

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

62. aastakäik

23. oktoober 2019

Sisukord

II Teatised

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2019/C 359/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.9530 – UBS/Ares/Phoenix) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2019/C 359/02	Euro vahetuskurss — 22. oktoober 2019	2
2019/C 359/03	Sotsiaalkindlustussüsteemide koordineerimise halduskomisjon Mitterahaliste hüvitiste keskmised kulud	3

V Teated

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2019/C 359/04	Sellise koonddokumendi avaldamine, mida on muudetud pärast väikese muudatuse heakskiitmist kooskõlas määruse (EL) Nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 teise lõiguga	5
2019/C 359/05	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine ...	8

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(Juhtum M.9530 – UBS/Ares/Phoenix)**

(EMPs kohaldatav tekst)

(2019/C 359/01)

16. septembril 2019 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 32019M9530 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⁾**22. oktoober 2019**

(2019/C 359/02)

1 euro =

Valuuta		Kurss	Valuuta		Kurss
USD	USA dollar	1,1130	CAD	Kanada dollar	1,4581
JPY	Jaapani jeen	120,87	HKD	Hongkongi dollar	8,7295
DKK	Taani kroon	7,4708	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,7358
GBP	Inglise nael	0,86065	SGD	Singapuri dollar	1,5164
SEK	Rootsi kroon	10,7303	KRW	Korea vonn	1 305,83
CHF	Šveitsi frank	1,1004	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	16,3337
ISK	Islandi kroon	139,30	CNY	Hiina jüaan	7,8795
NOK	Norra kroon	10,1833	HRK	Horvaatia kuna	7,4405
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	15 626,52
CZK	Tšehhi kroon	25,570	MYR	Malaisia ringit	4,6618
HUF	Ungari forint	329,92	PHP	Filipiini peeso	56,969
PLN	Poola zlott	4,2778	RUB	Vene rubla	70,9699
RON	Rumeenia leu	4,7609	THB	Tai baat	33,735
TRY	Türgi liir	6,4897	BRL	Brasiilia reaal	4,5900
AUD	Austraalia dollar	1,6237	MXN	Mehhiko peeso	21,2721
			INR	India ruupia	78,9245

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

Sotsiaalkindlustussüsteemide koordineerimise halduskomisjon Mitterahaliste hüvitiste keskmised kulud

(2019/C 359/03)

MITTERAHALISTE HÜVITISTE KESKMISED KULUD – 2016

Määruse (EÜ) nr 987/2009 artikli 64 kohaldamine ⁽¹⁾

- I. Pereliikmetele, kes ei ela kindlustatud isikuga samas liikmesriigis (nagu on osutatud määruse (EÜ) nr 883/2004 ⁽²⁾ artiklis 17), 2016. aastal antud mitterahaliste hüvitiste tagasimakstavad summad määratakse kindlaks järgmiste keskmiste kulude alusel:

	Vanuserühm	Iga-aastane	Igakuine netokulu x = 0,20
Iirimaa	alla 20-aastased	1 582,41 eurot	105,49 eurot
	20–64-aastased	2 515,11 eurot	167,67 eurot
	65-aastased ja vanemad	8 964,28 eurot	597,62 eurot
Portugal	alla 20-aastased	846,38 eurot	56,43 eurot
	20–64-aastased	732,49 eurot	48,83 eurot
	65-aastased ja vanemad	1 646,03 eurot	109,74 eurot
Ühendkuningriik	alla 20-aastased	832,47 Inglise naela	55,50 Inglise naela
	20–64-aastased	1 846,56 Inglise naela	123,10 Inglise naela
	65-aastased ja vanemad	5 341,49 Inglise naela	356,10 Inglise naela
Norra	alla 20-aastased	20 936,44 Norra krooni	1 395,76 Norra krooni
	20–64-aastased	36 911,31 Norra krooni	2 460,75 Norra krooni
	65-aastased ja vanemad	125 978,60 Norra krooni	8 398,57 Norra krooni

- II. Määruse (EÜ) nr 883/2004 artikli 24 lõikes 1 ning artiklites 25 ja 26 osutatud pensionäridele ja nende pereliikmetele 2016. aastal antud mitterahaliste hüvitiste tagasimakstavad summad määratakse kindlaks järgmiste keskmiste kulude alusel:

	Vanuserühm	Iga-aastane	Igakuine netokulu x = 0,20	Igakuine netokulu x = 0,15 ⁽¹⁾
Iirimaa	alla 20-aastased	1 582,41 eurot	105,49 eurot	112,09 eurot
	20–64-aastased	2 515,11 eurot	167,67 eurot	178,15 eurot
	65-aastased ja vanemad	8 964,28 eurot	597,62 eurot	634,97 eurot
Portugal	alla 20-aastased	846,38 eurot	56,43 eurot	59,95 eurot
	20–64-aastased	732,49 eurot	48,83 eurot	51,89 eurot
	65-aastased ja vanemad	1 646,03 eurot	109,74 eurot	116,59 eurot
Ühendkuningriik	alla 20-aastased	832,47 Inglise naela	55,50 Inglise naela	58,97 Inglise naela
	20–64-aastased	1 846,56 Inglise naela	123,10 Inglise naela	130,80 Inglise naela
	65-aastased ja vanemad	5 341,49 Inglise naela	356,10 Inglise naela	378,36 Inglise naela

⁽¹⁾ ELT L 284, 30.10.2009, lk 1.

⁽²⁾ ELT L 166, 30.4.2004, lk 1.

	Vanuserühm	Iga-aastane	Igakuine netokulu x = 0,20	Igakuine netokulu x = 0,15 ⁽¹⁾
Norra	alla 20-aastased	20 936,44 Norra krooni	1 395,76 Norra krooni	1 483,00 Norra krooni
	20–64-aastased	36 911,31 Norra krooni	2 460,75 Norra krooni	2 614,55 Norra krooni
	65-aastased ja vanemad	125 978,60 Norra krooni	8 398,57 Norra krooni	8 923,48 Norra krooni

⁽¹⁾ Pensionäride ja nende pereliikmete puhul on kuu kindlaksmääratud summa suhtes kohaldatav vähendus 15 % (x = 0,15), kui pädev liikmesriik ei ole loetletud määruse (EÜ) nr 883/2004 IV lisas (vastavalt määruse (EÜ) nr 987/2009 artikli 64 lõikele 3).

MITTERAHALISTE HÜVITISTE KESKMISED KULUD – 2017

Määruse (EÜ) nr 987/2009 artikli 64 kohaldamine

- I. Pereliikmetele, kes ei ela kindlustatud isikuga samas liikmesriigis (nagu on osutatud määruse (EÜ) nr 883/2004 artiklis 17), 2017. aastal antud mitterahaliste hüvitiste tagasimakstavad summad määratakse kindlaks järgmiste keskmiste kulude alusel:

	Vanuserühm	Iga-aastane	Igakuine netokulu x = 0,20
Madalmaad	alla 20-aastased	1 184,03 eurot	78,94 eurot
	20–64-aastased	2 115,41 eurot	141,03 eurot
	65-aastased ja vanemad	9 657,86 eurot	643,86 eurot

- II. Määruse (EÜ) nr 883/2004 artikli 24 lõikes 1 ning artiklites 25 ja 26 osutatud **pensionäridele ja nende pereliikmetele** 2017. aastal antud mitterahaliste hüvitiste tagasimakstavad summad määratakse kindlaks järgmiste keskmiste kulude alusel:

	Vanuserühm	Iga-aastane	Igakuine netokulu x = 0,20	Igakuine netokulu x = 0,15 ⁽¹⁾
Madalmaad	alla 20-aastased	1 184,03 eurot	78,94 eurot	83,87 eurot
	20–64-aastased	2 115,41 eurot	141,03 eurot	149,84 eurot
	65-aastased ja vanemad	9 657,86 eurot	643,86 eurot	684,10 eurot

⁽¹⁾ Pensionäride ja nende pereliikmete puhul on kuu kindlaksmääratud summa suhtes kohaldatav vähendus 15 % (x = 0,15), kui pädev liikmesriik ei ole loetletud määruse (EÜ) nr 883/2004 IV lisas (vastavalt määruse (EÜ) nr 987/2009 artikli 64 lõikele 3).

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

**Sellise koonddokumendi avaldamine, mida on muudetud pärast väikese muudatuse heakskiitmist
kooskõlas määruse (EL) Nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 teise lõiguga**

(2019/C 359/04)

Euroopa Komisjon on kõnealuse väikese muudatuse heaks kiitnud kooskõlas komisjoni delegeeritud määruse (EL) nr 664/2014 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 2 kolmanda lõiguga.

