

Teataja



64. aastakäik

Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

21. detsember 2021

Sisukord

II *Teatised*

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

| | | |
|---------------|---|---|
| 2021/C 514/01 | Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.10557 – CPP INVESTMENTS / VOTORANTIM / VOTENER) ⁽¹⁾ | 1 |
|---------------|---|---|

IV *Teave*

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

| | | |
|---------------|--|---|
| 2021/C 514/02 | Euro vahetuskurss — 20. detsember 2021 | 2 |
|---------------|--|---|

V *Teated*

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

| | | |
|---------------|---|---|
| 2021/C 514/03 | Eelteatis koondumise kohta (Juhtum M.10488 – FAURECIA / HELLA) ⁽¹⁾ | 3 |
|---------------|---|---|

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

| | | |
|---------------|---|----|
| 2021/C 514/04 | 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 | 5 |
| 2021/C 514/05 | 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 | 17 |
| 2021/C 514/06 | Teate avaldamine veinisektoris kasutatava nimetuse tootespetsifikaadi standardmuudatuse heakskiitmise kohta vastavalt komisjoni delegeeritud määruse (EL) 2019/33 artikli 17 lõigetele 2 ja 3 | 30 |

Parandused

| | | |
|---------------|--|----|
| 2021/C 514/07 | Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2016/399 (mis käsitleb isikute üle piiri liikumist reguleerivaid liidu eeskirju (Schengeni piirieskirjad)) artikli 2 punktis 16 osutatud elamislubade ajakohastatud loetelu parandus (ELT C 491, 7.12.2021) | 36 |
|---------------|--|----|

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(Juhtum M.10557 – CPP INVESTMENTS / VOTORANTIM / VOTENER)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2021/C 514/01)

15. detsembril 2021 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbrit ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32021M10557 all. EUR-Lex pakub *online*-juurdepääsu Euroopa Liidu õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss ⁽¹⁾

20. detsember 2021

(2021/C 514/02)

1 euro =

| Valuuta | Kurss | Valuuta | Kurss | | |
|---------|-------------------|---------|-------|--------------------|-----------|
| USD | USA dollar | 1,1273 | CAD | Kanada dollar | 1,4569 |
| JPY | Jaapani jeen | 127,98 | HKD | Hongkongi dollar | 8,7943 |
| DKK | Taani kroon | 7,4363 | NZD | Uus-Meremaa dollar | 1,6778 |
| GBP | Inglise nael | 0,85205 | SGD | Singapuri dollar | 1,5415 |
| SEK | Rootsi kroon | 10,3010 | KRW | Korea vonn | 1 343,40 |
| CHF | Šveitsi frank | 1,0408 | ZAR | Lõuna-Aafrika rand | 17,8271 |
| ISK | Islandi kroon | 146,60 | CNY | Hiina jüaan | 7,1882 |
| NOK | Norra kroon | 10,1915 | HRK | Horvaatia kuna | 7,5150 |
| BGN | Bulgaaria leev | 1,9558 | IDR | Indoneesia ruupia | 16 244,16 |
| CZK | Tšehhi kroon | 25,234 | MYR | Malaisia ringit | 4,7645 |
| HUF | Ungari forint | 366,69 | PHP | Filipiini peeso | 56,256 |
| PLN | Poola zlott | 4,6337 | RUB | Vene rubla | 83,5900 |
| RON | Rumeenia leu | 4,9486 | THB | Tai baat | 37,889 |
| TRY | Türgi liir | 20,0434 | BRL | Brasiilia reaal | 6,4219 |
| AUD | Austraalia dollar | 1,5855 | MXN | Mehhiko peeso | 23,4407 |
| | | | INR | India ruupia | 85,5025 |

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Eelteatis koondumise kohta
(Juhtum M.10488 – FAURECIA / HELLA)**(EMPs kohaldatav tekst)**

(2021/C 514/03)

1. 10. detsembril 2021 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Faurecia SE („Faurecia“, Prantsusmaa),
- HELLA GmbH & Co. KGaA („Hella“, Saksamaa).

Faurecia omandab Hella üle täieliku kontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b tähenduses.

Koondumine toimub 27. septembril 2021 väljakuulutatud avaliku pakkumise teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- Faurecia: sõiduautode ja väikeste tarbesõidukite osade väljatootamine, tootmine ja tarnimine. Ettevõtjal on neli peamist tegevusvaldkonda: istmed, sisustus, puhas liikuvus (sealhulgas lahendused heitkoguste ja müra vähendamiseks ning energiatõhususe parandamiseks) ja elektroonika (sõidukite meelelahutus- ja infoseadmed, inimese ja masina liidesed ning ühenduvus),
- Hella: autoosade, eelkõige valgustus- ja elektroonikatoodete väljatootamine ja tootmine.

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

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

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

M.10488 – FAURECIA / HELLA

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

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

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

Faks +32 22964301

postiaadress:

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

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

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

(2021/C 514/04)

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

KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUSE / KAITSTUD GEOGRAAFILISE TÄHISE TOOTESPETSIFIKAADI OLULISE MUUDATUSE HEAKSKIITMISE TAOTLUS

Muudatuse heakskiitmise taotlemine kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga

„Carne Mertolenga“

ELi nr: PDO-PT-0212-AM01 – 1. märts 2018

KPN (X) KGT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Associação de Criadores de Bovinos Mertolengos [Mertolenga tõuaretajate ühing]

Taotlejate rühma kuuluvad toote „Carne Mertolenga“ tootjad ja rühm on seega pädev esitama muudatustaotlust.

Address: Rua Diana de Liz

Horta do Bispo

Apartado 466

7006-806 Évora

Riik: Portugal

Tel +351 266711222

E-post: geral@mertolenga.com

2. Liikmesriik või kolmas riik

Portugal

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Muu: turule laskmise sätete välja jätmine, kontrolliasutust käsitleva teabe ajakohastamine ning eeskirjade eiramist ja kaebusi käsitlevate sätete välja jätmine

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)

5.1. Toote kirjeldus

1. Muudatus

Muudatus 1: tootekirjeldusest jäetakse välja sõna „jahutatud“.

Põhjendus: sõna „jahutatud“ tuleb välja jätta, et kaitstud päritolunimetusega veiseliha „Carne Mertolenga“ saaks esitada müügiks ka külmutatud jaotustükkidena. See on tingitud turu arengust seoses toote esitlusviisiga.

Algne tekst: „Mertolenga tõugu loomadelt saadud jahutatud liha...“

Muudetud tekst: „Mertolenga tõugu loomadelt saadud liha ...“

2. Muudatus

Muudatus 2: sõnad „tooraine liigitus“ asendatakse sõnaga „vanuserühmad“.

Põhjendus: sõna „vanuserühmad“ on tekstis sobivam, sest viidatakse üksnes loomade vanusele tapmise ajal.

Algne tekst: „Tooraine liigitus:“

Muudetud tekst: „Vanuserühmad:“

3. Muudatus

Muudatus 3: jäetakse välja viide vanuserühma kuuluva rümba kaalule.

Põhjendus: nõukogu 11. juuni 2007. aasta määruses (EÜ) nr 700/2007 märgitakse, et loomade tapakaal tundub liha omaduste kindlaksmääramisel olevat vähem oluline. Määruses ei määratleta rümpade kaaluvahemikke. Tootespetsifikaadis sisalduvad rümba kaalu piirmäärad erinevate vanuserühmade jaoks tuleb seega välja jätta.

4. Muudatus

Muudatus 4: selgitatakse vanuserühmade *vitela* (vasikas) ja *novilho* (pullvasikas) vanusevahemikke.

Põhjendus: selle muudatusega täpsustatakse, et vastav kategooria hõlmab vanusevahemiku ülempiiri.

Algne tekst: „Vanusevahemik: 6–10 kuud“.

Muudetud tekst: „Vanusevahemik: üle 6 kuu ja kuni 10 kuud (k.a)“.

Algne tekst: „Vanusevahemik: 15–30 kuud“.

Muudetud tekst: „Vanusevahemik: üle 15 kuu ja kuni 30 kuud (k.a)“.

5. Muudatus

Muudatus 5: lisatakse vanuserühm „vitelão“ (noorloom).

Põhjendus: tootespetsifikaadi algses tekstis on lünk vanuserühmade *vitela* (vasikas, 6–10 kuud) ja *novilho/novilha* (pullvasikas/mullikas, 15–30 kuud) vahel. See oli tingitud teksti autori veast, sest vanuserühm *vitelão* (noorloom) ei olnud sel ajal Portugali turul väga asjakohane. Hiljem aga hakati Portugali turul kergemaid veiserümpasid kõrgemalt hindama. See on avanud tootmise jaoks uue võimaluse, pealegi on vanuserühm *vitela* (vasikas) tootespetsifikaadis juba ette nähtud. Sellist liiki rümpade tootmine on Mertolenga karja kasvupotentsiaali arvestades asjakohane. Kuna selle tõu kasvutempo on pärast võõrutamist aeglasem kui teistel erilisematel tõugudel (keskmiselt 937 grammi päevas), määratletakse vanuserühma *vitelão* (noorloom) vanusevahemikku kui vanuserühma *vitela* (vasikas) jaoks määratletud ülempiiri ja vanuserühma *novilho/novilha* (pullvasikas/mullikas) jaoks määratud alampiiri vahele jäävat vahemikku tapmise ajal.

Algne tekst: (puudub)

Muudetud tekst: *Vitelão* (noorloom) – järgmiste omadustega loomad tapmise ajal: vanusevahemik: üle 10 kuu ja kuni 15 kuud (k.a).“

6. Muudatus

Muudatus 6: vanuserühmad *novilho* (pullvasikas) ja *novilha* (mullikas) liidetakse üheks vanuserühmaks nimega *novilho/novilha* (pullvasikas/mullikas).

Põhjendus: kuna viited rümba kaalule on välja jäetud, ei ole erinevus vanuserühmade *novilho* (pullvasikas) ja *novilha* (mullikas) vahel enam ilmne ja sellise veiseliha tarbijatele eri kategooriates pakkumisel ei ole mõtet. Seetõttu tuleb need vanuserühmad liita üheks kategooriaks.

Algne tekst: *Novilho* (pullvasikas) – järgmiste omadustega isasloomad tapmise ajal: vanusevahemik: 15–30 kuud / rümba kaal: 200–250 kg. *Novilha* (mullikas) – järgmiste omadustega emasloomad tapmise ajal: vanusevahemik: 15–30 kuud / rümba kaal: 180–220 kg.“

Muudetud tekst: *Novilho/novilha* (pullvasikas/mullikas) – järgmiste omadustega loomad tapmise ajal: vanusevahemik: üle 15 kuu ja kuni 30 kuud (k.a).“

7. Muudatus

Muudatus 7: teiste vanuserühmade kõlblikkus.

Põhjendus: pärast tõuaretuskava rakendamist, eeskätt seoses kunstseemendamise ja teiste tehniliste meetmete kasutamisega, on Mertolenga tõugu loomade zootehniline väärtus märkimisväärselt tõusnud. See tähendab seda, et rümpade struktuur on samuti paranenud, isegi vanemate loomade puhul.

Seega võimaldavad praegused tõule iseloomulikud omadused kategooriaid sellisel viisil muuta ja lisada uued vanuserühmad.

Algne tekst: (puudub)

Muudetud tekst: „Erineva vanuserühma loomade rümbad on samuti sertifitseerimiskõlblikud.“

8. Muudatus

Muudatus 8: määratakse kindlaks lubatud rümbakategooriad, pidades silmas vanuserühmades kavandatavaid muudatusi.

Põhjendus: see muudatus tehakse selleks, et tagada tootespetsifikaadi teksti kooskõla muudatustega 5, 6 ja 7, ja võimaldada objektiivsemalt kindlaks määrata kategooriaid, mis vastavad kaitstud päritolunimetusega toote „Carne Mertolenga“ sertifitseerimise tingimustele.

Algne tekst:

Novilho (pullvasikas): välja jäetakse kategooriad, mis on kõrgemad kui E ja madalamad kui P (k.a). *Novilha* (mullikas): kohaldatakse samu piiranguid kui pullvasika puhul. *Vitela* (vasikas): välja jäetakse kategooriad, mis on kõrgemad kui E (k.a).“

Muudetud tekst: *Novilho/novilha* (pullvasikas/mullikas): lubatud on kategooriad U, R ja O. Muud vanuserühmad: lubatud on kategooriad U, R, O ja P.“

9. Muudatus

Muudatus 9: „veerandrümp“ kinnitatakse lubatud esitlusviisina.

Põhjendus: esitlusviisina tuleb lisada „veerandrümp“, et arvestada turu vajaduste ja selle muutumisega. Kaitstud päritolunimetusega toode „Carne Mertolenga“ väljub tapamajast rümba, poolrümba või veerandrümba kujul.

Algne tekst: „Rümbad või poolrümbad.“

Muudetud tekst: „Rümbad, poolrümbad või veerandrümbad.“

10. Muudatus

Muudatus 10: jäetakse välja viide nõukogu määrusele (EMÜ) nr 1026/91.

Põhjendus: jäetakse välja viide vananenud õigusaktile.

Algne tekst: „Ühenduse rümpade liigituskaala võetakse vastu kooskõlas nõukogu määrusega (EMÜ) nr 1026/91 järgmistel tingimustel“.

Muudetud tekst: „Lubatud on järgmistesse kindlaksmääratud kategooriatesse liigitatud rümbad.“

5.2. Päritoluõend

1. Muudatus

Muudatus 11: jäetakse välja tootjate rühma kuulumise kohustus ja nõue, et tappa tohib üksnes loomi, kes on pärit geograafilisest piirkonnast, mis vastab kaitstud päritolunimetusega toote „Carne Mertolenga“ tootmise piirkonnale.

Põhjendus: jäetakse välja õigusaktidega vastuolus olevad sätted.

