

Teataja



Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

65. aastakäik

17. august 2022

Sisukord

II Teatised

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2022/C 312/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.10835 – ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY) ⁽¹⁾	1
2022/C 312/02	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.10718 – KINGSPAN / ONDURA) ⁽¹⁾	2
2022/C 312/03	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (Juhtum M.10836 – EQUINOR / SSE / TRITON POWER) ⁽¹⁾	3

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2022/C 312/04	Euro vahetuskurss — 16. august 2022	4
---------------	---	---

V Teated

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2022/C 312/05	Sellise koonddokumendi avaldamine, mida on muudetud pärast väikese muudatuse heakskiitmist kooskõlas määruse (EL) nr 1151/2012 artikli 53 lõike 2 teise lõiguga	5
---------------	---	---

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(Juhtum M.10835 – ALLIANZ / DALMORE / AMBER / TIDEWAY)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2022/C 312/01)

10. augustil 2022 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32022M10835 all. EUR-Lex pakub *online*-juurdepääsu Euroopa Liidu õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta
(Juhtum M.10718 – KINGSPAN / ONDURA)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2022/C 312/02)

8. augustil 2022 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbriga 32022M10718 all. EUR-Lex pakub *online*-juurdepääsu Euroopa Liidu õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta**(Juhtum M.10836 – EQUINOR / SSE / TRITON POWER)****(EMPs kohaldatav tekst)**

(2022/C 312/03)

11. augustil 2022 otsustas komisjon loobuda vastuväidete esitamisest eespool nimetatud teatatud koondumise kohta ning kuulutada koondumine siseturuga kokkusobivaks. Otsuse aluseks on nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artikli 6 lõike 1 punkt b. Otsuse täielik tekst on kättesaadav ainult inglise keeles ning see avaldatakse pärast seda, kui sellest on kustutatud võimalikud ärisaladused. Otsus on kättesaadav:

- Euroopa konkurentsialasel veebisaidil (<http://ec.europa.eu/competition/mergers/cases/>). Veebisaidil pakutakse mitut võimalust otsida konkreetset ühinemisotsust, sealhulgas ettevõtja nime, juhtumi numbri ja kuupäeva järgi ning tegevusalade registri kaudu;
- elektroonilises vormis EUR-Lex'i veebisaidil (<http://eur-lex.europa.eu/homepage.html?locale=et>) dokumendinumbri 32022M10836 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⁾

16. august 2022

(2022/C 312/04)

1 euro =

Valuuta			Kurss		
USD	USA dollar	1,0131	CAD	Kanada dollar	1,3076
JPY	Jaapani jeen	136,11	HKD	Hongkongi dollar	7,9449
DKK	Taani kroon	7,4368	NZD	Uus-Meremaa dollar	1,6012
GBP	Inglise nael	0,84218	SGD	Singapuri dollar	1,3980
SEK	Rootsi kroon	10,5365	KRW	Korea vonn	1 329,66
CHF	Šveitsi frank	0,9625	ZAR	Lõuna-Aafrika rand	16,6556
ISK	Islandi kroon	140,30	CNY	Hiina jüaan	6,8767
NOK	Norra kroon	9,8428	HRK	Horvaatia kuna	7,5100
BGN	Bulgaaria leev	1,9558	IDR	Indoneesia ruupia	14 968,68
CZK	Tšehhi kroon	24,540	MYR	Malaisia ringit	4,5245
HUF	Ungari forint	406,20	PHP	Filipiini peeso	56,602
PLN	Poola zlott	4,7043	RUB	Vene rubla	
RON	Rumeenia leu	4,8820	THB	Tai baat	35,930
TRY	Türgi liir	18,1994	BRL	Brasiilia reaal	5,1835
AUD	Austraalia dollar	1,4463	MXN	Mehhiko peeso	20,1595
			INR	India ruupia	80,3745

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

V

(Teated)

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

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

(2022/C 312/05)

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

Väikese muudatuse heakskiitmise taotlusega saab tutvuda Euroopa Komisjoni andmebaasis eAmbrosia.

KOONDDOKUMENT

„RIGOTTE DE CONDRIEU“

ELi nr: PDO-FR-0782-AM02 — 11.05.2022**KPN (X) KGT ()****1. Nimetus(ed)**

„Rigotte de Condrieu“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Prantsusmaa

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus**3.1. Toote liik**

Klass 1.3 Juust

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

„Rigotte de Condrieu“ on kitse standardiseerimata toortäispiimast valmistatud väikesemööduline juust. Juust saadakse piima kalgendamisel piimhappebakterite abil. Tegemist on pehme pressimata juustuga.

