

# Euroopan unionin virallinen lehti

# C 235



Suomenkielinen laitos

Tiedonantoja ja ilmoituksia

58. vuosikerta

18. heinäkuuta 2015

Sisältö

## IV Tiedotteet

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA VIRASTOJEN TIEDOTTEET

### **Euroopan komissio**

2015/C 235/01	Euron kurssi .....	1
---------------	--------------------	---

## V Ilmoitukset

KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

### **Euroopan komissio**

2015/C 235/02	Ennakoilmoitus yrityskestittymästä (Asia M.7699 – CVC / Stage Entertainment) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> .....	2
2015/C 235/03	Ennakoilmoitus yrityskestittymästä (Asia M.7674 – Talanx/Nord/LB/Caplantic) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> .....	3
2015/C 235/04	Ennakoilmoitus yrityskestittymästä (Asia M.7687 – NH/HNA/JV) – Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia <sup>(1)</sup> .....	4

**FI**

<sup>(1)</sup> ETA:n kannalta merkityksellinen teksti

## MUUT SÄÄDÖKSET

### **Euroopan komissio**

2015/C 235/05	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen .....	5
2015/C 235/06	Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen .....	16

## IV

(Tiedotteet)

EUROOPAN UNIONIN TOIMIELINTEN, ELINTEN, TOIMISTOJEN JA  
VIRASTOJEN TIEDOTTEET

## EUROOPAN KOMISSIO

Euron kurssi <sup>(1)</sup>

17. heinäkuuta 2015

(2015/C 235/01)

1 euro =

Rahayksikkö	Kurssi	Rahayksikkö	Kurssi		
USD	Yhdysvaltain dollaria	1,0889	CAD	Kanadan dollaria	1,4132
JPY	Japanin jeniä	135,01	HKD	Hongkongin dollaria	8,4394
DKK	Tanskan kruunua	7,4621	NZD	Uuden-Seelannin dollaria	1,6619
GBP	Englannin puntaa	0,69830	SGD	Singaporen dollaria	1,4870
SEK	Ruotsin kruunua	9,3435	KRW	Etelä-Korean wonia	1 249,02
CHF	Sveitsin frangia	1,0431	ZAR	Etelä-Afrikan randia	13,4191
ISK	Islannin kruunua		CNY	Kiinan juan renminbiä	6,7615
NOK	Norjan kruunua	8,8805	HRK	Kroatian kunaa	7,6000
BGN	Bulgarian leviä	1,9558	IDR	Indonesian rupiaa	14 529,02
CZK	Tšekin korunaa	27,054	MYR	Malesian ringgitiä	4,1343
HUF	Unkarin forinttia	308,84	PHP	Filippiinien pesoa	49,212
PLN	Puolan zlotya	4,1053	RUB	Venäjän ruplaa	61,9170
RON	Romanian leuta	4,4190	THB	Thaimaan bahtia	37,189
TRY	Turkin liiraa	2,8862	BRL	Brasilian realia	3,4455
AUD	Australian dollaria	1,4712	MXN	Meksikon pesoa	17,2141
			INR	Intian rupiaa	69,1166

<sup>(1)</sup> Lähde: Euroopan keskuspankin ilmoittama viitekurssi.

## V

(Ilmoitukset)

## KILPAILUPOLITIIKAN TOTEUTTAMISEEN LIITTYVÄT MENETTELYT

## EUROOPAN KOMISSIO

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä****(Asia M.7699 – CVC / Stage Entertainment)****Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2015/C 235/02)

1. Komissio vastaanotti 10. heinäkuuta 2015 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla luxemburgilainen yritys CVC Capital Partners SICAV-FIS, S.A. (CVC) hankkii sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yksinomaisen määräysvallan alankomaalaisessa yrityksessä Stage Entertainment B.V. (Stage Entertainment) ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
  - CVC: sijoitusrahastojen neuvonta ja hoito
  - Stage Entertainment: teattereiden hyödyntäminen, musiikaalien ja viihde-esitysten tuottaminen sekä musiikkiteosten ja niiden oikeuksien jakelu.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla <sup>(2)</sup>.
4. Komissio pyytää kolmiansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä M.7699 – CVC / Stage Entertainment seuraavaan osoitteeseen:

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

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

<sup>(2)</sup> EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä**  
**(Asia M.7674 – Talanx/Nord/LB/Caplantic)**  
**Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia**  
**(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**  
(2015/C 235/03)

1. Komissio vastaanotti 25. kesäkuuta 2015 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla Talanx AG:n (Talanx) määräysvallassa oleva saksalainen yritys TAM ja saksalainen yritys Nord/LB hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan yrityksessä Caplantic ostamalla osakkeita.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
  - TAM/Talanx: omaisuudenhoito, vahinkovakuutukset, henkivakuutukset ja jälleenvakuutukset
  - NordLB: liikepankkitoiminta ja säästöpankkien keskuspankkina toimiminen
  - Caplantic: vaihtoehtoihin sijoituksiin liittyvät palvelut.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla <sup>(2)</sup>.
4. Komissio pyytää kolmansia osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä M.7674 – Talanx/Nord/LB/Caplantic seuraavaan osoitteeseen:

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

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

<sup>(2)</sup> EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

**Ennakoilmoitus yrityskeskittymästä****(Asia M.7687 – NH/HNA/JV)****Yksinkertaistettuun menettelyyn mahdollisesti soveltuva asia****(ETA:n kannalta merkityksellinen teksti)**

(2015/C 235/04)

1. Komissio vastaanotti 9. heinäkuuta 2015 neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 <sup>(1)</sup> 4 artiklan mukaisen ilmoituksen ehdotetusta yrityskeskittymästä, jolla espanjalainen yritys NH Hotel Group S.A (NH) ja kiinalainen yritys HNA Hospitality Group Co., Ltd. (HNA) hankkivat sulautuma-asetuksen 3 artiklan 1 kohdan b alakohdassa ja 4 kohdassa tarkoitetun yhteisen määräysvallan kiinalaisessa yhteisyrityksessä Beijing NH Grand China Hotel Management Co., Ltd.
2. Kyseisten yritysten liiketoiminnan sisältö on seuraava:
  - NC: hotelli-, ravintola- ja matkailualan toiminta Euroopassa, Amerikassa ja Afrikassa
  - HNA: toiminta ilmailun, rahoituksen, kiinteistöjen, matkailun ja logistiikan aloilla; HNA on suuri hotellitoimintaa harjoittava yritys Kiinassa, ja sillä on myös marginaalista toimintaa tällä alalla EU:ssa.
3. Komissio katsoo alustavan tarkastelun perusteella, että ilmoitettu keskittymä voi kuulua sulautuma-asetuksen soveltamisalaan. Asiaa koskeva lopullinen päätös tehdään kuitenkin vasta myöhemmin. Asia soveltuu mahdollisesti käsiteltäväksi menettelyssä, joka on esitetty komission tiedonannossa yksinkertaistetusta menettelystä tiettyjen keskittymien käsittelemiseksi neuvoston asetuksen (EY) N:o 139/2004 nojalla <sup>(2)</sup>.
4. Komissio pyytää kolmansiä osapuolia esittämään ehdotettua toimenpidettä koskevat huomautuksensa.

Huomautusten on oltava komissiolla 10 päivän kuluessa tämän ilmoituksen julkaisupäivästä. Huomautukset voidaan lähettää komissiolle faksilla (+32 22964301), sähköpostitse osoitteeseen COMP-MERGER-REGISTRY@ec.europa.eu tai postitse viitteellä M.7687 – NH/HNA/JV seuraavaan osoitteeseen:

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

---

<sup>(1)</sup> EUVL L 24, 29.1.2004, s. 1 ("sulautuma-asetus").

<sup>(2)</sup> EUVL C 366, 14.12.2013, s. 5.

## MUUT SÄÄDÖKSET

## EUROOPAN KOMISSIO

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan a alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen**

(2015/C 235/05)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012<sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitettulla tavalla.

SUOJATUN ALKUPERÄNIMITYKSEN TAI SUOJATUN MAANTIETEELLISEN MERKINNÄN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ KOSKEVA HAKEMUS

**Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus****”TORTA DEL CASAR”****EU-nro: ES-PDO-0105-01128 – 8.7.2013****SAN ( X ) SMM ( )****1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Consejo Regulador de la Denominación de Origen Protegida Torta Del Casar (Suojattua alkuperänimitystä Torta del Casar sääntelevä neuvosto)

Avda. de la Constitución, 13. 10190  
Casar de Cáceres  
ESPAÑA

Puhelin/Faksi: +34 927290713/927291654  
Sähköposti: info@tortadelcasar.eu

Sääntelyneuvosto on voittoa tavoittelematon elin, jonka jäsenvaltion toimivaltainen viranomainen on hyväksynyt suojatun alkuperänimityksen hallinnoinnista vastaavaksi elimeksi. Sen toiminta perustuu demokraattisiin periaatteisiin, ja se edustaa jäsentensä taloudellisia ja alakohtaisia etuja siten, että erityistä huomiota kiinnitetään vähemmistöjen etuihin. Se varmistaa näin, että kaikki edut ovat tasapuolisesti edustettuina.

Sääntelyneuvoston tehtävänä on tämän hakemuksen tapauksessa esittää muutoksia tuote-eritelämään ja osallistua kaikkiin tässä tarkoituksessa aloitettuihin menettelyihin sekä vahvistaa ja julkaista vaatimukset, jotka koskevat tässä käsiteltyyn suojattuun alkuperänimitykseen liittyviä takaetikettejä, sinettejä ja muita takuumerkkejä (myös merkkejä, jotka voidaan sisällyttää etikettiin).

Suojattua alkuperänimitystä ”Torta del Casar” sääntelevä neuvosto on toimeksiantonsa mukaisesti hyväksynyt tämän tuote-eritelmän muutoshakemuksen, ja sillä on näin oikeutettu etu hakemuksen esittämiseen.

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

**3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Maantieteellinen alue
- Alkuperätodisteet

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

- Tuotantomenetelmä
- Yhteys maantieteelliseen alkuperään
- Merkinnät
- Muu
  - Kansalliset vaatimukset
  - Valvontaelin

#### 4. Muutoksen/muutosten tyyppi

- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.
- Rekisteröidyn SAN:n tai SMM:n, jonka yhtenäistä asiakirjaa (tai vastaavaa) ei ole julkaistu, tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EY) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan kolmannen alakohdan mukaisesti.

#### 5. Muutos/muutokset

##### *Johdanto*

Osioihin "Tuotteen kuvaus" ja "Tuotantomenetelmä" tehtävillä muutoksilla on tarkoitus parantaa laadunvarmistusta, selkeyttää tuote-eritelmiä ja vastata uudenlaiseen markkinakysyntään ilman, että muutokset vaikuttavat tuotteen erityisominaisuuksiin.