Algne tekst: „Tootjarühma kuuluvate tootjate ettevõtted peavad asuma piiritletud alal ja see tingimus on rühmaga liitumiseks vajalik.“

Muudetud tekst: (välja jäetud)

Algne tekst: „Liikmeks olevad põllumajandustootjad võtavad kirjaliku kohustuse tappa üksnes kõnealusest geograafilisest piirkonnast pärit loomi.“

Muudetud tekst: „Tootjad võtavad kirjaliku kohustuse esitada sertifitseerimiseks üksnes kõnealuses geograafilises piirkonnas sündinud ja aretatud loomi.“

2. Muudatus

Muudatus 12: jäetakse välja nõue identifitseerida loomi tätoveerimisega.

Põhjendus: aegunud säte. Tõuraamatus kasutatakse kaitstud päritolunimetusega tootena „Carne Mertolenga“ sertifitseerimise tingimustele vastavate loomade identifitseerimiseks praegu kahte süsteemi: kaks kõrvamärki SIA numbriga (ametlik identifitseerimisnumber) ja elektrooniline identifitseerimine (antud juhul üksnes täiskasvanud loomade puhul). Praegu kehtivad karja identifitseerimis- ja käitlemiseskirjad võimaldavad loomade päritolu parimal moel jälgida.

Algne tekst: „Tätoveeringute kasutamine kariloomade identifitseerimiseks, sünniregistrisse ja tõuraamatusse kandmine, metallist kõrvamärgid (SIA number), veodokumendid ja vastavus asjakohastele kehtivatele kontrollieeskirjadele võimaldavad täpselt kindlaks määrata sertifitseerimiseks ettenähtud liha päritolu.“

Muudetud tekst: „Loomade tõuraamatusse kandmise süsteem ja vastavus asjakohastele kontrollieeskirjadele võimaldavad täpselt kindlaks määrata sertifitseerimiseks ettenähtud liha päritolu.“

5.3. Tootmismeetod

1. Muudatus

Muudatus 13: ajakohastatakse viidet tõuraamatule

Põhjendus: kooskõlas ajakohastatud määrusega Mertolenga tõugu veiste tõuraamatu kohta vastavalt 8. juuni 2016. aasta määrusele (EL) nr 2016/1012 on kõnealuse muudatuse eesmärk võtta kaitstud päritolunimetusega toote „Carne Mergolenga“ tootespetsifikaadis arvesse kõiki Mertolenga tõugu loomi, kes on kantud tõuraamatusse, sh need, kes on kantud asutamisregistrisse, sest neid ei ole kantud sünniregistrisse.

Algne tekst: „Liha, mis on saadud üksnes Mertolenga tõukarjast, kuhu kuuluvad loomad on kantud loomade sünniregistrisse.“

Muudetud tekst: „Liha, mis on saadud üksnes Mertolenga tõukarjast, kuhu kuuluvad loomad on kantud tõuraamatusse.“

Algne tekst: „Vastavalt Mertolenga tõukarja tõuraamatu reeglitele viitab looma kandmine loomade sünniregistrisse sellele, et loomale on tätoveeritud identifitseerimisnumber ja tegemist on registreeritud vanemate järeltulijaga.“

Muudetud tekst: „Vastavalt Mertolenga tõukarja tõuraamatu reeglitele viitab looma registreerimine sellele, et loomale on määratud unikaalne identifitseerimisnumber ja tegemist on registreeritud vanemate järeltulijaga.“

2. Muudatus

Muudatus 14: jäetakse välja sätted tapetavate loomapartiide homogeensuse kohta.

Põhjendus: kõnealune punkt jäetakse välja selleks, et tagada kooskõla toote kirjelduses kavandatud muudatustega, kui viited iga vanuserühma rümbakaalu kohta jäeti välja.

Algne tekst: „Tapetavate loomapartiide homogeensus. Partiide kaaluvahemik: 50 kg. Vanusevahemik partiides: 4 kuud.“

Muudetud tekst: (välja jäetud)

3. Muudatus

Muudatus 15: ajakohastatakse jahutamist käsitlevaid sätteid.

Põhjendus: eesmärgiga tagada kooskõla dekreet-seadusega 158/97 pikendati jahutusperioodi, st 10 tundi temperatuuril 1 °C, 24 tunnini temperatuuril 0–2 °C, et surmajärgsele kontrollimisele järgneks tapamajas jahutusperiood, tänu millele on lihatoote temperatuur selle järkjärgulise alanemise tagaval jahutuskõveral mitte kõrgem kui 7 °C. Suhteline õhuniiskus ja õhuringluse kiirus peaksid samuti tagama kondensaadi täieliku puudumise rümba kogu pinnal. Tükeldamise, konditustamise, korrastamise, viilutamise, pakendamise ja pakkimise puhul peab liha temperatuur olema protsessi alguses vahemikus 0–2 °C. Vaakumpakendatud jaotustükid ning viilud, kuubikud ja ribad vaakumpakendis või gaasikeskkonnas peavad olema temperatuuril 0–4 °C. Rümba jahutamine, käitlemine ja töötlemine tuleb teha eeskätt kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 853/2004 (millega sätestatakse loomset päritolu toidu hügieeni erieeskirjad) V ja VII peatükiga.

Algne tekst: „10 tundi temperatuuril 1 °C.“

Muudetud tekst: „Rümbad tuleb jahutada aeglaselt temperatuuril 0–2 °C 24 tunni jooksul, et lihmassi sisetemperatuur küündiks enne tükeldamist vähemalt temperatuurini 7 °C.“

4. Muudatus

Muudatus 16: ajakohastatakse laagerdumist käsitlevaid sätteid.

Põhjendus: eesmärgiga tagada vastavalt suurte jaemüüjate vajadustele toote suur pehmus vähendati minimaalset aega tapmise ja tarbijale müümise vahel neljalt päevalt kolmele, sest see ei kahjusta toote kvaliteeti, on kasulik kauplemiskanalite jaoks ja tagab lihmassi jahutamise pärast tapmist. Kogu laagerdumisprotsess, mida kasutatakse kaitstud päritolunimetusega „Carne Mertolenga“ hõlmatud loomadelt saadud liha puhul, peab kindlasti vastama Euroopa Parlamendi ja nõukogu 29. aprilli 2004. aasta määruse (EÜ) nr 853/2004 (millega sätestatakse loomset päritolu toidu

hügieeni erieeskirjad) tingimustele. Viide ideaalsele laagerdumisperiodile jäetakse välja, sest see on võrdlusalus ilma õigusliku staatusega.

Algne tekst: „Ideaalne laagerdumisperiod liha puhul on seitse päeva temperatuuril 1 °C, kuid seda võib tarbijale müügiks pakkuda neli päeva pärast tapmist.“

Muudetud tekst: „Liha puhul peab laagerdumisperiod temperatuuril 0–2 °C kestma vähemalt kolm päeva, alates tapmise kuupäevast kuni müümiseni. tarbijale.“

5. Muudatus

Muudatus 17: ajakohastatakse külmutamist käsitlevaid sätteid.

Põhjendus: kuigi jätkuvalt kehtib rümpade, pool- ja veerandrümpade külmutamise/sügavkülmutamise keeld, on nüüd lubatud külmutada vaakumpakendatud jaotustükke ja muul kujul liha, sest see esitlusviis võimaldab tarbijale pakutava toote kvaliteeti säilitada, samas täiustada kauplemiskanaleid paindlikumate säilivusaegade ja parema vastavusega kehtivatele tootehaldusvajadustele.

Algne tekst: „Külmutamine on keelatud.“

Muudetud tekst: „Rümpade, poolrümpade või veerandrümpade külmutamine/sügavkülmutamine on keelatud. See on lubatud jaotustükkide puhul, mis on vaakumpakendatud või mille pakendamisel on kasutatud muud esitlusviisi.“

6. Muudatus

Muudatus 18: jäetakse välja sanitaaringimusi ja veterinaarmedeid, keelatud aineid, transporti, tapamajasid, tapmist, hügieeni, tükeldamist ja pakendamist käsitlevad sätted ja muud sätted.

Põhjendus: need aspektid on reguleeritud üldiste õigusaktidega, seega ei ole neid vaja tootespetsifikaadis ära märkida.

Algne tekst:

„Sanitaaringimused ja veterinaarmed. Loomad peab mustusest puhastama vastava piirkonna loomade tervisekaitsemeetmetega tegelev asutus või pädevad ametlikud talitused. Veterinaarmed ja ette nähtud raviprotseduurid ning nende ajad tuleb märkida individuaalsele identifitseerimisdokumendile. Ravimite kasutamise eest vastutab ainsana loomade eest hoolitsev veterinaar. Tapmiseks mõeldud loomade ravimise puhul tuleb registreerida ka keeluaeg ravimijääkide kõrvaldamise jaoks.“

„Keelatud ained. Kooskõlas kehtivate või kavandatavate siseriiklike ja ühenduse õigusaktidega söödaga koos või vahetult antavate ravimite kasutamise kohta, eeskätt dekreet-seadusega nr 210/84 ja nõukogu direktiividega 81/602/EMÜ ja 85/358/EMÜ ja 146/68 [sic], ei ole keelatud ainete kasutamine lubatud.“

„Transport. Kooskõlas kehtivate või kavandatavate siseriiklike ja ühenduse õigusaktidega elusloomade transpordi kohta tuleb järgida järgmisi eeskirju: peale- ja mahalaadimise ajal ei tohi toimuda mingit väärkohtlemist; kinni tuleb pidada loomade heaolu jaoks vältimatu minimaalse ruumi nõudest.“

„Tapamajad. Euroopa Ühenduse heakskiidetud tapamajad või Portugali riiklikku tapamajade võrgustikku kuuluvad tapamajad.“

„Tapmine. Järgida tuleb asjakohast keeluaega ravimijääkide kõrvaldamiseks kooskõlas veterinaari väljastatud individuaalse toimiku ja aruandega. Järgida tuleb siseriiklike ja ühenduse õigusakte inimtarbimiseks mõeldud loomade tapmise kohta.“

„Hügieen. Liha töötlemisel ja valmistamisel tuleb täita kohaldatavaid siseriiklike ja ühenduse õigusakte.“

„Tükeldamine ja pakendamine. Liha peavad tükeldama spetsiaalsed töötajad ruumis, mis on selleks otstarbeks nõuetekohaselt seadustatud.“

„Muud ühenduse kehtestatud nõuded või siseriiklikud sätted. Liha tootmine, töötlemine ja turustamine peab olema kooskõlas kohaldatavate siseriiklike õigusaktide ja komisjoni määrustega. Kõiki selle tootespetsifikaadiga hõlmatud juhtumeid reguleeritakse kehtivate õigusnormidega.“

Muudetud tekst: (välja jäetud)

7. Muudatus

Muudatus 19: ajakohastatakse loomade sööta käsitlevaid sätteid.

Põhjendus: ebaselge sõnastuse tõttu näib kehtiv tootespetsifikaat keelustavat naabruskonnas asuvatest põllumajandusettevõtetest pärit muu kui segasööda allikate kasutamise, mis ei ole loogiline. Lisaks ei näi olevat ühtegi piirangut segasööda päritolule ning see ei tundu samuti loogiline. Selle muudatuse eesmärk on selgitada eeskirju, mida kohaldatakse loomasööda suhtes, eeskätt siis, kui see on pärit väljastpoolt geograafilist piirkonda. See muudatus tähendab seda, et sööda vähesuse korral on tootjatel nüüd võimalik tagada loomade heaolu või jätkuv vastavus muu kvaliteedi- või sertifitseerimissüsteemi (näiteks mahepõllumajandus) spetsifikaadile. Oleme kasutanud võimalust ajakohastada ettevõtjate aruandluskohustust käsitlevat teksti, pidades silmas vastavaid ametlike kontrollide kehtivaid nõudeid.

Algne tekst: „Karjakasvatus on ekstensiivne ja loomkoormus on vähem kui 1,4 loomühikut hektari kohta. Vasikad võõrutatakse 6–9 kuu vanuses. (...) Pärast võõrutamist kasutatakse ekstensiivset karjakasvatust ja vasikad toituvad samamoodi kui nende emad.“

Muudetud tekst: „Loomi kasvatatakse ekstensiivse karjakasvatuse meetodil ja loomkoormus on vähem kui 1,4 loomühikut hektari kohta. Vasikad toituvad emapiimast kuni 6–9 kuu vanuseks saamiseni ja kasvavad koos emadega. Pärast võõrutamist kasutatakse ekstensiivset karjakasvatust ja vasikad toituvad samamoodi kui nende emad.“

Algne tekst: Vasikate sööta võib sööda vähesuse korral täiendada segasöödaga. (...) Täiendamine: põllumajandusettevõttest pärit toodete või segasöödaga. Loomi kasvatatakse ekstensiivse karjakasvatuse meetodil ja lõppnuumamine võib tugineda põllumajandusettevõttest pärit toodetele või segasöödale.“

Muudetud tekst: „Kui vaja, võib loomade toitu täiendada samast või teistest põllumajandusettevõtetest pärit toodetega või siis segasöödaga. Loomi kasvatatakse ekstensiivse karjakasvatuse meetodil ja lõppnuumamine võib tugineda samast või teistest põllumajandusettevõtetest pärit toodetele või segasöödale.“

Algne tekst: (puudub)

Muudetud tekst: „Kui on vaja kasutada loomasööta, mis ei ole pärit samast põllumajandusettevõttest, peaksid tootjad eelistama teistest samas geograafilises piirkonnas asuvatest põllumajandusettevõtetest pärit loomasööta. Kui see ei ole teostatav, võib kasutada väljastpoolt geograafilist piirkonda pärit loomasööta tingimusel, et selle aastamaht ei ületa 50 % kuivainest.“

Algne tekst: „Segasööda kasutamiseks peab andma loa tootjarühm. Sellest ja kõikidest väljastatud lubadest tuleb teavitada eraõiguslikku kontrolliasutust, et sedalaadi sööda kasutust ja omadusi oleks võimalik kontrollida.“

Muudetud tekst: „Teistest põllumajandusettevõtetest pärit sööda ja segasööda kasutamisest tuleb kontrolliasutusele teatada viisil, mis võimaldab kontrollida kasutatud või kavandatavaid allikaid, nende omadusi ja koguseid.“

8. Muudatus

Muudatus 20: ajakohastatakse toote kõlbmatuks tunnistamist käsitlevaid sätteid.

Põhjendus: selle muudatuse eesmärk on selgitada tootespetsifikaadi sätteid, mis puudutavad toote kõlbmatuks tunnistamist.

Algne tekst: „Kõlbmatuks tunnistamine. Kaitsstud päritolunimetust ei või omistada rümpadele või jaotustükkidele, mis: ei vasta tootmist, töötlemist ja turustamist puudutavatele tootespetsifikaatidele, nagu käesolevas dokumendis sätestatud; on saanud viga tapmise, veretustamise ja siseelundite eemaldamise protsessi jne ajal.“

Muudetud tekst: „Kõlbmatuks tunnistamine. Sertifikaati ei tohi anda lihale, mis on saadud rümpadest või jaotustükkidest, mis on saanud (tapmise, veretustamise ja siseelundite eemaldamise protsessi jne ajal) viga sellisel määral, et kooskõla õigusaktide või käesoleva tootespetsifikaadiga on ohus.“

5.4. Märgistamine

1. Muudatus

Muudatus 21: jäetakse välja identifitseerimist ja märgistamist käsitlevad sätted.

Põhjendus: need aspektid on reguleeritud üldiste õigusaktidega, seega ei ole neid vaja tootespetsifikaadis ära märkida.

Algne tekst: „Identifitseerimine ja märgistamine. Liha peab olema identifitseeritav templi, kleebise või pakendi abil, mis kannab järgmist nimetust: CARNE MERTOLENGA - D.O.. Rümbad tuleb märgistada templiga poolrümbe eri kohtadel. Pakendatud jaotustükid peavad olema identifitseeritavad kleebise või templiga pakendi alusel. Lihavaagnad ja -valmistised peavad olema identifitseeritavad kleebiste alusel. Tootja nimi, looma identifitseerimisnumber ja liik, vanus ja tapmise kuupäev peavad samuti olema märgitud individuaalsele vormile. See vorm peab olema transpordi ja turustamise ajal rümbe ja muul kujul pakutava tootega kaasas. Vaakumpakendatud jaotustükkide, lihavaagnate ja -valmististe puhul tuleb lisaks eespool kirjeldatud andmetele, mis peavad märgistusel näha olema, kajastada ka teavet vastavas pakendis oleva jaotustüki või jaotustükkide kohta koos kaaluga.“

Muudetud tekst: (välja jäetud)

2. Muudatus

Muudatus 22: ajakohastatakse märgistuse konkreetseid elemente.

Põhjendus: aegunud õiguslike viidete ja õiguslikult tarbetute sätete välja jätmine. Jäetakse välja kohustuslik nõue kasutada „Carne Mertolenga“ kaubamärki ja logo (mille kasutamine on lubatud üksnes tootjarühma liikmetele), sest mitte ühtki ettevõtjat ei saa kohustada olema rühma liige.

Algne tekst: „Märgistamine peab toimuma kooskõlas kehtivate õigusaktidega (dekreet-seadus 170/92 ja ministri rakendusmäärus nr 119/93) ja sisaldama järgmisi andmeid: kaubamärk ja logo: Carne Mertolenga – DO; toote liik: [Novilho (pullvasikas)/Novilha (mullikas)/Vitela (vasikas)]; jaotustüki identifitseerimisnumber: (karbonaad, välisfilee jne ...); netokaal: tapmise kuupäev; muud asjakohaseks peetavad elemendid. Kaitstud päritolunimetuse „Carne Mertolenga“ tähistust, vastavaid sümboleid ja logosid märgisel ja liha reklaamidel võib kasutada üksnes kooskõlas kohaldatavates ühenduse määrustes ja korralduses nr 293/93 sätestatud tingimustega.“

Muudetud tekst: „Olenemata esitlusviisist peab liha „Carne Mertolenga“ tähistusel olema: üks järgmistest sõnastustest: „CARNE MERTOLENGA – DENOMINAÇÃO DE ORIGEM PROTEGIDA“ [CARNE MERTOLENGA – KAITSTUD PÄRITOLUNIMETUS] või „CARNE MERTOLENGA DOP“ [CARNE MERTOLENGA KPN]; esitatud peavad olema ka kontrolliasutuse identifitseerimisandmed.“

5.5. Muu

1. Muudatus

Muudatus 23: jäetakse välja toote turustamist käsitlevad sätted.

Põhjendus: jäetakse välja sätted, mis on üleliigsed või mis ei ole õigusaktidega kooskõlas.

Algne tekst „Turustamine. Kasutatava turustamisviisi peab määrama Mertolenga, Lda. ja see võib toimuda järgmisel viisil: ettevõtte Mercocar, Lda. otsemüük; teiste äriettevõtete korraldatav müük, mida reguleeritakse protokolliga. Teiste äriettevõtete sõlmitud protokollides tuleb määrata kindlaks reeglid, mida kohaldatakse toodete esitlemise, säilitamise ja müügi suhtes kooskõlas käesoleva tootespetsifikaadiga.“

Muudetud tekst: (välja jäetud)

2. Muudatus

Muudatus 24: ajakohastatakse kontrolliasutuse teavet (tootespetsifikaadi punkt 7)

Põhjendus: see muudatus on põhjendatud asjaoluga, et pädev asutus on määranud ühe teise üksuse „Carne Mertolenga“ kontrolli- ja sertifitseerimisasutuseks.“

Selle muudatuse pakkumisel võeti arvesse mitut tegurit.

Esiteks, teave kontrolliasutuse kohta võib kiiresti aeguda (määramise tühistamise, akrediteeringu kaotamise, aadressi muutuse jne tõttu).

Teiseks, tootespetsifikaadi see peatükk ei oma õiguslikku staatust. Kooskõlas ametlikke kontrolle käsitlevate kohaldatavate õigusaktidega kontrollib käesolevat toodet kontrolliasutus, kellele pädev asutus selle vastutuse delegeerib, olenemata sellest, mis tootespetsifikaadis selle kohta märgitud on. Asjaolu, et see peatükk ei ole oma olemuselt õiguslikku laadi, tähendab seda, et selle ajakohastamine ei ole tootjate jaoks nii asjakohane ja seega nad paluvad tavaliselt selle ajakohastamist üksnes siis, kui vaja on ka teiste tootespetsifikaadi aspektide muutmist. See on põhjus, miks see peatükk jääb aegumise korral tavaliselt pikaks ajaks ajakohastamata. Käesoleva tootespetsifikaadi puhul on kontrolliasutust puudutav tekst tegelikult olnud ajakohastamata enam kui 18 aastat, ilma et tootjad oleksid tundnud vajadust paluda andmete ajakohastamist (arvestades, et toodet kontrolliti jätkuvalt kohaldatavate õigusaktide tingimuste alusel).

Kolmandaks, tootespetsifikaadi muutmise taotluse esitamisega kaasnevad tootjarühma ja tootjate jaoks mõningased kulud (aja-, personali- ja sidekulud ning tarbitud materjalide jne kulud). Need kulud tuleb hoida võimalikult madalad ja seega ei peaks tootjarühm ega tootjad neid kandma iga kord, kui on vaja muuta ametiasutuse nime või kontrolliasutuse aadressi.

Asjakohaste ametiasutuste ja kontrolliasutuste nime ja aadressi teeb Euroopa Komisjon avalikult kättesaadavaks ning liikmesriikide kohustus on tagada, et see teave oleks alati ajakohane.

Seega leiame, et parem on lisada viide kontrolliasutuse nime ja aadressi leidmise kohale, sest see võimaldab kooskõla määruse (EÜ) nr 1151/2012 artikli 7 tingimustega ja tagab kontrolliasutuse teabe ajakohasuse.

Algne tekst: „*Associação de Criadores de Bovinos Mertolengos* [Mertolenga tõuaretajate ühing], peakorteriga aadressil Lg. Alexandre Herculano, nr°8, Évora, on pakutud eraõigusliku kontrolli- ja sertifitseerimisasutuseks. Ühing vastutab Mertolenga tõu tõuraamatu haldamise eest, mis tähendab seda, et neil on võimalik kiiresti ja usaldusväärselt tuvastada sertifitseeritavate rümpade päritolu. Ühingul on kvalifitseeritud personal ja lisaressursid, mida on vaja nõutavate kontrollimiste tegemiseks.“

Muudetud tekst: „Pädev asutus, kes vastutab ametliku kontrolli tegemise eest, et kontrollida vastavust KGT kava õiguslikele nõuetele, on põllumajanduse ja maaelu arengu peadirektoraat [*Direção-Geral de Agricultura e Desenvolvimento Rural – DGADR*], mille registreeritud aadress on Av. Afonso Costa, nr°3, 1949-002 Lissabon. Sertifitseerimiskontrolli korraldab määratud kontrolliasutus.“

3. Muudatus

Muudatus 25: jäetakse välja eeskirjade eiramist ja kaebusi käsitlevad sätted.

Põhjendus: sanktsioonide kohaldamist käsitlevate sätete välja jätmine. Sanktsioonide määratlemise kohustus on pädeval asutusel ja seega ei peaks need sisalduma tootespetsifikaadis.

Algne tekst: „Eeskirjade eiramine. Kaitstud päritolunimetuse „Carne Mertolenga“ jaoks tootespetsifikaadis kehtestatud eeskirjade täitmata jätmise võib tuua kaasa: 1. kirjaliku hoiatuse; 2. rikkumise toime pannud tootja tegevuse ajutise peatamise; 3. sertifikaadi kasutamise keelu. Ettevõtte MERTOCAR, Lda. juhtkond vastutab eeskirjade täitmata jätmise ja selle tõsiduse hindamise eest pärast seda, kui pooled on ära kuulatud. Otsuse aluseks on eeskirjade eiramise raskusaste ja arvesse võetakse korduvaid rikkumisi. Menetlusest teatatakse eraõiguslikule kontrolliasutusele.“

Muudetud tekst: (välja jäetud)

Algne tekst: „Kaebused. Kõik kaebused MERTOCAR, Lda. otsustatud trahvi vastu peavad järgima järgmist järjestust: juhtkond; täiskogu; põllumajandusturgude ja -toodete instituut IMAIAA (Instituto dos Mercados Agrícolas e da Indústria Agro-Alimentar.)“

Muudetud tekst: (välja jäetud)

4. Muudatus

Muudatus 26: asendatakse väljend „sajandi keskel“ väljendiga „20. sajandi keskel“ (sõnastuse muudatus – tootespetsifikaadi punkt 6)

Põhjendus: viide 20. sajandile lisati teksti, sest tootespetsifikaat koostati 1990. aastatel ja me elame nüüd 21. sajandil.

Algne tekst: „Just nendelt aladelt levis tõug sajandi keskpaigas tervesse Alentejo ja Ribatejo piirkonda.“

Muudetud tekst: „Just nendelt aladelt levis tõug 20. sajandi keskel tervesse Alentejo ja Ribatejo piirkonda.“

5. Muudatus

Muudatus 27: jäetakse välja lõige.

Põhjendus: see lõige on tarbetu. See jäetakse välja, sest see ei sobi kokku ülejäänud tekstiga.

Algne tekst: „Praegusel hetkel ja märkimisväärsetele rakendusuringutele tuginedes tuleb Mertolenga kariloomade tootlikkust tunnustada. Võrreldes teiste Portugali tõugudega peetakse seda ekstensiivse karjakasvatuse jaoks parimaks tõuks ning seda on seega ajakohastatud ja see on lisatud uue ühise põllumajanduspoliitika vaimus.“

Muudetud tekst: (välja jäetud)

KOONDDOKUMENT

„Carne Mertolenga“

ELi nr: PDO-PT-0212-AM01 – 1. märts 2018

KPN (X) KGT ()

1. **[KPN või KGT] Nimetus(ed)**

„Carne Mertolenga“

2. **Liikmesriik või kolmas riik**

Portugal

3. **Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**

3.1. *Toote liik*

Klass 1.1. Värske liha (ja rups)

3.2. *Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus*

Liha, mis on saadud Mertolenga tõugu kuuluvatelt loomadelt, kes on kantud sünniregistrisse ja kelle vanemad on Mertolenga tõukarja tõuraamatusse kantud pull ja lehm.

Vanuserühmad:

Vitela (vasikas) – loomad, kes on tapmise ajal üle 6 kuu ja kuni 10 kuud (k.a) vanad.

Vitelão (noorloom) – loomad, kes on tapmise ajal üle 10 kuu ja kuni 15 kuud (k.a) vanad.

Novilho/novilha (pullvasikas/mullikas) – loomad, kes on tapmise ajal üle 15 kuu ja kuni 30 kuud (k.a) vanad.

Erineva vanuserühma loomade rümbad on samuti sertifitseerimiskõlblikud.

Lubatud rümpade klassifikatsioon:

lihacus: pullvasika/mullika vanuserühmas on lubatud kategooriad U, R ja O. Teistes vanuserühmades on lubatud kategooriad U, R, O ja P.

Rasv: peab olema tihke, mitteerituv ja värvuselt valge kuni kollane. 4. kategooria rümpasid saab sertifitseerida ainult siis, kui loomad viiakse tapale. 5. kategooria rümbad jäetakse välja.

Värvus: tumeroosa kuni tumepunane.

pH: kuni 6.

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

Loomi kasvatatakse ekstensiivse karjakasvatuse meetodil ja loomkoormus on kuni 1,4 loomühikut hektari kohta.

Vasikad toituvad emapiimast kuni 6–9 kuu vanuseks saamiseni ja kasvavad koos emadega. Pärast võõrutamist kasutatakse ekstensiivset karjakasvatust ja vasikad toituvad samamoodi kui nende emad.

Kari toitub tavaliselt (looduslikul või täiustatud) karjamaal; söödaks on põhk, hein/silo, ädalhein ja tammetõrud. Kui vaja, võib loomade toitu täiendada samast või teistest põllumajandusettevõtetest pärit toodetega või segasöödaga.

Loomi kasvatatakse ekstensiivse karjakasvatuse meetodil ja lõppnuumamine võib tugineda samast või teistest põllumajandusettevõtetest pärit toodetele või segasöödale.

Kui sööta, mis ei pärine põllumajandusettevõttest, on vaja kasutada näiteks loomade jätkuva heaolu jaoks või tagamaks pidevat vastavust muu kvaliteedi- või sertifitseerimissüsteemi (näiteks mahepõllumajandus) spetsifikatsioonile, peaksid tootjad eelistama teisest samas geograafilises piirkonnas asuvast põllumajandusettevõttest pärit sööda kasutamist. Kui see ei ole teostatav, võib kasutada väljastpoolt geograafilist piirkonda pärit loomasööta tingimusel, et selle aastamaht ei ületa 50 % kuivainest ja tingimusel, et see ei mõjuta liha põhiomadusi, nagu tootespetsifikaadis täpsustatud.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Sündimine, kasvatamine ja tapmine.

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

Toodet „Carne Mertolenga“ võib müüa rümba, poolrümba ja veerandrümbana või vaakumpakendatud jaotustükkidena, lihavaagnate või -valmististena. „Rümpade, poolrümpade või veerandrümpade külmutamine/sügavkülmutamine on keelatud. See on lubatud jaotustükkide puhul, mis on vaakumpakendatud või mille pakendamisel on esitlemiseks kasutatud muud viisi.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Olenemata esitlusviisist peab liha „Carne Mertolenga“ tähistusel olema:

— üks järgmistest sõnastustest: „Carne Mertolenga – Denominação de Origem Protegida“ [Carne Mertolenga – kaitstud päritolunimetus] või „Carne Mertolenga DOP“ [Carne Mertolenga KPN];

— esitatud peavad olema ka kontrolliasutuse identifitseerimisandmed.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Portalegre, Santarém, Évora, Beja ja Setúbal ringkond.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

„Carne Mertolenga“ geograafilisele piirkonnale on iseloomulik vahemereline kliima; aastane sademete hulk jääb vahemikku 450–800 l/m² ning valdavalt sajab sügisel ja talvel. Suved on kuumad ja kuivad. Need kliimaolud on suuresti tinginud selle, et piirkonnas on ülekaalus ekstensiivse karjakasvatusega tegelevad põllumajandusettevõtted, millest enamikus on ka korgitamme ja iilekstamme salad.

Selle tingimuste tulemusel on piirkonnas välja arenenud oma vastupidavuse, pikaajalise ja lihtsuse poolest tuntuks saanud Mertolenga tõukari. Samuti on märkimisväärne selle tõu viljakus, pikaajaline paljunemisvõime ning võime muundada kõige koredam sööt kvaliteetseks lihaks. Väidetavalt pärineb tõug neljast kohast: Barrancose vallast ning Serpa ja Beja, Vale do Sado ning Vale do Sorraia vaeseimatest piirkondadest. Kauges minevikus kirjeldati mõistega „mertolengo“ selliseid kariloomi, mida oli hea pidada tänu nende väikesele kasvule ja vastupidavusele karmil, mägisel ja mingil määral lainjal Mértola ja Alcoutimi piirkonna maastikul, kus sööta oli vähe. Just nendelt aladelt levis tõug tervesse Alentejo ja Ribatejo piirkonda.

Selle tõu kariloomad toituvad looduslikust või täiustatud söödast, tammetõrudest ja teraviljajääkidest. Muud liiki sööta kasutatakse tavaliselt vaid siis, kui sööta on erakordselt vähe. Arvestades, et sööta on küllaldaselt üksnes kevadel ja selle kvaliteet on peaaegu alati puudulik, on loomade ellujäämise tagamiseks toote tootmispiirkonnas ülioluline see harukordne viis, kuidas see tõug pideva toidupuudusega kohaneb. Mõnel juhul peetakse neid ainsateks kariloomadeks, keda seal on võimalik pidada.

Tootmispiirkonna olud tingivad selle, et loomi kasvatatakse ekstensiivse karjakasvatuse meetodil (loomkoormus kuni 1,4 loomühikut hektari kohta), kasutades loomapidamiseks piirkonnale tüüpilisi iilekstammesaludega rohumaad. Tootmissüsteem ja tõu enda omadused tingivad selle, et loomad on väikest kuni keskmist kasvu, tapmise ajal vanuse kohta suhteliselt kerge rümbaga ja neil ei ole väga palju sise- või välisrasva. Rümbad on suhteliselt väikesed, tihke mitteeritava rasvaga. Rasva värvus on valge kuni kollane ja liha on tumeroosa kuni tumepunane.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Käesoleva määruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

https://www.dgadr.gov.pt/images/docs/val/dop_igp_etg/Valor/CE_Carne_Mertolenga.pdf

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

(2021/C 514/05)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muutmistaotluse kohta 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 taotlemine kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 esimese lõiguga

„Carne de Ávila“

ELi nr: PGI-ES-0093-AM02 – 12. detsember 2019

KPN()KGT (X)

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Consejo Regulador de la Indicación Geográfica Protegida „Carne de Ávila“ (kaitstud geograafilise tähise „Carne de Ávila“ reguleeriv asutus)
Padre Tenaguillo 8
05004 Ávila
Spain (Hispaania)

Tel +34 920352228

E-post: consejoregulador@carnedeavila.org

Reguleeriv asutus on ametlikult tunnustatud kui kaitstud geograafilise tähise „Carne de Ávila“ haldusasutus vastavalt 12. mai 2015. aasta seaduse nr 6/2015 (piirkonnaüleste kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste kohta) esimesele lisasättele ning üks selle konkreetseid ülesandeid on teha ettepanekuid tootespetsifikaadi muutmiseks.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Muu [kontrolliasutus, riiklikud nõuded]

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Muudetud tabel:

| | | Rasvasusklass | | | | | | | | | | | | |
|--------------|----|---------------|----|----|---|----|----|---|----|----|---|----|----|---|
| | | 1 | 1+ | 2- | 2 | 2+ | 3- | 3 | 3+ | 4- | 4 | 4+ | 5- | 5 |
| Lihakusklass | S | | | | | | | | | | | | | |
| | E | | | | | | | | | | | | | |
| | U+ | | | | X | X | X | X | X | X | X | | | |
| | U | | | | X | X | X | X | X | X | X | | | |
| | U- | | | | X | X | X | X | X | X | X | | | |
| | R+ | | | | X | X | X | X | X | X | X | | | |
| | R | | | | X | X | X | X | X | X | X | | | |
| | R- | | | | X | X | X | X | X | X | X | | | |
| | O+ | | | | X | X | X | X | X | X | X | | | |
| | O | | | | X | X | X | X | X | X | X | | | |
| | O- | | | | | | | | | | | | | |
| | P+ | | | | | | | | | | | | | |
| | P | | | | | | | | | | | | | |
| P- | | | | | | | | | | | | | | |

Põhjendus muudatuse tegemiseks toote kirjeldust käsitlevas osas

Toote kirjeldust käsitleva osa muutmise eesmärk on viia see kooskõlla täiskasvanud veiste liha klassifitseerimise süsteemis SEUROP kasutatava nomenklatuuriga.

5.2. Geograafiline piirkond

Muudetakse tootespetsifikaadi C osa („Geograafiline piirkond“) ja koonddokumendi punkti 4 („Geograafilise piirkonna täpne määratlus“), laiendades tootmispiirkonda, et hõlmata järgmised territooriumid:

Varem oli osa „Andaluusia autonoomne piirkond“ sõnastatud järgmiselt:

„Andaluusia autonoomne piirkond:

Huelva: Sierra

Jaén: Sierra Morena

Sevilla: Sierra Norte“

Pärast Córdoba provintsis asuvate omavalitsüksuste Pedroches, La Sierra ja Campiña Baja lisamist on selle osa sõnastus järgmine:

„Andaluusia autonoomne piirkond:

Córdoba: Pedroches, La Sierra ja Campiña Baja

Huelva: Sierra

Jaén: Sierra Morena

Sevilla: Sierra Norte“

Varem oli osa „Castilla-La Mancha autonoomne piirkond“ sõnastatud järgmiselt:

„Castilla-La Mancha autonoomne piirkond:

Ciudad Real: Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur ja Pastos

Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra-Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa ja Monte de los Yébenes“

Pärast kõikide Guadalajara provintsi omavalitsusüksuste lisamist on selle osa sõnastus järgmine:

„Castilla-La Mancha autonoomne piirkond:

Ciudad Real: Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur ja Pastos

Guadalajara: kõik omavalitsusüksused

Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra-Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa ja Monte de los Yébenes“

Varem oli osa „Castilla-Leóni autonoomne piirkond“ sõnastatud järgmiselt:

„Castilla-Leóni autonoomne piirkond:

Ávila: kõik omavalitsusüksused

Burgos: Demanda

León: La Montaña de Riaño

Palencia: Guardo ja Cervera

Salamanca: kõik omavalitsusüksused

Segovia: kõik omavalitsusüksused

Soria: Pinares

Valladolid: Centro, Sur ja Sureste

Zamora: Sayago“

Pärast Leóni provintsi omavalitsusüksuse Sahagún ja Zamora provintsi omavalitsusüksuse Duero Bajo lisamist on selle osa sõnastus järgmine:

„Castilla-Leóni autonoomne piirkond:

Ávila: kõik omavalitsusüksused

Burgos: Demanda

León: La Montaña de Riaño ja Sahagún

Palencia: Guardo ja Cervera

Salamanca: kõik omavalitsusüksused

Segovia: kõik omavalitsusüksused

Soria: Pinares

Valladolid: Centro, Sur ja Sureste

Zamora: Sayago ja Duero Bajo“

Varem oli osa „Extremadura autonoomne piirkond“ sõnastatud järgmiselt:

„Extremadura autonoomne piirkond:

Cáceres: kõik omavalitsusüksused

Badajoz: Alburquerque, Mérida, Don Benito, Puebla Alcocer, Herrera Duque, Badajoz, Almendralejo, Olivenza, Jerez de los Caballeros ja Llerena“

Pärast Badajoz provintsi omavalitsusüksuste Castuera ja Azuaga lisamist – mis tähendab, et nüüd on hõlmatud kõik selle provintsi omavalitsusüksused – on selle osa sõnastus järgmine:

„Extremadura autonoomne piirkond:

Cáceres: kõik omavalitsusüksused

Badajoz: kõik omavalitsusüksused

Põhjus selle muudatuse tegemiseks tootmispiirkonda käsitlevas osas

Tootmispiirkonda laiendatakse, et hõlmata Guadalajara provintsi kõik põllumajanduspiirkonnad, Córdoba provintsi omavalitsusüksused Pedroches, La Sierra ja Campiña Baja, Leóni provintsi omavalitsusüksus Sahagún, Zamora provintsi omavalitsusüksus Duero Bajo ning Badajoz provintsi omavalitsusüksused Castuera ja Azuaga.

Muudatus on põhjendatud, kuna lisatud omavalitsusüksuste tingimused on samad mis tootespetsifikaadis sätestatud tootmispiirkonda juba kuuluvatel omavalitsusüksustel. Selle kinnituseks on pädevale asutusele kättesaadavaks tehtud Ávila Katoliikliku Ülikooli uuring, millega toetatakse kaitstud geograafilise tähise „Carne de Ávila“ tootespetsifikaadi muutmist.

Selle muudatusega lisatavate põllumajanduspiirkondade füüsilise keskkonna ja kliima ning juba tootmispiirkonda kuuluvate omavalitsusüksuste topograafia, mullastikutingimuste ja kliima vahel on palju sarnasusi.

Mulla kasutusviisid ja taimestik on samuti ühesugused. Lisatavate omavalitsusüksuste põllumajandusettevõtted, kus kasvatatakse Avileña-Negra Ibérica tõugu veiseid, vastavad kõikidele tootespetsifikaadi nõuetele, mis käsitlevad geneetikat, sööta, loomkoormust ja aretustavasid.

Kuna lisatavad omavalitsusüksused asuvad tootespetsifikaadiga juba hõlmatud omavalitsusüksuste läheduses ning on oma füüsilise keskkonna, kliima ja taimestiku poolest viimastega väga sarnased, siis seisneks selle kaitstud geograafilise tähise tootmispiirkonna muudatuse heakskiitmine üksnes selle praeguste geograafiliste piiride laiendamises, et hõlmata kaitstud geograafilise tähise „Carne de Ávila“ tootmispiirkonnaga sellega juba külgnevad või mõnel juhul sellega lausa ümbritsetud omavalitsusüksused.

Guadalajara provints (lisatakse kõik selle põllumajandusega tegelevad omavalitsusüksused) piirneb tootespetsifikaadis sätestatud tootmispiirkonda kuuluvate Segovia, Madridi ja Terueli provintsidega. Guadalajara geograafilised tingimused on samad mis teistelgi Pürenee poolsaare keskosa kõrgplatoodel paiknevatel provintsidel. Guadalajarat seovad Segovia, Madridi ja Terueliga ka Ibeeria mäed, mis tähendab, et neil on sarnased keskplatoole iseloomulikud kliimatingimused ning ühtmoodi mitmekesine taimestik (iilekstatme-, Sabiina kadaka, männi-, tamme- ja pöögisalud).

Córdoba provints piirneb provintsidega, mis juba kuuluvad tootespetsifikaadis sätestatud geograafilisse piirkonda: Sevilla ja Badajoz läänes ning Badajoz ja Ciudad Real põhjas. Córdoba on jagatud kolmeks geograafiliseks piirkonnaks: Sierra Morena põhjas, Guadalquiviri org keskel ja Sierra Nevada mäestik lõunas. Lisatav piirkond hõlmab omavalitsusüksusi Pedroches, La Sierra ja Campiña Baja, mis piirnevad Sevilla, Badajoz ja Ciudad Reali provintsidega, mis juba kuuluvad tootespetsifikaadis sätestatud tootmispiirkonda.

Kaitstud geograafilise tähise „Carne de Ávila“ tootespetsifikaadi muutmist toetav uuring näitab, et kõnealuse muudatusega lisatavatel uutel territooriumidel on samad looduslikud tingimused kui tootespetsifikaadis algselt määratletud geograafilisel piirkonnal, nii et pärast muudatuse kehtima hakkamist hõlmatud piirkonna omadused on sama ühtsed kui varasemal piirkonnal, ilma et selle järjepidevus muutuks. Need ühised omadused tulenevad peamiselt käesoleva muudatusega lisatavate omavalitsusüksuste ja juba tootmispiirkonda kuuluvate omavalitsusüksuste geograafilisest lähedusest.

Kavandatava muudatusega lisatavate provintside pinnamood on vahelduv: platoodepealsed tasandikud, laiuvad orud ja mägised alad. Kuna praeguse tootmispiirkonna maastik on mitmekesine – seal on nii sügavaid orge, kitsaid kuristikke, teravaid mäetippe, järske nõlvasid ja laiuvaid platoosid, samuti *dehesa*-alad (traditsiooniline maaharimise, karjakasvatuse ja metsamajanduse süsteem, mille puhul kasvatatakse karja ekstensiivset väheviljakatel või mittepõllumajanduslikel maadel), kus maastik on ühtlasem, – siis on nad kõik väga sarnased.

Duero Bajo omavalitsusüksuses domineerivad väljakujunemata pruunmullad, mis on liivase tekstuuriga ning milles leidub märkimisväärses koguses liivakivi, konglomeraate ja detriiti. Guadalajara provintsi omavalitsusüksustes esinevad valdavalt väljakujunemata pruunmullad ja leostunud mullad. Väljakujunemata pruunmulladele annab tekstuuri liivsavimuld, mida iseloomustab aluskivimit kattev lubjakivi ja kurrulised kriidstruktuurid. Córdoba provintsis esinevad valdavalt väljakujunemata pruunmullad ja kahkjad leetunud mullad ning mõnes piirkonnas vulkaanilised mullad.

Võttes arvesse, et tootespetsifikaadis juba määratletud geograafilises piirkonnas on ülekaalus väljakujunemata pruunmullad ja leostunud mullad ning vähemal määral mineraalsed mägimullad ja kahkjad leetunud mullad, siis on lisatavad piirkonnad nii mullastikutingimuste kui ka geoloogilise aluskihi poolest nendega väga sarnased.

Lisatavatel piirkondadel on samasugune taimestik mis praegusel kaitstud geograafilise tähisega tootmispiirkonnal: võsamaa, milles leidub tammevõsa, vaigu-kiviroosikut, leetpõõsast, aed-liivateed ja rohkeõielist luudpõõsast; *dehesad*, mida katavad tamme-, Sabiina kadaka, iilekstatme ja kadakasalud, ning mägismaa, kus domineerivad männisalud.

Nendes piirkondades valitsevad mõõdukas vahemereline ja külm mõõdukas vahemereline kliima. Guadalajara omavalitsusüksustes on keskplatoole iseloomulik kliima (pikad, kuumad ja kuivad suved; pikad ja karmid talved; ning lühikesed, pehmed kevaded ja sügised), aastane sademete hulk 700–900 millimeetrit ja mitmekesine taimestik (tamme-, Sabiina kadaka, iilekstatme-, männi- ja mõned pöögisalud). Córdoba ja selle omavalitsusüksustes valitseb kontinentaalne vahemereline kliima, kus talved on pehmed, suved väga kuumad ja aastane sademete hulk on 600–750 millimeetrit, mis sajab maha peamiselt oktoobri ja aprilli vahel.

Need tingimused on tootespetsifikaadis juba kehtestatud ning mõjutavad loomakasvatustavasid, sealhulgas rändkarjatamist ja ekstensiivset veisekasvatust. Tõu laialdase leviku, selle eluasemeks olevate piirkondade mitmekesisuse ning rändkarjatamise käigus veiste ühest kohast teise ajamise tõttu esineb neis tingimustes suuri erinevusi. Veiseid karjatatakse *dehesadel*, orgudes ja mägedes. Mägismaal on suved jahedad ja talved väga külmad, esineb karedat pakast. Seevastu *dehesadel* on tavaliselt väga kuumad ja kuivad suved ning pehmed talved.

Mis puudutab tõugu, siis nähakse tootespetsifikaadis ette, et veised peavad olema kas Avileña-Negra Ibérica tõugu või saadud Avileña-Negra Ibérica tõugu emasloomade ning šarolee (Charolais) või limusiini (Limousin) tõugu isasloomade (šarolee ja limusiini tõud on Hispaanias kohandunud tõud) esimesel ristamisel.

Sellega seoses vastab käesoleva muudatusega hõlmatud uus geograafiline piirkond algele geograafilisele piirkonnale nii ajaloolises kui ka põllumajanduslikus mõttes. Nagu nähtub kaitstud geograafilise tähise „Carne de Ávila“ tootespetsifikaadi muutmist toetavast uuringust, on Avileña-Negra Ibérica tõugu veised nendes omavalitsusüksustes tavapäraselt levinud ja neid on seal pidevalt kasvatatud juba sajandeid.

Lisaks registreeritakse kõik põllumajandusettevõtetes sündinud Avileña-Negra Ibérica tõugu kariloomad selle tõu tõuraamatus. Lisatavates omavalitsusüksustes on emasloomad klassifitseeritud vastavalt nende välimusele ja kantud Avileña-Negra Ibérica tõuraamatusse. Sama kehtib ka Avileña-Negra Ibérica tõugu isasloomade kohta, keda kasutatakse aretuseks ettenähtud emasloomade taastootmiseks.

Avileña-Negra Ibérica tõugu aretusloomade kasvatamisel järgitakse samu meetodeid, kasutades olemasolevaid loodusvarasid ekstensiivse karjakasvatamise või rändkarjatamise kaudu, tarvitades looduse ande, kaitstes keskkonda ja hoolitsedes loomade heaolu eest.

Tootespetsifikaadis viidatakse ekstensiivsetele meetoditele, millele on iseloomulik väike loomkoormus ehk keskmiselt 0,2–0,4 loomühikut hektari kohta piirkondades, kus tõugu karjatatakse traditsioonilisel viisil. Uuringud näitavad, et tootespetsifikaati lisatavas piirkonnas, kus põllumajandusettevõtteid kasutavad loodusvarasid ja kus loomkoormus on väiksem kui 0,4 loomühikut hektari kohta, kasutatakse ekstensiivset karjakasvatust.

Uute piirkondade põllumajandusettevõtteid kasutavad tootespetsifikaadis kirjeldatud aretusmeetodeid ehk loomulikku paaritamist.

Tootespetsifikaadi praeguses versioonis määratletud geograafiline piirkond on 12 172 491 hektari suurune. Taotletud muudatus suurendaks seda 20 %, lisades veel 2 543 196 hektarit.

Geograafilise piirkonna laiendamine kajastub tootmisnäitajates. Tootespetsifikaadiga hõlmatavates uutes piirkondades tegutsevate põllumajandusettevõtete andmetel suureneb toodang hinnanguliselt 19 % ehk ligikaudu 900 veise võrra aastas, võrreldes 2018. aastal toodetud 4 700 rümbaga.

Selle arvutuse tegid kaitstud geograafilise tähise „Carne de Ávila“ tootespetsifikaadi muutmist toetava uuringu autorid, kasutades geograafilisi ja kartograafilisi andmebaase, mille põllumajandus-, kalandus- ja toiduministerium on üldsusele kättesaadavaks teinud.

Geograafilist piirkonda tuleks laiendada selleks, et see hõlmaks kogu piirkonda, kus Avileña-Negra Ibérica tõugu veiseid Hispaanias tavapäraselt kasvatatakse. Nimelt toodetakse „Carne de Ávila“ toodet seda tõugu veiste lihast. Sellega luuakse seos geograafilise piirkonna ning toote kvaliteedi, omaduste, maine ja muude aspektide vahel. Lisataval piirkonnal on toodet geograafilise piirkonnaga siduvate omadustega võrdväärseid omadused ning seal kasvatatakse kõnealust tõugu samu meetodeid kasutades.

5.3. Päritolutõend

1. Tootespetsifikaadi D osa („Toote pärinemist asjaomasest piirkonnast tõendav dokument“) punkti 2 muudetakse järgmiselt:

„Kõik loomakasvatuseettevõtetes peetavad KGT registritesse kantud veised identifitseeritakse eraldi, nagu on ette nähtud kehtivate õigusaktidega. Avileña-Negra Ibérica tõugu veiste identifitseerimine hõlmab ka nende kandmist tõuraamatusse koos loomale sündides antud identifitseerimiskoodiga, mis koosneb tema päritoluettevõtet tähistavast akronüümist, millele järgneb tema sünniaasta kaks viimast numbrit ja number, mis näitab mitmendana ta kõnealusel aastal selles põllumajandusettevõttes sündis, ning kaitstud geograafilise tähise logost.“

Seda lõiku täiendatakse viitega vajadusele pidada arvestust ametlike ja tõuraamatu tunnuskoode vahelise vastavuse üle ning asendatakse järgmisega:

„Kõik loomakasvatuseettevõtetes peetavad KGT registritesse kantud veised identifitseeritakse eraldi, nagu on ette nähtud kehtivates õigusaktides. Avileña-Negra Ibérica tõugu veised kantakse ka tõuraamatusse sünnijärgse identifitseerimiskoodiga, mis koosneb tema päritoluettevõtet tähistavast akronüümist, millele järgneb tema sünniaasta kaks viimast numbrit ja number, mis näitab mitmendana ta kõnealusel aastal selles põllumajandusettevõttes sündis. Ametlike ja tõuraamatu tunnuskoode vastavuse üle tuleb arvestust pidada.“

Põhjendus selle muudatuse tegemiseks päritolutõendit käsitlevas osas

Kõnealune muudatus tehakse selguse huvides: ametlike tunnuskoode ja tõuraamatu tunnuskoode vahelise vastavuse tagamine on kontrolli eesmärgil kasulik, kuna see lihtsustab kontrollide tegemist ja hõlbustab inspekteerimist.

2. Tootespetsifikaadi D osa („Toote pärinemist asjaomasest piirkonnast tõendav dokument“) punkti 3 lõppu lisatakse järgmine tekst:

„Tootespetsifikaadi nõuetele vastavad rümbad tuleb tähistada ja märgistada nii, et neid oleks võimalik tükeldamise ajal identifitseerida.

Pärast rümpade kontrollimist, et kinnitada neile määratud liigitust ja nende vastavust käesolevas tootespetsifikaadis sätestatud lihakusele, rasvasusele ja värvusele kehtestatud nõuetele, tuleb tapamajas märgistada kõik rümbad, mida ettevõtja arvates saab märgistada kaitstud geograafiline tähisega.“

Põhjendus selle muudatuse tegemiseks päritolutõendit käsitlevas osas

Kõnealune muudatus tehakse selguse huvides. Uus tekst aitab tapamajas teha järelevalvet ja erikontrolle, mis lihtsustavad vastavuskontrollide tegemist, määrates kindlaks aspektid, mida tuleb rümba märgistamisel kontrollida.

5.4. Tootmismeetod

1. Muudetakse tootespetsifikaadi E osa („Tootmismeetod“), jättes sellest välja punkti 7, milles käsitleti partnerluslepinguid ja mis oli sõnastatud järgmiselt:

„Partnerluslepingud. Kaitstud geograafilise tähise kasutamiseks sõlmitakse müügikohtadega partnerluslepingud, millega tagatakse nimetuse „Carne de Ávila“ all turustatava veiseliha päritolu ja kvaliteet.“

Põhjendus selle muudatuse tegemiseks tootmismeetodit käsitlevas osas

Kõnealune muudatus tehakse selguse huvides. Väljajäetud lõik ei olnud norm, mis käsitleks tehnilisi üksikasju selle kohta, kuidas toode on saadud, märgistatud või pakendatud, seega ei tohiks see olla tootespetsifikaadi selle punkti osa. Partnerluslepingute sõlmimine on tihedamalt seotud kaitstud toote edendamise ja kaitsmise kohustusega, mis on usaldatud geograafilise tähise „Carne de Ávila“ reguleerivale asutusele 12. mai 2015. aasta seaduse nr 6/2015 (piirkonnaüleste kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste kohta) artikli 16 lõike 1 alusel, kui tootmismeetodiga.

Väljajäetud lõiku võis tõlgendada ka kohustuslikuna, mis kujutas endast tarbetut piirangut.

Seega tähendab selle lõigu väljajätmine tootespetsifikaadis määratletud toote tootmise, märgistamise ja/või pakendamise seisukohast ebaoluliseks peetava teabe eemaldamist, ilma et muudetaks eespool loetletud tegevusi.

2. Tootespetsifikaadi E osa („Tootmismeetod“) punkti 6 lisatakse järgmine tekst:

„Ettevõtjaid, kes fileerivad, pakendavad ja märgistavad tooteid lõpptarbija jaoks, kontrollitakse, et tagada kaitstud veiseliha päritolu ja kvaliteet ning vastavusmärgistuse nõuetekohane kasutamine.“

Põhjendus selle muudatuse tegemiseks tootmismeetodit käsitlevas osas

See muudatus tehakse selguse huvides. Uus lõik on toote märgistamist ja pakendamist käsitlev norm, mis lisab selgust seoses ettevõtjatega, kes toote märgistavad või pakendavad, ning hõlbustab nende toimingute kontrollimist.

5.5. Kontrolliasutus

Tootespetsifikaadi G osa („Kontrolliasutus“) muudetakse järgmiselt:

„Toiduainetööstuse peadirektoraat
Põllumajandus-, toiduainete ja keskkonnaministeerium
Paseo Infanta Isabel, 1 28014 Madrid

Tel +34 91 3475361/8477; Faks +34 91 3475700

E-post: dgia@magrama.es

„Toiduainetööstuse peadirektoraat kontrollib kvaliteedikavade ja mahepõllumajanduse allpeadirektoraadi kaudu vastavust sellele tootespetsifikaadile, kohaldades geograafilise päritolu ja garanteeritud traditsiooniliste toodetega seotud muude kui viinamarjakasvatusega seonduvate toiduainete kvaliteedi vastavuskontrollisüsteemi, mis on osa keskvalitsuse pädevusse kuuluvast 2011.–2015. aasta riiklikust toiduahela seirekavast, kohaldades 2003. aasta 10. juuli viinamarja- ja veiniseaduse nr 24/2003 III jaotises sätestatud karistussüsteemi.“

Muudetakse kontrolliasutust käsitlevat teavet, et kajastada pädeva asutuse praegust ülesehitust, sealhulgas vastavuskontrolli eest vastutava asutuse veebisaiti ja kontaktandmeid. See lõik asendatakse järgmisega:

„Kaitstud geograafiline tähis „Carne de Ávila“ kuulub kvaliteedikavade ja mahepõllumajanduse allpeadirektoraadi kaudu toiduainetööstuse peadirektoraadi vastutusalasse. Tootespetsifikaatide vastavuskontrolli teeb:

Agencia de Información y Control Alimentarios (toidualase aruandluse ja kontrolli amet)
Paseo Infanta Mercedes, 31 5ª planta
28020 Madrid“

Põhjendus selle muudatuse tegemiseks kontrolliasutust käsitlevas osas

Selle muudatuse põhjuseks on asjaolu, et tootespetsifikaadi eelmises versioonis sisalduv siseriiklike õigusaktide kirjeldus on vananenud ega ole kõnealuse osa kohaldamisel asjakohane. Algne tekst asendatakse teabega asutuse kohta, kes kontrollib vastavust tootespetsifikaadile kooskõlas Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 37 lõike 1 punktiga b.

5.6. Märgistus

1. Asendatakse tootespetsifikaadi H osa („Märgistus“) punkt 3 ja koonddokumendi punkt 3.6 („Erieeskirjad registreeritud nimetusega toote märgistamise kohta“). Varem oli see sõnastatud järgmiselt:

„Kui rümboasad väljastatakse tükkidena, märgistatakse need reguleeriva asutuse välja antud lisamärgistega, millel on sama teave mis rümbo märke.“

See asendatakse järgmisega:

„Kui rümboasad väljastatakse tükkidena, märgistatakse need nummerdatud lisamärgisega, mille väljastab reguleeriv asutus ja mis tagab nende jälgitavuse.“

Põhjendus selle muudatuse tegemiseks märgistust käsitlevas osas

See muudatus tehakse selleks, et kohandada punkti 3 seda valdkonda käsitlevate konkreetsete õigusaktide ja kehtivate tavade. Tootespetsifikaadis ja koonddokumendis oli varem märgitud, et kasutada tuleb sama teavet, mida on kasutatud [rümbo] märke ning see tekitab probleeme mõne praeguse tükkide müümise viisi puhul.

Uus sõnastus lihtsustab selle osa kohaldamist ja konkreetsete siseriiklike õigusaktide järgimist, võimaldades seostada toodet tema päritolupartiiga ja hõlbustades igal juhul jälgitavust.

Seetõttu oli vaja seda osa muuta, kasutades lihtsamat sõnastust, mis lihtsustab selle rakendamist ning võimaldab ja hõlbustab igal juhul toote jälgitavust.

2. Tootespetsifikaadi H osa („Märgistus“) punktis 4 esitatud märgistusjuhised lisatakse koonddokumendi punkti 3.6 („Erieeskirjad registreeritud nimetusega toote märgistamise kohta“).

Enne seda muudatust oli lõik sõnastatud järgmiselt:

„Lisaks kohustuslikule teabele peavad „Carne de Ávila“ märke sisaldama vähemalt järgmist: reguleeriva asutuse tunnuscode, ametlik tunnuscode, tapakuupäev, rümbo number, reguleeriva asutuse logo, ELi KGT logo ja vöötkood.“

Pärast soovitud muudatuse vastuvõtmist on selle lõigu sõnastus järgmine:

„Lisaks kohustuslikule teabele peavad „Carne de Ávila“ märgised sisaldama vähemalt järgmist: viitenumber, reguleeriva asutuse tunnuscode, ametlik tunnuscode, rümbaosa kirjeldus, tapakuupäev, päritolu, loa number, tükeldamise koht, rümba number, „Carne de Ávila“ reguleeriva asutuse logo, ELi kaitstud geograafilise tähise logo, vöötkood ja nimetus, mille all veiseliha turustatakse („ternera“ (vasikaliha), „añojo“ (mullikaliha või „novillo“ (noorveiseliha)).

Põhjendus selle muudatuse tegemiseks märgistust käsitlevas osas

See muudatus tehakse selleks, et tootespetsifikaat ja koonddokument oleks selles küsimuses omavahel rohkem kooskõlas. Nüüd sisaldavad need samu punkte, mida peavad sisaldama märgised.

5.7. Riiklikud nõuded

Tootespetsifikaadi I osa („Riiklikud nõuded“) on välja jäetud järgmine õigusaktide loetelu:

„Viinamarja-, veini- ja alkoholiseadus (2. detsembri 1970. aasta seadus nr 25/1970);

20. aprilli 1988. aasta määrus erinimetuse „Carne de Ávila“ ajutise tunnustamise kohta;

4. detsembri 1990. aasta määrus, millega kiidetakse heaks „Carne de Ávila“ erinimetuse ja seda reguleeriva asutuse eeskirjad;

10. novembri 1993. aasta määrus, millega muudetakse 4. detsembri 1990. aasta määrust, millega kiidetakse heaks erinimetust „Carne de Ávila“ käsitlevad eeskirjad;

toidutööstuse ja -turgude peadirektoraadi 27. aprilli 2011. aasta otsus, millega muudetakse kaitstud geograafilise tähisega „Carne de Ávila“ tootespetsifikaati;

piirkonnaülest kaitstud päritolunimetuste ja kaitstud geograafiliste tähiste seadus (12. mai 2015. aasta seadus nr 6/2015)“

Põhjendus muudatuse tegemiseks riiklike nõudeid käsitlevas osas

Viited õigusaktidele on välja jäetud, kuna enamik neist on pärast muutmist ja/või kehtetuks tunnistamist aegunud. Viited võib välja jätta ka seetõttu, et need viitavad üldistele õigusaktidele, ning seetõttu, et Euroopa Parlamendi ja nõukogu 21. novembri 2012. aasta määruses (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) ei nõuta, et tootespetsifikaat peab sisaldama seda riiklike nõudeid käsitlevat osa.

KOONDDOKUMENT

„Carne de Ávila“

ELi nr: PGI-ES-0093-AM02 – 12. detsember 2019

KPN ()KGT (X)

1. [KPNi või KGT] nimetus(ed)

Carne de Ávila

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Klass 1.1. Värske liha (ja rups)

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Veised, kes sobivad kõnealuse KGTga kaitstud liha tootmiseks, peavad olema kas Avileña-Negra Ibérica tõugu või saadud Avileña-Negra Ibérica tõugu emasloomade ning šarolee (Charolais) või limusiini (Limousin) tõugu isasloomade (šarolee ja limusiini tõud on Hispaanias kohandunud tõud) esimesel ristamisel.

Vanuse järgi liigitatakse veiseid järgmiselt:

ternera (vasikas): loom, kelle tapavanus on kõige rohkem 12 kuud ja keda ema on imetanud vähemalt viis kuud;

añojo (mullikas): vähemalt viiekuuselt võõrutatud loom, kelle tapavanus on 12–24 kuud;

novillo (noorloom): loom, kelle tapavanus on 24–48 kuud.

Rümbal võib kasutada kaitstud geograafilist tähist ainult juhul, kui selle lihakus on vastavalt Euroopa rümpade klassifitseerimissüsteemile U+ ja O vahel ja selle rasvasus on 2–4.

| | | Rasvasusklass | | | | | | | | | | | | |
|--------------|----|---------------|----|----|---|----|----|---|----|----|---|----|----|---|
| | | 1 | 1+ | 2– | 2 | 2+ | 3– | 3 | 3+ | 4– | 4 | 4+ | 5– | 5 |
| Lihakusklass | S | | | | | | | | | | | | | |
| | E | | | | | | | | | | | | | |
| | U+ | | | | X | X | X | X | X | X | X | | | |
| | U | | | | X | X | X | X | X | X | X | | | |
| | U– | | | | X | X | X | X | X | X | X | | | |
| | R+ | | | | X | X | X | X | X | X | X | | | |
| | R | | | | X | X | X | X | X | X | X | | | |
| | R– | | | | X | X | X | X | X | X | X | | | |
| | O+ | | | | X | X | X | X | X | X | X | | | |
| | O | | | | X | X | X | X | X | X | X | | | |
| | O– | | | | | | | | | | | | | |
| | P+ | | | | | | | | | | | | | |
| | P | | | | | | | | | | | | | |
| P– | | | | | | | | | | | | | | |

Kõnealustelt loomadelt saadud liha on puudutamisel tihke, kergelt niiske ja pehme tekstuuriga. Selle värvus on ere ja ulatub helepunasest purpurpunaseni. See sisaldab valget kuni kreemikat värvi rasva.

„Carne de Ávila“ liha peab olema laagerdunud vähemalt neli päeva.

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

Veiseid kasvatatakse ekstensiivselt ja/või järgitakse rändkarjatamise tava, kasutades kohalike karjamaade ja metsade ressursse (võsud ja tammetõrud). Rändkarjakasvatuse on esivanematelt päritud tootmisviis, mille puhul kasutavad karjakasvatavad ära olemasolevaid loodusvarasid, ajades kariloomi eri aastaaegadel ühest kohast teise, pakkudes neile mitmekesiseid toitumisvõimalusi: suvel ja sügisel mägikarjamaad ning talvel ja kevadel *dehesad* (traditsiooniline maaharimise, karjakasvatuse ja metsamajanduse süsteem, mille puhul kasvatatakse karja ekstensiivselt väheviljakatel või mittepõllumajanduslikel maadel), kus kasvavad tammed (iilekstamm ja korgitamm). Veiseid kasvatatakse ekstensiivselt selle tõu jaoks traditsiooniliselt kasutatud karjamaadel, mis muidu jääksid tõenäoliselt kasutamata, ja nende loomkoormus on väike: keskmiselt 0,2–0,4 loomühikut hektari kohta. Kui toitu on vähe, saavad veised lisasööta, mis sisaldab teravilju, valgurikkaid taimi ja muud taimset päritolu toorainet ning vajalikke mineraalaineid ja vitamiine.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Tapmisele minevad loomad sünnivad, neid kasvatatakse ja nuumatakse punktis 4 kirjeldatud geograafilises piirkonnas samades põllumajandusettevõtetes, kus kasvatatakse ulatuslikult aretuseks ettenähtud emasloomi.

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

—

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Rümpade, rümbaosade ja tükkide identifitseerimise ja jälgitavuse tagamiseks on igal KGTga kaitstud rümbal teatav arv märgiseid. Kasutatakse järgmist märgistamissüsteemi:

- 1) rümbamärgised, millel on allpool kirjeldatud üksikasjalik teave, v.a rümbaosaliik;
- 2) rümbaosaliik, millel on nõutav teave, näiteks rümbaosaliik (esikoot, sisetükk/välisükk jne);
- 3) kui rümbaosad väljastatakse tükkidena, märgistatakse need nummerdatud lisamärgisega, mille väljastab reguleeriv asutus ja mis tagab nende jälgitavuse;
- 4) lisaks kohustuslikule teabele peavad „Carne de Ávila“ märgised sisaldama vähemalt järgmist: viitenumber, reguleeriva asutuse tunnuscode, ametlik tunnuscode, rümbaosaliik, tapakuupäev, päritolu, loa number, tükkdamise koht, rümba number, „Carne de Ávila“ reguleeriva asutuse logo, ELi kaitstud geograafilise tähise logo, vöötcode ja nimetus, mille all veiseliha turustatakse („*ternera*“ (vasikaliha), „*añojo*“ (mullikaliha) või „*novillo*“ (noorveiseliha)).



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Avileña-Negra Ibérica tõugu veiseid kasvatatakse tootmispiirkonnas, mis hõlmab järgmisi põllumajanduspiirkondi (mis on rühmitatud provintside ja autonoomsete piirkondade kaupa):

Andaluusia autonoomne piirkond:

Córdoba: omavalitsusüksused Pedroches, La Sierra ja Campiña Baja

Huelva: Sierra

Jaén: Sierra Morena

Sevilla: Sierra Norte

Aragóni autonoomne piirkond:

Teruel: Serranía de Albarracín ja Maestrazgo

Castilla-La Mancha autonoomne piirkond:

Ciudad Real: Montes Norte, Campo de Calatrava, Montes Sur ja Pastos

Guadalajara: kõik omavalitsusüksused

Toledo: Talavera, Torrijos, Sagra-Toledo, La Jara, Montes de Navahermosa ja Monte de los Yébenes

Castilla-Leóni autonoomne piirkond:

Ávila: kõik omavalitsusüksused

Burgos: Demanda

León: La Montaña de Riaño ja Sahagún

Palencia: Guardo ja Cervera

Salamanca: kõik omavalitsusüksused

Segovia: kõik omavalitsusüksused

Soria: Pinares

Valladolid: Centro, Sur ja Sureste

Zamora: Sayago ja Duero Bajo

Extremadura autonoomne piirkond:

Cáceres: kõik omavalitsusüksused

Badajoz: kõik omavalitsusüksused

La Rioja autonoomne piirkond: kõik omavalitsusüksused

Madridi autonoomne piirkond:

Lozoya Somosierra, Guadarrama, Area Metropolitana ja Sur Occidental

Töötlemine toimub järgmistes põllumajanduspiirkondades (liigitatuna provintside ja autonoomsete piirkondade kaupa):

Castilla-Leóni autonoomne piirkond:

Avila: kõik omavalitsusüksused

Salamanca: kõik omavalitsusüksused

Segovia: kõik omavalitsusüksused

Valladolid: Centro, Sur ja Sureste

Castilla-La Mancha autonoomne piirkond:

Toledo: Talavera ja Sagra-Toledo

Extremadura autonoomne piirkond:

Cáceres: Cáceres, Trujillo, Brozas, Valencia de Alcántara, Plasencia ja Hervás

Badajoz: Mérida, Badajoz ja Olivenza

Madridi autonoomne piirkond:

Lozoya Somosierra, Guadarrama, Area Metropolitana ja Sur Occidental

5. Seos geograafilise piirkonnaga

5.1. Geograafilise piirkonna eripära

a. Maastik

Mägiseid piirkondi iseloomustavad künklik maastik ja keerukad pinnavormid, millele on omased sügavad orud, kitsad kuristikud, järsud mäenõlvad ja avarad platood, mida räsivad sageli tugevad tormituuled ja lumetormid. *Dehesad* moodustavad ulatusliku laineliselt laiuva tasandiku, mis paikneb 300–1 200 meetri kõrgusel merepinnast.

b. Kliima

Kliima on väga mitmekesine, võttes arvesse tõu suurt levikuala, kõiki piirkondi, kus see on kohanenud, ja karjade liikumist rändkarjatamise käigus. Veiseid karjatatakse *dehesadel*, orgudes ja mägedes. Mägismaal on suved jahedad ja talved väga külmad, esineb karedat pakast. Seevastu *dehesadel* on suved tavaliselt väga kuumad ja kuivad ning talved pehmed.

c. Taimestik

Avileña-Negra Ibérica tõugu veiste karjatamiseks kasutatakse *dehesasid*, kus on ülekaalus rohumaad, taimekasvatusalad, võsastunud alad ja metsad.