Minimaalse laagerdumiseks nõutava ajavahemiku lõppedes (kaheksa päeva pärast vormist välja võtmist) on juust väikese ümmarguse ketta kujuline, mille diameeter on 4,2–5 cm ja kõrgus 1,9–2,4 cm. Pikemaajalisel laagerdumisel ei tohi juustu kaal langeda alla 30 grammi.

Juustu pind on kaetud vandlikarva, valge või sinise hallitusega. Juustu tekstuur on tihe ja sile ning selle värvus varieerub valgest kuni kahvatukollaseni. Pärast täielikku kuivatamist on juustu rasvasisaldus vähemalt 40 grammi 100 grammi juustu kohta ja kuivainesisaldus ei tohi olla alla 40 grammi 100 grammi juustu kohta.

⁽¹⁾ ELT L 179, 19.6.2014, lk 17.

Degusteerimisel on tuntav pähkli-, alustaimestiku ja vadakulõhn; juustu maitse on mõõdukalt soolane.

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

Kitsede aastasest söödaratsioonist moodustab peamise osa määratletud geograafilisest piirkonnast pärit koresööt.

See koosneb püsi- või ajutiselt rohumaalt niidetud värskest rohust, heinast ning eri taimeliikidest, mida kitsed oma karjatamisalal söövad, alla 20 % valgusisaldusega kuivatatud lutsernist ning teistest kääritamata söödakultuuridest, mis ei tekita piimale halba maitset, näiteks söödas sisalduvast täielikult valmimata teraviljast, valgurikastest taimedest, õlitaimedest, mugul- ja liblikõielistest taimedest.

Kitsede söödas on lisaks lubatud kasutada silo, kuid seda tingimusel, et see sisaldab vähemalt 55 % kuivainet ning on korjatud värskena põllumajandusliku majapidamise igalt rohumaalt.

Kui kliima võimaldab, peetakse kitsi aastas vähemalt 120 päeva karjamaal või antakse neile söödaks geograafilisest piirkonnast pärit haljassööta.

Lisaks ei tohi antava täiendsööda aastane kogumass kitse kohta olla suurem kui 350 kg. Lubatud täiendsööda nimekiri on kindlaks määratud. Lubatud on üksnes taimed, põllumajandustoodete kaassaadused ja täiendsööt, mis ei ole saadud transgeensetest toodetest.

Eelistatud on määratletud geograafilisest piirkonnast pärit sööda ning täiendsööda kasutamine.

Väljastpoolt määratletud geograafilist piirkonda pärit sööda ning täiendsööda osakaal tohib looma tarbitavas kuivaines olla kuni 20 %.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Piima tootmine, juustu valmistamine ja laagerdumine peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas.

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

—

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Lisaks toidu märgistamist ja esitlemist käsitlevates õigusaktides sätestatud kohustuslikele märgetele peab iga päritolunimetusega „Rigotte de Condrieu“ juust või vähemalt iga jaemüügipakend kandma päritolunimetuse märgistust, mille tähtede suurus peab moodustama märgistusel olevate suurimate tähemärkide suurusest vähemalt kaks kolmandikku, ja sellega samal visuaalsel väljal esitatud Euroopa Liidu KPN logo.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Juustu „Rigotte de Condrieu“ toodetakse Lyoni linnast edelas asuvas Pilat' mäemassiivis. Massiivi ümbritsevad kaks departemangu, Rhône ja Loire. Massiiv kuulub Rhône-Alpes'i piirkonda. Piima tootmine, juustu valmistamine ja laagerdumine peavad aset leidma järgmiste kommunide territooriumil: Rhône'i departemang:

terviklikult hõlmatud kommunid: Ampuis, Condrieu, Echalas, Les Haies, Loire-sur-Rhône, Longes, Sainte-Colombe, Saint-Cyr-sur-Rhône, Saint-Romain-en-Gal, Trèves, Tupin-et-Semons.

Osaliselt hõlmatud kommunid, v.a linnastunud alad: Givors, Saint-Romain-en-Gier.

Loire'i departemangu kommunid:

terviklikult hõlmatud kommunid: Le Bessat, Bessey, Bourg-Argental, Burdignes, La Chapelle-Villars, Châteauneuf, Chavanay, Chuyer, Colombier, Doizieux, Farnay, Graix, Lupe, Maclas, Mallevall, Pavezin, Pelussin, Planfoy, Roisey, Saint-Appolinard, Sainte-Croix-en-Jarez, Saint-Julien-Molin-Molette, Saint-Michel-Sur-Rhône, Saint-Paul-en-Jarez, Saint-Pierre-de-Boeuf, Saint-Sauveur-en-Rue, Tarentaise, La Terrasse-sur-Dorlay, Thélis-la-Combe, La Valla-en-Gier, Veranne, Verin, La Versanne.