Muutokset kohtiin "Alkuperätodisteet", "Merkinnät" ja "Muut" ovat tarpeen asetuksen (EU) N:o 1151/2012 noudattamiseksi. Nykyinen tuote-eritelmiä laadittiin ennen edellä mainitun asetuksen julkaisemista, minkä vuoksi jotkin tuote-eritelmiä osiot eivät ole nykyisen lainsäädännön mukaisia. Muutoksia on tehty myös vaatimustenmukaisuusarviointin parantamiseksi UNE-EN ISO/IEC 17065/2012 -standardin mukaisesti.

Osion "Yhteys maantieteelliseen alkuperään" rakennetta on uudistettu ja osiota on parannettu Euroopan komission maatalouden ja maaseudun kehittämisen pääosaston pyynnöstä.

Seuraavassa kuvataan eritelmiä tehty muutokset ja niiden perustelut.

##### *Tuotteen kuvaus*

- Torta del Casar -juuston fyysisten ominaisuuksien kuvausta on tarkennettu muun muassa juuston ulkoreunan osalta, joka ei alkuperäisessä muodossaan ole kovin korostunut. Kuvaukseen on sen vuoksi lisätty ilmaisu "pyöreä ulkoreuna", joka on todisteena siitä, että juustoja on kypsytysvaiheessa käsitelty oikein.
- Kuvaukseen on myös lisätty uusi kokoluokka. Tämä uusi kokoluokka on "pieni", ja siihen kuuluvat juustot painavat 200–500 grammaa. Uusi koko on otettu käyttöön AC Nielsenin (Estudio Notoriedad e Imagen de la Torta del Casar [Tutkimus Torta del Casarin maineesta ja tuotekuvasta], toukokuu 2008) ja Bureau Veritasin (Estrategias de mercados de quesos DOP Torta del Casar [Torta del Casar (SAN) -juustojen markkinointistrategiat], 2005) tekemissä markkinatutkimuksissa havaitun uudenlaisen markkinakysynnän tyydyttämiseksi.

Tarkistuksia on tehty sen varmentamiseksi, että uuden kokoluokan juustoilla on samat fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet kuin keskikokoisilla ja suurilla juustoilla. Tämä koskee etenkin kypsytysaikaa, koska tuote-eritelmissä ei vahvisteta kaikenkokoisille juustoille samaa kypsytysaikaa vaan ainoastaan vähimmäiskypsytysaika, joka tarvitaan, jotta juustot saavat erityisominaisuutensa ja ovat näin valmiita toimitettaviksi eteenpäin. Vähimmäiskypsytysaika on 60 päivää, ja se on raakamaitoa käytettäessä myös terveysvaatimusten mukainen vähimmäisaika, mutta kypsytysaikaa voidaan pidentää 90:een tai 100 päivään juuston koon ja kypsytysolosuhteiden mukaan. Extremaduran elintarviketeollisuusinstituutti (Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura, INTAEX) on tarkistanut kypsytysajan asianmukaisuuden, kuten sen laatimasta juustojen kokoluokkien uudistusta koskevasta raportista käy ilmi. Sitä, voisivatko uuden kokoluokan juustot kypsyä lyhyemmässä ajassa, ei kuitenkaan testattu, koska kypsytysaikaan ei ehdoteta muutosta.

Tuote-eritelmissä nykyisiä kahta kokoluokkaa varten vahvistettuja painohaarukoita (900–1 100 grammaa suurten ja 500–700 grammaa keskikokoisten juustojen osalta) on muutettu. Suurten juustojen painohaarukkaa on kasvatettu 100 grammalla (801–1 100 grammaa) samoin kuin keskikokoisten juustojen (501–800 grammaa). Näin luokitukseen voidaan sisällyttää myös juustot, jotka painavat 700–900 grammaa ja jotka oli aikaisemmin jätetty ilman syytä luokituksen ulkopuolelle.



Nykyiset kokoluokat, jotka ovat ”pieni” (200–500 grammaa), ”keskikokoinen” (501–800 grammaa) ja ”suuri” (801–1 100 grammaa), on määritelty näin, koska tuotteen vaatimustenmukaisuutta arvioidaan ja sertifiointimerkit myönnetään valmistettujen juustojen eikä niiden painon perusteella. Nämä kolme kokoluokkaa kattavat myös aikaisemmin luokituksen ulkopuolelle jääneet koot, joten tuotteiden yhdenmukaisuus voidaan nyt testata asianmukaisesti. Paino tarkistetaan kypsytyssprosessin lopussa ja ennen tuotteen toimittamista eteenpäin.

Kokoluokituksista on muutettu, jotta käyttöön voitaisiin ottaa uusi kokoluokka ja jotta voitaisiin varmistaa, että perinteisessä tuotannossa, jossa koko ei vastaa tarkkaan tiettyjä mittoja, Torta del Casar on aina nimensä mukaisesti piirakan muotoinen etenkin niin, että sen leveys on aina sen korkeutta suurempi.

Aistinvaraiset ominaisuudet on nykyisin määritelty pitkälti subjektiivisesti, eivätkä määritelmät aina vastaa näiden ominaisuuksien todentamisen perustana olevaa aistinvaraista arviointia koskevien ISO-standardien mukaisia objektiivisia määritelmiä ja menetelmiä. Nykyisessä sanamuodossa on otettu huomioon paitsi kyseeseen tulevien standardien terminologia myös julkaisu Guía de evaluación sensorial de los quesos (Opas juustojen aistinvaraisen arviointiin) (José González Crespo and Isidro Roa Ojalvo; Instituto Tecnológico Agroalimentario de Extremadura. Fondo Formación, 2000).

Jotta aistinvaraisesta arvioinnista saataisiin objektiivisempää, juuston ulkopintaan eli kuoreen liittyvät ominaisuudet on erotettu juuston sisäosaan liittyvistä ominaisuuksista.

- Juuston kuori: kuoren väriksi oli aikaisemmin määritelty ”keltaisesta okrankeltaiseen”, mutta keltainen on nyt poistettu määritelmästä, koska se sisältyy jo okrankeltaisen määritelmään. Sitä ei tämän vuoksi tarvita, koska se ei tuo tuotekuvaukseen mitään lisää.
- Juuston sisus: käytettyjä kuvauksia on tarkennettu seuraavasti:
  - Juuston sisuksen kiinteys on nyt määritelty käyttämällä ilmaisua ”pehmeästä erittäin pehmeään”. Ilmaisua ”levittyvä”, joka liittyy viskositeettiin (ISO 5492:08; 3.48, viskositeetti), on poistettu.
  - ”Rakenteen” määritelmässä (ISO 5492:08; 3.55, sisäinen rakenne, rakenne), ”tiivis rakenne” on korvattu ilmaisulla ”tasarakenteinen”, joka viittaa sisäosan osien muodostamaan koostumukseen ja osien jakautumiseen (Guía de evaluación sensorial de los quesos, s. 22). Lisäksi on mainittu, että sisuksessa olisi oltava tyypillisesti kypsytyssprosessin tuloksena syntyviä pyöreitä reikiä. Ilmaisua ”pehmeä ja samettimainen” on poistettu, sillä se viittaa kovuuteen (ISO 5492:08; 3.42, kovuus) ja viskositeettiin (ISO 5492:08; 3.48, viskositeetti), jotka on jo määritelty sisuksen kiinteiden yhteydessä.
  - Kuvauksesta on lisäksi poistettu sanat ”tämän seurauksena sisus työntyy joskus juuston kuoreessa olevien repeämien lävitse”, koska ne eivät vastaa kuoren kuvausta, jonka mukaan juuston kuoreessa on vain pieniä repeämiä.
  - Juuston rakenteen kuvaukseen on tehty seuraavassa luetellut muutokset, jotta se olisi yhdenmukainen muun tuote-eritelmän kanssa. Kuvausta ei kuitenkaan ole kirjoitettu kokonaan uudelleen.
    - Ilmaisua ”kermainen”, jota alkuperäisessä kuvauksessa on käytetty kuvaamaan pikemminkin juoksevuutta kuin viskositeettia (ISO 5492:08; 3.48, viskositeetti) on säilytetty, mutta siihen on lisätty määre ”kohtalainen”, jotta koostumus on voitu määritellä viskoosisemmaksi.
    - Kuvaukseen on lisätty ilmaisu ”vähäinen rakeisuus tai ei lainkaan rakeisuutta” (ISO 5492:08; 3.54, rakeisuus).
  - Koska tuoksu ja maku ovat ominaisuuksia, jotka koskevat ainoastaan juuston sisusta, ne on siirretty kuorta käsittelevästä osiosta massaa käsittelevään osioon ja kuvailtu selkeyden vuoksi erikseen.
    - Tuoksun kuvauksesta on poistettu ilmaisu ”voimakas”, koska se kuvaa ainoastaan aistein havaitun ominaisuuden voimakkuutta (ISO 5492:08; 2.8, voimakkuus) eikä välttämättä tuotteen erityisomaisuuksia. Voimakkuus on nyt kvantifioitu käyttämällä kuvailevia ilmaisuja, jotka liittyvät etenkin maito- ja kasvituohteiden aromeihin.
    - Maun kuvauksesta on poistettu ilmaisu ”kehittynyt”, koska kyseistä ilmaisua ei määritellä standardeissa. Perusmaku ”karvas” (ISO 5492:08; 3.5, karvaus) on kvantifioitu ja kuvaukseen on lisätty kaksi muuta perusmakua, jotka ovat ”suolainen” (ISO 5492:08; 3.6, suolaisuus) ja ”hapan” (ISO 5492:08; 3.3, happamuus), ja myös ne on kvantifioitu. Kuvauksesta on lisäksi poistettu ilmaisu ”joka johtuu käytetystä kasviperäisestä juoksutteesta”, koska se ei kuvaa makua eikä määrittele maun voimakkuutta.

#### *Alkuperätodisteet*

Joitakin tämän osion kohtia on muutettu, jotta ne saataisiin paremmin vastaamaan standardia UNE-EN ISO/IEC 17065/2012. Tällaisia kohtia ovat etenkin ne, joissa kuvataan toimijoiden tuote-eritelmän mukaisesti tekemiä tarkistuksia ja tarkistuksia, joita valvontaelin tekee sen varmistamiseksi, että tuote on tuote-eritelmän mukainen.

### Tuotantomenetelmä

Jotta voitaisiin taata Torta del Casarin (SAN) valmistukseen käytettävän maidon alkuperä, kotieläintuotannolle on asetettu seuraava vaatimus: ”Kaikkien rekisteröidyillä tiloilla olevien rekisteröityjen eläinten on oltava merino- tai entrefino-rotua, ja kaikki yhteistä käsittely- ja lypsyvälineistöä käyttävät tilat on kirjattava asianomaiseen rekisteriin.” Kuvauksesta on poistettu seuraava kappale: ”Samaan tapaan tilanteessa, jossa tilalla on sekä rekisteriin kirjattuja että kirjaamattomia lampaita, niiden käsittelyyn käytettävät välineistöt on erotettava selkeästi toisistaan.”

Kuvauksesta on poistettu kappale, jossa määritellään merino- ja entrefino-rotuisten lypsylampaiden lauman koko ja maidon arvioitu vuosituotanto, koska nämä voivat vaihdella ajan kuluessa.

Kuvauksessa määritellään sallitut viljelymenetelmät ja rehut. Ilmaisuihin ”laitumet” on korvattu ilmaisulla ”luonnonvarat”, joihin sisältyy alueella perinteisesti viljelty kylvövilja, jota voidaan käyttää laiduntamiseen tai korjuun jälkeen joko tuore- tai kuivarehuna. Kuvauksessa on myös lueteltu sallitut lisärehut, joita ovat rehut, oljet, rehuseokset ja väkirehut. Kuvauksesta on poistettu ilmaisu ”jotka sääntelyneuvoston tekninen henkilöstö on tarkastanut”, koska se ei liity rehujärjestelmän kuvaukseen.

Lainsäädäntö on muuttunut Torta del Casarin (SAN) alkuperäisen tuote-eritelmän laatimisen ja julkaisemisen jälkeen. Näiden viime vuosina tapahtuneiden muutosten vuoksi on ollut tarpeen täydentää kyseisen lainsäädännön alaan kuuluvia prosesseja (lypsäminen sekä maidon kuljetus ja varastointi) käsittelevää kohtaa ja muuttaa sen rakennetta. Elintarvikehygieniasta 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 852/2004<sup>(1)</sup> ja eläinperäisiä elintarvikkeita koskevista erityisistä hygieniasäännöistä 29 päivänä huhtikuuta 2004 annetussa Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksessa (EY) N:o 853/2004<sup>(2)</sup> säädetään lampaan raakamaidon tuotannossa noudatettavista hygieniavaatimuksista. Näiden yhteisön säännösten pohjalta annettiin kansallisella tasolla 27. toukokuuta 2011 kuninkaallinen asetus 752/2011, jossa vahvistetaan lampaan ja vuo-hen raakamaidon valvontaa koskevat perussäännökset. Asetuksessa lisäksi laajennetaan vaatimus testitulosten pakollisesta ilmoittamisesta Letra Q -tietokantaan koskemaan myös lampaan maitoa. Kyseistä vaatimusta on aikaisemmin sovellettu vain lehmän maitoon. Edellä esitetyn perusteella osioon on tehty seuraavat muutokset:

- Kuvaukseen on lisätty seuraava teksti, jossa asetetaan Torta del Casarin (SAN) -juustojen valmistuksessa käytetyille maidolle seuraavat vähimmäisvaatimukset: ”Torta del Casarin -juustojen valmistuksessa käytettävän maidon laadun ja koostumuksen on täytettävä seuraavat vaatimukset: maidon on oltava vakioimatonta täysraakamaitoa, jossa ei ole epäpuhtauksia; maidon rasva- ja valkuaispitoisuuden on oltava vähintään 11,0 prosenttia ja valkuaispitoisuuden 4,8 prosenttia; maidon pH-arvon on oltava 6,6–6,9.”
- Alkutuottajalle on tarjottu mahdollisuus valita oma paras käytäntönsä kotieläintuotantoa varten. Näin tarjotaan yksilöllistä joustavuutta maitohygieniaa vaarantamatta. Tämän vuoksi kuvauksessa ilmaisu ”eläimet lypsetään kahdesti päivässä” on korvattu seuraavalla virkkeellä: ”Eläimet on lypsettävä olosuhteissa, joissa maitohygienia on aina varmistettu, ja maito on tarvittaessa kerättävä ja kuljetettava muusta maidosta erillään.”
- Maidon käsittelyyn liittyviä vaatimuksia, jotka koskevat minimi- ja maksimilämpötiloja ja varastoinnin enimmäisaikaa, on muutettu vastaamaan todellista tilannetta, jossa voidaan parempien välineiden ja tilojen sekä uuden lainsäädännön edellyttämän testauksen ansiosta aina taata mahdollisimman hyvä maidon laatu. Tätä varten kuvauksesta on poistettu teksti, jonka mukaan maitoa voidaan säilyttää 4 °C:n lämpötilassa enintään 48 tuntia ja jonka mukaan maito on kuljetettava hygieenisissä olosuhteissa eristetyissä säiliöissä tai kylmäsäiliöissä. Poistettu teksti on korvattu seuraavalla tekstillä: ”Lypsämisen ja jalostuksen väliin jäävä varastoinnin enimmäisaika on 72 tuntia. Tänä aikana maito on säilytettävä 1–6 °C:n lämpötilassa kylmäsäiliöissä, jotka on tarkoitettu ainoastaan rekisteröidyiltä tiloilta peräisin olevan maidon säilyttämiseen ja jotka sijaitsevat toimijoiden ilmoittamissa paikoissa.”

Kuvaukseen on otettu myös seuraavassa esitetty tuotantoprosessin parantamiseen liittyvä vaatimus, joka vaikuttaa laatuun ja takaa Torta del Casarin valmistukseen käytetyn maidon laadun. ”Kaikilla juustomeijereillä on oltava tiloissaan vähintään yksi sellainen kylmäsäiliö, joka on varattu yksinomaan rekisteröityjen toimijoiden toimittaman maidon vastaanottoa ja varastointia varten.”

<sup>(1)</sup> EUVL L 139, 30.4.2004, s. 1.

<sup>(2)</sup> EUVL L 139, 30.4.2004, s. 55.

Muutoksia on lisäksi tehty joihinkin valmistukseen liittyviin parametreihin, jotka on aikaisemmin ilmoitettu yksittäisinä absoluuttisina arvoina. Nämä arvot eivät enää vastaa tuotantolaitosten nykyisiä mittausvälineitä, joiden kalibrointi, luotettavuus ja tarkkuus mahdollistavat sallittujen vaihteluvälien määrittämisen. Tällaiset vaihteluvälit eivät kyseenalaista alkuperäisiä arvoja, ja meijeri voi niiden avulla valvoa prosessia paremmin. Nyt kun meijerit voivat valvoa lämpötiloja (lämpömittarit juoksetusastioissa) painetta (painemittarit pneumaattisissa puristimissa) ja suhteellista kosteutta (kosteusmittarit kypsytyshuoneissa) aiempaa tarkemmin ja käyttää ulkopuolisia riippumattomien laboratorioiden kalibrointi- ja todentamisjärjestelmiä, prosessin valvomiseksi on mahdollista saada lukemia, jotka ovat aiempaa tarkempia ja lähempänä todellisia arvoja. Muutoksia on tämän vuoksi tehty arvoihin, jotka liittyvät lämpötilaan (minimilämpötilan laskeminen 28 °C:sta 26 °C:seen), juoksetusaikaan (enimmäisajan pidentäminen 80 minuutista 90 minuuttiin), puristamiseen (maksimipaineen nostaminen 2,5 kg:sta/cm<sup>2</sup> 3 kg:aan/cm<sup>2</sup>, puristamiseen käytettävän vähimmäisajan poistaminen ja puristamiseen käytettävän ajan määrittely siten, että se on enintään 8 tuntia, kun se aikaisemmin oli 3–8 tuntia) ja kypsytysten aikaiseen suhteelliseen kosteuteen (enimmäisarvon nostaminen 90 prosentista 95 prosenttiin).

Suolausvaiheen kuvauksessa termi "natriumkloridi" on korvattu termillä "suola", jotta kuvauksessa voitaisiin käyttää aineen perinteistä nimitystä, joka kuvastaa myös itse vaiheen nimeä. Lisäksi vaikka juusto voidaan edelleen suolata kuiva- tai märkäsuolauksella, kuvauksesta on poistettu seuraava kohta: "Kun käytetään märkäsuolausta, juustot on laitettava noin 5–6 tunniksi suolaveteen, jonka suolapitoisuus on enintään 16 astetta Beaumén asteikolla." Kohta on poistettu, koska viittauksella suolaliuokseen, jonka pitoisuus 0–16 astetta Beaumén asteikolla, ei välttämättä varmisteta, että juustot suolataan oikein. Lisäksi olisi otettava huomioon, että suolan tärkeimpänä ainesosana olevan natriumkloridin enimmäisosuus on jo määritelty tuotteen kuvauksessa (eritelmän kohta B(2): NaCl:n enimmäisosuus 3 prosenttia), joten se määritetään lopputestauksessa.

Kuvaukseen on juuston lopullisen laadun takaamiseksi lisätty seuraava kohta: "Kypsytysprosessin aikana juustojen pintaa voidaan käsitellä värittömällä fungisidilla." Lisäyksellä hyväksytään näin käsittely värittömillä fungisideilla. *Penicillium*-, *Aspergillus*- ja *Fusarium*-homeet ovat mikro-organismeja, jotka kasvavat hyvin sellaisissa kosteissa, hie-man happamissa ja ravinteikkaissa substraateissa, joiden suolapitoisuus on pieni, lämpimähkössä happipitoisessa ympäristössä. Torta del Casar -juuston pinnalla on usein tällaiset olosuhteet, ja homeet saattavat kasvaa voimakkaasti ja vaikuttaa tuotteen laatuun. Lisäksi eräät homeet voivat tuottaa mykotoksiineja, jotka vaikuttavat tuotteen turvallisuuteen.

Kuvauksesta on myös poistettu seuraavat kohdat, koska ne eivät liity tuotantoprosessiin ja koska niissä viitataan muihin asiakirjoihin (asetukseen, laatukäsikirjaan tai menetelmäkäsikirjaan):

- "Sääntelyneuvoston teknisen henkilöstön on kypsytysten jälkeen todennettava osiossa B kuvatut omaisuudet omaavien tuotteiden vaatimustenmukaisuus tekemällä tarvittavat tarkistukset, otannat ja testit määrittääkseen, täyttävätkö tuotteet asetuksessa, laatukäsikirjassa ja menetelmäkäsikirjassa asetetut vaatimukset. Valvontaproessin seuraavana vaiheena on käsittely sertifiointikomiteassa, jossa on kolme jäsentä, jotka edustavat seuraavia kolmea eturyhmää: tuottajat ja valmistajat, kuluttajat ja käyttäjät sekä tekniset asiantuntijat. Sertifiointikomitea ilmoittaa sääntelykomitealle, hyväksyykö se tehtyjen testien tulokset."
- "Sertifiointiprosessi on saatu päätökseen, kun jokaiseen vaatimustenmukaiseksi todennettuun juustoon on kiinnitetty numeroitu takaetiketti, joka takaa sen alkuperän ja laadun. Takaetiketin antaa sääntelyneuvosto, ja se kiinnitetään juustoon pysyvästi siten, että se säilyy siinä siihen asti, kunnes juusto käytetään."

Jotta kuvaus olisi eritelmän mukainen, siinä täsmennetään, että sääntelyneuvosto on asetuksen (EU) N:o 1151/2012 37 ja 39 artiklassa tarkoitettu valvontaelin ja että sillä on 20. heinäkuuta 2012 lähtien ollut UNE-EN 45011/1998 -standardin mukainen tarvittava akkreditointi, joka on edelleen voimassa (tekninen liite, akkreditointi nro 103/C-PR221, rev. 2, 29.7.2014). Tämä tarkoittaa, että sääntelyneuvosto on osoittanut teknisen pätevyytensä, puolueettomuutensa ja objektiivisuutensa sekä sen, että sillä on sertifiointielimeltä edellytettävät resurssit.

Sääntelyneuvosto tutkii näin valvontaelimenä toimijoiden tuotantoprosessit arvioidakseen, ovatko testien tulokset virheittämiä, ja testatakseen raaka-aineista ja valmiista tuotteista tuotannon aikana poimitut otokset. Taatakseen puolueettomuutensa ja objektiivisuutensa sillä on sidosryhmien komitea (jota aiemmin nimitettiin sertifiointikomiteaksi), jossa on tasapuolisesti edustettuina seuraavat kolme eturyhmää: maidontuottajat ja -jalostajat, kuluttajat ja käyttäjät sekä tekniset asiantuntijat.

Yksi Torta del Casarin tärkeimmistä ominaisuuksista on sen kermainen rakenne. Optimaalisen rakenteen saavuttamisen jälkeen juusto kuitenkin menettää vähitellen kermaisen rakenteensa. Tämä voi tarkoittaa, että juusto menettää erityiset ominaisuutensa jonkin ajan kuluttua. Tämän vuoksi juuston käytölle on tuotteen parhaan mahdollisen laadun varmistamiseksi asetettu aikaraja ja kuvaukseen on lisätty seuraava teksti: "Juustoihin, joiden juustomeijeri on katsonut vastaavan eritelmaa, on ennen niiden eteenpäin toimittamista kiinnitettävä sertifiointimerkit juustojen alkuperän ja jäljitettävyyden takaamiseksi. Jokaisesta merkistä on käytävä ilmi vähintään tuotteen sarjanumero, tuote-erän numero ja parasta ennen -päiväys, joka saa olla enintään 210 päivää valmistuspäivän jälkeen." Valmistuspäiväksi katsotaan päivä, jona maito on saostettu ja jona juuston valmistusprosessi on näin aloitettu.

Jotta voitaisiin vastata Bureau Veritasin tekemässä tutkimuksessa (Estrategias de mercados de quesos con Denominación de Origen Protegida Torta del Casar) havaittuun uudenlaiseen markkinakysyntään, juustot voidaan nyt toimittaa eteenpäin myös paloiksi leikattuina, minkä vuoksi kuvaukseen on lisätty seuraava teksti: "Sertifioidut juustot voidaan toimittaa puolikkaiksi tai neljännesosiksi leikattuina paloina."

Jotta kuluttajalle voitaisiin tarjota entistä parempaa laatua, kuvaukseen on lisätty seuraava pakkaukseen liittyvä maininta: "Pakkausjärjestelmällä on voitava säilyttää tuotteen koskemattomuus ja lopullinen laatu."

#### *Yhteys maantieteelliseen alkuperään*

Tämän osion rakennetta on muutettu. Luontoon liittyviä tekijöitä koskevaa osaa ei ole muutettu, mutta historiallisia ja taloudellisia tekijöitä koskevan osan sanamuotoa on parannettu ja mukaan on otettu yhteyttä vahvistavia inhimillisiä tekijöitä.

#### *Merkinnät*

Tekstiä on yhdenmukaistettu asetuksen (EU) N:o 1151/2012 ja edeltävien osioiden tekstin kanssa. Kaikki teksti, joka liittyy sääntelyneuvoston laatuasiakirjojen mukaiseen tuotenimen käyttömenettelyyn, on poistettu.

Edellä olevien kohtien lisäksi kuvaukseen on lisätty seuraava teksti kokonaisten ja paloitetujen sertifioidujen juustojen jäljitettävyyttä koskevien tarkistusten varmistamiseksi: "Lopullisten merkintöjen on muodostuttava juustomeijerin kaupallisesta etiketistä ja sertifiointimerkistä, joka on kiinnitettävä pysyvästi jokaiseen kokonaiseen sertifioiduun juustoon tai siitä leikattuun palaan. Lopullinen vastuu sertifiointimerkin asianmukaisesta käytöstä on valmistajalla." Sääntelyneuvosto käyttää myöntämänsä pakollisen sertifiointimerkin tapauksessa tietokonepohjaista haku- ja myöntämisyjärjestelmää, joka on kaikkien toimijoiden saatavilla. Ulkopuolinen tarkastaja ENAC on tarkastanut järjestelmän ja todennut sertifioidujen tuotteiden määrän perusteella, että järjestelmä on tehokas, että se soveltuu käytettäväksi sertifiointimerkkien automaattiseen jakamiseen ja että se on syrjimättömyyden periaatteen mukainen.

Kaikki toimijat saavat tarvitsemansa sertifiointimerkit samoin kustannuksin haettujen merkkien määrästä riippumatta, ja kustannukset määräytyvät prosentteina tuotantokustannuksista.

#### *Muut*

- Kansalliset vaatimukset: Tämä osio, jonka otsikko tuote-eritelmässä on "Lakisääteiset vaatimukset", on kansallisten viranomaisten ehdotuksesta poistettu, koska suojattuun tuotteeseen ei liity erityisiä lakisääteisiä vaatimuksia.
- Valvontaelin: Valvontaelimen tiedot on päivitetty. Edellä esitetyn mukaisesti valvontaelimenä on suojattua alkuperänimitystä "Torta del Casar" sääntelevä neuvosto.

#### YHTENÄINEN ASIAKIRJA

#### "TORTA DEL CASAR"

EU-nro: ES-PDO-0105-01128 – 8.7.2013

SAN ( X ) SMM ( )

1. **Nimi**

"Torta del Casar"

2. **Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Espanja

### 3. Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus

#### 3.1 Tuotelaji

##### 1.3 Juustot

#### 3.2 Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta

Torta del Casar on merino- ja entrefinolampaan maidosta valmistettu juusto. Juoksettaminen tehdään kasviperäisellä juoksutteella, jota saadaan kardonista (*Cynara cardunculus*). Juustoa kypsytetään vähintään 60 päivää.

Torta del Casar -juustolla on oltava seuraavat fyysiset, fysikaalis-kemialliset ja aistinvaraiset ominaisuudet.

#### a. Fyysiset ominaispiirteet:

— Muoto: pyöreä, varsin tasapintainen, kuperat sileät sivut ja pyöristyneet reunat.

— Mitat:

- i. Läpimitta: vähintään 7 cm
- ii. Korkeus: enintään 50 prosenttia läpimitasta

— Paino: kokoluokkia on kolme, ja niiden enimmäispoikkeama on 5 prosenttia:

- i. Suuri: 801–1 100 g
- ii. Keskikokoinen: 501–800 g
- iii. Pieni: 200–500 g.

#### b. Fysikaalis-kemialliset ominaispiirteet

— kuiva-aineen rasvapitoisuus: vähintään 50 prosenttia

— kuiva-aine: vähintään 50 prosenttia

— pH-arvo: 5,20–5,90

— NaCl-pitoisuus: enintään 3,0 prosenttia.

#### c. Aistinvaraiset ominaisuudet:

— Juuston kuori: puolikova, selväräjäinen ja erillinen sisuksesta, kauttaaltaan okrankeltainen, ei väriaineita, perinteisesti öljyllä voideltu. Kuoressa voi olla pieniä halkeamia.

— Juuston sisus:

- i. Koostumus: pehmeästä hyvin pehmeään.
- ii. Väri: valkeasta kellertävään.
- iii. Rakenne: kiinteä, leikattaessa voi näkyä kypsyttämisen prosessissa luontaisesti syntyviä pyöreitä reikiä.
- iv. Koostumus: tämän juuston olennainen ja tunnusomainen piirre on kohtalaisesta voimakkaaseen vaihteleva kermaisuus, rasvainen ja sulava koostumus sekä vähäinen tai olematon rakeisuus.
- v. Tuoksu: keskivahvasta heikkoon, kuuluu maitomaisten ja/tai kasvimaisten aromien luokkaan.
- vi. Maku: hieman tai keskimääräisen kitkerä, hieman suolainen, vähän tai ei lainkaan happoisuutta.

#### 3.3 Rehu (ainoastaan eläinperäiset tuotteet) ja raaka-aineet (ainoastaan jalostetut tuotteet)

Rekisteröidyt lammaslaukut on ruokittava perinteisten käytänteiden mukaisesti siten, että osittain tai kokonaan laajaperäiseen maatalouteen perustuvassa tuotannossa hyödynnetään asianomaisen maantieteellisen alueen luonnonvaroja. Tarpeen mukaan täydennysrehuna voidaan käyttää kasvirehua, olkea, rehuseosta ja väkirehua.

Osittain laajaperäisessä maataloudessa eläinten enimmäistiheys on 1,8 kotieläinyksikköä hehtaaria kohti. Näin varmistetaan se, että maantieteellisen alueen ulkopuolelta hankitun täydennysrehun määrä alittaa sovellettavassa lain-säädännössä asetetun raja-arvon.

Osittain tai kokonaan laajaperäisessä maataloudessa käytettävän luonnollisen kasvillisuuden lisäksi maantieteelliseltä alueelta saadaan lisäksi heinää, olkea, siemenestä kasvatettuja viljakasveja tai rehuvirnaa, joita voidaan käyttää laiduntamiseen tai sadonkorjuun jälkeen joko tuore- tai kuivarehuna.

Täydennysrehu koostuu yleensä proteiinista (soija ja rapsi > 50 %) ja viljoista (ohra, maissi ja vehnä > 25 %). Eläimille annettava lopullinen rehuseos koostuu pääasiassa perusrehusta (> 25 %), rehukasveista (sinimailanen ja rehuvirna > 30 %), viljakasveista (maissi ja ohra > 20 %) ja siemenistä (puuvilla ja auringonkukka > 6 %).

Maantieteellisellä alueella ei ole teknisesti mahdollista kasvattaa soijaa, rapsia, auringonkukkaa, puuvillaa eikä sinimailasta.

Torta del Casar -juusto on valmistettava merino- ja entrefinolampaan maidosta.

Laadun ja koostumuksen osalta Torta del Casarin valmistuksessa käytettävän maidon on oltava juuston valmistukseen soveltuva, ja joka tapauksessa

- maidon on oltava vakioimatonta täysraakamaitoa, jossa ei ole epäpuhtauksia;
- maidon rasva- ja valkuaispitoisuuden on oltava vähintään 11,0 prosenttia ja valkuaispitoisuuden 4,8 prosenttia;
- maidon pH-arvon on oltava 6,6–6,9.

#### 3.4 Erityiset tuotantovaiheet, joiden on tapahduttava yksilöidyllä maantieteellisellä alueella

Torta del Casarin suojatun alkuperänimityksen kattama tämän asiakirjan 4 kohdassa määritelty maantieteellinen alue on Cáceresin maakunta, joka kuuluu Extremaduran itsehallintoalueeseen Espanjassa. Seuraavien tuotantovaiheiden on tapahduttava tällä maantieteellisellä alueella:

- Maidon tuotanto, kuten 3.3 kohdassa esitetään.
- Juuston valmistus, mukaan lukien juoksettaminen, leikkaaminen, muotteihin laitto, puristaminen, suolaus ja kypsyttäminen.

#### 3.5 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, viipalointia, raastamista ja pakkaamista koskevat erityiset säännöt

Juustot voidaan toimittaa puolikkaina tai neljänneksinä. Pakkaustapa on vapaa, mutta lopputuotteen laadun ja muiden vaadittavien ominaisuuksien säilyminen on varmistettava.

#### 3.6 Tuotteen, johon rekisteröity nimi viittaa, merkitsemistä koskevat erityiset säännöt

Sertifioitujen toimijoiden on merkittävä kokonaiset tai leikatut juustot maantieteellisellä alueella, jotta tuotteen alkuperä ja aitous voidaan taata. Kuten tämän asiakirjan 3.2.c kohdassa todetaan, Torta del Casar -juustossa on puolikova kuori. Tämän vuoksi kuoreen ei voida jäljitettävyyden varmistamiseksi kiinnittää irrotettavia tunnisteita, kuten kaseiinietikettiä. Tämän vuoksi tuotteen aitous ja alkuperä voidaan taata ainoastaan sertifiointietiketillä, johon on painettu eränumero ja yksilöllinen sarjanumero. Toimijoiden on ennen juuston lähettämistä kiinnitettävä etiketti kuhunkin juustoon, jotta toimenpide voidaan toteuttaa sääntelyneuvoston valvonnassa vaarantamatta jäljitettävyyttä. Tämän vuoksi kyseessä ei ole sisämarkkinoiden vapauksien rajoittaminen.

Lopullisiin merkintöihin on kuuluttava juustomeijerin kaupallinen etiketti ja sertifiointietiketti, joka on kiinnitettävä pysyvästi jokaiseen sertifioituun kokonaiseen tai leikattuun juustoon. Lopullinen vastuu etiketin asianmukaisesta käytöstä on rekisteröidyllä toimijalla.

Lopullisissa merkinnöissä on oltava myös eränumero, parasta ennen -päiväys (joka saa olla enintään 210 päivää valmistuspäivästä) sekä muut asianomaisessa lainsäädännössä määritellyt tiedot.

#### Suojatun alkuperänimityksen ”Torta del Casar” tunnus:



#### 4. Maantieteellisen alueen tarkka raja

Maantieteellinen alue, jolla maito tuotetaan ja Torta del Casar -juusto valmistetaan, sijaitsee Los Llanos de Cáceresin, Sierra de Fuentesin ja Montánchezin piirikunnissa Extremaduran itsehallintoalueeseen kuuluvassa Cáceresin maakunnassa Espanjassa.

Alue kattaa noin 400 000 hehtaaria ja siihen kuuluvat seuraavat kunnat:

Albalá, Alcuéscar, Aldea del Cano, Aliseda, Almoharín, Arroyo de la Luz, Arroyomolinos, Benquerencia, Botija, Brozas, Cáceres, Casar de Cáceres, Casas de Don Antonio, Garrovillas, Herrerueta, Hinojal, La Cumbre, Malpartida de Cáceres, Monroy, Montánchez, Navas del Madroño, Plasenzuela, Ruanes, Salvatierra de Santiago, Santa Ana, Santa Marta de Magasca, Santiago del Campo, Sierra de Fuentes, Talaván, Torremocha, Torreorgaz, Torrequemada, Torre de Santa María, Valdefuentes, Valdemorales ja Zarza de Montánchez.

#### 5. Yhteys maantieteelliseen alueeseen

Maantieteellisen alueen erityisyys

##### a. Luonnonoloihin liittyvät tekijät:

- Pinnanmuodostus: Tuotantoalue sijaitsee Sierra de San Pedro -vuoriston pohjoispuolella. Se rajoittuu idässä Badajozin maakuntaan ja Magasca- ja Almontejokiin sekä pohjoisessa Tagusjokeen. Maantieteellisen alueen aromaista tasankoa halkoo luoteesta kaakkoon Sierra de Fuentes -vuoristo, jonka korkeimmat kohdat ovat 250–450 metriä merenpinnasta.
- Maaperä: hiekkainen, hiekkapitoista liesua tai savea, melko hedelmätön ja ohut, muodostunut graniittisen pohjamaan hajotessa. Alueella on paljon rapautumisen myötä syntyneitä kivimuodostelmia (berrocales tai barruecos), joista yksi tunnettu esimerkki sijaitsee Malpartida de Cáceresin kunnassa. Viljelyyn sopivia paikkoja on vähän, ja suurinta osaa alueesta käytetään lampaiden laiduntamiseen.
- Ilmasto: mannerilmasto: kesät pitkät ja lämpimät, talvet leudot ja lyhyet. Vuotuinen keskilämpötila on +15–18 celsiusastetta, mutta kesällä lämpötila voi nousta +40 celsiusasteeseen. Vuotuinen sademäärä on 300–500 ml. Sateet ovat epäsäännöllisiä ja ajoittuvat useimmiten kevääseen ja syksyyn.
- Hydrografia: edellä mainittujen aluetta rajaavien vesiväylien lisäksi on muitakin vesiväyliä.
- Kasvisto ja luonnonniityt: pääasiassa ruohomaisia kasveja: *Gramineae* (*Poa*-, *Festuca*- ja *Agrostis*-sukua), *Leguminosae* (*Medicago*- ja *Trifolium*-sukua) ja *Compositae*. Nämä kasvilajit ovat hyvin ravinnepitöisiä, mutta hitaasti kasvavia. Myös jonkin verran pensaita, esimerkiksi *Genista* ja karvapiikkivihma, erityisesti korkeammilla alueilla, ja *Quercus*-suvun puita (rautatammi, parkkitammi ja korkkitammi).

##### b. Historialliset ja taloudelliset tekijät

Torta del Casarin suojatun alkuperänimityksen kattamalla maantieteellisellä alueella, joka määritellään tämän asiakirjan 4 kohdassa, on harjoitettu kautta aikojen tavanomaista ja vuodenaikojen mukaista laiduntamista. Nämä toiminnot ovat tiiviissä yhteydessä toisiinsa ja syvään juurtuneita maantieteellisen alueen muodostavissa piirikunnissa, koska edellä kuvattujen luonnonolojen vuoksi alueelle aikoinaan asettuneet kansat joutuivat hankkimaan elantonsa hyödyntämällä käytettävissä olevia resursseja parhaansa mukaan.

Alueen luonnonvarojen niukkuus suosii kotieläintuotantoa, erityisesti lampaankasvatusta. Käytettävissä olevien tietojen mukaan alueella on ollut karjalaumoja antiikin ajoista lähtien. Teoksessa Interrogatorios de la Real Audiencia. Extremadura al final de los tiempos modernos. Partido Judicial de Cáceres [Kuninkaallisen oikeuslaitoksen istunnot. Extremadura uuden ajan lopulla. Cáceresin tuomiopiiri] on vuodelta 1791 tietoja juuston valmistuksesta, jolla maksettiin kymmenyksiä, ja tarvittavan maidon tuottaneista lampaista, joita pidettiin pääasiassa villan vuoksi.

Villan hinnan laskun vuoksi maidon ja juuston tuotannon merkitys kuitenkin kasvoi koko ajan, ja Torta del Casar -juuston valmistuksesta tuli keskeinen osa paikallista taloutta.

c. Inhimilliset tekijät:

Torta del Casarin ominaispiirteisiin kuuluva juustomestarin asema on säilynyt luonnonoloihin liittyvien, historiallisten, taloudellisten ja inhimillisten tekijöiden vuoksi. Tuotantoprosessissa on tapahtunut muutoksia, kun omaan käyttöön tarkoitettu, lampaankasvatuksen ohella maataloilla tapahtuneesta juustonvalmistuksesta on siirrytty nykypäivän juustomeijereihin, jotka on suunniteltu täyttämään uudet vaatimukset ja markkinoiden tarpeet. Juustomestari on tästä huolimatta yhä keskeinen henkilö, koska Torta del Casarin tuotannossa tarvitaan hänen asiantuntemustaan, joka liittyy raaka-aineisiin, prosesseihin ja toivottuun lopputulokseen. On huomattava, että seuraavien syiden vuoksi juustomestari valvoo useita seikkoja, jotka vaativat erityisosaamista:

- Eri vuodenaikoina tuotettu vakioimaton täysraakamaito merkitsee sitä, että maidon koostumus ja bakteerifloora vaihtelevat huomattavasti, mikä vaikuttaa koko prosessiin.
- Kasvipärisen juoksutteen (*Cynara cardunculus*), jota ei ole uutettu eikä vakioitu, käyttö tekee juoksetusvaiheesta erityisen monimutkaisen ja ratkaisevan tärkeän optimaalisen juustomassan muodostumisen kannalta.
- Edellä olevat tekijät vaikuttavat kokemuksen perusteella tehtävään päätökseen, koska leikata juustomassaa ja kuinka isoja syntyvien juustorakeiden pitäisi olla.
- Käsillä tapahtuva muotteihin asettaminen ja puristaminen vaativat tarkkaa tietämystä siitä, kuinka paljon juustomassaa yksittäiseen muottiin laitetaan ja kuinka suurella paineella puristamalla saavutetaan vaadittu kosteus.
- Vuoden aikana tapahtuvat lukuosat ympäristötekijöiden muutokset vaikuttavat kypsytämisen prosessiin, minkä vuoksi juuston kypsymistä on seurattava jatkuvasti.

Edellä mainitut seikat on hallittava, jotta saavutetaan voimakas proteolyysi, jonka aikana maidon valkuaisaineet hajoavat. Torta del Casar saa ominaisen koostumuksensa ja muotonsa, kun proteolyysi tapahtuu ennen kuin kuori on kokonaan muodostunut.

*Tuotteen erityisyys*

Torta del Casarin muista juustoista erottavia ominaispiirteitä ovat sen kermanen koostumus, hieman kitkerä maku ja epätavallinen muoto, joka muistuttaa torta de pan -leipävanukasta. Torta del Casar on korkeuttaan leveämpi, ja sillä on pyörinyneet kuperat sivut eikä juuri lainkaan reunoja. Torta del Casar myös syödään eri tavalla kuin muut juustot. Juuston yläosa on leikattava kannen tavoin pois, jotta juusto ei valu pois. Kansi pannaan aloitetun juuston päälle takaisin säilytystä varten.

*Syy-seuraussuhde, joka yhdistää maantieteellisen alueen seuraaviin: tuotteen laatu tai ominaisuudet (kun kyseessä SAN) tai tuotteen erityislaatu, maine tai muut ominaisuudet (kun kyseessä SMM)*

Koska maantieteellisellä alueella on vähän luonnonvaroja 5.1.a kohdassa esitettyjen ominaispiirteiden vuoksi, asukkaat ovat keskittäneet elinkeinonsa kotieläintuotantoon, erityisesti lampaankasvatukseen, koska ne ovat sopeutuneet hyvin elämään maantieteellisellä alueella. Koska villan hinta on laskenut, lampaita pidetään nykyisin maidon ja juuston tuotantoa varten.

Sitkeät ja sopeutumiskykyiset merino- ja entrefinolampaat ovat mukautuneet täydellisesti maantieteellisen alueen aromaisten tasankojen olosuhteisiin. Ne tuottavat maitoa, jota ei lämpökäsitellä lainkaan, minkä vuoksi tuotantotavan tuloksena syntyvä monimuotoinen bakteerifloora säilyy siinä kokonaisuudessaan. Tämä tuotantoprosessi antaa juustolle sille ominaisen maitomaisen ja/tai kasvimaisten aromin.

Lisäksi Torta del Casarille ominainen epätavallinen muoto johtuu yksilöllisestä kypsytämistavasta, minkä vuoksi siitä ei saada perinteisen juuston muotoista.



Luonnonmukaisesta kardonista (*Cynara cardunculus*) saatavan kasviperäisen juoksutteen käyttö ja juustomestarin asiantuntemus aiheuttavat voimakkaan proteolyysin kypsytyksen siinä vaiheessa, kun juuston kuori ei ole vielä täysin muodostunut. Tämän vuoksi juusto ei pysty kannattamaan omaa painoaan vaan litistyy ja pullistuu sivuistaan. Tämä antaa juustolle sen epätavallisen muodon, joka muistuttaa juustomestarien silmissä leipävänukasta (torta de pan). Siitä on peräisin juuston nimi Torta del Casar.

Voimakas proteolyysi antaa Torta del Casarille myös sen kermaisen koostumuksen.

Juustolle ominainen hieman kitkerä maku johtuu kardonista (*Cynara cardunculus*), jota käytetään maidon juoksetamisessa.

Torta del Casar -juustolle ominainen muoto, koostumus, aromi ja maku voidaan tämän vuoksi tuottaa ainoastaan yhdistämällä alkuperänimityksen kattamalla maantieteellisellä alueella merino- ja entrefinolampaista saatava raakamaito, kardonin (*Cynara cardunculus*) käyttö luonnollisena juoksutteena ja juustomestarin perinteinen ammattitaito.

### **Eritelmän julkaisutiedot**

(tämän asetuksen 6 artiklan 1 kohdan toinen alakohta)

<http://pame.gobex.es/NR/rdonlyres/0C950236-7397-4C23-94BD-99772603F0DD/0/PliegoCondicionesTortaCasarModif.pdf>

---

**Maataloustuotteiden ja elintarvikkeiden laatujärjestelmistä annetun Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012 50 artiklan 2 kohdan b alakohdassa tarkoitettu muutoshakemuksen julkaiseminen**

(2015/C 235/06)

Tämä julkaiseminen antaa oikeuden vastustaa muutoshakemusta Euroopan parlamentin ja neuvoston asetuksen (EU) N:o 1151/2012<sup>(1)</sup> 51 artiklassa tarkoitetulla tavalla.

AITOA PERINTEISTÄ TUOTETTA KOSKEVAN TUOTE-ERITELMÄN MUUN KUIN VÄHÄISEN MUUTOKSEN HYVÄKSYMISTÄ  
KOSKEVA HAKEMUS

**Asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan ensimmäisen alakohdan mukainen muutoksen hyväksymistä koskeva hakemus**

**”PREKMURSKA GIBANICA”**

**EU-nro: SI-TSG-0107-01313 – 19.2.2015**

**1. Hakijaryhmä ja oikeutettu etu**

Ryhmän nimi: Društvo za promocijo in zaščito prekmurskih dobrot

Osoite: Ulica Štefana Kovača 40,  
SI-9000 Murska Sobota  
SLOVENIJA

Puhelin: +386 25261435

Sähköposti: dpzpd@siol.net

Muutoshakemuksen on esittänyt sama tuottajaryhmä, joka haki Prekmurska gibanica -tuotteen rekisteröintiä.

**2. Jäsenvaltio tai kolmas maa**

Slovenia

**3. Eritelmän kohta, jota / kohdat, joita muutos koskee**

- Tuotteen nimi
- Tuotteen kuvaus
- Tuotantomenetelmä
- Muu: Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt

**4. Muutosten tyyppi**

- Rekisteröidyn APT:n tuote-eritelmän muutos, jota ei voida pitää vähäisenä asetuksen (EU) N:o 1151/2012 53 artiklan 2 kohdan neljännen alakohdan mukaisesti.

**5. Muutokset**

**5.1 Maataloustuotteen tai elintarvikkeen kuvaus**

Ensimmäisessä kohdassa täsmennetään selkeyden vuoksi, että viimeisen täytekerroksen päälle asetetaan kaksi lehti-taikinakerrosta, joista toiseksi viimeinen voidellaan rasvalla tai kermalla ja viimeinen kerros sivellään rasvalla tai rasvan ja kerman sekoituksella. Mainitut ainesosat – kerma tai hapankerma sekä munankeltuainen – ovat kermakuorrutuksen ainesosia, ja siksi niihin viittaava maininta poistetaan ja korvataan rasvapohjaisen ja kermakuorrutuksen sekoitukseen viittaavalla maininnalla.

Viittaus tuotteen valmistamiseen pyöreässä tai neliskulmaisessa vuoassa poistetaan, koska sama teksti mainitaan kolmannessa kohdassa.

Toisessa kohdassa oleva tuotteen kuvaus poistetaan, koska kyseinen teksti sisältyy jo kolmanteen kohtaan.

<sup>(1)</sup> EUVL L 343, 14.12.2012, s. 1.

Kolmannessa kohdassa poistetaan viittaus Prekmurska gibanica -tuotteen leikkaamiseen kolmionmuotoisiksi paloiksi, kun se valmistetaan pyöreässä vuoassa, ja neliskulmaisiksi paloiksi, kun se valmistetaan neliskulmaisessa vuoassa. Prekmurska gibanica voidaan leikata joko kolmionmuotoisiksi tai neliskulmaisiksi paloiksi vuoan muodosta (pyöreä tai neliskulmainen) riippumatta.

Saman kohdan toiseksi viimeistä virkettä muutetaan, jotta varmistetaan sen oikea tulkinta: tarkoituksena ei ole, että kaikkien tätekerrosten olisi oltava saman paksuisia vaan että samaa täytettä – esim. unikonsiemeniä – sisältävien kerrosten on oltava keskenään yhtä paksuja, ja sama koskee myös omena-, juusto- ja pähkinätäytettä.

## 5.2 Tuotantomenetelmän kuvaus

Prekmurska gibanican valmistusmenetelmän selkeyttämiseksi kutakin valmistusvaihetta (täytteiden ja kuorrutusten valmistus, kakun kokoaminen, paistaminen, paloiksi leikkaaminen ja pakastaminen) kuvaavaan kohtaan lisätään uusi otsikko.

Ensimmäiseen virkkeeseen lisätään viittaus valmistusohjeen mukaiseen annokseen sopivan kakkuvuoan kokoon (pyöreä vuoka, jonka halkaisija on 30–35 cm); valmistaja voi mukauttaa määriä käyttämänsä vuoan koon mukaan.

Terminologian yhdenmukaisuuden vuoksi vuoasta käytetään yksinomaan ilmausta pekač.

Muro- ja lehtitaikinan valmistusohjeiden ja -vaiheiden kuvaukset poistetaan, koska kyseessä ovat vakiintuneiden valmistusohjeiden ja -menetelmien mukaiset perustaikinat.

Pakastetaikinan käytön kieltämiseen viittaava maininta poistetaan. On todettu, että asianmukaisesti sulatettu pakastetaikina säilyttää tuoreen taikinan ominaisuudet eikä muuta tuotteen aistinvaraisia ominaisuuksia. Pakastetaikinan käytöllä ei ole merkittävää vaikutusta tuotteen maun, koostumuksen ja yleisen vaikutelman kannalta.

Vaniljasokeri poistetaan täytteiden ainesosien luettelosta, koska sen käyttö ei ole pakollista.

Tuorejuustossa on useimmiten jo riittävästi suolaa, mutta tarvittaessa sitä voidaan lisätä juustotäytteeseen.

Omenatäytteen osalta täsmennetään selkeyden vuoksi, että omenat on raastettava. Suolaa koskeva maininta poistetaan, koska on todettu, ettei suolaa yleensä käytetä omenatäytteeseen.

Kermakuorrutuksen osalta täsmennetään erikseen, että kuorrutukseen voidaan käyttää hapankermaa ja/tai tavallista kermaa, koska markkinoilla on nykyisin useita kermatyyppisiä, jotka eivät sovellu tähän tarkoitukseen.

Hienosokeri mainitaan edelleen ensimmäisessä osassa, jossa luetellaan kaikki ainekset, vaikka sen käyttöä koskeva kuvaus sisältyy jo eritelmään.

Lisäksi täsmennetään, että yksittäisten aineiden määrä voi vaihdella (10 %) tiettyjen raaka-aineiden ominaisuuksissa esiintyvän vaihtelun vuoksi (tällaisia ominaisuuksia ovat mm. omenoiden mehukkuus, makeus, tuorejuuston kosteuspitoisuus, ja saksanpähkinä- ja unikonsiementäytteen määrä suhteutetaan muihin täytteisiin nähden).

Omenatäytteeseen voidaan käyttää joko kuorruttuja tai kuorimattomia omenoita. Omenat on raastettava, mutta tapa, jolla ne raastetaan, ei ole olennaista, ja siksi ilmaisut ”kuoritaan” ja ”ohuiksi suikaleiksi” poistetaan.