On olemas ainult rohumaadest koosnevaid *dehesasid*, segatüüpi *dehesasid* (st taimekasvatusalad ja rohumaad) ning võsastunud alad. Ainult rohumaadest koosnevatel *dehesadel* on ülekaalus tamme-, Sabiina kadaka, iilekstamme- ja hariliku kadaka salad. Seal on tavaliselt ainult veidi puid, kuid suured rohualad. Taimekasvatusaladest ja rohumaadest koosnevatel segatüüpi *dehesadel* kasvavad tammed, iilekstammed ja aasataimed ning veised saavad toituda puudest (tammetõrud ja -võrsed) ja heinast.

Mägikarjamaadel on ülekaalus männisalud. Loomade rändkarjakasvatuse vajadus on tingitud sellest, et mäed on ühe osa aastast lumega kaetud.

5.2. Toote eripära

Kaitstud geograafilise tähisega „Carne de Ávila“ veiselihal on järgmised omadused.

Kõnealustelt loomadelt saadud liha on puudutamisel tihke, kergelt niiske ja pehme tekstuuriga. Selle värvus on ere ja ulatub helepunasest purpurpunaseni. Liha sisaldab valget kuni kreemikat värvi rasva ning seda hinnatakse üldiselt väga kõrgelt tänu selle õrnusele ning tugevale ja kvaliteetsele maitsele.

5.3. Seos geograafilise piirkonna ja (kaitstud päritolunimetusega) toote kvaliteedi või omaduste või (kaitstud geograafilise tähisega) toote erilise kvaliteedi, maine või muude omaduste vahel

Avileña-Negra Ibérica tõugu aretusloomad on kohalik veisetõug, mis on kõnealuses geograafilises piirkonnas juba ammu suurepäraselt kohanenud. Kõnealuse tõu osakaal üldises kariloomade populatsioonis suureneb pidevalt.

Algselt kasutati neid veoloomadena, kuid põllumajanduse mehhaniseerimise tulemusena sai neist lihatõug. Seetõttu hakati Avileña-Negra Ibérica tõugu loomi ristama teiste lihatõugude isasloomadega, kõige sagedamini šarolee ja limusiini tõugu veistega.

Need keskkonnaga suurepäraselt kohanenud kohalikku tõugu loomad kasutavad ära nende käsutuses olevaid loodusvarasid (taimestik, rohumaad, sööt, võsud ja tammeterud). Emasloomade mitmekesine toit ning Avileña-Negra Ibérica tõugu veiste ja paremini kohandunud tõugudega esimesel ristamisel saadud loomade erilised omadused võimaldavad toota täiesti ainulaadse maitsega liha. See liha on üks kõige hinnatumaid, eelkõige tänu oma õrnusele, tugevale ja kvaliteetsele maitsele ning eredale värvile, mis ulatub helepunasest purpurpunaseni. Liha omadused on tingitud peamiselt geograafilisest keskkonnast ja toitumistüübist, mis on võimalik tänu sellele, et tõug on suurepäraselt kohanenud geograafilises piirkonnas kasutatavate karjakasvatustavadega, ning tõu eripärast.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(Viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

Tootespetsifikaadi muudetud versiooniga, mis sisaldab käesolevas muudatus heakskiitmise taotluses käsitletud muudatusi, saab tutvuda veebisaidil

https://www.mapa.gob.es/es/alimentacion/temas/calidad-diferenciada/pliegodecondicionesavila10062020_tcm30-511997.pdf

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

(2021/C 514/06)

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

TEADE KOONDDOKUMENDI STANDARDMUUDATUSE KOHTA

„Muscadet“

PDO-FR-A0497-AM02

Teate kuupäev: 15. oktoober 2021

HEAKSKIIDETUD MUUDATUSE KIRJELDUS JA PÕHJUSED

1. 'Chardonnay' lisamine

Päritolunimetuse tootmiseks on lisatud täiendav viinamarjasort: 'Chardonnay'. 'Chardonnay' osakaal segus on kuni 10 %.

Sorti 'Chardonnay' on Nantes'i viinamarjaistanduses kasvatatud mitu aastakümnet. See lisati pärast katsetusi, mis ei näidanud mingit erinevust 100 % sordist 'Melon' valmistatud veini ning 90 % ulatuses sordist 'Melon' ja 10 % ulatuses sordist 'Chardonnay' valmistatud veini vahel. Nimetus „Muscadet“ on kinnistunud seoses noorte ja värskete veinidega, millel on primaarsed aroomid. 'Chardonnay' lisamine annab seda tüüpi lillelõhnaliste veinide valmistamisel veel üht-teist juurde.

Uue sordi ('Chardonnay') lisamise tõttu on lisatud segamisreegel, mille kohaselt on 'Chardonnay' osakaal segus piiratud 10 %ga.

Muudetud on koonddokumendi punkti 1.7.

2. Märke „sur lie“ (veinisettel) väljajätmine

Märke „sur lie“ (veinisettel) on nimetuse „Muscadet“ puhul välja jäetud.

Selle väljajätmise tõttu on vaja muuta tootespetsifikaadi iga punkti, milles täpsustati märke „sur lie“ (veinisettel) erisätteid.

Ajalooliselt tunnustati nimetust „Muscadet“ pärast piirkonna alajaotuste nimetusi („Muscadet Sèvre et Maine“, „Muscadet Côtes de Grandlieu“, „Muscadet Coteaux de la Loire“). Aja jooksul kujunes välja hierarhia, sest piirkonna alajaotuste nimetuste puhul oodati teistsugust laagerdatuse astet, mis andis tootele enam rasvasust. Veinisettel „Muscadet“ kadus nii pikkamööda ning moodustab praegu ainult kaduvväikese osa toodangust. Märge „sur lie“ (veinisettel) eeldab meetodit, mis annab veinile teatavad omadused, mida piirkondliku nimetuse „Muscadet“ puhul enam ei oodatagi. Et muuta pakkumine tarbijate jaoks kergemini loetavaks, jäeti nimetuse „Muscadet“ puhul välja märke „sur lie“ (veinisettel).

Muudetud on koonddokumendi punkte 1.4 ja 1.9.

3. Istutustihedus

Istutustihedust on muudetud, et vähendada tihedust 5 000 taimeni hektari kohta. Ridade maksimaalse vahekauguse piiri on muudetud ja see on nüüd 2,20 meetrit.

Muudatuse eesmärk on reageerida veinivalmistusseadmete ja -tavade arengule. Ridadevahelise kauguse laiendamine soodustab selliste agroökoloogiliste tavade rakendamist nagu ridadevahelise ala haljastamine ja harimine, fütosanitaartöötlemine kogumisplaatidega, samuti sekkumisviisid, mille puhul on standardsed viinamarjakasvatuse seadmed ette nähtud kahemeetrisele reavahele. See viljelusviis vastab hästi seda tüüpi veini puhul, mis kannab seda päritolunimetust, oodatavale saagikuse ja kvaliteedi tasemele (värsked puuviljaline vein, mida juuakse noorena).

⁽¹⁾ EÜT L 9, 11.1.2019, lk 2.

Selle tulemusena on muudetud koonddokumendi punkti 1.5, milles käsitletakse veinivalmistustavasid.

4. Seos piirkonnaga

Istutustiheduse muutmine, 'Chardonnay' lisamine ja märke „sur lie“ (veinisetel) väljajätmine töid kaasa selle, et on muudetud seost piirkonnaga.

Seega on muudetud koonddokumendi punkti 1.8.

KOONDDOKUMENT

1. Nimetus(ed)

Muscadet

2. Geograafilise tähise tüüp:

KPN –kaitstud päritolunimetus

3. Viinamarjasaaduste kategooriad

1. Vein

4. Veini(de) kirjeldus

LÜHIKIRJELDUS

Veinid on vaiksed kuivad valged veinid.

Veinidel on järgmised omadused:

- minimaalne naturaalne alkoholisaldus on 9,5 mahuprotsenti;
- maksimaalne fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus on 5 grammi liitri kohta;
- maksimaalne lenduvate hapete sisaldus on 10 milliekvivalenti liitri kohta;
- maksimaalne üldalkoholisaldus pärast rikastamist on 12 mahuprotsenti;
- üldhappesus jääb vahemikku 61–112 milliekvivalenti liitri kohta veinide puhul, mille fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus on 3–5 grammi liitri kohta.

Veinide puhul, mille fermenteeritavate suhkrute (glükoos ja fruktoos) sisaldus jääb alla 3 grammi liitri kohta, peavad vääveldioksiidi kogusisaldus ja üldhappesus ning üldalkoholisaldus vastama liidu õigusaktidega sätestatud väärtustele. Veinid on vaiksed kuivad valged veinid.

Neil on õrnad aroomid, mis kõige sagedamini kalduvad puuvilja- või lilledõhna poole, ning tasakaalustatud maitse, milles üldiselt domineerib värskus.

ÜLDISED ANALÜÜTILISED OMADUSED

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

5. Veinivalmistustavad

5.1. Konkreetset veinivalmistustavad

1. Tihedus ja suurus

Viljelustava

Viinapuude minimaalne istutustihedus on 5 000 puud hektari kohta.

Viinapuude ridade vahekaugus võib olla kuni 2,20 meetrit ning viinapuude tüvede vahemaa samas reas võib olla 0,9–1,1 meetrit.

Viinapuude lõikamisel jäetakse tüve kohta kuni 14 punga, kasutada võib järgmisi tehnikaid:

- madalad lühivõrsed, kus tüve kohta on kuni viis lühivõrset;
- ühe- või kaheõlaline Guyot' vorm.

Lõigatakse enne pungade puhkemist või enne seda, kui taim jõuab Eichhorni ja Lorentzi skaalal 5. staadiumisse.

Olenemata lõikamismeetodist võib viinapuid lõigata nelja täiendava punga jätmisega tüve kohta tingimusel, et taime kasvuetapis, mis vastab 11 või 12 lehele, on viljakandvate oksade arv aastas puu kohta maksimaalselt 14.

2. Konkreetne veinivalmistustava

Keelatud on viinamarjasaagi igasugune termiline töötlemine temperatuuril alla -5°C .

Pärast rikastamist ei tohi veinide üldalkoholisisaldus ületada 12 mahuprotsenti.

Peen veinisete eraldatakse veinist hiljemalt koristusaastale järgneva aasta 31. juulil. Peale eespool esitatud sätete tuleb veinivalmistamisel kinni pidada liidu õigusaktide ning maaseadustiku ja merekalapüügi seadustikuga (code rural et de la pêche maritime) kehtestatud kohustustest.

5.2. Maksimaalne saagikus

1. 83 hektoliitrit hektari kohta

6. Määratletud geograafiline piirkond

Kõik tootmisetapid toimuvad geograafilises piirkonnas, mille riiklik päritolu- ja kvaliteediinstituut kiitis heaks pädeva riikliku komitee 15. juuni 2017. aasta koosolekul. Nimetatud piirkond hõlmab kuupäeval, kui pädev riiklik komitee kiitis käesoleva tootespetsifikaadi heaks, järgmiste kommuunide või kommuunide osade territooriume vastavalt 2018. aasta ametlikule geograafilisele koodile:

- Loire-Atlantique'i departemang: Aigrefeuille-sur-Maine, Ancenis, Basse-Goulaine, Le Bignon, La Boissière-du-Doré, Bouaye, Brains, Carquefou, Le Cellier, La Chapelle-Heulin, Château-Thébaud, La Chevrolière, Clisson, Corcoué-sur-Logne, Couffé, Divatte-sur-Loire, Geneston, Gétigné (osaliselt), Gorges, La Haie-Fouassière, Haute-Goulaine, Le Landreau, Legé (osaliselt), Ligné (osaliselt), La Limouzinière, Le Loroux-Bottereau, Maisdon-sur-Sèvre, Mauves-sur-Loire, Monnières, Montbert, Mouzillon, Oudon, Le Pallet, La Planche, Pont-Saint-Martin, Port-Saint-Père, La Regrippière, La Remaudière, Remouillé, Saint-Aignan-Grandlieu, Saint-Colomban, Sainte-Pazanne, Saint-Fiacre-sur-Maine, Saint-Géréon, Saint-Hilaire-de-Clisson, Saint-Julien-de-Concelles, Saint-Léger-les-Vignes, Saint-Lumine-de-Clisson, Saint-Lumine-de-Coutais, Saint-Mars-de-Coutais, Saint-Philbert-de-Grand-Lieu, Les Sorinières, Thouaré-sur-Loire, Vair-sur-Loire, Vallet, Vertou, Vieilleville (osaliselt), Villeneuve-en-Retz (ainult delegeeritud kommuuni Bourgneuf-en-Retz (osaliselt) territooriumi ulatuses).
- Maine-et-Loire'i departemang: Mauges-sur-Loire (ainult delegeeritud kommuunide La Chapelle-Saint-Florent ja Saint-Florent-le-Vieil territooriumi ulatuses), Orée d'Anjou (ainult delegeeritud kommuunide Bouzillé, Champtoceau, Drain, Landemont, Liré ja La Varenne territooriumi ulatuses), Sèvremoine (ainult delegeeritud kommuunide Saint-Crespin-sur-Moine ja Tillières territooriumi ulatuses).
- Vendée departemang: Cugand (osaliselt), Rocheservière, Saint-Hilaire-de-Loulay (osaliselt), Saint-Philbert-de-Bouaine.

7. Peamine veiniviinamarjasort / peamised veiniviinamarjasordid

'Chardonnay B' (hele)

'Melon B' (hele)

8. Seos(t)e kirjeldus

8.1. Geograafilise piirkonna eripärad

a) Seost väljendavate looduslike tegurite kirjeldus

Geograafilise piirkonna maastikule on iseloomulikud mäekülgedele istutatud viinapuud, künkad ja hekkidega eraldatud aasad orgudes, mida kaunimates kohtades ilmestavad vanad veskid või Nantes'i villad (XVIII sajandil Nantes'i ümbrusesse aristokraatide või kodanlaste ehitatud maamajad). Viinapuude kasvatusalad on rajatud peamiselt Loire'i, Sèvre'i ja Maine'i jõgede ning nende lisajõgede kallaste, Goulaine'i soo, Grandlieu järve moodustatud kallakutele Nantes'i linnast lõuna ja ida pool. Geograafiline piirkond asub Atlandi ookeani lähedal, on samal ajal ajalooliselt seotud Bretagne'i maakonnaga ja geograafiliselt Val-de-Loire'i piirkonnaga ning hõlmab Loire-Atlantique'i, Maine-et-Loire'i ja Vendée departemangude ühte osa.

Geograafilises piirkonnas valitseb ookeaniline kliima, mida iseloomustab temperatuuri väike kõikumine aasta jooksul suurte veekogude läheduses (ookean, Loire'i jõe suudmeala, Grandlieu järv, Goulaine'i soo) tõttu. Talvine temperatuur on väga leebe ja suved on üsna jahedad. Iseloomulik on õhuliikumine, mida tekitavad merebriisid. Sademeid on viinapuu kasvutsükli jooksul vähevõitu, kuid see-eest on päikesevalgust selle laiuskraadi jaoks palju, kuigi sügiseste suurte tõusuvete ajal esineb suuri vihmavalinguid.

Geograafiline piirkond on keeruka geoloogilise ehitusega. Eelkambriumi ja paleosoikumi aegsete mäetekkeprotsesside tulemusel on piirkonna aluspinnaks plutoonilised kivimid (graniit, gabro) ja moondekivimid (gneiss, kiltkivi, eklogiit, amfiboliit). See aluskord on kohati kaetud tertsaarajastu setetega (savi, liivaklibu). Kvaternaariajastul piirkonda tuulega kohale kantud põhjasavi on üldiselt erosiooni toimel kadunud. Hoolimata sellisest geoloogilisest mitmekesisusest on aluskorral olevad mullad peamiselt puhtad, liivased ja klibu sisaldavad pruunmullad. Kehtivate tavade kohaselt on maa-ala, kus viinamarju korjatakse, rangelt piiratud mäenõlvadega, mis kujutavad endast avatud maastikke, kus peamine või traditsiooniline kultuur ongi viinapuu, ning maatükkidega, mille mullad on hästi õhustatud, piiratud veekogumisvõimega ja mõõduka keemilise viljakusega.

b) Seost väljendavate inimtegurite kirjeldus

Kontrollitud päritolunimetusega „Muscadet“ seotud viinamarjaistandused on meie ajaarvamise esimestesse sajanditesse ulatuva viinamarjakasvatuse traditsiooni jätkajad.

Kontrollitud päritolunimetusega „Muscadet“ seotud viinamarjaistandused on meie ajaarvamise esimestesse sajanditesse ulatuva viinamarjakasvatuse traditsiooni jätkajad. Loire'i jõe suudmes asuv ookeanisadam Nantes'i linn muutus väga varakult oluliseks ristteeks, kust saadeti veini Briti saartele ja Põhja-Euroopasse. Mitmes kirjalikus allikas on märgitud, et need veinid hakkasid tuntust koguma juba keskajal. Järk-järgult, eriti Hollandi kaupmeeste mõjul hakkasid Nantes'i piirkonna viinamarjaistandused spetsialiseeruma valgete veinide ja piiritusejookide tootmisele. Viinamarjaistanduste rajamist soodustasid ka maksusätted, sest Bretagne'i piirkonna veine maksustati poole madalamalt kui Loire'i ülemjooksult pärinevaid veine.

Viinamarjaistanduste identiteet kujunes täielikult välja seoses sordi 'Melon B' arenguga. Esimesed kirjalikud teated selle nime „Muscadet“ all tuntud „Burgundia sordi“ kohta pärinevad XVII sajandi keskpaigast. Pärast 1709. aasta karmi talve, mis hävitas suure osa Nantes'i piirkonna viinamarjaistandustest, istutati külmakindlamat sorti 'Melon B' piirkonna parima asukohaga istandustesse. 1793. aasta kontrrevolutsioonilised sõjad, mille käigus rüüstati palju viinamarjaistandusi, ning viinapuutäikriis alates 1884. aastast lükkasid selle piirkonna tähetundi üksnes edasi.

Viinamarjaistanduste taastamine pookeokste abil andis võimaluse kohandada traditsioonilised viljelustavad uute tehniliste võtetega (istutamine ridadesse, lõikamine Guyot' meetodil). Tootmisalane oskusteave kodifitseeriti: hakati kasutama sorti 'Melon B', säilitati istanduste suur istutustihedus, viinapuude koormust ja saagikust kontrollitakse, viinamarju koristatakse täisküpsuse staadiumis. Pärast kohtulikku reguleerimist 1920. aastatel sätestati need tavad kontrollitud päritolunimetuse „Muscadet Sèvre et Maine“ ja „Muscadet Coteaux de la Loire“ tunnustamisega 1936. aastal ja seejärel päritolunimetuse „Muscadet“ tunnustamisega 1937. aastal.

Ettevõtjad töötasid järk-järgult välja tehnilise viisi veini eraldamiseks peenest veinivalmistussettest varajases etapis, et muuta piirkondliku kontrollitud päritolunimetusega „Muscadet“ veinid teistsuguseks kui väiksemate kontrollitud päritolunimetustega „Muscadet Sèvre et Maine“, „Muscadet Coteaux de la Loire“ ja „Muscadet Côtes de Grandlieu“ veinid.

8.2. Toote eripära

Kontrollitud päritolunimetusega „Muscadet“ veinide puhul on tegemist vaiksete valgete veinidega. Need omandavad oma peamised omadused viinamarjade töötlemise ajal ning neil on peened ja õrnad aroomid, mis kõige sagedamini kalduvad puuvilja- või lillilõhna poole, ning tasakaalustatud maitse, milles üldiselt domineerib värskus.

8.3. Geograafilise piirkonna ja toote eripära põhjuslik seos

Jules GUYOT kirjutas oma teoses „Étude des vignobles de France“ (Prantsusmaa viinamarjaistanduste uuring) (II kd, Pariis, 1876): „Kui Alam-Loire'i mullad on suurepärased, siis sealne kliima on lausa vaimustav“. Nimelt on geograafilises piirkonnas viinamarjakasvatuseks sobiv mullastik ühendatud kliimaga, mis soodustab valgete viinamarjasortide lõhna- ja maitsebuketit avaldamist. Tänu jämeda tekstuuriga mullastikule saab viinapuu kasvutsükkel alata varakult ja see piirab selle tsükli ülemääraselt jõulist arengut. Mahedad talved toetavad sellist varajast arengut ning suvine päikesepaiste ja meretuuled kaitsevad taimi haiguste eest. Geograafilise piirkonna mullad tagavad lisaks viinapuule mõõduka ja ühtlase niiskuse, mis kindlustab marjade hea küpsemise, seda tänu veevarude piiratusele ning mulla tekstuurile, mis võimaldab taime juurtel tungida sügavale.

Geograafilise piirkonna veinitootjad, kes on siinse iidse ajaloolise viinamarjakasvatustraditsiooni jätkajad, on juba enam kui kolm sajandit eelistanud kasvatada sorti 'Melon B' parimatel mäekülgedel. Nad on optimeerinud oma veinivalmistustavad, et tagada koristamisel terved ja küpsed viinamarjad, mille maitstes on täpselt tasakaalus rikkalikkus ja happesus ning see maitse kandub üle ka veinidesse. Veine, mis on valmistatud kohalike tavade kohaselt, hoitakse lühikest aega veinivalmistussetel. Suvine mõõdukas temperatuur on ideaalne selleks, et säilitada nende veinide värskus ning õrnad lõhna- ja maitseüansid.

Tava, mille kohaselt laagerdub vein lühikest aega ja vaat tühjendatakse vara, toob paremini välja puuvilja- ja lillilõhnad, mis pärmi toimel kääritamise ajal tekivad.

Kontrollitud päritolunimetusega „Muscadet“ veinid muutusid Prantsusmaal ülioluliseks XX sajandi keskel, mil nad said järsku iseenesest tuntuks ja omandasid turuosa poolest valgete veinide seas teise koha. 1980. aastate kestel suurenes nende veinide eksport taas ning moodustab nüüd ligikaudu 40 % turustatavast kogusest. Selles edus on oluline roll turismil tänu ranniku lähedusele ning asjaolule, et neid veine juuakse koos mereandide ja kalaga. Tootmispinnalt on need viinamarjaistandused maailmas üks suuremaid valge veini piirkondi.

9. Muud olulised tingimused (pakendamine, märgistamine, muud nõuded)

Vahetus läheduses asuv piirkond

Õigusraamistik:

ELi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

pakendamine määratletud geograafilises piirkonnas

Tingimuse kirjeldus

Vahetus läheduses asuv piirkond, mille suhtes kohaldatakse viinamarjade pressimist, veini valmistamist, kääritamist, laagerdamist ja märkega „sur lie“ (veinisetel) veinide puhul pakendamist hõlmavat erandit, sisaldab 2018. aasta ametlike geograafiliste koodide alusel järgmiste kommuunide territooriume:

— Loire-Atlantique'i departemang: La Bernerie-en-Retz, Bouguenais, Boussay, Chaumes-en-Retz, Chauvé, Cheix-en-Retz, Frossay, Gétigné (osaliselt), Legé (osaliselt), Ligné (osaliselt), Loireauxence (üksnes delegeeritud kommuunide La Chapelle-Saint-Sauveur ja Varades territooriumi ulatuses), Machecoul-Saint-Même, La Marne, Mésanger, Montrelais, Les Moutiers-en-Retz, Paulx, Le Pellerin, Pornic, Rezé, Rouans, Saint-Étienne-de-Mer-Morte, Saint-Hilaire-de-Chaléons, Saint-Père-en-Retz, Saint-Viaud, Touvois, Vieilleville (osaliselt), Villeneuve-en-Retz (üksnes delegeeritud kommuunide Bourgneuf-en-Retz (osaliselt) ja Fresnay-en-Retz territooriumi ulatuses), Vue.

- Maine-et-Loire'i departemang: Beaupréau-en-Mauges (üksnes delegeeritud kommuunide Beaupréau ja Gesté territooriumi ulatuses), Ingrandes-Le Fresne sur Loire (üksnes delegeeritud kommuuni Fresne-sur-Loire territooriumi ulatuses), Mauges-sur-Loire (üksnes delegeeritud kommuuni Marillais territooriumi ulatuses), Montrevault-sur-Èvre (üksnes delegeeritud kommuunide La Boissière-sur-Evre, La Chaussaire, Le FiefSauvin, Le Fuilet, Montrevault, Le Puiset-Doré, Saint-Pierre-Montlimart ja Saint-Rémy-en-Mauges territooriumi ulatuses), Orée d'Anjou (üksnes delegeeritud kommuunide Saint-Christophe-la-Couperie, Saint-Laurent-des-Autels ja Saint-Sauveur-de-Landemont territooriumi ulatuses), Sèvremoine (üksnes delegeeritud kommuunide Montfaucon-Montigné ja Saint-Germain-sur-Moine territooriumi ulatuses).
- Vendée departemang: Cugand (osaliselt), Montaigu, Saint-Étienne-du-Bois, Saint-Hilaire-de-Loulay (osaliselt).

Märgistus

Õigusraamistik:

liikmesriigi õigusaktid

Lisatingimuse liik:

märgistamisega seotud lisasätted

Tingimuse kirjeldus

Kontrollitud päritolunimetusele võib lisada märke „primeur“ (värske) või „nouveau“ (uus) eeldusel, et veinid vastavad tootespetsifikaadis selle märke jaoks kehtestatud tootmistingimustele.

Kaitstud päritolunimetusele võib lisada geograafilise tähise „Val de Loire“ kooskõlas tootespetsifikaadis geograafilise tähise kasutamise kohta sätestatud eeskirjadega.

Lisamärgete „primeur“ või „nouveau“ ja geograafilise nime „Val de Loire“ tähed ei või olla kõrgemad, laiemad ega paksemad märgisel esitatud kontrollitud päritolunimetuse tähtedest.

Märkega „primeur“ või „nouveau“ veinide puhul tuleb ära näidata ka veini aastakäik.

Link tootespetsifikaadile

http://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-7f89900b-3f0e-4f8d-b028-4066234091f5

PARANDUSED

Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) 2016/399 (mis käsitleb isikute üle piiri liikumist reguleerivaid liidu eeskirju (Schengeni piirieskirjad)) artikli 2 punktis 16 osutatud elamislubade ajakohastatud loetelu parandus

(Euroopa Liidu Teataja C 491, 7. detsember 2021)

(2021/C 514/07)

Leheküljel 7 kolmandas taandes üheksal korral

asendatakse „Faks +“

järgmisega: „F+“.

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



Euroopa Liidu
Väljaannete Talitus
L-2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET