

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

63. aastakäik

7. aprill 2020

Sisukord

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2020/C 115/01	Euro vahetuskurss — 6. aprill 2020	1
---------------	--	---

V Teated

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2020/C 115/02	Elteatis koondumise kohta (Juhtum M.9753 – Hexcel/Woodward) Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	2
---------------	---	---

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2020/C 115/03	Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3	4
2020/C 115/04	Teade ettevõtjatele, kes 2021. aastal kavatsesid Euroopa Liitu importida või sealt eksportida osoonikihti kahandavaid kontrollitavaid aineid, ning ettevõtjatele, kes 2021. aastal kavatsesid toota või importida kõnealuseid aineid oluliseks kasutuseks laboris ja analüüside tegemiseks	14
2020/C 115/05	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti b kohase nimetuse registreerimise taotluse avaldamine ...	16

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine	21
--	----

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss ⁽¹⁾

6. aprill 2020

(2020/C 115/01)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,0791	CAD	Kanada dollar	1,5280
JPY	Jaapani jeen	117,54	HKD	Hongkongi dollar	8,3651
DKK	Taani kroon	7,4660	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,8200
GBP	Inglise nael	0,87800	SGD	Singapuri dollar	1,5480
SEK	Rootsi kroon	10,9788	KRW	Korea vonn	1 326,04
CHF	Šveitsi frank	1,0560	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	20,3534
ISK	Islandi kroon	155,50	CNY	Hiina jüaan	7,6519
NOK	Norra kroon	11,3875	HRK	Horvaatia kuna	7,6255
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	17 710,73
CZK	Tšehhi kroon	27,603	MYR	Malaisia ringit	4,7097
HUF	Ungari forint	365,24	PHP	Filipiini peeso	54,667
PLN	Poola zlott	4,5643	RUB	Vene rubla	82,4810
RON	Rumeenia leu	4,8335	THB	Tai baat	35,459
TRY	Türgi liir	7,3136	BRL	Brasiilia reaal	5,7056
AUD	Austraalia dollar	1,7790	MXN	Mehhiko peeso	27,0896
			INR	India ruupia	82,1060

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Eelteatis koondumise kohta
(Juhtum M.9753 – Hexcel/Woodward)
Võimalik lihtsustatud korras menetlemine

(EMPs kohaldatav tekst)

(2020/C 115/02)

1. 27. märtsil 2020 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava ja artikli 4 lõike 5 kohaselt tehtud ettepanekule järgnenud teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Hexcel Corporation („Hexcel“, USA);
- Woodward, Inc. („Woodward“, USA).

Hexcel ühineb Woodwardiga täielikult ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti a tähenduses.

Koondumine toimub aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- Hexcel: kaubanduslikus lennundus-, kosmose- ja kaitsetööstuses ning muudes tööstussektorites kasutatavate kergete, kõrgjärgulusega struktuurimaterjalide, sealhulgas süsinikkiudude, eritugevdajate, eelimpregneeritud materjalide ja muude kiududega tugevdatud maatriksmaterjalide, liimide ja komposiitstruktuuride väljatöötamine, tootmine ja tarnimine;
- Woodward: lennundus- ja muude tööstussektorite juhtimislahenduste kavandamine, tootmine, tarnimine ja teenindamine.

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

Tuleb märkida, et käesoleva juhtumi puhul võib olla võimalik kasutada korda, mis on esitatud komisjoni teatises lihtsustatud korra kohta teatavate koondumiste menetlemiseks vastavalt nõukogu määrusele (EÜ) nr 139/2004 ⁽²⁾.

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

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

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

Komisjon peab märkused kätte saama kümne päeva jooksul pärast käesoleva dokumendi avaldamist. Märkuste juures tuleks alati kasutada järgmist viidet:

M.9753 – Hexcel/Woodward

Märkusi võib saata komisjonile elektronposti, faksi või postiga. Kontaktandmed:

e-post: COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu

faks +32 22964301

postiaadress:

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

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3

(2020/C 115/03)

Käesolev teade avaldatakse vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 ⁽¹⁾ artikli 17 lõikele 5.

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„GAILLAC“

PDO-FR-A0502-AM03

Teate kuupäev: 19.12.2019

KINNITATUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. Viide ametlikele geograafilistele koodidele

1. peatüki IV osa punkti 1 alapunktidesse a ja b on pärast sõna „Tarn“ lisatud sõnad „vastavalt 2019. aasta ametlikele geograafilistele koodidele“.

Suurema õiguskindluse huvides on geograafilise piirkonna puhul viidatud Prantsusmaa statistikaameti (INSEE) igal aastal avaldatavate ametlike geograafiliste koodide kehtivale versioonile. Geograafilise piirkonna ulatus jääb täpselt samaks.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

2. Redaktsiooniline muudatus

1. peatüki IV osa punkti 1 alapunkti b on lisatud kommuun Bellegarde-Marsal ning sealt on välja jäetud kommuunid Bellegarde ja Marsal.

Selle muudatuse puhul on võetud arvesse kahe kommuuni ühinemist. Geograafilise piirkonna ulatust ei ole muudetud.

Koonddokumendi punkti 6 muudetakse vastavalt.

3. Piiritletud kasvatusalade kogupindala

1. peatüki IV osa punkti 2 on pärast kuupäeva „6. november 2014“ lisatud sõnad „ ja 18.–19. juuni 2019“.

Selle muudatuse eesmärk on lisada kuupäevad, millal pädev riiklik asutus kiidab heaks geograafilise tootmispiirkonna piiritletud maatüki kogupindala muudatuse. Kasvatusalade piiritlemise eesmärk on määrata kindlaks tootmispiirkond, mille kasvatusalad on sobivad asjaomase kaitstud päritolunimetusega toote tootmiseks.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

(¹) ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

4. Veini liikumine tunnustatud ladustajate vahel

1. peatüki IX osa punkti 5. alapunkt b, milles käsitletakse veinide ringlusse laskmist volitatud laopidajate vahel, on välja jäetud.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

5. Üleminekumeede

1. peatüki IX osa punkt 4 on välja jäetud.

See muudatus on seotud üleminekumeetmetega, mille tähtaeg on saabunud.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

6. Prantsuse riiklikule päritolu- ja kvaliteediinstituudile (INAO) viitamine

3. peatüki II osas on kommuun Montreuil-sous-Bois asendatud kommuuniga Montreuil.

See muudatus on tingitud kommuuni nime muutmisest.

See muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet.

KOONDDOKUMENT

1. Toote nimetus

Gaillac

2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein

5. Kvaliteetvahuvein

6. Aromaatne kvaliteetvahuvein

4. Veini(de) kirjeldus

Vaiksed valged veinid

Vaiksete valgete veinide minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 10,5 mahuprotsenti.

Lahtiselt või pakendatud kujul turustatavate veinide fermenteeritavate suhkrute sisaldus on 4 g/l või vähem.

Pärast rikastamist ei tohi veinide üldalkoholisisaldus ületada 13 mahuprotsenti.

Veinidel on puuviljaline õistaimi meenutav lõhnanüans ning mõõdukas happesus. Veinide puhul võib kasutada märget *primeur* (värske) ning neid valmistatakse sel juhul kiireks tarbimiseks mõne kuu jooksul pärast valmistamist.

Üldised analüütilised omadused

Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Märget doux (magus) kandvad vaiksed valged veinid

Märget *doux* (magus) kandvate vaiksete valgete veinide minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 12,5 mahuprotsenti.

Lahtiselt või pakendatud kujul turustatavate veinide fermenteeritavate suhkrute sisaldus on vähemalt 45 g/l.

Pärast rikastamist ei tohi veinide üldalkoholisaldus ületada 15 mahuprotsenti.

Veinide lõhn meenutab sageli küpseid õunu, pirne ja eksootilisi puuvilju, veinid sobivad säilitamiseks kuni 5 aasta jooksul.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	10
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Vaiksed valged veinid märkega vendanges tardives (hiline saagikoristus)

Märget *vendanges tardives* (hiline saagikoristus) kandvate vaiksete valgete veinide minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 17 mahuprotsenti.

Pakendatud kujul turustatavate veinide fermenteeritavate suhkrute sisaldus on 100 g/l või rohkem.

Veinidel on kuivatatud või kuumtöödeldud puuviljade aroom või mee lõhnanüansid. Tasakaalus happesus, alkoholisisaldus ja õlisus loovad võimaluse, et vein muutub aastate jooksul veelgi komplekssemaks.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	11
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Vaiksed punased veinid

Veinide minimaalne loomulik alkoholisisaldus on 11 mahuprotsenti.

Märget *primeur* (värske) kandvate veinide minimaalne loomulik alkoholisisaldus on 10,5 mahuprotsenti.

Lahtiselt või pakendatud kujul turustatavate veinide puhul, mille minimaalne loomulik alkoholisisaldus on kuni 14 mahuprotsenti, on fermenteeritavate suhkrute sisaldus kuni 2,5 g/l.

Lahtiselt või pakendatud kujul turustatavate veinide puhul, mille minimaalne loomulik alkoholisisaldus on üle 14 mahuprotsenti, on fermenteeritavate suhkrute sisaldus kuni 4 g/l.

Märget *primeur* (värske) kandvate veinide (pakendatud partiid) fermenteeritavate suhkrute sisaldus on kuni 2 g/l.

Veinipartiide puhul, mida turustatakse lahtiselt või pakendatud kujul, on õunhappe sisaldus kuni 0,4 g/l.

Märget *primeur* (värske) kandvate lahtiselt turustatavate veinide lenduvate hapete sisaldus kuni 10,2 meq/l.

