

Teataja



60. aastakäik

Eestikeelne väljaanne

Teave ja teatised

28. oktoober 2017

Sisukord

II Teatised

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

Euroopa Komisjon

2017/C 368/01	Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta (juhtum M.8607 – Warburg Pincus / Tata Motors / Tata Technologies) ⁽¹⁾	1
---------------	--	---

IV Teave

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

Euroopa Komisjon

2017/C 368/02	Euro vahetuskurss	2
2017/C 368/03	Nõukogu määruse (EÜ) nr 116/2009 I lisas eurodes väljendatud väärtuslavedele vastavate omavääringu väärtuste avaldamine	3

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

2017/C 368/04	Artikli 5 lõike 2 kohaselt esitatav teave — Euroopa territoriaalse koostöö rühmituse (ETKR) asutamine (Euroopa Parlamendi ja nõukogu 5. juuli 2006. aasta määrus (EÜ) nr 1082/2006 (ELT L 210, 31.7.2006, lk 19))	4
---------------	---	---

V Teated

HALDUSMENETLUSED

Euroopa Komisjon

2017/C 368/05	Teadusuuringute ja innovatsiooni raamprogrammi „Horisont 2020“ (2014–2020) 2018.–2020. aasta tööprogrammi ning raamprogrammi täiendava Euroopa Aatomienergiaühenduse teadus- ja koolitusprogrammi (2014–2018) 2018. aasta tööprogrammi kohased konkursikutsed ja nendega seonduvad tegevused	6
---------------	--	---

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

Euroopa Komisjon

2017/C 368/06	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.8670 – CDPQ / GE / JV) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	7
2017/C 368/07	Eelteatis koondumise kohta (juhtum M.8562 – Cargill / Faccenda Investments / JV) — Võimalik lihtsustatud korras menetlemine ⁽¹⁾	9

MUUD AKTID

Euroopa Komisjon

2017/C 368/08	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine	10
2017/C 368/09	Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 (põllumajandustoodete ja toidu kvaliteedikavade kohta) artikli 50 lõike 2 punkti a kohase muutmistaotluse avaldamine	16

⁽¹⁾ EMPs kohaldatav tekst

II

(Teatised)

EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDE, ORGANITE JA ASUTUSTE TEATISED

EUROOPA KOMISJON

Vastuväidete esitamisest loobumine teatatud koondumise kohta
(juhtum M.8607 – Warburg Pincus / Tata Motors / Tata Technologies)

(EMPs kohaldatav tekst)

(2017/C 368/01)

12. oktoobril 2017 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 32017M8607 all. EUR-Lex pakub *on-line*-juurdepääsu Euroopa õigusele.

⁽¹⁾ ELT L 24, 29.1.2004, lk 1.

IV

(Teave)

TEAVE EUROOPA LIIDU INSTITUTSIOONIDELT, ORGANITELT JA ASUTUSTELT

EUROOPA KOMISJON

Euro vahetuskurss (¹)

27. oktoober 2017

(2017/C 368/02)

1 euro =

Valuuta	Kurss	Valuuta	Kurss
USD	USA dollar	CAD	Kanada dollar
	1,1605		1,4961
JPY	Jaapani jeen	HKD	Hongkongi dollar
	132,52		9,0561
DKK	Taani kroon	NZD	Uus-Meremaa dollar
	7,4407		1,6975
GBP	Inglise nael	SGD	Singapuri dollar
	0,88633		1,5899
SEK	Rootsi kroon	KRW	Korea vonn
	9,7390		1 309,39
CHF	Šveitsi frank	ZAR	Lõuna-Aafrika rand
	1,1632		16,4855
ISK	Islandi kroon	CNY	Hiina jüaan
			7,7225
NOK	Norra kroon	HRK	Horvaatia kuna
	9,5348		7,5123
BGN	Bulgaaria leev	IDR	Indoneesia ruupia
	1,9558		15 818,76
CZK	Tšehhi kroon	MYR	Malaisia ringit
	25,673		4,9228
HUF	Ungari forint	PHP	Filipiini peeso
	311,23		60,174
PLN	Poola zlott	RUB	Vene rubla
	4,2462		67,8368
RON	Rumeenia leu	THB	Tai baat
	4,6010		38,645
TRY	Türgi liir	BRL	Brasilia reaal
	4,4361		3,8292
AUD	Austraalia dollar	MXN	Mehhiko peeso
	1,5196		22,3514
		INR	India ruupia
			75,5020

⁽¹⁾ Allikas: EKP avaldatud viitekurss.

Nõukogu määruse (EÜ) nr 116/2009 I lisa eurodes väljendatud väärtuslavedele vastavate omavääringu väärtuste avaldamine

(2017/C 368/03)

Vastavalt nõukogu määruse (EÜ) nr 116/2009 ⁽¹⁾ I lisa B osa nõuetele tuleks teatavate kultuuriväärtuste kategooriate suhtes kohaldatavad väärtuslaved ümber arvestada nende liikmesriikide omavääringusse, kes ei ole eurot kasutusele võtnud, ning need *Euroopa Liidu Teatajas* avaldada.

Järgmised omavääringu väärtused arvutati iga asjaomase omavääringu eurodes väljendatud keskmise päevakursi alusel 2017. aasta augustikuu viimase päevaga lõppenud 24 kuu jooksul. Need läbivaadatud väärtused kehtivad alates 31. detsembrist 2017.

EUR	1	15 000	30 000	50 000	150 000
BGN Bulgaaria leev	1,9558	29 337	58 674	97 790	293 370
CZK Tšehhi kroon	26,8972	403 458	806 916	1 344 859	4 034 578
DKK Taani kroon	7,4451	111 676	223 352	372 253	1 116 758
GBP Inglise nael	0,8204	12 305	24 611	41 018	123 055
HRK Horvaatia kuna	7,5154	112 731	225 462	375 771	1 127 313
HUF Ungari forint	310,6583	4 659 875	9 319 749	15 532 915	46 598 747
PLN Poola zlott	4,3117	64 675	129 350	215 584	646 753
RON Rumeenia leu	4,5020	67 530	135 061	225 102	675 305
SEK Rootsi kroon	9,4846	142 269	284 538	474 230	1 422 690

⁽¹⁾ ELT L 39, 10.2.2009, lk 1.