Osaliselt hõlmatud kommuunid, v.a linnastunud alad: Saint-Chamond, Saint-Étienne.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Pilat' massiivi looduslik eripära koos loomadele antava kohaliku sööda suure osakaalu ja traditsiooniliste töötlemis-meetoditega mõjutavad selle väikese kitsejuustu, „Rigotte de Condrieu“ omadusi. Hea maine on juustuga kaasas käinud juba rohkem kui sajandi.

Juustu „Rigotte de Condrieu“ geograafilist piirkonda iseloomustavad määrava tähtsusega loodus- ja inimtegurid. Mäestikust tingitult on piirkonnas vaheldusrikkad ilmastikutingimused, järskude kallakutega maastik, happelised ja õhukesed pruunmullad ning suur bioloogiline mitmekesisus.

Mägistest pinnavormidest on tingitud ka mitmekülgne põllumajandustootmine, kus kitsekasvatus, mis on säilitanud oma tähelepanuväärse dünaamilisuse, mängib traditsiooniliselt väga olulist rolli.

Pilat' massiiv on keskmise kõrgusega mäemassiiv, mida eraldavad orud (Gieri, Ondaine'i ja Rhône'i orud) loodes ja idas ning Eteize'i mäekink lõunas. Piirkond on Keskmassiivi ebatüüpiline osa oma geoloogilise mitmekülsuse, happeliste õhukeste muldade ning mägiste ja järskude nõlvadega. Piirkonnale on iseloomulik väga vanade tard- ja moondekivimite olemasolu. Siin-seal leidub ka haruldasi geoloogilisi moodustisi, näiteks iseloomulikke tsementeerunud kivimite kuhjatisi (chirat). Pinnase keemiline koostis on üsna ühtlane: rikas ränioksiidi ja vaene raua poolest. Need parameetrid soodustavad happeliste muldade teket.

Pilat' massiiv on ristumiskoht, kus segunevad ookeanilise, vahemerelise ja kontinentaalse kliima mõjud. Temperatuurile ja sademetehulgale avaldab väga suurt mõju piirkonna mägine maastik. Keskmine sademetehulk jääb vahemikku 580–1000 mm, sademed jaotuvad aasta jooksul ebaühtlaselt. Suvi on kuiv. Pilat' massiivi kliimat iseloomustab ka sagedane tugev tuul.

Piirkonna looduslik taimkate on iseloomulik kõrgustikele ja mäestikele. Vaatamata Pilat' massiivi tagasihoidlikele kõrgustele ning selle kontinentaalsele ja vahemerelisele asukohale on tegemist siiski mägitaimestikuga.

Piirkonnale iseloomulikud maastikud on koondunud ümber mäetipu. Kobaratena paigutunud külad asuvad nõmmede ja okasmetsadega kaetud kõrgendike (seljakute) ning sügavate orgude vahel.

Pool piirkonnast on kaetud metsaga, 36 % piirkonnast on kasutusel põllumajandusmaana, millest omakorda 80 % on kasutusel rohumaana; kaks kolmandikku rohumaast moodustab looduslik karjamaa.

Pilat' mäemassiivi taimestik on erakordselt mitmekesine (40–60 liiki iga karjamaatüübi kohta), mistõttu on paljud rohumaad elupaikade direktiivi alusel tunnistatud kogukonna jaoks esmatähtsateks.

Peamise osa taimestikust moodustavad taimed, millele sobib kasvamiseks happeline või kergelt happeline muld. Kõige tüüpilisemad liigid on kõrrelised, nagu kõrge raikaerik, liblikõielised, nagu nõiahammas, ja muud taimed, nagu peetriteht või äiatar.

Pilat' massiivis on segapõllumajanduse traditsiooni kõrval levinud pikaajaline kitsekasvatuse traditsioon. Kitsekasvatus, mis oli esialgu vaid naiste tegevusala, on muutunud põllumajanduse palju mitmekesisemaks.

Kitsekasvatus arenes välja alates 18. sajandist peamiselt Pilat' massiivi kõige kuivematel aladel, kus veiseid oli keeruline pidada. Piirkondlikes põllumajandusettevõtetes toodeti traditsiooniliselt nii lehma- kui ka kitsejuustu. Lehmajuust oli mõeldud peamiselt endi tarbeks, et saaks müüa väärtuslikumat kitsejuustu, mille eest sai küsida paremat hinda.

Kitsekasvatus pakkus piiratud tootlikkusega struktuurides täiendavat majanduslikku tulu; kitsed olid majanduslikult parem valik võrreldes veistega, sest kitsi sai kasvatada seal, kus veisekasvatus ei olnud tulus. Nii võimaldas kitsede kasvatamine toota ühel ja samal alal rohkem piima.

