

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

63. aastakäik

5. juuni 2020

Sisukord

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Nõukogu

2020/C 186/01	Nõukogu järeldused riskijuhtimise kohta kultuuripärandi valdkonnas	1
---------------	--	---

Euroopa Komisjon

2020/C 186/02	Euro vahetuskurss — 4. juuni 2020	7
---------------	---	---

V Teated

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2020/C 186/03	Tootespetsifikaadi olulise muudatuse heakskiitmise taotluse avaldamine vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punktile a	8
2020/C 186/04	Sellise koonddokumendi avaldamine, mida on muudetud pärast väikese muudatuse heakskiitmist kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 teise lõiguga	19
2020/C 186/05	Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3	23
2020/C 186/06	Sellise muudetud koonddokumendi avaldamine, mida on muudetud pärast väikese muudatuse heakskiitmist kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 teise lõiguga	38

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

NÕUKOGU

Nõukogu järeldused riskijuhtimise kohta kultuuripärandi valdkonnas*(2020/C 186/01)*

EUROOPA LIIDU NÕUKOGU,

VÖTTES ARVESSE:

1. poliitilist tausta, mis on esitatud lisas,

TULETADES MEELDE, ET:

2. kultuuripärand kogu oma mitmekesisuses (olles kas materiaalne – sealhulgas vaatamisväärsused ja maastikud, esemed ja mälestised – või vaimne, hõlmates teadmisi, oskusi ja tavasid, suulist pärandit ja etenduskuuste) on üksikisikute ja ühiskonna jaoks oluline identiteedi, innovatsiooni ja loovuse allikas ning lisaks oma hindamatule olemuslikule väärtusele Euroopa ühiskonna arengu ja heaolu jaoks annab olulise panuse ka majanduskasvu, sotsiaalsesse kaasamisse ja kestlikku arengusse;
3. seda, kui tähtis on kultuuripärand, mida tõsteti esile ELi uues strateegilises tegevuskavas (2019–2024) ning mis seati prioriteediks kultuurivaldkonna töökavas (2019–2022) ja Euroopa kultuurivaldkonna uues tegevuskavas, tuleks arvesse võtta nii kestliku arengu eesmärkide poole püüdelmisel kui ka riikide tasandil arengukavade koostamisel;
4. kultuuripärand võib sattuda ohtu mitmel viisil: kas tahtmatu või tahtliku inimtegevuse, loodusliku ohu, ühekordse või korduva sündmuse või aeglase lagunemise, rahvastikukao või ootamatu katastroofi tõttu;
5. kultuuripärandi valdkonna riskide kindlakstegemise ja nende juhtimisega seotud positiivsete meetmete aluseks tuleks võtta Euroopa kultuuripärandiaasta (2018) saavutused;
6. Euroopa kultuuripärandi tegevusraamistiku kolmanda samba („Kultuuripärand ja vastupanuvõimeline Euroopa“) raames võetavate sihtotstarbeliste meetmete eesmärk on kaitsta kultuuripärandit mitmesuguste ohtude eest,

TUNNISTADES:

7. säilitamist ja restaureerimist käsitlevaid rahvusvaheliselt tunnustatud normatiivseid vahendeid, standardeid ja põhimõtteid ning rahvusvaheliste organisatsioonide (nt UNESCO ja Euroopa Nõukogu), riiklike ja valitsustevaheliste organisatsioonide (nt ICCROM), valitsusväliste ja kutseorganisatsioonide (nt ICOMOS ja ICOM) panust kultuuripärandi säilitamisse;
8. kiireloomulist vajadust ergutada koostööd kõigil asjakohastel tasanditel ja asjaomaste partneritega, et tunda ära riskitegurid, ning sellest tulenevalt tunnistades riskijuhtimiskavade koostamise ja rakendamise tähtsust kultuuripärandi valdkonnas;

9. seda, et kultuuripärandi kaitsmist käsitleva inimkeskse lähenemisviisi puhul on tõhusa kahjuennetuse ja -leevenduse põhieelduseks pikaajaliste meetmete kehtestamine, rakendades riskijuhtimiskavasid käsikäes kavandatud poliitika-meetmete, kaitsemeetmete ja heade tavadega,

OLLES TEADLIK, ET:

10. kliimamuutus on ülemaailmne nähtus ja tohutu väljakutse, millel on suur mõju kultuuri- ja looduspärandile, ning et negatiivsete mõjude ennetamiseks, leevendamiseks, nendega kohanemiseks ja võimaluse korral nende tagasipööramiseks on vaja võtta nii palju meetmeid kui võimalik;
11. praegusel ajal, mil rahvusvahelises plaanis ebakindlus suureneb ning muu hulgas suureneb ka hädaolukordade ja katastroofide hulk, on kultuuripärandi kaitse ja kestlik majandamine oluline ühiskonna vastupanuvõime allikas ja väärtuslik abivahend kliimameetmete võtmisel ning selles küsimuses võivad EL ja selle liikmesriigid mängida kultuuripärandi riskijuhtimises maailma tasandil tähtsat rolli;
12. kriisid, nagu COVID-19 pandeemia, avaldavad kultuuri- ja loomesektorile äärmiselt suurt majanduslikku ja sotsiaalset mõju. Võttes muu hulgas arvesse tulude kriitilist vähenemist, teadmiste vahetamise katkemist, hooldus- ja restaureerimistöde peatumist ning juurdepääsu ja osalemise piiranguid, tuleb kestlikkusele ja vastupanuvõimele kui kultuuripärandi majandamise põhielementidele pöörata suuremat tähelepanu;
13. ruumilisel planeerimisel, hoonete ehitamisel ja alade arendamisel nii linnades kui ka maapiirkondades peavad asjassepuutuvad isikud käsitlema kultuuripärandit täieõigusliku varana, mida ei seata ohtu ega jäeta tähelepanuta;
14. tähtis on muuta riskijuhtimine nii kutsealase koolituse kui ka elukestva õppe käigus antava hariduse osaks, et tagada kogukondade riskiteadlikkus ning nende suurem toetus kaitse- ja säilitusmeetmete võtmisele;
15. kliimamuutuseaoliste ohtude olemuse ja mõju mõistmisel ning uuenduslike ja tõhusate meetodite väljatöötamisel riskijuhtimiseks kultuuripärandi valdkonnas on oluline roll teadustööl,

KUTSUB LIIKMESRIIKE ÜLES NENDE VASTAVATE PÄDEVUSVALDKONDADE PIIRES JA NÕUETEKOHASES VASTAVUSES SUBSIDIAARSUSE PÕHIMÕTTEGA:

16. leidma ELi tasandil kättesaadavad innovatiivsed vahendid ja lähenemisviisid riskide kindlakstegemiseks, ennetamiseks, nende suhtes valmisoleku saavutamiseks ja nende vähendamiseks ning kasutama neid vahendeid ja lähenemisviise aktiivselt, et aidata kaasa kestlikule säilitamisele, seirele ja lihtsamale riskihindamisele;
17. jagama teavet olemasolevate kultuuripärandi ekspertide võrgustike kohta riigi ja muul tasandil, et edendada Euroopa kultuuripärandi kindlakstegemist, kaitsmist, säilitamist ja/või restaureerimist;
18. töötama vajaduse korral välja ühised riskijuhtimismehhanismid, edendama koostööd kõikidel tasanditel ning tugevdama otsuste tegemise ja kultuuripärandi haldamise tasandite vahel kaasava juhtimise ja jagatud vastutuse põhimõtet põhinevate koostööpõhiste lähenemisviiside vastuvõtmist;
19. tunnustama kultuuripärandit ja lõimima see katastroofiohu vähendamise meetmetesse ja kohaliku, piirkondliku, riigi ja ELi tasandi riskijuhtimiskavadesse ning vajaduse korral seadma sisse valdkondadevahelise koostöö, et tagada kultuuripärandi valdkonnas piisav riskijuhtimine, võttes arvesse asjakohaseid sätteid, mis on esitatud otsuses nr 1313/2013/EL liidu elanikkonnakaitse mehhanismi kohta;
20. pöörama erilist tähelepanu kultuuripärandi kaitsele hõredamalt asustatud piirkondades, et teha asjakohased riskivähendamismeetmed kättesaadavaks kohalikul ja piirkondlikul tasandil;

21. suurendama mittedigitaalse, digiteeritud ja digitaalsena loodud infosisu säilitamisel salvestamise ja dokumenteerimise osakaalu, mille puhul tuleb arvesse võtta selliseid põhimõtteid nagu koostalitlusvõime, ühilduvus, juurdepääsetavus ja jätkusuutlikkus;
22. soodustama kestlikkuse edendamise eesmärgil tegevusi, mis toetavad kultuurilise ehitus- ja vallaspärandi korrapärasest hooldamisest ja maastikukorraldusest ning asjakohaste ja kvaliteetsete meetodite, tehnikate ja materjalide kasutamist säilitamise protsessis;
23. edendada traditsiooniliste oskuste ja käsitöö kaitsmist ja edasiandmist ning vajaduse korral töötama välja spetsiaalseid koolitusi, et riskijuhtimine kuuluks kultuuripärandi ekspertide ja muude asjaomaste elukutsete esindajate kutsealase arengu kõigi etappide juurde;
24. suurendama teadlikkust ja kasutama ära kiiresti arenevat digitehnoloogiat – ja eelkõige 3D-tehnoloogia edusamme –, mis on aluseks kultuuripärandi innovatiivsele teaduslikule uurimisele, dokumenteerimisele ja tõlgendamisele ning asjakohaste kaitsemeetodite kohaldamisele;
25. vajaduse korral kasutama kultuuripärandi seire eesmärgil satelliidiprogrammidest (nt Copernicus) ja muudest allikatest kättesaadavaid andmeid. Selleks võib kasutada Maa seire tehnoloogia abil saadud tooteid, nagu riskihindamiskaardid ja kliimamuutuste mõju indikaatorid;
26. suurendama ametiasutuste, kultuuriasutuste (näiteks muuseumide, arhiivide, raamatukogude ja galeriide), kunstihoidlate ja kultuuriväärtuste omanike, samuti kodanike ja kodanikuühiskonna olulist rolli riskijuhtimises ning rõhutama vajadust nendevahelise tiheda koostöö järele,

KUTSUB LIIKMESRIIKE JA KOMISJONI ÜLES:

27. suurendama teadlikkust ohustatud pärandi kaitsmisega seotud küsimustest ja võtma kasutusele olemasolevaid rahalisi ja logistikavahendeid;
28. soodustama asjaomaste sidusrühmade vahelise teadlikkuse suurendamise, liikuvuse ja kogemuste vahetamise võimalusi, et jagada paremini häid tavasid, eelkõige seoses katastroofijärgse taastamisega, ja teavet uuemate edusammude kohta riskijuhtimise valdkonnas ning toetada suutlikkuse suurendamist ja teadmussiiret;
29. julgustama Euroopa noori osalema mitmesugustes kultuuripärandi valdkonna tegevustes, sealhulgas tegevustes, millega juhitakse tähelepanu kultuuripärandi kaitsele;
30. andma vajaduse korral oma panust riskijuhtimisega seotud teemade käsitlemise komisjoni kultuuripärandi eksperdirühma raames, pöörates erilist tähelepanu kahju tuvastamise, ennetamise ja vähendamise meetoditele ning riski järelemeetmete analüüsimisele ja tähtsuse järjekorda panemisele;
31. andma üldsusele positiivset teavet kultuuripärandi väärtuse kohta, edendades vastutustundlikku käitumist ja osalemist kaitsemeetmetes,

PALUB KOMISJONIL:

32. kaaluda kultuuripärandi valdkonna riskijuhtimist käsitleva ELi käsiraamatu koostamist, mis võiks põhineda järgmisel:
 - a) Euroopa kultuuripärandi tegevusraamistiku 9. meetmekogumis („Kultuuripärandi kaitsmine loodusõnnetuste ja kliimamuutuste eest“) loetletud projektide tulemused, b) analüüs liikmesriikide kokkuvõtetest, mis käsitlevad katastroofiohu juhtimist ja esitatakse komisjonile 31. detsembriks 2020 kooskõlas otsuse nr 1313/2013/EL (liidu elanikkonnakaitse mehhanismi kohta) artikli 6 lõike 1 punktiga d, ning c) kliimamuutustega kohanemise riigisiseste kavade või strateegiade asjakohased elemendid. Selles kontekstis võiks kasutada ka jõupingutusi, mida on tehtud kõikjal ELis asuvate pädevuskeskuste võrgustiku loomiseks, mille eesmärk on säilitada teadmised ohustatud kultuurimälestistest laialdase digiteerimise kaudu, nagu see on välja kuulutatud Euroopa kultuurivaldkonna uues tegevuskavas;

33. jätkata käimasolevat dialoogi ja koostööd võrgustikega, kes on kultuuripärandi valdkonna riskijuhtimise valdkonnas omandanud väärtuslikke kogemusi;
 34. püüda saavutada sünergiaid asjaomaste rahvusvaheliste (valitsus-, valitsustevaheliste ja valitsusväliste) organisatsioonidega, et kestlikult säilitada ja kaitsta praeguste ja tulevaste põlvkondade kultuuripärandit.
-

LISA

Asjakohased poliitikadokumendid**Euroopa Ülemkogu**

- Euroopa Ülemkogu 14. detsembri 2017. aasta järeldused (EUCO 19/1/17 REV 1)
- Uus strateegiline tegevuskava 2019–2024 (vastu võetud Euroopa Ülemkogu poolt 20. juunil 2019)

Ministrite deklaratsioonid

- Davosi deklaratsioon „Kvaliteetse ehituskultuuri arendamine Euroopas“, 20.–22. jaanuar 2018
- Koostöödeklaratsioon kultuuripärandi digiteerimise edendamise kohta, Brüssel, 2019. aasta digipäev, 8. aprill 2019
- Kultuuriministrite ja nende esindajate Bukaresti deklaratsioon kultuuri rolli kohta Euroopa tuleviku ülesehitamisel, 16. aprill 2019
- Liikmesriikide kultuuri ja Euroopa asjade eest vastutavate ministrite mitteametlikul kohtumisel 3. mail 2019 Pariisis vastu võetud deklaratsioon

Nõukogu

Järeldused

- Nõukogu järeldused arhitektuuri kohta: kultuuri panus säästvasse arengusse (ELT C 319, 13.12.2008, lk 13).
- Nõukogu 12. mai 2009. aasta järeldused kultuuri kui loovuse ja innovatsiooni allika kohta (8749/1/09 REV 1)
- Nõukogu järeldused kultuuri panuse kohta piirkondlikku ja kohalikku arengusse (ELT C 135, 26.5.2010, lk 15).
- Nõukogu järeldused kultuuripärandi kui jätkusuutliku Euroopa strateegilise ressursi kohta (ELT C 183, 14.6.2014, lk 36).
- Nõukogu järeldused kultuuripärandi kaasava juhtimise kohta (ELT C 463, 23.12.2014, lk 1).
- Nõukogu järeldused, mis käsitlevad kultuuri kättesaadavuse edendamist digivahendite kaudu, keskendudes publiku arendamisele (ELT C 425, 12.12.2017, lk 4).
- Nõukogu järeldused, milles käsitletakse vajadust teha kultuuripärand nähtavaks kõigis ELi poliitikavaldkondades (ELT C 196, 8.6.2018, lk 20).
- Nõukogu järeldused kultuurivaldkonna töökava (2019–2022) kohta (ELT C 460, 21.12.2018, lk 12).
- Nõukogu järeldused noorte loomepõlvkondade kohta (ELT C 189, 5.6.2019, lk 34).
- Nõukogu järeldused, milles käsitletakse ELi strateegilist lähenemisviisi ja tegevusraamistikku rahvusvaheliste kultuurisuhete valdkonnas (ELT C 192, 7.6.2019, lk 6).