Kermapohjaisessa kuorrutuksessa voidaan käyttää hapankermaa ja/tai tavallista kermaa tai näiden sekoitusta, ja siksi kyseiseen kohtaan on lisätty ilmaisu ”tai”.

Ymmärtämisen helpottamiseksi ja terminologian yhdenmukaistamiseksi rasvapohjaisen kuorrutuksen valmistusta koskevaan kuvaukseen on tehty joitakin pieniä muutoksia, ja ilmaisu ”kasvirasva” on korvattu ”kasviöljyllä”, joka jo mainitaan ainesosaluettelossa.

Prekmurska gibanican kokoaminen kuvattiin aiemmin erikseen sen mukaan, käytettiinkö pyörää vai neliskulmaista vuokaa, koska kotona valmistettua lehtitaikinaa käytettäessä vuoan muoto vaikuttaa siihen, miten taikinakerrokset asetellaan. Koska myös valmistetaikinan käyttö sallitaan, kuvausta on yksinkertaistettu ja yhdenmukaistettu niin, että se kattaa molemmat vuokatyytit. Tämän vuoksi lehtitaikinan valmistusta koskeva teksti, jossa erikseen kuvataan pyöreää vuokaa ja neliskulmaista vuokaa koskeva menettely, poistetaan ja korvataan uudelleen laaditulla tekstillä.

Selkeyden vuoksi murotaikinain paksuutta (enintään 5 mm) koskevaan kohtaan lisätään ilmaisu ”paistamisen jälkeen”, koska tätä ominaisuutta arvioidaan valmiista tuotteesta.

Yksinkertaisuuden vuoksi Prekmurska gibanican yksittäisen palan painoa koskeva määräys yhdenmukaistetaan siten, että sekä yksittäisen tuottajan valmistaman että teollisesti valmistetun palan vähimmäispainoksi asetetaan 170 grammaa. Paistetun kakun pinnalle voidaan sirotella sokeria ilman, että se vaikuttaa tuotteen lopullisiin ominaisuuksiin, ja siksi kyseiseen kohtaan lisätään ilmaisu ”voidaan”.

Prekmurska gibanica voidaan pakastaa ennen paistamista tai sen jälkeen, ja siksi eritelämään lisätään maininta siitä, että tuote voidaan pakastaa myös paistamisen jälkeen. Tuotetta ei kuitenkaan saa pakastaa uudelleen. Koska Prekmurska gibanican valmistukseen saa käyttää myös pakastetaikinaa, on lisätty määräys, jonka mukaan pakastetaikinaa käytettäessä tuote on paistettava välittömästi eikä sitä saa pakastaa paistamattomana. Paistamisen jälkeen se voidaan kuitenkin tarvittaessa pakastaa.

### 5.3 Erityisluonnetta koskevat vähimmäisvaatimukset ja tarkastusmenettelyt

Tätä kohtaa muutetaan lähinnä ymmärrettävyyden vuoksi: ensimmäiseen luettelma-kohtaan lisätään ilmaus ”ja kuvattua menetelmää on noudatettava”, ja näin ollen toinen luettelma-kohta poistetaan.

Nykyistä kolmatta luettelma-kohtaa muutetaan, koska halutaan selventää, että täyterrosten yhdenmukaista paksuutta koskeva vaatimus viittaa saman täyteen – eikä kaikkien täytteiden – eri kerrosten paksuuteen. Ilmaisut ”tuoksu, aromi, koostumus ja yleinen ulkoasu” poistetaan, koska näitä ominaisuuksia arvioidaan aistinvaraisessa arvioinnissa.

Kolmannessa kohdassa poistetaan eurooppalaisen standardin EN 45011 noudattamiseen viittaava teksti, koska kyseessä on lainsäädännössä jo vahvistettu vaatimus.

#### AIDON PERINTEISEN TUOTTEEN TUOTE-ERITELMÄ

#### ”PREKMURSKA GIBANICA”

EU-nro: SI-TSG-0107-01313 – 19.2.2015

#### ”Slovenia”

#### 1. Rekisteröitävä nimi

Prekmurska gibanica

#### 2. Tuotelaji

Luokka 2.24 Leipomo-, konditoria-, makeis- ja keksituotteet

#### 3. Rekisteröinnin perusteet

##### 3.1 Onko tuote seuraavien vaatimusten mukainen:

- Se vastaa tuotanto- tai jalostusmenetelmän tai koostumuksen osalta perinteistä käytäntöä kyseisen tuotteen tai elintarvikkeen kohdalla.
- Se valmistetaan perinteisesti käytetyistä raaka-aineista tai ainesosista.

Prekmurska gibanica tehdään kahdesta erityyppisestä taikinasta ja neljästä eri täytteestä, joita kutakin tulee kaksi kertaa, mikä antaa tuotteelle sille tunnusomaiset ulkomuodon ja maun. Prekmurska gibanica on näin ollen itsessään erityinen ja tunnusomaisen koostumuksensa ansiosta erityisluonnetta ilmaiseva.

##### 3.2 Onko nimi seuraavien vaatimusten mukainen:

- Se on ollut perinteisesti käytössä kyseiseen erityistuotteeseen viitattaessa.
- Se osoittaa tuotteen perinteistä luonnetta tai erityisluonnetta.

Sloveenin kielen etymologisen sanakirjan mukaan gibanica on potica-tyyppinen kakku, jota valmistetaan Slovenian itäosissa. Sanan alkuperä on gibāničnik, gibāničnjak, (leipä/leivoskori) tai gibāničar (leipuri). Vanhimmat todistukset ovat 1700-luvulta: Pohlin kutsui kakkua gebanzaksi. Sana itsessään tulee sanasta gybati, ja gibanica on useista taikina-kerroksista (gyüba) muodostuva leivonnainen.

#### 4. Kuvaus

- 4.1 *Kuvaus 1 kohdassa nimetystä tuotteesta, mukaan lukien tärkeimmät fyysiset, kemialliset, mikrobiologiset tai aistinvaraiset ominaispiirteet, jotka osoittavat tuotteen erityisluonteen (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

Prekmurska gibanica on kahdesta erilaisesta taikinasta (pohjan murotaikina ja täytekerrosten välissä oleva lehtitaikinalevy) koostuva leivonnainen, jonka neljä eri täytettä (unikonsiemen, tuorejuusto, saksanpähkinä, omena) lisätään kerroksittain määrättyssä järjestyksessä siten, että kunkin täytteen väliin tulee lehtitaikinalevy. Täytteet lisätään samassa järjestyksessä vielä toisen kerran. Ylimmän täytekerroksen päälle asetetaan kaksi lehtitaikinalevyä, joista toiseksi ylin kostutetaan rasva- tai kermakuorrutuksella, ja ylimmälle kerrokselle levitetään rasvakuorrutusta tai rasva- ja kermakuorrutuksen sekoitusta.

Ulkonäkö: Prekmurska gibanica voidaan valmistaa pyöreässä tai neliönmuotoisessa vuoassa. Kakku ja sen palat ovat 5–7 cm korkeita. Palat voivat olla muodoltaan kolmionmuotoisia tai suorakulmaisia. Kakun on oltava riittävästi paistettu, täyte ei saa valua ulos, pinta on tasainen, mahdollisesti hieman aaltoileva mutta vailla halkeamia. Kukin täytekerros on erotettava muista täytteistä lehtitaikinalevyllä. Kullakin kerroksella on sille ominainen värinsä: tuorejuusto on kermanvalkoista, pähkinät ja omenat kullankruskeita ja unikonsiemenkerros kiiltävän musta. Päällimmäisenä oleva lehtitaikina on tiiviisti kiinni viimeisessä täytekerroksessa. Prekmurska gibanica -palassa on näin ollen kahdeksan täytekerrosta, jotka toistuvat tarkkaan määrättyssä järjestyksessä (unikonsiemenet, tuorejuusto, saksanpähkinät, omenat). Kunkin täytteen kaksi kerrosta ovat keskenään yhtä paksuja.

Aromi: Tuotteella on tunnusomainen voimakas maku ja tuoksu, joissa tuntuvat tuoreet unikonsiemenet, mieto tuorejuusto, hienostuneet saksanpähkinät ja hapahkot omenat. Prekmurska gibanican tulee olla mehevä, ei liian rasvainen ja sopivan makea.

Koostumus: Pala on koostumukseltaan pehmeä, hienojakoinen, tasainen ja pehmeä. Yksittäiset ainekset muodostavat tasapainoisen kokonaisuuden.

- 4.2 *Kuvaus 1 kohdassa nimetyn tuotteen tuotantomenetelmästä, jota tuottajien on noudatettava, mukaan lukien tapauksen mukaan käytettyjen raaka-aineiden tai ainesosien laji ja ominaisuudet sekä menetelmä, jolla tuote valmistetaan (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)*

Valmistusaineet (käytettäessä halkaisijaltaan 30–35 cm olevaa pyöreää vuokaa):

Taikina:

- murotaikina
- lehtitaikina

Täytteet:

- unikonsiementäyte: 300 g hienoksi jauhettuja unikonsiemeniä, 100 g hienoa sokeria
- juustotäyte: 1,2 kg täysrasvaista tuorejuustoa, 100 g hienoa sokeria, 2 munaa ja tarvittaessa hyppysellinen suolaa
- pähkinätäyte: 300 g jauhettuja saksanpähkinöitä, 100 g hienoa sokeria
- omenatäyte: 1,5 kg raastettua omenaa (mieluiten hapahkoja omenoita), 120 g hienoa sokeria, kanelia

Kaikkiin täytteisiin voidaan halutessa lisätä vaniljasokeria.

Kuorrutukset:

- kermakuorrutus (8 dl kermaa/hapankermaa, 3 munaa)
- rasvapohjainen kuorrutus (250 g margariinia tai voita tai sianihraa taikka kasviöljyä).

Prekmurska gibanican pinnalle voidaan paistamisen jälkeen sirotella sokeria.

Kunkin ainesosan määrä voi vaihdella 10 prosentin rajoissa.

Prekmurska gibanican valmistusvaiheet:

Täytteiden ja kuorrutusten valmistus

Unikonsiementäyte: Unikonsiementäytteeseen käytetään hienoksi jauhettuja unikonsiemeniä, joihin lisätään sokeri ja (haluttaessa) vaniljasokeri. Ainekset sekoitetaan hyvin ja täyte jaetaan kahteen osaan.

Juustotäyte: munat, sokeri ja vaniljasokeri, suola ja tuorejuusto sekoitetaan siten, että seoksesta tulee tasaista ja helposti levitettävää. Juustotäyte jaetaan kahteen osaan.

Pähkinätäyte: Pähkinätäyte tehdään hienonnetuista saksanpähkinöistä, joihin lisätään sokeria ja (haluttaessa) vaniljasokeria. Täyte jaetaan kahteen osaan.

Omenatäyte: Omenat raastetaan, lisätään sokeri, vaniljasokeri (valinnainen) ja kaneli. Ainekset sekoitetaan kevyesti. Jos käytetään hyvin meheviä omenoita, ne raastetaan ja raaste jätetään joksikin aikaa seisomaan, jotta liika neste valuu pois, ja muut ainekset lisätään vasta sen jälkeen. Omenatäyte jaetaan kahteen osaan.

Kermakuorutus: Kokonaiset munat ja hapankerma ja/tai kerma vatkataan varovasti. Kuorutusta vaillellaan täytekerron päälle. Kermakuorutuksen määrä riippuu täytteestä, ja se on jaettava tarkkaan. Eniten kuorutusta vaillellaan kuivempien täytteiden eli unikonsiemenien ja pähkinöiden päälle; tuorejuustotäytteeseen sitä tarvitaan vähemmän ja omenatäytteeseen vain vähän (tai ei lainkaan, jos omenat ovat hyvin mehukkaita).

Rasvapohjainen kuorutus: Rasvapohjainen kuorutus valmistetaan voista, margariinista, sianihtrasta tai kasviöljystä. Kuten kermakuorutusta, sitä levitetään yksittäisten täytekerron päälle, samassa suhteessa kuin kermakuorutusta.

#### Prekmurska gibanican kokoaminen

Murotaikina kaulitaan Prekmurska gibanicalle sopivaan muotoon (neliskulmaiseksi tai pyöreäksi). Murotaikina saa paistamisen jälkeen olla enintään 5 mm paksu. Vuoka voidellaan rasvalla, kaulittu taikina asetetaan vuokaan ja taikinaan tehdään haarukalla reikiä sinne tänne. Taikinaa paistetaan kuumassa uunissa muutama minuutti siten, että sen pinta saa kellertävän värin (tämä vaihe voidaan myös jättää pois).

Lehtitaikina asetetaan voideltuun vuokaan murotaikinan päälle. Lehtitaikinan päälle levitetään puolet unikonsiementäytteestä, ja sitä vaillellaan kerma- ja rasvapohjaisella kuorutuksella. Unikonsiementäyteen päälle asetetaan toinen lehtitaikinalevy. Sen päälle levitetään puolet juustotäytteestä ja sopiva määrä kerma- ja rasvakuorutusta. Sen jälkeen asetetaan kolmas lehtitaikinakerros, jonka päälle levitetään puolet pähkinätäytteestä sekä jälleen kuorutusta (saman verran kuin unikonsiementäytteelle). Neljännen lehtitaikinalevyn päälle laitetaan puolet omenatäytteestä. Tarvittaessa kostutetaan kerma- ja rasvakuorutuksella. Lisätään vielä kerros lehtitaikinaa, ja toistetaan koko prosessi samassa järjestyksessä siten, että unikonsiementäytettä seuraa tuorejuusto, sen jälkeen tulevat pähkinät ja omenat, ja väliin tulee aina lehtitaikinalevy.

Kun lehtitaikinalevyjen erottamia täytekerroksia on kahdeksan, ylimmän täyteen päälle levitetään vielä yhdeksäs lehtitaikinalevy, se kostutetaan kerma- tai rasvapohjaisella kuorutuksella ja peitetään viimeisellä taikinalevyllä. Vuoaan ylin taikinakerros kostutetaan rasvapohjaisella kuorutuksella tai rasvapohjaisen ja kermakuorutuksen sekoituksella. Tämän jälkeen Prekmurska gibanicaan pistellään pitkällä neulalla vuoaan pohjaan asti ulottuvia reikiä.

#### Prekmurska gibanican paistaminen ja leikkaaminen

Valmis Prekmurska gibanica (tuore tai jäädytetty) paistetaan uunissa kypsäksi. Uunilämpötilaksi valitaan 200 °C yhden tunnin ajaksi, ja paistamista jatketaan 170 °–180 °C lämpötilassa vielä toisen tunnin ajan. Suositeltuja lämpötilaa ja paistoaikaa voidaan mukauttaa uunin tyypistä riippuen. Jos Prekmurska gibanica on kuorutettu pelkästään rasvalla ennen paistamista, se on uunista otettaessa vaaletava kermalla tai hapankermalla. Paistamisen jälkeen Prekmurska gibanican annetaan jäähtyä muutama tunti huoneenlämpötilassa.

Prekmurska gibanicaa ei pidä leikata kuumana. Se leikataan kolmion- tai neliönmuotoisiin paloihin. Yksittäisen palan on oltava 5–7 cm korkea, ja sen tulee painaa vähintään 170 g. Prekmurska gibanica voidaan erilaisissa tarjoilutilaisuuksissa leikata pienemmiksi paloiksi halutulla tavalla. Kakkupalojen pinnalle voidaan sirotella sokeria.

#### Prekmurska gibanican pakastaminen

Prekmurska gibanica voidaan pakastaa välittömästi kokoamisen jälkeen (eli ”raakana”) tai paistettuna; sitä ei saa pakastaa uudelleen.

Jos valmistamiseen käytetään pakastetaikinaa, sitä ei saa pakastaa uudelleen vaan se on paistettava. Tarvittaessa se voidaan pakastaa paistamisen jälkeen, koska se on käynyt läpi termisen prosessin.

#### 4.3 Tuotteen perinteisen luonteen todistavat tärkeimmät tekijät (tämän asetuksen 7 artiklan 2 kohta)

Sana gibanica tulee sanasta gúba (guba, taite) ja verbista gibati, pregibati (taittaa). Lukuisat historialliset lähteet osoittavat, että tämäntyyppinen kakku tunnettiin jo kauan sitten Prekmurjessa. Vanhin kirjallinen lähde on vuodelta 1828, jolloin kirjailija ja pappi Jožef Košič laati slovakialaissyntyisen kansatieteilijä Johann Csaplovics E. V. Jeszenovan pyynnöstä tutkielman Prekmurjen kylien tavallisimmista ruokalajeista sata vuotta aikaisemmin. Siinä mainitaan erityisesti ruokalajit hajdinjača, prekmurska gibanica, krapci ja vrtanki. Tämä kirjoitelma julkaistiin myös unkariksi ja saksaksi (A magyarország Vendus – tótokról, Croaten und Wenden in Ungern). Košič kuvailee siinä myös Prekmurjessa hääjuhlissa tarjottavia ruokia ja toteaa, että yksi näistä on kiistatta gibanica. Hän kertoo, että gibanica on saanut nimensä taikinakerroksista (gyüba), joita siinä on 10–11. Gibanica leikattiin kolmionmuotoisiksi paloiksi, jotka aseteltiin suuriksi kasoiksi pöydälle. Kirjoitelmasta löytyvät ensimmäiset kirjalliset lähteet, joissa kuvaillaan gibanican valmistus- ja tarjoilutapoja Prekmurjessa.

Ensimmäinen Prekmurjen asukkaiden ruokailutottumuksia perusteellisesti ja järjestelmällisesti kuvannut henkilö oli Vilko Novak. Hänen vuodelta 1947 olevassa etnografisessa tutkimuksessaan Ljudska prehrana v Prekmurju kuvataan Prekmurska gibanicaa ja sen valmistustapaa seuraavasti: ”Gibanica valmistetaan murotaikinasta, johon on käytetty voita tai laardia. Alimmaiselle kerrokselle eli pohjalle levitetään tuorejuustoa, saksanpähkinöitä, unikonsiemeniä ja rusinoita ja päällimmäiseksi lehtitaikinakerros. Lehtitaikinakerroksen päälle levitetään toinen kerros täytettä, ja jokaiselle kerrokselle kaadetaan kermaa. Kerroksia lisätään kunnes saadaan 9-kerroksinen gibanica. Gibanica paistetaan pyöreässä savivuoassa (tepsija) eritoten ristiäis- ja hääjuhlissa sekä suojeluspyhimysten muistopäivinä.” Tämä teos on yhä tänä päivänä alan tutkijoiden käytössä.

Yksityiskohtainen ohje Prekmurska gibanican valmistamiseen löytyy Andreja Grumin ja Ivan Vozeljnin teoksesta Slovenske narodne jedi vuodelta 1964. Siinä esitetään kaksi erilaista ohjetta, joissa molemmissa kuitenkin mainitaan, että ”Prekmurska gibanica valmistetaan kahdenlaisesta taikinasta: Alimpana on murotaikina, joka on hieman paksumpi ja joka muodostaa kakun pohjan. Sen päälle tulevat muut taikinakerrokset ovat lehtitaikinaa (filotaikinaa). Myös siinä tapauksessa, että gibanica tehdään vain yhdestä taikinasta (lehtitaikinasta), pohjakerros jätetään paksummaksi.”

Prekmurska gibanica mainitaan myös Prekmurjen kuuluisimman runoilijan Miško Kranjecin teoksessa Povest o dobrih ljudeh vuodelta 1972: ”Niin se on, että vasta gibanica tekee juhlasta juhlan. Ja köyhäkin juhlan ansaitsee, vaikka vain kerran vuodessa, muuten ei kukaan selviä.” Tällä välin Ana otti gibanican uunista, ja laitto sen pöydälle pitäen tepsija-vuokaa rievuilla, jotta ei polttaisi käsiään. Jožef asetti sen puiselle aluslautaselle, jossa yleensä pidettiin vesikannua. Hän tarkasteli gibanicaa. Gibanica lepäsi hänen edessään iloisenvärisenä, keltaisena ja valkoisena, unikonsiemeniä siellä täällä, tulikuumana, kermalla voideltuna ja sokerilla koristeltuna. Jožef nyökkäsi ja sanoi: ”Hieno siitä tuli. Söisin sitä kuolinvuoteellani, vaikka tietäisin, ettei siitä enää mitään apua ole. Ja taivaassakin surisin, jos joutuisin jättämään sen koskemattomana maailmaan.”

Viimeisten viidentoista vuoden aikana on julkaistu useita teoksia, joissa kuvaillaan Prekmurska gibanicaa. Keittotaidon alalla alalla Prekmurska gibanicaa kuvaillaan Cilka Sukičin kirjassa Prekmurska, prleška in štajerska kuhinja vuodelta 1997, Jože Zadavecín kirjassa Značilnosti ljudske prehrane v Prekmurju vuodelta 1998 ja Branko Časarin kirjassa Boug žegnaj vuodelta 2000. Stanko Renčlj ja Roman Karas kuvaavat teoksessaan Prekmurske dobrote (2001) seikkaperäisesti Prekmurska gibanican valmistusmenetelmää ja aistinvaraisten ominaisuuksien arviointia.











ISSN 1977-1053 (sähköinen julkaisu)  
ISSN 1725-2490 (painettu julkaisu)



**Euroopan unionin julkaisutoimisto**  
2985 Luxemburg  
LUXEMBURG

**FI**