Juust on väikesemõõduline, kuna selle tarbimiskohad (Lyon ja Saint-Étienne) asusid tootmispiirkonna vahetus läheduses ja sel viisil oli võimalik juustu ka tõhusamalt kuivatada ning lühendada tuntavalt selle laagerdumisaega. Väikeste 7 cm diameetriga vormide kasutuselevõtt võimaldas eristada kitsejuustu lehmajuustust, mida toodetakse palju suuremates vormides. Väikeste vormide kasutuselevõtt oli tingitud ka väikestest kitsekarjadest ja põllumajandusliku majapidamise tagasihoidlikest piimakogustest.

Vastavalt traditsioonile kasutatakse juustu valmistamisel kitse toortäispiima, mis ei ole standardiseeritud. Töötlemisprotsess hõlmab piima kalgendamist piimhappebakteritega, st bakterite lisamist piimale ja selle seista laskmist. Kõige parem on lisada viimasel kalgendamisel tekkinud vadakus olevaid piimhappebaktereid. Kalgendi asetamisel vormi tuleb tagada, et see jääb terveks, kalgendit ei tohi viilutada, eelnõrutada ega segada. Vormi pööratakse 12 tundi pärast kalgendi vormi asetamist ning juust kuivsoolatakse seejärel kahelt poolt.

Umbes kaheksandal päeval pärast vormi eemaldamist omandab juust „Rigotte de Condrieu“ oma iseloomulikud tunnused.

Juustu „Rigotte de Condrieu“ iseloomustavad:

- väikesed mõõtmed (juustuketta kaal on natuke üle 30 g),
- õhuke pealispind on valget, vandlikarva või sinist tooni,
- sisu tekstuur on tihe, sile, ilma aukudeta ning suus sulav,
- tuntav on pähkli-, alustaimestiku ja vadakulõhni; juustu maitse on mõõdukalt soolane.

Piirkonnale omased happelised, liivased ning õhukesed mullad, erilised kliimatingimused ja kitsekasvatuse traditsioon võimaldavad rajada ning pidada mitmekülgse happelembese taimestikuga rohumaid.

Geograafilise piirkonna rohumaade mitmekülgne taimestik ning taimede botaanilised tunnused määravad ära piimas sisalduvate lahustuvate ühendite osakaalu ning koostise. Piirkonna taimestik kujundab ka piima mikrofloora, mida võib leida samuti juuretises, mida kasutatakse piima kalgendamiseks ja mis aitab juustul valmida ja tekitab selle aroomid.

Juustu „Rigotte de Condrieu“ tootmisel eelistatakse selliseid meetodeid, nagu kohalike ressursside kasutamine, kohaliku sööda tootmine, kitsede karjatamine või haljassööda kasutamine ning loomade viibimine värskes õhus, ning võetakse arvesse ja kasutatakse optimaalselt ära kõiki piirkonna iseärasusi.

Juustu tootmisel, piima kalgendamisel ning sellesse piimhappebakterite lisamisel jääb piimas olev mikrofloora alles.

Piima piimhappebakteritega kalgendamisel ning kalgendi vormi asetamisel seda lõhkumata saadakse ühtlase ning sileda tekstuuriga juust „Rigotte de Condrieu“. Vormi pööramine pärast kalgendi vormi asetamist ning pärast kahelt poolt kuivsoolamist võimaldab soolal ühtlaselt jaotuda. Sellise tehnika abil saadakse kõva ning tiheda tekstuuriga suus sulav juust.

Oluliste tarbimiskeskuste vahetu lähedus, piirkonnale omane tuulisus (ajalooliselt kuivatati juustu „Rigotte de Condrieu“ vabas õhus laastudest punutud kastalustel) ning põllumajandusettevõtete töökorraldus on need tegurid, mis tõid endaga kaasa väikesemõõdulise kitsejuustu väljatöötamise. See väike juust kuivab ning laagerdub üsna kiiresti.

Looduskeskkonna omadused koos kohaliku sööda suure osakaaluga loomasöödas ja oskusteabega, mis puudutab juustumassi nõrutamist ja piima mikrofloora säilitamist, annavad nendele väikestele juustudele (läbimõõt 4,2–5 cm) õhukese pinnapealse mikrofloora ja mitmekesise värvuse. Kuna juustu turustatakse selle erinevates valmimisastmetes, siis võib selle õrn pealispind sõltuvalt laagerdumisastmest värvuselt erineda ja selle lõhn võib varieeruda pähklist kuni alustaimestiku või vadakulõhnani. Juustu maitse on mõõdukalt soolane.

Tänu oma eripärale omandas väike Pilat' massiivis toodetud juust alates 18. sajandi lõpust vähehaaval piirkondliku tuntuse. Juust kandis esialgu nime Rigotte, seejärel kanton nimest tuletatud nimetust „Rigotte de Condrieu“. Condrieu kanton oli kuni aurulaevade kasutusele võtmiseni 19. sajandi keskpaigas Rhône'i departemangu väga aktiivne kaubanduskeskus. Juustule „Rigotte de Condrieu“ kui ühele kahest silmapaistvamast Rhône'i departemangu kitsejuustust viitavad juba Guicherd ja Ponsart oma 1927. aasta uurimuses, mis käsitles põllumajandust Rhône'i departemangu 1926. aastal („L'agriculture du Rhône en 1926“).

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

https://info.agriculture.gouv.fr/gedei/site/bo-agri/document_administratif-423d5444-b239-4166-96ee-327fe057d3a2

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

(2022/C 312/06)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada muutmistaotluse 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

„Pitina“

ELi nr: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

KPN () KGT (X)

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Associazione Produttori Pitina
Via Roma, 1 - 33092 Meduno – PN
ITALIA

Tel +39 3356987484

E-posti aadress: info@pitina-igp.it

Pitina tootjate ühendusel Associazione Produttori Pitina'l on õigus esitada muutmistaotlus vastavalt põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeeriumi 14. oktoobri 2013. aasta dekreediga nr 12511 artikli 13 lõikele 1.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab

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

4. Muudatus(t)e liik

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

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

5. Muudatus(ed)

5.1. Oluliste elementide muutmine: toote kirjeldus

Tootespetsifikaadi artikli 2 lõikes 4 („Toote kirjeldus“) ja koonddokumendi punktis 3.2 („Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus“) osutatud maksimaalset soola- ja valgusisaldust on muudetud järgmiselt.

Soolasisalduse piirnormi on muudetud järgmiselt: „< 3,5 %“ asemel „< 5,3 %“.

Muudatus puudutab „soola“ parameetriga seotud kirjavea parandamist. Praegune piirnorm tuleneb trükiveast, mille tõttu on kaks numbrit omavahel ära vahetatud. See on selgelt näha, kui võrrelda seda tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 2 punktis 5 esitatud arvudega, millest nähtub, et maitseainena on lubatud kasutada minimaalselt 15 g ja maksimaalselt 32 g soola ühe kilogrammi lihataina kohta: kuna kaal väheneb laagerdumise käigus 30–35 %, siis 32 g soolakogus, mis lisatakse koos maitseainetega iga kilogrammi värske liha kohta, suureneb laagerdunud liha puhul 47,5–49,2 grammini, mis on lähedal õigele 5,3 % suurusele piirnormile ega vastaks praegu kehtivale ebaõigele piirnormile. Õige number on siiski kooskõlas väikese soolaannusega, sest naatriumkloriid toimib traditsiooniliselt säilitusainena koos suitsutamisega.

Valgusisalduse piirnormi on muudetud järgmiselt: „< 28 %“ asemel „< 38 %“.

Muudatus puudutab „valgu“ parameetri muutmist. Ajalooliselt olid lambad ja kitsed, kelle liha kasutati toote „Pitina“ tootmiseks, vanad ja kasuliku ea lõppjärgus loomad. Hilisemad muutused selles, mida peetakse „kasuliku ea lõppjärguks“, on viinud järk-järgult nooremate loomade kasutamiseni, mistõttu valgusisaldus on tavaliselt suurem.

Ajal, mil vanade loomade lihast valmistatud väikese valgusisaldusega toodete proovide põhjal tehti esimesed füüsikalise-keemilised hindamised, oli toote „Pitina“ tavapärane valgusisaldus alla 28 %. Tootmise laienemine seoses põllumajanduslike toiduainete tarbimise tänapäevaste harjumuste pideva muutumisega ning (liha- ja piima-) tootmisega seotud kasvatustsüklitest pärit loomade kasutamine on parandanud kasutatava liha kvaliteeti ja on seega viinud valgusisalduse standardimiseni vastavalt enim kasutatava liha omadustele, järgides samas traditsioonilisi töötlemismeetodeid.

Toote „Pitina“ traditsiooni ja selle algupäraseid omadusi alal hoidvates eeskirjades täpsustatakse pigem maksimaalset valgusisaldust kui minimaalset piirnormi, mis kehtib selle asemel enamiku lihatoodete ja/või muude lihatoodete kirjeldavate nõuete puhul.

5.2. Mitteiluliste elementide muutmine: tootmismeetod

Tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 2 punkti 5 („Töötlemisetapid ja -meetodid“) ja koonddokumendi punkti 3.3 („Sööt ja tooraine“) on muudetud seoses nitraatide ja nitritite kasutamisega maitseainesegus, et muuta nende kahe lisaine kasutamine kohustusliku asemel vabatahtlikuks.

Muudatusega lisatakse tootespetsifikaati sõna „vabatahtlik“ nitritite ja nitraatide kasutamise kohta maitseainesegus.

Muudatusettepaneku eesmärk on sõnaselgelt ette näha võimalus mitte kasutada nitriteid ja nitraate säilitusainete ja/või stabilisaatoritena, kuna mitmed tootjad ei pea seda tava nõuetele vastava toote „Pitina“ tootmise puhul oluliseks. Muudatus ei too kaasa toote kirjelduse muutmist, kuna valmistoote kirjelduses on täpsustatud, et neid lisaineid on nitraatide puhul vähem kui 100 mg/kg ja nitritite puhul alla 25 mg/kg, mis on kooskõlas ka sellega, et lisained puuduvad täielikult.

5.3. Mitteiluliste elementide muutmine: tootmismeetod

Tootespetsifikaadi artikli 5 lõike 2 punkte 6 ja 7 („Töötlemisetapid ja -meetodid“) on muudetud, et täpsustada suitsutamise ja kuivatamise etappe.

Elkõige on muudetud punkti 6, et täpsustada, et suitsutamine „võib vahelduda kuivatamisega“ ning suitsutamise puhul ümbritseva õhu temperatuuri näitajat „18–30 °C“ on muudetud, see „ei tohi ületada 30 °C“.

Punktis 7 on kuivatamise kestuse arvutamise algusaega muudetud järgmiselt: „kl 24.00 kuivatamise alustamise päeval“ asemel „alates tunnist, mil algab kuivatamine“.

Nende muudatuste koosmõju seisneb selles, et kuivatamis- ja suitsutamisetappide vaheldumise võimalus on sõnaselge, ilma et see piiraks vastavate, juba täpsustatud nõuete kohaldamist. Toote „Pitina“ vähesest suitsutamisest ja kuivatamisprotsessi leebest iseloomust tulenevalt ei ole vaja niivõrd nende kahe toimingu ranget järjestust, kuivõrd laagerdamisetapiks vajalike mõjude kombinatsiooni. Toote „Pitina“ tootmisprotsessis on mõnikord vaja toodet vaheldumisi suitsutada ja kuivatada, säilitades seejuures esialgse minimaalse, maksimaalse ja kogukestuse ning põlemisaja, mis peavad igal juhul eelnema laagerdamisetapile.

Suitsutusruumi miinimumtemperatuuri piirväärtus on välja jäetud, kuna see ei ole tehnoloogiline parameeter, mis mõjutab tootmisprotsessi tulemusi, ja see võimaldab hõlmata ka protsessi lõpptemperatuuri, mis võib langeda alla 18 °C, eriti külmal talvekuudel. Selleks, et tagada toote nõuetekohane suitsutamine ja säilitamine, on ainus oluline temperatuuri piirväärtus, mida tuleb järgida, maksimaalne temperatuur 30 °C.

Lisaks on parandatud kuivatamisetapi algusaja arvutamise meetodit käsitlevat sõnastust, et kõrvaldada sõnastusviga kehtivas tootespetsifikaaadis, milles on ebaõigesti märgitud, et kuivatamisetapi algusaega hakatakse arvutama 24 tundi pärast kuivatamise tegelikku algust.

Kirjeldatud muudatuste tulemusel ei muutu toote koostis ega kirjeldus.

KOONDDOKUMENT

„PITINA“

ELi nr: PGI-IT-02332-AM01 – 21.2.2022

KPN () KGT (X)

1. Nimetus(ed)

„Pitina“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

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

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Toote „Pitina“ valmistamiseks kasutatakse vorstimassi, mis koosneb:

- valdavalt tailihast, mis pärineb ühelt järgmistest liikidest: lammas, kits, metskits, kabehirv, punahirv, mägikits;
- valdavalt rasvasest osast, mis pärineb sea kõhutükist (*pancetta*) või abatükist.

Toode „Pitina“ on kujult poolkerakujuline ning selle värvus ulatub kuld kollasest kollakaspruunini;

lahti lõigatud toote värvus varieerub erepunasest bordoopunaseni, seejuures on toote väliskihid tumedamad. Lõikepinnal on toode väherasvane ja peeneteraline. Toote maitse on kompleksne ja intensiivne, lõhn on iseloomulik suitsutatud tootele.

Tarbimiseks ringlusse lubamisel on tootel „Pitina“ järgmised füüsikalised-keemilised omadused:

niiskusesisaldus < 55 %;

soolasisaldus < 5,3 %;

valgusisaldus < 38 %;

nitraadisaldus < 100 mg/kg;

nitritisaldus < 25 mg/kg.

Toote „Pitina“ kaal on 100–300 grammi.

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

— Tooraineks kasutatav liha

Toote „Pitina“ valmistamiseks kasutatav tooraine hõlmab tailihakomponendina valdavalt lamba-, kitse- või sõraliste metsloomade liha, viimasel juhul võib tegemist olla järgmiste liikidega: metskits, kabehirv, punahirv, mägikits, ning rasvakomponendina valdavalt sea kõhu- või abatükist pärinevat liha.

Toote tailihakomponent võib pärineda korraga vaid ühest eespool nimetatud liigist.

Maitseained:

segu mere- ja kivisoolast või sega mere- ja kivisoolast koos pipra, küüslaugu, veini ja maitsetaimedega; soovi korral kasutatakse ka nitriteid ja nitraate.

Lubatud on kasutada järgmisi maitsetaimi: kadakas, köömned või harilik apteegitill, apteegitilli seemned, muskusraudrohi (*Achillea erba-rotta moschata*).

Paneering:

maisijahu

Tooraineks kasutatav liha peab olema järgmiste omadustega:

- liha värvus ja omadused: kasutatav tailiha peab olema roosakaspunase värvusega, sellel puudub katterasv ning mikroverejooksude ja verevalumite jäljed;
- sea kõhu- ja/või abatüki värvus ja omadused: tailiha osa on roosakaspunase värvusega ja rasvane osa puhta valge värvusega.

Mehaaniliselt eraldatud liha kasutamine ei ole lubatud.

Tooraineks kasutatava liha jaoks on kehtestatud järgmised protsendimäärad:

	Miinum-väärtus	Maksimumväärtus
Tailiha	70 %	90 %
Rasvane liha	10 %	30 %

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Toote „Pitina“ valmistamise kõik etapid alates tooraineks kasutatava liha tükeldamisest kuni toote laagerdumiseni peavad toimuma määratud geograafilises piirkonnas.

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

Toodet „Pitina“ turustatakse tervelt, vaakumpakendis või gaasikeskkonnas pakendatult. Toote „Pitina“ pakendamistoimingud toimuvad eranditult geograafilises piirkonnas asuvates töötlemisüksustes ning need etapid kuuluvad toote valmistamisprotsessi hulka. Toote „Pitina“ pakendamist tuleb sel viisil piirata, et tagada toote eripära. Erinevalt muudest laagerdatavatest toodetest ei paigutata vorstimassi soolikasse. Toode kaetakse üksnes kaitsva maisijahu kihiga, mis paigutatakse poolümaraks vormitud vorstimassile. Sellega seoses võimaldab toote pakendamine töötlemisprotsessi käigus samal ajal säilitada toote „Pitina“ kuju ning vältida toote ülemääraselt kõvaks muutumist seoses hoidmisega kontrollimatu niiskusesisalduse ja temperatuuriga keskkonnas.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Igal pakendil peab olema toote logo ja Euroopa Liidu sümbol. Kaitstud geograafilise tähise nimetus „Pitina“ peab olema märgisel toodud loetavate ja püsivate tähtedega, mis eristuvad selgelt kõikidest muudest märgisel toodud märgetest; see nimetus peab järgnema vahetult märkele „Kaitstud geograafiline tähis“ või lühendile „KGT“.

Toote logo hõlmab kogu järgnevat graafilist kujutist koos sellel toodud sümbolitega ja tekstiga.