Resolutsioonid

- Nõukogus 13. novembril 1986. aastal kokku tulnud kultuurivaldkonna eest vastutavate ministrite resolutsioon Euroopa arhitektuuripärandi kaitse kohta (EÜT C 320, 13.12.1986, lk 1).
- Euroopa Liidu Nõukogu ja nõukogus kokku tulnud liikmesriikide valitsuste esindajate resolutsioon kestliku arengu kultuurimõõdme kohta (ELT C 410, 6.12.2019, lk 1).

Komisjon

Teatised

- Euroopa kultuuripärand – ühtse lähenemisviisi suunas (COM(2014) 477 final)
- Euroopa identiteedi tugevdamine hariduse ja kultuuri kaudu. Euroopa Komisjoni panus ELi juhtide kohtumisse Göteborgis 17. novembril 2017 (COM(2017) 673 final)
- Euroopa kultuurivaldkonna uus tegevuskava (COM(2018) 267 final)
- Euroopa roheline kokkulepe (COM(2019) 640 final)

Euroopa Komisjoni ning liidu välisasjade ja julgeolekupoliitika kõrge esindaja ühisteatised

— *Rahvusvaheliste kultuurisuhete ELi strateegia* (JOIN(2016) 29 final)

Teave

— *Aruandlussuunised õnnetustega seotud riskijuhtimise kohta* (otsuse nr 1313/2013/EL artikli 6 lõike 1 punkt d) (ELT C 428, 20.12.2019, lk 8).

Talituste töödokumendid

— *Euroopa kultuuripärandi tegevusraamistik* (SWD(2018) 491 final)

Aruanded

— *Komisjoni aruanne Euroopa Parlamendile, nõukogule, Euroopa Majandus- ja Sotsiaalkomiteele ning Regioonide Komiteele Euroopa kultuuripärandiaasta 2018 elluviimise, tulemuste ja üldhinnangu kohta* (COM(2019) 548 final)

Uuringud

— *Kultuuripärandi kaitsmine loodusõnnetuste ja inimtegevusest tingitud õnnetuste eest. Võrdlev analüüs: riskijuhtimine ELis* (uuring, 2018. aasta aprill)

Üro

— *Hyōgo tegevusraamistik aastateks 2005–2015: riikide ja kogukondade vastupanuvõime suurendamine katastroofide suhtes*

— *Sendai katastroofiohu vähendamise raamistik 2015–2030*

Unesco

— *Relvakonflikti korral kultuuriväärtuste kaitse konventsioon* (Haagi konventsioon, 1954)

— *Ülemaailmse kultuuri- ja looduspärandi kaitse konventsioon* (1972)

— *Veealuse kultuuripärandi kaitse konventsioon* (2001)

— *Charter on the Preservation of Digital Heritage* (Digitaalse pärandi säilitamise harta, 2003)

— *Vaimse kultuuripärandi kaitse konventsioon* (2003)

— *Strategy for Risk Reduction at World Heritage Properties* (Strateegia riski vähendamiseks maailmapärandi objektide puhul; muudetud versioon, 2007)

— *Managing Disaster Risks for World Heritage* (Katastroofiohu juhtimine maailmapärandi puhul; käsiraamat, 2010. aasta juuni)

— *Budapesti deklaratsioon maailmapärandi kohta* (vastu võetud maailmapärandi komitee poolt 2002. aasta juunis)

Euroopa Nõukogu

— *Raamkonventsioon, mis käsitleb kultuuripärandi väärtust ühiskonnas* (Faro konventsioon, 2005)

— *Soovitus CM/Rec (2017)1 liikmesriikidele 21. sajandi jaoks mõeldud Euroopa kultuuripärandi strateegia kohta* (2017)

— *Konventsioon, mis käsitleb kultuuriväärtustega seotud õiguserikkumisi* (2017)

— *Euroopa ja Vahemere piirkonna riikide vaheline suuremate loodus- ja tehnoloogiariskide ohjamise kokkulepe* (EUROPA)

Muud uuringud

— „First Aid to Cultural Heritage in Times of Crisis“ („Kultuuripärandile kriisiaegadel antav esmaabi“; ICCROM ja Prince Claus Fund for Culture and Development, 2018)

— „European Quality Principles for EU-funded Interventions with Potential Impact upon Cultural Heritage“ („Euroopa kvaliteedipõhimõtted ELi rahastatavate sekkumismeetmete jaoks, mis võivad mõjutada kultuuripärandit“; ICOMOS, 2019)

— 2020. aasta aruanne ülemaailmsete riskide kohta (Maailma Majandusfoorum)

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss (¹)

4. juuni 2020

(2020/C 186/02)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss		
USD	USA dollar	1,1250	CAD	Kanada dollar	1,5203
JPY	Jaapani jeen	122,48	HKD	Hongkongi dollar	8,7189
DKK	Taani kroon	7,4557	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,7510
GBP	Inglise nael	0,89685	SGD	Singapuri dollar	1,5758
SEK	Rootsi kroon	10,4172	KRW	Korea vonn	1 368,73
CHF	Šveitsi frank	1,0786	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	19,0059
ISK	Islandi kroon	148,50	CNY	Hiina jüaan	8,0066
NOK	Norra kroon	10,6048	HRK	Horvaatia kuna	7,5725
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	15 856,88
CZK	Tšehhi kroon	26,623	MYR	Malaisia ringit	4,8077
HUF	Ungari forint	344,90	PHP	Filipiini peeso	56,109
PLN	Poola zlott	4,4372	RUB	Vene rubla	77,8132
RON	Rumeenia leu	4,8373	THB	Tai baat	35,539
TRY	Türgi liir	7,5868	BRL	Brasiilia reaal	5,6989
AUD	Austraalia dollar	1,6276	MXN	Mehhiko peeso	24,4761
			INR	India ruupia	84,9320

(¹) Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

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

(2020/C 186/03)

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

„QUEIJO TERRINCHO“

ELi nr: PDO-PT-0218-AM01 – 19.9.2016

KPN (X) KGT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Taotlejate rühm

QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L. (Terra Quente piirkonna lambapiimatootjate ühendus)

Õigustatud huvi

Queijo Terrincho tootvate ettevõtjate (tootjad ja töötlejad) moodustatud tootjate rühmal on õigustatud huvi esitada käesolev muutmistaotlus. QUEITEQ (Terra Quente piirkonna lambapiimatootjate ühendus) on tootjate rühm, kes vastutas esialgse registreerimistaotluse esitamise eest.

Rühma nimi	QUEITEQ – Cooperativa dos Produtores de Leite de Ovinos da Terra Quente, C.R.L.
Rühma liik	Rohkem kui üks isik
Osalejad	Tootja(d), töötleja(d)
Aadress	Quinta Branca - Larinho 5160 – Torre de Moncorvo

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Riik	Portugal
Telefoninumber	+351 279258090
e-posti aadress(id)	queitec@sapo.pt

2. Liikmesriik või Kolmas Riik

Portugal

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistamine
- Muu: toote logo lisamine

4. Muudatus(t)e liik

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

5. Muudatus(ed)

Kõik muudatused on seotud tootespetsifikaadiga, kuna koonddokumenti ei ole avaldatud.

Toote kirjeldus

1. muudatus

- Algupärasel tootespetsifikaadis juustu läbimõõdu (13–20 cm) ja massi (0,8–1,2 kg) varasemalt määratletud vahemikud on muudetud vastavalt 12–20 cm-le ja 0,7–1,1 kg-le.
- Lisatud on juustu uus, toidukarbi („merendeira“) jaoks sobiv suurus, mida ei ole algupärasel tootespetsifikaadis nimetatud ning mille puhul on juustu läbimõõt vahemikus 8 cm kuni 12 cm, kõrgus vahemikus 3 cm kuni 6 cm ning kaal vahemikus 0,35 kg kuni 0,55 kg.
- Juustumassi kuivaine rasvasisalduse ja rasvata kuivaine niiskusesisalduse lubatud protsendimäärad, mis algupärasel tootespetsifikaadis olid vastavalt 45–60 % ja 55–65 %, on nüüd määratletud järgmiselt: kuivaine rasvasisaldus 25–50 % ja rasvata kuivaine niiskusesisaldus 35–60 %.
- Kuigi varem algupärasel tootespetsifikaadis ei ole seda märgitud, on nüüd määratletud *Velho* [laagerdunud] juustude „Queijo Terrincho“ ja „Queijo Terrincho“ pikaajalise ladustamise lubatud miinimumtemperatuur (nimelt –11 °C, mis on kõrgem kui juustu külmumistemperatuur (–12 °C)), mille korral säilib juustumassile iseloomulik lõhn, maitse ja tekstuur.

Need muudatused on tehtud tarbimisharjumuste muutumise tõttu (tarbitakse pigem väiksemaid, väherasvasemaid juuste, mille omadused püsivad kauem ja mille säilivusaeg on pikem), et pakkumine vastaks nõudlusele, mille puhul eelistatakse väiksemaid juustuportsjoneid, mis on ette valmistatud konkreetsetel kulinaarsel eesmärgil kasutamiseks (juust on viilutatud ja pakendatud). Muudatuse põhjuseks on ka see, et paaril viimasel aastal tehtud katsete tulemused on näidanud, et esialgseid näitajaid (lubatud niiskuse- ja rasvasisaldus) tuleb vastavalt tegelikule olukorrale korrigeerida.

2. muudatus

- Ladustamis- ja esitusviisi kaks uut varianti, mida algupärasest tootespetsifikaadis ei nimetatud, on määratletud toote „Queijo Terrincho“ *Velho* puhul, mis on valminud või laagerdunud vähemalt 90 päeva ning mida võib müügiks esitada punase paprikaga kaetuna või tükkideks lõigatuna ja pakendatud külmpressitud oliiviõliga täidetud anumatesse.

Selliste meetodite kasutamine on õigustatud, sest need aitavad juustu omadusi säilitada ja juustu säilivusaega pikendada, sest tarbijad nõuavad punase paprika pastaga kaetud või tükeldatud ja külmpressitud oliiviõliga täidetud anumatesse pandud juustu; tarbijad on hakanud just neid meetodeid kiiresti seostama juustudega, mida on kauem laagerdatud (nt „Queijo Terrincho“ *Velho*). Selliseid müügiks esitamise vorme (juustu punase paprika pastaga katmine või tükeldamine ja külmpressitud oliiviõliga täidetud anumatesse panemine) on kohapealse meetodina kasutatud kaua.

Need muudatused tootespetsifikaadis on tehtud selleks, et kohanduda turu uue nõudlusega, muutmata toote iseloomulikke omadusi, mis annavad talle omase eripära.

Need muudatused kajastuvad ka osas „Tootmismetod“, milles nüüd kirjeldatakse toote „Queijo Terrincho“ *Velho* tootmistingimusi, ja osas „Märgistus“, kus käsitletakse nimetust „Queijo Terrincho“ *Velho*.

Geograafiline piirkond

3. muudatus

Geograafilist piirkonda ei muudeta.

Algupärane tekst: „Punkt 1

Juustu „Queijo Terrincho“ valmistamise ja laagerdamise piirkond hõlmab Bragança rajoonis paiknevat Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flori, Carrazeda de Ansiãesi ja Macedo de Cavaleirosi haldusüksusi (välja arvatud Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçósi ja Soutelo de Mourisco asulad); Vila Reali rajoonis Valpaçosi haldusüksuses paiknevat Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaçosi, Valesi ja Possacosi asulaid; Viseu rajoonis paiknevat haldusüksusi São João da Pesqueira (välja arvatud Riodadesi ja Paredes da Beira asulad) Guarda rajoonis Vila Nova de Foz Côa haldusüksuses paiknevat Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto asulaid ja Meda haldusüksuses paiknevat Meda asulat, Figueira de Castelo Rodrigo haldusüksuses paiknevat Escalhão, Vilar de Amargo, Algodresi ja Mata de Lobosi asulaid, mis kõik asuvad Terra Quentes ja Douro jõe orus jõe ülemjooksu poolses osas.“

asendatakse järgmisega:

„Toote valmistamise ja laagerdamise piirkond hõlmab Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flori, Carrazeda de Ansiãesi ja Macedo de Cavaleirosi haldusüksusi (välja arvatud Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçósi ja Soutelo de Mourisco asulad), São João da Pesqueira (välja arvatud Riodadesi ja Paredes da Beira asulad) ning Valpaçose haldusüksuses paiknevad Vila Nova de Foz Côa ja Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaçosi, Valesi ja Possacosi asulad, Meda haldusüksuses paiknevat Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto ja Meda asulaid ning Figueira de Castelo Rodrigo haldusüksuses paiknevat Escalhão, Vilar de Amargo, Algodresi ja Mata de Lobosi asulaid.“

Et tekst oleks selgem, jäeti tootespetsifikaadist välja viited Terra Quente ja Douro jõe oru jõe ülemjooksu alapiirkondadele, kuna loetletud haldusüksustest piisab, et määratleda selgelt halduspiirid, mida on vaja, et tootespetsifikaat vastaks määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 5 lõike 1 punktile c.

Tootmismetod

4. muudatus

Lisatakse algupärasest tootespetsifikaadis esitamata üksikasjad tootmisega seonduvate toimingute kohta, nimelt piima töötlemise (kuumutamine ja kalgendamine), vadaku nõretamise (pressimine), juustumassi seismise ja laagerdamise (pööramine ja pesemine) kohta.

Muudatused tehti seepärast, et tuleb esitada tootmisega seonduvate toimingute üksikasjad, eelkõige nende toimingute puhul, mis määravad ära, kas saadud toode vastab toote kirjeldusele, seda eriti kalgendamise ja kalgendi töötlemise etappide puhul.

- Kuigi algupärasest tootespetsifikaadis seda ei märgita, on nüüd nõutud, et piim tuleb töödelda kohe pärast lüpsmist. Nüüd täpsustati, et kui see ei ole võimalik, siis tuleb piima säilitada temperatuuril, mis ei ületa 6 °C.
- Kuigi algupärasest tootespetsifikaadis märgiti, et piima tuleb kuumutada kindlal temperatuuril (35 °C), kehtestati nüüd optimaalsete temperatuuride vahemik, milleni piima enne laabi lisamist kuumutatakse (s.o kalgendumistemperatuur: 30–35 °C), nii on kirjeldatud tegevused tegelike tingimustega rohkem vastavuses.

Lisaks algupärasest tootespetsifikaadis lubatud raskuste ja käsipresside kasutamisele, on nüüd lubatud ka pneumaatiliste presside kasutamine juhul, kui pressimise aeg on kolm kuni viis tundi ja vastab juba kasutatud meetodikale. See muudatus tehti üksnes tänu tehnoloogilisele arengule, mida saab tootmisprotsessis kasutada, ja see ei mõjuta toote lõplikke omadusi.

- Nagu algupärasest tootespetsifikaadis, toimub küpsemine ja laagerdamine loomulikult laagerdamisruumides või kontrollitud keskkonnas. Selle protsessi vältel võib mõõdetav suhteline õhuniiskus kõikuda vahemikus 80–90 % (algupärasest tootespetsifikaadis oli see vahemik 80–85 %).
- Samuti (kuigi algupärasest tootespetsifikaadis seda ei tehtud) on määratletud toote „Queijo Terrincho“ *Velho* laagerdamistemperatuuri vahemik (8–14 °C) ja ruumi õhuniiskus (75–85 %), et tootmismeetodi kirjeldus oleks täielik.

5. muudatus

- Varem oli algupärasest tootespetsifikaadis märgitud, et „Churra da Terra Quente tõugu lammaste karjad, mida selles piirkonnas peetakse ja kelle eriomadused sobivad selle piirkonnaga hästi, on loomapidajate esmase tegevuse objektid ning peamiselt tänu lambakasvatusele on säilinud karjamaad ja jõeniidud. Karjamaad koosnevad mägisest alast, kesast ja suurest hulgast harimata maast, kus rohukate on puine ja hõre. Kuna neil karjamaadel ei ole piisavalt rohhtaimi, tuleb sekundaarse karjamaana kasutada jõeniite ning anda lisa sööta (rukis, oder, naeris, läätsed ning saare, jalaka, tamme, mandlipuu ja oliivipuu lehed ja isegi viinapuu võrsed).“

Kuna karjamaadel ei ole piisavalt rohhtaimi, nagu ka algupärasest tootespetsifikaadis märgitud, lisati võimalus kasutada söödana määratletud geograafilisest piirkonnast pärit teiste talupidajate või lambakasvatajate toodetud põhku ja heina, sügistalviseid söödakultuure (kaer, hiirehernes, rukis ja kollane lupiin) ning kevadsöödakultuure (mais ja sorgo).

Tekst on asendatud ja ümber sõnastatud järgmiselt: „Kuna neil karjamaadel ei ole piisavalt rohhtaimi, tuleb sekundaarse karjamaana kasutada jõeniite ning anda lisa sööta (rukis, oder, naeris, läätsed ning saare, jalaka, tamme, mandlipuu ja oliivipuu lehed ja isegi viinapuu võrsed).“

- Kogu lammastele antav sööt on pärit geograafilisest piirkonnast, kuid lisatud on võimalus kasutada söödanappuse korral teistest piirkondadest pärit sööta, kuid sellise sööda kogus ei tohi ületada aastasesst kuivaine kogusest 50 %. See sööt on sama, st sama koostisega kui geograafilisest piirkonnast pärit sööt.

6. muudatus

Välja on jäetud tootespetsifikaadi algversiooni punkt 4:

„Punkt 4

Pakendamine ja säilitamine

Juust tuleb alati pakendada ohutusse materjalidesse, mis ei reageeri pakendi sisuga.

Juust peab alati olema valmispakendis ja pakendamine peab toimuma heade hügieenitavade kohaselt ja tingimustel, mil juustu tavapärase ladustamise ja müügi ajal säilib selle puhtus ja omadused.

Protsessi peab läbi viima tootja.“

Need kirjeldused on asendatud, sest kehtivad pakendamise erieeskirjad, ja lisatud on järgmine lõik, milles põhjendatakse veelgi konkreetsemalt, miks tootja peab toote eelpakendama:

„Juustu viilutatakse ja pakendatakse määratletud geograafilises piirkonnas, et säilitada toote terviklikkus ja tagada omadused, mis annavad tootele tema eripära, mida järjestikuste käitlemistoimingutega ja/või pikema aja peale hajutatud käitlemistoimingutega võidakse lihtsalt muuta.“

7. muudatus

— Lisati alljärgnev tekst, mida algupärasest tootespetsifikaadis ei olnud ning milles selgitatakse juustu „Queijo Terrincho“ *Velho* eri vormide tootmist:

„Queijo Terrincho“ *Velho* on juust, mida on laagerdatud vähemalt 90 päeva ja mida valmistatakse nii, et juust kaetakse punase paprika ekstrakti ja viinamarjade pressimisjääkidest valmistatud piiritusjooži või külmpressitud oliiviõli valmistatud seguga. Juustu võib ka üleni külmpressitud oliiviõlisse panna.

Toote „Queijo Terrincho“ *Velho*, mis on kaetud punase paprikaga, valmistamisel kaetakse vähemalt 90 päeva laagerdunud juust punase paprika ja viinamarjade pressimisjääkidest valmistatud piiritusjooži seguga või punase paprika ja külmpressitud oliiviõli seguga. Juustu katmiseks valmistatakse punasest paprikast pasta, selleks segatakse punane paprika viinamarjade pressimisjääkidest valmistatud piiritusjoožiga või külmpressitud oliiviõliga. Segu kasutatakse ära ühekorraga, nii tagatakse, et segul on õige tekstuur ja maitse. Ühe kilogrammi punase paprika korral lisatakse umbes 250 ml viinamarjade pressimisjääkidest valmistatud piiritusjooki või 250 ml külmpressitud oliiviõli.

Et säilitada juustu omadusi ja pikendada säilivusaega, on seda meetodit piirkonnas kasutatud juba kaua.

8. muudatus

Märgistamine

Välja on jäetud tootespetsifikaadi algversiooni punkt 5:

„Punkt 5

Märgistamine ja turustamine

Juustude märgistusel peab olema järgmine tekst:

1. Müüginimetus „Queijo Terrincho“
2. Rasvad: 45 % – 60 %
3. Netokogus (grammides või kilogrammides)
4. Parim enne [kuu ja aasta]
5. Juust on valmistatud lamba toorpiimast.
6. Tootja nimi ja aadress

Märgistust kandev etikett peab olema kinnitatud juustupakendi ühele küljele.

Juustu võib tarbijale müüa portsjonitena, mis on eelnevalt pakendatud.“

See algselt registreeritud tootespetsifikaadi algversiooni punktis 5 esitatud üldviide on välja jäetud ja asendatud olenevalt toote liigist lisatava märgistusnõudega, et märgistusel peab olema toote logo ja sõnad „QUEIJO TERRINCHO“ – Denominação de Origem Protegida [„QUEIJO TERRINCHO“ – Kaitstud päritolunimetus] või „QUEIJO TERRINCHO“ – DOP [„QUEIJO TERRINCHO“ – KPN] või „QUEIJO TERRINCHO“ *VELHO* – Denominação de Origem Protegida [„QUEIJO TERRINCHO“ *VELHO* – Kaitstud päritolunimetus] või „QUEIJO TERRINCHO“ *VELHO* – DOP [„QUEIJO TERRINCHO“ *VELHO* – KPN], mis vastavad toote kirjeldusele.

Muudatused on tehtud vajaduse tõttu viia märgistamisnõuded vastavusse toote kirjeldusega ja jätta välja üldised viited.

9. muudatus

Välja on jäetud tootespetsifikaadi algversiooni punkt 6:

„Punkt 6

1. Toote „Queijo Terrincho“ valmistamiseks kasutatakse üksnes Churra da Terra Quente tõugu lammaste piima ning neid lambaid kasvatatakse käesolevate päritolureeglite punktis 1 määratletud tootmispiirkonnas.
2. Kogu kari peab olema tunnustatud ametlikult brutselloosivabaks ning loomad ei tohi olla selliste haiguste tunnuseid, mida kantakse edasi piimaga.
3. Karjasid tuleb jälgida tagamaks, et mistahes karjale tehtav ravi vastab soovitatud keeluaegadele.
4. Lüpsiplatsidel ja piima transportimisel tootmiskohta tuleb täita hügieeninõudeid.

5. Juustukojad peavad vastama seaduses sätestatud tehnilistele ja funktsionaalsetele tingimustele ning tervishoiu- ja hügieeninõuetele.
6. Kõigis juustu valmistamise kodades tuleb kirja panna, millal piim saabus, millal juustu tehti, kaua seda laagerdati ja millal turustati.“

Punktis 1 lammaste tõu kohta esitatud teave lisati koonddokumendi punkti 3.2, milles kirjeldatakse toodet, ja sellele vastavasse tootespetsifikaadi punkti 2.

Punktid 2–6 on välja jäetud, sest need käsitlevad eeskirju, mida kohaldatakse kogu selles tegevusvaldkonnas ning mis on üldistes õigusaktides juba sätestatud.

10. muudatus

Tootjarühmade ja ettevõtjate kohustuste kohta esitatud viited, samuti rikkumistele ja karistustele osutavad viited, mis on esitatud originaaldokumendi punktides 7, 8, 9 ja 10, on samuti välja jäetud, sest nad ei ole tootespetsifikaadi lahutamatu osa ning käsitlevad eeskirju, mida kohaldatakse juustu tootmise suhtes üldiselt ning mis on üldistes õigusaktides juba sätestatud.

11. muudatus

Seos piirkonnaga

Määratletud geograafilise piirkonna ja toote omaduste vahelise seose kohta on tootespetsifikaadi algversiooni punktis 1 esitatud järgmine teave.

„Punkt 1

See on 400 000 ha suurune ala ja koosneb jõe orgudest (Mirandela-Vilariça), sügavatest erosiooniorgudest (Baixo-Coa, Sabori ja Douro ülemjooks) ja kõrgusel 600 m kuni 800 meetrit asuvatest tasandikest. Maa-ala asendist tulenevalt on piirkonnas ainulaadsed kliimatingimused, mis kõiguvad Vahemere subatlantilise kliima ja Vahemere poolkõrbelise kliima piires, sest Douro jõest idas on kliima kuum ning tasandikele lähenedes on tuntavam kontinentaalne mõju.

See on ala, kus kliimaatilised ja topograafilised tingimused lubavad kasvatada väga erinevaid kultuure. Maastikule on iseloomulik viinamarja- ja oliiviistanduste olemasolu, ainult oliivipuudega alad vahelduvad oliivi- ja mandlipuude aladega, vihmaveega arvestavate teraviljakasvatusaladega (kesa ja teraviljapõllud), siin kasvatakse mitmesuguseid põllukultuure (seda nii piirkondades, kus kastmisvett napib, kui ka viljakates orgudes (Mirandela ja Vale da Vilariça). Majanduslikku tähtsust silmas pidades on põllumajandusettevõtjad siiski keskendunud oliivide ja viinamarjade kasvatamisele.

Teisalt on Churra da Terra Quente tõugu lammaste karjad, mida selles piirkonnas peetakse ja kelle eriomadused sobivad selle piirkonnaga hästi, loomapidajate esmase tegevuse objektid ning peamiselt tänu lambakasvatusele on säilinud karjamaad ja jõeniidud. Karjamaad koosnevad mägisest alast, kesast ja suurest hulgast harimata maast, kus rohukate on puine ja hõre.

„Kuna neil karjamaadel ei ole piisavalt rohhtaimi, tuleb sekundaarse karjamaana kasutada jõeniite ning anda lisaõõta (rukis, oder, naeris, läätsed ning saare, jalaka, tamme, mandlipuu ja oliivipuu lehed ja isegi viinapuu võrsed).“ See on nii, kui lambaid peetakse ühel ja samal karjamaal. Pääaegu aastaringselt on lambad ööpäevaringselt põllumajandusmaal selleks kujundatud aedikutes või karjamaadel.

Mägisel maa-alal ja kuivad tasandikud, lisaks päikesepaiste ja spetsiaalsed keskkonningimused ning traditsioonilised karjakasvatusemeetodid muudavad Churra da Terra Quente tõugu (Terrincha) lammastelt saadud piima omadused väga eriliseks.

Sellest piimast, mida kohalikud inimesed on oskuslikult ja asjatundlikult töödeldud, kasutades põlvest põlve edasiantud kogemusi, saab toota ainulaadse eripäraga juustu.“

asendatakse järgmisega:

„Juustu „Queijo Terrincho“ kvaliteet tuleneb otseselt looduslikest teguritest ja inimfaktorist, mis on seotud määratletud geograafilise piirkonnaga.

On olemas kirjalikud tõendid, kus seostatakse lambajuustu tootmise levikut keskaegsete kristlike kloostritega selles piirkonnas ja mujal. Parim tõestus selle juustu päritolu kohta on ehk asjaolu, et Terra Quente Transmontana piirkond, kust Churra da Terra Quente tõugu lambad pärit on, nimelt Vilariça org ja täpsemalt Quinta da Terrincha, on andnud kohalikule lambatõule selle alternatiivse nime „Terrincha“, mis omakorda on andnud nime („Terrincho“) juustule. See näitab, et selles alapiirkonnas on koos looduslikud tegurid ja inimfaktor, mis iseloomustavad kogu tootmispiirkonda.

Terra Quente Transmontana ja Douro jõe ülemjooksu org, kus määratletud geograafiline piirkond asub, oli algselt koduks väga vastupidavale ja hästi kohanenud lambatõule, nimelt Badana tõule. Selle tõu põhjal aretati Mondegueiro tõugu jääradege ristates 19. sajandi lõpus välja Churra da Terra Quente tõug. Tõug arenes lõplikult välja- 20. sajandi keskpaigaks. Seega on tõug vastupidav, piirkonnaga hästi kohanenud ja üsna viljakas, tihti sünnib lammastel kaks talle korraga. Tõug on lihatootmise seisukohast keskpärane, kuid kuna ta on peamiselt piimatõug, siis on ta tihedalt seotud piirkonna juustutootmisega.

Piirkond on üks künklik tasandik, kus on ka mõni järsem mäekül, mullad on happelised ja väheviljakad, head põllumajandusmaad on üksikud lapid. Vihmavett (sajud on koondunud enamjaolt talvekuudele) kasutatakse kogu pika kuiva suve vältel. See kõik tähendab, et toiduvarude kättesaadavus ei ole ühtlane, kevadel on toitu palju ja suvel seda napib.

Need tingimused mõjutavad tugevalt seda, kuidas kasvukultuurid on piirkonnas jaotunud, eelistatakse traditsioonilisi ekstensiivseid tootmissüsteeme ja ka Churra da Terra Quente'i lambad aretati selleks, et toota piima, mille omadused on sellised, et kui kohalikud inimesed esivanemate oskusi ja tarkusi kasutades piima töötlevad, saab sellest väga omanäolise juustu, mis on ajaproovile vastu pidanud.

Õrn aroom ja maitse, mis muutuvad „Queijo Terrincho“ vananedes tugevamaks ja intensiivsemaks, tulenevad seega juustu valmistamiseks kasutatava puhta toorpiima omadustest ja on tihedalt seotud lambatõuga ning mägedele ja niitudele tüüpilise taimestikuga, mis annab olulise osa määratletud geograafilises piirkonnas aretatud lammaste söödast.

Juustumassi tihe ja ühtlane tekstuur, värvus ja kergelt kreemjas välimus tulenevad selle käsitöenduslikust tootmisprotsessist, mille aluseks on kohalike inimeste teadmised, eelkõige oskus valmistada kalgendi ja töödelda seda nii, et vadab välja nõrgub ja tekib kompaktne mass.-

Laagerdamine ja valmimisprotsess leiavad aset kontrollitud keskkonnaga looduslikes laagerdamisruumides järgmistel tingimustel.

Laagerdamine	„Queijo Terrincho“	„Queijo Terrincho“ <i>Velho</i>
Temperatuur (°C)	5–12	8–14
Niiskus (%)	80–90	75–85
Minimaalne laagerdumisaeg (päevades)	30	90

Nende tingimuste säilitamine ja selle protsessi jälgimine (eelkõige seoses juustu pesemisega, mille sagedus sõltub kooriku välimusest, mis peab alati olema sile ja puhas) on toimingud, mille puhul tuginetakse kohalikule oskusteabele ning mis on määravad tegurid tagamaks, et saadud juustu mass on soovitud tekstuuri, värvuse ja välimusega.

Kohaliku oskusteabe kasutamine on ilmne ka traditsiooniliste säilitusmeetodite juures, seda just pikema laagerdumisaajaga juustude puhul, tänu traditsioonilistele meetoditele saab toodet säilitada kauem ilma et selle iseloomulikud omadused muutuksid.- Seda tava järgitakse juustukooriku katmisel punase paprika pastaga (see on keskmise paksusega segu, mis saadakse punase paprika ja viinamarjade pressimisjääkidest saadud piiritusjoogi või punase paprika ja külmpressitud oliiviõli segamisel) ja juustu säilitamisel viisil, kus pärast juustukooriku eemaldamist ja juustu tükeldamist pannakse juust külmpressitud oliiviõli täidetud anumatesse.

Mis puudutab inimfaktori ja toote vahelist seost, siis peetakse toodet „Queijo Terrincho“ Trás-os-Montes'i piirkonnas traditsiooniliseks tooteks ning selle tootmis- ja säilitusmeetodeid on põlvest põlve edasi antud ning neid kasutatakse tänini.

Algupärase tootespetsifikaadi punkti 1 tekst on ümber sõnastatud, et kirjeldada veelgi täpsemini looduslikke tegureid, nimelt mullastiku- ja kliimatingimusi, inimfaktorit ja kohalikku oskusteavet, mis on iseloomulikud geograafilisele piirkonnale, millest tuleneb toote eripära. Uues sõnastuses selgitatakse, kuidas geograafilise piirkonna omadused mõjutavad toote eripära, ning kinnitatakse, et juustu „Queijo Terrincho“ kvaliteet tuleneb otseselt looduslikest teguritest ja inimfaktorist, mis on seotud määratletud geograafilise piirkonnaga.

Tekst on ümber sõnastatud selleks, et see vastaks koonddokumendi koostamist käsitlevatele sätetele Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruses (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta), seda eelkõige seoses punktiga 5 (seos geograafilise piirkonnaga), sest koonddokument peab andma põhjaliku ja üksühese selgituse selle kohta, kuidas põhjuslik seos on kindlaks tehtud, seda algtekstis aga ei tehtud.

Muud

Logo kasutamine on muudetud kohustuslikuks.

KOONDDOKUMENT

„QUEIJO TERRINCHO“

Eli nr: PDO-PT-0218-AM01 – 19.9.2016

KGT () KPN (X)

1. Nimetus(ed)

„Queijo Terrincho“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Portugal

3. Põllumajandustootete või toidu kirjeldus

3.1 Toote liik

Klass 1.3. Juust

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

„Queijo Terrincho“ tähistab laagerdunud juustu, mida valmistatakse Churra da Terra Quente tõugu uttedelt saadud puhtast toorpiimast valmistatud kalgendi aeglasel nõrutamisel (kalgendi valmistamisel kasutatakse loomset laapi). Juustu „Queijo Terrincho“ minimaalne laagerdumisaeg on 30 päeva. Kui juust on laagerdunud või küpsenud vähemalt 90 päeva, võib kasutada päritolunimetust „Queijo Terrincho“ *Velho* (laagerdunud).

Peamised omadused on järgmised:

„Queijo Terrincho“ ja „Queijo Terrincho“ *Velho* omadused

Juust	Queijo Terrincho	Queijo Terrincho <i>Velho</i>
Kuju	Väike, tavaline silinder (ketas), keskkoahas kergelt nõgus, ilma kindla servata	Väike, tavaline silinder (ketas), keskkoahas kergelt nõgus, ebaühtlase servaga
Kõrgus	3,0–6,0 cm	2,0–6,0 cm
Kaal	0,7–1,1 kg	0,5–1,0 kg
Läbimõõt	12–20 cm	10,0–18,0 cm
Kaal (toidukarbi suurus)	0,35–0,55 kg	0,25–0,45 kg
Läbimõõt (toidukarbi suurus)	8,0–12,0 cm	5,0–10,0 cm
Koorik	Pehme, terviklik, hästi vormitud, sile, üleni õrnalt õlgkollase värvusega	Kõva, terviklik, hästi vormitud, punast värvi, vahel krobeline tekstuoriga

Juustumass

Juust	Queijo Terrincho	Queijo Terrincho <i>Velho</i>
Tekstuur	Tihe ja ühtlane, veidi võine ja mõnikord kaotab löikamisel selle kuju (poolpehme)	Tihe ja ühtlane, hästi vormitud, võisus puudub ja löikamisel kuju säilib (kõva)
Välimus	Õrnalt kreemjas, väheste aukudega	Mitte eriti kreemjas, väheste aukudega
Värvus	Ühtlaselt valge	Kollakas
Lõhn ja maitse	Tugeva lõhnaga, õrn ja puhas, mitte eriti terav	Tugev lõhn, mis on eri lõhnadega tasakaalustatud segu
Rasvasisaldus kuivaines (%)	25–50	35–60
Niiskusesisaldus rasvata kuivaines (%)	35–60	20–55

Tooteid „Queijo Terrincho“ ja „Queijo Terrincho“ *Velho* turustatakse tervelt, viilutatult või pakendatud portsjonitena.

Toodet „Queijo Terrincho“ *Velho* võib müügiks esitada ka punase paprika pastaga kaetuna või tükeldatuna külmpressitud oliiviõliga täidetud anumates.

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

Lambad söövad peamiselt mägikarjamaadel, kesal ja harimata maal, kus rohukate on puine ja hõre, ning jõeniitudel või looduslikel karjamaadel, mis paiknevad määratletud geograafilises piirkonnas.

Kuna rohttaimi ei ole piisavalt, siis tuleb kõrvale anda lisa sööta, näiteks geograafilisest piirkonnast pärit rukist, otra, kaera, naerist, läätsi ning saare, jalaka, tamme, mandlipuu ja oliivipuu lehti ja isegi viinapuu võrseid.

Kasutatakse ka muud sööta, põhku ja heina ning sügistalviseid söödakultuure (kaer, hiirehernes, rukis ja kollane lupiin) ning kevadsöödakultuure (mais ja sorgo), mille on tootnud määratletud geograafilisest piirkonnast pärit talupidajad või lambakasvatavad.

Kogu lammastele antav sööt on pärit geograafilisest piirkonnast. Ainult söödanappuse korral võib kasutada teistest piirkondadest pärit sööta, kuid sellise sööda kogus ei tohi ületada aastasesst kuivaine kogusest 50 %. See sööt on sama, st sama koostisega kui määratletud geograafilisest piirkonnast pärit sööt, seega toote omadusi sööt ei mõjuta.

Kasutatakse toiduks kasutatavat soola (selle osakaal juustu kaalus on 15–20 %) ja loomset laapi.

Churra da Terra Quente uttedelt saadud puhtal toorpiimal peavad olema järgmised füüsikalised-keemilised omadused:

Happesus (ml Na OH N\1)	25–30
pH	6,5–6,6
Tihedus (temperatuuril 20 °C)	1036–1038
Rasvasisaldus (g/100 g)	8,5
Valgusisaldus (g/100 g)	6,4–6,6
Üldlämmastik (%)	1,0–1,1
Kaseiiniväline lämmastik (%)	0,2–0,3

Paprikapasta valmistatakse punasest paprikast, oliiviõlist ja viinamarjade pressimisjäädikdest valmistatud piiritusjoogist, mis on pärit määratletud geograafilisest piirkonnast.

3.4. *Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas*

Piima tootmine ja juustu valmistamine, sealhulgas laagerdamine ja valmimine, peab toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

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

Toodet on lubatud pikaajaliselt säilitada temperatuuril mitte alla $-11\text{ }^{\circ}\text{C}$.

Juustu viilutatakse ja pakendatakse määratletud geograafilises piirkonnas, et säilitada toote terviklikkus ja tagada omadused, mis annavad tootele tema eripära, mida järjestikused käitlemistoimingud ja/või pikema aja peale hajutatud käitlemistoimingud võiksid kergesti muuta.

3.6. *Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab*

Lisaks allpool esitatud toote logole peavad toote märgistusel olema järgmised sõnad: „QUEIJO TERRINCHO“ – Denominação de Origem Protegida [„QUEIJO TERRINCHO“ – Kaitstud päritolunimetus] või „QUEIJO TERRINCHO“ – DOP [„QUEIJO TERRINCHO“ – KPN] või „QUEIJO TERRINCHO“ VELHO – Denominação de Origem Protegida [„QUEIJO TERRINCHO“ VELHO – Kaitstud päritolunimetus] või „QUEIJO TERRINCHO“ VELHO – DOP [„QUEIJO TERRINCHO“ VELHO – KPN].



4. **Geograafilise piirkonna täpne määratlus**

Toote valmistamise ja laagerdamise piirkond hõlmab Mogadouro, Alfândega da Fé, Moncorvo, Freixo de Espada à Cinta, Mirandela, Vila Flori, Carrazeda de Ansiães ja Macedo de Cavaleirosi haldusüksusi (välja arvatud Edroso, Espadanedo, Ferreira, Murçósi ja Soutelo de Mourisco asulad), São João da Pesqueira (välja arvatud Riodadesi ja Paredes da Beira asulad) ning Valpaçose haldusüksuses paiknevad Vila Nova de Foz Côa ja Rio Torto, São Pedro de Veiga de Lila, Veiga de Lila, Valpaçosi, Valesi ja Possacosi asulad, Meda haldusüksuses paiknevaid Longroiva, Fonte Longa, Poço do Canto ja Meda asulaid ning Figueira de Castelo Rodrigo haldusüksuses paiknevaid Escalhão, Vilar de Amargo, Algodresi ja Mata de Lobosi asulaid.

5. **Seos geograafilise piirkonnaga**

Toote „Queijo Terrincho“ kvaliteet tuleneb otseselt looduslikest teguritest ja inimfaktorist, mis on seotud määratletud geograafilise piirkonnaga.

On olemas kirjalikud tõendid, kus seostatakse lambajuustu tootmise levikut keskaegsete kristlike kloostritega selles piirkonnas ja mujal. Parim tõestus selle juustu päritolu kohta on ehk asjaolu, et Terra Quente Transmontana piirkond, kust Churra da Terra Quente tõugu lambad pärit on, nimelt Vilariça org ja täpsemalt Quinta da Terrincha, on andnud kohalikule lambatõule selle alternatiivse nime „Terrincha“, mis omakorda on andnud nime („Terrincho“) juustule. See näitab, et selles alapiirkonnas on koos looduslikud tegurid ja inimfaktor, mis iseloomustavad kogu tootmispiirkonda.

Terra Quente Transmontana ja Douro jõe ülemjooksu org, kus määratletud geograafiline piirkond asub, oli algselt koduks väga vastupidavale ja hästi kohanenud lambatõule, nimelt Badana tõule. Selle tõu põhjal aretati Mondegueiro tõugu jääradega ristates 19. sajandi lõpus välja Churra da Terra Quente tõug. Tõug arenes lõplikult välja 20. sajandi keskpaigaks. Seega on tõug vastupidav, piirkonnaga hästi kohanenud ja üsna viljakas, tihti sünnib lammastel kaks talle korraga. Tõug on lihatootmise seisukohast keskpärane, kuid kuna ta on peamiselt piimatõug, siis on ta tihedalt seotud piirkonna juustutootmisega.

Piirkond on üks künklik tasandik, kus on ka mõni järsem mäekül, mullad on happelised ja väheviljakad, head põllumajandusmaad on üksikud lapid. Vihmavett (sajud on koondunud enamjaolt talvekuudele) kasutatakse kogu pika kuiva suve vältel. See kõik tähendab, et toiduvarude kättesaadavus ei ole ühtlane, kevadel on toitu palju ja suvel seda napib.

Need tingimused mõjutavad tugevalt seda, kuidas kasvukultuurid on piirkonnas jaotunud, eelistatakse traditsioonilisi ekstensiivseid tootmissüsteeme ja ka Churra da Terra Quente'i lambad aretati selleks, et toota piima, mille omadused on sellised, et kui kohalikud inimesed esivanemate oskusi ja tarkusi kasutades piima töötlevad, saab sellest väga omanäolise juustu, mis on ajaproovile vastu pidanud.

Õrn aroom ja maitse, mis muutuvad „Queijo Terrincho“ vananedes tugevamaks ja intensiivsemaks, tulenevad seega juustu valmistamiseks kasutatava puhta toorpiima omadustest ja on tihedalt seotud lambatõuga ning mägedele ja niitudele tüüpilise taimestikuga, mis annab olulise osa määratletud geograafilises piirkonnas aretatud lammaste söödast.

Juustumassi tihe ja ühtlane tekstuur, värvus ja kergelt kreemjas välimus tulenevad selle käsitöenduslikust tootmisprotsessist, mille aluseks on kohalike inimeste teadmised, eelkõige oskus valmistada kalgendi ja töödelda seda nii, et vadakse välja nõrgub ja tekib kompaktn mass.

Laagerdamine ja valmimisprotsess leiavad aset kontrollitud keskkonnaga looduslikes laagerdamisruumides järgmistel tingimustel.

Laagerdamine	Queijo Terrincho	Queijo Terrincho <i>Velho</i>
Temperatuur (°C)	5–12	8–14
Niiskus (%)	80–90	75–85
Minimaalne laagerdumisaeg (päevades)	30	90

Nende tingimuste säilitamine ja selle protsessi jälgimine (eelkõige seoses juustu pesemisega, mille sagedus sõltub kooriku välimusest, mis peab alati olema sile ja puhas) on toimingud, mille puhul tuginetakse kohalikule oskusteabele ning mis on määravad tegurid tagamaks, et saadud juustu mass on soovitud tekstuuri, värvuse ja välimusega.

Kohaliku oskusteabe kasutamine on ilmne ka traditsiooniliste säilitusmeetodite juures, seda just pikema laagerdumisaajaga juustude puhul, tänu traditsioonilistele meetoditele saab toodet säilitada kauem, ilma et selle iseloomulikud omadused muutuksid. Seda tava järgitakse juustukooriku katmisel punase paprika pastaga (see on keskmise paksusega segu, mis saadakse punase paprika ja viinamarjade pressimisjäädikdest saadud piiritusjoogi või punase paprika ja kohalikes traditsioonilistes pressimiskodades või oliiviõliveskites toodetud külmpressitud oliiviõli segamisega) ja juustu säilitamisel külmpressitud oliiviõliga täidetud anumates.

Mis puudutab inimfaktori ja toote vahelist seost, siis peetakse toodet „Queijo Terrincho“ Trás-os-Montes'i piirkonnas traditsiooniliseks tooteks ning selle tootmis- ja säilitusmeetodeid on põlvest põlve edasi antud ning neid kasutatakse tänini.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

https://tradicional.dgadr.gov.pt/images/prod_imagens/queijos/docs/CE_Qj_Terrincho.pdf

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

(2020/C 186/04)

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 taotlusega saab tutvuda Euroopa Komisjoni andmebaasis eAmbrosia.

KOONDDOKUMENT

„TOMME DE SAVOIE“

ELi nr: PGI-FR-0177-AM03 – 10.1.2020

KPN () KGT (X)

1. Nimetus(ed)

„Tomme de Savoie“

2. Liikmesriik või Kolmas Riik

Prantsusmaa

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.3. Juust

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Tomme de Savoie“ on kuumtöötlemata pressitud juust, valmistatud lehma toorpiimast või termotöödeldud piimast. Minimaalne laagerdumise kestus enne laagerdumiskeldrist väljaviimist on 30 päeva pärast piimale laabi lisamist.

Toode on lameda silinderja ketta kujuline, selle läbimõõt on 18–21 cm, kõrgus 5–8 cm. Juustu kaal jääb vahemikku 1,2–2 kg. Juustu mõõtmed võivad olla väiksemad, kuid organoleptilised omadused peavad olema samad. Sellisel juhul on juustu kõrgus maksimaalselt 8 cm ja selle kaal peab jääma vahemikku 400–900 grammi.

Juustu koorik on sile kuni kergelt ebatasane, selle värvus ulatub hallist valkjashallini ning sellel võib olla välja arenenud sekundaarne hallitus.

Juustumass on poolkõva, selle värvus ulatub valgest kollaseni. Juustus on väikesed augud. Tootel on iseloomulik kergelt soolane maitse, millele mõnikord lisandub kerge hapukus ja teravus.

Juustu minimaalne rasvainesisaldus kogukaalust on 9 % ja minimaalne kuivainesisaldus 45 %.

Soolasisaldus jääb vahemikku 1,2–2 %.

Juustu „Tomme de Savoie“ turustatakse järgmisel kujul: tervelt või tükeldatult: portsjonitena või viilutatuna; eelpakendatud müügiühikutena: portsjonitena või viilutatuna.

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

Lubatud sööt hõlmab järgmist:

- koresööt (rohi, hein, ädal, haljasmais, sorgo, põhk, vahekultuurid);
- maisitõlvikud ja niiske teramais, mida on lubatud anda ainult ajavahemikul 1. oktoobrist kuni 1. maini;
- kunstlikult kuivatatud sööt, kuivatatud lutsern, kuivatatud suhkrupeedijäätmed, söödapeet, mis peavad loomadele andmisel olema puhtad ja kahjustusteta.

⁽¹⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

- Täiendsööt ja järgmised söödalised:
- teravili ja sellest valmistatud tooted (kliid, peenkliid, jahu, veetustatud raba); teraviljade seemneid võidakse säilitada inertgaasi keskkonnas;
- õliviljade ja valgurikaste kultuuride seemned ja neist valmistatud koogid;
- kõrvalsaadused: lutserni valgukontsentraat, mittevalguline lämmastik (tärklise- ja pärmitööstuse kõrvalsaadused), ureasisaldus täiendsöödas < 3 %;
- melass ja taimeõli, mineraalid, vitamiinid, mikroelemendid ja naturaalsed taimeekstraktid.
- Põllumajandusettevõttes valmistatud vadaku kasutamine on lubatud maksimaalselt 24 tunni jooksul valmistamisest.

Lakteerivate lehmade puhul:

- peab 100 % koresöödast pärinema geograafilisest piirkonnast;
- väljastpoolt geograafilist piirkonda pärineva kunstlikult kuivatatud sööda, maisitõlvikute, niiske teramaisi ja söödapeedi kogus on piiratud keskmiselt nelja kilogrammiga (kuivainena) lakteeriva lehma kohta päevas aasta jooksul.

Need piirangud võimaldavad tagada, et suurem osa piimalehmadele antavast kuivainest pärineb kindlaksmääratud geograafilisest piirkonnast. Ühtlasi tõhustatakse nende abil seost kõnealuse toote ja asjaomase geograafilise päritolupiirkonna vahel.

Kui tootmine toimub talumajapidamises, peab juustu „Tomme de Savoie“ valmistamiseks töödeldav piim pärinema piimakarjalt, mille lehmadest vähemalt 75 % kuulub tõugudesse Abondance, Montbéliarde või Tarentaise.

Piimatöötlemisettevõtte puhul peab juustu „Tomme de Savoie“ valmistamiseks kogutav piim pärinema piimakarjalt, mille kõigist lehmadest vähemalt 75 % kuulub tõugudesse Abondance, Montbéliarde või Tarentaise.

Traditsiooniliste lehmatoogude Abondance, Montbéliarde ja Tarentaise kasvatamise tava säilitamine on põhjendatud, sest nende tõugude puhul on tõestatud, et nad on suutelised kohanema looduskeskkonna füüsikaliste ja kliimaatiliste piirangutega: lehmade kehaehitus on sobiv kaldega karjamaadele, lehmad taluvad temperatuurikõikumisi ning tarvivad karjamaade rohku suvel ja kuivsööta talvel.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Piima tootmine, selle töötlemine ja juustu laagerdumine peavad toimuma geograafilises piirkonnas.

Nõue, et juustu „Tomme de Savoie“ tootmiseks kasutatav piim peab pärinema geograafilisest piirkonnast, on põhjendatud söödaressursi olulise rolliga kõnealuses piirkonnas, mida väärtustatakse juustu tootmisel.

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

—

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Kaitstud geograafilise tähisega juustu „Tomme de Savoie“ märgistamine peab vastama järgmistele nõuetele:

- nimetus „Tomme de Savoie“ peab olema esitatud kõikidel pakenditel Euroopa Liidu kaitstud geograafilise tähise logoga samal vaateväljal;
- tootja, juustumeister või eelpakendaja peavad loetavalt märkima oma nime ja aadressi;
- sertifitseerimisasutuse nimetus peab olema esitatud;
- kõikide kaitstud geograafilise tähisega turustatavate juustude peal või küljel peab olema viide kaitstud päritolunimetusele vastavalt taotlejate rühma kindlaksmääratud vormile. See nõue ei hõlma juustusid, mida talutootja või juustumeister turustab otse tarbijale;
- lisaks sellele võib märgistusel, arvetel ja müügidokumentidel olla omadussõna „väike“, kui tegemist on väikesemõõtmeliste vormide abil valmistatud juustuga, kuid see märg ei või olla nimetuse „Tomme de Savoie“ kõrval ega paikneda vahetult kõnealuse nimetuse kohal.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Geograafiline piirkond hõlmab Savoie ja Haute-Savoie departemange tervikuna ning Aini ja Isère'i departemangude järgmisi kommuune.

Aini departemang: Anglefort, Béon, Billiat, Ceyzérieu, Chanay, Corbonod, Cressin-Rochefort, Culoz, Flaxieu, Injoux-Génissiat, Lavours, Léaz, Massignieu-de-Rives, Parves et Nattages, Pollieu, Saint-Martin-de-Bavel, Seyssel, Surjoux-Lhôpital, Talissieu, Valserhône, Villes, Virignin, Vongnes.

Isère'i departemang: Entre-deux-Guiers, Miribel-les-Échelles, Saint-Christophe-sur-Guiers, Saint-Pierre-de-Chartreuse, Saint-Pierre d'Entremont.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Juustu „Tomme de Savoie“ seos tootmispiirkonnaga põhineb toote tagatud kvaliteedil.

Juustu „Tomme de Savoie“ valmistamispiirkonna looduskeskkonda iseloomustavad mitmekesised aluspinnad, mida mõjutab ühtlane mäestikukliima.

Reljeefi ja geoloogiliste omaduste poolest on juustu „Tomme de Savoie“ geograafiline piirkond küllalt kontrastirikas. Piirkonna kõrgus merepinnast jääb valdavalt 200 ja 2 500 meetri vahele, pinnas hõlmab samaaegselt vana kristalse aluspõhjana massiive ja lubjakivimassiive.

Piirkonna kliima näol on tegemist tüüpilise mäestikukliimaga: talved on pikad ja mõnikord karmid, suved soojad. Jättes kõrvale üldiselt vähemate sademetega Maurenne'i ja Tarentaise'i jõe sügavad orud, on aastane sademete hulk suur, Alpide eelmäestike jalamil keskmiselt 1 000–1 500 mm aastas. Sademed jagunevad aasta lõikes ühtlaselt.

Tänu paksule mullakihile ja sademete suurele hulgale ning ühtlasele jagunemisele aasta lõikes on tegemist kvaliteetsete rohumaade alaga (rikkaliku ja mitmekesise taimkattega karjamaad ja heinamaad).

Eelmäestik on arenenud ka teravilja- ja maisikasvatuseks.

Inimtegurite puhul tuleb märkida, et „Tomme de Savoie“ näol on tegemist Savoie piirkonna kõige pikema ajalooga juustuga. „Tomme de Savoie“ oli pikka aega kodumajapidamises tarbitav juust. See juust oli põllumeeste toidusedelis oluline valguallikas.

Olemasoleva piima kogus sõltus olulisel määral piima kasutamisest muul eelmärgil, eelkõige selle kasutamisest väga nõutavate piimarasvatoodete valmistamiseks. Savoie maakonna põllumehed valmistasid seda juustu piimakogustest, mis jäid üle pärast muud kasutust.

„Tomme de Savoie“ juust võis sõltuvalt piima koorimisastmest olla erineva rasvainesisaldusega, samuti oli „Tomme de Savoie“ juustude suurus erinev ja sõltus põllumajanduslikust majapidamisest, kus juustu valmistati.

Algselt kodumajapidamistes valmistatud „Tomme de Savoie“ juustu hakati seejärel tootma ka mõningates juustukodades.

Juustu „Tomme de Savoie“ valmistamiseks kasutatava piima tootmine tugineb ka praegu geograafilise piirkonna rohurikkuse väärtustamisele, aga ka traditsiooniliste tõugude Abondance, Montbéliarde ja Tarentaise kasvatamise tava jätkamisele. Need tõud on tõendanud oma võimet kohaneda piirkonna füüsiliste ja kliimaatiliste piirangutega: lehmade kehaehitus on sobiv kaldega karjamaadele, lehmad taluvad temperatuurikõikumisi ning tarbivad karjamaade rohtu suvel ja kuivsööta talvel. Piimalehmade söötmine põhineb peamiselt geograafilisest piirkonnast pärineval söödal ja teraviljadel.

Juustumeistrite looduskeskkonnaga kohanenud oskusteave on välja arendatud just nimelt nendes mäestikupiirkondades. Piirkonnas kasutatavad tehnoloogilised võtted on kohandunud piima omadustega ja juustumeistrid jälgivad hoolikalt teatavate etappide teostamist, nagu bakterikultuuride lisamine, mesofiilse ja termofiilse mikrofloora areng ning juustu laagerdumine.

Need tehnoloogilised võtted tulenevad oskusteabest, mida jagatakse piirkonnas, kus pressitud juustumassiga juustude tootmine on toimunud pikka aega.

Juustude laagerdumine keldrites puitalustel võimaldab juustumassil hästi küpseda, lubades välja areneda juustu pinna mikroflooral, eeskätt hallitusseentel. Juustusid „Tomme de Savoie“ keeratakse ümber vähemalt üks kord nädalas, see toiming võimaldab juustu „karvase pinna“ maha lihvida.

„Tomme de Savoie“ on kuumtöötlemata pressitud juust, valmistatud lehma toorpiimast või termotöödeldud piimast.

Juustul „Tomme de Savoie“ on iseloomulik lameda silinderja ketta kuju, selle koorik on sile kuni kergelt ebatasane ja värvus ulatub hallist valkjashallini, juustul on iseloomulik kergelt soolane maitse, millele mõnikord lisandub kerge hapukus ja teravus.

Geograafilises piirkonnas on võimalik toota koresööta ja teravilja piisavas koguses selleks, et rahuldada piima tootmise vajadused, säilitades seejuures tootmise ekstensiivse iseloomu ja tagades loomadele mitmekülgse söödavaliku.

Piimakarja kasvatussüsteemide puhul eelistatakse geograafilise piirkonna looduskeskkonnast pärinevate äärmiselt mitmekesiste kohalike söödaressursside kasutamist. Piima tootmine geograafilises piirkonnas võimaldab lisaks taimsete ressursside optimaalsele ärakasutamisele iidsete kasutustavade kohaselt väärtustada ka traditsioonilistelt lehmatootjagudelt saadavat piima. Eelistatud on kohalikud loomatõud, kes moodustavad tänapäeval enam kui 90 % karjast. Kohaliku ilmastiku ja mäestikutingimustega kohanenud lehmatood on suutelised kasutama kogu oma piimatootmise potentsiaali, vaatamata mõnikord keerulistele keskkonningimustele; seejuures väljendub juustus piima kaudu lehmade sööda hulka kuuluva taimestiku mitmekesisus.

Erisööda andmise tulemusel suures koguses toodetud piim on juustu valmistamiseks sobilikum kui teistelt lehmatootjagudelt samasugustes tingimustes saadud piim ning annab juustule eriomadused; nii on pärast laabi lisamist tekkiv kalgend kõvem ja sellest saadava juustu kogus suurem.

Sööda ja selle koostise rolli kohta piima kvaliteedi kujunemisel on avaldatud mitu uuringut (näiteks BUGAUD C., BUCHIN S., HAUWUY A., COULON J.B., 2002, „Texture et flaveur du fromage selon la nature du pâturage: cas du fromage d'Abondance“ (Karjamaa tüübi mõju juustu tekstuurile ja maitsele: Abondance'i juustu näitel.) INRA Prod. Anim., GIS AlpesJura. või DORIOZ J.M., FLEURY Ph., COULON J.B., MARTIN B., 2000, „La composante milieu physique dans l'effet terroir pour la production fromagère: quelques réflexions à partir du cas des fromages des Alpes du Nord“ (Füüsiline keskkond kui kohaliku eripära tegur juustutootmisel: mõned kaalutlused Põhja-Alpide juustutootmise põhjal). Courrier de l'environnement, GIS AlpesJura. või LUCAS A, HULIN S., MICHEL V., AGABRIEL C., CHAMBA JF, ROCK E, COULON JB., 2006, „Relations entre les conditions de production du lait et les teneurs en composés d'intérêt nutritionnel dans le fromage: étude en conditions réelles de production“ (Seosed piima tootmistingimuste ja juustu toiteväärtusega seotud tegurite vahel: reaalsel tootmistingimustel põhinev uuring). INRA Prod Anim, GIS AlpesJura). Viimane uuring käsitleb „Tomme de Savoie“ juustu ja selles tuuakse välja sööda oluline mõju juustus sisalduvate lipiidlahustuvate mikrotoitainete sisaldusele. Uuringust nähtub samuti, et piima ja sellest tulenevalt ka juustu rasvhapete sisaldus on esmajärjekorras seotud lehmade põhisööda koostisega.

Juustu tootmiseks kasutatakse toorpiima või termotöödeldud piima, mis tagab selles leiduva mikrofloora säilimise tänu töötlemiseks kehtestatud lühikestele tähtaegadele. See mitmekesine mikrofloora annab „Tomme de Savoie“ juustule eripäraseid omadused.

Toorpiima või termotöödeldud piima kasutamine võimaldab säilitada piima esialgsed omadused, mis on tingitud lehmade söödast, mille mitmekesisus on geograafilise piirkonna üks eripäradest.

„Tomme de Savoie“ juust võis sõltuvalt piima koorimisastmest olla erineva rasvainesisaldusega, samuti oli „Tomme de Savoie“ juustude suurus erinev ja sõltus põllumajanduslikust majapidamisest, kus juustu valmistati. Olemasoleva piima kogus sõltus olulisel määral piima kasutamisest muul eelmärgil, eelkõige selle kasutamisest väga nõutavate piimarasvatoodete valmistamiseks. Piirkonna põllumehed valmistasid seda juustu piimakogustest, mis jäid üle pärast muud kasutust.

Et säilitada toote ajaloolised omadused, valmistavad juustumeistrid pressitud juustu valmistamistehnoloogiat kasutades erineva suurusega juuste, mis on võrreldes sama piirkonna teiste juustudega siiski küllalt väikesemõõdulised ning mille rasvainesisaldus on erinev.

Tootmistavad on võimaldanud valida välja tootmisprotsessi soodustava mikrofloora. See mikrofloora võimaldab praegustel tootjatel parandada juustu maitseomadusi. Laagerdumine võimaldab maitseomadusi veelgi edasi arendada.

Juustu pinnakihi mikrofloora, mis hõlmab eeskätt hallitusseent, annab juustule „Tomme de Savoie“ iseloomuliku halli värvuse; mikrofloora arengut soodustab ka juustude laagerdumine puitalustel. „Tomme de Savoie“ juustu iseloomuliku kooriku moodustumisele aitab samuti kaasa juustude ümberpööramine laagerdumise käigus, mille tulemusel silutakse hallitusseente „karvane pind“.

Viide tootspetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-f5bec304-85e4-4ca2-b956-c784993548e1

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

(2020/C 186/05)

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

STANDARDMUUDATUSE HEAKSKIITMISE TEADE

„Hajós-Baja“

Viitenumber PDO-HU-A1388-AM02

Teate kuupäev: 15.2.2020

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. Tootekategooriasse „veinid“ uute veinitüüpide lisamine

a) Tootespetsifikaadi asjaomased punktid:

- II. Veini(de) kirjeldus
- III. Veinivalmistuse eritavad
- V. Maksimaalne saagikus
- VI. Lubatud viinamarjasordid
- VII. Seos piirkonnaga

b) Koonddokumendi punkt:

- Veini(de) kirjeldus
- Veinivalmistustavad – Veinivalmistuse eritavad
- Veinivalmistustavad – Maksimaalne saagikus

c) Veinitüüpide valiku laiendamine võimaldab Hajós-Baja veinide mitmekesisust ja ainulaadsust paremini esile tõsta. Hiliskorjeveinid on täidlased ning nende valmistus- ja laagerdamismeetodid on eripärased. Lisaks võivad need veinid sisaldada jääsuhkrut. *Premium*-tüüpi veinid on keeruka lõhnabuketiga kvaliteetveinid, millel on ümar ja rikkalik maitse ning millele on omane intensiivne puuviljalisus. Neil võib sageli olla kuivatatud puuviljadele või keedistele omane maitse ja lõhn, mida täiendavad intensiivsed vürtsikad noodid, kus domineerivad puidust vaatides ja pudelites laagerdumisele omased aroomid. Jääveinid on täidlased ning nende jääsuhkrusisaldus, happesus ja alkoholisaldus loovad harmoonilise magusa maitse.

2. Olemasolevate veinide organoleptilise kirjelduse muutmine ja uute veinitüüpidega vastavusse viimine

a) Tootespetsifikaadi asjaomane punkt:

- II. Veini(de) kirjeldus

b) Koonddokumendi asjaomane punkt:

- Veini(de) kirjeldus

c) Uued veinitüübid laiendavad oluliselt Hajós-Baja veinivalikut ning olemasolevate veinitüüpide organoleptiline kirjeldus vajab samuti muutmist.

3. Vahuveinide analüütiliste näitajate muutmine

a) Tootespetsifikaadi asjaomased punktid:

- II. Veini(de) kirjeldus

⁽¹⁾ ELT L 9, 11.1.2019, lk 2.

- b) Koonddokumendi asjaomane punkt:
— Veini(de) kirjeldus
- c) Kehtivate nõuete kohandamine vastavalt kehtivatele õigusaktidele.
4. **Maksimaalse üldalkoholisalduse (veeru) väljajätmineanalüütilistest kirjeldustest**
- a) Tootespetsifikaadi asjaomased punktid:
— II. Veini(de) kirjeldus
- b) Koonddokumendi asjaomane punkt:
— Veini(de) kirjeldus
- c) Eelmised eeskirjad on aegunud, sest kliimamuutuste tõttu on veinide naturaalne üldalkoholisaldus juba mitu aastat suurem. Väljajätul puudub negatiivne mõju veinide kvaliteedile.
5. **Bácsszentgyörgy I ja II klassi liigitatud määratletud piirkondade laiendamine viinamarjaistanduste katastri põhjal**
- a) Tootespetsifikaadi asjaomased punktid:
— IV. Määratletud piirkond
— VII. Lisatingimused
- b) Koonddokumendi asjaomane punkt:
— Määratletud geograafiline piirkond
— Lisatingimused
- c) Bácsszentgyörgy omavalitsusüksuse äärealal asuvad veinipiirkonda kuuluvad Csátalja ja Dávodi külad. Omavalitsusüksuse territooriumist on veiniistanduste katastris registreeritud 6,8109 hektarit ning omavalitsusüksuses tegutseb kaks lihtsustatud korra kohaselt toimivat maksuladu. Piirkonna tingimused vastavad tootmispiirkonna ja kaitstud päritolunimetusega „Hajós-Baja“ toote vahelise seose kirjeldusele. Viinamarjakasvatuse on üks selle piirkonna elanike traditsioonilistest majandustegevustest.
6. **Veinides kasutada lubatud viinamarjasortide loetelu laiendamine: Sort 'Generosa'**
- a) Tootespetsifikaadi asjaomased punktid:
— VI. Lubatud viinamarjasordid
- b) Koonddokumendi asjaomane punkt:
— Peamine viinamarjasort (peamised viinamarjasordid)
- c) Sordi 'Generosa' viinamarjad on külma- ja haiguskindlad ning neid on lihtne töödelda. Neist toodetud vein on elav, värsked ja väga nõutud. See sort on hiljuti veinipiirkonnas välja arendatud ja praegu kasvatatakse seda 12,4 hektaril.
7. **Vahuveinides kasutada lubatud viinamarjasortide loetelu laiendamine:**
- a) Tootespetsifikaadi asjaomased punktid:
— VI. Lubatud viinamarjasordid
- b) Koonddokumendi asjaomane punkt:
— Peamine viinamarjasort (peamised viinamarjasordid)
- c) Neid sorte on veinipiirkonnas traditsiooniliselt vahuveinide tootmiseks kasutatud. Harmooniliste vahuveinide lähteveinil on elegantne ja meeldiv maitse- ja lõhnabukett, mis on kooskõlas veini värvusega (valge – nt 'Chardonnay', roosa ja punane – nt 'Kékfrankos'), ning tuntav ja suhteliselt kõrge happesus. Pärast pudelis laagerdumist tulevad kauakestva mulliga vahuveinis esile aroomide rikkus ja teisesed lõhnanoodid. Muskaatlõhnaga vahuveinide (*cserszegi fűszeres*) tootmisel, täiendavad viinamarjadele ja tootmispiirkonnale omased aroomid ja lõhnad maitset neutraalse rikkalikkusega.

8. **Märgistamiseskirjadest punkti c väljajätmine (nimetuste kasutamise seotud formaalne nõue)**
- a) Tootespetsifikaadi asjaomased punktid:
 - VII. Lisatingimused
 - b) Koonddokumendi asjaomane punkt:
 - Lisatingimused
 - c) Veini ostmisel on tarbijatele kõige olulisem viinamarjasordi nimi ja müük oleks lihtsam, kui jätta välja märgistamiseskirjade punkt c.
9. **Esitlemiseskirjade punkti b väljajätmine (ainult klaaspudelites müümise korral)**
- a) Tootespetsifikaadi asjaomased punktid:
 - VII. Lisatingimused
 - b) Koonddokumendi asjaomane punkt:
 - Lisatingimused
 - c) Kaasaegse villimistehnoloogia areng võimaldab veinitootjatel kasutada 3-, 5- ja 10-liitriseid pappkarpi pakendatud plastkotte (bag in box™), milles on võimalik veini turustada nii, et selle kvaliteet säilib.
10. **Punkti väljajätmine, milles käsitletakse pädeva kohaliku veinide hindamiskomisjoni määramist ning selle komisjoni toimimist, samuti kontrolliasutuse kontrolli ulatust**
- a) Tootespetsifikaadi asjaomased punktid:
 - VIII. Lisatingimused
 - IX. Kontrollid
 - b) Koonddokumendi asjaomane punkt:
 - see muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet
 - c) Kohaliku veinide hindamiskomisjoni töökorraldus muudab veinide turustamise tootjate jaoks keeruliseks, sest see toob kaasa viivitusi. Samuti on keeruline panna paika tehnilisi ja finantstingimusi, et komisjon nõuetekohaselt toimiks. Seetõttu pole komisjon piisavalt paindlik, et täita viinamarjakasvatajate klassifitseerimisvajadusi.
11. **Pädeva kohaliku veinide hindamiskomisjoni protokoll põhjal sekretäri otsuse vastuvõtmise kohustuse kaotamine**
- a) Tootespetsifikaadi asjaomased punktid:
 - VII. Lisatingimused
 - b) Koonddokumendi asjaomane punkt:
 - see muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet
 - c) Veinide kohalik hindamiskomisjon ei tegutse veinipiirkonnas, seepärast tuleks kohustus kaotada.
12. **Kontrollide läbiviimise eest vastutava presidendi nimetamine veiniühenduses, et jaotada veiniühenduses ülesanded**
- a) Tootespetsifikaadi asjaomased punktid:
 - X. Veiniühenduse tööjaotus
 - b) Koonddokumendi asjaomane punkt:
 - see muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet
 - c) Veiniühenduse presidendi nimetamisega on kontrolli tingimused täidetud.

13. Tabeli selle osa muutmise, milles käsitletakse turuleviimise korda, et jaotada veiniühenduses ülesanded

- a) Tootespetsifikaadi asjaomased punktid:
— X. Veiniühenduse tööjaotus
- b) Koonddokumendi asjaomane punkt:
— see muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet
- c) Kehtivate õigusaktide kohaselt ei ole veiniühenduse presidendi läbiviidud proovivõtt õiguspärane, seepärast tuleks kohustus kustutada. Organoleptiline hindamine ei kuulu veiniühenduse presidendi vastutusalasse ja tuleb seega välja jätta. Veiniühenduse president väljastab turuleviimiseks veini päritolu tõendava dokumendi (veini päritoluser-tifikaat).

14. Tehniline muudatus (veiniasutuse nime muutmise)

- a) Tootespetsifikaadi asjaomased punktid:
— IX. Kontrollid
- b) Koonddokumendi asjaomane punkt:
— see muudatus ei mõjuta koonddokumendis esitatud teavet
- c) Kuna veiniasutuse nimi on muutunud, tuleb tootespetsifikaati lisada uus nimi.

KOONDDOKUMENT

1. Toote nimetus

Hajós-Baja

2. Geograafilise tähise tüüp

KPN – kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein
4. Vahuvein

4. Veini(de) kirjeldus

Valged sordiveinid ja cuvée-tüüpi veinid

Veinide värvus varieerub rohekasvalgest kahvatu õlgkollaseni. Tegemist on kergete veinidega, millel on intensiivne aroom, kerge happesus ning lillede, puuviljade või tsitrusviljade noodid.

* Maksimaalne üldalkoholisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Roosad sordiveinid ja cuvée-tüüpi veinid

Veinide värvus varieerub lõheroosast kahvatupunaseni. Värsked, elavad, puuviljalised veinid, mis on valmistatud substraktiivset meetodit kasutades.

- * Maksimaalne üldalkoholisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Punased sordiveinid ja cuvée-tüüpi veinid

Värsked ja puuviljalised punased veinid: rikkalikud punased veinid, mille värvus varieerub rubiinpunasest sügava rubiinpunaseni. Veinid on tagasihoidliku, puuviljalise ja noorusliku buketiga, vähese tammelõhna ja tanniinusega, enamasti tugevalt happelised ja väikese alkoholisisaldusega.

Keskmiselt täidlased ja tummised punased veinid: veinide värvus varieerub sügavast rubiinpunasest heleda granaatõunapunaseni. Veinidel on vürtsikas aroom, tädlane maitse ja tugev tanniinisisaldus ning neid on osaliselt laagerdatud või puitvaadis hoitud, kuid tammemaitse ei ole domineeriv.

- * Maksimaalne üldalkoholisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Valged hiliskorjesortidest sordiveinid ja cuvée-tüüpi veinid

Kuldse värvuse ja mitmekesise lõhnabuketiga veinid, mille tekstuur on sametine ja tädlane, aroom rikkalik ning maitstes on tunda vaadis või pudelis laagerdumisele iseloomulike noote. Veinidel on meeldiv happesus ja alkoholisisaldus ning veinid sisaldavad tihti jääsuhkrut.

- * Maksimaalne üldalkoholisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	23,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Punased hiliskorjesortidest sordiveinid ja cuvée-tüüpi veinid

Rubiinpunase või tumepunase värvuse ja mitmekesise lõhnabuketiga veinid, mille tekstuur on sametine ja tädlane, aroom rikkalik ning maitses puitvaadis või pudelis laagerdumisele iseloomulike noote. Veinidel on meeldiv happesus ja alkoholisisaldus ning veinid sisaldavad tihti jääsuhkrut.

- * Maksimaalne üldalkoholisisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	23,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Valged premium-tüüpi sordiveinid ja cuvée-tüüpi veinid

Veinide värvus võib varieeruda rohekasvalgest kuldteni. Rikkaliku aroomi ja intensiivse nüansirikka maitsega veinid, millel on enamasti lillede, puuviljade ja tsitrusviljade noodid. Samuti võib tegemist olla täidlaste veinidega, mis on toodetud substraktiivse meetodiga ja mida on laagerdatud.

- * Maksimaalne üldalkoholisisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Roosad premium-tüüpi sordiveinid ja cuvée-tüüpi veinid

Veinide värvus varieerub lõheroosast kahvatupunaseks. Elegantselt värsked, elavad, puuviljalise aroomiga veinid, mis on valmistatud substraktiivset meetodit kasutades.

- * Maksimaalne üldalkoholisisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	18
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Punased premium-tüüpi sordiveinid ja cuvée-tüüpi veinid

Veinide värvus varieerub sügavast rubiinpunasest heleda granaatõunapunaseni. Veinidel on võrtsikas aroom, täidlane maitse ja tugev tanniinisuse ning neid on osaliselt laagerdatud või puitvaadis hoitud, kuid tammemaitse ei ole domineeriv. Kuna veine laagerdatakse kauem, arenevad välja kuivatatud puuviljadele ja keedistele omased aroomid ja maitset.

- * Maksimaalne üldalkoholisisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	20
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Valged jääveinid

Vanakuldne värvus, rikkaliku ja kompleksse aroomiga veinid. Eriti suure suhkrusisaldusega mesimagusad veinid, millel on kontseentreeritud maitse ja mis on tugevalt happelised.

- * Maksimaalne üldalkoholisisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	23,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Punased jääveinid

Pronkspunase värvuse ning rikkaliku ja kompleksse aroomiga veinid. Eriti suure suhkrusisaldusega mesimagusad veinid, millel on kontseentreeritud maitse ja mille aroom meenutab kuivatatud puuvilju.

- * Maksimaalne üldalkoholisisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	3,5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	23,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Valge vahuvein:

Värvus: rohekasvalge, virsikukarva, kahvatu õlgkollane

Lõhn: intensiivselt puuviljaline, lilleline

Maitse ja bukett: värske, elav, harmooniliselt happeline

Mull: ühtlane, kauakestev

* Maksimaalne üldalkoholisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Roosad vahuveinid

Värvus: kahvatu-roosa, sibulakoore tooni või lõheroosa

Lõhn: meenutab selgelt puuvilju

Maitse ja bukett: harmooniline, õrnalt happeline

Mull: peenike, kauakestev

* Maksimaalne üldalkoholisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

Punased vahuveinid

Värvus: rubiinpunane, sügav rubiinpunane

Lõhn: intensiivne, nooruslik, puuviljaline

Maitse ja bukett: vürtsikas, puuviljaline, jõuline

Mull: kauakestev, ühtlane

* Maksimaalne üldalkoholisaldus ja maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus on kindlaks määratud liidu õigusaktidega.

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne üldalkoholisaldus (mahuprotsentides)	
Minimaalne tegelik alkoholisisaldus (mahuprotsentides)	9
Minimaalne üldhappesus	5 grammi liitri kohta, väljendatud viinhappena

Üldised analüütilised omadused	
Maksimaalne lenduvate hapete sisaldus (milliekvivalentides liitri kohta)	13,33
Maksimaalne vääveldioksiidi üldsisaldus (milligrammides liitri kohta)	

5. Veinivalmistustavad

a) Üldised analüütilised omadused

Keelatud veinivalmistustavad

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Valged hiliskorjesortidest sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid, punased hiliskorjesortidest sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid, valge jäävein, punane jäävein: rikastamine, magustamine

Valged *premium*-tüüpi sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid, roosad *premium*-tüüpi sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid, punased *premium*-tüüpi sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid: magustamine

Kohustuslikud veinivalmistustavad:

Veinivalmistamisele kohaldatav piirang

Valge jäävein, punane jäävein: saagikoristus peab toimuma temperatuuril alla miinus 7 °C, pressitakse külmunud viinamarju

Viinamarjakasvatuse eeskirjad

Viljelustavad

1. Viinapuude kasvatamine:

a. Enne 31. detsembrist 2011 rajatud istandused: lubatud on kõik viljelustavad

b. Pärast 1. jaanuari 2012 rajatud istandused: pikk või lühike lehtrikujuline lõikus (*gobelet*), madal või keskmise kõrgusega nõörpuuvorm, vihmavarjukujuline kujundusvorm, Moseri kujundusvorm, Sylvozi kujundusvorm, parendatud Moseri kujundusvorm, ühesuunaline horisontaaltoestus.

2. Viinapuude istutustihedus:

a. Enne 31. detsembrist 2011 rajatud istandused: istutustihedust ei ole kindlaks määratud

b. Pärast 1. jaanuari 2012 rajatud istandused:

— istutustihedus: vähemalt 3 300 taime hektari kohta;

— puuridade vaheline kaugus: 1–3,6 m

— viinapuude tüvede vaheline kaugus: vähemalt 0,6 m ja mitte rohkem kui 1,2 m. Kaheharuliste viinapuude puhul tuleb võtta arvesse taimede vahelist keskmist vahemaad.

3. Pungade arv: maksimaalselt 12 punga/m²

4. Saagikoristuse kuupäeva määramine: veiniühenduse pädeva haldusnõukogu otsuse kohaselt, mis põhineb alates 1. augustist igal nädalal võetud proovisaagil.

Viinamarjade minimaalne võimalik alkoholisaldus väljendatuna Ungari virdekraadides (MM) ja mahuprotsentides.

Veinivalmistustavad

Valged sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid, roosad sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid, punased sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid ning klarett-tüüpi sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid: 14,9 MM, 9 vol %

Valged hiliskorjesortidest sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid ning punased hiliskorjesortidest sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid: 19 MM, 12,08 vol %

Valged *premium*-tüüpi sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid: 17,5 MM, 10,97 vol %

Roosad *premium*-tüüpi sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid ning punased *premium*-tüüpi sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid: 17,4 MM, 10,89 vol %

Valge jäävein ja punane jäävein: 25 MM, 16,66 vol %

Vahuvein: 14,9 MM, 9 vol %

b) *Maksimaalne saagikus*

Valged sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid, roosad sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid, punased sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid ning klarett-tüüpi sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid:

100 hektoliitrit hektari kohta

Valged sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid, roosad sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid, punased sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid ning klarett-tüüpi sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid:

14 300 kg viinamarju hektari kohta

Valged hiliskorjesortidest sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid ning punased hiliskorjesortidest sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid:

70 hektoliitrit hektari kohta

Valged hiliskorjesortidest sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid ning punased hiliskorjesortidest sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid:

10 000 kg viinamarju hektari kohta

Valged *premium*-tüüpi sordiveinid, roosad *premium*-tüüpi sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid ning punased *premium*-tüüpi sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid:

60 hektoliitrit hektari kohta

Valged *premium*-tüüpi sordiveinid, roosad *premium*-tüüpi sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid ning punased *premium*-tüüpi sordiveinid ja *cuvée*-tüüpi veinid:

8 500 kg hektari kohta

Valge jäävein ja punane jäävein:

42 hektoliitrit hektari kohta

Valge jäävein ja punane jäävein:

6 000 kg hektari kohta

Vahuvein

100 hektoliitrit hektari kohta

Vahuvein

14 300 kg hektari kohta

6. **Määratletud geograafiline piirkond**

Viinamarjaistanduste katastri I ja II klassi liigitatud tootmispiirkonnad asuvad järgmistes omavalitsustes: Baja, Bácsszentgyörgy, Bátmonostor, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dusnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

7. **Peamised veiniviinamarjasordid**

'Kékoportó' – 'Portugalske modré'

'Kadarka' – 'Kadar'

'Rajnai rizling' – 'Rheinriesling'

'Kadarka' – 'Jenei feketé'

'Cabernet franc' – 'Kaberne fran'

'Rajnai rizling' – 'Riesling'

'Zweigelt' – 'Zweigeltrebe'

'Cabernet franc' – 'Gros vidur'

'Kékoportó' – 'Portugizer'

'Sauvignon' – 'Sovinjon'

'Merlot'

'Kövidinka' – 'A dinka crvena'

'Pinot noir' – 'Kék rulandi'
'Pinot noir' – 'Savagnin noir'
'Pinot noir' – 'Pinot cernii'
'Olasz rizling' – 'Welschrieslig'
'Ottonel muskotály' – 'Muskat ottonel'
'Kadarka' – 'Törökszőlő'
'Kadarka' – 'Szkadarka'
'Rajnai rizling' – 'Weisser riesling'
'Olasz rizling' – 'Nemes rizling'
'Rajnai rizling' – 'Johannisberger'
'Kövidinka' – 'A dinka rossa'
'Pinot noir' – 'Rulandski modre'
'Kövidinka' – 'A ruzsica'
'Pinot blanc' – 'Pinot beluj'
'Cabernet franc' – 'Carbonet'
'Pinot blanc' – 'Weissburgunder'
'Olasz rizling' – 'Taljanska grasevina'
'Chardonnay' – 'Kereklevelű'
'Olasz rizling' – 'Risling vlassky'
'Pinot noir' – 'Pignula'
'Cabernet sauvignon'
'Sauvignon' – 'Sauvignon bianco'
'Olasz rizling' – 'Grasevina'
'Szürkebarát' – 'Auvergans gris'
'Chardonnay' – 'Ronci bilé'
'Irsai olivér' – 'Zolotis'
'Szürkebarát' – 'Grauburgunder'
'Kékfrankos' – 'Blaufränkisch'
'Szürkebarát' – 'Ruländer'
'Cabernet franc' – 'Carmenet'
'Szürkebarát' – 'Pinot gris'
'Cserszegi fűszeres'
'Ottonel muskotály' – 'Muscat ottonel'
'Kékoportó' – 'Blauer portugieser'
'Kékfrankos' – 'Limberger'
'Sauvignon' – 'Sauvignon blanc'
'Sauvignon' – 'Sauvignon bijeli'
'Zweigelt' – 'Rotburger'
'Kadarka' – 'Csetereska'
'Pinot blanc' – 'Fehér burgundi'
'Kadarka' – 'Negru moale'
'Kövidinka' – 'A dinka mala'

'Pinot noir' – 'Pinot tinto'
 'Kékoportó' – 'Portugais bleu'
 'Irsai olivér' – 'Muskat olivér'
 'Kadarka' – 'Kadarka negra'
 'Pinot noir' – 'Pinot nero'
 'Ottonei muskotály' – 'Miszket otonel'
 'Kadarka' – 'Gamza'
 'Pinot noir' – 'Kisburgundi kék'
 'Kadarka' – 'Fekete budai'
 'Pinot noir' – 'Spätburgunder'
 'Kövidinka' – 'A kamena dinka'
 'Kékfrankos' – 'Blauer limberger'
 'Olasz rizling' – 'Riesling italien'
 'Pinot noir' – 'Kék burgundi'
 'Pinot blanc' – 'Pinot bianco'
 'Generosa'
 'Szurkebarát' – 'Pinot grigio'
 'Kövidinka' – 'Steinschiller'
 'Rajnai rizling' – 'Riesling blanc'
 'Pinot noir' – 'Pino csernű'
 'Chardonnay' – 'Morillon blanc'
 'Kékfrankos' – 'Moravka'
 'Zweigeltv' – 'Blauer zweigeltrebe'
 'Pinot noir' – 'Blauer burgunder'
 'Olasz rizling' – 'Olaszrizling'
 'Szurkebarát' – 'Graumönch'
 'Kékfrankos' – 'Blauer lemlberger'
 'Cabernet franc' – 'Gros cabernet'
 'Irsai olivér' – 'Irsai'
 'Rajnai rizling' – 'Rhine riesling'
 'Cabernet franc' – 'Cabernet'
 'Irsai olivér' – 'Zolotisztűj rannűj'
 'Chardonnay' – 'Chardonnay blanc'
 'Kékoportó' – 'Modry portugal'

8. Seos(t)e kirjeldus

Vein ja vahuvein – määratletud piirkonna kirjeldus

a) Looduslikud ja kultuurilised tegurid

Kaitstud päritolunimetuse „Hajós-Baja“ piirkond asub Ungari lõunaosas Telecska mägede põhjapoolsetel nõlvadel. See piirneb läänest Doonau jõega, põhjast ja idast Doonau ja Tisza vahele jääva liivase kõrgendikuga ning lõunast riigipiiriga.

Doonau on tootmispiirkonna väljakujunemises mänginud tähtsat rolli. Praegune jõesäng tekkis pärast jõe voolu reguleerimist.

Tootmispiirkonna keskkonatingimused tulenevad peamiselt selle järskudest pinnavormidest. Suurem osa piirkonnast asub 150 meetri kõrgusel merepinnast.

Topograafiale on üldiselt iseloomulikud orgudega vahelduvad põhja-lääne- ja lõuna-idasuunalised mäeahelikud, mis on viinapuude kasvatamiseks soodne keskkond. Kõrguste erinevus pole suurem kui 10 kuni 20 m. Kalle on 2–10 %.

Kaitstud päritolunimetuse „Hajós-Baja“ tootmispiirkondadele on peamiselt iseloomulikud lössipõhised lubjarikkad liivmullad (huumuserikas pinnas ja liukuvad liivaluited); samuti võib sealt vähemal määral leida pruuni metsamulda, mustmulda, rohumaamulda ja lammimulda.

Tootmispiirkonna kliimatingimused tulenevad mandrilisest kliimast, mis on Ungaris valdav. Sellisele kliimale on eelkõige iseloomulikud kuumad suved ja külmad talved. Kliimatingimuste ja suhteliselt madala kõrguse tõttu esineb kevadel ja sügisel tihti öökülmasid.

Aasta keskmine temperatuur kõigub vahemikus 11–12 °C. Aastas on keskmiselt enam kui 2 000 tundi päikesepaistet. Aasta keskmine sademete hulk on 450–500 mm, mis täidab viinapuude vajadused. Siiski ei ole sademete jaotus aasta jooksul ühtlane.

b) Inimtegurid

Viinamarjade kasvatamine on tootmispiirkonnas pikaajaline traditsioon. Nagu ka mujal Ungaris, hakati piirkonnas viinamarju kasvatama Rooma ajastul.

Hajós-Baja veinipiirkond asus iidse Rooma impeeriumi piirialadel (impeeriumi tinglik piir kulges piki Doonaud), kuid impeeriumi mõju ulatus ka selle piirkonnani.

Keskajal õitsenud viinamarjakasvatus kannatas 16. ja 17. sajandil Otomani impeeriumi valitsusajal raskelt, drastiliselt vähenes nii rahvaarv kui ka tootmismah.

Pärast türklaste väljaajamist asusid piirkonda elama saksakeelsed pered (eelkõige Švaabimaa asunikud), kes taastasid viinamarjakasvatuse ning võtsid kasutusele tootmispiirkonnale omased veinikeldrid ja veinivalmistamise tehnoloogia. Viinapuutäide epideemia ajal levis viinamarjakasvatus liivase pinnasega piirkondadesse, sest seda tüüpi pinnas on haigusele vastupidavam, kuid viinamarjaistanduste hilisema taastamise ajal võeti erakordse tootmispotentsiaaliga maatükid taas kasutusele. 1904. aastal hakati Bajas viinamarjakasvatust õpetama kutsekeskkoolis.

Pärast II maailmasõda loodi suured veinikeldrid ja viinamarjakasvatus muutus. Kui varem kasvatati peamiselt ainult traditsioonilisi sorte ('Ezerjó', 'Kadarka', 'Kövidinka', 'Mézes'), siis nüüd lisandusid uued sordid 'Kékfrankos', 'Leányka', 'Muscat ottonel', 'Olasz rizling' (Itaalia Riesling).

Valdavaks said istandused, kus puudevaheline kaugus oli suurem ja kus kasutati kõrget nõörpuumeetodit. 1970ndate lõpust hakati lisaks sortide asendamisele (üleilmselt tuntud sortidega 'Chardonnay', 'Cabernet Sauvignon' jms) tegelema pindala suurendamise ja viljelustehnika arendamisega ning tekkisid suured moodsad veinitehased.

Vahuvein – määratletud piirkonna kirjeldus

b) Inimtegurid

Lisaks eelnevale on Hajós-Baja vahuveinidel järgmised omadused:

Viinamarjade kasvatamine ja vahuveini tootmine on tootmispiirkonnas pikaajaline traditsioon.

1975. aastal hakati veinipiirkonnas Hossúhegy riiklikus põllumajandusettevõttes tootma vahuveini.

1980ndatel ulatus aastane toodang 25 miljoni pudelini. Suur osa sellest veinist turustati mahutis kääritatud vahuveinina (nn Vene meetod).

Samuti toodeti vahuveini, mida kääritati mahutites ja laagerdati kauem.

Lisaks turustati roosasid ja valgeid vahuveine „Carmen“.

Alates 2000ndatest toodab üks pereärina toimiv veinikelder vahuveini klassikalisel pudelil laagerdamise meetodil.

Vein

2. Veini(de) kirjeldus

Bioloogiline keskkond võimaldab veinipiirkonnas toota keskmise happesusega tummiseid veine, mis on magusamad ja suure alkoholisisaldusega. Toitainerikas ja suure veesäilitusvõimega löss tagab piirkonnas kasvatatud viinamarjade eripärase koostise ning tänu lubjakivisele aluspinnasele on veinid mineraalsed.

Valgete ja roosade veinide bukett on intensiivne ja aroom rikkalik. Punased veinid on üldiselt puuviljalised ja sügava värvusega. Veinid on tanniinirikkad ja valmivad aeglaselt.

Premium-tüüpi veinid on keeruka lõhnabuketiga kvaliteetveinid, millel on ümar ja rikkalik maitse ning millele on omane intensiivne puuviljalisus. Neil võib sageli olla kuivatatud puuviljadele või keedistele omane maitse ja lõhn, mida täiendavad intensiivsed vürtsikad noodid, kus domineerivad puidust vaatides ja pudelites laagerdumisele omased aroomid.

Hiliskorjeveinid on täidlased ning nende valmistus- ja laagerdamismeetodid on eripärased. Lisaks võivad need veinid sisaldada jääsuhkrut.

Jääveinid on täidlased ning jääsuhkru sisaldamise, happesuse ja alkoholisisalduse tõttu magusa maitsega.

Tootmispiirkonna veine tuleks turustada pigem pärast nende vaatides või pudelites laagerdamist.

3. Tootmispiirkonna, inimtegurite ja toote vaheline seos

Ökoloogiline keskkond mõjutab väga suurel määral veinide omadusi. Seetõttu on veinid enamasti tummised, keskmise happesusega, pehmemad ja suure alkoholisisaldusega.

Liivmuld soojeneb tavaliselt kiiresti ning selle ere värvus peegeldab paremini päikesevalgust, mis aitab viinamarjadel küpseda. Toitainerikas ja suure veesäilitusvõimega löss tagab piirkonnas kasvatatud viinamarjade eripärase koostise ning tänu lubjakivisele aluspinnasele on veinid mineraalsed.

Geoloogiliste- ja kliimatingimuste mõjul on valgete ja roosade veinide bukett intensiivne ja nende aroom rikkalik. Punased veinid on üldiselt puuviljalised ja sügava värvusega. Veinid on tanniinirikkad ja valmivad aeglaselt. Tootmispiirkonna veine tuleks turustada pigem pärast nende vaatides või pudelites laagerdamist.

Ungari põllumajanduse veinisektori jaoks on Hajós-Baja tähtis veinipiirkond. Majandusliku kaalu tõttu on viinamarjakasvatuse mõju elanikkonnale väga suur ja aitab piirkonnas rahvaarvu säilitada.

Viinamarjakasvatuse ja veinitootmine on pidevas arengus, sama kehtib ka veiniturismi kohta ja külastajate arv kasvab. Just siin asub Ungari kõige rohkemate veinikeldritega küla – Pincefalu de Hajós.

Inimtegurite mõju avaldub tootmispiirkonnas järgmistes valdkondades:

- ökoloogiliste tingimustega kohanenud sortide arendamine (traditsioonilised ja uued sordid);
- viinamarjakasvatuse- ja veinitootmismeetodite väljatöötamine, võttes arvesse konkreetseid ökoloogilisi kriteeriume ja turu eripärasid;
- rajatiste ja integreeritud struktuuride väljaarendamine võttes arvesse keskkonna- ja turutingimusi.

Vahuvein

2. Veini(de) kirjeldus

Lähteveinid on eelkõige tummised, keskmise happesusega, pehmemad ja suure alkoholisisaldusega.

Neis on mineraalseid nüansse. Valgete ja roosade lähteveinide bukett on intensiivne ja nende aroom rikkalik. Punased lähteveinid on üldiselt puuviljalised, nende värvus on sügav ja veinid on tanniinirikkad.

3. Tootmispiirkonna, inimtegurite ja toote vaheline seos

Ökoloogiline keskkond mõjutab lähteveini omadusi väga suurel määral. Samu omadusi ei ole võimalik saavutada muudes veinipiirkondades. Seetõttu on veinid enamasti tummised, keskmise happesusega, pehmemad ja suure alkoholisisaldusega.

Liivmuld soojeneb tavaliselt kiiresti ning selle ere värvus peegeldab paremini päikesevalgust, mis aitab viinamarjadel küpseda. Toitainerikas ja suure veesäilitusvõimega löss tagab piirkonnas kasvatatud viinamarjade eripärase koostise ning tänu lubjakivisele aluspinnasele on veinid mineraalsed.

Geoloogiliste- ja kliimatingimuste tõttu on valgete ja roosade lähteveinide bukett intensiivne ja nende aroom rikkalik. Klarett-tüüpi ja punased lähteveinid on üldiselt puuviljalised ja sügava värvusega. Veinid on tanniinirikkad ja valmivad aeglaselt.

Inimtegurite mõju avaldub tootmispiirkonnas järgmistes valdkondades:

- ökoloogiliste tingimustega kohanenud sortide arendamine (traditsioonilised ja uued sordid);
- viinamarjakasvatuse- ja veinitootmismeetodite ning vahuveini valmistamise meetodite väljatöötamine, võttes arvesse ökoloogilisi kriteeriume ja turu eripärasid;
- rajatiste ja integreeritud struktuuride väljaarendamine võttes arvesse keskkonna- ja turutingimusi.

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

Nimetustega seotud eeskirjad

Õigusraamistik:

riigisiseseid õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Kasutada tohib väiksemate geograafiliste piirkondade nimesid: Baja, Bátmonostor, Bácsszentgyörgy, Borota, Császártöltés, Csátalja, Csávoly, Dávod, Dúsnok, Érsekcsanád, Érsekhalma, Hajós, Nagybaracska, Nemesnádudvar, Rém, Sükösd, Vaskút.

Kvaliteediga seotud märged: „barrique“, „cuvée“, „muskotály“ (muskaatvein), „primőr“ (noor vein), „prémium“ (premium), „siller“ (klarett), „késői szüretelésű“ (hiliskorjevein), „jégbor“ (jäevein).

Esitluseeskirjad (iga tootekategooria ja veinitüübi kohta):

Õigusraamistik:

riigisiseseid õigusaktid

Lisatingimuse liik:

Pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

- a) Hajós-Baja veinipiirkonnas asuvad veinitehased võivad turustada oma veine otse hoiumahutist või pudelist, kui neid tarbitakse kohapeal.
- b) Veine tohib pudelisse villida ainult pakendamiskohtades, mille on kiitnud heaks Hajós-Baja veiniühendus. Pakendamine tootmiskohast väljaspool on lubatud ainult juhul, kui sellest teatatakse 48 tundi enne tegevuse kavandatud algust. Teatis tuleb esitada Hajós-Baja veinipiirkonna veiniühenduse nõukogule. Pakendamine peab toimuma 90 päeva jooksul pärast tootmiskohast lähetamise kuupäeva.

Tootmine väljaspool määratletud geograafilist piirkonda:

Õigusraamistik:

riigisiseseid õigusaktid

Lisatingimuse liik:

määratletud geograafilises piirkonnas tootmisega seonduv erand

Tingimuse kirjeldus

Bócsa, Keceli, Kéleshalma ja Kiskőrösi omavalitsused.

Link tootespetsifikaadile

https://boraszat.kormany.hu/admin/download/3/5d/82000/Hajos%20Baja%20OEM_v3_standard.pdf

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

(2020/C 186/06)

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 eAmbrosia.

KOONDDOKUMENT

„MORTADELLA DI PRATO“

ELi nr: PGI-IT-01333-AM01 – 1.10.2019

KPN () KGT (X)

1. **Nimetus(ed)**

„Mortadella di Prato“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Itaalia

3. **Põllumajandustootete või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

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

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Nimetusega „Mortadella di Prato“ tähistatakse külma lihatoodet, mis on tehtud peenpeenestatud sealiha, meresoola, küüslaugu, maitseainete ja likööri *alchermes* (0,3–0,6 % kogusest) segust, mis topitakse kesta ja kuumtöödeldakse. Tarbimiseks ringluse lastud toode peab olema järgmiste omadustega: kaal: 0,5–10 kg; kuju: silindriline ja kergelt elliptiline; mõõtmed: pikkus: 8–70 cm; läbimõõt 6–35 cm; organoleptilised omadused: segu konsistents: tihke ja kokkusurutud, peenjahvatuses tingitult maitstes pehme; väline värvus: tuhmivõitu roosa; sisemine värvus: likööri *alchermes* kasutamise tingitud tumeroosa, milles on näha pekitükikeste valged laigud; lõhn: läbitungiv vürtsikas lõhn, milles on alguses hoomatav likööri *alchermes* aroom; maitse: iseloomulik tootele, milles on kontrast maitseainete, küüslaugu ja meresoola särtsaka pikantsuse ning likööri *alchermes* hõrkmagusa maitse vahel; keemilis-füüsikalised omadused: rasvade-valkude suhe: kuni 1,5.

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

Sellistele sigadele, kellelt kavatsetakse saada liha toote „Mortadella di Prato“ valmistamiseks, antakse sööta vedelate toidujäätmete või rokana, kusjuures kuni 80 kg eluskaaluga sigade puhul peab sööda kuivainesisaldus olema vähemalt 45 % ja nuumaperioodil vähemalt 55 %. Vadaku (kohupiima kõrvalsaadus) ja petipiima (võitootluse kõrvalsaadus) tarbimine ei tohiks ületada 15 liitrit looma kohta päevas.

Toodet „Mortadella di Prato“ tehakse eranditult järgmistest lihatükkidest (esitatud protsentides): abaosa: 40–50 %; nahaalne rasv: 9–15 %; singikamarad: 10–20 %; kaelaliha: 5–15 %; põseliha: 5–15 %; sea kõhuliha: 5–10 %. Kohustuslikud koostisosad: liköör *alchermes*: 0,3–0,6 %; jahvatatud pipar: 0,1–0,3 %; terved pipraterad: 0,1–0,2 %; meresool: 2–3 %; jahvatatud maitseained (koriander, kaneel, muskaatpähkel, muskaatõis ja nelk): 0,1–0,25 %; küüslauk: 0,08–0,2 %; säilitusaineid võib kasutada, kui see on seadusega lubatud; naatriumglutamaadi kasutamine on keelatud.

Liha peab olema saadud sigadelt, kelle kaal on vähemalt 160 kg (+/– 10 %) ning kes on tapale viimisel üle üheksa kuu vanad. Ajavahemik sigade tapmise ja liha töötlemise vahel ei tohi olla alla 24 ja üle 96 tunni.

(¹) ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

3.4. Täpsustage tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Määratletud geograafilises piirkonnas peavad toimuma toote „Mortadella di Prato“ tootmise üksteisele järgnevad katkestuseta etapid: viimistlemine, jahvatamine ja vorstisegu valmistamine; soolde toppimine ja sidumine; aurutamine ja kuumtöötlemine; veega uhtmine ja jahutamine.

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

Ajavahemik jahutamise/järgneva kuivatamise ja esmase vaakumpakendamise vahel ei tohi olla pikem kui 20 minutit. Selle ajalise piirmäära ületamine võib lisaks mikroobide kasvu ohule tähendada ka toote tundlike organoleptiliste omaduste tasakaalu pöördumatut rikkumist, mistõttu halveneks toote lõhn ja muutuks tootele iseloomulik roosakas värvus.

Toodet võib ümber pakendada, isegi väljaspool geograafilist piirkonda, tükeldatult või viilutatult, alustel, vaakum- või gaaspakendis.

Toodet „Mortadella di Prato“ võib turustada tervelt, tükeldatud või viilutatult, vaakum- või gaaspakendis või alustel.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Toote pakendil peab olema märgis, millel on allpool esitatud logo – püstine ovaal, mille serva alumist osa läbib selgete, hästi loetavate tähtedega riskülik.



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toote „Mortadella di Prato“ tootmis- ja pakendamiskiirkond hõlmab tervet Prato haldusüksust ning Pistoia provintsi haldusüksusi Agliana, Quarrata ja Montale.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Prato piirkonnas osatakse ära kasutada vett, mida saadakse sealt läbi voolavast Bisenzio jõest ja muudest jõeketest. Vajadus hakata harima ulatuslikke viljakaid alluviaaltasandikke ja mõte kasutada vett energiatootmiseks, et panna tööle veskid ja kudumismasinad, tekkis 12. sajandil, kui hakati ehitama kanalivõrku *gore*. *Gore* on Prato tasandikku läbiv ulatuslik veekanalivõrk, mis ulatub ka Pistoia provintsi haldusüksustesse Agliana, Quarrata ja Montale. Lisaks energiatootmisele oli tänu kanalivõrgule *gore* ja muudele jõekesetele võimalik, et alates keskajast kujunes lihunike gild Arte dei Beccai, mis (nagu ka värvalid) vajas oma tegevuse jaoks hügieenilistel põhjustel suurel hulgal voolavat vett. See oli ajastu, mil sealihha töötlemine ja kasutamine muutus üha olulisemaks. Sealihhal oli hea maine, see oli majanduslikult oluline ning talvekuudel tähtis toiduaine. Igal taluperel olid oma sead ning jõukad linlased kasutasid nn sea rendilepingu alusel võimalust anda siga taluniku juurde nuumale, tingimusel et nad pärast „jagavad seda, mida Jumal on lasknud kasvada“. Ka järgnevatel sajanditel oli sealihha aastane tarbimine nii märkimisväärne, et Prato vorstimeistrid *salsicciari* saavutasid suure tunnustuse ning nende vorstide müügist juba tol ajal saadud suure käibe suhtes kehtestati eritollimaks. Tootmispiirkonna ainulaadse veevõrgu olemasolu soodustas olukorda, et üksteise lähedal töötasid möödunud aegade värvalid, kes esimesena võtsid kasutusele kilptäist saadud värvaine košenilli, ja lihunikud, kes seda, Itaalias *grana de tintore* nimetuse all tuntud värvainet kasutasid ka vorstidele värvi ja maitse lisamiseks.

Toote „Mortadella di Prato“ maine põhineb eelkõige likööri *alcherme*, mis tekitab tootes kontrasti likööri hõrkmagusa maitse ning maitseainete, küüslaugu ja meresoola särtsakuse ja pikantsuse vahel. Tänu sellele vastuolulisele maitsele on toote organoleptilised omadused täiesti ainulaadsed. Toode on veelgi eripärasem tänu kohalikule traditsioonilisele oskusteabele: kuidas valida kõige sobivamaid lihatükke kuumtöötlemiseks, tänu millele kujuneb vorstisisu konkreetne sidusus – sidekoevalkude ja likööris *alcherme* sisalduvate suhkrute ühinemisest; kuidas teha õiget segu jahvatatud maitseainetest, mustast piprast, küüslaugust ja meresoolast, mis oma bakteriostaatiliste ja oksüdeerumist pärssivate omadustega tõhustab rasvade kaitset rääsumise vastu; kuidas toimub toote pikaajaline ja järk-järguline kuivatamine pärast aurutamise ja kuumtöötlemist. Kõikide nimetatud aspektide koosmõju muudab toote „Mortadella di Prato“ Itaalia kulinaaria maastikul ainulaadseks nähtuseks.

Toote „Mortadella di Prato“ eristatava koostisaine, likööri *alcherme* sisaldus on selge näitaja selle vorstitoote Prato päritolust. Likööri *alcherme* erepunane värvus tuleneb eranditult košenillist, mida saadakse kuivatatud ja jahvatatud kilptäist. Sajandite jooksul on seda värvainet kasutatud kootud kangaste värvimisel, mis traditsiooniliselt on Prato piirkonna ja linna *gore* (kanalite) ümbruses peamine majanduslik tegevusala. Košenilliga seotud teadmised olid Prato piirkonnas väga head ja sellest tingituna osati seda mitmekülgsest kasutata nii kangaste värvimisel kui ka toiduainetes ja meditsiinitoodetes. Eelkõige on selle aine kasutamist aidanud alal hoida likööri *alcherme* kulinaarne kasutamine mitmetes kohalikes toodetes – lihatoodetest kohalike kondiitritoodeteni („Pesche di Prato“). See eripära ja asjaolu, et Prato tootjad on osanud säilitada traditsioonilisi tootmismeetodeid, on aidanud kujundada toote „Mortadella di Prato“ mainet, mis on väljaspool igasugust kahtlust ja mitmete dokumentide põhjal tõendatud. Esimesed usaldusväärsed dokumendid, milles käsitletakse vorsti „Mortadella di Prato“ kui Prato linna toodet, on pärit 1733. aastast, kui Caterina de' Ricci õndsaks kuulutati. Prato linna dominikaaniordu nunnad valmistasid sel puhul külalistele piduroa, milles oli ka oma koht sellel vorstil kui kohalikul hõrgutisel. Hiljem on toodet „Mortadella di Prato“ nimetatud Cesare Guasti ja Giovanni Pierallini 1854. aasta kirjavahetuses, 1862. aasta ajalehes *Lo Zenzero* ning kogu 19. sajandi jooksul mitmetes majandusväljaannetes („*L'Italia economica*“, 1868, „*L'Italia all'opera*“, 1869), itaalia-, inglise- ja prantsuskeelsetes aruannetes Londoni ja Pariisi maailmanäituse kohta ning Prantsuse politseikommissari kirjalikus teatises toote Prantsusmaale eksportimise kohta (1867), milles leidub kinnitus toote „Mortadella di Prato“ saavutatud mainele. Londoni maailmanäituse ühe korraldaja aruandes on konkreetselt kirjas: „...Mortadella di Prato“ ja „Mortadella di Bologna“ on andnud nime vorstisordile tervikuna...“ Ka 20. sajandist on teada mitmeid dokumente, milles viidatakse tootele „Mortadella di Prato“. Need on eri väljaanded, sh kohalikud retseptiraamatud ja siseriiklikud päevalehed, aga ka rahvusvahelised gastronoomiaalsed trükised, millest nähtub toote üha suurenev tuntus. Tänu toote ainulaadsetele omadustele on seda mainitud paljudes kohalikes, siseriiklikes ja rahvusvahelistes kokaraamatutes ning toiduteatmikes, sh *Touring Club Italiano* poolt 1931. aastal välja antud „*Guida Gastronomica d'Italia*“ esimeses trükis. Toote maine tõstmisele on kaasa aidanud ka paljude rahvusvaheliste kultuuri- ja gastronoomiaala väljapaistvate isiksuste (nt kirjanik Manuel Vázquez Montalbán) huvi selle vorsti suhtes. Organisatsioon *Accademia della cucina italiana* on toote „Mortadella di Prato“ kuulutanud 1987. aastal Prato gastronoomiatraditsiooni tõeliseks sümboliks. Tervislikku toitumist propageeriv liikumine *Slow Food* on 2000. aastal nimetanud vorsti kaitstud toiduaineks. Alates 18. sajandist on pakutakse toodet „Mortadella di Prato“ söögiks koos viigimarjadega või traditsioonilises kokakunstis paljude kohalike roogade (sh kohaliku eriroa *sedani alla pratese* (Prato-stiilis seller)) koostisosana. Toodet tutvustatakse regulaarselt rahvusvahelistel messidel ja Pratos korraldataval toidu- ja veinifestivalil „*DiVini Profumi*“.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Spetsifikaadi terviktekstiga saab tutvuda 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