Pärast rikastamist ei või veinide alkoholisisaldus ületada 13,5 mahuprotsenti.

Pärast rikastamist ei või märget *primeur* (värske) kandvate veinide alkoholisisaldus ületada 13 mahuprotsenti.

Veinide maitstes on sageli tunda punaseid puuvilju ja vürtsikaid nüansse. Veinid sisaldavad tanniine, mis annavad veinidele laagerdumisel struktuursuse ja täidluse. Veinid on meeldivad noorelt tarbides, kuid sobivad hästi ka säilitamiseks.

Märget *primeur* (värske) kandvad veinid on tasakaalustatud, neile on iseloomulikud puuviljalised nüansid, milles on ühendatud kergus ja lõhna peenekoelisus; veinid on valmistatud üksnes viinamarjasordist „Gamay N“.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Vaiksed roosad veinid

Vaiksete roosade veinide minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 11 mahuprotsenti.

Lahtiselt või pakendatud kujul turustatavate veinide fermenteeritavate suhkrute sisaldus on 4 g/l või vähem.

Pärast rikastamist ei või veinide alkoholisisaldus ületada 13,5 mahuprotsenti.

Roosadel veinidel on enam või vähem väljapeetud kirsipunane värvuspalett. Neil on puuviljaline maitse ja meeldiv värskus.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Vahuveinid

Vahuveinide minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 9 mahuprotsenti.

Vahuveinid on valmistatud pudelis toimuva teise käärimise abil, nende fermenteeritavate suhkrute sisaldus pärast teist käärimist ja dosage'i segu (*liqueur d'expédition*) lisamist on alla 50 g/l.

Veinivirde rikastamise korral ei või veinide üldalkoholisaldus ületada 13 mahuprotsenti.

Vahuveinidel, mis on valmistatud pudelites toimuva teise käärimise abil, on valdavalt happeline struktuur, mis annab veinidele värskuse ja peenekoelisuse. Happelisusele lisanduvad puuviljalised nüansid.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Märget „*méthode ancestrale*“ (traditsiooniline meetod) kandvad vahuveinid

Märget *méthode ancestrale* (traditsiooniline meetod) kandvad vahuveinid on aromaatsed kvaliteetvahuveinid.

Märget *méthode ancestrale* (traditsiooniline meetod) kandvatel vahuveinidel on väikesed mullid ja palju vahtu. Nende lõhn on rikkalik ja võib meenutada õuna, mis on eriti iseloomulik viinamarjasordi „Mauzac B“ puhul.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	8
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Märget doux (magus) kandvad vahuveinid

Märget doux (magus) kandvate vahuveinide minimaalne naturaalne alkoholisisaldus on 11 mahuprotsenti.

Pärast teist käärimist on nende fermenteeritavate suhkrute sisaldus vähemalt 50 g/l ja vaba vääveldioksiidi sisaldus kuni 25 mg/l.

Veinivirde rikastamise korral ei või veinide üldalkoholisisaldus ületada 14 mahuprotsenti.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	7
Minimaalne üldhappesus	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	25

Analüütilised omadused, mida ei ole esitatud, vastavad liidu õigusaktidele.

5. Veinivalmistustavad

a. Peamised veinivalmistustavad

Istutustihedus ja ridadevaheline kaugus

Viljelustavad

Viinapuude minimaalne istutustihedus on 4 000 puud hektari kohta, ridadevaheline kaugus on kuni 2,5 meetrit.

Sama rea viinapuude vaheline kaugus on vähemalt 0,8 meetrit.

Kui viinapuud on lõigatud *gobelet*-meetodi (lehtrikujuuline lõikus) kohaselt, on ridade vahekaugus kuni 2,2 meetrit.

Astangutel kasvatatavate viinapuude puhul on pindala iga tüve kohta kuni 2,5 ruutmeetrit.

Viinapuude lõikamise eeskirjad

Viljelustavad

Viinapuud lõigatakse järgmiste meetodite kohaselt:

- võrsete lühikeseks lõikamine (*gobelet* nõörpuu vorm või Royat' nõörpuu vorm) või üheõlaline Guyot' vorm, jättes tüve kohta kuni 12 pungat;
- kaheõlaline Guyot' vorm (nn *tirette*), jättes kuni 10 pungat tüve kohta.

Sõltumata lõikusest võib tüvel pärast õitsemist (taime kasvuetapp 23 Lorentzi skaalal) olla kuni 10 sama aasta viljavõrset.

Kastmine

Viljelustavad

Kastmine võib olla lubatud.

Saagikoristuse erisätted

Viljelustavad

Märget *primeur* (värske) kandvad punased veinid ja märget *méthode ancestrale* (esivanemate meetod) kandvad vahuveinid on valmistatud käsitsi koristatud viinamarjadest.

Märget *vendanges tardives* (hiline saagikoristus) kandvad veinid on valmistatud mitmes etapis käsitsi koristatud viinamarjadest.

Saagi transportimise erisätted

Viljelustavad

Märget *primeur* (värske) kandvate punaste veinide ja märget *méthode ancestrale* (esivanemate meetod) kandvate vahuveinide jaoks kasutatavate viinamarjade töötlemiskeskusesse transportimise mahutites võib viinamarjade kihi paksus olla kuni 0,60 m.

Aktiivsöe kasutamine

Veinide valmistamisel kohaldatav piirang

Roosade veinide puhul on aktiivsöe kasutamine nii puhtal kujul kui ka seguna keelatud.

Rikastamine

Veinivalmistuse eritavad

Punaste veinide puhul on lubatud substraktiivsete rikastamistehnoloogiate kasutamine, maksimaalne osalise kontsentreerimise tase töödeldavates kogustes võib olla kuni 10 %;

Pärast rikastamist ei tohi veinide üldalkoholisaldus mahuprotsentides ületada järgmisi väärtusi:

- 13 % vaiksete valgete veinide puhul
- 13 % vahuveinide puhul (veinivirde rikastamise korral)
- 13 % punaste veinide puhul, mida võib turustada märkega *primeur* (värske)
- 13,5 % punaste ja roosade veinide puhul
- 14 % vahuveinide puhul, mida võib turustada märkega *doux* (magus) (veinivirde rikastamise korral).
- 15 % vaiksete valgete veinide puhul, mida võib turustada märkega *doux* (magus).

b. Maksimaalne saagis

Vaiksed valged veinid ja vahuveinid

72 hektoliitrit hektari kohta

Märget *doux* kandvad vaiksed valged veinid ja vahuveinid

54 hektoliitrit hektari kohta

Vaiksed valged veinid märkega *vendanges tardives* (hiline saagikoristus)

25 hektoliitrit hektari kohta

Vaiksed punased ja roosad veinid

66 hektoliitrit hektari kohta

6. Määratletud geograafiline piirkond

Viinamarjade koristamine, pressimine ja veini valmistamine vaiksete valgete veinide puhul ning viinamarjade koristamine, pressimine, veini valmistamine, valmimine ja pakendamine vahuveinide ja vaiksete valgete veinide puhul, mida võib turustada märkega *vendanges tardives* (hiline saagikoristus), toimub Tarni departemangu järgmiste kommuunide territooriumil: Alos, Amarens, Andillac, Aussac, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgraisnes, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhabet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

Viinamarjade korjamine ja pressimine ning veini valmistamine roosade veinide puhul ning viinamarjade koristamine, pressimine ja veini valmistamine punaste veinide puhul toimub Tarni departemangu järgmiste kommuunide territooriumil: Alos, Amarens, Andillac, Arthès, Aussac, Bellegarde-Marsal, Bernac, Bournazel, Brens, Broze, Busque, Les Cabannes, Cadalen, Cahuzac-sur-Vère, Cambon, Campagnac, Carlus, Castanet, Castelnau-de-Lévis, Castelnau-de-Montmiral, Cestayrols, Combefa, Cordes-sur-Ciel, Coufouleux, Cunac, Donnazac, Fayssac, Fénols, Florentin, Frausseilles, Fréjairrolles, Gaillac, Giroussens, Itzac, Labastide-de-Lévis, Labessière-Candeil, Lagrave, Larroque, Lasgrais, Lisle-sur-Tarn, Livers-Cazelles, Loubers, Loupiac, Milhavet, Montans, Montels, Mouzieys-Panens, Mouzieys-Teulet, Noailles, Parisot, Peyrole, Puycelci, Rabastens, Rivières, Rouffiac, Saint-Beauzile, Saint-Grégoire, Saint-Juéry, Saint-Marcel-Campes, Saint-Sulpice, Sainte-Cécile-du-Cayrou, Sainte-Croix, Salvagnac, Senouillac, Souel, Técou, Tonnac, Le Verdier, Vieux, Villeneuve-sur-Vère, Vindrac-Alayrac, Virac.