Väikese muudatuse heakskiitmise taotluse leiab Euroopa Komisjoni andmebaasist DOOR.

KOONDDOKUMENT

„SALAMINI ITALIANI ALLA CACCIATORA“

ELi nr: PDO-IT-01301-AM01 – 5.4.2019

KPN (X)

KGT ()

1. Nimetus(ed)

„Salamini italiani alla cacciatora“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

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

Vabasse ringlusse lubamisel peavad tootel „Salamini italiani alla cacciatora“ olema järgmised organoleptilised, keemilised, füüsikalised-keemilised ja mikrobioloogilised omadused:

Organoleptilised omadused

Välimus: silindriline kuju

Tekstuur: toode on kompaktne, ei paindu

Lõikepinna välimus: viilud on kompaktsed ja homogeenised ning ei sisalda nähtavaid kilekõõluse osi

⁽¹⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

Värvus: ühtlane rubiinpunane hästi jaotunud rasvaterakestega

Lõhn: õrn ja iseloomulik

Maitse: mahe ja õrn, mitte kunagi happeline

Keemilised ja füüsikalised-keemilised omadused

Valgusisaldus: vähemalt 20 %

Kollageeni ja valkude suhe: kuni 0,15

Vee ja valgu suhe: kuni 2,3

Rasvaine ja valgu suhe: kuni 2,0

pH: vähemalt 5,3

Mikrobioloogilised omadused:

mesofiilne mikroobiline tase: $> 1 \times 10^7$ kolooniat moodustavat osakest grammi kohta, eelkõige piimhappebakterid (*Lactobacillus*) ja kokid (*Coccus*).

Lõpptoote diameeter on kuni 60 mm, pikkus 200 mm ja kaal kuni 350 g.

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

„Salamini italiani alla cacciatora“ valmistatakse searümba vöötlihaste tailihast, searasvast, soolast, purustatud ja/või jahvatatud piprast ning küüslaugust.

Mehaaniliselt eraldatud lihamassi ei tohi sellesse tootesse lisada.

Võib kasutada ka veini, suhkrut ja/või dekstroosi ja/või fruktoosi, käärimise käivituskultuure, naatrium- ja/või kaaliumnitraati koguses kuni 195 osa miljoni kohta, naatrium- ja/või kaaliumnitritit koguses kuni 95 osa miljoni kohta ning askorbiinhapet ja selle naatriumsoola.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

„Salamini italiani alla cacciatora“ tootmine hõlmab järgmisi etappe: tooraine ettevalmistamine, hakkimine, segamine, soolde toppimine, kuivatamine ja laagerdamine.

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

„Salamini italiani alla cacciatora“ võib turustada lahtiselt, vaakum- või gaasikeskkonnas tervelt, portsjonitena või viiludena. Pakendamine peab toimuma üksnes punktis 4 osutatud tootmispiirkonnas.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Kaitstud päritolunimetusega toote „Salamini italiani alla cacciatora“ etiketile tuleb selgelt ja loetavalt märkida päritolunimetus „Salamini italiani alla cacciatora“, mis on selgelt eristatud mis tahes muust kirjast. Sellele peab vahetult järgnema märg „Denominazione di origine protetta“ (kaitstud päritolunimetus). Välisurgudele saadetavate toodete puhul on lubatud kasutada teksti „Denominazione di origine protetta“ tõlget sihtriigi keelde.

Keelatud on lisada märkeid, mis ei ole sõnaselgelt ette nähtud.

Ettevõtja nime, ärinime ja kaubamärgi on siiski lubatud kasutada, kuid tingimusel, et need ei ole ülistava iseloomuga ega eksita tarbijat. Sama kehtib vajaduse korral selliste põllumajandusettevõtete kohta, kus on kasvatatud sead, kelle lihast toode on valmistatud, tingimusel et tooraine on täielikult pärit asjaomastest majanditest.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toodet „Salamini italiani alla cacciatora“ toodetakse traditsioonilises tootmispiirkonnas, mis hõlmab sigade päritolupiirkondadega täpselt kattuvate kogu järgmiste piirkondade territooriumi: Friuli-Venezia Giulia, Veneto, Lombardia, Piemonte, Emilia-Romagna, Umbria, Toscana, Marche, Abruzzo, Lazio ja Molise.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Kaitstud päritolunimetusega toote omadused sõltuvad keskkonnatingimustest ning looduslikest ja inimteguritest. Eelkõige on tooraine omadused iseloomulikud piiritletud geograafilisele makropiirkonnale, mis vastab täpselt tootmispiirkonnale. Kombinatsioon tooraine/toode/määratlus on seotud piirkonna sotsiaalmajandusliku arenguga. Teraviljakasvatuse ja piimatöötlemise tehnoloogia areng lõi eriti sobivad tingimused sellise tootmise jaoks, mis juurdus tootmispiirkondades, kus traditsiooniliselt tegeleti konkreetset tüüpi seakasvatusega. Kesk- ja Põhja-Itaalia seakasvatustevõtted arenesid aja jooksul ning muutusid möödunud sajandil tänapäevaseks tootmisharuks Emilia-Romagna ja Lombardia maakonnas, kust see sektor levis edasi piirnevatele aladele Kesk- ja Põhja- Itaalias. Eelkõige on kohalikud tõud asendatud eritõugudega (mis on saadud ka kohalike tõugudega ristamisel), millest saadav tooraine (searümbad), vastab toiduainetööstuse vajadustele ning tagab lõpptoota kvaliteedi ja organoleptilised omadused.

„Salamini italiani alla cacciatora“ maine on seotud kohtadega, kus seda toodet traditsiooniliselt toodetakse. Suulises traditsioonis viidatakse, et *salamini* vorste valmistati juba lombardi invasiooni ajal Põhja-Itaalias, kust tootmine laienes ka piirnevatele aladele Kesk-Itaalias, ning seega hakkas tootmispiirkond järk-järgult kattuma Itaalia raske sea kasvatamise territooriumiga. Toote ajalugu on seotud tüüpilise maaelukultuuri arenguga, mis on ühine kogu Padania makropiirkonnale. Sellest ja mõnest teisest naaberpiirkonnast pärit toorainet töödeldakse vastavalt pikaajalisele traditsioonile, mis on selle päritolunimetusega tootele omane. Ajaloolisi viiteid tootele „Salamini italiani alla cacciatora“ leidub Lombardia toidutraditsioonides, mis on tänaseni säilinud. Toote nimi tuleneb ajast, mil jahimehed võtsid tööle minnes kaasa tüki salaamit (*alla cacciatora* tähendab „jahimehe meele“). Hiljuti mainiti kõnealust nimetust Itaalia ning Prantsusmaa, Saksamaa, Hispaania ja Austria vahel sõlmitud kahepoolsetes lepingutes, mille eesmärk on kaitsta päritolunimetusi ja muid geograafilisi tähiseid, mis on reserveeritud Itaaliast pärit toodetele.

Viide spetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Tootespetsifikaadi terviktekst on kättesaadav järgmisel veebisaidil: <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

või

otse põllumajandus-, toidu- ja metsanduspoliitika ministeeriumi kodulehel (www.politicheagricole.it), klõpsates „Qualità“ [Kvaliteet] (ekraanil ülal paremal), seejärel „Prodotti DOP IGP STG“ [KPN, KGT, GTT tooted] (ekraanil vasakus ääres) ja lõpuks „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ [ELi hindamiseks esitatud tootespetsifikaadid].

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

(2019/C 359/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 51 (⁽¹⁾) kohaselt kolme kuu jooksul alates käesoleva dokumendi avaldamise kuupäevast.

KOONDDOKUMENT

«QUESO CASTELLANO»

ELi nr: PGI-ES-02307 – 20.4.2017

KPN ()KGT (X)

1. Nimetus

„Queso Castellano“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.3. Juust

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Queso Castellano“ on rasvane või väga rasvane pika säilivusajaga juust, mis on saadud ensümaatilise kalgendamise ja tugeva pressimise teel. Juust on valmistatud lamba toorpiimast või pastöriseeritud piimast, mis pärineb üksnes Castilla-Leóni piirkonnast ning peab olema laagerdunud kuni 1,5 kg juustu puhul vähemalt 30 päeva ja muu kaaluga juustu puhul vähemalt 60 päeva. Pärast laagerdumise lõppu on juustul „Queso Castellano“ järgmised omadused:

- hästi väljakujunenud koorik, millel võivad olla (vormi või kanga) jäljed ja mille värvus võib olla erinev, ulatudes kahvatukollasest pruunini. Koorik võib olla naturaalne või sisaldada lubatud katteaineid;
- juustumass on tihke ja kompaktne, selle värvus on hele, ulatudes kreemjasvalgest või helekollasest beežini, selles on vähesel hulgal väikese läbimõõduga, valdavalt ümmargusi ja ebaühtlaselt jaotunud avausi või auke ning sellel on järgmised füüsilised ja keemilised omadused:

rasvasisaldus kuivaines: vähemalt 45 %

kuivainesisaldus: vähemalt 45 %.

valgusisaldus kuivaines: vähemalt 25 %

naatriumkloriidi sisaldus kuivaines: kuni 3,26 %

pH: vahemikus 4,7–5,7

- lõhn: mõõdukalt tugev, kuid väga varieeruv, domineerivad piimale iseloomulikud, loomsed (piima andvad loomad) ja karamelli meenutavad nüansid; vähemal määral on tunda või, puuviljade, taimede lõhnanüansse ja väga õrna kuivatatud puuviljade lõhna. Need lõhnanüansid tugevnevad juustu laagerdumise käigus;
- maitseomadused: tugev, samaaegselt hapukas ja soolane maitse. Mõõdukad loomsed ja karamellile iseloomulikud maitsenüansid. On tunda kuivatatud puuviljade maitsenüansse ja õrna puuviljast ja taimset maitset. Juust on kergelt teravamaitseline, maitse on keskmiselt püsiv ja juustul on kerge järelmaitse. Need maitsenüansid tugevnevad juustu laagerdumise käigus;
- tekstuur: juust on tihke ja mõõdukalt lahustuv; kergelt kleepuv, elastne, murenev ja sõmera tekstuuriga.

(¹) ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Juust „Queso Castellano“ on silindrilise kujuga, selle läbimõõt ja kõrgus on vastavalt kuni 25 cm ja kuni 15 cm, juustu kaal on kuni 3,8 kg.

Juustu võib turustada tervelt, tükkidena, viiludena või riivitult.

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

Juust „Queso Castellano“ on valmistatud lambapiimast, mis pärineb üksnes Castilla-Leóni piirkonnas asuvatest põllumajandusettevõtetest.

Selle piirkonna lambakasvatus võib olla ekstensiivne, poolekstensiivne või intensiivne, seejuures on kaks viimati nimetatud tüüpi domineerivad.

Ekstensiivse ja poolekstensiivse süsteemi puhul peetakse loomi geograafilise piirkonna karjamaadel, nende sööt koosneb osaliselt rohesöödast, kuid samuti ja peamiselt kasvatatavate kultuuride põhust. Talvise kasvupausi ajal, suure söödavajadusega perioodil ja ebasoodsate ilmastikuoludega seotud sööda vähesuse perioodil, samuti intensiivse majandamis-süsteemi puhul hõlmab loomade sööt rohesööta, eeskätt kurehernest, kaera ja lutserni, mille puhul sagedamini kasutatavad säilitusmeetodid on heina valmistamine, kuivatamine ja sileerimine. Loomade sööda jaoks kasutatakse tavapäraselt ka teraviljade ja valgutaimede põhku. Söödale lisatakse eri proportsioonides kombineeritud sööta, et tagada loomadele piisavas koguses kvaliteetseid toitaineid.

Loomadele antav sööt peab pärinema vähemalt 50 % ulatuses sööda üldkogusest Castilla-Leóni autonoomsest piirkonnast.

Piim peab pärinema tervete ja heas toitumuses loomade täielikust ja katkestamatust lüpsist, piima kogumine ja transport peab toimuma heades hügieenitingimustes. Piim peab olema täispiim ja puhas, selles ei või olla lisandaineid, säilitusaineid, antibiootikume ja teisi ühendeid, mis võivad avaldada negatiivset mõju juustu valmistamisele, laagerdumisele ja säilitamisele.

Piima analüütilised omadused juustu valmistamisprotsessi alguses on järgmised:

rasvasisaldus: vähemalt 5,2 %

valgusisaldus: vähemalt 4,6 %

kuivaine üldsisaldus: vähemalt 15,9 %

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Piima tootmine, juustu valmistamine ja laagerdumine.

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

—

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Juustu „Queso Castellano“ võib turustada tervelt, tükkidena, viiludena ja riivitult, tingimusel, et selle nõuetekohane pakendamine ja märgistus võimaldavad juustu päritolu ühemõtteliselt kindlaks määrata.

Tarbimisse suunatud toote tuleb varustada KGT tunnuseks olevate lisamärgistega, mis peavad olema paigaldatud nende taaskasutamist mittevõimaldaval viisil.

Iga äriettevõtte spetsiifilised kaubandusmärgised peavad hõlmama märget „Indicación Geográfica Protegida - Queso Castellano“ ning Euroopa Liidu logo ja nimetuse logo.

Nimetuse logo on järgmine:



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Castilla-Leóni autonoomne piirkond.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Kaitstud tähise „Queso Castellano“ kaitse põhineb toote traditsioonilisusel, eripäradel ja mainel.

XVI ja XVII sajandil oli lambakasvatuse näol Castilla-Leóni piirkonnas tegemist olulise tegevusvaldkonnaga. Lambapiim oli äärmiselt halva säilivusega ja seda mõjutasid oluliselt piirkonna äärmuslikud ilmastikuolud, seega oli piima keeruline transportida heades tingimustes suurtele kaugustele, seetõttu ei valmistatud juustu korraga suures koguses, vaid seda tegid käsitöõnduslikult karjased või lammaste omanikud. Kasutatav laap pärines viimaselt talus tapetud tallelt ja tootjad valmistasid tänu oma kogemustele ja oskustele väga head juustu. Tootjad, kellel olid suuremad juustukogused ja kes müüsid juustu piirkonna turgudel ja suuremates linnades, näiteks Villalóni ja Medina turgudel, said sellest olulist lisatulu.

XX sajandi alguses tekkisid peamised traditsioonilised käsitöõnduslikud tootmiskeskused. Need kogusid piima naabruses asuvatest piirkondadest, kus lüps toimus hommikul, ja transportisid piima juustu valmistamiseks käsitöõnduslikku keskusse. Niimoodi tekkis Castilla-Leóni autonoomses piirkonnas „Queso Castellano“ valmistamisega seotud juustutööstus, mis hakkas kasvama ning mille tehniline tase ja hügieenitingimused ning tooraine ja lõpptootte kontrollitingimused arenesid jätkuvalt edasi, seejuures säilis tootmise käsitöõnduslik iseloom.

Praegu on Castilla-Leóni piirkonnas palju kvaliteetset toorainet, kuna tegemist on autonoomse piirkonnaga, kus on Hispaania kõige suurem piimalambakari, samuti on tegemist riigi kõige olulisema lambajuustu tootmise piirkonnaga.

Juustu „Queso Castellano“ on ära märgitud teatavates ajaloolistes ja ilukirjanduslikes allikates, mille hulgas tuleb nimetada Carlos García del Cerro teost „España. El país de los cien quesos“ (1996), mille peatükis „De Tartesos a la Mesta y algo más“ osutatakse mitme Hispaania linna, sealhulgas Santanderi prokuröri Diego Hurtado de Mendoza dokumendile 14. detsembrist 1442, milles on esitatud hinnang ja hind kõikide Aragoni kuninga Alfonso V korraldusel piirkonnas kaubeldavate ja müüdavate kaupade kohta: „Üks nael ja veerand queso castellano juustu võrdub kahekümne untsiga ja selle väärtus on viis maille't. Naela Hollandi või Flandria juustu, 10 untsi, väärtus on kakskümmend liard'i. Naela „Asadero“ või „Pasiego“ (Pasi orust pärineva) juustu, mida kaalutakse kohalikes untsides, väärtus on kuus liard'i.“

Alates XX sajandi teisest poolest, kui juustu „Queso Castellano“ tootmine muutus tööstuslikuks, hakati seda müüma ka väljaspool provintsi piire ja juustu maine levis üle kogu riigi territooriumi, ühtlasi muutus sagedasemaks ka juustule osutamine ja selle kirjeldamine eeskätt kataloogides ja turistidele suunatud ning kulinaarsetes reisijuhendes; see andis kinnitust, et tegemist on Castilla-Leóni autonoomse piirkonna tüüpilise eripärase tootega. Sellisteks väljaanneteks on näiteks:

- Carlos Moro Gonzalezi teosed „Guía práctica de los Quesos de España“ (1985), „Los Quesos de Castilla y León“ (1983), „Guía práctica de los quesos de España“ (1989) ja „Los Quesos de Valladolid“ (1992);
- Simone Ortega teos „Queso Españoles“, kirjastus Alianza, 1987;
- Cenzano, I., „Los Quesos“, väljaandja Antonio Madrid Vicente, 1992;
- Canut, E., Navarro, E., „Catálogo de Queso de España“, välja andnud põllumajanduse, kalanduse ja toiduainete ministeerium, Madrid, 1990.
- Juliet Harbutt, „La enciclopedia mundial del queso“, Roz Denny retseptidega, kirjastus Buenos Aires, 1999;
- Brigitte Engelmanni ja M. Peter Holleri teos „Manual del Gourmet del Queso“, kirjastus Ullmann, 2009;
- Juliet Harbutti teos „El libro del Queso. La mejor selección. Notas de Cata. Más de 750 quesos. Como disfrutarlo“, kirjastaja H. BLUME, 2009.

Castilla-Leóni pinnas ja ilmastik muudavad ala väga soodsaks põllumajanduse ja karjakasvatuse, seejuures eeskätt lambakasvatuse piirkonnaks. Vahemereline kontinentaalne kliima ja vaheldusrikas reljeef, mida iseloomustab tasane keskosa ja seda ümbritsevad mäestikualad, soodustavad mitmekesise taimestiku väljakujunemist.

Algselt põhines Castilla-Leóni piirkonna piimalammaste kasvatamine ekstensiivsel majandamissüsteemil, loomade sööt pärines täielikult või osaliselt karjamaadelt (mis võisid eri kohtades olla niisutatavad või mitte) ning lisaks sellele hõlmas sööt põhku. Viimastel aastakümnetel on seoses maapiirkondade elanikkonna vähenemisega suurenenud laudas peetava karja osa, see on toonud kaasa põllumajandusettevõtete suuruse muutumise ja karjakasvatussüsteemi ümberkorraldamise, mis võimaldab kasutada loomasööda jaoks kohalikke loodusressursse. Loomasööta iseloomustab taimsete pigmentide ja küllastamata rasvhapete vähesus, mis tingib piima omadused; piim on madala rasvasisaldusega (madala steariin-, oleiin- ja rumeenhappe sisaldusega) ning madala kuivaine- ja pigmendisisaldusega, seetõttu on piima konsistents vähem õline ja värvus kollakam. Sellisest piimast saadaval juustul on spetsiifiline rasvhapete profiil, mis koos „Queso Castellano“ juustumassi niiskussisalduse ja happesusega annab juustule iseloomuliku ja eristava värvuse.

„Queso Castellano on kõva ja kompaktse juustumassiga juust, milles augud puuduvad või esineb väikeseid tühemikke, juustul on väljakujunenud ja tugev maitse ning see on suus teistest juustudest happelisem, tänu suuremale niiskussisaldusele ja veidi madalamale pH väärtusele, mis tuleneb traditsioonilise valmistamisprotsessi pressimise ja laagerdumise etappidest.

Juust „Queso Castellano“ on väga populaarne toode maapiirkondade turgudel, kauplustes, kaubamajades ja spetsialiseeritud kaubandusettevõtetes. Juustu „Queso Castellano“ kõrge maine on samuti tingitud autonoomse piirkonna tootlustusettevõtetest, kes pakuvad seda juustu oma piirkondlike juustude valikus või kasutavad seda oma retseptides. Juustu „Queso Castellano“ riigisisene ja rahvusvaheline tuntus kajastub ka mitmes autasus, mille juustu valmistajad on saanud väga mainekatel konkurssidel, nagu näiteks „World Cheese Awards“, või Cincho auhinnas.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

http://www.itacyl.es/opencms_wf/opencms/system/modules/es.jcyl.ita.extranet/elements/galleries/galeria_downloads/registros/2018_09_25_Q_CASTELLANO_Pliego_de_Condiciones.pdf

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



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUXEMBURG

ET