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Toodet „Pitina“ valmistatakse üksnes Pordenone provintsi järgmiste kommuunide territooriumil: Andreis, Barcis, Cavasso Nuovo, Cimolais, Claut, Erto Casso, Frisanco, Maniago, Meduno, Montereale Valcellina, Tramonti di Sopra ja Tramonti di Sotto.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Toote „Pitina“ eriomadused tulenevad toote olemusest ja eripärast, st metslooma-, lamba- või kitseliha vähelevinud kasutusviisist, mida Alpide piirkonnas mujal ei esine, ning toote säilitusviisist, mille puhul on erinevalt lihatoodete puhul tavapäraselt kasutatav sool või seanahk asendatud õhukese maisijahu kihiga, mis koostoimes toote suitsutamisel kasutatava erimeetodiga võimaldab toodet laagerdada nii, et see ei kuiva ülemääraselt. Toote „Pitina“ päritolupiirkonda iseloomustavad eripärased ökoloogilised ja keskkonnatingimused, mida piirkondlik meteoroloogiaobservatoorium (OSMER, 2011) on iseloomustanud kui „autonoomse meteoroloogilise ja kliimaprofiiliga Alpi eelmäestike enklaavi, millele on iseloomulik keskmine aastane sademehulk, pinnavormide eripärast tingitud õhumasside sagedas vahetumine ning Alpide kõige madalamal asuvad igilume piirkonnad“. Geograafiliselt hõlmab toote „Pitina“ tootmispiirkond kolme suurt orgu: Valcellina, Val Colvera ja Val Tramontina, mis jäävad suurt läänepoolset Friuli platood piiravasse mäestikualasse ning asuvad Tagliamento ja Piave jõgede vahel. Osa piirkonnast asub Dolomiti Friulane rahvusparki territooriumil. Seda piirkonda on iseloomustanud vaesus, väljaränne ja säästlik eluviis; liha kasutati toiduks harva ja seakasvatus puudus peaaegu täielikult. Loomsete valkude saamiseks toidu abil tapeti vanusepiiri saavutanud, vigastatud või mäelõhesse kukkunud lambaid ja kitsi, mõnikord kasutati selleks ka peamiselt salaküttimise teel hangitud sõralistest metsloomade liha. Kuna vähest olemasolevat liha oli vaja talvekuude jooksul säilitada, arendati välja säilitusmeetodid, mida võib kohata ka mujal Alpide piirkonnas ja Põhja-Euroopas ning mis hõlmavad toote suitsutamist ja selle stabiliseerimist searasva lisamise teel. Toote „Pitina“ puhul tükeldati liha, mida kohe ei tarbitud, ja üldjuhul vähem väärtuslikud osad, ning eraldati rasv ja kõõlused ning liha tükeldati raske noaga (*manarin*) lõikelaual (*pestadoria*); saadud lihamassist vormiti väikesed pätsikesed, millele lisati soola, vürtse (mida leotati mõnikord veinis) ja apteegitilli. Lihapätsikesi (*pitine*) veeretati seejärel maisijahus ning suitsutati koldes (*fogher* või *fogolar*). Kohalike ajaloolaste poolt alates 1978. aastast kogutud suuliste tõendite põhjal (Renata Ventorelli väitekirj „La cultura popolare di Andreis e la sua valle“ („Andreisi ja selle oru rahvakultuur“), Urbino ülikool, 1981.–1982. õppeaasta) võib kindlalt väita, et toote „Pitina“ valmistamine ja tarbimine Val Tramontinas ja selle naaberorgudes oli laialt levinud juba alates XIX sajandi algusest. Oluline on rõhutada toote „Pitina“ ja selle eriomaduste nimetamist teoses „La valle del Colvera“ (Mazzoli, Maniago, 1973): „... Pitinat valmistati lamba- ja kitseliha...“, ning üksikasjalikku kirjeldust, mis on esitatud 1979. aastal avaldatud teoses „Civiltà contadina del Friuli – architettura spontanea e lavoro a Navarons“ („Friuli talupoegade elu – traditsiooniline arhitektuur ja tööd Navaroni külas“): „Pitina“ – tegemist on kokkuvajutatud pätsiga (läbimõõt kaheksa sentimeetrit ja paksus kolm sentimeetrit), mis on valmistatud lamba-, jäära-, kitse-, soku- või hirvelihast. Lihast eemaldatakse luud ja eraldatakse rasv ning liha hakitakse masina abil või käsitsi, seejärel lisatakse sool, pipar ning küüslauk ja pekitükid. Segu segatakse korralikult läbi ning seda veeretatakse maisijahus. Valmis tükid suitsutatakse kadakapuu sütel. „Pitini“ säilis kuivas kohas enam kui aasta jooksul“ (autor kasutab mitmuse vormi „pitini“).

„Pitina“ valmistamise tava Val Tramontina orus on nimetatud 1989. aastal ilmunud V Comunità Montana turistidele mõeldud reisijuhis. „... pitina väärib erilist tähelepanu... koosnedes suitsutatud lambaliha ja haruldaste maitsetaimede segust, lisatavate vürtside kogus on perekonnaretseptide hulka kuuluv hoolikalt hoitud saladus“. Esialgu levis nimetus „Pitina“ ainult Val Tramontinas. Esimesteks tootjateks peetakse Tramonti di Sopra kommuunis asuvate Inglaña ja Frasaneti talude elanikke. Samas kommuunis otsustas ühing Pro Loco 1969. aastal taas elustada kohaliku traditsiooni,

korraldades iga aasta juulis üritust „Pitina pidustused“. Ajavahemikul 1997–2000, kui Arcigola Slow Food lisas „Pitina“ esimeste kaitse alla kuuluvate toodete nimekirja, valmis tootest videofilm (Pieffe immagini, Maniago, 1999) ning asutati kõnealuse traditsiooni ja toote retsepti kaitse komitee. Ligikaudu samal ajal lisati toode ministri dekreediga nr 350/99 alusel Regione Friuli Venezia Giulia koostatud traditsiooniliste toodete registrisse.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

Tootespetsifikaadi terviktekstiga saab tutvuda veebisaidil <http://www.politicheagricole.it/flex/cm/pages/ServeBLOB.php/L/IT/IDPagina/3335>

või

otse põllumajandus-, toidu- ja metsandusministeeriumi veebisaidil (www.politicheagricole.it), klõpsates ekraani ülemises paremas osas linki „Qualità“, seejärel ekraani vasakus ääres linki „Prodotti DOP IGP STG“ ja lõpuks linki „Disciplinari di Produzione all’esame dell’UE“.

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