7. Peamised veiniviinamarjasordid

'Fer N' – 'Fer Servadou', 'Braucol', 'Mansois', 'Pinenc'

'Len de l'El B' – 'Loin de l'Oeil'

'Ondenc B'

'Prunelard N'

'Syrah N' – 'Shiraz'

'Muscadelle B'

'Mauzac B'

'Duras N'

8. Seos(t)e kirjeldus

Vaiksed veinid

Ookeaniline kliima on kevadperioodil viinapuu kasvuks soodne ning mahendab talve ja vähendab pakaseohtu. Vahemere mõju tõttu on suved ja sügised kuivad ja palavad, mis soodustab viinamarja ühtlast ja optimaalset küpsemist, ning suvel tekib mõõdukas veepuudus. Tavaliselt tugevad, kuumad ja kuivad lõunatuuled (*autan*) mängivad olulist rolli kogu viinapuu kasvutsükli jooksul, kiirendades pungade teket, õitsemist ja viinamarjade valmistamist. See soe ja kuiv tuul võib tugevamini puhuda sügise alguses, soodustades seeläbi viinamarjade küpsemist ja piirates taimhaiguste levikut. Alates septembri keskpaigast soodustab jahedate ja sageli niiskete ööde ja soojade päevade vaheldumine hallitusseene *botrytis cinerea* väljakujunemist, sellega seoses tekib veel koristamata viinamarjadel nn väärishallitus. Sügise alguses võib see lõunatuul olla tugev. Veel koristamata viinamarjades toimub siis suhkru- ja hapete kiire kontsentreerumine. Üleküpsenud ning lõunatuule mõjul või väärishallituse toimele viinapuu kuivanud viinamarjade koristamine toimub mitmes etapis ning hiljem kui valgete magusate veinide jaoks kasutatavate viinamarjade puhul. Sellistest viinamarjadest valmistatakse märget *vendanges tardives* (hiline saagikoristus) kandvaid veine.

Esimeste külmade hiline saabumine võimaldab viinapuu võrsetel vajalikul määral puituda.

Lähtuvalt traditsioonidest ja keskkonnatingimustest on piiritletud kasvatusalade puhul arvesse võetud geograafilise üksuse looduslike tingimusi, eelistatud on vett hästi läbilaskva ja kiiresti soojeneva mullaga, külma ja pakase eest kaitstud ning viljakamad alad.

Gaillaci piirkonnast pärinevad viinamarjasordid „Mauzac B“ ja „Mauzac rose Ms“ on sellistes tingimustes väga sobilikud vaiksede valgete veinide valmistamiseks. Saadav vein on madala happesusega ja meeldiva, õuna meenutava lõhnarajundiga. Päikesele hästi avatud nõlvadel on üleküpsenud viinamarjadel suur suhkruisalduse.

Ka viinamarjasort „Len de l'el“ pärineb Gaillaci piirkonnast, seda viinamarjasorti teistes viinamarjaistandustes ei esine. Nimetatud viinamarjasort annab valgetele veinidele peenekoelise ja iseloomuliku lõhna- ja maitsebuketit ning on peamine veinide valmistamiseks kasutatav hilise saagikoristusega sort. Lõunatuule või väärishallituse toimele kuivavad selle sordi viinamarjad kokku; selline protsess on iseloomulik päritolunimetuse geograafilise piirkonna kõikidele looduslikele piirkondadele. Valgete veinide valmistamiseks kasutatavate viinamarjasortide hulka on lisatud sort „Ondenc B“, mis oli varem Edela-Prantsusmaal laialdaselt levinud, kuid on praeguseks alles jäänud vaid Gaillaci viinamarjakasvatuspriirkonnas, selle sordi viinamarjadel on meeldiv lõhn ja maitse ning soodumus viinapuu otsas kokku kuivada.

Ka punaste ja roosade veinide puhul eelistatakse algupäraseid kohalikke või piirkondlikke viinamarjasorte, nagu sort „Duras N“, mis on tõenäoliselt pärit Gaillaci piirkonnast ja mida kasvatatakse peaaegu ainult selles veinikasvatuspäirkonnas, samuti ka Edela-Prantsusmaalt pärinev sort „Fer N“ või dr Guyot 1868. aastal viidatud Gaillaci piirkonna sort „Prunelard N“, mille kasvatamine hääbus XX sajandi jooksul, kuid mida hakati uuesti kasvatama alates 1990. aastate lõpust.

Gaillaci viinamarjakasvatuspäirkonna rikkus tuleneb asjaolust, et piirkonna kliimat kujundavad mitmesugused mõjurid ning siin on väga mitmekesised geoloogilised ja mullastikutingimused. Geograafilises piirkonnas on segunenud mitmed algupäraseid ja eeskätt sellest piirkonnast pärinevad viinamarjasordid, mida on põlvkondade kestel aretatud ja säilitatud ning mis on leidnud selles looduskeskkonnas soodsa ökoloogilise niši. Tootjad on need sordid kodustanud, rakendades oma oskusteavet, eeskätt kasutades lõikamis- ja toetamismeetodeid, mis võimaldavad saavutada marjakobarate hea jaotumise ning see on võimaldanud neil viinamarjakasvatust piirkonnas säilitada.

Nende oskusteave väljendub samuti selliste tehnoloogiliste meetodite kasutamises, mis aitab neil võtta viinamarjast parima, kohandades ja põlistades viinamarjade pressimise tehnoloogiat. Punaste veinide valmida laskmine pärast kääritamist muutis veini lõhnabuketi kompleksseks, eeskätt aga tanniinid pehmeks ja siidiseks, eriti kui kasutati algupäraseid ja mõnevõrra tahumatuid viinamarjasorte. Nende eesmärkide saavutamiseks on tootespetsifikaadis sätestatud, et veini minimaalne laagerdumisaeg on koristusperioodile järgneva aasta 1. veebruarini.

Märget *vendanges tardives* (hiline saagikoristus) kandvad veinid peavad laagerduma vähemalt koristamise aastast ülejäämist aasta 15. maini, seejuures peab laagerdumine vähemalt kahe kuu jooksul toimuma pudelis. Pärast sellist pikka laagerdumist on veinid tasakaalustatumad ja kujuneb välja nende maitse- ja lõhnaomaduste komplekssus. Toote iseloomulike omaduste ja eripära ning sellega seoses ka veini maine säilitamiseks peab veini pakendamine toimuma geograafilises piirkonnas. Kõiki veinipartiisid, mida on võimalik turustada märkega *vendanges tardives* (hiline saagikoristus) kontrollitakse korralduslikult pärast laagerdumisperioodi geograafilises piirkonnas.

Vahuveinid

Lähtuvalt erinevatest veinivalmistamise meetoditest, on tootjad loonud põlvkondade jooksul oma meetodi vahuveinide tootmiseks. Meetod, mida nimetatakse *méthode ancestrale* (esivanemate meetod), seisneb pudelitesse villitud veini teises kääritamises veinikeldrites. Selliseid veine valmistatakse ainult viinamarjasortidest „Mauzac B“ ja „Mauzac rose Rs“, mille puhul on teada, et nad vahutavad ohtralt ja on peene mulliga. Päikesele hästi avatud nõlvadel kasvanud nende sortide üleküpsenud viinamarjadest saab valmistada magusaid valgeid vahuveine.

Selle algupärase tehnoloogia omandanud tootjad arendasid seejärel välja meetodi, mille puhul kasutatakse pudelites teist kääritamist kuivemate vahuveinide saamiseks, seejuures järgiti viinamarjasortide valikul territoriaalset algupära. Pikaajaline laagerdamine horisontaalasendis (sõrestikul, *sur lattes*) soodustab rohke vahu teket ja toetab kompleksse puuviljalise lõhnabuketi kujunemist.

Selle viinamarjakasvatuspäirkonna veine, mida on valmistatud juba enam kui 2 000 aasta jooksul, veeti välja mööda Tarni ja Garonne'i jõge, sellest annavad tunnistust Montansi kommuunist pärinevate amforate jäänused, mida on leitud Lõuna-Hispaaniast kuni Põhja-Šotimaani. Kui benediktiinlased asutasid Saint-Micheli kloostrit, valisid nad välja kõige soodsamad kohad viinamarja kasvatamiseks ning andsid oma oskusteabega märkimisväärse panuse Tarni piirkonna kaubandusvõrgu väljaarendamisse, samuti rajasid nad suure veinikeldrite võrgustiku. Vein liikus mööda Tarni jõge, seejärel mööda Garonne'i jõge Bordeaux' sadamasse ja vallutas sealtkaudu kogu Prantsusmaa ja Põhja-Euroopa. 1253. aastal laskis Inglismaa kuningas RICHARD III endale saata 20 vaati „Gaillaci“ veini. Gaillaci piirkonna veinide tuntus suurenes järjepidevalt. Ajavahemikul 1306–1307, mille kohta on säilinud arved, pärines 40 % eksportimiseks mõeldud ja mööda Garonne'i jõgikonda Bordeaux' poole veetud veinidest Gaillaci piirkonnast.

Alates 1980. aastatest on kontrollitud päritolunimetusega „Gaillac“ veini toodang suurenenud, kuigi Tarni viinamarjakasvatuspäirkonna kogupindala on vähenenud. Suurem osa toodangust turustatakse pudelitesse villitult. Tänu Gaillaci piirkonna veinitootjate dünaamilisusele ja nende oskusteabele on säilinud selle veinikasvatuspäirkonna veinide tuntus ja kõrge maine.

9. Olulised lisatingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)

Märgistus

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Kontrollitud päritolunimetusega veinide märgistusel võib osutada suuremale geograafilisele piirkonnale „Sud-Ouest“. See laiem geograafiline nimetus võib esineda ka reklaamprospektidel ja mis tahes anumatel.

Laiema geograafilise piirkonna nimetuse tähed ei või olla kõrgemad või laiemad märgisel esitatud kontrollitud päritolunimetuse tähtedest.

Lisamärkused

Õigusraamistik:

Riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Kontrollitud päritolunimetusele võib lisada märke *méthode ancestrale* (esivanemate meetod), eeldusel, et veinid vastavad tootespetsifikaadis selle märke jaoks kehtestatud tootmistingimustele.

Kontrollitud päritolunimetusele võib lisada märke *primeur* (vürske), eeldusel, et veinid vastavad tootespetsifikaadis selle märke jaoks kehtestatud tootmistingimustele.

Kontrollitud päritolunimetusele võib lisada märke *doux* (magus), eeldusel, et veinid vastavad tootespetsifikaadis selle märke jaoks kehtestatud tootmistingimustele.