TEAVE LIIKMESRIIKIDELT

Artikli 5 lõike 2 kohaselt esitatav teave**Euroopa territoriaalse koostöö rühmituse (ETKR) asutamine**

(Euroopa Parlamendi ja nõukogu 5. juuli 2006. aasta määrus (EÜ) nr 1082/2006 (ELT L 210, 31.7.2006, lk 19))

(2017/C 368/04)

I.1) Nimi, aadress ja kontaktandmed

Registreeritud nimi: MURABA Korlátolt Felelősségű Európai Területi Társulás

Registrijärgne asukoht: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Hongrie

Kontaktisik: Veronika Huszár

Tel +36 694553074

E-post: palyazat3@szentgotthard.hu

Rühmituse internetiaadress:

I.2) Rühmituse kestus

Rühmituse kestus: tähtajatu

Registreerimise kuupäev: 15. august 2017

Avaldamise kuupäev:

II. Eesmärgid

1.1. Edendada piiriülest majanduslikku ja sotsiaalset koostööd ja tugevdada territoriaalset ühtekuuluvust piirkondades, kus elab segunenud rahvastik, mis koosneb ungari ja sloveeni rahvusest kogukondadest.

1.2. Parandada heaolu ja elukvaliteeti ETKRi territooriumil.

1.3. Hõlbustada ungari ja sloveeni rahvusvähemuste õiguste tõhusat kasutamist ETKRi territooriumil; säilitada nende rahvuslik identiteet ja nende suhted päritoluriigiga, eeskätt keele ja kultuuri säilitamiseks ja kaitsmiseks; võtta seisukoht ja koostada arvamus neis küsimustes; valmistada ette ja edastada soovitud pädevatele asutustele.

1.4. Mobiliseerida ja kasutada kohalikke ja muid kättesaadavaid ressursse, olgu siis inim- või materiaalseid ressursse, et viia ellu eespool punktides 1.1–1.3 esitatud sätted.

III. TÄIENDAVAD ANDMED RÜHMITUSE NIME KOHTA

Nimi inglise keeles: MURABA European Grouping of Territorial Cooperation Limited

Nimi prantsuse keeles: Groupement européen de coopération territoriale à responsabilité limitée MURABA

IV. Liikmed

IV.1) Rühmituse liikmete koguarv: 4

IV.2) Rühmituse liikmete kodakondsus: Sloveenia, Ungari

IV.3) Teave liikmete kohta

Ametlik nimi: Szentgotthárd Város Önkormányzata

Postiaadress: 9970 Szentgotthárd, Széll Kálmán tér 11., Hongrie

Internetiaadress:

Liikme liik: kohalik omavalitsus

Ametlik nimi: Országos Szlovén Önkormányzat

Postiaadress: 9985 Felsőszölnök, Templom utca 8., Hongrie

Internetiaadress:

Liikme liik: rahvusvähemuse omavalitsus

Ametlik nimi: Občina Lendava

Postiaadress: Glavna ulica 20, 9220 Lendava, Sloveénie

Internetiaadress:

Liikme liik: kohalik omavalitsus

Ametlik nimi: Pomurska madžarska samoupravna narodna skupnost

Postiaadress: Glavna ulica 124, 9220 Lendava, Sloveénie

Internetiaadress:

Liikme liik: rahvusvähemuse omavalitsus

V

(Teated)

HALDUSMENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Teadusuuringute ja innovatsiooni raamprogrammi „Horisont 2020“ (2014–2020) 2018.–2020. aasta tööprogrammi ning raamprogrammi täiendava Euroopa Aatomienergiaühenduse teadus- ja koolitusprogrammi (2014–2018) 2018. aasta tööprogrammi kohased konkursikutsed ja nendega seonduvad tegevused

(2017/C 368/05)

Teatatakse teadusuuringute ja innovatsiooni raamprogrammi „Horisont 2020“ (2014–2020) 2018.–2020. aasta tööprogrammi ning seda täiendava Euroopa Aatomienergiaühenduse teadus- ja koolitusprogrammi (2014–2018) 2018. aasta tööprogrammi kohastest konkursikutsetest ja nendega seonduvatest tegevustest.

27. oktoobri 2017. aasta otsustega C(2017) 7123 ja C(2017) 7124 võttis komisjon vastu kaks tööprogrammi, mille alla kuuluvad konkursikutsed ja nendega seotud tegevused.

Sel otstarbel on eelarvepädevad institutsioonid oma eelarveprojektis ette näinud vastavatel aastatel kättesaadavad assigneeringud või, kui teatava aasta eelarvet vastu ei võeta, on kättesaadavad ajutiste kaheteistkümnendike süsteemis sätestatud assigneeringud.

Kõnealused tööprogrammid, sealhulgas asjaomaste tegevuste tähtaegu ja eelarvet käsitlev teave ning konkursside ja nendega seotud tegevuste eeskirju käsitlev teave ning taotluse esitamise juhised on kättesaadavad Participant Portali veebisaidil (<http://ec.europa.eu/research/participants/portal>). Kogu teavet ajakohastatakse vajaduse korral samal Participant Portali veebisaidil.

Käesolevas etapis võib taotlusi esitada ainult nende portaalis Participant Portal avaldatud tegevusvaldkondade kohta, millel on märged „2018“. Sellest, millal on võimalik esitada taotlusi märgetega „2019“ ja „2020“ tähistatud valdkondade kohta, teatatakse hiljem portaalis Participant Portal.

KONKURENTSIPOLIITIKA RAKENDAMISEGA SEOTUD MENETLUSED

EUROOPA KOMISJON

Eelteatis koondumise kohta
(juhtum M.8670 – CDPQ / GE / JV)
Võimalik lihtsustatud korras menetlemine
(EMPs kohaldatav tekst)
(2017/C 368/06)

1. 20. oktoobril 2017 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Caisse de dépôt et placement du Québec („CDPQ“, Kanada),
- GE Capital Aviation Services Limited („GECAS“, Iirimaa/USA), mille üle on valitsev mõju ettevõtjal General Electric Company („GE“, USA),
- Einn Volant Aircraft Leasing Holdings Ltd („EVAL“, Iirimaa).

Ettevõtjad CDPQ ja GE omandavad ettevõtja EVAL üle ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b ja artikli 3 lõike 4 tähenduses.

Koondumine toimub ühissettevõtjana käsitatava uue ettevõtja aktsiate või osade ostu teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- CDPQ: institutsionaalne investor, kes haldab peamiselt riiklikke ja poolriiklikke pensioni- ja -kindlustuskavade fonde;
- GE: ulatuslik ja mitmekesine tegevusvaldkond, mis hõlmab ka ettevõtjat GECAS, kes tegutseb üleilmselt kaubanduslikul eesmärgil kasutatavate õhusõidukite rendi valdkonnas ja finantssektoris;
- EVAL: õhusõidukite omandamine ja rentimine.

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

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

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

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

M.8670 – CDPQ / GE / JV

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

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

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

Eelteatis koondumise kohta
(juhtum M.8562 – Cargill / Faccenda Investments / JV)
Võimalik lihtsustatud korras menetlemine
(EMPs kohaldatav tekst)
(2017/C 368/07)

1. 19. oktoobril 2017 sai Euroopa Komisjon nõukogu määruse (EÜ) nr 139/2004 ⁽¹⁾ artiklile 4 vastava teatise kavandatava koondumise kohta.

Teatis puudutab järgmisi ettevõtjaid:

- Cargill Incorporated („Cargill“, USA),
- Faccenda Investments Ltd („Faccenda“, Ühendkuningriik).

Cargill ja Faccenda omandavad ühiskontrolli ühinemismääruse artikli 3 lõike 1 punkti b ja artikli 3 lõike 4 tähenduses ühissettevõtjana käsitatava uue, täielikult toimiva ettevõtja üle.

Koondumine toimub ühissettevõtjana käsitatava uue ettevõtja aktsiate või osade omandamise teel.

2. Asjaomaste ettevõtjate majandustegevus hõlmab järgmist:

- Cargill: tegutseb rahvusvaheliselt toiduainete tootmise ja turustamise valdkonnas, sh teravilja ja põllumajandusliku toorainega kauplemine, õliseemnete ja teravilja töötlemine ning rafineerimine, jahvatamine ning liha (sh kanaliha) töötlemine,
- Faccenda: kanade, kalkunite ja partide aretus ja nuumamine ning kõnealustest kodulindudest saadud liha töötlemine ja lihatoodete müük.

Ühissettevõtjasse koondatakse ettevõtjate Cargill ja Faccenda Ühendkuningriigis asuvad äriüksused, mis tegelevad värske kodulinnuliha ja lisaväärtusega toorkodulinnuliha (kana-, kalkuni- ja pardiliha) tootmisega, sh kõnealuste kodulindudele integreeritud sööda tootmine, eespool nimetatud kodulindude aretus, pidamine, nuumamine, tapmine ja neist saadud liha töötlemine.

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

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

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

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

M.8562 – Cargill / Faccenda Investments / JV

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

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

⁽²⁾ ELT C 366, 14.12.2013, lk 5.

MUUD AKTID

EUROOPA KOMISJON

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

(2017/C 368/08)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 51⁽¹⁾.

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

„SALCHICHÓN DE VIC“ / „LLONGANISSA DE VIC“

ELi nr: PGI-ES-02158 – 4.7.2016

KPN () KGT (X)

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Consejo regulador de la IGP Llonganissa de Vic
Ronda St. Pere, 19–21, 5–6
08010 Barcelona
ESPAÑA
info@llonganissadevic.cat
www.llonganissadevic.cat

KGT „Salchichón de Vic“ / „Llonganissa de Vic“ reguleeriv asutus koosneb kõikidest kaitstud geograafilise tähisega „Salchichón de Vic“ või „Llonganissa de Vic“ hõlmatud vorstide tootjatest ning tal on taotluse esitamiseks õigustatud huvi.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmine hõlmab

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Muu: (kontrollstruktuur ja õiguslikud nõuded)

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

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

- 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)

Toote kirjeldus

- Tootespetsifikaadi osa „Toote kirjeldus“ esimese lõigu sõnastus vaadatakse läbi ja seda täiendatakse, et tagada kooskõla tootespetsifikaadi ja koonddokumendi eri osade vahel. Selles lõigus ei olnud nimetatud ei rasva, kuigi tegemist on toote tähtsa koostisainega, ega suhkruid, ehkki neid on alati sageli kasutatud. Samuti leidub eri punktides termineid „jala- ja abaosa“ (pierna y espalda) või „taga- ja abaosa“ (jamón y paleta). Kuna need on samaväärsed, tundus vajalik need ühtlustada, et lihtsustada dokumendist arusaamist. Esimene lõik asendatakse seetõttu järgmisega:

„Salchichón de Vic“ / „Llonganissa de Vic“ on Katalooniast pärit traditsiooniline vorst, mis on valmistatud seatailihast (taga- ja abaosa ning esimese kvaliteedi seatailiha), rasvast, suhkrust, soolast ja piprast kui ainsatest koostisainetest, mis on hakitud, leotatud, soolde pressitud ja seejärel kuivatatud“.

- KGT „Salchichón de Vic“ valmistamiseks lubatud sooletüüpide kirjeldust laiendatakse, et hõlmata õmmeldud ja parandatud sooled, mis on samuti looduslikud sooled, sarnaselt siiani kindlaks määratutele. Selle muudatuse puhul on tegemist kohandumisega vorstisisu soolde pressimiseks ettenähtud looduslike soolte turul toimuva arenguga. Need uued esitlusviisid ei mõjuta kuidagi lõpptoote maitseomadusi.

Sõnastust muudetakse järgmiselt: „Looduslik sool (pärasool, jämesool, õmmeldud või parandatud)“.

- Tootespetsifikaadi alalõigu pealkiri „Keemiline koostis“ asendatakse pealkirjaga „Füüsikalise-keemilised omadused“, mida peetakse sisule paremini vastavaks.
- Muudetakse osaliselt füüsikalise-keemilise omadusi, et täiustada kaitstud geograafilise tähisega „Salchichón de Vic“ / „Llonganissa de Vic“ toote kirjeldust. Sellega seoses täpsustatakse, et maksimaalne suhkru osakaal viitab üldsuhkrusisaldusele glükoosina. Samuti asendatakse omadus „Niiskussisaldus (%)“ omadusega „Vee aktiivsus (A_w) 20 °C juures“. Veel on lisatud pH määramine. Need kaks uut parameetrit annavad toote füüsikalise-keemiliste omaduste ja ohutuse kohta täpsemat teavet.

Sätetatud on järgmised väärtused, milles võetakse arvesse kuivamisprotsessi tõttu tekkivaid erinevusi: A_w (20 °C juures) < 0,92 ja $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$.

Sõnastust muudetakse järgmiselt.

- Maksimaalne rasvasisaldus: 48 % (*)
- Minimaalne valgusisaldus: 38 % (*)
- Kollageeni ja valkude suhe x 100: maksimaalselt 12
- Lahustuvate suhkrute kogusisaldus glükoosina: kuni 3 % (*)
- Lisatud valgud: puuduvad
- Vee aktiivsus 20 °C juures: $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

(*) Väärtus kuivaine kohta“.

- Täpsustatakse, et ainsad (koostisainetena) lubatud suhkrud on mono- ja disahhariidid.
- Täpsustatakse kaitstud geograafilise tähisega toodete valmistamisel lubatud lisaaineid, kusjuures tootespetsifikaadi eelmises versioonis neid ei nimetatud. Lubatud on üksnes askorbiinhape ja selle naatriumsool, kaalium- ja naatriumnitrat ning kaalium- ja naatriumnitrit.

— Mõõtmed ja esitusviis

Et pidada sammu turu arenguga ja tarbijate uute nõudmistega, on laiendatud kaitstud geograafilise tähisega toote „Salchichón de Vic“ / „Llonganissa de Vic“ kaaluvahemikku ja esitusviise. Nimelt on lisatud väiksemad vorstid (alla 300 g) ning viilutatud ja pakendatud vorstid, mistõttu vähendati suurust ja väikeste vorstide kuivamise vähimat aega, et säilitada toote omadused. Samuti on välja jäetud pikkust käsitlev teave, kuna leitakse, et kaitstud toote mõõtmed on piisavalt määratletud läbimõõdu ja kaalu abil.

Uued vastavad mõõtmete ja kuivamise vahemikud on järgmised:

Kaal (g)	Vorsti diameeter (kuivalt) (mm)		Kuivamise vähim aeg (päeva)
200–300	≥ 35	≤ 75	30 päeva
≥ 300	> 40	≤ 90	45 päeva

- Viide toor-/kuivatatud vorstitoodetele kehtivale 1980. aasta kvaliteedistandardile jäeti välja, kuna see on kehtetuks tunnistatud. Arvestades, et kaitstud geograafilise tähisega tooted peavad kogu aeg vastama kehtivatele valdkondlikele õigusaktidele, ei peetud vajalikuks viidata selle asendanud standardile.

Tootmismeetod

Lisaks eespool kirjeldatud muudatustele on teksti tehtud mõned üksnes vormilist laadi muudatused.

- Tootespetsifikaadi osa pealkirjaga „Tootmismeetod“ on ümber sõnastatud, et seda täiustada ja jätta alles ainult vajalik teave. Sellega seoses on välja jäetud leotamise tingimused, kuna pärast sõtkumist ja enne soolde pressimist toimuva värske liha ja toote „Salchichón de Vic“ koostisainete segu leotamise kestuse ja temperatuuri mõju uurimise tulemusena on järeldatud, et tootjate selle vorstivalmistuse etapi tegevuse intensiivsus, kestus ja omavahelised mõjutused ei oma tuntavat mõju toote „Salchichón de Vic“ / „Llonganissa de Vic“ toomisprotsessile, lõplikule organoleptilisele ja hügieenikvaliteedile ning hilisemale turustamisele (säilivusajale).
- Kuivamise aega on kohandatud uuele kaaluvahemikule.
- Samuti on tugevamalt rõhutatud, et tootele „Salchichón de Vic“ annavad selle eripärase lõhna ja maitse ensümaatilised protsessid ja käärimine, mis toimuvad tänu Vici tasandiku iseloomulikule mikrobioloogilisele floorale.

Osa „Tootmismeetod“ sõnastatakse järgmiselt:

„Värsked lihatükid puhastatakse eritehnikaga, seejärel hakitakse ja segatakse tükeldatud rasva ja ülejäänud koostisainetega, mille hulgas võib soovi korral olla tootja eriline bakterifloorat sisaldav juuretis. Kui koostisained on täielikult segunenud, algab segu sõtkumine, milleks kasutatakse tihedaid sõtkumisplokke, vältides sisemiste õhumullide teket. Segu leotatakse, et kontrollida käärimise edukat algust, millest annab tunnistust traditsioonilisele oskusteabele vastava iseloomuliku lõhna ja värvi teke.

Teataval määral käärinud segu surutakse täiesti puhastesse ja ettevalmistatud looduslikesse sooltesse. Segu tuleb soolde suruda hoolikalt, et vältida õhumullide teket, mis põhjustavad ebastabiilsust ja ebanormaalset käärimist.

Kui segu on soolde surutud, asetatakse vorstid kuivatusruumidesse kuivatamiseks ja niiskussisalduse vähendamiseks, mis võtab väikeste vorstide (alla 300 g) puhul aega vähemalt 30 päeva ja 300 g või rohkem kaaluvate vorstide puhul vähemalt 45 päeva. Kuivatusruumi keskkonnatingimusi (temperatuur, suhteline õhuniiskus ja ventilatsioon) võib vajaduse korral kohandada vastavalt piirkonna kliimale.

Vorstiviil peab olema ühtlane, sile ja seisma hästi koos. Sellel ei tohi olla ebanormaalset värvust ja tailiha peab rasvatükkidest selgelt eristuma. Vorstil on iseloomulik lõhn ja maitse, mille annab sellele Vici tasandiku tüüpilise bakteri- ja seenfloora mõjul tekkiv ainevahetuslik ensümaatiline ja käärimisprotsess“.

Seos geograafilise piirkonnaga

- Tootespetsifikaadi alapunktis „Loodus“ on täpsuse huvides parandatud teatavaid viiteid mikroobse floora liigile. Täpsemalt on sellega seoses tehtud muudatused järgmisel:
 - teksti „[---] tüüpiline seenfloora on arenenud ja kohanenud [---]“ parandatakse järgmiselt: „[---] tüüpiline mikroobne floora on arenenud ja kohanenud [---]“;
 - teksti „[---] vorstil arenev piimhappe- ja seenfloora võimaldab liha hapestada, inhibeerides osa soovimatust floorast, mis on käärimise ja riknemise allikaks“ muudetakse järgmiselt: „[---] vorstil arenev piimhappebakterite floora võimaldab liha hapestada, inhibeerides osa soovimatust floorast, mis on käärimisprotsessi kõrvalekallete allikas“.
- Järgmine lõik, mida peetakse ülearuseks, kustutatakse sellest alajaost:

„On püütud välja arendada starterkultuure, et külvata bakterifloorat teistesse tootmispiirkondadesse, kuid eksperiment ei ole õnnestunud, kuna ei ole suudetud seda floorat kuivamisetaapis välja arendada või külvata, samuti ei ole suudetud toota Vici tasandikul toodetud vorstiga samaväärset vorsti, mis näitab, et toodet „Salchichón de Vic“ – „Llonganissa de Vic“ on võimalik toota ainult selle kaitstud geograafilise tähisega hõlmatud geograafilises piirkonnas“.

Lisaks tulenevad käesolevas jaos esinevad erinevused koonddokumendi ja spetsifikaadi kokkuvõtte vahel sellest, et kokkuvõttes on tootespetsifikaati liiga lühidalt refereeritud, samas kui uues tootespetsifikaadis on püütud anda täielikumalt kirjeldust.

Märgistus

- Märgistust käsitlevat teavet on ajakohastatud. Konkreetselt on tegemist uue kohustuse kehtestamisega, millega nähakse ette lisada kaitstud geograafilisele tähisele ELi sümbol ja KGT-le „Salchichón de Vic“ / „Llonganissa de Vic“ iseloomulik logo.

Muu

- Kontrolliasutus: kontrolliasutuse andmeid on ajakohastatud.
- Riiklikud nõuded: see punkt jäetakse välja, kuna see ei ole määruse (EL) nr 1151/2012 kohaselt nõutav.

KOONDDOKUMENT

„SALCHICHÓN DE VVIC“ / „LLONGANISSA DE VIC“**ELi nr: PGI-ES-2158 – 4.7.2016****KPN () KGT (X)****1. Nimetus**

„Salchichón de Vic“ / „Llonganissa de Vic“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Hispaania

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

„Salchichón de Vic“ / „Llonganissa de Vic“ on Katalooniast pärit traditsiooniline vorst, mis on valmistatud sea tailihast ja rasvast ning ainsate maitseainetena suhkrust, soolast ja piprast. Koostisained on hakitud, leotatud, soolde pressitud ja seejärel kuivatatud.

Tänu loodusliku soole kasutamisele iseloomustab seda vorsti krobeline välispind, kusjuures sool on tihedalt vastu liha, vorst on enam-vähem korrapärase silinderja kujuga ning selle värvus on seenfloora tõttu väljastpoolt valkjas, muutudes vähehaaval pruunikaslillaks. Lõikepinnal võib näha tükeldatud rasva ja terापipart.

Iseloomulik ja meeldiv lõhn ja maitse saadakse tänu kuivatamisele ja vürtsidele.

Toote „Salchichón de Vic“ / „Llonganissa de Vic“ diameeter ja pikkus sõltuvad kasutatavast soolest. Mõõtmised välja-
saatmise hetkel ja kuivatamise kestus on järgmised:

Kaal (g)	Vorsti diameeter (kuivalt) (mm)		Vähim kuivamisaeg (päeva)
	≥ 35	≤ 75	
200–300	≥ 35	≤ 75	30 päeva
≥ 300	> 40	≤ 90	45 päeva

Füüsikalise-keemilised omadused

- Maksimaalne rasvasisaldus: 48 % (*)
- Minimaalne valgusisaldus: 38 % (*)
- Kollageeni ja valkude suhe x 100: maksimaalselt 12
- Lahustuvate suhkrute kogusisaldus glükoosina: kuni 3 % (*)
- Lisatud valgud: puuduvad
- Vee aktiivsus 20 °C juures: $A_w < 0,92$
- $5,3 \leq \text{pH} \leq 6,2$

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

Kasutatakse valitud seatailiha (taga- ja abaosas ning esimese kvaliteedi sea tailiha), rasva, soola, pipart ja looduslikku soolt (pärasool, jämesool, õmmeldud või parandatud).

Muud koostisained: lubatud on üksnes suhkrute (mono- ja disahhariidid), tootja eriliste juuretiste, kaalium- ja naatriumnitriti, kaalium- ja naatriumnitraadi, askorbiinhappe ja selle naatriumsoola kasutamine.

3.4. Tootmise erietapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Toote valmistamine (värske liha ettevalmistamine, puhastamine ja hakkimine, segamine, sõtkumine, leotamine, soolde pressimine ja kuivatamine-valmimine) peab toimuma punktis 4 kirjeldatud geograafilises piirkonnas.

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

Viilutatud ja pakendatud toote „Salchichón de Vic“ turustamine on lubatud nii punktis 4 kirjeldatud geograafilises piirkonnas kui ka mujal.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Lisaks kehtivates õigusaktides ette nähtud üldisele teabele peab toote märgistusel olema nähtaval kohal kaitstud geograafilise tähise nimetus (hispaania keeles) või „Llonganissa de Vic“ (katalaani keeles), KGT spetsiifiline logo, Euroopa Liidu KGT sümbol ning kontrolliasutuse heakskiidetud nummerdatud märgis.

KGT spetsiifiline logo:



4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Kaitstud geograafilise tähisega hõlmatud piirkonda kuuluvad kõik Vici tasandiku omavalitsusüksused, mis asuvad Barcelona provintsi Osona ringkonnas, ehk

(*) Väärtus kuivaine kohta.

Aiguafreda, Sant Martí de Centelles, El Brull, Seva, Tona, Muntanyola, Malla, Taradell, Sant Julià de Vilatorrada, Santa Eugènia de Berga, Calldetenes, Folgueroles, Vic, Santa Eulàlia de Riuprimer, Gurb, Tavèrnoles, Roda de Ter, Manlleu, Santa Cecília de Voltregà, Sant Hipòlit de Voltregà, Les Masies de Voltregà, Orís, Torelló, Centelles, Balenyà, Les Masies de Roda, San Vicenç de Torelló ja Sant Pere de Torelló.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Vorsti „Salchichón de Vic“ eripära põhineb mainel ja tuntusel, mille see toode on omandanud nii Kataloonias kui ka kogu ülejäänud Hispaanias sajandite jooksul, täpsemalt alates 19. sajandist, ning selle valmistamiseks soodsatel geograafilise piirkonna keskkonna- ja kliimatingimustel.

KGT geograafiline piirkond, Vici tasandik, on suurepäraste põllumajandustingimustega tasandik, kus asub arvukalt põllumajanduslike majapidamisi ja väikeseid külasid. See asub 400–600 meetri kõrgusel ja on ümbritsetud Guille-riasi, Montseny, Collsacabra ja Lluçanési mägede ahelikuga, mille tõttu on tasandik teataval määral isoleeritud. Kliima on kontinentaalne vahemereline, kuid seoses asukohaga tekib selles piirkonnas kõrgrõhkonna korral tihti olukord, kus õhumassid seisavad. Seetõttu esinevad temperatuuri inversioonid, mis võib temperatuuri viia isegi kuni 20 °C võrra madalamaks võrreldes külgnava piirkonnaga. Peale selle katavad seda piirkonda tihti pilved (udu esineb aastas keskmiselt 225 päeval). Tänu sellele on Vici tasandikul väga erilised ja raskesti järele tehtavad keskkonnatingimused, mis soodustavad iseloomuliku mikroobse floora kasvamist, tekitades ensümaatilisi protsesse ja käärimist, mis annavad tootele „Salchichón de Vic“ tema eripärase lõhna ja maitse.

Viiteid tootele „Salchichón de Vic“ on leitud aastast 1456 ja selle valmistamise algus võib ulatuda IV sajandisse. Varem võimaldas see toode, mida valmistati piirkonna põllumajanduslikes majapidamistes, säilitada kõige parema kvaliteediga liha. Alates XIX sajandi keskpaigast kiidetakse mitmes kirjalikus dokumendis toote „Salchichón de Vic“ kvaliteeti ja tunnustatakse selle head mainet. Näiteks võime lugeda 29. mail 1867 avaldatud ajakirja „El Porvenir“ (Tulevik) artiklist „[---] juba tuntud Vici vorstid“. On isegi teada, et üks „Salchichón de Vici“ austajaid oli kuninga Alfonso XIII ise. Nii on „Vic“ ja „Salchichón“ aastate jooksul muunud lahutamatuks sõnapaariks. Toode „Salchichón de Vic“ on aja jooksul muutunud tõeliseks väikeseks aardeks.

Vaatamata traditsioonilisele arusaamale sõnast „salchichón“, mis viitab paksule ja kuivale vorstile, peame mees pidama, et katalaani keeles nimetatakse seda „llonganissaks“, mis on selle piirkondlik ja algne nimetus ning mis katalaani keeles tähendab vorsti (salchichón). Seepärast kasutatakse vahet tegemata nimetust „Salchichón de Vic“ või „Llonganissa de Vic“.

Kokkuvõttes on „Salchichón de Vic“ hea mainega toode, mis on põlvkonnast põlvkonda edasi antud oskuste ja tootmise geograafilise piirkonna eriliste keskkonnatingimuste tulemus.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

<http://agricultura.gencat.cat/pliegosalchichonvic>.

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

(2017/C 368/09)

Käesoleva dokumendi avaldamine annab õiguse esitada vastuväiteid vastavalt Euroopa Parlamendi ja nõukogu määruse (EL) nr 1151/2012 artiklile 51 (¹).

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

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA“

ELi nr: PDO-IT-02292 – 22.2.2017

KPN (X) KGT ()

1. Taotlejate rühm ja õigustatud huvi

Associazione Squacquerone di Romagna DOP
c/o CNA Forlì-Cesena
via Pelacano 29
47122 Forlì
ITALIA

E-post: caseificiocomellini@pec.it.

Ühingul Associazione Squacquerone di Romagna on seadusekohane õigus esitada muutmistaotlus vastavalt põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeeriumi (Ministero delle politiche agricole alimentari e forestali) 14. oktoobri 2013. aasta määruse nr 12511 artikli 13 lõikele 1.

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Tootespetsifikaadi osa, mida muutmise hõlmab

- Toote nimetus
- Toote kirjeldus
- Geograafiline piirkond
- Päritolutõend
- Tootmismeetod
- Seos piirkonnaga
- Märgistus
- Muu: õigusaktide viidete ühtlustamine, trükivigade parandamine, kontrolliasutuse nime ajakohastamine.

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)

Toote kirjeldus

Kaalu hõlmava lause itaaliakeelset versiooni on parandatud, väärtusi ei ole muudetud, lauseosa „hg kuni 2 kg“ asemel peab olema „100 g kuni 2 kg“.

⁽¹⁾ ELT L 343, 14.12.2012, lk 1.

Füüsikalis-keemilised omadused: rasvasisaldust kuivaine kohta ja pH väärtusi on suurendatud mõne protsendipunkt võrra, nagu on osutatud allpool.

Rasvasisaldus kuivaine kohta: maksimaalne määr „46–55 %“ on asendatud määraga „46–59 %“.

Tootespetsifikaat jõustus mitu aastat tagasi ja selle igapäevase kohaldamise käigus ilmnis vajadus teatud väärtusi ajakohastada. Rasvasisaldus kuivaine kohta on näitaja, mida mõjutavad kasutatava tooraine omadused, mille rasvasisaldus on looduslikel põhjustel talveperioodil suurem, millega võib kaasneda maksimaalse lubatud määra ületamine, eeskätt juustukodades, kus töödeldakse vaid ühest põllumajandusettevõttest või piiratud arvust põllumajandusettevõtetest pärinevat piima. Sellisel juhul ei ole lubatud kombineerida mitmetest piimatötluskordadest pärinevaid väärtusi.

Niiskusesisaldus: vahemik „58–65 %“ on asendatud vahemikuga „58–69 %“; ja

pH vahemik „4,95–5,30“ on asendatud vahemikuga „4,75–5,35“.

Samamoodi ei ole lõpptoote niiskusesisalduse ja pH väärtused aastaegade lõikes täiel määral kontrolli all hoitavad. Kontrollaastatel mõõdetud niiskusesisalduse ja pH väärtuste jaotumisest ilmneb, et tootespetsifikaadi koostamise ajal kindlaksmääratud väärtuste vahemik on tuvastatud väärtuste kõikumisega võrreldes liiga piiratud.

Alapealkiri „mikrobioloogilised omadused“, mis on esitatud enne pH väärtust, on välja jäetud, sest see ei ole asjakohane.

Tootmismeetod

Tooraine

Välja on jäetud järgmine lause:

„KPNi juustu „Squacquerone di Romagna“ valmistamiseks kasutatakse piima, mis pärineb määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatavatelt Frisona italiana, Bruna Alpina ja Romagnola tõugu lehmadel“.

KPNi registreerimistaotluse esitamise ajal tundus, et põllumajandusettevõtete mitmekesisust oli alahinnatud. Samas on kindlaks tehtud, et juustu organoleptilisi omadusi mõjutavad eeskätt veiste söödakorraldusega seotud tegurid ning kasutatavate ensüümide füsioloogilised ja biokeemilised omadused; sellega seoses peeti asjakohaseks jätta välja viide kohustuslikele lehmatoogudele.

Parandatud on avastatud trükiviga: mõisted „sileeritud kuivatatud sööt“ on asendatud mõistetega „kuivatatud sööt ja silo“.

Järgmine lause: „Keelatud on kapsa ja söödapeedi töötlemisjääkide kasutamine nende lehmade söödaks, kellelt saadavat piima kasutatakse KPNi juustu „Squacquerone di Romagna“ tootmiseks“ on paigutatud ümber kahe rea võrra ülespoole, nii et see lause lisatakse söödaga seotud ossa, muutes tootespetsifikaadi hõlpsamalt loetavaks ja arusaadavamaks.

Töötlemise etapid

Hapestamine

Täpsustatud on, et tootespetsifikaadis nimetatud bakteriliiki kasutatakse käärimisprotsessi käivitamiseks.

Sellega seoses on järgmine lause:

„Kasutatav bakteriliik on *Streptococcus thermophilus*“

asendatud järgmisega:

„Käärimisprotsessi käivitamiseks kasutatav bakteriliik on *Streptococcus thermophilus*“.

See muudatus on vajalik, sest on ilmnenu, et kontrollide käigus leitud muude bakteritüvede väikseimigi kogus on tekitanud mitmeid vaidlusi.

Kalgendamine

Parandatud on avastatud trükiviga: Väärtused „1:10 000; 1:40 000“ on asendatud järgmisega: „1:10 000 ja 1:40 000“.

Kasutatava laabi kogusega seotud vahemikku on muudetud.

Järgmine lause: „vahemikus 30–50 ml hektoliitri piima kohta“

on asendatud järgmisega: „vahemikus 15–50 ml hektoliitri piima kohta“.

Selle muudatusega parandatakse kehtivas tootespetsifikaadis olev viga: 1:40 000 aktiivsusega laabi puhul on piisav kogus alates 15 ml hektoliitri kohta.

Soola lisamine

Lisatud on võimalus kasutada tootespetsifikaadis nimetatud kaht soola lisamise meetodit ka kombineeritult. Sellega seoses on muudetud spetsifikaadi teksti ning lisatud on kahe soola lisamise meetodi kombineerimist hõlmav lause:

„... lisaks eelnevale menetlusele või selle asemel“.

Kui kasutatakse soola lisamist soolalahuse abil, siis toimub lisaks soola lisamisele ka toote temperatuuri alandamine, mis aeglustab käärimisprotsessi; soola koguse suurendamine anumas võimaldab lühendada soolalahuses hoidmise aega ning parandab valmistoote struktuuri.

Muu

Tootespetsifikaadi artiklis 1 „Nimetus“

on viide määrusele (EÜ) nr 510/2006 asendatud viitega määrusele (EL) nr 1151/2012.

Tootespetsifikaadi artiklis 7 „Kontrolliasutus“

on viide määrusele (EÜ) nr 510/2006 asendatud viitega määrusele (EL) nr 1151/2012. Kontrolliasutuse liiki on ajakohastatud järgmiselt: „Kontrolliasutus, kelle ülesanne on kontrollida tootespetsifikaati, on Kiwa Cermet Italia SpA (SUP) – Via Cadriano 23, 40057 Cadriano Granarolo dell'Emilia (BO), ITALIA. Tel +39 514593303, faks +39 51763382“.

KOONDDOKUMENT

„SQUACQUERONE DI ROMAGNA“

ELi nr: PDO-IT-02292 – 22.2.2017

KPN (X) KGT ()

1. Nimetus

„Squacquerone di Romagna“

2. Liikmesriik või kolmas riik

Itaalia

3. Põllumajandustoote või toidu kirjeldus

3.1. Toote liik

Rühm 1.3. Juust

3.2. Punktis 1 esitatud nimetusele vastava toote kirjeldus

Kaitstud päritolunimetusega „Squacquerone di Romagna“ tähistatakse punktis 4 osutatud määratletud geograafilises piirkonnas toodetud lehmapiimast valmistatud pehmet kiire valmimisajaga juustu. Tarbimisse laskmisel peavad juustul „Squacquerone di Romagna“ (KPN) olema järgmised omadused.

Morfoloogilised omadused:

kaal: juustu „Squacquerone di Romagna“ (KPN) kaal jääb vahemikku 100 g – 2 kg;

välimus: juustu „Squacquerone di Romagna“ (KPN) sisu on pärlmuttervalge ilma koore ja katva nahata;

kuju: sõltub mahutist, sest juustumass on kreemja konsistentsiga ja sellel ei saa olla kompaktset struktuuri.

Füüsikalised-keemilised omadused: rasvasisaldus kuivaine kohta vahemikus 46–59 %, niiskustase vahemikus 58–69 %, pH vahemikus 4,75–5,35.

Organoleptilised omadused:

maitse: meeldiv, mahe, kergelt hapukas, soolasus on tuntav, kuid ei tungi liialt esile;

lõhn: kerge piimale iseloomulik lõhn, milles on õrn rohunüanss;

juustumassi konsistents: pehme, kreemjas, kleepuv, voolav ja kergesti määratav.

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

Lehmade sööt koosneb kuivisöödast ja silost, mis moodustavad vähemalt 60 % söödaratsiooni kuivaine kogukaalust, ning lisasöödast.

Kuivisööt ja silo koosnevad samuti punktis 4 osutatud määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatud liblikõielistest ja kõrrelistest heintaimedest.

Liblikõieliste mitme liigi hulgas tuleb rõhutada lutserni kasutamist, peamised kasutatavad sordid on Pomposa, Classe, Garisenda, Delta ja Prosementi.

Loomasöödas sisalduvad peamised suure energiväärtusega toitained, milles on:

- 1) proteiine: liblikõielised taimed (soja, põlduba, päevalill, hernes) seemnetena ning soja- ja päevalillejahuna;
- 2) kiudaineid: kuivatatud pulp, sojakliid ja -kestad;
- 3) energiat: maisiterad, oder, sorgo, nisu, kaer, taimeõli, sojaõli, tervena pressitud linaseemned.

„Squacquerone di Romagna“ (KPN) on punktis 4 osutatud määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatavate lehmatoogude piimast valmistatud pehme juust.

3.4. Tootmise etapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas

Tootmise etapid, mis peavad toimuma määratletud geograafilises piirkonnas, on järgmised: piima tootmine, piima töötlemine.

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

Arvestades, et juustul ei ole koorikut ja ta on söödav 100 % ulatuses, on ta pakendamise eri etappides väga vastuvõtlik mikroobidele, mis võivad ümbritsevast keskkonnast juustu pinnaga kokku puutuda, nende levikule ja seega ka riknemisele; seetõttu peavad juustu „Squacquerone di Romagna“ pakendamise etapid toimuma määratletud geograafilises piirkonnas. Lisaks sellele tuleb „Squacquerone di Romagna“ kui värske toote puhul vältida kogu turustamisperioodi jooksul bakterikasvu soodustavat mis tahes olukorda. Riknemise ohu vältimiseks tuleks toode pakendada samas sertifitseeritud tootmisrajatises. Juust „Squacquerone di Romagna“ (KPN) pakendatakse esmalt toidupaberisse või pehme ja kreemja konsistentsiga toote jaoks mõeldud ühesugustesse anumatesse.

3.6. Sellise toote märgistamise erieeskirjad, millele registreeritud nimetus viitab

Spetsifikaadi kohaselt toodetud juustu pakendil peab olema kiri „Squacquerone di Romagna – Denominazione d'Origine Protetta“ või „Squacquerone di Romagna –DOP“ ning ELi logo. Märgisel peab ühtlasi olema tootva/pakendava ettevõtte nimi, ärinimi ja aadress. Toodet tuleb säilitada temperatuuril 0...+6 °C. Maksimaalne säilitamistemperatuur peab olema märgisel kirjas. Juustu kaitsvale välisümbrisele kinnitatud kaubamärk peab vastama nime-tusele „Squacquerone di Romagna“ ja olema kirjutatud kursiivis kirjastiilis Sari Extra Bold, lubatud värvid on sinine Pantone 2747 ja valge, kirja suurus peab olema pakendiga vastavuses. Välispakendile on keelatud lisada märkeid, mis ei ole sõnaselgelt ette nähtud.

4. Geograafilise piirkonna täpne määratlus

Juustu „Squacquerone di Romagna“ (KPN) tootmispiirkond hõlmab Emilia-Romagna maakonna järgmisi provintse: Ravenna, Forlì-Cesena, Rimini, Bologna ning Ferrara provintsi seda osa, mis piirneb läänest riikliku maanteeaga Strada Statale n. 64 (Porrettana) ning põhjast Po jõega.

5. Seos geograafilise piirkonnaga

Juustu „Squacquerone di Romagna“ (KPN) tootmisega tegelevale piirkonnale on iseloomulikud alluviaaltasandiku suhtes morfoloogiliselt kõrgemal asuvad alad. Põllumajanduslikult kasvatatakse nendel aladel teravilja, söödataimi ning intensiivkultuure. Juustu „Squacquerone di Romagna“ (KPN) tootmispiirkonnas valitseb subkontinentaalne mõõdukalt soe kliima. Juba iidsetest aegadest on siin tegeletud põllumajandusega, peamiselt taimekasvatusega ning vähesemal määral veisekasvatusega, et saada piima ja abi põllutööde tegemiseks. Inimtoiduks ettenähtud piim töödeldi osaliselt ümber juustuks „Squacquerone di Romagna“, mis oli põllumehe jaoks muude toodete vastu vahetuna ka täiendav sissetulekuallikas.

Juustu „Squacquerone di Romagna“ (KPN) kohta tehtud uuringutes tuuakse esile looduslike ensüümide kasutamist, rõhutades kohalike bakteriliikide ühetaolisust: tegemist on piimhappebakteri *Streptococcus thermophilus* kohalike biotüüpidega. Selliseid looduslikke ensüüme toodetakse punktis 4 määratletud tootmispiirkonna kääritusseadmetes, kasutades selleks üksnes samas piirkonnas toodetud piima.

Tootmistehnoloogia on jäänud peaaegu samaks kui minevikus ning selle puhul tuleb arvestada, et olenevalt aastaajast on töötlemisaeg erineva pikkusega: talvel pikem ja suvel lühem. Õige konsistentsiga juustu saamisel on otsustav tähtsus tootjate oskustel ja kogemustel.

Juustu „Squacquerone di Romagna“ märkimisväärsed omadused, mis eristavad teda muudest pehmetest kiire valmimisajaga juustudest, on juustumassi pärlnutrine värvus ning piimale iseloomulik kerge lõhn, milles on õrn rohunüanss.

Peamine omadus, mis on juustu „Squacquerone di Romagna“ mainele oluliselt kaasa aidanud, on selle kreemjas, pehme jäätise sarnane konsistents ning elastsuse puudumisest tulenev hea määratavus.

Juustu „Squacquerone di Romagna“ omadused, eelkõige kreemjas konsistents ja vähese elastsuse tõttu hea määratavus tulenevad juustu valmistamiseks kasutatava piima omapärast. Määratletud geograafilises piirkonnas karjatata-vate lehmade söödarežiimi tulemusena on piim eriliste omadustega ja sisaldab vähe valku ja rasvu.

Ühtlasi tuleb rõhutada, et punktis 4 määratletud geograafilises piirkonnas kasvatatav sööt sisaldab rohkesti suhkruid ja seeditavaid kiudaineid, ning nende eriomaduste tõttu on veistel eriomane söödarežiim: vähest rasvainete ja tärklise sisaldust tasakaalustab piirkonnale tüüpilise sööda suur energiaväärtus. Sel viisil saadakse vähe proteiini ja rasvu sisaldav piim, mis määrab ära ka juustu „Squacquerone di Romagna“ omadused ja vähese elastsuse. Piimast tulenevad ka punktis 3.2 kirjeldatud organoleptilised omadused, sh juustumassi pehme ja kreemjas konsistents, mahe, veidi hapukas maitse ja kerge lõhn, milles on õrn rohunüanss. Tänu oma kogemustele suudavad tootjad kohandada toodangu valmistamist aastaajaga, millega hoitakse ära juustu liigne paksenemine ehk juustumassi muutumine liiga kompaktsaks.

Teine oluline side määratletud geograafilise piirkonna ja juustu „Squacquerone di Romagna“ vahel väljendub kohalike algsete ensüümide kasutamises. Taksonoomiliselt on kõigi uuritud looduslike ensüümide ja juustu „Squacquerone di Romagna“ (KPN) valmistamisel kasutatava piima mikrofloora puhul tegemist piimhappebakteriga *Streptococcus thermophilus*. Biotüübid eraldivõetuna on kindlate füsioloogiliste ja biokeemiliste omadustega, mis erinevad rahvusvaheliste kollektsoonide valitud tüvedest, ning see tõestab veel kord selgelt juustu „Squacquerone di Romagna“ valmistamiseks kasutatavate bakterikogumite unikaalsust ja eripära. Bakteri *Streptococcus thermophilus* algseid biotüüpe on eraldatud paljudest juustu tootmispiirkonna mitmetest lautadest võetud toorpiimaproovidest. Seega on tegemist kohaliku päritolu biotüüpidega, mis üheskoos kujutavad omapärast mikroobikogumit, mis on tekkinud loodusliku valiku ja inimtegevuse sekkumise tulemusena kõnealusele piirkonnale iseloomulikus ökoloogilises nišis.

Viide tootespetsifikaadi avaldamisele

(viitemääruse artikli 6 lõike 1 teine lõik)

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

või

otse põllumajandus-, toiduaine- ja metsanduspoliitika ministeeriumi avalehel (www.politicheagricole.it), klõpsates linki „Qualità e sicurezza“ [Kvaliteet ja ohutus] (ekraani ülemises paremas osas), seejärel linki „Disciplinari di Produzione all'esame dell'UE“ [ELile hindamiseks esitatud spetsifikaadid].

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



Euroopa Liidu Väljaannete Talitus
2985 Luxembourg
LUKSEMBURG

ET