 kg ning töötlemise aeg peab kestma vähemalt 365 päeva.

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

Eespool määratletud sigade tootmise geograafiline piirkond hõlmab Ibeeria tõugu sigade traditsioonilist ekstensiivse seakasvatuse ala „dehesa” ökosüsteemis, mida iseloomustab karjamaade ja rohumaade kasutamine loomakasvatuseks ja mis vastab Ibeeria tõugu sea traditsioonilisele kasvatusmeetodile.

Tegurid, mis määravad kindlaks Ibeeria tõugu sigade kvaliteedi ja sellest tulenevalt kaitstud toodete organoleptilised omadused ning mis annavad KPN Guijuelo taga- ja abasinkidele nende eripäraseid omadused, on loomadele antav sööt ja loomade kasvatamine viimases järgus ekstensiivse seakasvatuse põhimõtete alusel, kasutades ära kõiki „dehesa” pakutavaid ressursse: tõrud, looduslikud karjamaad ja õled. Tootmise geograafiline piirkond on piiratud ning tootmiseks on kehtestatud mitmeid spetsiifilisi nõudeid, nagu vajadus hinnata tõrude arvu kivitam-medel, korgitammedel ja portugali tammedel, mida sigadel on võimalik toiduks igal tammikus nuumamise („montanera”) etapil kasutada ning sellest tulenevalt vajadus hinnata sigade maksimaalset võimalikku arvu. Lisaks sellele kohaldatakse kontrollimeetmeid, et tagada vastavus teatud eritingimustele, näiteks korraldatakse etteteatamata kontrollreide veendumaks, et sigu peetakse looduslikel karjamaadel ja et nad toituvad tõrudest ning et neid peetakse nuumamisperioodil vastavalt ekstensiivse seakasvatuse põhimõtetele.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Ibeeria tõugu sead peavad olema sündinud, kasvatatud ja nuumatud tootmispiirkonnas. Sinkide töötlemine pärast sigade tapmist ja tükeldamist, mis hõlmab soolamise, pesemise, järelsoolamise/stabiliseerimise, kuivamise/küpsemise ja laagerdumise etappe, peab toimuma tootespetsifikaadis määratletud geograafilises piirkonnas.

3.5. Erieeskirjad viilutamise, riivimise, pakendamise jm kohta

Keldrid võivad turustada kinnituse saanud tooteid konditustatud, portsjoniteks jaotatud või tükeldatud kujul, eeldusel et rakendatakse asjakohast kontrolli- ja märgistussüsteemi, mis võimaldab tagada toote jälgitavuse (taga- või abasink) ja aru saada, mis kategooria tootega on tegemist.

Sellega seoses tuleb sellise turustusviisi rakendamisest teatada haldusasutusele.

3.6. Erieeskirjad märgistamise kohta

Tapamajades pannakse kaitstud nimetusega hõlmataivate toodete valmistamiseks ette nähtud taga- ja esijäsemetele nummerdatud tempel.

Templil peab loetavalt olema näidatud kaitstud päritolunimetus „Guijuelo” ja/või logo ning selle värvid peavad vastama Ibeeria tõugu sea liha, tagasingi, abasingi ja seljakarbonaadi päritolustandardis iga kategooria jaoks sätestatud nõuetele.

— Must – 100 % „de bellota” Ibeeria tagasink või abasink.

— Punane – 75 % ulatuses „de bellota” Ibeeria tagasink või abasink.

— Roheline – „Cebo de Campo” Ibeeria tagasink või abasink.

Pärast töötlemisprotsessi lõppemist tunnistatakse toode nõuetele vastavaks ning varustatakse kaitstud nimetuse „Guijuelo” vastava nummerdatud etiketiga, millel on lisaks „Guijuelo” kaubamärgile kujutatud Euroopa Liidu logo ning on toodud toote tüüp, sea tõug ja tooteklass, millesse toode seale antud sõoda alusel kuulub.

Etiketile on alati lisatud tootja kaubanduslik märgis, mille kohta tootja on esitanud teatise haldusasutusele.

Kui tootja kasutab sama kaubamärki kaitstud toodete ja kaitsmata toodete turustamiseks, peab ta kõnealused tooted eristama, lisades kaitstud toote kaubanduslikule märgisele päritolunimetuse logo.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Tootmispiirkond. Tegemist on Ibeeria tõugu sea traditsioonilise kasvatuspiirkonnaga, mis paikneb Hispaania lääne- ja edelaosas ning see hõlmab teatud põllumajanduslikke piirkondi, kus on domineerivad „dehesa” karjamaad ja söödamaad, ning mis asuvad järgmistes provintides: Zamora (Duero Bajo ja Sayago vallad), Segovia (Cuellari vald), Ávila (Piedrahita-Barco, Arévalo ja Ávila vallad), Salamanca (kõik vallad), Cáceres (kõik vallad), Badajoz (kõik vallad), Toledo (Talavera ja La Jara vallad), Ciudad Real (Montes Norte ja Montes Sur vallad), Sevilla (de Sierra Norte vald), Córdoba (Los Pedroches, La Sierra ja Campiña Baja vallad) ja Huelva (La Sierra, Andévalo Occidental ja Andévalo Orientali vallad).

Töötluspiirkond. See piirkond hõlmab seitsekümmend kaheksat (78) järgmist valda, mis asuvad Salamanca provintsi kaguosas, kus mullastiku- ja ilmastikutingimused on soodustanud Ibeeria tõugu siga kasutava lihatööstuse väljaarendamist, kuivõrd need vallad asuvad Salamanca „dehesa” piirkonna keskel Salamanca provintsi kaguosas Sierra de Béjari ja Sierra de Francia mäestike vahel: Alberca (La), Aldeacipreste, Aldeanuela de la Sierra, Aldeavieja de Tormes, Bastida (La), Béjar, Cabaco (El), Cabeza de Béjar (La), Cabezuela de Salvatierra, Campillo de Salvatierra, Calzada de Béjar, Candelario, Cantagallo, Casafranca, Casas del Conde (Las), Cepeda, Cereceda de la Sierra, Cerro (El), Cespedosa, Cilleros de la Bastida, Colmenar de Montemayor, Cristóbal, Endrinal de la Sierra, Escorial de la Sierra, Frades de la Sierra, Fresnedoso, Fuenterroble de Salvatierra, Fuentes de Béjar, Garcibuey, Guijo de Ávila, Guijuelo, Herguijuela de la Sierra, Herguijuela del Campo, Horcajo de Montemayor, Hoya (La), Lagunilla, Ladrada, Linares de Riofrío, Madroñal, Miranda del Castañar, Mogarráz, Molinillo, Monforte de la Sierra, Monleón, Montemayor del Río, Navacarros, Nava de Béjar, Nava de Francia, Navalmoral de Béjar, Navarredonda de la Rinconada, Palacios de Salvatierra, Peñacaballera, Peromingo, Pinedas, Puebla de San Medel, Puerto de Béjar, Rinconada de la Sierra (La), Sanchotello, San Esteban de la Sierra, San Martín de Castañar, San Miguel de Robledo, San Miguel de Valero, Santibáñez de la Sierra, Santos (Los), Sequeros, Sierpe (La), Sorihuela, Sotoserrano, Tameses, Tejeda y Segoyuela, Tornadizos, Valdefuentes de Sangusín, Valdehijaderos, Valdelacasa, Valdelageve, Valero, Valverde de Valdelacasa ja Villanueva del Conde.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Oluline on eristada Ibeeria tõugu sigade kasvatamise geograafilist piirkonda ning taga- ja abasinkide tootmispiirkonda, mida edaspidi nimetatakse „töötlemispiirkonnaks”.

Valmis tootele annab tema iseloomulikud omadused piirkonnale omane tõug, millele lisanduvad töötlemispiirkonna ilmastikutingimused, mis on sobilikud aeglaselt kuivavate lihatoodete valmistamiseks, ning lihatööstuse sajanditepikkused traditsioonid.

Tootmispiirkonna ilmastiku- ja mullastikutingimused vastavad „dehesa” ökosüsteemile, mida iseloomustavad suured rohumaade alad ja metsased karjamaad, kus loomakasvatus on traditsiooniliselt oluline ja piirkonnaga tihedalt seotud tegevusala.

Karjamaad hõlmavad looduslikke rohukattega alasid, mis on hästi kohanenud piirkonna ilmastiku ja mullastikuga, teatud juhtudel on tegemist tüüpiliste mägiapiirkonna aladega, kus tasane, kuid pisut kühmlik maapind (pigatasandik) vaheldub kõrreliste ja liblikõieliste taimedega kaetud aladega.

„Dehesa” aladel peamiselt levinud puuliigid kuuluvad tamme *Quercus* spp. liiki. Nende puude vilju, tõrusid, kasutatakse eriti kvaliteetsete sigade söödaks.

Taga- ja abasinkide töötlemispiirkond asub Salamanca mägismaa raskesti ligipääsetaval alal, keskmiselt 975 m kõrgusel merepinna; piirkonna kliima on kontinentaalne, seda iseloomustavad pikad ja külmad talved, pikk külmaperiood ja madal suhteline õhuniiskus – need tingimused on soodustanud lihatööstuse arengut, mille puhul kasutatakse traditsioonilisi töötlemismeetodeid, mis ulatuvad vähemalt 200 aasta taha.

Seoses geograafilise piirkonna paiknemisega Sierra de Béjari ja La Peña de Francia mäestike vahel on siinsed tuuled valdavalt väga tugevad ja kuivad, mis soodustab tootest niiskuse eraldumist ja tema hilisemat säilitamist.

Tegurid, mis iseloomustavad kaitstud nimetusega hõlmataivate taga- ja abasinkide toormaterjali, on Ibeeria tõugu sigade eripärad, millele lisanduvad traditsiooniline loomakasvatuse meetod, sigade sööda spetsiifika ja asjaolu, et sead tapetakse küllaltki suures vanuses. Need tegurid koos töötlemispiirkonna eripärase tingimustega ja toote pika kuivatamisperioodiga annavad tootele eripäraseid omadused, mis eristavad seda teistest lihatoodetest, kuivõrd tootel on erilised organoleptilised omadused, mille seast tuleb eeskätt esile tõsta õrna maitset, mis tuleneb väikesest soolasisaldusest, erinevalt teistest Hispaanias valmistatud lihatoodetest, liha roosakat värvust, mis on tingitud mahedast välistemperatuurist kuivamisprotsessi kestel, puudutamisel sulavast rasvakihist, mis on tingitud sigade söödast, asjaolust, et suur osa rasvkoest on imendunud lihastevahelise rasva hulka, mis on tingitud sigade tõu eripäradest ning sigade kasvatuse meetodist „dehesa” ökosüsteemides ja karjamaadel.

Guijuelo taga- ja abasinkide kvaliteet on geograafilise piirkonnaga seotud kahel viisil: esmalt seoses Ibeeria tõugu sigade kasvatamisega tootmispiirkonnas rakendatavas „dehesa” süsteemis ja teiseks seoses taga- ja abasinkide töötlemisega töötlemispiirkonnas, mis on oluliselt piiratum kui tootmispiirkond ja kus eripäraseid ilmastikutingimused (sademete väike hulk, mõõdukas välistemperatuur ja tugevad tuuled, mis on tingitud piirkonna asumisest kahe mäestiku vahelisel pisut kühmlikul (pigatasandik) alal jne) on soodustanud seal tugevalt Ibeeria tõul põhineva spetsialiseeritud lihatööstuse väljaarendamist.

Tootmisega seotud etapid toimuvad Edela-Hispaania piiritletud aladel, kus asuvad kasvatusalad, mida nimetatakse „dehesaks”, tegemist on metsakarjamaadega, kus kasvab arvukalt liiki *Quercus* kuuluvaid puid, mille viljad tõrud võimaldavad koos seakasvatuse arendamisega saada väga kvaliteetseid tooteid. Loomakasvatus on ekstensiivne, selle jaoks kasutatakse sõna „montanera” (karjatamine tammikutes) ja see võimaldab sigadele anda erilist sööta nuumamise viimasel etapil, mis mängib äärmiselt olulist rolli lõpptootte eripärase kvaliteedi saavutamisel. Teisisõnu võimaldab loomakasvatavate sigade hooldamisega seotud oskusteave tagada nõuetekohaselt loomade heaolu ja tervise ning ära kasutada „dehesa” pakutavaid loodusvarasid.

Töötlemispiirkonnana määratletud geograafilises piirkonnas läbiviidavad taga- ja abasinkide eri töötlemisetapid annavad kõnealustele toodetele eripäraseid organoleptilised omadused. Töötlemisprotsess on keeruline, kuivõrd lõpptootte kvaliteeti mõjutavad paljud tegurid, seetõttu on põlvest põlve edasiantav oskusteave muutunud toote iseloomulikuks tunnuseks ja annab lihatöötlejale oskuse määrata kindlaks aeg, mille kestel toode, sõltuvalt ilmastikuoludest, peab laagerduma, omandades nõutavad organoleptilised omadused vaid minimaalse soolakoguse lisamisega, ning mis võimaldab tagada toote toiduohutuse, võttes arvesse keskkonnatingimusi (temperatuur, õhuniiskus, ventilatsioon) tootmise igal etapil, võttes ühtlasi arvesse asjaolu, et töötlemisprotsess toimub loodusliku keskkonnaga kuivatusruumides.

Pärast loomade tapmist ja rümpade tükeldamist teostatakse toormaterjaliga kindlas järjekorras teatud töötlemisetapid:

- soolamine. See etapp seisneb soola lisamises liha pinnale;
- pesemine. Pärast soolamist kõrvaldatakse toote pinnale jäänud sool joogiveega ja liha puhastatakse harjaga;
- järelsoolamine/stabiliseerimine. Tegemist on muutuva pikkusega etapiga, mille käigus sool tungib ühtlaselt taga- või abasingi sisemusse.
- kuivamine-küpsemine. Seda etappi iseloomustab taga- või abasingi niiskuse järkjärguline vähenemine.
- laagerdamine. Selle etapi kestel toimuvad biokeemilised reaktsioonid, mille käigus tekivad tootele iseloomuliku maitse ja lõhna andvad ühendid.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

http://www.magrama.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-agroalimentaria/PLIEGO_GUIJUELO_vers_10-03-15_tcm7-357644.pdf.

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

(2015/C 329/05)

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

KOONDDOKUMENT

„BRABANTSE WAL ASPERGES”

ELi nr: NL-PDO-0005-01177 – 6.11.2013

KPN (X) KGT ()

1. Nimetus

„Brabantse Wal asperges”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Madalmaad

3. Põllumajandustooto 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

Üldine

Nimetusega „Brabantse Wal asperges” tähistatakse Brabantse Wali piirkonnas kasvatatava hariliku aspari (spargel) söödavaid võrseid. Nimetusega tähistatakse ainult 1. kvaliteediklassi kuuluvat värsket sparglit.

Toode „Brabantse Wal asperges” kujutab endast hariliku aspari (*Asparagus officinalis*) söödavaid võrseid, mida turustatakse kas koorimata või kooritult.

1. klassi kuuluv toode „Brabantse Wal asperges” liigitatakse kolme suurskategoriasse ning peab läbimõõdu ja värvi poolest vastama järgmistele tingimustele:

— A valge = läbimõõt 16 – 22 mm,

— AA valge = läbimõõt 22 – 28 mm,

— AAA valge = läbimõõt üle 28 mm.

Übermõõdu maksimaalne lubatud kõrvalekalle on 1 mm 10 % partii kaalu kohta.

Spargli pikkus jääb vahemikku 20–24 cm. Pikkus ei tohi erineda rohkem kui 2 cm müüdava koguse kohta.

1. kvaliteediklassi kuulumiseks peab spargel olema sirge, ühtlast helevalget värvi ja vähemalt 20 cm pikk. Spargli tipp ei tohi olla teist värvi ega avanenud soomustega; spargel ei tohi olla seest õõnes ning sellel ei tohi olla kahjustusi ega roostet (pruunid plekid).

Organoleptilised omadused

Maitseomadused

Toode „Brabantse Wal asperges” erineb teistest sparglitest selle poolest, et tema maitse on soolakas ja peaaegu mitte kunagi mõru.

Välimus

Spargel on helevalge.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

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

—

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Toodet kasvatavad ja koristavad ainult kõnealusest piirkonnast pärit tootjad ise.

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

Kvaliteedi, värskuse ja piirkondliku sideme säilitamiseks tuleb spargel nelja tunni jooksul pärast koristamist jahutada 4 °C-ni.

Toote suhtes ei rakendata ühtegi töötlemis- ega säilitustehnikat, v.a kliendi soovil koorimine.

Päritolu ja äratuntavuse tagamiseks ning kvaliteedi säilitamiseks pakendab spargli tootja. 12 tundi pärast koristamist langeb pakendamata spargli kvaliteet kuivamise ja värvimuutuse tõttu.

Tarbijate ja toitlustajate jaoks on spargel saadaval eri kaaluga pakendites: koorimata spargel plastkottides või kooritud spargel kinnisel plastümbrisega kaubaalusel.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Nimetust „Brabantse Wal asperges” kandvate sparglite pakendil peab olema märgis ELi kaitstud päritolunimetuse (KPN) logoga ja järgnevalt esitatud logoga.



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Määratletud geograafiline piirkond, kus sparglit „Brabantse Wal asperges” kasvatatakse, asub Põhja Brabanti provintsi edelaosas Bergen op Zoomi, Woensdrecht (nn Wouwse plantage, sh Kalmthoutse Heide) ja osaliselt Steenbergeni ja Roosendaali omavalitsusüksuses. Piirkonda nimetatakse Brabantse Waliks.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Sparglil „Brabantse Wal asperges” on mahe õrn maitse, milles on vähe mõrudust või puudub see üldse. Esimene maitse on soolakas, mõnel juhul kergelt magus. Selle peen, ilma domineerivate nootideta maitse võimaldab sparglit valmistada paljudel eri viisidel ja kasutada mitmesugustes roogades. Just see maitse eristab teda muudest sparglitest.

Nimetus „Brabantse Wal asperges” on juba palju aastaid olnud otseselt seotud Brabantse Wali geograafilise piirkonnaga. Brabantse Wal on Brabanti edelanurgas asuv kultuurilooliselt ja geoloogiliselt tähelepanuväärne piirkond. Geograafiline piirkond erineb ümbritsevast maast selle poolest, et asub kõrgemal („wal” tähendab „seljandikku”). See kõrgem osa on tekkinud rohke liiva kuhjumise teel.

Brabantse Wali kerge, vett hästi läbilaskva liivapinnase struktuur on spargli „Brabantse Wal asperges” kasvatamiseks soodus, sest lahtise liivapinnase vähese vastupanu tõttu saab spargel hästi kasvada.

Brabantse Wal on Madalmaade vanim tootmispiirkond ja kuni viiekümnenjandate aastateni (kaasa arvatud) oli Bergen op Zoom Madalmaade suurim sparglikasvatuspäirkond.

Sparglit kasvatatakse umbes 40 hektaril.

Geograafilist piirkonda iseloomustab pehme mereline kliima. Seda kliimat mõjutab tugevalt lähedalasuva Atlandi ookeani soe Golfi hoovus, mis soojendab ka Põhjamerd. Valdavad on lääne- kuni edelakaaretuuled, mis kannavad suhteliselt kuiva soolase mereõhu Zeelandist Brabantse Wali kohale. Sellised tuuled „räsivad” Brabantse Wali. Soolases mereõhus veel leiduv niiskus langeb Brabantse Wali liivapinnasele ning see on üks põhjus, miks tootel „Brabantse Wal asperges” on soolakas maitse.

Vesi on oluline faktor, mis spargli maitse määrab. Soolane põhjavesi, mis mööda looduslikku maa-alust sāngi Kalmthoutse Heidest Brabantse Wali kaudu Zeelandi voolab, on põhiliseks toitainete allikaks sparglile, mis koosneb 95 % ulatuses veest. Liivapinnases looduslikult esinevad vees lahustuvad mineraalid muudavad spargli soolaka maitse tugevamaks. Lisakastmine võib seda omadust vähendada. Seepärast ei kasteta sparglit peaaegu kunagi. Sellisest sparglist valmistatavatele roogadele ei ole vaja ka soola lisada.

Toote „Brabantse Wal asperges” erilised omadused on tingitud nii tootmispiirkonna ilmastikutingimustest ja muldadest kui ka piirkonna sparglikasvatuse pikaajalisest traditsioonist ning sparglikasvatajate põlvest põlve edasi antud oskusteabest.

Sparglikasvatuse ajalugu piirkonnas ulatub juba aastakümnete taha.

Isegi Huijbergeni kloostri arveraamatutes võib leida viite sparglina ostmisele 1685. aastal.

Sparglit „Brabantse Wal asperges” kasvatatakse ainult jahedal, toitainerikkal mullal (koristamine aprilli keskpaigast juuni lõpuni) ja säästval viisil.

Seda sparglit kasvatatakse suurtes vagudes mulla sees. Kuna päikesevalgus läbi mulla maa alla ei tungi, ei värvu spargli ülespoole kasvavad võrsed roheliseks, vaid jäävad valgeks.

Valminud spargli lehed jäetakse sügiseni põllule, nii et taim saab omastada iseenda poolt toodetud väetist.

Hilissügisel koristatakse lehed ära ja kevadel aetakse uued sparglivaod.

Sparglit „Brabantse Wal asperges” koristatakse käsitsi, mõnikord kasutatakse koristuskärusid, mille abil tõstetakse spargli kattekile üles ja pannakse see pärast tagasi. Koristamine toimub aprilli keskpaigast juuni lõpuni.

Spargli „Brabantse Wal asperges” kasvatamine nõuab kasvatajatelt erilist pühendumust ja oskusteabe valdamist.

Suhteliselt kuiva soolase mereõhu tõttu on spargel „Brabantse Wal asperges” haiguskindlam, mistõttu kasutatakse vähem taimekaitsevahendeid kui muude sparglite kasvatamisel.

Ka taimede hoolikas jälgimine aitab taimekaitsevahendite üleliigset kasutamist ära hoida. Neid keemilisi vahendeid kasutatakse ainult vajaduse korral, mitte etteantud ajakava kohaselt, nagu see sparglikasvatuses üldiselt tavaks on.

Asjaolul, et kasutatakse vähem taimekaitsevahendeid kui sparglikasvatases harilikult tavaks, on oma osa spargli „Brabantse Wal asperges” erilise maitse kujunemisel.

Lisaks analüüsivad kasvatajad mullaproovide abil korrapäraselt pinnase mineraalainete tasakaalu. Selle tulemusel väetatakse taimi ainult siis, kui see on vajalik.

Kuna spargli loomulikke kasvuprotsessi ei sekkuta, kasvab tugev, teistest sparglisortidest haiguskindlam taim, mis on säilitanud oma organoleptilised omadused.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

http://eu-streekproducten.nl/sites/default/files/Productdossier_BWA%20_12022015.pdf

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

(2015/C 329/06)

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

KOONDDOKUMENT

„SALAM DE SIBIU”

ELi nr: RO-PGI-0005-01280 – 21.11.2014

KGT () KGT (X)

1. Nimetus

„Salam de Sibiu”

2. Liikmesriik või kolmas riik

Rumeenia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.2. Lihatooted (kuumtöödeldud, soolatud, suitsutatud jne)

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Toode „Salam de Sibiu” on väärishallitusega kaetud kuivatatud toorvorst, mille omadused on järgmised.

Organoleptilised omadused.

Välimus: ühtlase kuju ja paksusega silindriline latt, mille pikkus on 15–100 cm, läbimõõt 45–75 mm ja kaal vahemikus 300 g kuni 1 kg.

Vorstilati nahas on peened ühtlased süvendid ning see on täielikult kaetud õhukese valge väärishallituse kihiga. Hallitus võib olla ka kollakas- või hallikasvalget tooni. Kollakas- või hallikasvalget tooni hallitusega kaetud ja hallitusega katmata osade esinemine on lubatud, kuid nende osakaal ei tohi ületada vorstinaha kogupinnast üle 10 %.

Vorstilati pindmine osa on poolkõva või kõva, vorstiviilu välimine osa on pehmem ning keskosa tihedam ja venivam. Vorsti „Salam de Sibiu” viilud on tihked ja samas ka poolelastsed.

Lõhn ja maitse on iseloomulikud lehtpuiduga suitsutatud tootele, millele on pritsitud väärishallituse eoseid ja mida on lastud pikalt laagerduda ja kuivada. Maitse tugevus oleneb nõuetekohase laagerdumise tulemusel tekkinud proteolüüsist ja lipolüüsist. Vorstil „Salam de Sibiu” ei ole võõrast maitset ega lõhna.

Vorstiviilu lõikeosas on vorsti mass punakaspruuni kuni rubiinpunase värvusega, läikiva pinnaga, tihe, hästi seotud, viilu mosaiikmuster sisaldab väikseid valgeid pekitükikesi, mis on kogu lõikepinnal ühtlaselt jaotunud. Veidi tumedam toon on lubatud viilu lõikeservas kuni 10 mm ulatuses. Vorsti „Salam de Sibiu” viil on ühtlane ega murene. Elastsed sidekoetükikesed ja õhugaugud ei ole lubatud.

Vorst „Salam de Sibiu” peab laagerduma vähemalt 60 päeva.

Laagerdumise/kuivamise lõppedes on vorst järgmiste füüsikalise/keemiliste omadustega: maksimaalne niiskusesisaldus: 30 %; maksimaalne rasvasisaldus: 46 %; minimaalne valgusisaldus: 20 %; soolasisaldus: alla 6 %; naatriumnitritid (kasutatud nitraadid on muudetud keemilise reaktsiooni abil nitrititeks): sisaldus alla 50 mg/kg.

Laagerdumise/kuivamise lõppedes on vorst järgmiste mikrobioloogiliste omadustega: *Listeria monocytogenes*: puudub/25 g; *Salmonella*: puudub/25 g; *E. Coli*: 500 kuni 5 000 UFC/g.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Vorst „Salam de Sibiu” on ühe järgmise kujuga: *silindrilise kujuga vorstilatt*, mis on mõlemast otsast suletud, või *nahata viilud* (viilutamisel on hallitusega kaetud nahk eemaldatud).

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

Sigade sööda osas ei ole kehtestatud ühtegi kvaliteedi- ega päritolunõuet.

Tooraineks on täisikka jõudnud sigade (eluskaal üle 100 kg) punane liha (lihast on eemaldatud luuosakesed, pehme rasv, elastsed sidekoed, kõõlused ja sidemed, suured veresooned, verised osad, näärmed ja templiga osad) vähemalt 70 % ulatuses ja pekk kuni 30 % ulatuses.

Subproduktide või mehaanilisel konditustamisel saadud liha kasutamine ei ole lubatud.

Toote koostisosad on järgmised:

- maitsesoola segu (koosneb kuni 5 % keedusoolast; looduslikest maitseainetest, nagu pipar, harilik paprika ja küüslauk; säilitusainetest, nagu õigusnormide kohaselt nitritite või naatriumnitraadiga segatud sool;
- õigusnormidega heakskiidetud antioksüdandid (askorbiinhape ja selle soolad);
- laagerdumist soodustavad mikroelemendid, piimahappebakterid ja/või looduslikud ained, suhkrud (kuni 1 %).

Soovi korral võib kasutada ka järgmisi koostisaineid:

- käärimist põhjustavad sellised alkoholid nagu valge vein/punane vein/roosa vein/brändi/kanged alkohoolsed jookid/vahuvein/tume õlu.

MÄRKUS: alkoholis olevaid kääritajaid kasutatakse üksnes piiratud hulga või valikvorstide „Salam de Sibiu” valmistamiseks ning neile on sõnaselgelt osutatud nimetuse asjaomasest liigist rääkides. Igat liiki alkoholiga laagerdamisel on kasutatav alkoholikogus kuni 3 %.

Keelatud on kasutada maitsetugevdajaid (nt naatriumvesinikglutamaat), happesuse regulaatorit (nt glükoondeltalaktoon), värvaineid, valgulisandeid (taimsed või loomsed valgud), mis tahes muid liha asendavaid aineid, meresoola.

Lihamass pressitakse 60–90 mm läbimõõduga kollageensoolde ja/või naturaalsesse hobusesoolde.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, on järgmised:

1. toor- ja koostisainete vastuvõtt ja ladustamine;
2. liha ja peki tükeldamine ja hakkimine purustusmasinas kuni vorstimassiks vajalike riisitera suuruste tükkide (ligikaudu 2–4 mm) saamiseni;
3. vorstimassi segamine maitsesoola, antioksüdantide ja laagerdumist soodustavate bakteritega;
4. vorstimassi pressimine naturaalsesse soolde ja/või kollageensoolde;
5. vorstilati kuivamine 24 tunni jooksul temperatuuril vähemalt +10 °C mõõduka õhuringlusega ruumis;
6. külmsuitsutamine temperatuurivahemikus +9 °C kuni +24 °C, suhtelises õhuniiskuses 85–92 %, kasutades selleks eranditult Rumeenia lehtpuitu (pöök, tamm või pöogi ja tamme segu). Toodet tuleb suitsutada vähemalt kolm päeva, kuid mitte üle kümne päeva;
7. laagerdumine/kuivamine peab toimuma vähemalt 60 päeva. Laagerdumine/kuivamine toimub selleks spetsiaalselt ette nähtud ja kliimaseadmega ruumis temperatuuril vahemikus +8 °C kuni +24 °C ning see sisaldab järgmisi etappe:
 - a) hallitusseente külv: pärast laagerdumis-/kuivamisruumist välja võtmist pihustatakse vorstilattidele väärishallituse eoseid sisaldavat lahust (*Penicillium nalgiovensis*’t või *Penicillium*’i eri tüvesid sisaldavat segu, milles peab kindlasti sisalduma ka *Penicillium nalgiovensis*). 10–12 päeva hiljem katab vorstilatte hallitusniidistik. Selle ajavahemiku jooksul peab temperatuur jääma vahemikku +10 °C kuni +24 °C;

- b) vorstilattide laagerdumine ja harjamine: 25–45 päeva pärast hallituseostega pritsimist, kui vorstilatid on juba täielikult hallitusega kaetud, hõõrutakse nad harjaga käsitsi üle. Laagerdumisetapi lõpus õhu suure niiskusesisalduse tingimustes arenenud hallitus on valge ning kollakas- ja hallikasvalge värvusega. Selle ajavahemiku jooksul peab temperatuur jääma vahemikku $+10^{\circ}\text{C}$ kuni $+15^{\circ}\text{C}$;
- c) vorstilattide kuivatamine: kuivatamiseks vähendatakse järk-järgult laagerdumisruumi suhtelist õhuniiskust, kontrollides ventileerimisel ruumi temperatuuri ja õhuniiskust, nii et toode saaks kuivada kuni nõutava niiskustasemeni, milleks on kuni 30 %. Selle ajavahemiku jooksul peab temperatuur jääma vahemikku $+10^{\circ}\text{C}$ kuni $+15^{\circ}\text{C}$.

Vähemalt 70 päeva kestnud valmistamisperioodi lõppedes peab toode vastama punktis 3.2 esitatud nõuetele.

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

Kui vorst „Salam de Sibiu” lastakse turule latina, pakendatakse iga latt ühekaupa käsitsi või mehaaniliselt mikroperforeeritud tsellofaanpaberisse; viilutatuna turustamisel pakitakse toode pärast hallitusega kaetud naha eemaldamist gaasi- või vaakumpakendisse.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Nimetus „Salam de Sibiu” ning väljend „kaitstud geograafiline tähis” või selle akronüüm KGT [tõlgituna selle riigi keelde, kus toodet turustatakse] peab olema kantud toote märgisele või võimalikule hologrammile nii, et see muust tekstist selgelt eristuks. Sellele järgneb liidu kaitstud geograafilise tähise graafiline sümbol ning tootja kaubamärk.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Vorsti „Salam de Sibiu” tootmispiirkond hõlmab järgmiste halduspiirkondade territooriumi: Bacău maakond, Braşovi maakond, Bucuresti linn, Covasna maakond, Călăraşi maakond, Ilfovi maakond, Prahova maakond ja Sibiu maakond.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Geograafilise piirkonna eripära

Tootmispiirkonnas valitsev mõõdukas mandriline kliima oma külmade talvede ja soojade suvede on hallitusega kaetud kuivatatud toorvorsti valmistamiseks väga sobiv. Tootmispiirkonna pinnareljeef on mägiapiirkonnale omane, mägede vahele jäävad laiad orud, mille põhjas voolavad jõed, moodustades tasandikke, kus vorstitooteid on valmistatud juba sajandeid, algul taludes käsitööna, hiljem aga üha tööstuslikumalt. Kogu piirkonnale on omased rikkalikud metsamassiivid, kust nii endisaegsed kui ka tänased tootjad on saanud lehtpuitu toote parima suitsutamise tarvis.

Vorsti tootmise ajalugu on tihedalt seotud nimetatud piirkonna põllumajandusalade arenguga ning sellega, et kõnealuste alade tootjad koondusid toote valmistamisega tegelevatesse ühendustesse ning tänu neile levis vorsti valmistamine Mediş-Sinaia piirkonnast kaugemale, ühendades selle traditsiooniga ka teised eritoodangut andvad piirkonnad.

Toote eripära

Vorst „Salam de Sibiu” paistab teiste samasse kategooriasse kuuluvate toodete seast silma oma maitse, oma poolkõva konsistentsi (mida omakorda rõhutab valmistoote väga madal niiskusesisaldus) ja viilu punase värvuse poolest.

Vorsti „Salam de Sibiu” koostisained – tai ja pekk, sool ja kasutatud maitseained, suitsust tulenev aroom, süsivesikute, valkude ja rasvade laagerdumise käigus kujunev aroom – mõjutavad otseselt vorsti „Salam de Sibiu” maitset.

Toote maitse arengus mängib kõige olulisemat osa laagerdumise käigus (mis algab soole täistoppimisest ja lõppeb külmsootsutamise ja laagerdumise/kuivamise etapis) väljakujunevad aroomikomponendid, lisatavad suhkrud, vorstimassis sisalduvad või valkude hüdrolyüüsi või lipolüüsi toimet tekkivad aminohapped.

Pikk laagerdumis-/kuivamisperiood (vähemalt 60 päeva väärishallitusega kaetult) aitab oluliselt kaasa vorsti „Salam de Sibiu” maitse kujunemisele.

On iseenesest mõistetav, et aastakümnete pikkuse traditsiooni tulemusel, mille käigus jäi tootmisprotsess praktiliselt muutumatuks, süvenes seos toote ja tema tootmispiirkonna vahel ka tarbija jaoks, kellele tähendab vorst „Salam de Sibiu” kuiva toorvorsti, mis on valmistatud kõnealuses tootmispiirkonnas sea taigosast ja pekist ning millesse on segatud maitsestatud soola. Vorst ise on punase värvusega ja topitud soolde, mida katab valge väärishallitus, mis võib olla ka kollaka või hallika tooniga, vorsti maitse ja lõhn tulenevad suures osas külmsuitsutamise lehtpuiduga ja pikast laagerdumis-/kuivamisajast.

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

Vorsti „Salam de Sibiu” mainele leiab kinnitust rohketest dokumentidest, milles on toodet mainitud või tootele viidatud.

Nädalalehe Academia Cațavencu lisas 15. juulil 2009. aastal ilmunud artiklis analüüsitakse toodet ajaloolisest vaatevinklist ning sellest võib lugeda, et „Salam de Sibiu” oli ja jääb kulinaaria uhkuseks.

Alates XIX sajandist võib leida viiteid vorsti „Salam de Sibiu” tootmisele ja turustamisele; tol ajal kandis toode küll nime Salam de iarnă (talvine vorst). Lisaks kodumaistele tarbijatele ületas vorsti tuntus ka riigi piirid ning Sinaias ja Mediașis toodetavat vorsti hakati maalt välja viima Sibiu tollipunkti kaudu. Kuna väljaviimine kõnealuse tollipunkti kaudu toimus üsna sageli, sai toode nimeks „salam din vama Sibiu” (Sibiu tollipunkti vorst), millest seejärel kujunes „Salam de Sibiu”. Nimetus võeti riigis kiiresti kasutusele ning seda võib leida sellest ajast pärit reklaamidest ja restoranide menüüdest (alates 1890. aastast).

Vorsti „Salam de Sibiu” omadused on oma keskkonnaga tihedalt seotud; samaväärselt avaldavad mõju ka kliima ja geograafilised tingimused ning inimfaktor.

Nende üksikasjade koosmõju rõhutab ka vorsti „Salam de Sibiu” tootmise järjepidevust algusaegadest kuni meie päevini.

Vorsti „Salam de Sibiu” tööstuslik tootmine sisaldab käsitsi teostatavaid etappe, tänu millele on algne tootmismetood säilinud. Liha hakkimisel hinnatakse visuaalselt ja katsudes, millal liha on riisitera suurune, käsitsi raputatakse lihamassi ka maitsestatud sool, kontrollitakse vorstilattide kõvadust suitsutamise-, laagerdumis- ja kuivamisetapis. Vorst pannakse ka käsitsi lattu ning iga vorstilatti hallitusest käsitsi puhtaksnühkimine nõuab teataval tasemel teadmisi ja oskusi, mida valdavalt on andnud põlvest põlve edasi kogenumad töötajad, kellel on ka vajalik intuitsioon, mis aitab kaasa vorsti „Salam de Sibiu” iseloomuliku maitse kujunemisele.

Vorst „Salam de Sibiu” on toode, mida tootjad käivad pidevalt riiklikel ja rahvusvahelistel messidel tutvustamas, ning selle maitmine pälvis alati esimesena külaliste, klientide, ametiisikute ja ajakirjanike tähelepanu.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(Käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

<http://www.madr.ro/ro/industrie-alimentara/sisteme-de-calitate-europene-si-indicatii-geografice/produse-agricole-si-alimentare/caiete-de-sarcini-2014.html>