Kontrollitud päritolunimetusele võib lisada märke *vendanges tardives* (hiline saagikoristus), eeldusel, et veinid vastavad tootespetsifikaadis selle märke jaoks kehtestatud tootmistingimustele.

Märget *primeur* (vürske) või *vendanges tardives* (hiline saagikoristus) kandvate veinide märgistusel peab olema näidatud veini aastakäik.

Vahuveinid ja märget méthode ancestrale (esivanemate meetod) kandvad vahuveinid

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine kindlaksmääratud piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Kõik veini tootmisetapid alates viinamarjade koristamisest kuni sette eemaldamiseni peavad toimuvad määratletud geograafilises piirkonnas.

Vahuveine valmistatakse pudelites toimuva teise kääritamise abil ning veini pudelis veinisettel hoidmise aeg peab olema vähemalt 9 kuud.

Märget *méthode ancestrale* (esivanemate meetod) kandvad vahuveinid valmistatakse ühekordse käärimisega, mis algab vaatides. Osaliselt käärinud veinivirde lõplik käärimine toimub üksnes pudelites.

Veini pudelites veinisettel hoidmise aeg peab olema vähemalt 2 kuud.

Veinide pakendamine toimub geograafilises piirkonnas võttes arvesse, et veinide teine käärimine toimub pudelis.

Veine, mida valmistatakse pudelis toimuva teise kääritamise teel, võib tarbijale turustada pärast seda, kui on möödunud 9 kuu pikkune minimaalne veinisettel hoidmise aeg pudelites pärast villimist ja mitte enne viinamarjade koristamisele järgneva aasta 1. septembrit.

Märget *méthode ancestrale* (esivanemate meetod) kandvaid veine võib tarbijale turustada pärast seda, kui on möödunud 2 kuu pikkune minimaalne veinisettel hoidmise aeg pudelites.

Märget vendanges tardives (hiline saagikoristus) kandvad vaiksed valged veinid

Õigusraamistik:

riiklikud õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine kindlaksmääratud piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Märget *vendanges tardives* (hiline saagikoristus) kandvad veinid peavad laagerduma vähemalt koristamise aastast ülejäämise aasta 15. maini, seejuures peab laagerdumine vähemalt kahe kuu jooksul toimuma pudelis. Pärast sellist pikka laagerdumist on veinid tasakaalustatumad ja kujuneb välja nende maitse- ja lõhnaomaduste kompleksus.

Need veinid pakendatakse geograafilises piirkonnas ja kõiki nende partiisid kontrollitakse korrakindlalt pärast valmimisperioodi. Tootjad on seadnud endale eesmärgiks ühelt poolt võimalikult hästi säilitada toote põhiomadusi, lastes veinidel pikka aega valmida, mis nõuab väljakujunenud oskusteavet, ja teiselt poolt võtta tootmispiirkonnas kontrollimeetmeid, mis hõlmavad organoleptiliste omaduste hindamise oskust ja mille eesmärk on säilitada toote kvaliteet ja eripära ning seeläbi ka kontrollitud päritolunimetusega toote kõrge maine.

Link tootespetsifikaadile

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-1d5b3ef7-29eb-4f86-a2bf-d9d8dd9d6274

Teade ettevõtjatele, kes 2021. aastal kavatsesid Euroopa Liitu importida või sealt eksportida osoonikihti kahandavaid kontrollitavaid aineid, ning ettevõtjatele, kes 2021. aastal kavatsesid toota või importida kõnealuseid aineid oluliseks kasutuseks laboris ja analüüside tegemiseks

(2020/C 115/04)

1. Käesolev teade on adresseeritud ettevõtjatele, kelle suhtes kohaldatakse Euroopa Parlamendi ja nõukogu 16. septembri 2009. aasta määrust (EÜ) nr 1005/2009 osoonikihti kahandavate ainete kohta ⁽¹⁾ (edaspidi „määrus“) ning kes kavatsesid 2021. aastal:

- a) Euroopa Liitu **importida või sealt eksportida** kõnealuse määruse I lisas loetletud aineid või
- b) toota või importida kõnealuseid aineid oluliseks kasutuseks laboris ja analüüside tegemiseks Euroopa Liidus.

Ettevõtjatel palutakse arvesse võtta, et Suurbritannia ja Põhja-Iiri Ühendkuningriigi (edaspidi „Ühendkuningriik“) väljaastumine Euroopa Liidust võib seda 2021. aastal mõjutada nende jaoks arvestataval määral.

Väljaastumislepinguga on ette nähtud üleminekuperiood, mille jooksul Ühendkuningriigi suhtes ja Ühendkuningriigis kohaldatakse määruse (EÜ) nr 1005/2009 kooskõlas kõnealuse lepinguga. Üleminekuperiood lõpeb 31. detsembril 2020, välja arvatud juhul, kui väljaastumislepinguga loodud ühiskomitee võtab enne 1. juulit 2020 vastu ühekordse otsuse, millega pikendatakse üleminekuperioodi kuni ühe või kahe aasta võrra.

Pärast üleminekuperioodi Ühendkuningriigi suhtes ja Ühendkuningriigis määrust (EÜ) nr 1005/2009 enam ei kohaldata. Kuid väljaastumislepingusse ning poliitilisse deklaratsiooni, millega kehtestatakse Euroopa Liidu ja Ühendkuningriigi tulevaste suhete raamistik, kuuluva Iirimaa ja Põhja-Iirimaa protokolliga jätkatakse määruse (EÜ) nr 1005/2009 kohaldamist Põhja-Iirimaa suhtes.

2. Hõlmatud on järgmised ainerühmad:

I rühm:	CFC 11, 12, 113, 114 või 115;
II rühm:	muud täielikult halogeenitud klorofluorosüsivesinikud;
III rühm:	haloon 1211, 1301 või 2402;
IV rühm:	süsiniktetrakloriid;
V rühm:	1,1,1-trikloroetaan;
VI rühm:	metüülbromiid;
VII rühm:	bromofluorosüsivesinikud;
VIII rühm:	klorofluorosüsivesinikud;
IX rühm:	bromoklorometaan.

3. Kontrollitavate ainete impordiks või ekspordiks ⁽²⁾ on vaja komisjoni väljastatud litsentsi, välja arvatud Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EÜ) nr 450/2008 ⁽³⁾ osutatud transiidi, ajutise ladustamise, tolliladustamise või vabatsooni paigutamise puhul, kui kõnealused toimingud ei kesta üle 45 päeva. Kontrollitavate ainete mis tahes tootmine oluliseks kasutuseks laboris ja analüüside tegemiseks eeldab eelnevat loa saamist.

⁽¹⁾ ELT L 286, 31.10.2009, lk 1.

⁽²⁾ Pange tähele, et lubatud on ainult artiklite 15 ja 17 kohasest üldisest impordi- ja ekspordikeelust vabastatud import või eksport.

⁽³⁾ ELT L 145, 4.6.2008, lk 1.

4. Lisaks kohaldatakse järgmiste tegevuste suhtes kogusepiiranguid:
 - a) tootmine ja import laboris kasutamiseks ja analüüside tegemiseks,
 - b) Euroopa Liidus vabasse ringlusse lastavate toodete import kriitiliseks kasutuseks (haloonid),
 - c) Euroopa Liidus vabasse ringlusse lastavate toodete import lähteainena kasutamiseks,
 - d) Euroopa Liidus vabasse ringlusse lastavate toodete import töötlemise abiainaena kasutamiseks.Komisjon eraldab kvoodid punktides a, b, c ja d kirjeldatud toimingutele. Kvoodid määratakse kindlaks kvooditaotluste alusel ja:
 - punkti a puhul vastavalt määruse artikli 10 lõikele 6 ja komisjoni määrusele (EL) nr 537/2011 (*);
 - punktide b, c ja d puhul vastavalt määruse artiklile 16.

Punktis 4 nimetatud tegevused

5. Kõik ettevõtjad, kes tahavad 2021. aastal importida või toota kontrollitavaid aineid oluliseks kasutuseks laboris ja analüüside tegemiseks või importida kontrollitavaid aineid kriitiliseks kasutuseks (haloonid), lähteainena kasutamiseks või töötlemise abiainaena kasutamiseks, peavad järgima punktides 6–9 esitatud korda.
6. Ettevõtja, kes ei ole end veel registreerinud ODS-litsentsisüsteemis (<https://webgate.ec.europa.eu/ods2>), peab seda tegema enne **19. maid 2020**.
7. Ettevõtja peab ODS-litsentsisüsteemi kaudu täitma ja esitama internetis avaldatud *kvooditaotlusvormi*. *Kvooditaotlusvorm* avaldatakse internetis ODS-litsentsisüsteemis alates **19. maist 2020**.
8. Komisjon loeb kehtivaks üksnes nõuetekohaselt täidetud ja vigadeta *kvooditaotlused*, mille ta on saanud **19. juuniks 2020**. Komisjon soovib ettevõtjatel esitada *kvooditaotlused* võimalikult kiiresti ja tähtajast piisavalt varem, et enne tähtaja möödumist oleks võimalik teha taotlustesse parandusi ja need vajaduse korral uuesti esitada.
9. *Kvooditaotluse* esitamine ei anna õigust importida või toota kontrollitavaid aineid oluliseks kasutuseks laboris ja analüüside tegemiseks või importida kontrollitavaid aineid kriitiliseks kasutuseks (haloonid), lähteainena kasutamiseks või töötlemise abiainaena kasutamiseks. Enne nimetatud impordi või tootmist 2021. aastal peavad ettevõtjad taotlema litsentsi, kasutades selleks ODS-litsentsisüsteemi veebisaidil avaldatud *litsentsitaotlusvormi*.

Import muul kui punktis 4 nimetatud kasutamise eesmärgil ja eksport

10. Kõik ettevõtjad, kes tahavad 2021. aastal eksportida kontrollitavaid aineid või neid aineid importida muul kui punktis 4 nimetatud kasutamise eesmärgil, peavad järgima punktides 11 ja 12 sätestatud korda.
11. Ettevõtja, kes ei ole end veel registreerinud ODS-litsentsisüsteemis, peab seda tegema nii kiiresti kui võimalik.
12. Enne, kui ettevõtjad alustavad 2021. aastal impordi muul kui punktis 4 nimetatud eesmärgil või ekspordi, peavad nad taotlema litsentsi, kasutades selleks ODS-litsentsisüsteemi veebisaidil avaldatud *litsentsitaotlusvormi*.

(*) ELT L 147, 2.6.2011, lk 4.

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

(2020/C 115/05)

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

GARANTEERITUD TRADITSIOONILISE TOOTE SPETSIFIKAAT

„BERTHOUD“

ELi nr: TSG-FR-02466 – 15.11.2019

Prantsusmaa

1. Registreeritav(ad) nimetus(ed)

„Berthoud“

2. Toote liik

Klass 2.21. Valmistoit

3. Registreerimise alused

3.1. Kas toode

on toodetud või töödeldud sellele tootele või toidule eriomasel traditsioonilisel viisil

on toodetud traditsiooniliselt kasutatavatest toor- või koostisainetest.

„Berthoud“ on soe toit, mida traditsiooniliselt valmistatakse sulatatud juustust „Abondance“ (KPN).

3.2. Kas nimetus

on traditsiooniliselt kasutusel asjaomase toote kohta

„Berthoud“ on traditsiooniline toit, mida hakati valmistama ja niimoodi nimetama 20. sajandi alguses. See oli Chablais's (Haute-Savoie'st põhja pool asuvas piirkonnas) levinud perekonnanimi.

väljendab toote traditsioonilist iseloomu või eripära.

4. Kirjeldus

4.1. Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab, sh selle peamised füüsilised, keemilised, mikrobioloogilised ja organoleptilised omadused, mis näitavad toote eripära (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)

„Berthoud“ on soe toit, mida valmistatakse sulatatud juustust „Abondance“ (KPN).

Esitusviis

Toodet pakutakse portselanist ahjuvormis, mida nimetatakse Berthoud' vormiks.

Tekstuur on voolav ja küpsetamisel moodustuv koorik on kuldse kuni pruuni värvusega.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Toote „Berthoud“ eripära põhineb mitmel omadusel:

1. Retsepti põhikoostisosa

- Juust „Abondance“: lehma toortäispiimast valmistatud juust, mis on saanud oma nime Abondance'i oru ja samanimelise küla järgi. Sajandeid toodetud juust kannab kaitstud päritolunimetust „Abondance“ ning seda toodetakse tänapäeval ainult Haute-Savoie mägipiirkonnas.

„Abondance'i“ poolkeedetud pressitud juustumass tagab kuumutamisel „Berthoud“ voolava ja kreemja tekstuuri.

2. Retsepti muud spetsiifilised koostisosad

- „Vin de Savoie“ või „Savoie“: kaitstud päritolunimetusega valge vein, mis on toodetud Prantsusmaal Savoie ja Haute-Savoie departemangus;

- „Madeira“: kaitstud päritolunimetusega liköörvein, mis on toodetud Portugali Madeira saarestikus,

VÕI

- „Porto“: kaitstud päritolunimetusega liköörvein, mis on toodetud Alto Douro piirkonnas Portugalis;

- küüslauguküüned: „Berthoud“ vormi sissehõõrumiseks;

- muskaatpähkel: valmistamisel võib toidule lisada näputäie muskaatpähklit;

- pipar.

3. Valmistamine portsjonite kaupa, et saavutada eriline tekstuur

Iga „Berthoud“ portsjon valmistatakse eraldi vormis. Seda toitu tuleb süüa soojalt ja kiiresti, sest söömise käigus selle tekstuur muutub, jahtudes muutub juust kiuliseks ja venivaks. Portsjonina serveeritud „Berthoud'd“ saab süüa kiiremini kui ühisest nõust ette tõstes.

4.2. Punktis 1 esitatud nimetusega toote tootmismeetodi kirjeldus, mida tootjad peavad järgima, sealhulgas asjakohasel juhul tooraine või kasutatavate koostisainete laad ja omadused, ning toote valmistamisviisi kirjeldus (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)

Koostisosad (ühele inimesele)

Kohustuslikud koostisosad:

- juust „Abondance“ (KPN) (ilma koorikuta): vähemalt 180 g

- „Vin de Savoie“ (KPN): 3–4 cl

- „Madeira“ (KPN) või „Porto“ (KPN): 1–2 cl

- küüslauk: piisavalt, et kõik vormi siseseinad saaks küüslauguküünega üle hõõruda

- pipar

Valikulised koostisosad:

- muskaatpähkel: näputäis

Tootele „Berthoud“ võib lisada üksnes eespool nimetatud koostisosi.

Kui toidule lisatakse muid koostisosi, tuleb need serveerida eraldi.

Tootmismeetod

Tootmismeetod vastab toote „Berthoud“ traditsioonilisele retseptile.

Kõigepealt tuleb vormi põhja hõõruda küüslauguküünega.

Vorm peab olema portselanist ja suhteliselt paksu põhjaga, et säilitada kuumust.

Nõu läbimõõt peab olema 12–15 cm ja kõrgus 2,5–4,5 cm ning põhja paksus vähemalt 0,7 cm.

Sellises nõus toote pealtpoolt kuumutamisel homogeniseerub ettenähtud koguses kasutatava juustu „Abondance“ struktuur, juustumass muutub seest voolavaks ja kreemjaks, pind pruunistub ja kuumus ei pääse välja.

Juustu „Abondance“ koorik eemaldatakse, seejärel lõigatakse juust õhukesteks ribadeks või riivitakse (vähemalt 180 g inimese kohta) ja pannakse „Berthoud“ vormi.

Seejärel lisatakse kohe „Vin de Savoie“ ja „Madeira“ või „Porto“.

Soovi korral võib toidule lisada näputäie muskaatpähklit.

Lõpuks lisatakse pipar, seejärel küpsetatakse ja pruunistatakse pealtpoolt tavalises ahjus 8–15 minutit temperatuuril 180–200 °C, et juust sulaks ja moodustuks kuldne koorik.

Toit serveeritakse kohe ja seda ei saa enam soojendada.

Mikrolaineahju kasutamine on keelatud.

Toidu valmistamise eripära

— Juustu „Abondance“ kasutamine: selleks et juustu aroom küpsetamisel paremini esile tuleks, lõigatakse juust „Abondance“ pärast kooriku eemaldamist õhukesteks ribadeks või riivitakse. Kunagi ei panda vormi tervet juustutükki.

— Küpsetamisaeg: erinevalt muudest juustutoitudest on toote „Berthoud“ küpsetamisaeg suhteliselt lühike, vaid 8–15 minutit, mis on piisav kuldse kooriku tekkimiseks.

Märgistamise erieeskirjad

Lisaks nimetusele „Berthoud“ märgib iga ettevõtja menüüsse samale vaateväljale Euroopa GTT logo.

Menüüs võib vahetult enne või pärast nimetust „Berthoud“ kasutada ka sõnu „garanteeritud traditsiooniline toode“ või vastavat lühendit „GTT“.

4.3. Peamiste elementide kirjeldus, mis määravad kindlaks toote traditsioonilised omadused (käesoleva määruse artikli 7 lõige 2)

Toote „Berthoud“ traditsiooniline eripära tuleneb asjaolust, et peamise koostisosana (ja ainsa juustuna) kasutatakse juustu „Abondance“ (KPN alates 1996. aastast) ning sellele lisatakse Chablais' piirkonna (Haute-Savoie'st põhja pool, Šveitsi piiril asuv piirkond) valget veini, mida seal kandis on sajandeid valmistatud.

Nende tavapäraste toodete olemasolu ja kättesaadavus „Berthoud“ päritolupiirkonnas selgitavad nende kasutamist nimetatud toidu koostisosadena. Juust „Abondance“ on piirkonna jaoks märgilise tähendusega, seda hakati valmistama 12. sajandil. Toidus kasutatav valge vein on olnud juba pikka aega tuntuim Chablais' vein ja kuulub nüüd päritolunimetuse „Vin de Savoie“ alla.

Muid, aroomi lisavaid koostisosi („Porto“ või „Madeira“, küüslauk) on kasutatud vähemalt 30 aastat.

Esimest korda pakuti „Berthoud'd“ 20. sajandi alguses Thonon-les-Bains'i Concise'i kvartali bistroos „Cercle Républicain“, mida pidas Abondance'i orus asuvas Abondance'i kommuunist pärit perekond Berthoud.

Klientidele pakuti toitu, mis koosnes sulatatud juustust „Abondance“, millele oli lisatud küüslauku, valget veini, pipart ja muskaatpähklit. Perekonna nimi jäi roale külge ja nii sai „Berthoud“ oma nime.

Toote „Berthoud“ retsept on esitatud Eugénie Julie 1978. aastal avaldatud teoses „Cuisine savoyarde: recettes traditionnelles et modernes“ („Savoie piirkonna traditsioonilised ja kaasaegsed retseptid“) (Editions ATRA, lk 25–26), mis osutab, et nimetust on kasutatud üle 40 aasta.

Toodet „Berthoud“ mainitakse paljudes 20. sajandil ilmunud teostes:

— Laurent Chapeau „Le Fromage d'Abondance“, Syndicat agricole du Val d'Abondance, 1981, lk 10;

- Marie-Thérèse Hermann:
 - „La cuisine paysanne de Savoie“, Philippe Sers Editeur, 1982, lk 169;
 - „La Savoie traditionnelle“, Editeur Curandera, 1987, lk 37;
 - „Dictionnaire de la cuisine de Savoie: traditions et recettes“, Editeur Christine Bonneton, 1992, lk 21;
 - Roger Lallemand „Les Savoies gastronomiques“, Charles Corlet, 1988, lk 32–33;
 - CNAC (National Culinary Arts Council) „Inventaire du patrimoine culinaire de la France“, Edition Rhône-Alpes, 1995 (vt juustu „Abondance“ kohta lk 395);
 - Bruno Gillet „Au fil de la Dranse“ (1992);
 - Didier Richard „Les gourmandises du terroir: traditions, recettes, emplettes...“, Editeur Didier-Richard, 1997, lk 58;
 - prantsuskeelsete dieedinõustajate ühendus „Recettes régionales et menus équilibrés“, Solal Editors, 1997, lk 13.
- Lisaks olid kooperatiivi „Fermiers Savoyards“ pakkepaberil, mida müüjad kasutasid kuni 1985. aastani, kirjas rakleti, „Berthoud“ ja Savoie fondüü retseptid.
-

LISA

Peamised kontrollitavad punktid

Spetsifikaadi kirjeldus	Hindamise meetod
Retsepti põhikoostisosa – juustu „Abondance“ – kasutamine	— visuaalne või dokumentaalne
Retsepti kohustuslike koostisosade loetelu järgimine	— visuaalne või dokumentaalne
„Berthoud“ valmistamine portsjonite kaupa	— visuaalne

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

(2020/C 115/06)

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

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

„Piave“

ELi nr: PDO-IT-0686-AM02 – 5.4.2019

KPN (X) KGT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Consorzio di tutela del formaggio „Piave“ DOP, mille registrijärgne asukoht on Via Nazionale 57/A, 32030 Busche di Cesiomaggiore (BL).

Ühendusse kuuluvad juustu „Piave“ tootjad ning ühendusel on õigus esitada muutmistaotlus vastavalt põllumajandus-, toiduainete- ja metsanduspoliitika ministeeriumi (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) 14. oktoobri 2013. aasta määruse nr 12511 artikli 13 lõikele 1.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab

- Toote nimetus
- Tootekirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistamine
- 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 koonddokumendi (või sellega võrdväärset) ei ole avaldatud ja mida ei käsitleta määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 kolmanda lõigu kohaselt väikese muudatusena

5. Muudatus(ed)

Toote kirjeldus

Juustu omadusi on täpsustatud. Muudatus puudutab koonddokumendi punkti 2 (Toote omadused) viimast lõiku ja punkti 3.2 viimast lõiku.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Praegune sõnastus:

„Konsistents ja välimus: eripäraks on aukude puudumine. Toode märkega *fresco* on valge ja kreemjas, laagerdamisel muutub juustu värvus õlgkollaseks ja konsistents kuivemaks, teralisemaks ja muredamaks ning toodetele märkega *vecchio*, *vecchio selezione oro* ja *vecchio riserva* on iseloomulikud heledad helbed.“

Uus sõnastus:

„Konsistents ja välimus: toode märkega *fresco* on kõva, tihke, heleda värvusega ja kreemjas, laagerdudes muutub juustu värvus tumedamaks ning konsistents kuivemaks, teralisemaks ja muredamaks. Juustus võib olla üksikuid väikesi auke ja vähesel määral ebakorrapärasusi (helbed), kuid juustus ei tohi olla suuri ja/või propioonhappetakterite tegevuse tulemusena tekkinud auke.“

Muudatusettepaneku eesmärk on kirjeldada paremini kaitstud päritolunimetusega „Piave“ juustu organoleptilisi omadusi, kasutades piimasektori jaoks sobivamat ja asjakohasemat terminoloogiat. Pikemalt laagerdunud juustude värvust on õlgkollase asemel kirjeldatud üldisemalt, et kajastada paremini nende juustude tumedamat ja varieeruvat värvust. Värvus sõltub aastaajast ning lehmade söödas sisalduvatest õistaimedest.

Aukude kohta korratakse üle, et kaitstud päritolunimetusega „Piave“ juust on kõva konsistentsiga ning selles võib olla üksikuid väikesi auke, mis on tingitud mehhaanilisest töötlemisest või muudest asjaoludest, nt pressimisest või naturaalses starterkultuuris sisalduvate gaasi tekitavate mikroorganismide väheste kolooniate tegevusest. Suurte aukude moodustumist, eriti propioonhappetakterite tegevuse tõttu, tuleb vältida, sest see on märk tavapärastust ja kontrollimatust käärimisest. Samuti on selgitatud mõiste „helbed“ tähendust.

Need muudatused on vajalikud seepärast, et eelmine sõnastus ei võimaldanud omaduste kontrollimisel paindlikkust, mis võis viia selleni, et mõnele juustule ei antud „Piave“ sertifikaati, kuigi juustul olid vajalikud omadused.

Tootmismeetod

Tootespetsifikaadi artikli 5 tooraine tootmist käsitlev lõik ja koonddokumendi punkt 3.3 on veisetõugude ja lehmade sööda osas ümber sõnastatud.

Praegune sõnastus:

„Juustu „Piave“ valmistamiseks kasutatav piim on pärit käesoleva dokumendi artiklis 3 osutatud piirkonnast ning vähemalt 80 % piimast on saadud eriti vastupidavatel ja mägipiirkondadesse sobivatelt veistel, kes kuuluvad tootmispiirkonnale iseloomulikesse tõugudesse Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana ja Frisona Italiana.“

Uus sõnastus:

„Juustu „Piave“ valmistamiseks kasutatav piim on pärit käesoleva dokumendi artiklis 3 osutatud piirkonnast. Vähemalt 80 % piimast on saadud eriti vastupidavatel ja mägipiirkondadesse sobivatelt veistel, kes kuuluvad tootmispiirkonnale iseloomulikesse tõugudesse Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana, Frisona Italiana ja Grigio Alpina või on nende tõugude ristandid.“

Taotletud muudatuse eesmärk on taastada kohalik veisetõug Grigio Alpina, millest varem madala tootlikkuse tõttu loobuti, kuid mis on viimastel aastatel „taasavastatud“ tänu selle tõu erilisele vastupidavusele ja kohanemisvõimele mägise maastikuga. Grigio Alpina tõugu veised on keskmist kasvu, vastupidavad ja viljakad, neil on tugev toiduotsimisinstinkt isegi ligipääsmatutel karjamaadel ja see omadus on osutunud piirkonna loodusvarade kasutamisel eriti sobivaks. Asjaolu, et lisaks piima tootmisele kasutatakse Grigio Alpina tõugu veiseid ka liha tootmiseks ning veised saavad mägisel maastikul hästi hakkama, soodustab selle tõu üha ulatuslikumat taasasustamist Belluno provintsi mägises piirkonnas asuvates põllumajandusettevõtetes. Grigio Alpina tõugu veiste piimast valmistatud juust vastab täielikult juustu „Piave“ omadustele. Selgelt on esile toodud ka muud mägise piirkonna ja seega kogu „Piave“ juustu tootmispiirkonna karjakasvatusele iseloomulik tegevus, nimelt eespool nimetatud veisetõugude sagedane ristamine. Ajalooliselt on mägipiirkonna põllumajandusettevõtted, kus sihipärasele geneetilisele valikule ei ole eriti tähelepanu pööranud, kasutanud karja tavapäraselt järglaskonda.

Praegune sõnastus:

„Söödaratsioon ei tohi sisaldada järgmist keelatud sööta:

- ööstuslik ravimsööt;
- köögiviljad, puuviljad ja rapsiseemned;
- karbamiid, karbamiidfosfaat, biureet.“

Uus sõnastus:

„Söödaratsioon ei tohi sisaldada järgmist sööta:

- ööstuslik ravimsööt;
- töötlemata värsked köögiviljad, puuviljad ja rapsiseemned;
- karbamiid, karbamiidfosfaat, biureet.“

Muudatusettepaneku eesmärk on selgitada, et köögiviljad, puuviljad ja rapsiseemned on söödana keelatud üksnes juhul, kui neid kasutatakse töötlemata värskel kujul, kuna nende niiskusesisaldus võib põhjustada soovimatut käärimist, mis põhjustab muutusi piima organoleptilises koostises. Seda probleemi ei teki, kui sama toitu kasutatakse lehmade söödaratsioonis kuivatatud või kontsentreeritud kujul; seetõttu ei ole vaja sellist sööta lehmade söödaratsioonis keelata.

Omadussõna „keelatud“ kordab mõistet „ei tohi sisaldada“ ja on seetõttu välja jäetud.

Artikkel 5 *Ladustamine, kogumine ja transport*

Piima kogumise meetodit on ajakohastatud.

Praegune sõnastus:

„Piim kogutakse kahest või neljast lüpsikorrast, kusjuures esimese lüpsikorra ja töötlemise vahele jääb maksimaalselt 72 tundi.“

Uus sõnastus:

„Piima kogutakse maksimaalselt kolme järjestikuse päeva jooksul.“

Muudatusettepaneku eesmärk on loobuda tavapärasest kahe või nelja lüpsisessiooni nõudest, mis tugineb tavale, et lehmi lüpstakse kaks korda päevas. Robotlüpsi kasutuselevõtt on võimaldanud suurendada päevas järjestikuste lüpsisessioonide arvu. Teaduse seisukohast ei mõjuta robotlüps piima omadusi; Piima koostis, eelkõige selle rasva- ja valgusisaldus, on võrreldav käsitsilüpsil saadava piima koostisega. Tegelikult võib robotlüpsi kasutamine parandada lehmade tervist, sest see vähendab stressi, mida põhjustab lehmade lüpsmine ainult kaks korda päevas suure laktatsiooni korral. Kui piim lüpstakse välja sagedamini kui kaks korda päevas, väheneb udara ja nisade koormus, paraneb piima mikrobioloogiline kvaliteet ning väheneb mastiidi esinemissagedus. Lisaks parandab see piima reoloogilisi omadusi, mis määravad kalgendi tugevuse, st seda, kui kiire on laabi ensümaatilise mõju ja kuidas talub kalgend lõiketerade mehaanilist toimet.

Piima kogumise/töötlemise ajastust käsitlev muudatusettepanek on seotud asjaoluga, et praegused lüpsi- ja jahutussüsteemid ning piima säilitamise tingimused põllumajandusettevõttes vastavad optimaalsetele tootehügieeni standarditele ja piima omadused säilivad rohkemate päevade jooksul kui varem, seega ei ole kogumise ja töötlemise vahele jäävat aega enam vaja piirata. Seda väidet toetavad tootmise käigus võetud proovid ja mikrobioloogilised leiud, mis näitavad, et piim sobib töötlemiseks rohkem kui kolme päeva jooksul pärast lüpsi.

See muudatus peaks vastama väikeste loomakasvatajate vajadustele, kes seisavad sageli, eelkõige talvel, silmitsi keeruliste teoludega, mida põhjustab tüüpiline mäestikuiilm.

Kuumtöötlemine

Kuumtöötlemismeetod on viidud vastavusse tegelike tootmisvõimalustega.

Praegune sõnastus:

„Piima pastöriseerimine $72\text{ C} \pm 2\text{ }^{\circ}\text{C}$ juures 16 sekundi jooksul, mis tagab fosfataastesti negatiivse tulemuse.“

Uus sõnastus:

„Kuumtöötlemine

Kaitstud päritolunimetusega juustu „Piave“ valmistamiseks kasutatav piim võib olla pastöriseeritud.“

Lõike muutmine on põhjendatud asjaoluga, et töötlemise parameetrid võivad varieeruda sõltuvalt kasutatavast süsteemi tüübist. Seepärast on vaja ette näha ka selliste süsteemide kasutamine, mille puhul saadakse sama tulemus, kohaldades kuumutamisel erinevat kestust ja temperatuuri (nt torupastörisaatorid võrreldes plaatpastörisaatoritega). Seega jääb pastöriseerimisetapp alles, kuid eespool nimetatud põhjustel ei ole kindlaks määratud kontrollväärtusi, kuna need on hõlmatud pastöriseerimise määratlusega ja reguleeritud konkreetsete õigusaktidega.

Muudatus vastab ka Belluno piirkonna mitme sellise ettevõtja (mägitalud, väikesed mägameiereid) vajadustele, kellel ei ole võimalik piima pastöriseerida. Muudatusettepanek võimaldab jätkata tavapäraselt toorpiima kasutamist.

Juustu valmistamine

Mõned juustuvalmistamise tehnoloogilised parameetrid on paremini määratletud.

Praegune sõnastus:

„Kuumutamine temperatuuril $44\text{--}47\text{ }^{\circ}\text{C}$ ning segamine ja settima jätmine, kogukestusega 1,5–2 tundi“

Uus sõnastus:

„Kuumutamine temperatuuril $44\text{--}47\text{ }^{\circ}\text{C}$ “

Muudatusettepanek võimaldab kohandada töötlemisaega vastavalt kasutatavale süsteemile. Eri etappide kestus võib varieeruda sõltuvalt mahuti tüübist ja mahutavusest. Seetõttu on aastate jooksul kindlaks määratud minimaalne ja maksimaalne kestus, et piirata kasutatavate tootmissüsteemide valikut.

Sõnade „segamine ja settima jätmine“ väljajätt on põhjendatud, sest see etapp on kuumutatud juustude tootmistehnoloogias lahutamatu osa ja selle täpsustamine ei ole vajalik. Selline täpsustamine muudab teksti vaid kohmakamaks.

Soolamine

Praegune sõnastus:

„Sooldumine toimub soolvees vähemalt 48 tunni jooksul.“

Uus sõnastus:

„Sooldumine toimub soolvees.“

Aastate jooksul on leitud, et soolvees sooldumise miinimumkestuse kehtestamine on väga piirav ega võimalda kohandada etapi kestust sõltuvalt tootmisolukorrast. Soolamise meetodid ja kestus varieeruvad sõltuvalt soolamistehnoloogiast, mille puhul võib olla erinev soolvee maht, veeringluse meetod, temperatuur, juustu soolvee asetamise meetod, soolvee puhastamise meetod jne. Need erinevused tähendavad, et juustu sooldumise tõhusus on erinev, seepärast peeti asjakohaseks kaotada soolvees sooldumise miinimumkestus.

Piirangu kaotamine vastab väikeste ettevõtjate tootmisvajadustele, kes tõstsid selle piirangu esile seepärast, et nõuete rangeks järgimiseks ei ole neil automaatsüsteeme ega töötajaid. Kaitstud päritolunimetusega juustu „Piave“ õige soolasuse tagab organoleptiliste omaduste kujunemise jälgimine.

KOONDDOKUMENT

„Piave“

ELi nr: PDO-IT-0686-AM02 – 5.4.2019

KPN (X) KGT ()

1. (KPN või KGT) nimetus(ed)

„Piave“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.3. Juust

3.2. Selle toote kirjeldus, mida punktis 1 esitatud nimetus tähistab

Toode „Piave“ on kõva laagerdatud silindrikujuline kuumtöödeldud juust, mis on valmistatud lehmapiiimast.

Juustu turustatakse järgmiste märgetega:

fresco: laagerdunud 20–60 päeva; läbimõõt: 320 mm ± 20 mm kõrgus: 80 mm ± 20 mm; kaal: 6,8 kg ± 1 kg

mezzano: laagerdunud 60–180 päeva; läbimõõt: 310 mm ± 20 mm kõrgus: 80 mm ± 20 mm; kaal: 6,6 kg ± 1 kg

vecchio: laagerdunud kauem kui 6 kuud; läbimõõt: 290 mm ± 20 mm kõrgus: 80 mm ± 20 mm; kaal: 6 kg ± 1 kg

vecchio selezione oro: laagerdunud kauem kui 12 kuud; läbimõõt: 280 mm ± 20 mm kõrgus: 75 mm ± 20 mm; kaal: 5,8 kg ± 1 kg

vecchio riserva: laagerdunud kauem kui 18 kuud; läbimõõt: 275 mm ± 20 mm kõrgus: 70 mm ± 20 mm; kaal: 5,5 kg ± 1 kg

„Piave“ juustu iseloomulikud omadused on järgmised:

rasvasisaldus: *fresco* 33 % ± 4 %, *mezzano* 34 % ± 4 %, *vecchio* > 35 %

valgusisaldus: *fresco* 24 % ± 4 %, *mezzano* 25 % ± 4 %, *vecchio* > 26 %

– Maitse: magus piimhappeline maitse, eriti *fresco* juustu puhul, kuid selline maitse on tuntav ka *mezzano* juustu puhul; juustu laagerdudes muutub maitse tugevamaks, intensiivsemaks ja täidlasemaks, pikalt laagerdunud juustude maitse muutub pisut pikantseks.

– Koorik: juustul märkega *fresco* on koorik pehme ja heleda värvusega, kuid juustu laagerdudes muutub koorik paksemaks ja kõvemaks ning juustude *vecchio*, *vecchio selezione oro* ja *vecchio riserva* koorik on kõva ja tumeda värvusega.

– Konsistents ja välimus: toode märkega *fresco* on kõva, tihke, helekollase värvusega ja kreemjas, laagerdudes muutub juustu värvus tumedamaks ning konsistents kuivemaks, teralisemaks ja muredamaks. Juustus võib olla üksikuid väikesi auke ja vähesel määral ebakorrapärasusi (helbed), kuid juustus ei tohi olla suuri ja/või propioonihappebakterite tegevuse tulemusena tekkinud auke.

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

Lüpsilehmade sööt peab vastama järgmistele nõuetele:

vähemalt 70 % söödast ja 50 % kuivainest peab olema toodetud punktis 4 osutatud tootmispiirkonnas, mis asub täielikult mägiapiirkonnas.

Söödaratsioon ei tohi sisaldada järgmist sööta:

— tööstuslik ravimsööt;

— töötlemata värsked köögiviljad, puuviljad ja rapsiseemned;

— karbamiid, karbamiidfosfaat, biureet.

Juustu „Piave“ valmistamiseks kasutatav piim pärineb eranditult Belluno provintsist ning vähemalt 80 % piimast on saadud veistelt, kes kuuluvad tootmispiirkonnale iseloomulikesse tõugudesse Bruna Italiana, Pezzata Rossa Italiana, Frisona Italiana ja Grigio Alpina või on nende tõugude ristandid

Ka muud kasutatavad toorained vastavad kohalike traditsioonide järgimise nõuetele. Kasutatakse eriomast starterkultuuri ja vadakujuuretist, mida valmistatakse koha peal Belluno provintsi piimast ja tootmise käigus saadud vadakust, mis sisaldab piirkonnale omaste tüvede hulka kuuluvaid ensüüme.

Starterkultuuri happesus on $10^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

Vadakujuuretise happesus on $27^{\circ}\text{SH}/50 \pm 3$.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Kogu tootmisprotsess (piima tootmine, tiitrimine, kuumtöötlemine, juuretiste valmistamine, kalgendamine, kurnamine/vormimine, pressimine, märgistamine, laagerdamisele eelnev tahtenemine, soolamine ja laagerdamine) peab toimuma punktis 4 määratletud piirkonnas.

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

–

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Toote nimetus „Piave“ märgitakse juusturatta küljele vertikaalselt ja vaheldumisi kirjasuunaga ülevalt alla ja alt üles (kirja kõrgus $70 \text{ mm} \pm 5 \text{ mm}$).

Igale juusturattale märgitakse partii number, mille kaudu on võimalik teha kindlaks valmistamise päev, kuu ja aasta. Partii number peab olema märgitud juusturatta küljele või ühele põhjale.

Juusturatta teisele põhjale kinnitatakse järgmise teabega etikett:

- „Piave“ Denominazione d'Origine Protetta [kaitstud päritolunimetus];
- Fresco, Mezzano või Vecchio (Vecchio Selezione Oro, Vecchio Riserva);
- tootja mark või kaubanimi.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Juustu „Piave“ tootmispiirkond hõlmab Belluno provintsi territooriumi.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Kogu Belluno provintsi territoorium asub mägipiirkonnas ja selle geograafiliseks piiriks on mäeahelikud, mis eraldavad Belluno provintsi territooriumit idas Friuli Venezia Giulia piirkonnast, lõunas Treviso ja Vicenza provintside alale jäävast Veneto madalikust, läänes Trentino Alto Adige piirkonnast ja põhjas Austriast Territooriumit läbib põhjast lõuna/kagu suunas voolav Piave jõgi, mis saab alguse Peralba mäelt Val Visdendes Comelico piirkonnas, mis on Belluno provintsi kõige põhjapoolsem osa.

Mäeahelike olemasolu ja paiknemine (loodes Dolomiidid ja kagus Alpide eelmäestik) ning kõnealust piirkonda täies pikkuses läbiv Piave jõgi loovad erilise keskkonna, mis erineb naaberladest suure aasta keskmise sademete hulga ja aasta keskmiste miinimumtemperatuuride poolest, mis on naaberladega võrreldes suhteliselt madalad. Temperatuuri ja sademetega seotud erilised keskkonnatingimused soodustavad tüüpiliste mägipiirkonnale omaste taimekoosluste arengut. Belluno provintsi territoorium asub Itaalia Alpides Dolomiitide piirkonnas ja hõlmab kahte olulist rahvusparki: Parco Nazionale delle Dolomiti Bellunesi ja Parco Naturale Regionale delle Dolomiti d'Ampezzo.

Kogu Belluno provintsi territoorium asub mägi-alal. Tasandike ja kungaste puudumine, kõrgus merepinnast ja nõlvade kalle on põhjuseks, et kogu Belluno provintsi territoorium liigitatakse põllumajanduse viljelemise seisukohast vähemsoodsaks piirkonnaks, kuid just nendes tingimustes on kujunenud piirkonnale tüüpiline piima- ja juustutootmine. Belluno provintsis on karjamaa pindala märkimisväärselt suur ja ulatub ligikaudu 13 000 hektarini, kusjuures ühe looma kohta teeb see 4,38 hektarit, mis on naaberpiirkondade keskmisest näitajast (0,67 hektarit looma kohta) palju suurem.

„Piave“ juustu iseloomulikud omadused on järgmised:

- eripärane maitse valmimise erinevates etappides, mis tuleneb proteolüütilistest ja lipolüütilistest protsessidest, mida põhjustab kahte tüüpi juuretise ja nendes kasutatavate piirkonnale omaste mikroorganismide kombinatsioon;

- tihe juustumass käärimisgaaside puudumise tõttu;
- piimalõhn, mis on tugevam värskemates toodetes;
- maitse, mis muutub järjest intensiivsemaks ja täidlasemaks, kuni omandab pikema valmimisajaga juustudes kerge pikantse noodi, mis siiski ei muutu liiga tugevaks ning iseloomustab „Piave“ juustu tasakaalustatud, ainulaadset ja äratuntavat maitset

Eespool nimetatud kvaliteediomadused on seotud kahe peamise teguriga:

- a) juustu valmistamisel kasutatav piim, mis on võrreldes teiste piirkondadega (kaasa arvatud Veneto piirkonna muud osad) rasvasem ja valgurikkam.

Juustu „Piave“ valmistamisel kasutatav piim pärineb eranditult Belluno provintsist ning selle keskmine rasvasisaldus (3,93 %) ja valgusisaldus (3,35 %) on suurem kui Veneto piirkonna muudes provintsidest saadavas piimas (3,69 % rasva ja 3,27 % valke) ning suurem kui kogu riigi keskmine (3,7 % rasva ja 3,28 % valku);

- b) piirkonnale omane tüüpiline piima mikrofloora.

Juustu „Piave“ valmistamisel kasutatavad starterkultuur ja vadakujuureti toodetakse koha peal piimast ja eelneval töötlemisel saadud vadakust, mis sisaldavad piirkonnale omaste tüvede hulka kuuluvaid ensüüme. Otse kõnealuses piirkonnas valmistatavate naturaalsete kultuuride mikrofloora on geograafilise tootmispiirkonna mikrobioloogiline jälg. Nendes naturaalses kultuurides esinevate erinevate organismide vahelist keerulist koostoimet võib pidada „Piave“ juustu omapäraste organoleptiliste omaduste tekke määravaks teguriks.

Juustu „Piave“ organoleptilised ja toiteväärtuslikud omadused tulenevad mägise tootmispiirkonna geograafilisest ja keskkonnavalasest omapärast.

Juustu „Piave“ tootmisel kasutatava piima suurem rasva- ja valgusisaldus on tingitud karjakasvatusest mägiapiirkonnas.

Üldiselt on mägiapiirkondades ja eriti Belluno provintsis piimatootmisega seotud näitajad madalad. Belluno provintsis jääb piimatootmine ühe hektari püsikarjamaa/rohumaa kohta (alla 10 liitri võrreldes keskmiselt 272 liitriga ühe hektari karjamaa kohta teistes provintsidest) ja tootlikkus ühe looma kohta (44 hl aastas ühe looma kohta võrreldes piirkonna keskmise 57 hl-ga) selgelt allapoole piirkonna keskmisest. Samuti on Belluno provintsis loomkoormus karjamaal palju madalam kui naaberpiirkondades ja -provintsidest. Nagu juba eespool mainitud, on juustu „Piave“ tootmispiirkonnas ühe veise kohta kasutada oleva püsikarjamaa/rohumaa pindala 4,38 hektarit, mis on naaberpiirkondade ja kogu piirkonna keskmisest näitajast (0,67 hektarit looma kohta) palju suurem.

Lisada tuleb ka, et naaberpiirkondadest oluliselt erinevad keskkonnatingimused, nagu temperatuur ja keskmine sademete hulk, soodustavad tüüpiliselt mägiapiirkonnale omaste taimekoosluste arengut, mis annavad Belluno provintsi piimale ja seega ka juustule „Piave“ omapärase aromaatsuse.

Kõik eespool nimetatud tegurid – määratletud piirkonnale omased piimatootmise madalad näitajad, kasutada olev suur karjamaa, veistele vajaliku sööda ja tüüpiliselt mägiapiirkonnale omaste taimekoosluste hea kättesaadavus – määratlevad väga konkreetse ökoloogilise ala ja tagavad Belluno provintsi piimale erilised kvaliteediomadused.

Piima erilised omadused ja juustukojas koha peal valmistatud kahe naturaalse juureti (starterkultuur ja vadakujuureti) samaaegne kasutamine on määravad tegurid, mis annavad juustule „Piave“ omapärase organoleptilised omadused.

Juustu „Piave“ tootmise oskusi on Belluno provintsis põlvest põlve edasi antud. Tootmise algus ulatub 19. sajandi lõppu, kui Itaalia mägiapiirkondades loodi esimesed piimatootmise ühissettevõtted.

Esimesed juustud, mis kandsid nimetust „Piave“ (traditsioonilisele tootele traditsioonilise jõe järgi antud nimi), valmistati 1960. aastatel, kui üks kolmandik ühistule Latteria Sociale Cooperativa della Vallata Feltrinale päevas tarnitud 10 tonnist piimast eraldati juustude „Piave“ ja „Fior di Latte“ tootmiseks.

Juustu „Piave“ nimetus tuleneb samanimelise jõe nimest, mis läbib kogu Belluno provintsi põhjast lõuna/kagu suunas.

Tänapäeval on toode tarbijate seas hästi tuntud ja hinnatud. Alates 1980ndatest aastatest on toodet selle tava- ja eripäraste omaduste eest pärjatud auhindadega nii riiklikul tasandil (Spino d'Oro auhind 1986., 1992. ja 1994. aastal vastavalt Thiene juustutoodete 23., 26. ja 27. näitusel) kui ka mägipiirkondade juustude rahvusvahelistel võistlustel, kus juust „Piave“ sai 2005. aastal Verona olümpiaadil esimese auhinna Buonitalia (itaalia suurepärase maitse) parima eksporditava juustu kategoorias ning esimese auhinna eriti pika valmimisajaga juustude kategoorias Dublini World Cheese Awards võistlusel ning ülemaailmsel toidumessil Moskvast 2007. aastal.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Toote spetsifikaadi täielik tekst on saadaval 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“ (ekraanil ülal paremal), seejärel „Prodotti DOP IGP STG“ (ekraanil vasakus ääres) ja lõpuks „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“.

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



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET